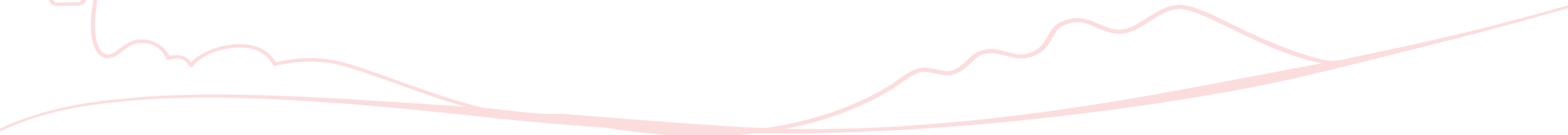




MERLUZA

Índice

01. Características del producto	06	08. Cadena de valor	80
02. Tamaño de mercado	22	09. Perfil de compradores	86
03. Análisis de la demanda	47	10. Actividades de promoción	88
04. Auditoría en tiendas	63	11. Oficinas y gremios	90
05. Atributo y percepción del producto	64	12. Fuentes de información	95
06. Condiciones de acceso al mercado	65		
07. Canales de comercialización y distribución	71		



01

1. Características del producto

1.1. Descripción del producto

Especificaciones

La merluza posee varios nombres: merluza común, merluza europea (o merluza blanca), abadejo, pescada, pescadilla, pijota, merluchon (para las merluzas pequeñas) o merlán en el Mediterráneo (Merluccius merluccius).

Es un pescado exclusivamente marino que aprecia las aguas frías y puede alcanzar hasta mil metros de profundidad. El sólo sube a la superficie cuando anochece: por lo tanto, es un predador nocturno.

Midiendo de 30 a 110 centímetros, la merluza posee dos grandes aletas dorsales y una aleta anal. Su cuerpo alargado es de color gris claro y su boca grande esta provista de dientes puntiagudos. La merluza se diferencia de los otros gádidos (familia de los peces marinos) por su ausencia de barbilla y la presencia de aletas dorsales.

Es pescado a lo largo de las costas del Atlántico Noreste, de Mauritania hasta

Noruega, así como en el Mediterráneo. Las pesquerías europeas explotan diferentes reservas de merluza, en particular la del Atlántico norte. La reserva Norte reagrupa la totalidad de merluzas del Golfo de Gascuña hasta las costas noruegas. La reserva Sur ocupa las costas del norte de España y de Portugal.

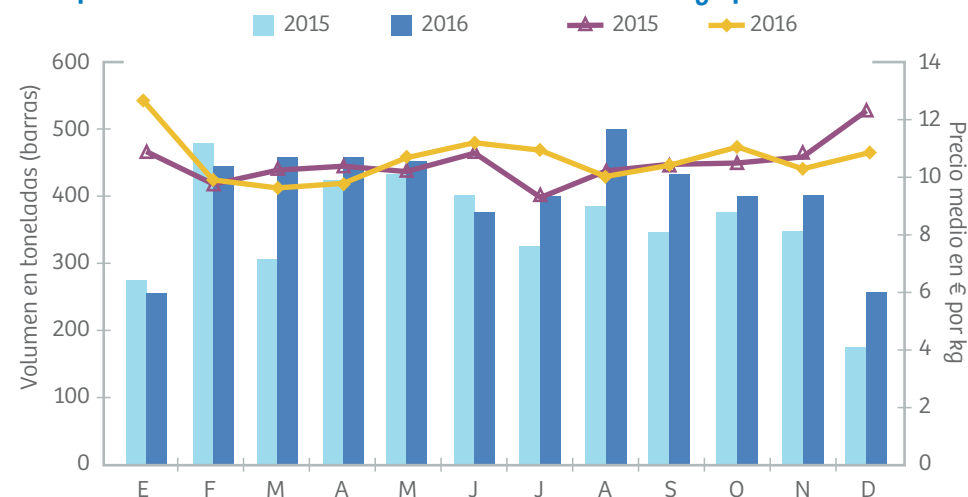
Su puesto en lo alto de la cadena alimenticia otorga a la merluza un estatuto de predador; alimentándose de peces, crustáceos y moluscos.

La edad de madurez sexual de la merluza europea (Merluccius merluccius) es de alrededor de 4 años para los machos (40 centímetros) y de 7 años para las hembras (57 centímetros). La puesta tiene lugar de febrero a mayo en el Golfo de Gascuña y de abril a agosto el suroeste de Irlanda.

La temporada

La merluza es pescada todo el año, pero es particularmente abundante los meses de mayo, junio y julio.

Gráfico 1: Estacionalidad del consumo de la merluza fresca en Francia



Fuente: FranceAgriMer, según los datos de Kantar Worldpanel, 2017

En marzo del 2015, se observó que cerca de 300 toneladas de merluza fresca había sido pescadas por un precio medio de EUR 8 el kilogramo. Un año más tarde, casi 500 toneladas de merluza había sido pescada por alrededor de EUR 11 el kilogramo. Así el mes de marzo del 2016 y los siguientes fueron más fructíferos y más rentables en términos de volumen. A pesar de esta dife-

rencia importante entre los dos años, los volúmenes (en toneladas) de merluza se mantienen de un año al otro (entre el 2015 y el 2016) durante los otros meses del año.

Variedades

La merluza pertenece a la familia de los Merlúcidos. A veces es llamado abadejo; este nombre puede llevar a confusión con

el carbonero congelado o cocido (también llamado abadejo). Para el preenvasado, la DGCCRF (Dirección General de la Competitividad del Consumo y de la represión de Fraudes) impone la denominación de «merluza» (abadejo).

Según la revista en línea especializada en productos del mar (www.pdm-seafoodmag.com), excepto la merluza común o merluza de Europa (*Merluccius merluccius*), es una especie muy presente en nuestras costas, otras especies toman la denominación de «merluza». Estas llegan congeladas, como por ejemplo las especies siguientes:

- La merluza argentina: *Merluccius hubbsi*
- La merluza del Perú y de Chile: *Merluccius gayi*

- La merluza blanca del Cabo: *Merluccius capensis*.

El sitio de VetoFish (www.vetofish.com), gabinete veterinario dedicado al mundo acuícola, registra 23 especies de Merlúcidos a un nivel taxonómico. Estas están repartidas en dos zonas distintas:

- La zona pelágica designa la parte de los lagos, de los mares o de los océanos incluyendo la columna de agua, o sea las partes distintas de las costas o el fondo marino (llanura abisal).
- La zona demersal comprende el agua cerca de las costas o del fondo marino.

El siguiente tablero ilustra la repartición de las 23 especies según su zona de habitación.

Tabla 1: Clasificación de las 23 especies de Merlucídés en función de su zona de habitación

En zona pelágica	En la zona demersal
<i>Lyconus pinnatus</i>	<i>Lyconus brachycolus</i>
<i>Lyconodes argenteus</i>	<i>Merluccius albidus</i>
<i>Macruronus capensis</i>	<i>Merluccius angustimanus</i>
<i>Macruronus maderensis</i>	<i>Merluccius bilinearis</i>
<i>Macruronus magellanicus</i>	<i>Merluccius capensis</i>
<i>Macruronus novaezelandiae</i>	<i>Merluccius gayi</i>
<i>Merluccius australis</i>	<i>Merluccius gayi peruanus</i>
<i>Merluccius hubbsi</i>	<i>Merluccius hernandezii</i>
<i>Merluccius productus</i>	<i>Merluccius</i>
	<i>Merluccius paradoxus</i>
	<i>Merluccius polli</i>
	<i>Merluccius senegalensis</i>
	<i>Merluccius tasmanicus</i>
	<i>Steindachneria argentea</i>

Fuente: Datos del catálogo del sitio www.fishbase.org

Entre estas especies, algunas son pescadas fuera de las aguas europeas y exportadas y comercializadas en Europa:

- El *Merluccius meluuccius* (merluza común, europea o abadejo): éste vive en las aguas del Atlántico Noreste, de Noruega hasta Mauritania y en el Mediterráneo.

- El *Merluccius capensis* (merluza blanca o Cabo) y el *Merluccius paradoxus* (merluza del Cabo en agua profunda): estas dos especies, muy similares están presentes en el océano Atlántico Sureste. Ellas frecuentan las aguas del África del Sur y del Sur de Angola.

- El *Merluccius gayi* (merluza del Perú): éste ocupa las aguas del Pacífico Suroeste. El frecuente lo largo de la costa de América del Sur, del Perú hasta las costas chilenas, al norte del Archipiélago de Chiloé.
- El *Merluccius hubbsi* (merluza argentina o merluza austral): ésta vive al suroeste del Atlántico. Ocupa la costa oriental de América del Sur, hasta la región de las islas Malvinas. Es una especie cuya importancia económica es crucial ya que grandes cantidades son pescadas anualmente. Esta especie constituye una de las principales exportaciones de Argentina.
- El *Merluccius australis* (merluza del sur): se encuentra en los océanos Pacífico y Atlántico del Sur, con dos poblaciones distintas: la de América del Sur y la de las aguas alrededor de Nueva Zelanda.
- El *Merluccius productus* (merluza del Pacífico Norte) vive en el Noreste del Pacífico. Este frecuente las aguas de los Estados Unidos y del sur de Canadá, del norte de la isla de Vancouver al norte del golfo de California.

Designación protegida

La preocupación de la trazabilidad

La trazabilidad es obligatoria en todas las etapas del sector. Esta permite

proporcionar la transmisión de las informaciones sobre los productos de la pesca, de los cuales algunas son obligatorias para la presentación sobre los mostradores o el etiquetaje. Escrupulosamente controlado, este dispositivo permite a los consumidores tomar conocimiento de las principales características y del origen de los productos. Cada etiqueta debe por consiguiente indicar:

- la denominación comercial del producto: el nombre «común» del producto (por ejemplo: merluza, sardina, entre otros),
- el método de producción (pesca o crianza),
- la zona marítima de pesca (Mediterráneo, Báltico, Atlántico Noreste) o el país de crianza en piscicultura.

Según el archivo de prensa publicado por FranceAgriMer (el Establecimiento nacional de productos de la agricultura y del mar), con el fin de ofrecer productos mejor identificados, frescos y de calidad, o presentando características certificadas, los profesionales del sector han desarrollado, en directo o con el apoyo de los poderes públicos, etiquetas de calidad complementarias: etiqueta roja, bio, indicaciones geográficas protegidas; así como diversas eco-etiquetas privadas, como el Marine Stewardship Council (MSC). Por

otra parte, cada actor del sector procura valorizar lo mejor posible sus productos y sus prácticas. Así el sector acuícola ha creado la «Carta de Calidad – Acuicultura de nuestras regiones». Controlada por un organismo independiente, esta garantiza una alimentación sana de los peces, una trazabilidad ejemplar y una frescura óptima.

Una vigilancia particular acordada al etiquetaje

Según un artículo de la revista en línea «60 millones de consumidores» con fecha del 2012, la misma especie puede ser comercializada bajo diferentes denominaciones. Así, la lubina lleva en la costa mediterránea el nombre de lobo, y el rape es llamada rape. Entonces los dos nombres son autorizados en las etiquetas.

Sin embargo, algunas especies diferentes como el lenguado, el lenguado tropical, y la limanda-lenguado pueden ser presentados como «lenguados». Por consiguiente, más de un pescado sobre cuatro es vendido con un nombre falso, por ignorancia o por deshonestidad del profesional.

El Organismo no Gubernamental (ONG) Ocean 2012, que lucha por la defensa de los medios marinos, reitera que, en España, un tercio de las merluzas vendidas

con la etiqueta «merluza europea» son en realidad una variedad de segundo rango pescado en aguas africanas. Los instrumentos de análisis fundados sobre el ADN del pez permiten remontar hasta el origen del pez.

El ecolabel Marine Stewardship Council (MSC)



Esta etiqueta se aplica únicamente a los peces silvestres o a los frutos de mar provenientes de pescaderías que han sido certificadas duraderas según el Referencial MSC.

Según el sitio www.msc.org, una pesquería debe respetar tres principios fundamentales para ser certificada MSC: una reserva de peces duradera, un impacto medioambiental mínimo y una gestión eficaz de las pescaderías.

Varias pescaderías de merluzas son certificadas MSC:

- tres pescaderías europeas de *Merluccius merluccius*,
- una pescadería americana del Pacífico Noreste de *Merluccius productus*,

- una pescadería de Nueva Zelanda de *Merluccius australis*,
- una pescadería de África del Sur de *Merluccius capensis* y de *Merluccius paradoxus*.

Medidas de gestión para reglamentar el acceso a los recursos con el fin de garantizar la sostenibilidad

- La Autorización Europea de Pesca (AEP)

Según el Ministerio de la Agricultura y de la Alimentación (www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr), la AEP esta instituida en el cuadro de una medida de gestión europea. Esta autorización de pesca está asociada a un periodo, una zona y una pesca determinadas. Para ciertos periodos, zonas o pesquerías, puede existir igualmente una Autorización Nacional de Pesca (ANP).

La pesca de merluza está sometida a la AEP. Es necesario poseer esta licencia de pesca para ser autorizado a capturar esta especie. El tamaño mínimo de captura es de 27 centímetros. Sólo las actividades de pesca practicadas por un buque de pesca profesional, que afectan la explotación de los recursos pesqueros o las condiciones de comercialización de los productos de la pesca marítima, pueden ser sometidas a un régimen de autorización de pesca. Además, la duración de validez de las

autorizaciones de pesca no puede exceder un periodo máximo de doce meses. La autorización puede ser renovada a petición del titular.

- Hacia una mejor gestión de las reservas: la instauración de un plan de gestión en el 2004

Según un estudio realizado por Agrocampus Oeste (el instituto nacional Superior de ciencias agronómicas, agroalimentarias, hortícolas y del paisaje) con fecha de diciembre del 2016, dos indicadores biológicos son utilizados para definir el estado de una reserva en Europa:

- La abundancia de los reproductores (en toneladas)
- La tasa de explotación: porcentaje de los peces pescados cada año.

Estos dos indicadores son establecidos anualmente por los científicos de los países vecinos del Atlántico Norte, reunidos en grupos de expertos bajo el auspicio del Consejo Internacional para la Exploración del Mar (CIEM). Concerniendo Francia, son los investigadores de Ifremer (Instituto Francés de investigación para la explotación del mar) quienes participan en grupos de expertos.

Según un estudio llevado por Agrocampus Oeste y con fecha de diciembre

del 2016, para una explotación duradera, la abundancia de los reproductores debe ser superior a un límite de precaución (que representa la cantidad mínima de genitores aptos para garantizar el removimiento de la reserva). Para la reserva Norte de merluza, el límite de abundancia está estimado en 45 000 toneladas.

Para una explotación óptima, la tasa de explotación debe ser fija o inferior a un cierto nivel: 24% para la merluza según las estimaciones científicas. Este procedimiento de gestión permite obtener el rendimiento máximo sostenible (RMD), teniendo por objetivo optimizar la explotación de una especie mientras la preserva.

Con respecto al estado crítico de la reserva Norte de merluza, un plan de gestión a largo plazo ha sido establecido por la Unión Europea en el 2004. Este plan pretendía aumentar la cantidad de

reproductores mientras disminuía la tasa de explotación. En el 2016, estos objetivos han sido alcanzados ampliamente. La merluza es hoy día gestionada a nivel europeo, conformemente a los objetivos de la gestión en el RMD. Las cuotas de pesca nacional son establecidas por el Consejo de Ministros, a partir de las opiniones científicas del CIEM.

1.2. Ficha técnica del producto

Nutrición y beneficios

Según el centro de información sobre la calidad de los alimentos (Ciqua), perteneciente a la Agencia nacional de seguridad sanitaria de la alimentación, del medioambiente y del trabajo (Anses), esta es la composición nutritiva de la merluza en filete.

Tabla 2: Composición nutritiva detallada de la merluza en filete, congelado u crudo

Nombre	Contenido medio	Mínima	Máximo	Código de confianza*
Energía, Reglamento de la UE N° 1169/2011 (kJ / 100g)	346			B
Energía, N x facteur Jones, con fibras (kJ/100g)	346			B
Sodio (mg/100g)	262	105	420	D

Nombre	Contenido medio	Mínima	Máximo	Código de confianza*
Energía, Reglamento de la UE N° 1169/2011 (kcal/100g)	82			B
Energía, N x facteur Jones, con fibras (kcal/100g)	82			B
Agua (g/100g)	80,1			D
Potasio (mg/100g)	57,9			D
Fósforo (mg/100g)	39,2			D
Magnesio (mg/100g)	36,8			D
Selenio (µg/100g)	32,7	29,4	36	D
Yodo (µg/100g)	20,3	19,5	21	D
Proteína (g/100g)	15,1			B
Proteína cruda, N x 6.25 (g/100g)	15,1			B
Calcio (mg/100g)	12,5			D
Lípidos (g/100g)	2,4			B
Cenizas (g/100g)	0,68			D
Ácidos grasos saturados (g/100g)	0,6			B
Sal de cloruro de sodio (g/100g)	0,53	0,26	1,05	D
Hierro (mg/100g)	0,16			D
Zinc (mg/100g)	0,13			D
Cobre (mg/100g)	0,03			D
Glúcidos (g/100g)	Trazas		0,1	B

Fuente: datos de la tabla Ciquál, 2017

*El código de confianza es un indicador de la confianza que los usuarios pueden acordar al valor indicado.

Según el gráfico anterior, un filete de merluza proporciona 15,1 gramos de proteínas por una cantidad de 100 gramos de pescado.

La merluza proporciona mucha energía gracias a su riqueza en fibras: contamos 82 kilocalorías por filete de 100 gramos de merluza. Este pez es pobre en azúcar con solamente algunos rastros de glúcidos. Un filete de merluza posee pocos lípidos (2,4 gramos) y es pobre en materias grasas. Además, este alimento aporta beneficios para la salud.

Los beneficios de la merluza para la salud

La merluza es un pez particularmente de bajo contenido graso y apreciado por su pobreza en materias grasas y su riqueza en fibras y en vitaminas. Las proteínas contenidas por la merluza permiten un mejor metabolismo y favorece el buen funcionamiento del cuerpo. Entonces es un alimento ideal para la pérdida de peso.

Con este propósito, el Plan Nacional de Nutrición y Salud (PNNS) y la Agencia de seguridad sanitaria (Anses) recomiendan comer pescado al menos dos veces por semana.

Selección y embalaje

La calibración por el tamaño es una operación básica realizada en la planta de

empaque antes o después de la clasificación según el color del producto.

Para la merluza, cabe señalar que los filetes «salvo indicación contraria, se proporcionan de forma estándar y sin piel». Los tamaños más utilizados para la merluza blanca son 50/120 g. La porción de merluza blanca es 100 g o 125 g (Ministerio de Economía y Finanzas).

Condiciones de almacenamiento

El tiempo de almacenamiento depende de las características intrínsecas del producto y su carácter perecedero.

El envasado de merluza y pescado en general se realiza al vacío. Esto permite una conservación óptima, sinónimo de fresca y ausencia de olor. La merluza congelada permite extender la frescura del producto, manteniendo al mismo tiempo un precio asequible. Además, se debe considerar el proceso de congelación o ultracongelación, que consisten en congelar el alimento a temperaturas muy bajas (-20°C). La diferencia entre los dos es la duración de proceso, en el cual la congelación es lenta y la ultracongelación muy rápida. Esta última permite mantener intactos muchos nutrientes y la textura y humedad de los alimentos frente a la congelación.

1.3. Usos y formas de consumo

Preparación

Según un informe publicado por el Ministerio de Economía de las Finanzas y de la Industria, con el Grupo Permanente de Estudios de los Mercados de Productos Alimenticios (GPEM /DA), un lote de producto congelado o ultracongelado solo debe ser constituido por una sola y misma especie en el sentido científico.

La presentación del producto congelado o ultracongelado es especificada según las terminologías siguientes:

- Pescado entero,
- Pescado vacío (o eviscerado),
- Pescado sin cabeza vacío (o descabezado eviscerado),
- Abierto al horizontal,
- Trozo,
- Porción (trozo cortado de un bloque de filetes de pescado congelado o ultracongelado),
- Porción formada,
- Cubo,
- Filete.

El filete está constituido de una banda muscular retirada sea de todo el largo del pez o solamente de una parte de su largo. La denominación «filetes de ...» se refiere al resultado bruto de la operación de file-

teado manual o mecánico. Un producto salido de una operación de reconstitución o de conformación no puede dotarse de la denominación «filetes de ...».

El filete se caracteriza por:

Su preparación: con o sin piel.

Con piel, esta debe ser cuidadosamente descamada y sin aletas.

Su presentación:

- Individual, a veces designada con la sigla IQF («Individually Quick Frozen»),
- separable fácilmente (los términos «interleaved» o «layer pack» son a veces empleados): los filetes son presentados en capas separadas por una película plástica.

Su calidad:

- «estándar»: los filetes han sido cortados y preparados sin tratar de eliminar sistemáticamente las espinas intramusculares que pueden ser en proporción variable según la especie y el tamaño del pez.
- «sin espinas»: los filetes han sido cortados y preparados con el fin de suprimir prácticamente todas las espinas.

El comprador precisa entonces la preparación (con o sin piel), la presentación

(individual o separable fácilmente) y la calidad (estándar o sin espinas). Sin estas especificaciones, el filete es entregado sin piel, separable y de calidad estándar.

La presentación en congelado se desglosa en diferentes tipos de empaques:



Los peces magros, entre los cuales la merluza, presentan la ventaja de ser muy comunes y pueden ser comprados fácilmente a lo largo del año. Estos son vendidos en:

- todos los hipermercados,
- las tiendas biológicas y especializadas en la venta de productos ultracongelados,
- los mercados semanales.

Los precios varían en función de la cantidad, del tipo de pez comprado y de la temporada de pesca.

Criterios de calidad

Una merluza fresca se reconoce por su brillo y su firmeza. Su ojo debe ser bombeado y vivo. Una mucosidad se forma sobre las agallas opérculos y sobre la cabeza, así como una capa viscosa amarillenta y maloliente sobre el resto del cuerpo. El color de la carne bajo el peritoneo (membrana que cubre el conjunto de la cavidad del cuerpo) pasa de color blanco a parduzco. Los ojos son rojizos, aún en estado fresco.

Conservación

Si estos son manipulados correctamente desde la pesca hasta la congelación, los peces y los frutos de mar conservan su calidad durante largo tiempo. Los períodos de conservación son variables: los peces blancos magros se conservan más tiempo que los peces grasos.

- Los peces grasos: atún, sardina, caballa, arenque, salmón, se conservan 3 a 4 meses.
- Los peces magros: lenguado, bacalao, merluza, se conservan 6 meses.

Cuando es congelado adecuadamente respetando los plazos, el pez conserva un buen sabor y una buena textura. Además, muchos cocineros consideran que es de tan buena calidad como el pescado fresco. Si son conservados más allá del período aconsejado, los peces y frutos de mar seguirán siendo comestibles, pero perderán sus cualidades de sabor, de aspecto y de textura.

Mezcla y surtidos

La carne delicada de la merluza es muy apreciada, sobre todo porque este pez contiene pocas espinas. Sus modalidades de consumo son múltiples: cocinado o al horno, en fritura, a la molinera, al sartén, a la papillote, escalfado, en ensaladas, hervido o también al vapor.

Esta diversidad de modalidades de consumo va de la mano con una multitud de aderezos. La merluza puede casarse con chorizo y aliños como el azafrán o el pimiento, con condimentos como el ajo o las alcaparras o alimentos como el arroz o la sémola.

La merluza es el elemento central de varios platos y especialidades regionales:



- El ceviche,
- El cuscús de merluza con verduras,
- La merluza al papillote con hierbas,
- El filete de merluza con limón y a la cebolleta,
- La espalda de merluza a la plancha con limón e hinojo,
- El gratinado de pescado con zanahorias y curry,
- La sopa de merluza al vino blanco,
- El estofado de merluza a la Koskera, a base de verduras y de conchas: es

la preparación más común en el País Vasco,

- La merluza à Poveira: un plato tradicional portugués originario de una municipalidad del Norte del país, Póvoa de Vargim.

Por otro lado, la industria de los platos preparados y del pez empanado recurre también a este pez.

Los peces magros pueden prestarse a varias formas de preparación en función de las expectativas del consumidor.

Según el sitio www.ooreka.fr, que identifica las ayudas y los consejos de los expertos independientes al servicio de los consumidores, la tasa de lípidos y de calorías de un pez magro depende de la manera como es cocinado. Por ejemplo, un pez blanco corvino preparado con un pan rallado blando con un aporte calórico y lipídico mucho más elevado que una preparación al vapor, al papillote, al sartén o asado, agregando una cucharadita de aceite de oliva, de girasol o de coco.

Consumo:

De acuerdo con un estudio realizado por Agrocampus Oeste (el Instituto nacional superior de ciencias agronómicas, agroalimentarias, hortícolas et del paisaje) que remontan a diciembre del 2016, en Europa,

la merluza es esencialmente consumida en España, en Portugal y en Francia.

Según FranceAgrimer (El Establecimiento nacional de los productos de la agricultura y del mar), en Francia, el consumo promedio de productos originarios de la pesca y de la piscicultura alcanza 35,2 kilogramos por habitante y por año. Esta cifra, que no para de aumentar desde hace 10 años, sitúa a Francia en el tercer rango europeo de los consumidores de productos acuáticos.

Más del 62 % de los consumidores franceses dicen comer pescado una a dos veces por semana. Salmón, bacalao, carbonero y camarones cocidos son los productos acuáticos frescos más apreciados por los franceses. En la sección de productos elaborados, los franceses son fanáticos de las conservas de sardinas, caballas y atún natural o en aceite, de salmón ahumado, de surimi, de congelados y de toda una gama de productos procesados.

En fin, 95 % de los hogares compran conservas de pescado al menos una vez al año.

La diversidad de las especies y de los productos permiten disfrutar de los sabores del pez todo el año, en toda ocasión. Sin embargo, es necesario

respetar la estacionalidad con el fin de preservar la biodiversidad. Fuera de las especies más corrientes, más de 150 otras especies son desembarcadas en los puertos franceses como la faneca, el jurel, el grisét (o dorada gris), el mújol o también el rubio (gris o rojo). Estas especies son generalmente poco conocidas por los consumidores, aunque pertenezcan plenamente al patrimonio gastronómico francés.

Precio medio:

El organismo France Agrimer emite en su sitio Internet (www.rnm.franceagrimer.fr) los precios de los productos a varios niveles:

- A la producción,
- A la expedición,
- A la importación,
- Al por mayor,
- Al detalle.

Tabla 3: Ejemplo de tarifa del filete de merluza a la importación del mes de junio del 2018

Producto	Precio medio	Variaciones	Mínima	Máximo
Marché International de Rungis: mercado de mareas congeladas del 21/06/18 (precios mayoristas) unidad: EUR duty free por el kilo				
MERLU congelado (filete) - de 1 kg importación	5,50	=	5	6
Marché International de Rungis: mercado de mareas - filetes del 23/06/18 (precios mayoristas) unidad: EUR duty free por el kilo				
MERLU (filete) importación	8,00	=	7,50	8,50

Fuente: FranceAgrimer, el 03/07/2018

* unidad utilizada salvo indicación contraria

Según el cuadro anterior, a la importación, un filete de merluza congelado pesando menos de 1 kilogramo cuesta en promedio EUR 5,50 en el Mercado de Interés Nacional (MIN) de Rungis, libre de impuestos, en el sector de la Marea Congelada, al 21 de junio del 2018. Además, la tarifa de un filete de merluza a la importación se eleva a EUR 8 el kilogramo en promedio, libre de impuestos, en el mercado de Rungis en el sector Marea-filetes, el 23 de junio del 2018. Deducimos que el filete de merluza congelado es menos costoso.

El Mercado Internacional de Rungis: el más grande mercado de productos frescos del mundo



Con una superficie de 234 hectáreas, el Mercado Internacional de Rungis es un mercado de interés nacional (MIN) situado en las comunas Francilinas, de Rungis y de Chevilly-Larue, en el departamento del Val-de-Marne en Francia.



Este constituye el mercado central de París, destinado a abastecer los profesionales de toda la región. Es también el más grande mercado mundial de productos agrícolas. Se considera como un auténtico ecosistema al servicio de la alimentación de los franceses, de la logística urbana del fresco, de la valorización de los territorios franceses y de su patrimonio gastronómico.

Con respecto al sector de los productos del mar y de agua dulce, casi 94 103 toneladas de peces y crustáceos son comercializados por año, el sector de la marea de Rungis constituye uno de los más importantes puertos de Francia en términos de volumen.

02

2. Tamaño de mercado

2.1. Producción local

La merluza: una de las especies más pescadas en el 2015 en Francia

La producción de productos ícticos (relacionados con la pesca) proviene de dos sectores esenciales: la pesca marítima y la acuicultura. La acuicultura designa la actividad de producción en río, estanque u orilla del mar.

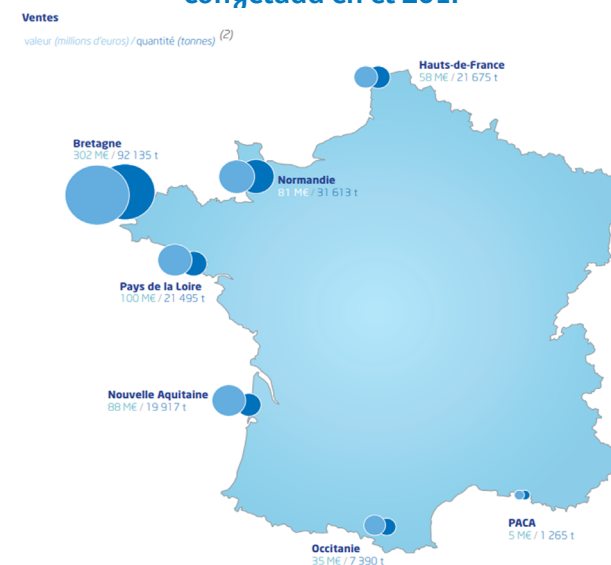
Según el Ministerio de la Agricultura y de la Alimentación, de acuerdo con los datos de GraphAgriFrance 2017 (sacados del sitio www.agreste.agriculture.gouv.fr), en Francia, en el 2015, la pesca marítima representa alrededor de dos tercios de tonelada (equivalente en peso vivo) de la totalidad de la pesca. Esta proporción es idéntica a la de la Unión Europea. En el 2015, los buques de pesca marítima franceses han desembarcado cerca de 518 000 toneladas de peces, crustáceos, conchas y otros productos del mar, o sea un poco menos que en el 2014. 78% de capturas han sido hechas en el Atlántico norte, La

Mancha y mar del norte, 19% en el Atlántico centro y en el Océano Índico y 3% en el Mediterráneo. Las especies más pescadas son los atunes tropicales, la merluza y el arenque (fuera de las algas).

Según FranceAgrimer, la pesca congelada representa más de un cuarto de la producción francesa. Una vez pescado, el pez es directamente congelado a bordo de los buques con el fin de garantizar una frescura y una conservación óptima.

El volumen de ventas de la pesca marítima asciende a casi EUR 1,15 millones en el 2015, lo que representa un alza de casi 4% en un año, a raíz del aumento de los precios. Las especies que más contribuyen, a este volumen de ventas son:

- El atún,
- La merluza,
- El rape,
- El lenguado,
- La concha St-Jacques.

Mapa 1: Repartición regional de las ventas de pesca fresca y de pesca congelada en el 2017*

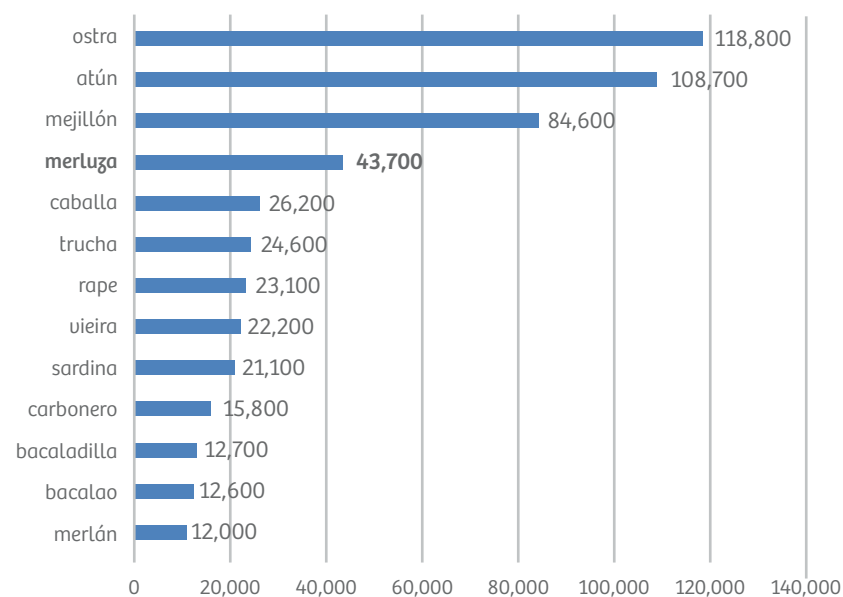
Fuente: VISIOMer, FranceAgriMer, 2017
*Excepto algas y pesca en agua dulce

Las regiones de Bretagne, los Pays de la Loire y la Nouvelle Aquitaine son las regiones donde predominan las ventas de pesca fresca y de pesca congelada en el 2017 (en valor), con respectivamente USD 344 millones (EUR 302 millones) por una

cantidad de 92 135 toneladas de peces frescos y congelados, USD 113 millones (EUR 100 millones) por 21 495 toneladas y USD 100 millones (EUR 88 millones) por 19 917 toneladas.

Las principales especies vendidas en el 2015 en Francia metropolitana y en los departamentos de ultramar son las siguientes:

Gráfico 2: Principales especies vendidas en el 2015 en Francia metropolitana y en los departamentos de ultramar (equivalente peso vi), en toneladas*



Fuente: MMA/DPMA**, FranceAgriMer 2018

*Excepto algas

**Dirección de la pesca marítima y de la acuicultura

El gráfico anterior representa las ventas totales efectuadas por los barcos franceses: las ventas en mercado de marea, las ventas directas, las ventas a la industria de transformación y las ventas para la exportación. Remarcaremos que las tres primeras especies más vendidas son las ostras con 118 000 toneladas vendidas en el 2015, el atún (108 700 toneladas) y los mejillones (84 600 toneladas), la merluza aparece en cuarta posición con 43 700 toneladas vendidas en el 2015.

Enfoque sobre la piscicultura: una de las ramas específicas de la acuicultura

Según el sitio del Ministerio de la Agricultura y de la Alimentación (www.agriculture.gouv.fr), la piscicultura designa la crianza de pescados en medio natural o en laguna artificial, destinados al consumo. En Francia, ésta agrupa tres sectores de cría:

- La cría de salmón, la salmonicultura,
- La piscicultura marina,
- La piscicultura en estanque.

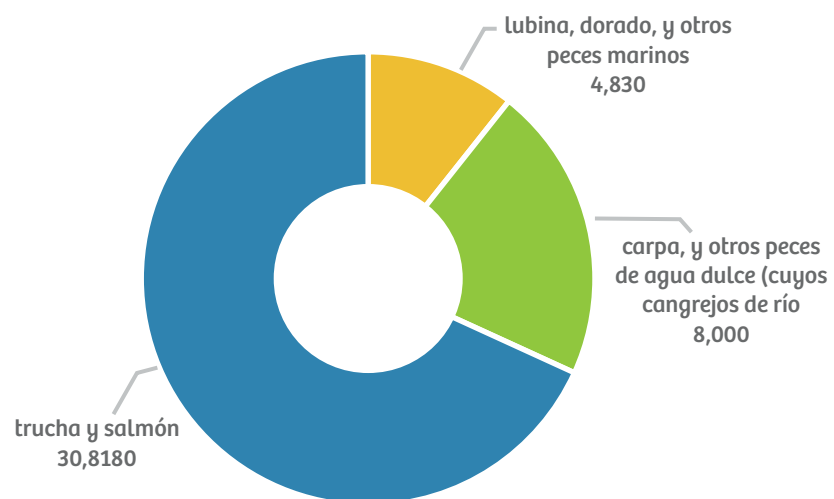
Los profesionales de la piscicultura están agrupados en sindicatos o en instancias nacionales representativas y desarrollan su actividad en el cuadro de una perspectiva respetuosa del medio ambiente y apostándole al mismo tiempo a una producción de alta calidad.

Frente a una demanda de productos del mar, la actividad de la pesca es complementada por la acuicultura, técnica de cría de seres vivos acuáticos: peces, conchas, crustáceos y algas. Concerniendo la crianza de pescados en agua dulce o en agua de mar, emplearemos entonces el término de piscicultura.

Con sus numerosos cursos de agua y sus 5 500 km de litoral, Francia presenta múltiples ventajas para la crianza de pescados. La pesca y la piscicultura son dos actividades complementarias que permiten responder a las necesidades crecientes de los consumidores. La acuicultura representa actualmente 50 % de los productos acuáticos consumidos en el mundo, participando en la conservación de algunas especies y contribuyendo igualmente al reasentamiento de las riveras.

Según el gráfico siguiente, sobre un total de ventas de 43 010 toneladas de productos piscícolas vendidos en el 2015, la lubina, la dorada y los otros pescados marinos como la merluza representan 4 830 toneladas. Los pescados marinos son menos vendidos que los pescados de agua dulce (8 000 toneladas), que la trucha y que el salmón. Estas dos especies parecen tener un verdadero éxito ante los consumidores franceses con 30 180 toneladas vendidas en el 2015.

Gráfico 3: Cantidades vendidas de productos provenientes de la piscicultura en Francia metropolitana en el 2015, en toneladas



Fuente: Encuesta acuicultura 2015 – DPMA realizada por FranceAgriMer, 2018

Aunque los peces marinos –entre estos la merluza- no hacen parte de las cantidades más vendidas en términos de productos piscícolas en el 2015, también es cierto que las ventas en lonjas son benéficas para el comercio de la merluza.

Las lonjas de pescado, comúnmente llamadas subastas de pescado, designan el lugar de primera puesta del pez en el mercado, al momento del desembarque en el puerto de pesca. En la Unión Europea,

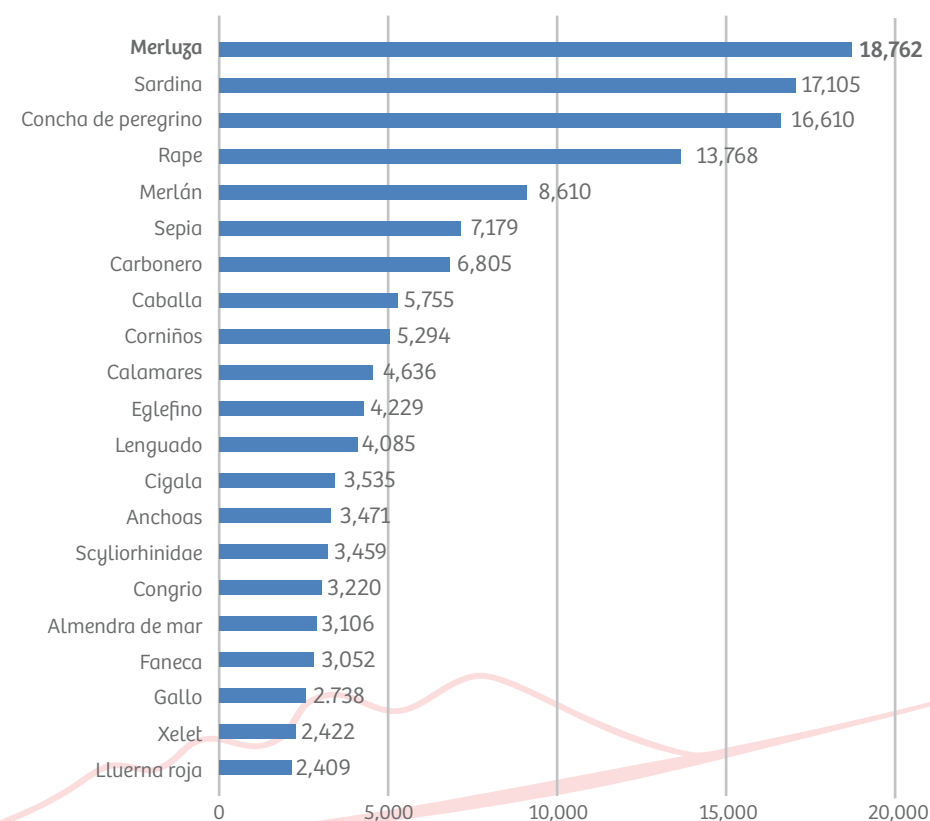
la lonja de marea es el lugar donde son realizados:

- El desembarque de barcos de pesca,
- La clasificación de productos según las normas europeas,
- La subasta de los lotes a los mayoristas y a los pescaderos,
- El fileteado, el acondicionamiento, la expedición y a veces hasta la transformación del pescado.

El gráfico siguiente ilustra que la merluza aparece como la tercera especie más vendida entre las principales especies declaradas en las lonjas por los barcos franceses en el 2017. De hecho 18,7 millones de toneladas de merluza han

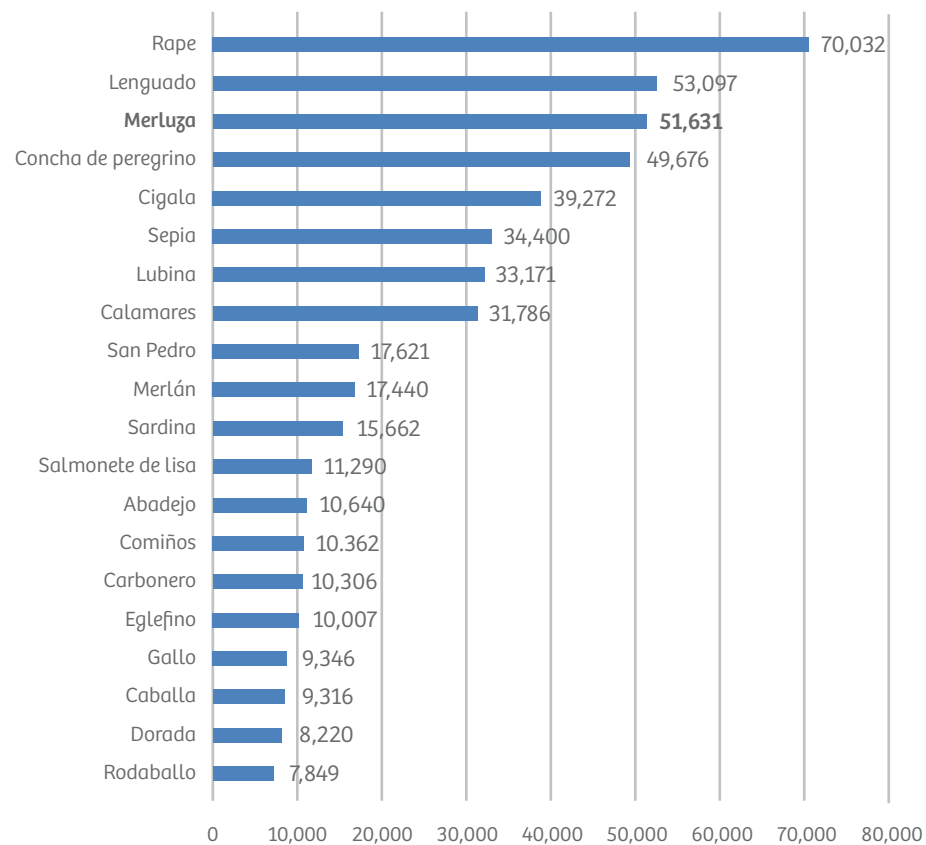
sido vendidas en lonjas de marea por los barcos franceses en el 2017, enseguida vienen la sardina (17,1 millones de toneladas) y el lenguado (53,1 millones de toneladas). Estas cifras son prometedoras para el comercio de la merluza en Francia.

Gráfico 4: Cantidades vendidas (en millares de toneladas) de las principales especies declaradas en las lonjas de marea por los barcos franceses en el 2017



Fuente: FranceAgriMer 2017

Gráfico 5: Valor de las ventas (en USD miles) de las principales especies declaradas en mercado de marea por los barcos franceses en el 2017



Fuente: FranceAgriMer, 2017

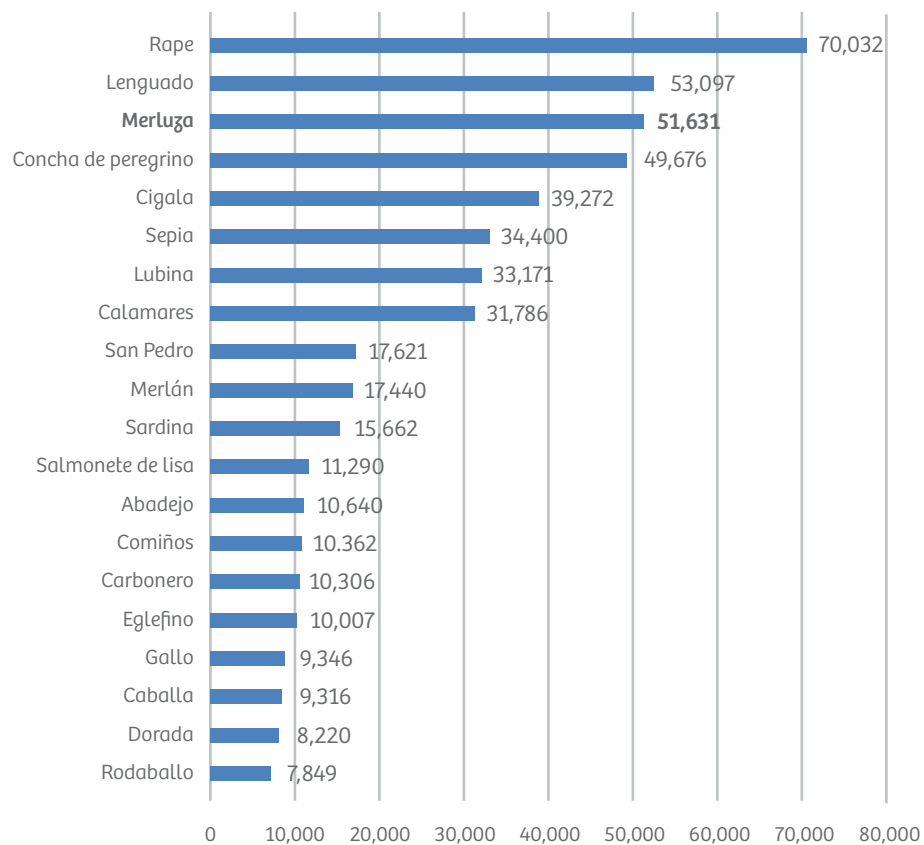
En términos de valor, el gráfico anterior destaca que la merluza hace parte del trío de cabeza entre las principales especies declaradas en las lonjas de pescado por los barcos franceses en el 2017, con USD 70 millones de ventas. Las otras especies en cabeza de la clasificación son el rape y el lenguado con respectivamente USD 70 millones y USD 53,1 millones.

2.2. Exportaciones del país de destino

Los derechos de exportación en la Unión Europea no están disponibles para los códigos TARIC: 0304740030 – Filete de pescado y otras carnes de pescado (incluso picadas), frescas, refrigeradas o congeladas - Merluza (*Merluccius spp.*, *Urophycis spp.*).



Gráfico 6: Valor de las exportaciones (en USD millones) de las principales especies en Francia metropolitana y en los Departamentos de ultramar en el 2017

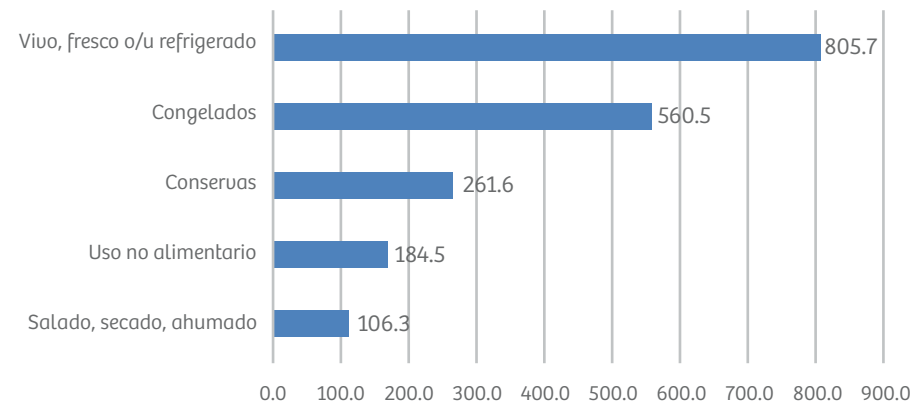


Fuente: Datos de las aduanas francesas registrados por FranceAgriMer, 2018

El atún, el salmón y el camarón aparecen como las tres especies más exportadas en Francia metropolitana y en los Departamentos de ultramar en términos de valor, con respectivamente EUR 237 millones (alrededor de USD 277 millones), EUR 219 millones (alrededor de USD 255,6 millones) y EUR 123 millones (alrededor

de USD 143,6 millones). Le merluza es la especie menos exportada en Francia, con EUR 4 millones (USD 4,7 millones). Sin embargo, la apetencia de los consumidores franceses por los productos del mar permite presagiar buenos tiempos para las exportaciones de merluza.

Gráfico 7: Exportaciones por presentación en valor (en USD millones) en Francia metropolitana y en los Departamentos de ultramar en el 2017



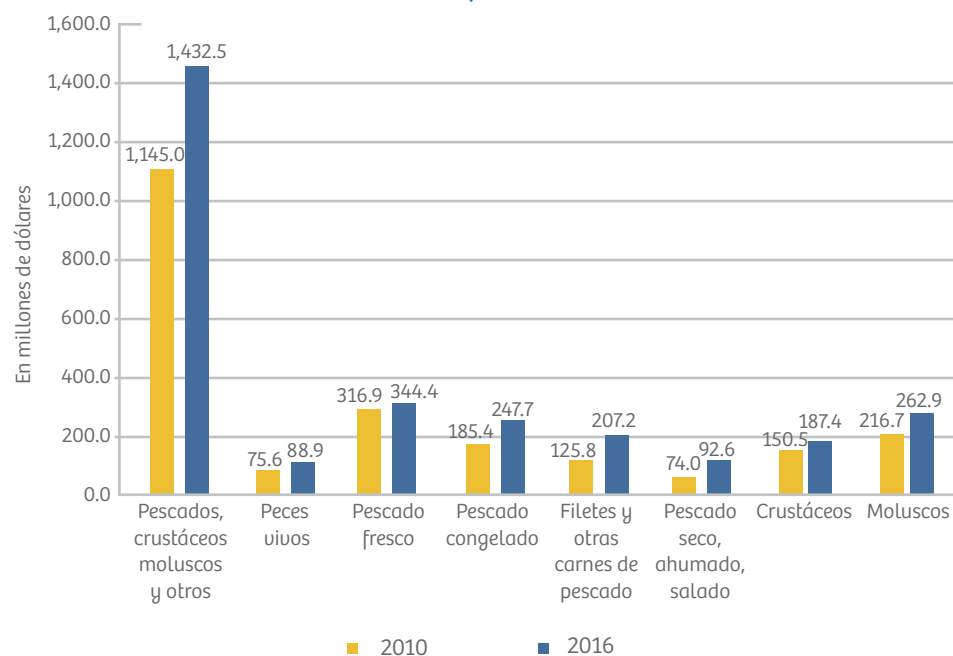
Fuente: Datos de las aduanas francesas registrados por FranceAgriMer 2018

Este gráfico demuestra el predominio de las exportaciones en vivo, frescas o refrigeradas, con EUR 690 millones en Francia metropolitana y en los Departamentos de ultramar en el 2017. Las exportaciones

en congelado llegan en segunda posición con un total de EUR 480 millones en el 2017 (o sea alrededor de USD 560,5 millones), seguidas de las conservas (EUR 224 millones/ USD 261 millones). Esta

segunda posición de las exportaciones en congelado es benéfica para el comercio de filete de merluza congelado, apreciado por los consumidores franceses.

Gráfico 8: Evolución de las exportaciones de peces por representación entre el 2010 y el 2016 en Francia metropolitana y en los Departamentos de ultramar, en USD millones



Fuente: Aduanas, según los datos de GraphAgri 2017

Según la publicación de GraphAgri 2017 del Le Ministerio de la Agricultura y de la Alimentación (www.agreste.agriculture.gouv.fr), todo producto confundido, las exportaciones de pescados aumentan del 5 % en valor con sobre todo los filetes

gouv.fr), todo producto confundido, las exportaciones de pescados aumentan del 5 % en valor con sobre todo los filetes

de pescado (+10%), las preparaciones y las conservas de pescados (+8%) y sobre todo los pescados congelados (+17 %). De hecho, el gráfico anterior revela que las exportaciones de pescados congelados han pasado de USD 185,4 millones en el 2010 a USD 247,7 millones en el 2016.

Los salmones, los camarones, el bacalao, los atunes et las conchas Saint-Jacques pesan fuertemente en el déficit comercial. Entre las principales especies cuyo

balance es excedentario, dos provienen (en parte o totalmente) de la crianza: la trucha y las ostras. Las otras especies son procedentes de la pesca: la merluza negra, la sepia y la anguila.

En términos de países asociados, Francia exporto en 2017, 202 toneladas de "Filetes congelados de merluza «Merluccius spp., Urophycis spp.» para USD 1 079 miles, una progresión de 28% entre 2017 y 2018.

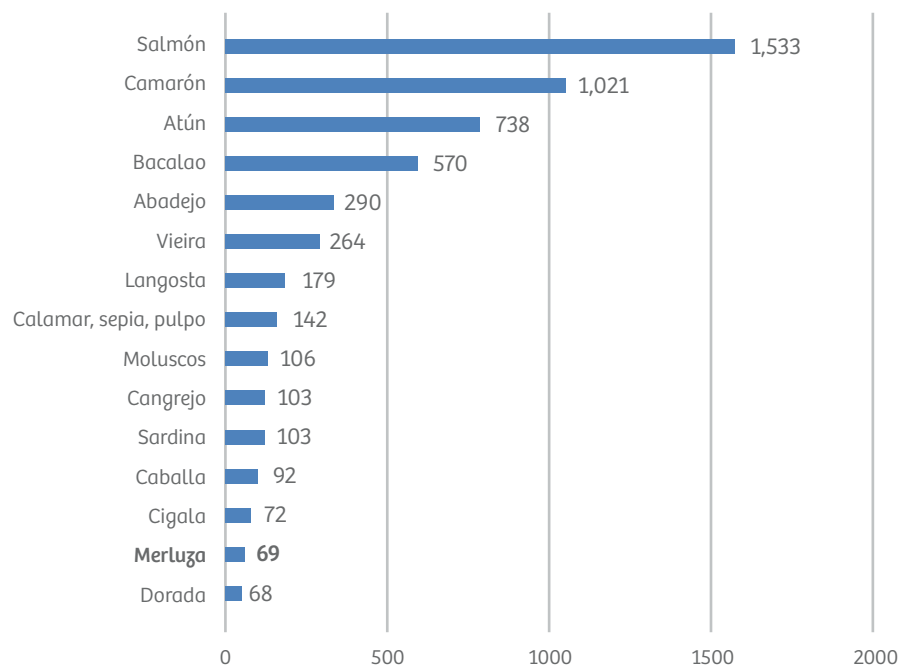
Tabla 4 : Exportación del producto "030474 – Filetes congelados de merluza «Merluccius spp., Urophycis spp.» en Francia

Principales Países de exportación	Valores	2014	2015	2016	2017	2018
Italia	Valor en USD miles	421	73	179	8	371
	En toneladas	50	14	38	1	66
España	Valor en USD miles	592	379	428	423	184
	En toneladas	100	74	93	90	44
Bélgica	Valor en USD miles	133	158	214	219	188
	En toneladas	13	18	28	30	24
Alemania	Valor en USD miles	109	18	0	73	144
	En toneladas	38	5	0	19	38
Suiza	Valor en USD miles	38	47	38	34	89
	En toneladas	5	7	5	4	10
Total países (16 al 2018)	Valor en USD miles	1 471	716	932	842	1 079
	En toneladas	257	124	175	157	202

Fuente: UN COMTRADE vía TradeMap, 2019

2.3. Importaciones del país de destino

Gráfico 9: Valor de las importaciones (millones de USD) de las principales especies en Francia metropolitana y en los Departamentos de ultramar en el 2017



Fuente: Datos de las aduanas francesas registrados por FranceAgriMer, 2018

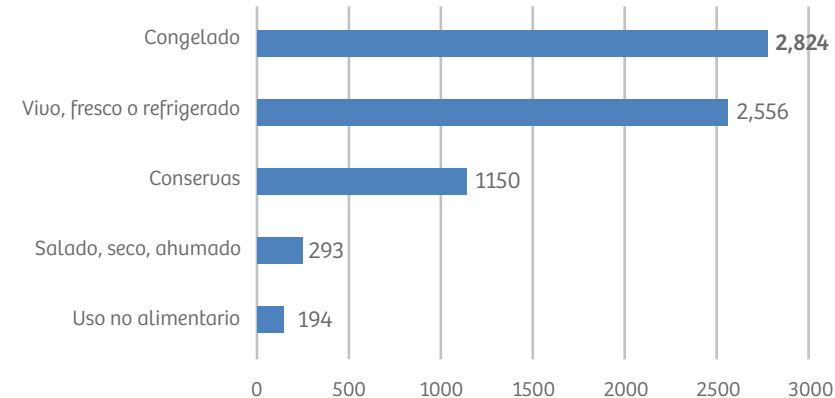
Según el gráfico anterior, el salmón, el camarón y el atún se presentan como las tres especies más importadas en Francia

metropolitana y en los Departamentos de ultramar en términos de valor con USD 1 533 millones, USD 1 021 millones y USD

738 millones, respectivamente. La merluza hace parte de las especies menos importadas en Francia., con USD 69 millones. Sin embargo, la atracción de los consu-

midores franceses por los productos del mar se perfila favorable para las importaciones de merluza.

Gráfico 10: Importaciones por presentación en valor (en USD millones) en Francia metropolitana y en los Departamentos de ultramar en el 2017

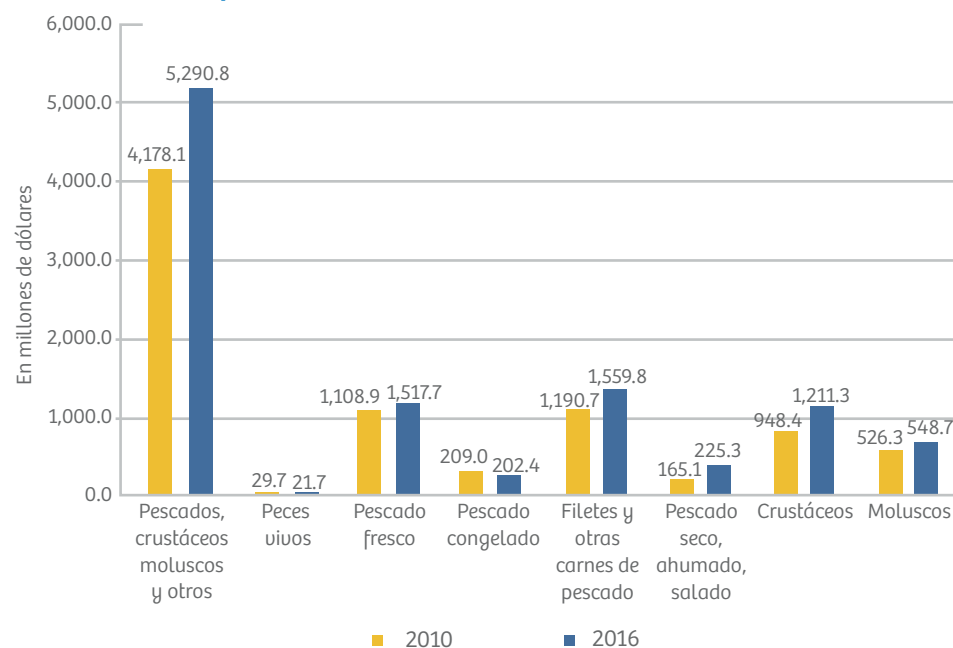


Fuente: Datos de las aduanas francesas registradas por FranceAgriMer, 2018

Este gráfico destaca el papel preponderante de las importaciones de pescados en congelado, con USD 2 824 millones en Francia metropolitana y en los Departamentos de ultramar en el 2017. Las importaciones en viviente, fresco o refrigerado llegan en segunda posición con

un valor de USD 2 556 millones en el 2017, seguidas de las conservas (USD 1 150 millones). El valor remarkable de las importaciones en congelado confiere al comercio del filete de merluza congelado un verdadero logro ante los consumidores franceses, fanáticos del pescado de mar.

Gráfico 11: Evolución de las importaciones de pescados por representaciones entre el 2010 y el 2016 en Francia metropolitana y en los Departamentos de ultramar, en USD millones



Fuente: Aduanas, según los datos GraphAgri 2017

Según la publicación de GraphAgri 2017 del Ministerio de la Agricultura y de la Alimentación (www.agreste.agriculture.gouv.fr), el valor de las importaciones de productos acuáticos aumenta del 7% en un año para todos los productos del

gráfico. Entre estos la compra de pescados frescos o congelados (enteros o en filetes) aumentan 13% mientras que las preparaciones y las conservas de pescado disminuyen 5%. Entre los pescados, los crustáceos y los moluscos que repre-

sentan USD 5 290,8 en millones de las importaciones totales, Francia importa principalmente, en el 2016, filetes de pescados por USD 1 559 miles de millones,

de pescado fresco (EUR 1 517 miles de millones) y de los crustáceos frescos o congelados (EUR 1 211 miles de millones).

Tabla 5: Importación del producto "030474 – Filetes congelados de merluza «Merluccius spp., Urophycis spp.» en Francia desde los principales países de importación

Principales Países de importación	Valores	2014	2015	2016	2017	2018
Namibia	Valor en USD miles	16 499	18 711	18 124	26 152	27 328
	En toneladas	2 786	3 754	3 543	4 771	4 428
Sudáfrica	Valor en USD miles	8 048	7 921	8 313	6 018	4 798
	En toneladas	1 288	1 424	1 468	1 468	735
España	Valor en USD miles	2 487	3 247	2 645	4 294	4 428
	En toneladas	411	627	472	766	739
Estados Unidos	Valor en USD miles	3 937	5 819	2 326	2 818	3 625
	En toneladas	666	2 210	807	952	1 197
Perú	Valor en USD miles	2 045	1 409	4 241	2 326	1 458
	En toneladas	778	548	1 581	879	749
Total países (15 – al 2018)	Valor en USD miles	46 009	46 299	42 156	47 224	48 189
	En toneladas	9 376	10 802	9 556	9 853	9 523

Fuente: UN COMTRADE vía Trade Map, 2018

* Estimación por UNSD (División Estadística de los Estados- Unidos)

Los principales proveedores de Francia son (en el orden): Namibia, Sudáfrica, España, los Estados Unidos y el Perú. El país importó 9 523 toneladas de filetes de merluza por USD 48,1 millones.

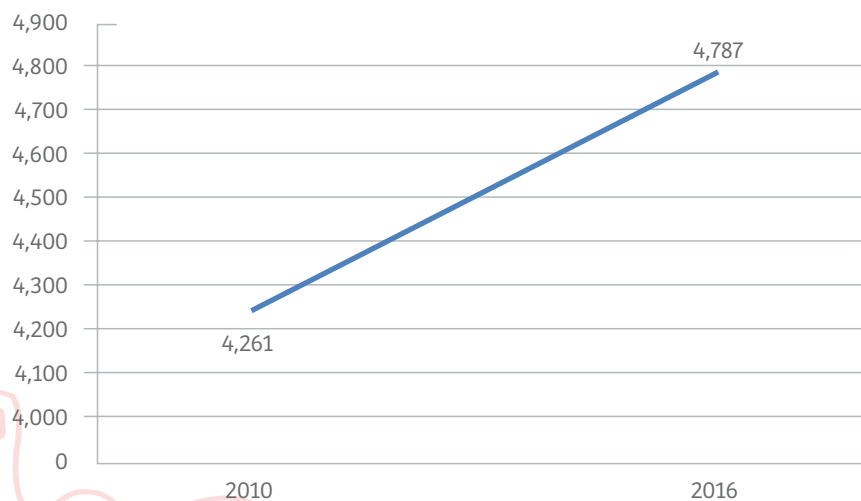
2.4. Importaciones desde Perú y principales competidores

La pesca marítima y la producción de acuicultura en fuerte aumento

Según el Ministerio de la Agricultura y de la Alimentación, a partir de los datos

de GraphAgriFrance 2017, en el 2015, la producción mundial de pesca marítima pesa 81 millones de toneladas, en aumento constante desde el 2010. La China sigue siendo el primer productor con 19% de las capturas totales delante de Indonesia, Los Estados Unidos y el Perú. Entre el 2010 y el 2015, la producción de la Unión Europea es estable; en el 2015 ella representa el 6 % de la producción mundial. Francia es el cuarto productor de la Unión Europea y el sexto en Europa.

Gráfico 12: Evolución de las capturas de pesca marítima en Perú, en miles de millones de toneladas equivalente peso vivo*



Fuente: Datos de GraphAgri 2017

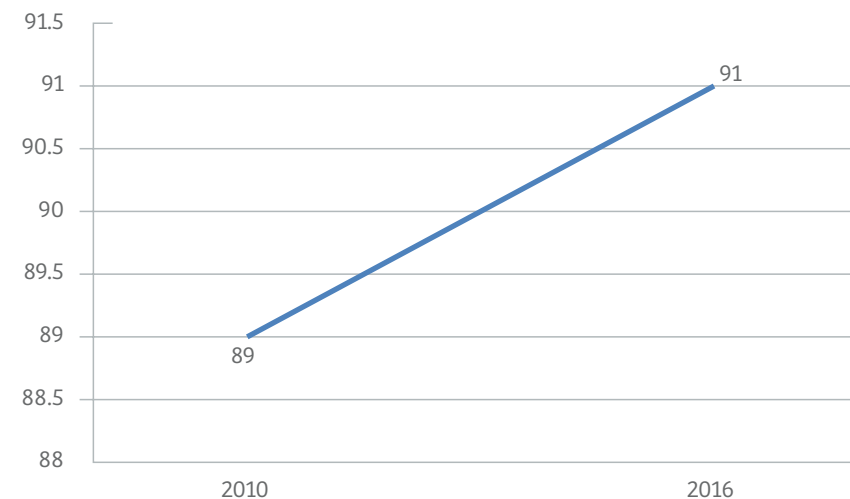
* Incluidas las algas para la pesca marítima, a excepción de los criaderos y viveros para la acuicultura

El gráfico siguiente destaca que las capturas de pesca marítima han aumentado de manera excepcional entre el 2010 y el 2016, pasando de 4 261 toneladas en el 2010 a 4 787 toneladas en el 2016.

Por lo tanto, las capturas han sufrido un aumento de 526 toneladas en 6 años.

Lo mismo ocurre con la evolución de la producción acuícola en el Perú:

Gráfico 13: Evolución de la producción de acuícola en Perú, en miles de millones de toneladas equivalente peso vivo*



Fuente: Datos de GraphAgri 2017

El gráfico anterior atestigua del crecimiento excepcional de la producción de acuícola entre el 2010 y el 2016: esta ha pasado de 89 toneladas en el 2010 a 91 toneladas en el 2016.

Francia tiene relaciones comerciales con Perú desde hace mucho tiempo. Algunos de los productos del presente estudio no se importan mucho en Francia, porque no son muy conocidos o porque Francia

tiene otros países asociados. Las empresas tienen que pagar aranceles y otros derechos para entrar en la Zona Europa. Esos derechos arancelarios dependen del volumen de la mercancía.

Tabla 6: Importación de filetes congelados de merluza en Francia desde el mundo (en USD miles)

Código de TARIC/Año	Valores	2014	2015	2016	2017	2018
030474 - Filetes congelados de merluza «Merluccius spp., Urophycis spp.»	Valor en USD miles	2 045	1 409	4 241	2 326	1 458
	En toneladas	778	548	1 581	879	749

Fuente: UN COMTRADE vía Trade Map, 2018

Francia importa cada año entre USD 1,5 millones hasta USD 5 millones del producto cuya partida arancelaria 0304.74 - Filetes congelados de merluza «Merluccius spp., Urophycis spp.».

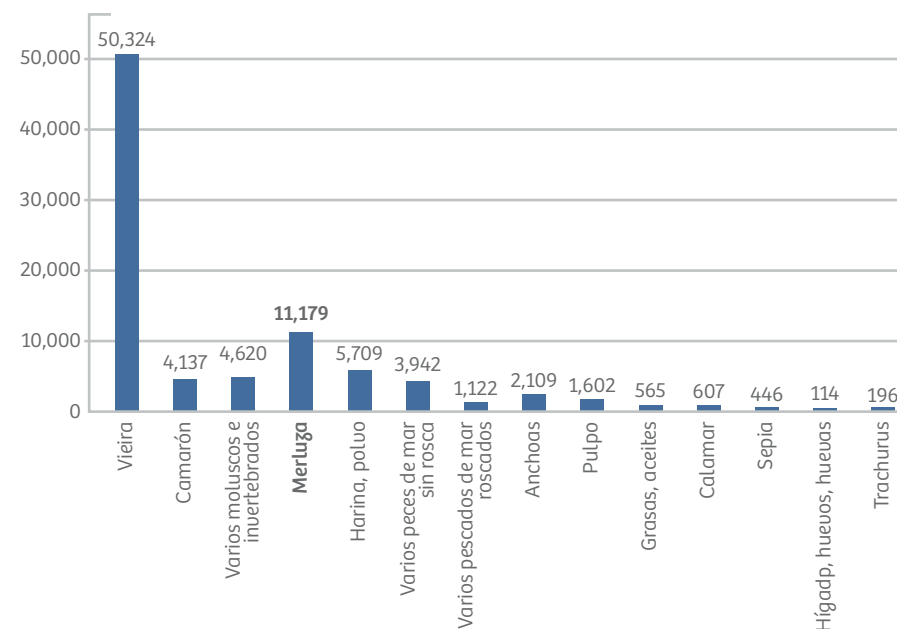
La merluza: segundo producto marino más importado desde Perú

El gráfico siguiente muestra la repartición de las importaciones procedentes del Perú

por producto en cuanto a los principales países abastecedores. La concha Saint-Jacques es el producto más importado en procedencia del Perú en valor con USD 50 324 miles en el 2016, seguido de la merluza con USD 11 179 miles el mismo año (de toda forma: fresca y congelada).



Gráfico 14: Importaciones en Francia en procedencia del Perú en el 2016, en valor USD miles

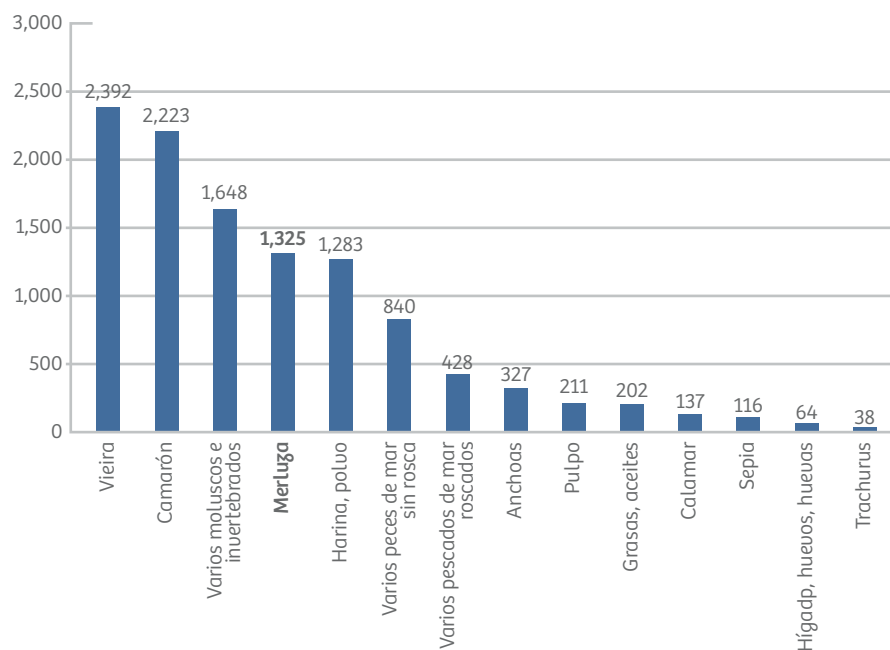


Fuente: Datos de FranceAgriMer, 2017

En términos de volúmenes, la concha Saint-Jacques sigue siendo el producto más importado en procedencia del Perú con 2 392 toneladas en el 2016, seguido del camarón (2 223 toneladas), los moluscos

e invertebrados (1 648 toneladas) y, en cuarta posición, la merluza: 1 325 toneladas han sido importadas desde Perú en el 2016.

Gráfico 15: Importaciones en Francia en procedencia del Perú en el 2016, en toneladas



Fuente: Datos de FranceAgriMer, 2017

2.5. Regiones y sectores de mayor demanda

Los volúmenes de venta se quedan bajos en las lonjas en Francia

Según el balance 2017 publicado por France AgriMer sobre los sectores pesca y acuicultura, las cantidades puestas a

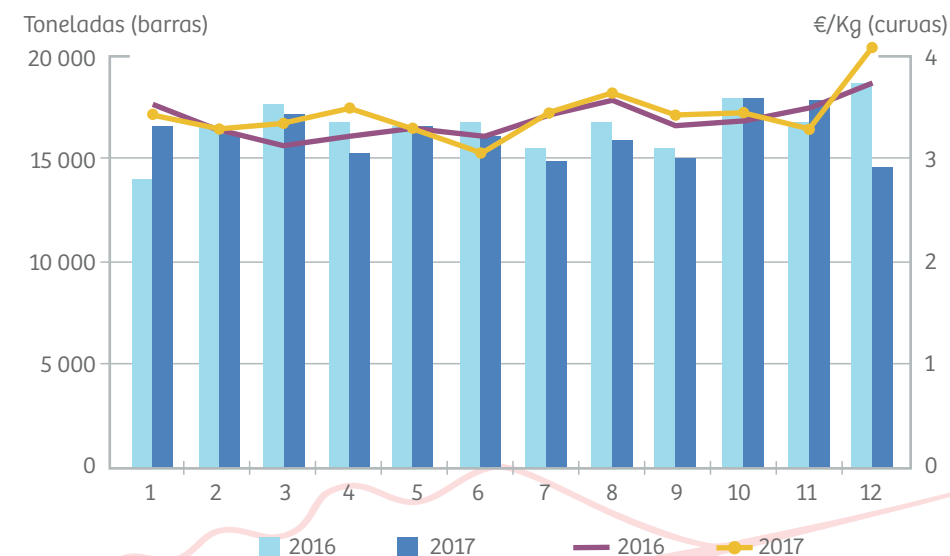
la venta en lonjas en el 2017 han disminuido de 3% comparadas con el 2016 para alcanzar 194 millares de toneladas, o sea el nivel más bajo observado desde hace ocho años. 249 especies diferentes han sido vendidas en las lonjas en el 2017, de las cuales 9 pesan más de la mitad de las aportaciones: merluza, sardina, concha

Saint-Jacques, rape, merlán, sepia, carbonero, caballa, bocina. 22 hacen 75%, 53 hacen 95% y 94 especies hacen 99% de los volúmenes totales.

En el 2017, las lonjas de los litorales atlántico y mediterráneo, así como los de los Hauts-de-France han visto disminuir sus volúmenes en -14%, -8%, -6%, respectivamente, comparado con el 2016. Además, los volúmenes desembarcados en el sur de la Bretagne retrocedieron 2% y las lonjas de la Mancha reflejan cierta estabilidad. Con los volúmenes en

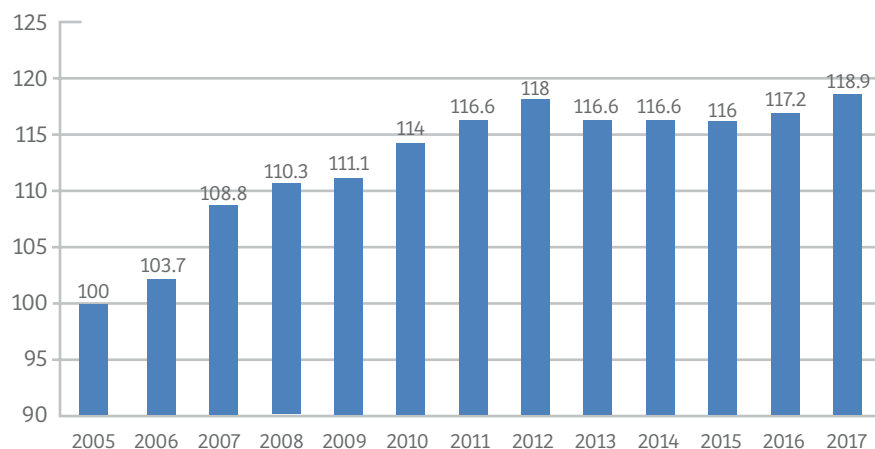
aumento de 4 %, la lonja de pescado de Lorient es la primera lonja de pescado en volumen, considerando las ventas en subasta, superando las de Boulogne-sur-Mer que sus ventas retrocedieron 7% en el transcurso del año en comparación al 2016. En valor, la lonja de pescado de la comuna de Guilvinec sigue liderando la clasificación (USD 86 millones) a pesar de una baja del 3% de los volúmenes vendidos, pero apoyándose en un precio medio en alza del 2%.

Gráfico 16: Evolución de las cantidades vendidas y de los precios medios en lonjas, toda especie confundida, entre el 2016 y el 2017



Fuente: FranceAgriMer, VISIOMer, 2018

Gráfico 17: Ventas de productos salados congelados en supermercados (índice de valor base 100 en 2005)



Fuente: Xerfi, IRI, LSA, 2017

La demanda de productos salados congelados ha aumentado desde 2015. A pesar del escándalo de la carne de caballo congelada, la demanda está respaldada por operaciones de comunicación y una política de ventas de lujo: las ventas continúan creciendo tanto en valor como en volumen.



2.6. Análisis de la competencia

El mercado francés de alimentos congelados está dominado por subsidiarias de los principales grupos de alimentos extranjeros, como Findus, McCain Foods y Pinguin.

Empresa (datos y web/ Marca)	Actividades de la empresa	Comentario	Unidad de medida	País	Certificaciones
Nomad Foods - Findus 11 boulevard du Mont d'Est 93192 Noisy le Grand Cedex https://www.findus.fr/contacts/nous-contacter	Fabricante	14% de cuota de mercado en Europa (EUR 1 003 millones en 2016)	-	Europa	Marine Stewardship Council (MSC), Aquaculture Stewardship Council (ASC),
Frial 6 route de Caen 14400 Bayeux http://www.frial.fr ; philippe.cadet@frial.fr	Fabricante	- (Volumen 2017: EUR 68 millones)	-	Francia	Marine Stewardship Council (MSC), Aquaculture Stewardship Council (ASC), BRC Food Grade A, IFS Food, IFS Broker, ISO 50001
Cité Marine Z.I. du Porço 56700 Keruignac https://www.cite-marine.fr	Fabricante	- (Volumen 2016: EUR 272 millones)	Euro	-	MSC, IFS Food, ISO 14001
Halieutis Fish & Co 1 Rue Maurice Le Léon 56100 Lorient http://www.halieutis-fish-andco.com	Fabricante	- (Volumen 2016: EUR 3 millones)	-	Lorient, Francia	IFS Food High Level, MSC, AB (Agricultura Biológica), RespectOcean (Respeto Océano), BRETAGNE (BRETAÑA)
Pescanova 1 Rue Albert Schweitzer 14280 Saint Contest (France) www.pescanova.fr	Fabricante	- (Volumen 2018: EUR 160 millones, grupo)	-	6 países de África (incluido Mozambique) y América del Sur (incluido el Perú)	ISO 9001, ISO 14001, IFS, Global Aquaculture Alliance (GAA), Global GAP (IFA)

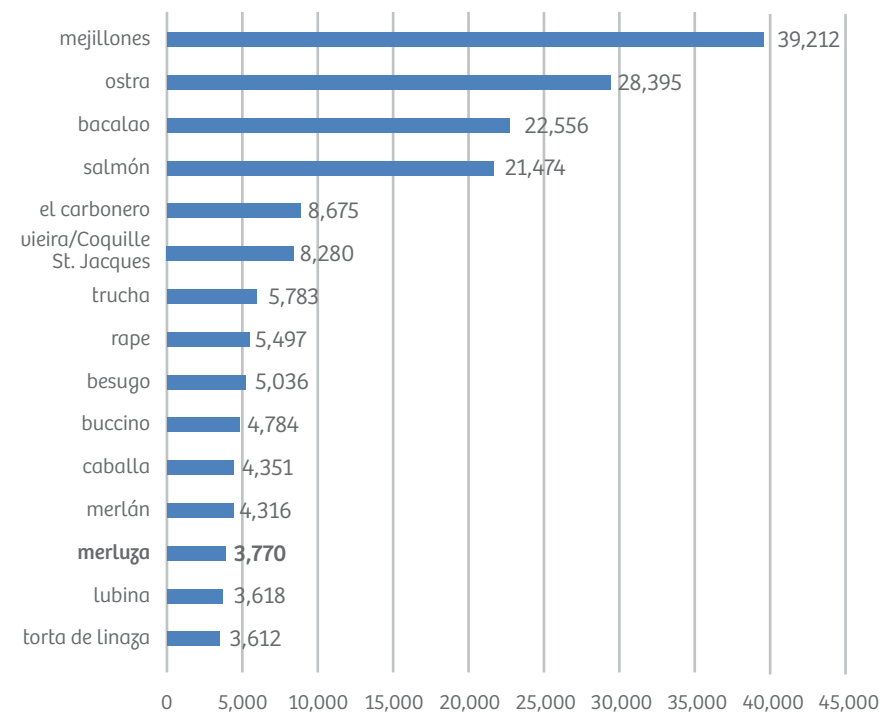
03

3. Analisis de la demanda

Empresa (datos y web/ Marca)	Actividades de la empresa	Comentario	Unidad de medida	País	Certificaciones
Tipiak S.A. Saint Aignan de Grand Lieu 44860 Pont St Martin es-industrie@tipiak.fr http://industrie.tipiak.fr/	Fabricante	(Volumen 2016: EUR 68,8 millones, platos congelados)			ISO 9001, BRC
BASSEZ ET CIE 12 C Allée de Saint-Malo, 94519 Rungis CEDEX France	Importador	-	Europa		-
260 Rue DE LA TOUR CENTRA 206, 94576 Rungis CEDEX	Mayorista	-	Europa	Francia	-
PECUNIA FLOTTE COTIERE 10 c Allée de Saint-Malo, BP 50103 94519 Rungis CEDEX France http://www.pecunia.fr/	Mayorista	Vendidos por 5 o 10 kg (hasta 2 kg) o por 10 o 20 kg (más de 2 kg), todo el año	Europa	Francia	-
UNION MARÉE 1 C Allée de Sète, BP 10250 94539 Rungis CEDEX France	Mayorista	-	Europa	-	-
A FISH'N'SEA 1 Allée de Sète, BP 10250 94539 Rungis CEDEX France http://www.afishnsea.fr/	Negociante	Vendido entre mayo y diciembre	Europa	-	

3.1. Perfil de la demanda del consumidor

Gráfico 18: Principales especies compradas en fresco en el 2017 por los hogares franceses para su consumo a domicilio, en toneladas (peso neto)



Fuente: FranceAgriMer según Kantar WorldPanel, 2018

En el gráfico anterior destacan las especies más apreciadas por los consumidores franceses. Entre las principales especies que más se han comprado en el 2017, los mejillones, las ostras, el bacalao, el salmón son las especies que los franceses parecen preferir. De hecho, los hogares franceses han consumido 39 212 toneladas de mejillones en el 2017, 28 395 toneladas de ostras, 22 556 toneladas de bacalao y 21 474 toneladas de salmón.

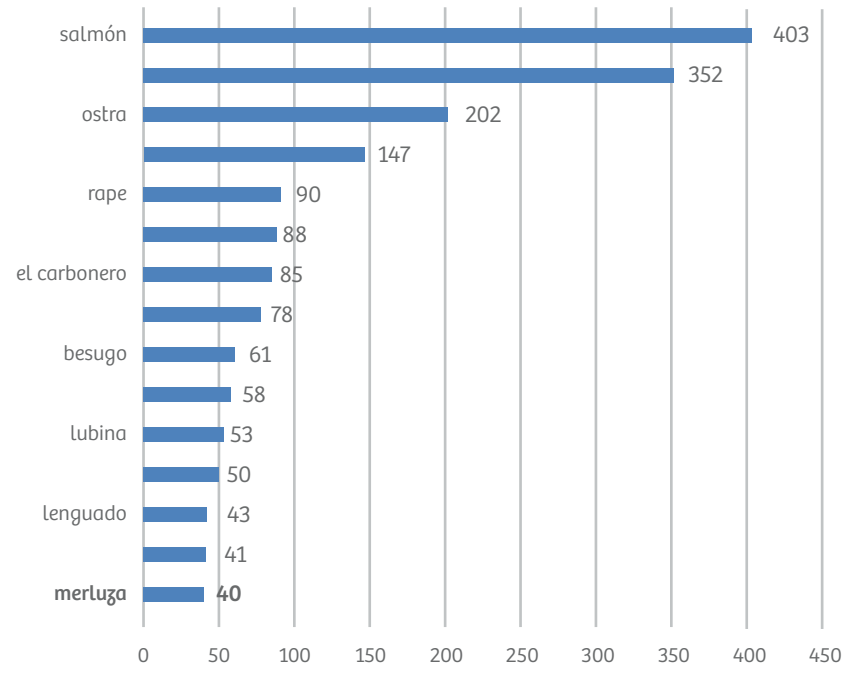
Este interés significativo por los mejillones puede explicarse por el éxito creciente de ciertas especialidades regionales, particularmente en Bélgica y en el norte de

Francia: el plato popular de los mejillones-patatas fritas des «moules-frites» (literalmente «mejillones con patatas fritas»), contiene moules cocidas (alrededor de un kilogramo por persona) y acompañado de patatas-fritas. Según una encuesta realizada por TNS Sofres

(empresa de encuestas en Francia), la especialidad de los mejillones-patatas fritas “les moules-frites” aparece como el segundo plato preferido de los consumidores franceses con 20%, adelantado de poco por la pechuga de pato con 21%.

Aunque la merluza aparece como una de las especies menos compradas entre las principales especies marinas compradas frescas en el 2017, con 3 770 toneladas de merluza compradas en fresco en el 2017, el paladar cada vez más pronunciado por los pescados de mar entre los consumidores franceses es de buen augurio para el mercado de la merluza en Francia. Esta previsión favorable es reforzada por las ventajas gustativas de este pez: la carne delicada y la riqueza en fibras y en vitaminas de la merluza la convierten en una especie que los consumidores aprecian particularmente.

Gráfico 19: Principales especies compradas en fresco en el 2017 por los hogares franceses para su consumo a domicilio, en EUR millones



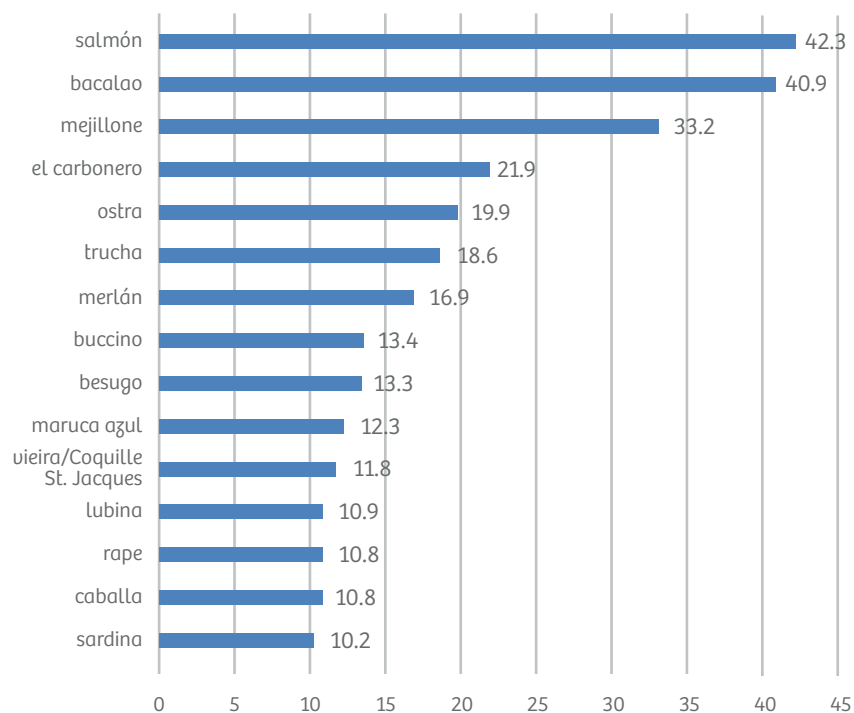
Fuente: FranceAgriMer según Kantar WorldPanel, 2018

El gráfico anterior refleja la misma observación evocada anteriormente: la merluza no es parte de las principales especies compradas en fresco en el 2017. De hecho, EUR 40 millones han sido invertidos por los consumidores franceses en fresco el año pasado para su consumo a domicilio.

El salmón, el bacalao, las ostras y los mejillones siguen siendo las especies más compradas en fresco por los consumidores en el 2017 con respectivamente EUR 403 millones, EUR 352 millones, EUR 202 millones y EUR 147 millones invertidos para el consumo a domicilio.



Gráfico 20: Tasa de hogares compradores de productos frescos en el 2017 por los hogares franceses para su consumo a domicilio, en %



Fuente: FranceAgriMer según Kantar WorldPanel, 2018

La merluza pertenece a la misma familia que el merlán o el bacalao. Estas dos especies parecen atraer particularmente a los hogares franceses en sus compras de productos frescos en el 2017 para su

consumo a domicilio. De hecho, según el gráfico anterior, la tasa de hogares compradores de bacalao en el 2017 se elevaba a 40,9%, otorgando a esta especie el segundo rango de la classifica-

ción, adelantado por el salmón (42,3%). Concerniendo el merlán, la tasa de hogares compradores era del 16,9% en el 2017. Estas cifras son favorables para el consumo de merluza en Francia, todavía más ya que los hogares franceses son cada vez más fanáticos del pescado de mar. Como ejemplo, las tendencias de consumo orientadas hacia una alimentación más sana y más comprometida con el medioambiente llevan los hogares franceses a substituir cada vez más la carne por el pescado. Estas tendencias son explicadas más adelante en el estudio (referirse a la parte 3.2 «análisis de tendencias»).

La inclinación de los consumidores franceses por el salmón es mucho más significativa durante los periodos de fiestas de fin de año: la especie aparece entonces como un plato indispensable. Según un

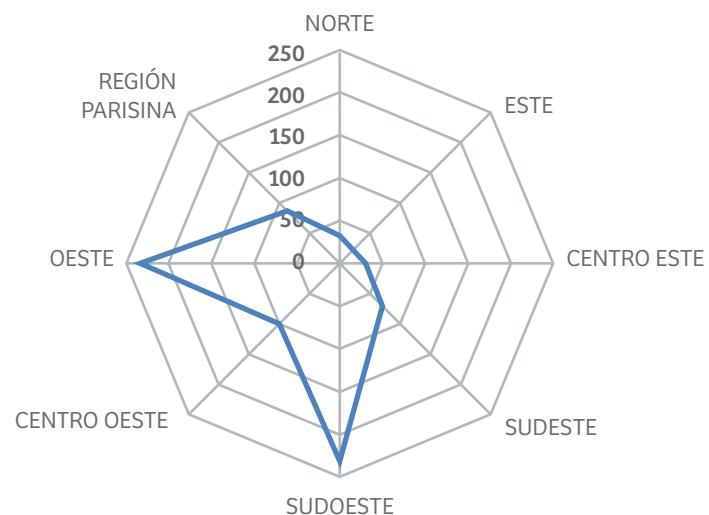
artículo del diario francés de información económica y financiera (www.lesechos.fr) con fecha de junio del 2018, Francia es uno de los grandes países productores de salmón en Europa con 28 400 toneladas producidas en el 2017.

Enfoque sobre la población destinataria de la merluza fresca

Los gráficos siguientes provienen de un estudio realizado en el 2017 por FranceAgriMer, el Establecimiento nacional de los productos de la agricultura y del mar. Estos aportan precisiones sobre el consumo de los hogares a domicilio (en peso neto) y sobre el perfil de los consumidores de merluza fresca según la región, el ingreso, la edad del comprador y la presencia o la ausencia de niños en el seno de la familia.



Gráfico 21: Índice de volúmenes de merluza fresco por región en el 2015

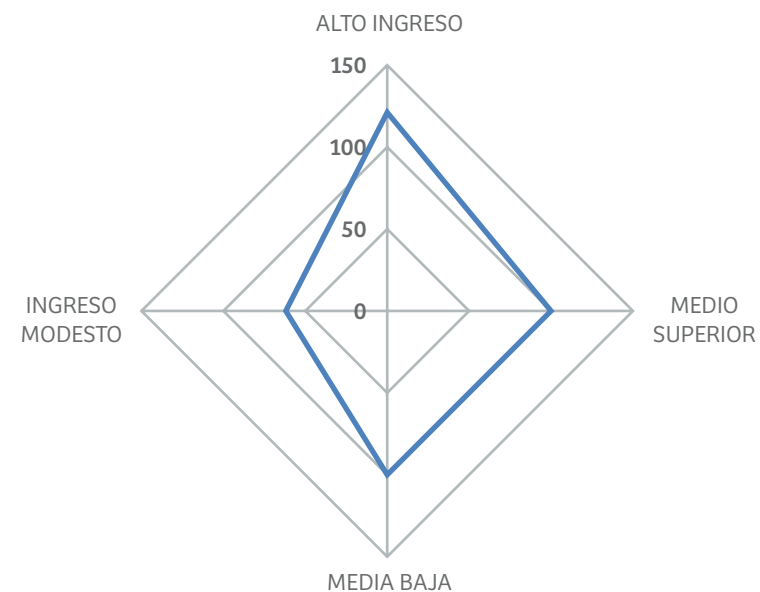


Fuente: FranceAgriMer según Kantar Worldpanel, 2017

Según el gráfico anterior, en el 2015, los índices de volúmenes de merluza fresca parecían más orientados al Oeste y al Suroeste de Francia, con cerca de 250 toneladas. Esta repartición se explica con la presencia de los litorales especialmente en las regiones de Bretaña y del Suroeste, propicias a la pesca de peces marinos. Como ejemplo, la Bretagne es la primera región de pesca en Francia según el CCI de Bretagne (establecimiento federativo y animador de las cámaras de comercio

y de la industria de la Bretagne), con 22 puertos de pesca bretones reuniendo más de la mitad del tonelaje nacional de pescado y de crustáceos. La pesca, la acuicultura y la conchicultura (cría de huitres, mejillones, almejas, berberechos, conchas St-Jacques, abulones) otorga a la Bretagne una proyección a escala nacional con una concentración de un tercio de los empleos del sector.

Gráfico 22: Índice de volúmenes de merluza fresca por clase de ingresos en el 2015

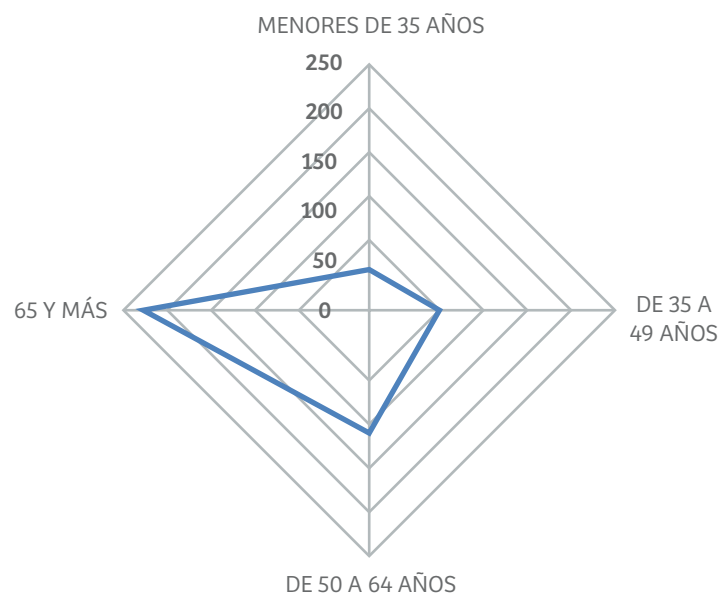


Fuente: FranceAgriMer según Kantar Worldpanel, 2017

Se observa que son los hogares de clase alta son los que consumen más la merluza fresca, con alrededor de 125 toneladas de merluza fresca. Los hogares de clase media/alta y media/baja consumen alrededor de 100 toneladas. Los hogares de clase de ingresos modestos consumen alrededor de 25 toneladas de merluza fresca. Esta constatación se debe al

precio de la merluza fresca y del pescado fresco en general, a menudo costoso en el mercado o en pescadería. Sin embargo, el precio del filete de merluza congelada es más accesible y económico que la merluza fresca.

Gráfico 23: Índice de volúmenes de merluza fresca según la edad de la persona responsable de las compras en el 2015



Fuente: FranceAgriMer según Kantar Worldpanel, 2017

El gráfico anterior ilustra la repartición de la merluza fresca en volúmenes según la edad de la persona responsable de las compras. En el 2017, se observa que las personas de 65 años y más son las más fanáticas de la merluza fresca, con cerca de 250 toneladas consumidas a domicilio en el 2015. Esta atracción de las personas de edad por la merluza fresca se explica con razones muy similares a las evocadas anteriormente: la

preocupación de comer sanamente con el fin de mantenerse en buena salud. Un artículo de abril del 2013 de la revista en línea ConsoGlobe –enfocado sobre el desarrollo sostenible- (www.consoglobe.com) reporta un estudio realizado por científicos americanos de la Escuela de Salud Pública de Harvard y de la Universidad del Estado de Washington.

Durante 16 años, los científicos han observado los niveles sanguíneos de 2 692 personas mayores cuyas las características son las siguientes:

- de más de 65 años,
- en buena salud antes de empezar el estudio.

Dos conclusiones se perfilan a raíz del estudio:

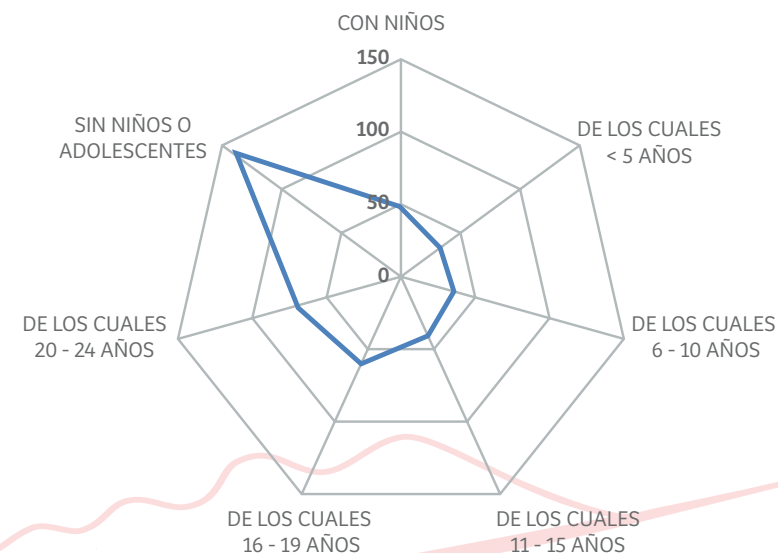
- Las personas de edad que consumían pescado regularmente antes del estudio veían su riesgo de defunción

reducido del 27%, incluso del 35% concerniendo la mortalidad ligada a las enfermedades cardiovasculares,

- La prolongación de la esperanza de vida: aquella de las personas mayores amantes del pescado era en promedio 2,2 años más elevadas que las otras.

Por consiguiente, este estudio destaca los beneficios de la omega 3 (a los que pertenece la merluza) sobre la esperanza de vida y las patologías particulares de las que estos protegen.

Gráfico 24: Índice de volumen de merluza fresca presente en la alimentación de niños y adolescentes en 2015



Fuente: FranceAgriMer según Kantar Worldpanel, 2017

Según el gráfico anterior, la merluza fresca es más consumida en los domicilios de los hogares sin niños ni adolescentes, con alrededor de 125 toneladas consumidas en el 2017. Los hogares que cuentan con hijos y aquellos con hijos entre los 20 a 24 años consumían en sus domicilios alrededor de 50 y 70 toneladas, respectivamente, de merluza fresca en el 2017.

El perfil de los consumidores de merluza fresca parece perfilarse de la siguiente manera en el 2015:

- Familias acomodadas o de clase media,
- Residentes cerca de los litorales, al oeste o al suroeste de Francia,
- Familias responsables de las compras de los de 65 años y más,
- Sin niño ni adolescentes.

Sin embargo, esta constatación necesita ser matizada: la propensión por la merluza fresca se siente cada vez más en las comidas confeccionadas para los niños, sobre todo en forma de filete. El precio más accesible del filete de merluza y la moda del pescado crudo en los restaurantes franceses (situados a la orilla del mar, o no) muestran que la población destinataria de la merluza es heterogénea y tiende a democratizarse.

3.2. Análisis de tendencias

Un entusiasmo cada vez más marcado por el pescado

Según la edición 2017 del Guía de las especies para uso de los profesionales (consultable en línea), el consumo de los productos acuáticos en Francia es particularmente notable: los franceses aprecian los productos de mar, los pescados de lago, de río y de estanque. En el seno de este mercado tan diversificado, el consumo es importante en volumen y extremadamente variado en términos de especies. Este también es caracterizado por fuertes variaciones estacionales, siempre muy marcadas por el calendario de las fiestas cristianas. Las particularidades regionales son también muy numerosas.

...que se inscribe en el seno de una voluntad de comer más sanamente: bienestar y alimentación razonada están presentes.

De acuerdo a un artículo de octubre del 2016 publicado por el sitio en línea del Observatorio de la Salud, el pescado posee cualidades nutricionales preciosas que impactan la alimentación de los hogares, especialmente en el seno de las familias. Como la carne, el pescado es una excelente fuente de proteínas. Sin embargo, el Programa Nacional de Nutrición y

Salud (PNNS), plan de salud pública con el objetivo de mejorar el estado de salud de la población, recomienda a todos los que desean consumir alimentos de origen vegetal de privilegiar más el pescado, las aves y los huevos, evitando el consumo excesivo de carne roja y de embutidos. El PNNS recomienda igualmente el consumo de pescado dos veces por semana (así como cinco frutas y verduras por día y productos a base de cereales en cada comida). De hecho, el pescado contiene materias grasas -en cantidad variable según la especie- y es fuente de omega 3.

Según la Anses (Agencia nacional de seguridad sanitaria de la alimentación, del medioambiente y del trabajo), a cargo de la actualización de las recomendaciones del PNNS, ciertos pescados grasos contienen más omegas 3 los cuales previenen las enfermedades cardiovasculares y son necesario para el desarrollo y funcionamiento de la retina, el cerebro y el sistema nervioso: estos son particularmente interesantes en el plan nutricional.

El sitio www.ooreka.fr sobresalta que los pescados blancos magros, como la merluza, son ricos en ácidos grasos (omega 3). Los cuales son particularmente benéficos para la salud. Ellos permiten en especial:

- Mantener el buen funcionamiento del sistema inmunológico,
- Reducir el riesgo de desarrollar una enfermedad cardiovascular estimulando la buena circulación sanguínea reduciendo al mismo tiempo la tensión arterial.
- Sus efectos antiinflamatorios frente a estas patologías que se activan crónicamente como la artrosis o incluso las alergias respiratorias.
- Luchar contra el envejecimiento prematuro del organismo protegiendo las células gracias a la presencia de los antioxidantes,
- Controlar y reducir las tasas de colesterol malo en la sangre (LDL) así como los triglicéridos.

Además, es recomendado no consumir pescado más de dos veces por semana.

La merluza es igualmente un pescado utilizado para seguir una alimentación razonada y una posible dieta. De hecho, el sitio www.infocalories.fr, que presenta una tabla de valores nutricionales de numerosos alimentos, indica que consumir pescado durante una dieta es una costumbre alimentaria recomendada. Ya que se trata de un pescado blanco, la merluza resulta perfectamente adaptada. Su carne fina aporta todas las proteínas necesarias al organismo

para conservar los músculos, que tienen tendencia a disminuir en periodo de dieta. Para conservar todas sus cualidades nutricionales, es recomendado cocinar la merluza al vapor y acompañarla con jugo de limón, con verduras y una porción de arroz. La cocción al vapor es más dietética y sana que una merluza frita o cubierta de una crema de mantequilla.

Un entusiasmo por la novedad: sabores atípicos y aderezos sofisticados



Los sitios Internet franceses más populares para consultar las recetas de cocina (www.marmiton.org, www.cuisineag.com, www.atelierdeschefs.fr, www.750g.com) presentan múltiples tendencias. El pescado se cocina con sabores atípicos, como lo demuestran las recetas siguientes (consultables en el sitio www.750g.com):

- La merluza en rilette, condimentada con jengibre, con queso fresco y cebo-

lino (foto al lado),

- La merluza manera «minestrone» con su emulsión de coco: un filete de merluza acompañado de un caldo de verduras aromatizado y de una emulsión de coco.

La moda del pescado crudo: sushis y ceviches

Según la edición 2017 de la Guía de especies para uso de los profesionales consultable en línea (www.guidedesespeces.org), en una década, la moda de los restaurantes sirviendo sushis a invadido el centro de las metrópolis, antes de extenderse a la periferia y a las ciudades de tamaño medio. En el 2010, Francia contaba más de un mil de restaurantes japoneses de tipo "sushi" en Ile-de-France y más de 1 500 en todo Francia, con una fuerte concentración en la región parisina y en la Côte d'Azur. Durante una comida constituida de sushis, se observa en promedio 100 gramos de pescado por persona, de los cuales 20 % de camarones, 17 % de atún y 12 % de salmón. Por comodidad de abastecimiento, algunas cadenas de sushi bar solo sirven especies de cría (salmón, camarón, lubina, dorada real) y productos descongelados como el atún blanco.



Paralelamente a esta apetencia por los sushis, el ceviche es igualmente muy popular entre los consumidores franceses. Este pez es típico de la cocina Latinoamericana, del Ecuador hasta el sur de Chile. Es una de las entradas más populares y más emblemáticas del continente. Es tradicionalmente preparado como ensalada de pescado crudo o de crustáceos macerados en jugo de limón verde, sazonados con pimienta, culantro y cebolla.

El ceviche peruano se cocina con batata y maíz asado llamado cancha, como atestigua la foto al lado. La merluza se presta perfectamente para la preparación del seviche peruano.

Un atractivo por la congelación: una garantía de los valores nutricionales para los consumidores

Según el sitio Royal Greenland (una empresa de pesca que opera en Groen-

landia) estudios científicos destacan que los productos a base de pescado congelado ofrecen una muy buena calidad que puede resultar incluso mejor que la del pescado fresco. De hecho, el pescado fresco congelado inmediatamente conserva su valor nutricional, sus vitaminas y sus minerales, contrariamente al pescado fresco no congelado cuyo valor nutricional disminuye con el tiempo. El proceso de degradación bacteriológica que influye la estructura y la textura de la carne es interrumpida mediante la congelación. Por otra parte, los productos a base de pescado estropeado y maloliente son evitados. El precio del pescado congelado es igualmente menos sensible a la estación y a la disponibilidad, lo que lo convierte en una opción más rentable para los clientes.

Previsiones mundiales benéficas para comercio del filete de merluza en Francia

Según el informe de la OCDE (Organización de Cooperación y de Desarrollo Económicos) y de la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) del 2016 acerca de las perspectivas agrícolas del 2016-2025, los comercios de productos ícticos y acuícolas seguirán aumentando en la próxima década, favorecidos por una producción en expansión y una demanda elevada. Además, el sector íctico y acuícola será cada vez más mundializado

y la subcontratación de las actividades de transformación destinada a desarrollarse: el pescado puede ser criado en un país, transformado en un segundo país y consumido en un tercer país.

Teniendo en cuenta el papel importante de Asia en la producción íctica y acuícola, 53% de las exportaciones mundiales de pescado destinada al consumo humano procederán del continente asiático en el 2025. Los países asiáticos representarán 63% del crecimiento global de las exportaciones mundiales de pescado destinadas al consumo humano. La China conservará su puesto de principal exportador mundial: su parte de las exportaciones mundiales de pescado destinadas al consumo humano se elevará a 24% en el 2025 (esta era de 20% en promedio entre el 2013 y el 2015). Las exportaciones chinas deberían continuar a componerse de bienes fabricados a partir de materias locales e importadas.

En el curso de la próxima década, un alza importante de las exportaciones debería igualmente ser registrada:

- En Vietnam (+38 %),
- en Perú con un aumento del 35%,
- En Japón (+35 %),
- En los Estados Unidos (+33%),
- En Noruega (+26%).

Los países de la OCDE, que incluye Francia, seguirán siendo los principales importadores de pescado destinado al consumo humano, y representarán el 53% de las importaciones mundiales. La Unión Europea se posicionará como el más grande mercado con una parte del 20%. Esta irá seguida de los Estados Unidos (14%) y del Japón (8%). Sus importaciones deberían aumentar en el curso de la próxima década (+17%, 30% et 5% respectivamente).

Los países en vía desarrollo conservarán su puesto de principales exportadores e importadores de harina de pescado, registrando una parte del 67% de las importaciones y exportaciones mundiales. Al horizonte 2025, China debería llevar su parte de las importaciones mundiales de harina de pescado al 40%, contra 36% durante el período 2013-15, en la óptica de satisfacer las necesidades de su sector acuícola y de su cadena de carne porcina.

Finalmente, el Perú seguirá siendo el principal exportador, seguido de los Estados Unidos, Chile y Tailandia. Las exportaciones de aceite de pescado deberían aumentar del 9% durante la próxima década y los países en vía de desarrollo deberían garantizar el 54% de las exportaciones totales. Son varios países de la OCDE que practican la acuicultura de

salmón y donde la demanda de aceite de pescado destinada a la alimentación humana está en alza, serán los principales importadores de este producto, con el 80 % de las importaciones totales. Noruega realizará 31% de las importaciones mundiales en el 2025.

3.3. Percepción del producto peruano

El Instituto Territoires & Marketing condujo una encuesta en el 2018 (del 7 de febrero hasta el 13 de febrero) sobre 298 personas que representaron la población francesa.

Los franceses son grandes consumidores de pescado, el tercero en la Unión Europea, con 34 kg consumidos por año y per cápita, frente a un promedio mundial de 21 kg. Asimismo, compran principalmente en el supermercado: tres cuartas partes de las compras de pescado fresco se realizan en hipermercados.



04

4. Auditoría en tiendas

La encuesta revela que el 64% de los franceses están dispuestos en pagar hasta EUR 5 para merluza del Perú. Además, a la pregunta ¿cuál le parece que sea la mayor ventaja de consumir productos directamente importados del Perú? 52% personas respondieron la fabricación “ética” como las disposiciones contra el trabajo de los niños, la producción eco responsable. Esto es tanto más cierto en el contexto de la sobreexplotación de las poblaciones de peces europeas.



Empresa comercializadora		Empresa Proveedora						Formato (Imagen del Producto)
Canales de Comercialización	Empresa (datos y web)	Empresa (datos y web/ Marca)	Características del producto y presentación	Unidad de Medida	Precio	Origen (local o extranjera-país)	Certificaciones	
Hipermercado	Auchan Montgeron Centre commercial du Valdoly, Rue de la Longuerie, 91270 Vigneux-sur-Seine.	-	Merluccius merluccius	Sin cabeza 1 kg	EUR 4,99 (EUR 4,99/ kg)	Francia	-	
		Auchan	Merluccius merluccius	Filetes de 800g	EUR 7,18 (EUR 8,98/ kg, 80,8kcal por 100g))	Argentina	-	
		Nordic Seafood	Merluccius hubbsi	Rodajas	EUR 5,99 (EUR 11,98 /kg)	Océano Atlántico Sureste	Food and Agriculture Organisation, (FAO)	
Hipermercado	E. LECLERC 72 Avenue Jean Jaurès 91230 Montgeron	Marque Repère Pêche Océan	Merluccius capensis, Merluccius paradoxus	Eviscerada y descabezada, 1kg	EUR 7,50 (EUR 7,50/ kg) 78 kcal por 100g	Océano Atlántico Sureste	-	
Supermercado	PICARD Rue du Bourdonnais 91230 MONTGERON	Picard	Merluccius capensis, Merluccius paradoxus	Lomos de merluza, 600g	EUR 10,95 (EUR 16,58/ kg) 71 kcal por 100g	Ciudad del Cabo, en Sudáfrica	MSC	
		Picard	Merluccius capensis, Merluccius paradoxus	Filetes molinera de 400g	EUR 6,95 (EUR 16,25/ kg) 142 kcal por 100g	Océano Atlántico Sureste	-	

05

5. Atributo y percepción del producto

Un éxito que incita a la práctica de algunos métodos fraudulentos

Según un artículo de la revista en línea «Nouvel Observateur» que remonta a enero del 2014, apoyándose en una encuesta de la asociación de consumidores «UFC Que Choisir», el pescado vendido en filete, práctico y fácil de cocinar, es el más popular entre los consumidores. Sin embargo, los métodos de uso común como el remojo, la inyección o los aditivos, que favorecen la retención de agua, permiten aumentar el peso de la mercancía a buen precio. Estas prácticas fraudulentas se explican por el período de crisis económica, del estancamiento de los recursos ícticos y de la fuerte demanda mundial de pescado. El Sindicato Nacional de Comercio Exterior de los productos congelados y ultracongelados (SNCE), que agrupa los principales productores de pescados ultracongelados, trata de luchar contra estas prácticas.

Un pescado apreciado

La merluza es un pez apreciado en Francia por sus contenidos en Vitamina A, B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12, D y E, su alto contenido proteico y relativas bajas calorías. La merluza originaria de aguas del Océano

Pacífico es considerada saludable, aún si existe la preocupación de haber sido sobreexplotada hace unos años lo que significó en una reducción de los volúmenes de pesca y abastecimiento del mercado europeo.

La merluza es apreciada por su carne firme. A menudo es servido en platos calientes, pero también se prepara frío, por ejemplo, en platos como el ceuiche, ensaladas o en incluso en mousse. En su versión caliente, es muy apreciada con salsa blanca o simplemente acompañada de rodajas de limón, cebolla y algunas hierbas aromáticas. La merluza es también preparada en gratinados o al curry. Se le considera muy sabrosa y su cabeza es usualmente usada para preparar deliciosas sopas de pescado.

Al ser considerado un pescado magro, con alto contenido de vitaminas y omegas, su consumo frecuente es recomendado incluso a dos veces por semana. Incluso sus ácidos grasos son conocidos por beneficiar al organismo humano reduciendo la presión arterial, los triglicéridos y la formación de coágulos sanguíneos, disminuyendo así el riesgo de arteriosclerosis.

06

6. Condiciones de acceso al mercado

6.1. Aranceles, tributos aduaneros e impuestos

Cuando una empresa compra productos al por mayor fuera de la Unión Europea, debe pagar los derechos de aduana y el impuesto al valor agregado (IVA).

Los derechos de aduana son impuestos gravados sobre un producto importado cuando pasa a través de la frontera. Estos derechos pueden ser fijos o representar un porcentaje del precio (es decir, derechos Ad Valorem). Se calculan sobre el valor en aduana, incluido el costo de compra de los bienes, el seguro y el transporte hasta el destino.

Dicho de otro modo:

Derechos de aduana: tasa (en porcentaje) * valor en aduana

Valor en aduana: valor del producto + costo del transporte + seguro.

El sitio web europeo https://ec.europa.eu/taxation_customs/home_en permite conocer la tasa de aduana aplicable según el código TARIC (HS en inglés). El resultado del código 03047400: Filetes congelados de pescados de las familias Bregmacerotidae, Eulichthyidae, Gadidae, Macrouridae, Melanonidae, Merlucciidae, Moridae y Muraenolepididae: Merluzas (Merluccius spp., Urophycis spp.) está disponible en la página siguiente. También es necesario prestar atención al código TARIC suministrado por el proveedor porque es posible que sea ligeramente diferente para que los aranceles aduaneros sean más bajos. Esta doble verificación evitará sorpresas desagradables.

En el caso de Perú cuenta con arancel del 0%.

El IVA se calcula después de este paso. Corresponde a: 5.5% * (valor en aduana + derechos de aduana).

B1	Presentación de un certificado/licencia/documento C 644	Importación/exportación autorizada después de control
B2	Presentación de un certificado/licencia/documento Y 929	Importación/exportación autorizada después de control
B3	Presentación de un certificado/licencia/documento	Importación/ exportación no autorizada después de control

Fuente: Ec.europa.eu

Indicaciones especiales/Documentos presentados/Certificados y autorizaciones

C644 Certificado de control por los productos ecológicos

Y929 Productos no afectados por el Reglamento (CE) n.º 834/2007 (productos ecológicos)

6.2. Restricciones, estándares y normas de ingreso al mercado

Debemos distinguir entre las actividades de importación dentro de la Unión Europea y las del resto del mundo. Las reglas son diferentes y las importaciones del exterior se ven obligadas a tener más condiciones. Antes de importar un producto a un país, es necesario hacer las preguntas correctas.

¿Qué estado de compañía elegir?

Todos los estados de la compañía le permiten llevar a cabo una actividad de

importación:

- Autoorganización o microempresa,
- Empresa individual a la realidad (IE o EIRL),
- Compañía (Empresa individual de responsabilidad limitada - EURL, Sociedad anónima de responsabilidad limitada - SARL, Sociedad anónima simplificada - SAS, Sociedad anónima simplificada - SASU ...)

Algunas de estas estructuras son más ventajosas que otras en términos de impuestos. La DGCCRF especifica que el estado de EURL, SARL y SAS permite la recuperación del IVA. De hecho, cuando se crea una de estas compañías, el gerente recibe un identificador de impuestos. Puede comprar productos libres de impuestos en la Unión Europea y recuperar el IVA que aplica la aduana a productos de países fuera de la UE. Además, no tiene que aplicar el IVA sobre las ventas de bienes para la exportación.

¿Cuál es el número de EORI y cómo obtenerlo?

El número EORI es un número único de identificador de comunidad obligatorio que se utilizará para todas las transacciones internacionales. Establecido en el Reglamento (CE) no 312/2009, de 16 de abril de 2009. Fue introducido por los Estados miembros de la UE para asegurar el comercio que entra y sale de la UE. En Francia, este número se utiliza principalmente en declaraciones electrónicas relacionadas con el despacho de mercancías. Para obtenerlo, dos medios son posibles:

- Si la empresa tiene un procedimiento de despacho de aduana domiciliado, la obtención se realiza en el gerente de aprobación de la aduana,

En caso contrario, en el Centro de Acción Económica (EAP) de la Dirección Regional de Aduanas. La dirección de los polos se puede encontrar en esta dirección: https://pro.douane.gouv.fr/rush/API_Service.asp?sid=@app. El PAE Paris se encuentra en 30 rue Raoul Wallenberg, 75019 Paris.

Los operadores económicos establecidos en un tercer país (fuera de la Unión Europea) deben solicitar el número EORI completando una solicitud específica de registro (CERFA no 13930 disponible en

el portal ministerial). Luego deben dirigirse a la oficina E3 - Política de despacho de aduana de la Dirección General de Aduanas y Derechos Indirectos enviando un correo electrónico a dg-e3-eori@douane.finances.gouv.fr. El registro en Francia solo tiene lugar si el operador no está ya registrado en otro Estado miembro.

¿Cuáles son las formalidades para importar bienes de un país fuera de la Unión Europea?

El término importación se refiere a las operaciones comerciales llevadas a cabo (aquí en este caso) dentro del territorio de la UE sobre un producto o producto de un país no perteneciente a la UE, es decir, un tercer país.

Desde el 1 de enero de 2011, la legislación comunitaria ha introducido un sistema de control de importaciones denominado ICS (Import Control System). Esto último crea obligaciones de seguridad para los operadores de comercio exterior.

Obligaciones comunitarias:

El transportista debe enviar una declaración resumida de entrada (ENS para "entry summary declaration") que contenga datos de seguridad y protección a las autoridades aduaneras en el primer punto de entrada de la Unión Europea antes de

La llegada o del cargamento del medio de transporte. La ENS es enseguida objeto de un análisis de riesgo para evaluar la seguridad o la protección, lo cual puede conducir a:

- un permiso,
- una prohibición de cargar la nave en el país extranjero para los contenedores de larga distancia,
- una ejecución de los controles aduaneros.

Obligaciones nacionales:

La presentación en aduana de las mercancías en el contexto de ICS se traduce en Francia mediante una notificación de descarga emitida por el transportista, para informar a los servicios, los controles aduaneros prescritos.

Todas las mercancías importadas de un país no perteneciente a la UE están sujetas a una declaración en aduana y están sujetas a cualquier arancel aduanero e IVA (ver 4.2 Aranceles y Aduanas).

El origen de los productos es importante porque cuando la UE concluye un acuerdo de libre comercio con terceros países, un producto que cumpla con las normas de origen de este acuerdo puede ser elegible para la importación de un arancel aduanero reducido o nulo, previa presentación de una prueba de origen válida.

¿Quién puede desaduanar los productos?

El despacho de aduanas consiste en pagar los derechos de aduana y el IVA en la importación. En la mayoría de los casos, el transportista (o cualquier otro proveedor de servicios, incluido La Poste) puede encargarse de todos los trámites de despacho y adelantar a la aduana el importe de los derechos de aduana y el IVA. El transportista luego factura estos montos al consignatario, junto con las tarifas. Tenga cuidado de no confundir estas tarifas con las tarifas de aduana, ya que no tienen conexión con el impuesto recaudado en nombre del Tesoro.

Con el fin de garantizar la calidad sanitaria y / o biológica de los alimentos de origen no animal, los controles de importación se llevan a cabo de forma sistemática, con pilotos de la DGCCRF y DGDDI (Dirección General de Aduanas y Derechos Indirectos). Se fabrican antes de que los bienes sean despachados a libre práctica.

Controles sanitarios

El sistema de control se basa en dos medidas:

- Controles mejorados en virtud del Reglamento (CE) n° 669/2009 de la Comisión Europea para garantizar el

cumplimiento de la legislación sobre piensos y alimentos y las disposiciones sobre sanidad y bienestar animal.

- Medidas de emergencia adoptadas sobre la base del artículo 53 del Reglamento (CE) n° 178/2002 sobre seguridad alimentaria y por el que se establecen procedimientos relativos a la seguridad de los productos alimenticios.

Sistemáticamente, el exportador extranjero, en Perú o su representante, debe notificar a la autoridad competente la fecha, el lugar y la hora previstos de llegada de los envíos de mercancías. Debe completar el Documento de entrada común (DCE) y enviarlo al menos uno o dos días hábiles antes de la llegada de los productos.

El control de productos biológicos para la importación

Los productos orgánicos, además de los controles sanitarios, están sujetos a un control para garantizar su calidad biológica. Este control incluye:

- control documental sistemático,
- Una verificación de identidad aleatoria,
- Un control físico (muestreo y análisis oficial) de acuerdo con una frecuencia determinada por la autoridad competente de acuerdo con el riesgo.

Reglas de empaquetado y etiquetado

Los productos alimenticios y todos los demás bienes transportados están sujetos a normas estrictas sobre envasado y etiquetado. Si no se toman todas las medidas necesarias, podrían ser una fuente de complicación.

El objetivo principal del embalaje es proteger los productos durante el transporte, durante la manipulación y durante el almacenamiento. En caso de daño causado a la mercancía, la mercancía puede ser reembolsada, reemplazada sin cargo o entregada al cliente por el transportista porque se presume responsable del deterioro de la mercancía en el plan legal. Sin embargo, si puede demostrar que el embalaje fue de mala calidad o no es adecuado, la empresa se hace responsable. Por lo tanto, es esencial garantizar el embalaje adecuado de los productos.

El etiquetado cumple tanto con una lógica clara de comunicación del producto como con las necesidades logísticas. Por un lado, se deben respetar dos reglas principales:

- El etiquetado debe incluir información que informa objetivamente al consumidor. Deben estar al menos en francés,

07

- El etiquetado debe ser justo y preciso. No debe inducir al consumidor.

También debe aparecer otra información obligatoria:

- La identidad del producto: la etiqueta debe identificar claramente el nombre habitual del producto correspondiente a su nombre genérico o función,
- La indicación de la cantidad neta del producto en volumen, producto líquido o masa (otros productos). Si el producto está contenido en un líquido, especifique el peso neto drenado.
- La identificación del operador bajo cuyo nombre se comercializa el producto. Debe implantarse en la Unión Europea. Si está empaquetado por un proveedor de servicios, indique las coordenadas del centro de empaque (precedido por «emb» (ej. EMB A07555));
- El origen, si su omisión puede inducir a error al consumidor (ejemplo: chorizo español, hecho en Francia),
- La lista de ingredientes implementados en orden descendente de importancia. Los ingredientes alergénicos deben ser destacados,
- La cantidad de ingredientes destacados en el etiquetado o en la denominación de venta (por ejemplo: pastel de fresa,

indicar el porcentaje de fresa presente en el producto final),

- La fecha de consumo de los alimentos perecederos: Fecha Límite de Consumo (DLC) «para ser consumido hasta ...» o para conservantes: Fecha de Durabilidad Mínima (MDD) «a consumir preferiblemente antes de ...». Estos detalles deben escribirse en su totalidad,
- El número del lote de fabricación para permitir la trazabilidad del producto si es necesario.
- Las instrucciones de uso, si la comida requiere un uso apropiado o almacenamiento específico (por ejemplo, para ser almacenado en un lugar seco),
- La declaración nutricional (obligatoria desde el 13 de diciembre de 2016).

Además, los ingredientes o la constitución del producto, las normas, el origen, etc. deben mencionarse en el etiquetado de sus productos durante una exportación a un país miembro de la Unión Europea. Por último, los alimentos no preenvasados, como frutas y verduras a granel, deben ofrecerse a la venta cerca de un Mapal, mencionando: la denominación de venta, el estado físico del producto (ejemplo: descongelado) y el precio del producto. venta (ejemplo: por la pieza y / o el peso).

7. Canales de comercialización y distribución

La merluza se vende principalmente en tiendas físicas. Algunas marcas o mayoristas también ofrecen sus productos en internet. Por último, hay especialistas de Internet que son especializados en productos congelados.

La distribución de los sectores de la pesca y de la acuicultura en Francia

Nombramos 4 circuitos en el seno de los sectores de la pesca y de la acuicultura:

- La gran distribución designe el comercio al detalle de bienes de consumo efectuándose en libre servicio en el seno del comercio integrado o asociado. La gran distribución comprende los hiper-

mercados, supermercados, tiendas y se opone al pequeño comercio independiente.

- La restauración colectiva es una rama industrial que tiene por actividad servir comidas en colectividad fuera del domicilio privado,
- La restauración comercial agrupa los establecimientos de restauración teniendo por vocación ganar dinero con las prestaciones ofrecidas a sus clientes. El trabajo se efectúa en laboratorios, estos son sometidos a normas sanitarias estrictas. La restauración comercial se descompone en dos subconjuntos: la restauración tradicional (con servicio a la mesa) y la restauración rápida.
- La pescadería y los mercados.



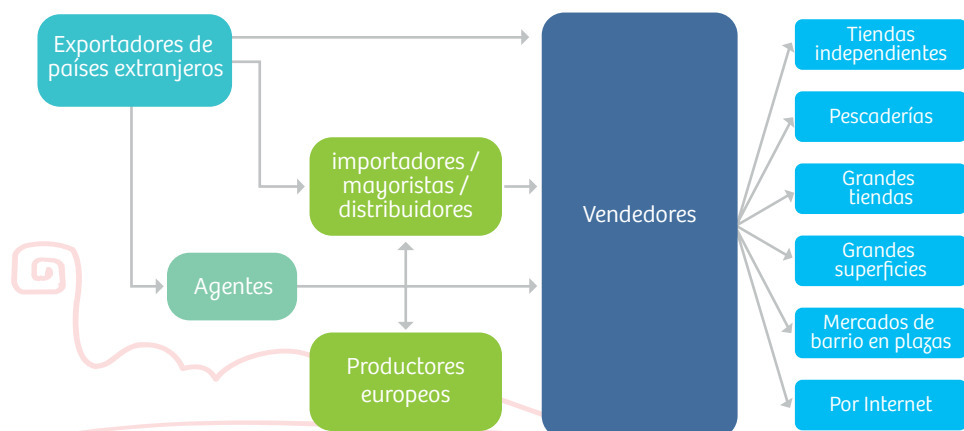
Imagen 1: Los circuitos de distribución en el seno del sector de la pesca y de la acuicultura



Fuente: Territoires & Marketing, 2018 según los datos de FranceAgriMer

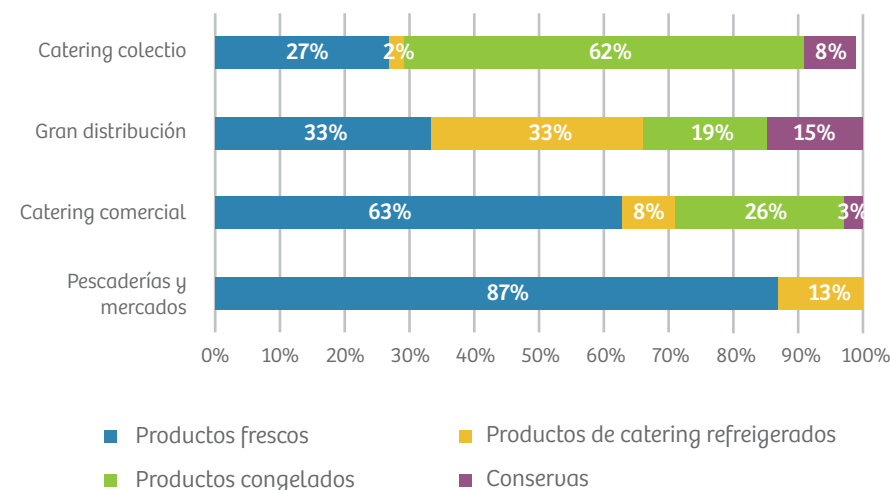
Canales de Comercialización y distribución

Diagrama interacción entre los actores del mercado de peces



Fuente: Product Factsheet Children's wear in Europe CBI, 2016, adaptado por Territoires & Marketing

Gráfico 25: Repartición de las compras en valor por presentación de los diferentes circuitos de distribución en el 2014



Fuente: Kantar Worldpanel et Crédoc para FranceAgriMer, 2018

El filete de merluza congelado toma su lugar en la distribución de los productos ultracongelados. Según el gráfico anterior, los productos congelados son más

distribuidos en el sector de la restauración colectiva con un porcentaje de 62%, seguida en restauración comercial a altura de 26% y en gran distribución: 19%.

7.1. Los importadores

Los importadores son numerosos algunos de ellos en el mercado de Rungis, pero muchos otros en otras regiones de Francia. Este mercado, Rungis, es el más grande del mundo en tema de ventas de frutos y verduras, pero también en tema de peces a profesionales del sector. Los importadores

también se caracterizan por ser intermediarios, pero generalmente adquiriendo grandes volúmenes para abastecer a empresas minoristas.

<https://www.rungisinternational.com/>

Podemos citar también:

BASSEZ ET CIE

12 C Allée de Saint-Malo, BP 40165
94519 RUNGIS CEDEX FRANCE
PECUNIA FLOTTE COTIERE
10 c Allée de Saint-Malo, BP 50103
94519 RUNGIS CEDEX FRANCE

UNION MARÉE

1 C Allée de Sète, BP 10250
94539 RUNGIS CEDEX FRANCE

7.2. Agentes o distribuidores

Los agentes y distribuidores permiten al exportador contar con un representante en el mercado francés, a fin de estar en contacto directo con los potenciales compradores; así brindar sus servicios a las empresas francesas identificando a potenciales proveedores.

Por ejemplo, los distribuidores siguientes exponen su merluza en este mercado.

A FISH'N'SEA

1 Allée de Sète, BP 30101
94519 RUNGIS CEDEX FRANCE

7.3. Centrales de compras

En Francia, todos los hipermercados funcionan con una central de compras. Se encargan de buscar los proveedores, negociar los precios y distribuir los productos en todos los hipermercados de las cadenas.

Tabla 7: Principales centrales de compras de los hipermercados

Centrales de compras	Páginas webs	Nombre	Número total en Francia	Distribución (% área)
Alphaprim	-	O Marché Frais, Marché Frais Géant	8	0,3%
Auchan Holding	https://www.auchan-holding.com/fr	Auchan, Auchan Supermarché, Les Halles d'Auchan, Enseignes diverses	158	12,64%
Carrefour France	http://www.carrefour.com/fr	Carrefour, Market, Carrefour Market	433	23,1%

Centrales de compras	Páginas webs	Nombre	Número total en Francia	Distribución (% área)
Casino Guichard-Perrachon	https://www.groupe-casino.fr/	Géant Casino, Monoprix, Hyper Casino, Casino	220	9,5%
Cora	http://cora-france.fr/	Cora, Record	60	5,0%
Grand Frais Gestion	https://www.grandfrais.com/mentions-legales/contenu-1.html	Grand Frais	1	0,0%
Le Bon Marché	https://www.24seures.com/fr-fr/	Grande Epicerie de Paris	2	0,1%
Leclerc Galec	https://www.mouvement.leclerc/	Centre E. Leclerc, Leclerc Express	561	26,0%
Migros France	https://www.migros.ch/fr/entreprise/groupe-migros.html	Migros	2	0,1%
Société Les Mousquetaires	http://www.mousquetaires.com/	Intermarché Super, Intermarché Hyper	419	11,2%
Supermarchés Match	https://www.supermarches-match.fr/	Match	11	0,3%
U Enseigne	https://www.magasins-u.com/accueil	Super U, Hyper U, U Express	388	12,0%
Divers	-	-	1	0,2%
TOTAL			2267	100%

Fuente: Revista Panorama 2019

7.4. Los hipermercados

En Francia, y sus territorios (Guyana, Guadalupe, Martinica, la isla de la Reunión) existen 1 178 hipermercados y 3 016 supermercados donde la gente puede compra productos alimentarios como los peces. Son consi-

derados aquellos que cuentan con una superficie de venta supera 2 500 m². Los supermercados deben tener una superficie de entre 400 y 2 500 m². Es así que existen seis grupos de hipermercados y supermercados que dominan el mercado de la gran distribución:



Tabla 8: Cifras principales de los protagonistas de la gran distribución

Canal de distribución	Nombre	Sucursales	Volumen de facturación en Francia, en mil millones (2017)	Volumen de facturación mundial, en mil millones (2017)	Numero de hipermercados en Francia	Numero de supermercados en Francia	Numero de comercio de proximidad en Francia	Cuota de mercado
Grandes superficies	Carrefour https://www.carrefour.fr/	Groupe Proviencia, Groupe Dejean, Groupe Bernard Hayot, Safo - Huygues Despoints, Entreprises Louis Wane, Kenu-in	EUR 35,83(USD 40,827)	EUR 78,89 (USD 89,89)	249	1051	4216	20,4%
	Les Mousquetaires http://www.mousquetaires.com/	Les Comptoirs	EUR 31,09 (USD 35,42)	EUR 41,6 (USD 47,4)	-	-	451 (y 295 de hard-discount)	14,7%
	E. Leclerc http://www.e-leclerc.com/	Groupe Excellence	EUR 42,03 (USD 47,88)	EUR 46,41 (USD 52,88)	547	71	63	14,5%
	Groupe Casino https://www.groupe-casino.fr/	Monoprix, Vindemia, CréO - P. Fabre, Ho Hio Hen, Groupe famille Zouari, Groupe Bernard Hayot, Groupe Caillé, Sherpa	EUR 20,89 (USD 23,81)	EUR 37,82 (USD 43,09)	118	734	4473	11,5%
	Auchan Holding https://www.auchan.fr/	Chronodrive, Schiever, Thien Ah Koon, F. Ho Hio Hen	EUR 17,68 (USD 20,153)	EUR 53,15 (USD 60,56)	139	282	40	10,5%
	Magasins U https://www.magasins-u.com/accueil	Coop Atlantique, Groupe Coop CNP, Alphaprim, Quattrucci, U Proximité France	-	EUR 24,38 (USD 27,66)	65	762	341	10,6%
	Lidl https://www.lidl.fr/fr/index.htm	-	-	EUR 10 (USD 11,39)	-	-	-	5,4%
	Cora https://www.cora.fr/accueil/	Francap	EUR 5,8 (USD 6,6)	-	60	116	-	3,3%
	Aldi https://www.aldi.fr/	-	-	EUR 3,5 (USD 3,98)	-	-	-	2,3%

Fuente: Revista Panorama 2019

7.5. Tiendas especializadas

Las tiendas especializadas en productos orgánicos tienen cada vez más éxito porque los franceses quieren controlar lo que consumen. Por eso, se dirigen hacia los

productos que no están transformados. Por ejemplo, prefieren peces frescos o congelados, sin condimentación. Asimismo, la mayoría de estas tiendas importan sus productos. La merluza es exclusivamente vendida de forma congelada.

Tabla 9: Cifras principales de las tiendas especializadas en productos biológicos

Canal de distribución	Nombre	Sitio web	Volumen de facturación en Francia en millones (2017)	Número de tiendas en Francia	Cuota de mercado
Tiendas especializadas en productos orgánicos	Biocoop	https://www.biocoop.fr/	EUR 1 100 (USD 1 246)	515	33%
	La Vie Claire	https://www.lavieclaire.com/	EUR 242 (USD 274)	308	7%
	Naturalia	https://naturalia.fr/	EUR 221,1 (USD 250)	163	7%
	Bio C Bon	https://bio-c-bon.eu/fr	EUR 150 (USD 169)	115	5%
	Eau Vive	http://www.eau-vive.com/	EUR 102,1 (USD 115,6)	62	3%
	Natureo	https://www.natureo-bio.fr/	EUR 120 (USD 135,9)	53	4%
	Biomonde	https://www.biomonde.fr/	EUR 225 (USD 254,9)	44	7%
	Satoriz	http://www.satoriz.fr/	EUR 170 (USD 192,6)	35	5%
	Les Nouveaux Robinson	http://lesnouveaux-robinson.coop/	EUR 48,4 (USD 54,8)	19	1%
	Otros	-	-	-	28%

Fuente: Annuaire de l'enseigne, Revista Panorama, Panel Bio 2018

7.6. Tiendas de descuento

Los peces se venden a través de estos canales de distribución a precios más bajos. Por ejemplo, los EDMP o tiendas

por descuento minimizarán el costo de la administración de departamentos para ofrecer productos más baratos que sus competidores.

Tabla 10: Principales tiendas de descuento

Canal de distribución	Nombre	Sitio web	Número de tiendas en Francia
Tiendas de descuento	Lidl	https://www.lidl.fr/fr/index.htm	1 493
	Aldi	https://www.aldi.fr/	888
	Leader Price	https://www.leaderprice.fr/	773
	Netto	https://www.netto.fr/	295
	Norma	https://www.norma.fr/	70

Fuente: Kantar World Panel vía revista Linéaires, 2018

7.7 Tiendas de especialista de productos congelados

Tabla 11: Principales tiendas especializadas en surgelados

Canal de distribución	Nombre	Sitio web	Volumen de facturación en Francia en millones (2017)	Número de tiendas en Francia
Tiendas de especialista de productos congelados	Picard	https://www.picard.fr/	1 400 (2014)	987
	Grand Frais	https://www.grandfrais.com/	~ 1,5 anual	220
	Thiriet	https://www.thiriet.com/	400 (2017)	175
	Gel 2000	http://www.gel2000.fr/	-	21

Fuente: Sitio web, 2019

Los negocios de productos congelados están especializados en este modo de conservación. Por lo tanto, tienen la oportu-

dad de ofrecer a sus clientes productos de calidad y cuyos métodos de pesca están certificados.

08

8. Cadena de valor

Como se lo ha dicho previamente, algunos canales de distribución tales como los hipermercados pasan por centrales de compras para pedir sus productos. Es difícil de recoger informaciones sobre sus proveedores a causa de la competencia, pero, se puede encontrar en el sitio web Europages (<https://www.europages.fr/>) empresas que proponen servicios como la exportación, el transporte o la distribución de peces.

En Francia, los actores del sector no comunican sobre sus márgenes porque es un mercado muy competitivo. Pero se puede obtener información aproximativa. Según un artículo del periódico francés Ouest France, en teoría, se aplica al pescadero un coeficiente de margen entre 1,5 y 1,7 en función del tamaño de la empresa. Por

ejemplo, si el pescadero compra un kilo de langostinas para EUR 10 al pescador, tiene que venderlo 15 o 17 €. Este margen cobra únicamente los cargos tales como los impuestos, los ingresos, los cargos sociales, el alquiler, el transporte...

Pero, en realidad, no puede aplicar enteramente su margen. En efecto, si el kilo de langostinas se compra 14 €, el pescadero debería venderlo al precio de EUR 23,80.

Pero, lo vende usualmente al precio de EUR 19,90 porque los clientes no quieren pagar más.

Si embargo, los pescaderos encontraron soluciones para reducir las pérdidas. Según la temporalidad, pueden aumentar o disminuir el margen.



EMPRESAS						
Empresa datos y web/ Marca	Actividades de la empresa	Características del producto y presentación	Unidad de medida	Precio	Origen País	Certificaciones
Auchan https://www.auchan.fr/	Distribución	Merluccius merluccius congelado	Sin cabeza 1kg	EUR 4,99	Francia	-
E. Leclerc http://www.e-leclerc.com/	Distribución	Merluccius capensis, merluccius paradoxus congelado	Eviscerada y descabezada, 1 kg	EUR 7,50	Océano Atlántico Sureste	-
Picard https://www.picard.fr/	Distribución	Merluccius capensis, Merluccius paradoxus	Lomos de merluza, 600g	EUR 10,95	Sudáfrica	MSC

EMPRESAS						
Empresa datos y web/ Marca	Actividades de la empresa	Características del producto y presentación	Unidad de medida	Precio	Origen País	Certificaciones
Estiwin Avenue Vatel BP 4309 37043 Tours Cedex 1 http://www.estiwin.fr/produits-de-la-mer-frais-et-surgeles.html	Mayorista, proveedor	Preparación a base de pez o pez congelado	-	-	Océano Atlántico noreste	ISO 9001, Agricultura biológica, ECOCERT
Nomad Foods - Findus 11 boulevard du Mont d'Est 93192 Noisy Le Grand Cedex https://www.findus.fr/	Fabricante	Preparación a base de pez o pez congelado	-	-	Europa	Marine Stewardship Council (MSC), Aquaculture Stewardship Council (ASC),
Frial 6 route de Caen 14400 Bayeux http://www.frial.fr	Fabricante	Preparación a base de pez o pez congelado	-	-	Francia	Marine Stewardship Council (MSC), Aquaculture Stewardship Council (ASC), BRC Food Grade A, IFS Food, IFS Broker, ISO 50001
Cité Marine Z.I. du Porzo 56700 Kervignac https://www.cite-marine.fr	Fabricante	-	-	-	-	MSC, IFS Food, ISO 14001
Halieutis Fish & Co 1 Rue Maurice Le Léon 56100 Lorient http://www.halieutis-fishandco.com	Fabricante	-	-	-	Lorient, Francia	IFS Food High Level, MSC, AB (Agricultura Bioló- gica), RespectOcean (Respeto Océano), BRETAGNE (BRETAÑA)
Pescanova 1 Rue Albert Schweitzer 14280 Saint Contest (France) www.pescanova.fr	Fabricante	-	-	-	6 países de África (incluido Mozambique) y América del Sur (incluido el Perú)	-
Tipiak S.A. Saint Aignan de Grand Lieu 44860 Pont St Martin es-industrie@tipiak.fr ; http://industrie.tipiak.fr/	Fabricante	-	-	-	-	-

EMPRESAS						
Empresa datos y web/ Marca	Actividades de la empresa	Características del producto y presentación	Unidad de medida	Precio	Origen País	Certificaciones
BASSEZ ET CIE 12 C Allée de Saint-Malo, 94519 Rungis CEDEX France	Importador	-	-	-	-	-
260 Rue DE LA TOUR CENTRA 206, 94576 Rungis CEDEX	Mayorista	-	-	-	Francia	-
PECUNIA FLOTTE COTIERE 10 c Allée de Saint-Malo, BP 50103 94519 Rungis CEDEX France http://www.pecunia.fr/	Mayorista	Vendidos por 5 o 10 kg (hasta 2 kg) o por 10 o 20 kg (más de 2 kg), todo el año	-	-	Francia	-
UNION MARÉE 1 C Allée de Sète, BP 10250 94539 Rungis CEDEX France	Mayorista	-	-	-	-	-
A FISH'N'SEA 1 Allée de Sète, BP 10250 94539 Rungis CEDEX France http://www.afishnsea.fr/	Negociante	Vendido entre mayo y diciembre	-	-	-	-
Osaldo Guido Alfonso Cancino Rojas Calle 30 N° 265 Urb Mariscal Castilla San Borja 15041 Lima, Perú http://www.meats-seafood.com/	Proveedor	Pez congelado, entero	-	-	Perú, Ecuador, Chile, Argentina	-

09

9. Perfil de compradores

En esta parte, nos centramos en los hipermercados. En efecto, los otros distribuidores no deben omitirse, que pasan por otros agentes: en este campo tan competitivo.

Las centrales de compras son los principales actores en la actividad de las enseñas de hipermercados. Cumplen diferentes papeles:

- El estudio de los productos,
- La búsqueda de proveedores,
- La negociación de las compras.

Existen varios centros de compras en el sector de la distribución. Esta tabla lista los principales centros de compras para los hipermercados:

Tabla 12: Los principales centros de compras de hipermercados

Centrales de compras	Páginas webs	Nombre	Número total en Francia	Distribución (% área)
Alphaprim	-	O Marché Frais, Marché Frais Géant	8	0,3%
Auchan Holding	https://www.auchan-holding.com/fr	Auchan, Auchan Supermarché, Les Halles d'Auchan, Enseignes diversas	158	12,64%
Carrefour France	http://www.carrefour.com/fr	Carrefour, Market, Carrefour Market	433	23,1%
Casino Guichard-Perrachon	https://www.groupe-casino.fr/	Géant Casino, Monoprix, Hyper Casino, Casino	220	9,5%
Cora	http://cora-france.fr/	Cora, Record	60	5,0%
Grand Frais Gestion	https://www.grandfrais.com/mentions-legales/contenu-1.html	Grand Frais	1	0,0%

Centrales de compras	Páginas webs	Nombre	Número total en Francia	Distribución (% área)
Le Bon Marché	https://www.24seures.com/fr-fr/	Grande Epicerie de Paris	2	0,1%
Leclerc Galec	https://www.mouvement.leclerc/	Centre E. Leclerc, Leclerc Express	561	26,0%
Migros France	https://www.migros.ch/fr/entreprise/groupe-migros.html	Migros	2	0,1%
Société Les Mousquetaires	http://www.mousquetaires.com/	Intermarché Super, Intermarché Hyper	419	11,2%
Supermarchés Match	https://www.supermarches-match.fr/	Match	11	0,3%
U Enseigne	https://www.magasins-u.com/accueil	Super U, Hyper U, U Express	388	12,0%
Divers	-	-	1	0,2%
TOTAL			2267	100%

Fuente: Revista Panorama 2019

Las grandes marcas francesas quieren hacer importantes conexiones en el campo de las compras para negociar los precios y aumentar el margen. Los franceses Auchan, Casino and Schieuer, y el alemán METRO, quieren unir fuerzas en

una alianza llamada Horizon. La Autoridad de la Competencia está estudiando esta solicitud. En otro lado, las tiendas especializadas pueden pasar por centrales de compras propias o directamente por el proveedor.

10

10. Actividades de promoción

SIAL

Salón internacional cuyo objetivo es revelar las últimas innovaciones alimentarias, las tendencias culinarias, etc. De los ingredientes de los productos acabados, pasando por los equipamientos, se trata de un salón indispensable en el sector agroalimentario.

Centro de exposiciones Paris Nord -Villepinte

Tel: +33 (0)1 76 77 13 33

Mail: exhibit@sialparis.com

Sitio web: <https://www.sialparis.fr/>

Fecha: del 21 al 25 octubre 2018

Recurrencia: cada dos años

Salón de la Pesca y de las diversiones acuáticas

El salón de la pesca y de las actividades acuáticas, organizado por la asociación Esprit Pêche Nature es un evento referente para todos los apasionados de la pesca y de las diversiones acuáticas del sur de Francia. La presencia de profesionales de la pesca, de los deportes náuticos, de las actividades acuáticas y subacuáticas, de las diferentes asociaciones, clubes y federaciones y más allá de las múltiples animaciones (bautizos, conferencias, concursos, exposiciones de toda clase) tienen lugar.

3 Rue des micocouliers

06800 Cagnes sur Mer

Mail: contact@aeprn.fr

Tel: 09 60 49 31 22

Fecha: del 20 al 22 de abril del 2018

(novena edición)

Salón Nacional de la Conquilicultura y de las Culturas Marinas

El Salón Nacional de la Conquilicultura y de las culturas Marinas está dedicado a los profesionales de la conquilicultura. Este acompaña desde hace 30 años a todos los actores del sector y les permite hacer el balance de los últimos productos y materiales, de descubrir las últimas innovaciones y de mantenerse informado sobre la actualidad conquilicola y sus perspectivas.

Le Chorus, Parc des expositions

Parc du Golfe, 56 000 Vannes

Tel: +33 (0)2 97 46 41 41

Mail: www.lechorus.com

Fecha: del 12 al 13 de septiembre del 2018

(34e edición)

CNPL

La intersección Nacional de Pesca y Diversiones es la vitrina de la pesca en Francia, es un salón que propone una larga y completa oferta, del material de pesca

hasta la protección del medioambiente, pasando por los barcos de turismo. El reúne los voluntarios del mundo federal y asociativo, así como los mayores actores económicos del mercado de la pesca.

Tel: 04 73 77 22 22

Fecha: del 12 al 14 de Julio del 2018 (29 edición)

La Grande Halle d'Auvergne

Plaine de Sarliève

63800 Cournon-d'Auvergne

10.2. Exhibiciones

Salon Europarck – Euromanut – CFIA

Exposición europea dedicada al packaging y a todos los actores de la industria alimentaria y profesionales del equipamiento, envasado, marcado y manipulación.

Avenue Louis Blériot, 69686 Chassieu Cedex

Tel: +33 (0)4 72 22 33 44

Fax: +33 (0)4 72 22 31 20

Sitio web: <http://www.eurexpo.com/>

Fecha: del 21 al 23 de noviembre de 2017

Recurrencia: cada dos años

10.3. Publicaciones especializadas

PDM Seafood mag

Revista en línea especializada en los productos del mar.

Sitio internet: www.pdm-seafoodmag.com

11

11. Oficinas y gremios

FranceAgriMer – Establecimiento nacional de productos de la agricultura y del mar

Creado en el 2009, su misión es favorecer el diálogo en el seno de los sectores de la agricultura y de la pesca, de facilitar el conocimiento y la organización de los mercados, así como de gestionar las ayudas públicas nacionales y comunitarias.

Sitio internet: www.franceagrimer.fr

FAO - Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura

Creada en 1945, la FAO es la agencia especializada de las Naciones Unidas que realiza las iniciativas internacionales para la eliminación del hambre. Su objetivo es alcanzar la seguridad alimentaria para todos y garantizar un acceso regular y suficiente a una comida de buena calidad, que permita a todos llevar una vida sana y activa. Con más de 194 países miembros, la FAO trabaja en más de 130 países a través del mundo.

Sede de la FAO:

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie

Tel: (+39) 06 57051

Mail: FAO-HQ@fao.org

Sitio internet: www.fao.org

Ifremer - Instituto francés de investigación para la explotación del mar

Creado en 1984, el Ifremer es un establecimiento público que contribuye, con sus trabajos y peritajes al conocimiento de los océanos y de sus recursos, a la vigilancia del medio marino y del litoral y al desarrollo sostenible de las actividades marítimas. Con estos fines, el concibe y aplica los útiles de observación, de experimentación y de vigilancia, y gestiona las bases de datos oceanográficos. Desde el primero de enero del 2018, el Ifremer opera igualmente la flota oceanográfica francesa a beneficio de la comunidad científica.

Sitio internet: www.ifremer.fr

CRPMEM - Comité Regional de las Pescas Marítimas et de las Crías Marinas de Nouvelle-Aquitaine

El CRPMEM es un sitio accesible al público que tiene por vocación aportar informaciones sobre el sector de las pescas de Nueva Aquitania y de valorizar la

imagen de los pescadores. Este enfoque se inscribe en el cuadro de una pesca responsable y un desarrollo sostenible que permita preservar el recurso y el oficio de pescador, de garantizar la sostenibilidad de sus empresas y de transmitir sus conocimientos.

Este sitio está igualmente al servicio de los profesionales del sector y de sus asociados, es un útil de reactividad y de dinamismo en los intercambios con las instituciones públicas, las colectividades, las organizaciones profesionales, científicas y técnicas.

CDPMEM Gironde Quai Jean Dubourg, 33314 Arcachon Cedex

Tel: 05.57.72.29.69

CIDPMEM Pyrénées Atlantiques/Landes

12 Quai Pascal Elissalt, 64500 Ciboure

05 59 47 25 21

CIPA - Comité Interprofesional de los Productos de la Acuicultura

Creada en 1997, el CIPA reúne, en el seno de una misma interprofesión, los actores de la salmonicultura de agua dulce y de la acuicultura marina y nueva francesas. Sus misiones son múltiples: es un lugar de diálogo y de intercambio que

organiza concertaciones entre familias profesionales ayudando al mismo tiempo al establecimiento de programas de investigación. Además, el CIPA responde a las expectativas de los consumidores desarrollando medidas de calidad de los productos, informando a los prescriptores del sector piscícola y promoviendo los peces de criadero francés. Por último, el CIPA representa el sector ante las instancias nacionales, europeas e internacionales.

32 rue de Paradis, 75010 PARIS

Tel: 01 40 58 68 00

Mail: contact@cipaquaculture.asso.fr

Sitio web: www.aquaculturedenosregions.com

ADEPALE - Asociación De Empresas de Productos Elaborados

La ADEPALE es una de las principales federaciones profesionales de la industria alimentaria. Ella es el portavoz de 250 empresas a través de 6 sindicatos miembros en el área de abarrotos (pescado, mermeladas, compotas, verduras, platos cocinados, arroz, verduras secas), el fresco (productos preparados y vegetales de cuarta gama) y congelado. Sus 380

unidades de producciones están repartidas en el conjunto del territorio nacional francés.

44 rue d'Alésia, 75682 Paris, Francia
Tel: 01 53 91 44 44

Sitio web: www.adepale.org

ADRHM - Asociación de directores y responsables de las lonjas de pescado

Creada en 1986, esta asociación tiene por objeto facilitar las relaciones entre los directores y los responsables de las lonjas de pescado de Francia mejorando al mismo tiempo el funcionamiento de las lonjas de pescado.

CCI QUIMPER CORNOUAILLE

145 Avenue de Kéradenec, 29330 Quimper, Francia

FFP - Francia sector Pesca

Creada en 2010, la asociación Francia sector Pesca tiene por vocación trabajar a largo plazo en favor de la producción y de la comercialización de los recursos marítimos franceses. Francia Sector Pesca ha reunido todos los eslabones del sector para organizar el cuadro de una solidaridad sectorial y garantizar la aplicación de acciones eficaces. Esta asociación con carácter interprofesional agrupa por consiguiente los productores, los marisqueros, los mayoristas, los transformadores, la gran distribución y los pescaderos minoristas en Francia. Sus ambiciones tienden

a desarrollar una pesca más sostenible, responsable y favorecer la comercialización de la pesca francesa.

11-15 rue Saint Georges, 75009 Paris, Francia

Tel: 01 84 16 37 20

Mail: contact@francefilierepeche.fr

Sitio web: www.francefilierepeche.fr

FNPF - Federación Nacional de la Pesca en Francia

La Federación Nacional de la Pesca en Francia es una red asociativa para proteger los medios acuáticos y promover la pesca deportiva. La asociación garantiza la representación nacional y la coordinación de las federaciones departamentales de pesca deportiva en agua dulce y de sus 3900 asociaciones de pesca.

FCD - Federación de empresas de Comercio y de la Distribución

Creada en 1995, la Federación de empresas del Comercio y la Distribución es una organización profesional que agrupa la mayoría de los alféreces de la gran distribución, ya sea de distribución alimentaria o distribución especializada. Las mismas están firmemente comprometidas en la defensa de los intereses cotidianos de los franceses.

12, rue Euler, 75008 Paris

Tel: 01 44 43 99 00

Sitio web: www.fcd.asso.fr

Federación del Comercio y de la Distribución

Esta organización profesional reúne a la mayoría de las cadenas minoristas, ya sean alimentos o tiendas especializadas.

12, rue Euler, 75008 Paris

Tél. 01 44 43 99 00

Fax 01 47 20 53 53

Sitio web: www.fcd.fr

FFMIN - Fédération Française des Marchés d'Intérêt National

Sitio internet: www.ffmin.com (sitio en proceso de reforma)

UMF - Unión del marisquero francés

La UMF federa 14 sindicatos y agrupaciones profesionales locales repartidas a lo largo de las fachadas marítimas metropolitanas. Ella se apoya así en un funcionamiento en red. La UMF tiene varias misiones: representar y promover los intereses de los marisqueros ante los poderes públicos y los colaboradores del sector, animar el diálogo social en vista de modernizar la convención colectiva nacional de marisqueros - expedidores, y federar y dirigir acciones colectivas para acompañar las empresas en su desarrollo.

212 Avenue du Maine, 75014 Paris

Tel: 01 47 27 19 06

Sitio internet: www.mareyeurs.org

UNPF - Unión Nacional de la Pescadería francesa

Creada en el 2008, la UNPF es la organización profesional que federa los artesanos-pescaderos de Francia con el fin de defenderlos, formarlos, informarlos y promover su conocimiento artesanal.

6, Rue des Frères Montgolfier - ZA La Tourelle 2, 22400 Noyal

Tel: 09 81 44 44 43

Sitio internet: www.uniondelapoissonnerie.org

SNSAPL - Sindicato Nacional De las Estructuras Asociativas de Pesca y recreación

Creado en el 2008, el SNSAPL es una organización profesional con la finalidad de reunir todas las estructuras asociativas de la pesca deportiva (FNPF, federaciones departamentales, asociaciones regionales, uniones de cuencas, asociaciones migradores, AAPPMA, agrupaciones recíprocas) en calidad de empresarios. El SNSAPL promueve y defiende los intereses de sus adherentes en el campo social.

Sitio internet: www.federationpeche.fr

Cámara de Comercio y de Industria Franco - Peruana (CCIPF)

Fundada en 1945, CCIPF es una asociación civil sin fines de lucro. Desde 2012, se ha convertido en una Delegación de Servicio

12

12. Fuentes de información

Público BUSINESS France. Su principal objetivo es la promoción y el apoyo de los exportadores franceses.

46-48, Avenue de la Grande Armée. CS 50071 75858 PARIS Cedex 17

Tel: 01 40 69 37 00

Sitio web: <http://www.ccipf.com>

Dirección General de la Competencia, del Consumo y de la Represión de los Fraudes (DGCCRF)

La DGCCRF controla todos los campos de consumo en todas las etapas de la actividad económica e independientemente de la forma de comercio. Por lo tanto, garantiza el funcionamiento adecuado de los mercados, en beneficio de los consumidores y las empresas.

8 rue Froissart, 75153 PARIS CEDEX 03

Tel.: 01 40 27 16 00

Fax: région 01 42 71 09 77

Sitio: <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/dgccrf>

Sitio web oficial público

- France Agrimer
- France Agroalimentaire
- Ministerio de la agricultura y de la alimentación
- Ministerio de Acción y Cuentas Públicas (douane.gouv.fr)
- DGCCRF (Dirección General de Competencia, Consumo y Control de Fraudes)
- CCI Francia-Perú

Sitios web de información

- Objectif Import / Export : <https://www.objectif-import-export.fr/fr>
- ConsoGlobe: <https://www.conso-globe.com/>
- Planetoscope: <https://www.planetoscope.com/>
- Marmiton: <http://www.marmiton.org/>
- MGC Prévention Santé : <http://www.mgc-prevention.fr/>
- Marine Stewardship Council: <https://www.msc.org/>
- Guía de especies - para profesionales: <http://www.guidedesespeces.org/fr/merlu>
- Los pescadores pesqueros de La

Cotinière: <https://www.lacotiniere.io/especes-et-les-saisons/le-merlu-commun.html>

- Ooreka: <http://www.ooreka.fr/>
- Ciqua - Tabla de composición nutricional de los alimentos: <https://ciqua.anses.fr/>
- Observatorio de la Salud: <http://www.observatoire-sante.fr>

Sitios web oficiales

- Ministerio de la agricultura y de la alimentación: agreste.agriculture.gouv.fr/
- Agrocampus Ouest, Instituto nacional superior de ciencias agrícolas, agroalimentarias, hortícolas y paisajismo: <https://www.agrocampus-ouest.fr/>

Artículos de prensa

- ConsoGlobe, «Manger du poisson allonge la vie des seniors», abril 2013 <https://www.conso-globe.com/manger-du-poisson-allonge-la-vie-des-seniors-cg>
- Les Echos, «Les prix du saumon battent

un nouveau record historique», 29 junio 2018

<https://www.lesechos.fr/industrie-services/conso-distribution/0301893435922-les-prix-du-saumon-battent-un-nouveau-record-historique-2188445.php>

- 60 Millions de consommateurs, «Qui veut du bon poisson?», octobre 2012

<https://www.60millions-mag.com/2012/10/03/qui-veut-du-bon-poisson-8065>

- Observatoire de la Santé, «Tous les bienfaits du poisson sur la santé !», octobre 2016

<https://www.observatoire-sante.fr/tous-les-bienfaits-du-poisson-pour-la-sante/>

- Nouvel Obs, «Les filets de colin gonflés à l'eau et aux produits chimiques», janvier 2014

<https://www.nouvelobs.com/societe/20140106.OBS1518/les-filets-de-colin-gonfles-a-l-eau-et-aux-produits-chimiques.html>



2019



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo