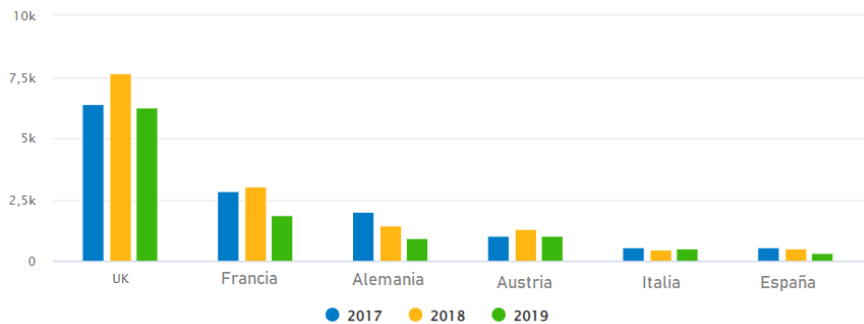


FICHA MERCADO – PRODUCTO

1. DATOS DEL REGISTRO DE LA FICHA			
1.1. Nombre de la OCEX	Hamburgo	1.2. Fecha	15.12.2022
1.3. Elaborado por:	Nombres y apellidos	Gycs Gordon	
	Cargo	Consejero Económico Comercial	
2. DATOS DEL MERCADO – PRODUCTO			
2. Producto	Algas para consumo humano e industria alimentaria		
2.1 Nomenclatura arancelaria (Ejem.; 0806.10)	1212.21.00.00 marinas y otras, frescas, refrigeradas, congeladas o secas, incluso molidas, aptas para el consumo humano 1212.29.00.00 algas para otros usos		
2.2 Denominación o nombre comercial en el país de destino	Seetang Algen		
2.3 Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)	<p>Requisitos Sanitarios</p> <p>Para ingresar el producto en Alemania, deberá contar con los siguientes requisitos sanitarios obligatorios, con las normativas establecidas por el Consejo Directivo de la UE:</p> <p>Ley general de alimentos: <a href="https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law/general_requirements_en">https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law/general_requirements_en</a></p> <p>Reglamento EC 1333/2008: <a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32008R1333">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32008R1333</a></p> <p>Reglamento EC 852/2004: <a href="https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:en:PDF">https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:en:PDF</a></p> <p>Regulación EU 2012/231/EU: <a href="https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:en:PDF">https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:en:PDF</a></p> <p>Contaminantes:</p> <p>Para los extractos de algas se controlará el nivel de los siguientes elementos: Físico – metales, plástico y residuos contaminantes Químico – pesticidas Biológico – bacterias</p> <p>EC Regulation 396/2005: <a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX%3A32005R0396">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX%3A32005R0396</a></p> <p>EC Regulation 1881/2006: <a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX%3A32006R1881">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX%3A32006R1881</a></p> <p>Regulation EU No 231/2012: <a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1466860181023&amp;uri=CELEX:32012R0231">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1466860181023&amp;uri=CELEX:32012R0231</a></p> <p>Productos a base de algas o algas, dependiendo de su origen, pueden contener niveles altos de iodo o metales pesados como el cadmio (usado como alimento de animales) o también sustancias no autorizadas como el óxido de etileno u aceites.</p> <p>En el portal RASFF se pueden encontrar los productos notificados: <a href="https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/">https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/</a></p> <p>Etiquetado y empaque:</p>		

	<p>EC Regulation 1272/2008:  <a href="https://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/classification-labelling_en">https://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/classification-labelling_en</a></p> <p>European Chemical Agency (ECHA9)  <a href="https://echa.europa.eu/web/guest/information-on-chemicals/cl-inventory-database">https://echa.europa.eu/web/guest/information-on-chemicals/cl-inventory-database</a></p> <p>Regulation (EC) No 1333/2008  <a href="https://www.fsai.ie/uploadedFiles/Consol_Reg1333_2008(1).pdf">https://www.fsai.ie/uploadedFiles/Consol_Reg1333_2008(1).pdf</a></p> <p>Estándares y certificaciones          Muchas veces se le aconseja al consumidor prestar atención al origen, porque según la zona de recolección, el producto marino podría estar contaminado con sustancias nocivas. Los productos de calidad ecológica suelen ofrecer aquí la mayor seguridad, y los complementos alimenticios, como el polvo de algas, la menor.</p> <p>Kosher Certified:          La certificación de calidad más importante para las algas es el ASC-MSC Seaweed Standard. Este certificado es el más predominante en sustentabilidad y abarca tanto las algas salvajes o cultivadas y abarca un estándar global.          Más informaciones:  <a href="https://www.asc-aqua.org/what-we-do/our-standards/seaweed-standard/">https://www.asc-aqua.org/what-we-do/our-standards/seaweed-standard/</a></p> <p>Para certificar el producto orgánico dentro de la Unión Europea, se deberá considerar el reglamento 834/2007 (<a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/LSU/?uri=CELEX%3A32007R0834">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/LSU/?uri=CELEX%3A32007R0834</a>), el cual además tiene información detallada sobre etiquetado, producción y comercio.</p> <p>Otros certificados que se aconseja para los productos de algas son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• FSSC 22000</li> <li>• International Food Standard (IFS)</li> <li>• Global GAP</li> <li>• HALAL Certified</li> </ul>
<p>2.4 Tendencias del mercado</p>	<p>Alemania es el tercer mayor importador de algas comestibles en el año 2019. Las importaciones de algas de Alemania alcanzaron las 1.332 toneladas en 2020, lo que fue incluso superior a las importaciones de 2018, que solo alcanzaron las 915 toneladas. Alemania es un mercado bastante estable y los precios de importación de las algas se mantuvieron fuertes incluso durante la pandemia en 2020. Los precios de importación se mantuvieron en 7,00 \$/kg en 2019 y en 2020.</p> <p>Los principales países de donde se importan las algas usualmente son China, Corea y Japón. Ahora también se puede conseguir el producto desde Francia, España o Estados Unidos. Sin embargo, los productores europeos no son suficientes para satisfacer la demanda total. La producción disminuye debido a su excesiva recolección o al clima imprevisible de los últimos años. Además, no todas las clases de algas se pueden cultivar y producir en otros países, por lo que la importación es necesaria.</p> <p>Mirando el panorama general, su principal competencia en el mercado europeo de algas es la propia Europa. En 2019, España, Alemania, Irlanda, los Países Bajos y Francia fueron las principales naciones exportadoras dentro de Europa. En 2020, Irlanda lideró, seguida de Alemania, Países Bajos y Francia. Europa se centra en la recolección de algas en la naturaleza, y el sector de la acuicultura se encuentra todavía en una fase muy temprana.</p> <p>En lo que respecta a la acuicultura de algas, los 25 principales países de origen incluían seis en Oceanía (el 35% de todas las EM), seis situados en Europa (el 33%), cinco en Norteamérica (el 15%), seis en Asia (el 14%) y dos en Sudamérica (el 8%).          Imagen 1: Principales países importadores de algas en Europa en toneladas (k)</p>



Fuente: Eurostat (2021)

#### PRODUCCION EN EUROPA

Europa se centra sobre todo en la producción de algas pardas como

- oarweed (*Laminaria digitata*);
- alga de mar (*Laminaria hyperborean*);
- alga de roca o alga nudosa (*Ascophyllum nodosum*).

Las especies más populares de fuera de Europa son:

- kombu (*Saccharina* y *Laminaria*);
- nori (*Pyropia yezoensis* y *Pyropia Tenera*);
- wakame (*Undaria*).

Son productos que suelen proceder de países asiáticos.

Otras especies de algas como el *Hijiki* (*Sargassum fusiforme*) y el alga arame (*Eisenia bicyclis*) sólo se cultivan en Asia y no en Europa.

Los cinco principales proveedores de alga importada en Europa en el 2022 fueron China, Alemania, Corea del Sur, Países Bajos y Chile. Entre los países en desarrollo los principales fueron Filipinas e Indonesia.

#### Precios

Los precios pueden variar mucho, dependiendo de la especie, la calidad y el costo de cosecha, demanda del consumidor final, precio de los sustitutos. Según informaciones del CBI el precio de carrageenan puede oscilar entre 10 y 25 €/kg mientras que el precio de agar-agar se sitúa entre 20 y 30€/kg dependiendo de la calidad.

Según compradores e importadores europeos la pandemia del COVID-19 provocó un aumento de precio debido a la interrupción causada en las cadenas de suministro.

Tipos de algas en el mercado:

Algas de consumo humano:

- Espirulina (alto en proteína, Vitamina B12, A, E)
- Agar-Agar (sustituto de gelatina animal, espesante sin alterar sabor)
- Hijiki (*Sargassum fusiforme*) (alga sabrosa comestible)
- Nori - *Pyropia yezoensis* and *Pyropia Tenera* (preparación de Sushi u otros platos)
- Kombu -*Saccharina* and *Laminaria* (alga comestible)
- Dulse (alga comestible)
- Arame (*Eisenia bicyclis*) (alga comestible)
- Alaria (alga comestible)
- Cochayuyo (alga comestible)
- Wakame - *Undaria* (alga comestible)
- Carrageenan (se emplea como espesante, estabilizante y gelificante. También en la industria de cosméticos y farmacéuticos)
- Fucus (laxante y adelgazante)
- Chlorella (se vende como suplemento dietético en polvo)



Producción en Europa:



- Alga parda - *ascophyllum nodosum* - rockweed or knotted kelp - Knotentang
- Alga de mar -tangle (*Laminaria hyperborean*); Palmentag
- Oarweed (*Laminaria digitata*); Fingertang

<p>2.5 Estacionalidad de la producción local</p>	<p>Las algas secas en sus diversas presentaciones se encuentran disponibles a lo largo de todo el año.</p> <p>Las algas frescas dependiendo de la especie pueden encontrarse en diferentes meses y en diferentes cantidades disponibles.</p>
<p>2.6 Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos y/o aeropuertos)</p>	<p>Gran parte de los productos de algas importadas de los países en desarrollo son productos secos, procesados o de valor añadido.</p> <p>Los principales puntos de ingreso son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Puerto de Hamburgo/Alemania, puerto de Rotterdam/Países Bajos, puerto de Amberes/Bélgica</li> <li>- Aeropuerto de Fráncfort/Alemania</li> </ul>
<p>2.7 Descripción de la cadena de distribución y comercialización del producto en el mercado (identificar los principales actores en cada eslabón de la cadena)</p>	<p>Muchos productos de algas marinas se están volviendo más disponibles, apareciendo no solo en la venta minorista asiática, sino también en las tiendas minoristas convencionales. Los exportadores pueden aprovechar el aumento del veganismo en Alemania para promocionar sus productos de algas. Por ejemplo, Edeka, uno de los principales minoristas de Alemania, promueve el uso de las algas en ensaladas y aperitivos proporcionando ideas de recetas y haciendo que las algas sean más accesibles para los consumidores de a pie. Por supuesto, las tiendas asiáticas en línea como Nanuko y Go Asia también pueden ofrecer oportunidades a los exportadores para vender sus productos.</p> <p>-Edeka: <a href="https://www.edeka.de/ernaehrung/lebensmittelwissen/see tang.jsp">https://www.edeka.de/ernaehrung/lebensmittelwissen/see tang.jsp</a></p> <p>-Nanuko: <a href="https://www.nanuko.de/epages/79558993.sf/en_GB/?ObjectPath=/Shops/79558993/Categories/BASIS/ALGEN">https://www.nanuko.de/epages/79558993.sf/en_GB/?ObjectPath=/Shops/79558993/Categories/BASIS/ALGEN</a></p> <p>-Go Asia: <a href="https://goasia.net/search?sSearch=see tang&amp;p=1#">https://goasia.net/search?sSearch=see tang&amp;p=1#</a></p>
<p>2.8 Criterios de los actores claves de los canales de distribución y comercialización para la selección de proveedores (en orden de importancia)</p>	<p>Existen tres principales canales de ventas para las ventas en Alemania. El retail, la industria de alimentos procesados y el de servicios de comida.</p> <p>Los productos de algas no son muy populares aún, por lo que no es un canal óptimo el retail. Puede haber algunos retails que cuenten con algas, pero en la sección de productos étnicos.</p> <p>Las algas frescas son muy difíciles de conseguir en Alemania. Muchas de las tiendas asiáticas son las que cuentan con el producto, además de tiendas ecológicas principalmente en forma seca o congelada.</p> <p>Puede conseguir wakame seco en tiendas asiáticas, tiendas de alimentos orgánicos y a menudo también en supermercados. En los supermercados japoneses o asiáticos también se pueden encontrar copos instantáneos de wakame que se pueden espolvorear directamente en el líquido hirviendo sin tener que remojarlos antes.</p> <p>Hay numerosos productos en los que se procesan las algas, como aperitivos crujientes, pan, platos preparados, fideos, aceites, sopa en polvo y pastas de condimento</p> <p>Si el producto está enfocado para el sector de alimentos procesados, existe mayor oportunidad como exportador, especialmente para los extractos de algas. Ya existen productos a base de extractos de algas para el reemplazo de carne y en bebidas. También el carrageenan y agar-agar son los más usados por su amplio rango de usos.</p> <p>Un estudio de CBI EU mencionó que se provee un crecimiento de 8.12% del 2021 al 2026 y el agar-agar en 5.55%.</p> <p>Las algas tienen un gran potencial en el sector de servicios de comida debido al número creciente de restaurantes asiáticos y a la acogida de algas también en restaurantes europeos. El potencial de ingresar al mercado de retail étnico es más fácil a través de un distribuidor asiático, ya que los retails usualmente no importan directamente, sino, se abastecen de ellos.</p>
<p>2.9 Presencia de la oferta peruana en el mercado (temporadas, puntos de venta)</p>	<p>No se tienen registros de exportaciones peruanas hacia Alemania.</p> <p>Las algas son consideradas actualmente como un superfood por sus beneficios nutricionales. Se presentan oportunidades interesantes en el retail, servicios de comida e industrias de procesados. Además, las algas pueden ser consideradas como un alimento muy sostenible. No necesitan tierra para su cultivo en el agua, no requieren pesticidas o</p>

	<p>fertilizantes y puede cultivarse durante todo el año. Las algas marinas eliminan los fertilizantes nitrogenados que pueden contaminar los ecosistemas marinos. El cultivo de algas también puede ayudar a proteger los vulnerables arrecifes de coral al aumentar la diversidad de las algas locales.</p> <p>El enfoque que deberá darle a su producto es principalmente a las algas que no se producen en Europa, o también a productos de algas con valor agregado.</p>
<p>2.10 Actividades de promoción idóneas para promover el producto</p>	<p>Los usos del alga (macroalgae) provee un amplio rango de aplicaciones en diversos productos e industrias, por lo que las actividades de promoción dependerán de la industria:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimento para animales</li> <li>- Alimento de consumo humano</li> <li>- Industria farmacéutica y nutracéutico</li> <li>- Aditivos alimenticios</li> <li>- Empaques bio</li> <li>- Cosméticos</li> <li>- Bioestimulantes</li> <li>- Biocombustibles</li> <li>- Valorización de sistemas de ecosistemas</li> </ul> <p>Ferias</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seafood Expo Global (<a href="http://www.seafoodexpo.com/global">www.seafoodexpo.com/global</a>) feria de alimentos marinos</li> <li>• Biofach (<a href="http://www.biofach.de">www.biofach.de</a>) en Nürnberg para productos orgánicos</li> <li>• Food ingredients/ Health ingredients (<a href="https://www.figlobal.com/fieurope/en/home.html">https://www.figlobal.com/fieurope/en/home.html</a>)</li> </ul>



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

Producto	Punto de venta	Unidad (Caja, Kg., otro)	Precio (US\$ por unidad)	Origen del producto	Fecha de toma de información	Características o forma de presentación	Foto
Polvo de Spirulina	<a href="https://www.reformhaus-shop.de/">https://www.reformhaus-shop.de/</a>	Envase de 150g	19.90€	n.a.	Julio 2022	Envase de plástico con producto en polvo o en cápsulas	
Polvo de Chlorella	<a href="https://www.reformhaus-shop.de/">https://www.reformhaus-shop.de/</a>	Envase de 150g	19.90€	n.a.	Julio 2022	Envase de plástico con producto en polvo o en cápsula	

<p>Aceite de algas Omega 3</p>	<p><a href="https://www.reformhaus-shop.de/">https://www.reformhaus-shop.de/</a></p>	<p>Envase de 35.5g</p>	<p>24.99€,</p>	<p>Taiwan</p>	<p>Julio 2022</p>	<p>Caja de papel conteniendo aceite de alga en cápsulas concentradas</p>	
<p>Snack de Algas crocantes</p>	<p><a href="https://goasia.net/de">https://goasia.net/de</a></p>	<p>Envase de 59g</p>	<p>3.99 €</p>	<p>Países Bajos</p>	<p>Julio 2022</p>	<p>Envase de plástico conteniendo algas crocantes condimentadas al estilo coreano</p>	

<p>Snack de algas</p>	<p><a href="https://goasia.net/de">https://goasia.net/de</a></p>	<p>Envase de 59g</p>	<p>3.99 €</p>	<p>Tailandia</p>	<p>Julio 2022</p>	<p>Envase de plástico conteniendo algas crocantes picantes</p>	
<p>Ensalada de Wakame</p>	<p><a href="https://goasia.net/de">https://goasia.net/de</a></p>	<p>Envase de 150g</p>	<p>2.99 €</p>	<p>Países Bajos</p>	<p>Julio 2022</p>	<p>Envase de plástico para refrigerar envuelto de papel.</p>	



Preparación de algas sazonadas	<a href="https://goasia.net/de">https://goasia.net/de</a>	Envase de 70g	3.99€	Korea	Julio 2022	Envase de plástico conteniendo algas	
Espagueti a base de algas	K-shop (Alemania) <a href="https://k-shop.eu/de">https://k-shop.eu/de</a>	Envase de 400g	3.95 €	Corea del Sur	Julio 2022	Envase de plástico	

<p>Espirulina en polvo</p>	<p>REWE <a href="https://shop.rewe.de">https://shop.rewe.de</a></p>	<p>Envase de 150g</p>	<p>4.99 €</p>	<p>China</p>	<p>Julio 2022</p>	<p>Envase de plástico con zip</p>	
<p>Nori para preparación de sushi</p>	<p>Go Asia <a href="https://goasia.net/de">https://goasia.net/de</a></p>	<p>Envase de 140g</p>	<p>9.99 €</p>	<p>Reino Unido</p>	<p>Julio 2022</p>	<p>Envase de plástico traslúcido con zip</p>	