

FICHA MERCADO – PRODUCTO

I. DATOS DEL REGISTRO DE LA FICHA			
1.1. Nombre de la OCEX	Madrid (OMAD)	1.2. Fecha	10.06.22
1.3. Elaborado por:	Nombres y apellidos	Max Gunther	
	Cargo	Especialista Comercio	
II. DATOS DEL MERCADO – PRODUCTO			
2.1 Producto	Conchas de Abanico		
2.2 Nomenclatura arancelaria (Ejem.; 0806.10)	03.07.29.10.00: Conchas de abanico congeladas.		
2.3 Denominación o nombre comercial en el país de destino	<p>En España a nuestras conchas de abanico se les conoce como Vieiras del Pacífico. La Viera del Pacífico (<i>Argopecten Purpuratus</i>) importada desde España tiene por nombres comunes los de concha de abanico en el Perú y ostión del norte en Chile.</p> <p>España utiliza las conchas de abanico del Pacífico importadas como producto sustituto de 3 especies emparentadas, muy apreciadas, y pescadas localmente, en la región de Galicia: vieiras, zamburiñas y volandeiras.</p> <p>Las 3 especies locales y la especie producida en Perú y Chile, aunque muy similares, se diferencian, por la forma de la concha, sabor y tamaño.</p> <p>Más detalles sobre diferencias y semejanzas entre estas especies emparentadas y muchas veces confundidas en el mercado español se pueden ver en los siguientes enlaces:</p> <p>https://conxemar.com/es/vieira-del-pacifico https://conxemar.com/es/vieira https://conxemar.com/es/zamburi%C3%B1a https://conxemar.com/es/volandeira</p> <p>Atlántico). Por ello la mayor parte de vieiras importadas por España provienen de Europa. Solo una parte residual viene de Perú y Chile. De hecho, Francia</p> <p>https://acentoleira.com/nacasa/guia-de-mariscos</p> <p>La principal y más conocida especie local explotada comercialmente es la variedad <i>Pecten Maximus</i> (King Scallop o Vieira del, Reino Unido Noruega e Irlanda suelen ser los principales proveedores de España, aunque también se importan cantidades significativas de China y Japón Estados Unidos, Canadá, Groenlandia, Islas Malvinas (Falkland) y de Argentina.</p> <p>Más detalles sobre forma de captura, precios, procesamiento y presentación y precios de vieiras de la variedad europea <i>Pecten Maximus</i>, en estado salvaje o a partir de acuicultura se pueden ver en los siguientes enlaces:</p> <p>https://www.julianopalacios.com/Original_Articles/Outeiro_etal_2021.pdf https://www.eumofa.eu/documents/20178/137160/King+scallop_31-1.pdf</p>		

	<p>En cualquier caso, la vieira (<i>Pecten Maximus</i>) es uno de los mariscos más conocidos en España, siendo su concha el símbolo del internacionalmente famoso Camino de Santiago, la ruta de peregrinación religiosa y cultural más importante de Europa, que termina en Santiago de Compostela, Galicia</p>
<p>2.4 Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)</p>	<p>Aranceles Existe un tratado de Libre Comercio en vigor entre la UE y Perú vigente desde el 2013. Por ello no se pagan aranceles para la exportación de conchas de abanico congeladas a España. Arancel 0% para productos de origen: Perú.</p> <p>Impuestos Impuesto específico: no se aplica Impuesto al Valor Agregado (IVA): 10% (reducido)</p> <p>La legislación de la Unión Europea (UE) referente a los productos de pesca y acuicultura está establecida en numerosas directivas y regulaciones. La legislación marco para el sector de alimentos es la Ley General de Alimentos Regulación (EC) 178/2002 y es complementada por las directivas y regulaciones específicas para el sector de pesca, algunas de las cuales, se pueden encontrar en: http://ec.europa.eu/food/international/trade/index_en.htm https://ec.europa.eu/food/system/files/2018-06/ia_trade_import-cond-fish_en.pdf</p> <p>La normativa comunitaria se basa en la protección a la salud y vida de los consumidores para lo cual existen una serie de regulaciones que veremos a continuación y que son observadas por los países que conforman la UE.</p> <p>La Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores (SANCO) de la Comisión Europea es responsable de la seguridad alimentaria en la UE. Las normas para importar productos de la pesca y mariscos (incluye moluscos bivalvos) se crearon para garantizar que los productos importados cumplan con la normativa de calidad exigidas a los productores de los Estados miembros de la UE en materia de higiene, seguridad del consumidor y aspectos de salud animal.</p> <p>Reconocimiento por parte de la UE de la planta procesadora</p> <p>El principal requisito para el ingreso de productos pesqueros a la UE es la aprobación de la empresa productora/procesadora, por la autoridad competente (SANCO).</p> <p>Esta aprobación se establece en función de la evaluación previa realizada en el Perú por el Instituto Tecnológico del Perú (ITP) www.gob.pe/itp que es la institución que autoriza la habilitación sanitaria de establecimientos industriales pesqueros peruanos y luego, comunica la lista oficial a la UE.</p>

Los establecimientos pesqueros aprobados se publican en el sitio Web de la UE: https://ec.europa.eu/trade/policy/index_en.htm

Cumplimiento con la normativa UE

Los productores y exportadores deben cumplir con las condiciones estipuladas por la UE en diversas Directrices:

- 96/23/CE: Referente a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.
- 97/78/CE: Referente a los principios relativos a la organización de controles veterinarios de los productos que ingresan a la UE desde terceros países.
- 2377/90/CE: Referente a la imposición y establecimiento de límites máximos de residuos (LMRs) para todas las sustancias farmacológicamente activas.
- 2007/362/CE: Referente a los planes de vigilancia presentados por terceros países relativos a los residuos.

Estas directrices están relacionadas con la condición de salud de los animales, zona de pesca, regla de higiene mínima, prohibición de ciertas sustancias tales como hormonas y residuos de metales pesados tales como mercurio y cadmio.

Estas condiciones deben ser cumplidas por parte de un grupo de terceros países mencionados en la Directiva 97/296/CEE, la cual se encuentra en permanente actualización.

Regulaciones Sanitarias

- Los productos deben provenir de una empresa autorizada/reconocida por la UE, controlado por la autoridad correspondiente responsable en el país de origen, en el caso del Perú es el Instituto Tecnológico Pesquero – ITP.
- Se requiere un Certificado Sanitario otorgado por la autoridad correspondiente en el país de origen. (Decisión UE 96/674/CE)
- Certificado de Origen
- Control sanitario

Las autoridades veterinarias europeas controlan los productos y certificados al llegar, resultando en el documento Common Veterinary Entry Document.

https://ec.europa.eu/food/animals/veterinary-border-control_es

El importador debe solicitar el control sanitario previo a la importación. La primera página del Common Veterinary Entry Document (CVED) tiene que ser completada y presentada, acompañada por los certificados obligatorios. El control puede incluir la toma de muestras para análisis en laboratorios designados. Controles adicionales pueden ser ejecutados en otras etapas de la cadena. Los controles solo pueden realizarse en los puntos fronterizos de inspección designados; Border Inspection Posts.

	<p>Inspección de fronteras</p> <p>Los productos pesqueros exportados a la UE han de entrar por un puesto de inspección en fronteras autorizado, bajo la autoridad de un veterinario oficial.</p> <p>Cada partida se somete a un control documentario y de identidad y, a veces, a control físico. La frecuencia de los controles físicos depende del riesgo del producto y los resultados de controles anteriores.</p> <p>Si durante los controles aparece una partida que no cumple con la legislación comunitaria de la UE, la partida se destruirá, o, en determinadas condiciones, se reenviará en un plazo de sesenta días.</p> <p>ETIQUETADO Y ENVASE</p> <p>El reglamento 104/2000 rige la organización de los mercados en el sector de los productos de pesca y de la acuicultura. En el artículo 4 se fijan las obligaciones de etiquetado de los productos del mar. Tres menciones tienen que estar claramente detalladas en los productos destinados a la venta al detalle en: pescaderías, grandes y medianas superficies y en mercados.</p> <ul style="list-style-type: none">• La denominación comercial de la especie• El método de producción (captura en mar o en aguas interiores o criaderos)• La zona de captura <p>Estas obligaciones se aplican desde el 1º de enero de 2002.</p> <p>La obligación de información se refiere a los productos, que sean resultantes de la UE o que se importen en cuanto se presentan: vivos, refrigerados o congelados, enteros o en filetes, salados o secos, ahumados o en salmuera.</p> <p>Los productos vendidos en la UE están sujetos a las reglas generales de etiquetado para productos alimenticios, reglas generales de etiquetado para productos de la pesca y reglas específicas de etiquetaje para ciertos productos de la pesca sujetos a normas de control de comercialización armonizadas.</p> <p>El comerciante debe indicar claramente las menciones obligatorias del etiquetado:</p> <ul style="list-style-type: none">• Nombre científico.• Denominación comercial de la especie.• Método de producción. (Captura en el mar o en aguas interiores o ganadería)• Zona de captura.• País de origen.• Lista de ingredientes.• Referencia de la planta de producción.
--	--

	<p>El plazo límite de consumo del producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mención que permita identificar el lote. • Hacer referencia a posible necesidad de “congelar” o “no congelar de nuevo una vez descongelado”. • El modo de preparación también debe figurar en la etiqueta. Las menciones, no sólo deben figurar en la etiqueta y el embalaje, sino también en las facturas y certificados sanitarios.
<p>2.5 Tendencias del mercado (no incluir estadísticas de comercio exterior)</p>	<p>Producción, Suministro y Consumo</p> <p>España es el principal productor y consumidor de mariscos de la UE. Se calcula que un sexto de la producción europea de productos marinos proviene originalmente de España, de los cuales aproximadamente la mitad pasan por algún proceso de congelado. Se calcula que el 25% de los españoles consume productos del mar 3 o + veces por semana, el 36% 2 veces y el 24% una vez.</p> <p>La vieira es un producto muy conocido en España. Ello se debe a que la concha de este molusco es desde la edad media el símbolo del Camino de Santiago, la más importante ruta de peregrinación cristiana de Europa.</p> <p>Hoy en día la vieira de origen español sigue siendo capturada en forma artesanal en las rías (entradas de mar) del norte de España (sobre todo en las regiones de Galicia y Asturias) con una técnica que se ha mantenido casi inalterada en los últimos 200 años. La única novedad ha sido introducir en la producción industrial el eviscerado a cargo de los propios pescadores organizados en cooperativas, que permite una mejor presentación.</p> <p>Un ejemplo de esta labor se da aun hoy en la Cofradía de Pescadores de San Antonio de Cambados (Sudoeste de Galicia) http://www.confrariacambados.es/es/</p> <p>La producción local de vieira es muy limitada y no satisface las necesidades del mercado local (47 millones de habitantes) y extranjero que visita España masivamente sus costas sobre todo durante el verano (+80 millones de visitantes en un año normal).</p> <p>En España la vieira es considerada un producto escaso, exquisito y caro. Tiene una significativa, aunque estacional demanda, la que debe ser cubierta principalmente con importaciones provenientes de Europa, Asia y América.</p> <p>Presentación de producto El formato más demandado en supermercados y tiendas especializadas es la carne de vieira en básicamente 3 formatos: Media Concha, Tallo con coral y Tallo sin coral.</p>

Destaca la presentación de producto “listo para cocinar o comer” en diferentes versiones, como se puede apreciar en el Anexo 1.

Como se puede apreciar, el factor conveniencia cada vez pesa más entre consumidores españoles, sobre todo entre los jóvenes que trabajan, que tienen menos tiempo para cocinar y que viven en familias cada vez más pequeñas o solos.

Durante la pandemia se ha revertido la tendencia a cada vez menor consumo de pescado y mariscos en los hogares que afectaba a España hasta hace unos años, habiéndose producido de hecho un aumento efectivo en la demanda por productos del mar en el canal retail/ distribución alimentaria. Esto se debe por un lado a una mayor oferta en el canal retail, ante el casi cierre total del canal Horeca durante la pandemia, y debido a que estos productos se consideran beneficiosos para la salud en España.

Esta tendencia no tiene visos de cambiar de momento ante la recuperación del canal Horeca en España post pandemia. Aparentemente esta costumbre de comer más pescado y marisco preparado en casa ha llegado para quedarse y de hecho aún se mantiene, a fecha de finalización de este informe.

Heterogeneidad del consumo en España

El consumo de pescado y marisco no es homogéneo para toda la población española. Se observan importantes diferencias regionales, intergeneracionales y sociales.

Por regiones: Galicia, Cantabria y País Vasco son las comunidades con mayor consumo y superaban en el año 2015 los 30 kg. de pescado y marisco por persona al año. En el otro extremo, las islas Baleares y las islas Canarias presentaban consumos de 19 kg. al año.

Por edades: un estudio realizado en población española de 18-64 años cuantificó que un 65% de la población no alcanza la recomendación de consumo de pescado, especialmente en población juvenil.

Por nivel educativo: las personas con menor nivel educativo son las que presentan menor conocimiento en materia de salud y de hábitos saludables, lo que genera que sigan dietas más pobres y desequilibradas, y que se alejen de las recomendaciones, como la de consumo de pescado frecuente.

Récord de precios

	<p>Como era de esperarse, ante la recuperación del sector HORECA, debido a la casi normalización del turismo de playa en España en 2022, el precio de los mariscos bivalvos como la vieira, ha subido considerablemente. Según un informe de FAO a diciembre de 2021 los precios de los principales bivalvos comercializados en Europa (mejillones, Ostras, Vieiras y Almejas) se incrementaron un 20- 30%</p> <p>https://www.fao.org/in-action/globefish/market-reports/resource-detail/en/c/1460125/</p> <p>Comercio Exterior de Vieiras</p> <p>A finales de 2020 el observatorio de la OEC / MIT publicó un informe sobre el comercio exterior de vieiras (vivas, refrigeradas y congeladas):</p> <p>https://oec.world/en/profile/hs/scallops-live-fresh-or-chilled</p> <p>Según este informe los principales exportadores de vieiras salvajes en 2020 al mundo fueron Reino Unido (\$60.5M), Japón (\$45.9M), Canadá (\$41.9M), Francia (\$25.7M), y Países Bajos (\$17.4M), mientras que los principales importadores fueron Francia (\$59.1M), Estados Unidos (\$43.2M), Corea del Sur (\$29.7M), España (\$21.5M) e Italia (\$17.9M).</p> <p>Principales proveedores de España</p> <p>Según Trade Map los principales proveedores de España son Francia (primer proveedor con mucha diferencia), Portugal e Italia. Perú hasta antes de la pandemia no figuraba en la estadística de principales exportadores directos.</p>
<p>2.6 Estacionalidad de la producción local</p>	<p>El principal productor en España es Galicia. Su consumo responde a picos de estacionalidad debido a lo limitado de la oferta</p> <p>Hoy en día los productos de mar se pueden encontrar prácticamente durante todo el año, gracias a la importación (España produce muy poco para satisfacer sus necesidades).</p> <p>Asimismo, en el caso de los productos que vienen del mar, se han creado reglamentos que ordenan la actividad determinando periodos de consumo preferente por su mayor disponibilidad, y en consecuencia, mejor precio. Sin embargo, la permanente necesidad de importación de recursos pesqueros que tiene España permite contar con este producto todo el año.</p> <p>Oferta y recomendación de consumo local</p> <p>La estacionalidad más acusada de la vieira «salvaje» se compensa con la oferta continua de la de cultivo. La «gallega» es la más apreciada en España.</p>

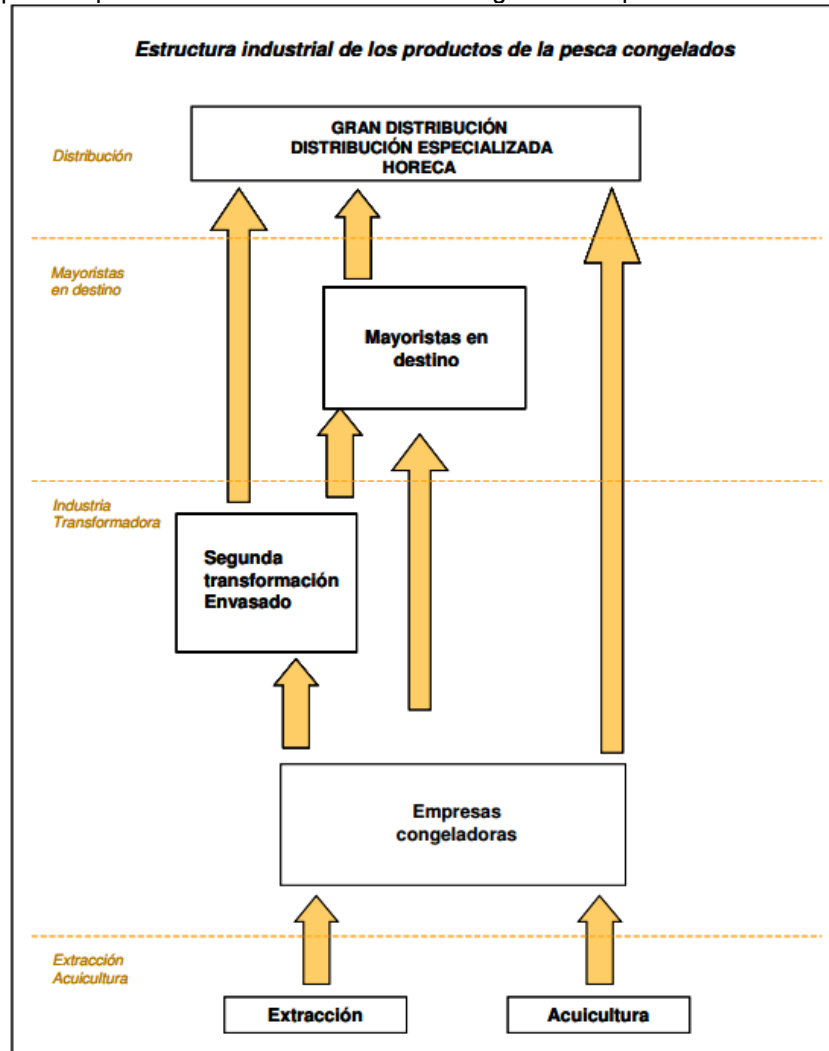
	<p>La cadena de supermercados Eroski (norte de España) publica un calendario con disponibilidad para el consumo de las principales especies de pescados y mariscos (inclusive vieiras) https://pescadosymariscos.consumer.es/calendario-de-pescados-y-mariscos</p> <p>En el caso de las vieiras se recomienda su pesca y consumo en los meses más fríos (de noviembre a abril), como se puede apreciar en el siguiente enlace. https://acentoleira.com/nacasa/guia-de-mariscos</p> <p>En resumen</p> <p>VIEIRA Vieira / Pecten Maximus TEMPORADA ÓPTIMA DE CONSUMO: De diciembre a abril. COCCIÓN: Preparación clásica al horno con jamón de buena calidad, cebolla y pan rallado... según los múltiples recetarios de la cocina gallega. TEMPORADA DE VEDA: Casi todo el año. La vieira salvaje tiene un corto periodo de extracción durante los meses de diciembre a febrero.</p> <p>De hecho, en España, la oferta de vieiras en los mercados y supermercados es más abundante en los meses de invierno y otoño.</p> <p>Durante los meses más calurosos (de mayo a septiembre) el consumo también se incrementa debido al turismo de playa nacional e internacional, que ocasiona una mayor demanda de platos de mar como guisos, paellas y arroces con mariscos.</p> <p>También se consume en Semana Santa. Sin embargo, el mayor pico estacional se da entre los meses, de noviembre y diciembre, ante la mayor demanda de los hogares españoles por productos finos del mar con motivo de las fiestas navideñas.</p> <p>En España se suele cenar pescado y mariscos.</p>
<p>2.7 Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos y/o aeropuertos)</p>	<p>El principal puerto de ingreso de carga desde Sudamérica a España es el puerto de Algeciras, ubicado en Cádiz, sobre el océano Atlántico, es el más cercano a América.</p> <p>No obstante, en la costa norte de España, el puerto de Vigo (<i>O Berbes</i>) en Galicia es el más importante para desembarque de productos pesca congelada en contenedores.</p> <p>Vigo es el quinto puerto de España en exportación e importación, tras Algeciras, Valencia, Barcelona, y Bilbao. También es uno de los pocos puertos de Europa que creció en volumen de desembarques durante los años de la pandemia.</p> <p>Vigo y Algeciras están comunicados por vía férrea, al igual que todos los</p>

demás puertos españoles antes mencionados.

2.8 Descripción de la cadena de distribución y comercialización del producto en el mercado (identificar los principales actores en cada eslabón de la cadena)

La cadena de producción, distribución y comercialización de la vieira congelada es muy similar a la de otros mariscos finos congelados.

Se puede apreciar en forma resumida en el siguiente esquema.



Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Extracción y Acuicultura

En el caso de la vieira atlántica el calibre mínimo de conservación de la especie fluctúa entre 100 y 110 mm

La principal forma de pesca extensiva es el dragado (dredge) o arrastre. entre otros.

Depuración

En España se entiende como depuración de moluscos bivalvos, como los mejillones o vieiras, el proceso al que son sometidos para eliminar o disminuir su contaminación de origen microbiana hasta los límites admitidos por la legislación, debiendo conservar sus caracteres organolépticos,

	<p>viabilidad, limpieza, color, sabor, etc.</p> <p>Los moluscos en su medio natural, a menudo, retienen en su aparato digestivo microorganismos que se encuentran en el medio marino y que pueden causar trastornos en la salud del consumidor. Para evitarlo, y antes de su consumo, deben estar sometidos a un proceso de saneamiento que es la depuración.</p> <p>Primero se bombea agua de mar en dirección a unos depósitos de decantación, adonde llega el agua bombeada, allí por gravedad, los posibles residuos sólidos caen al fondo y se realiza su desinfección. Se puede realizar de 3 formas diferente. Mediante la inyección de hipoclorito sódico, ozono o rayos ultravioleta.</p> <p>Después de su paso por los depósitos de decantación, el agua cae en forma de cascada para oxigenarse hacia un canal a través del cual se distribuye a las piscinas donde está colocado el marisco para su depuración y así obtener la mayor garantía de salubridad para el consumidor.</p> <p>Esto se consigue a través de la inmersión de los moluscos, en cajas, en el agua de mar que pasó por el proceso de decantación, cloración, oxigenación y análisis, durante el tiempo necesario para eliminar la carga microbiológica que pudiera tener. El proceso de depuración se extiende por un mínimo de 12 horas en las que el marisco permanece reposando en las piscinas, auto depurándose y eliminando las impurezas hasta el momento de su comercialización.</p> <p>La depuración de los moluscos no emplea directamente sobre el producto agentes físicos o químicos ni de otros tipos, por lo que no se va a alterar ni lo más mínimo su sabor, color, ni cualquier otra de las propiedades de los moluscos como las vieiras.</p> <p>Industria transformadora</p> <p>En la UE, particularmente en los países que más consumen la vieira (Francia, España, Reino Unido) hay una creciente demanda del canal HORECA por vieiras frescas y procesadas en diversos formatos. En España se prefiere en su concha. Los restaurantes españoles suelen demandar productos congelados empacados individualmente en medias conchas, evisceradas, con o sin coral, pero listos para ser cocinados, normalmente a la gallega, es decir, a la plancha, con aceite, sal y perejil y poco más.</p> <p>Si bien en España, tradicionalmente se ha consumido <i>a la gallega</i>, en los últimos años, la vieira admite muchísimas posibilidades en la cocina. Desde elaboraciones más internacionales como el carpaccio o el cebiche, admite otras más como en empanada, en arroz con mariscos o paella, o como ingrediente de guisos o salteadas para ensaladas.</p> <p>En España, las empresas productoras, transformadoras, congeladoras, y envasadoras, suelen formar parte de la asociación líder en España</p>
--	--

CONXEMAR con sede en la ciudad de Vigo,
<https://www.conxemar.com/es/conoce-nuestra-asociacion>

La asociación CONXEMAR agrupa a 244 empresas especializadas en productos congelados a partir de pesca y acuicultura de toda España.

La fase comercial

En la cadena de producción del pescado y marisco también intervienen empresas comerciales mayoristas activas en el mercado del fresco, congelado y del suministro a las industrias de conservas y salazones.

Los mayoristas, juegan un papel muy relevante en la distribución final en España y a veces tienen hasta red propia de tiendas y marca propia. Una parte considerable de los mayoristas de congelados de pescado y mariscos opera también en la gama de vegetales congelados. Estas empresas juegan un papel logístico de primer orden. Algunas ofrecen incluso servicio directo al canal HORECA. Muchas tienen instalaciones en la red de mercados mayoristas de España (MERCASA) <https://www.mercasa.es/red-de-merc>

Entre los Mercas más grandes del sector pesca destacan los de

-Madrid www.mercamadrid.es/mercado-central-de-pescados/

-Barcelona www.mercabarna.es/sectors-activitat/peix-i-marisc/

-Valencia www.mercavalencia.es/sectors-dactivitat/peixos-i-mariscs/

Gran distribución

Los principales retailers o cadenas de supermercados que comercializan la vieira en España son: El Corte Inglés, Mercadona, Carrefour, Alcampo, Lidl, Aldi, y Eroski. Los supermercados considerados más finos y caros suelen tenerla casi siempre en stock, los supermercados discount no siempre.

La Sirena es una cadena líder especializada en alimentos congelados que cuenta con un surtido muy amplio de pescados y mariscos congelados, inclusive vieiras.



En resumen, por orden de importancia los principales canales de venta de moluscos bivalvos (inclusive vieiras) congeladas en España son:




- Supermercados/ hipermercados
- Pescaderías de barrio y tiendas especializadas en congelados.
- Puestos en mercados tradicionales que se abastecen en los distintos mercados mayoristas o MERCAS por lo general.




Las vieiras pueden adquirirse en estos puntos de venta ya sean frescas refrigeradas, congeladas o precocinadas congeladas en diversas presentaciones, con tendencia a productos de conveniencia, fáciles de cocinar.


	<p>En el anexo número 1 se pueden ver en detalle precios y formas de envase de vieiras congeladas para su comercialización en los principales supermercados y tiendas especializadas de España.</p>
<p>2.9 Criterios de los actores claves de los canales de distribución y comercialización para la selección de proveedores (en orden de importancia)</p>	<p>Es recomendable, aunque no imprescindible, que las empresas proveedoras tengan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certificaciones de calidad estandarizadas. • Buena relación precio-calidad. Los importadores buscan un producto de calidad y a precio razonable <p>Los importadores esperan que se cumpla con ciertos requisitos de producción de origen (presentación y envase).</p> <p>En general, se sugiere que el producto extranjero sea envasado de tal manera que no sea necesario volver a manipularlo en España para darle para darle más valor agregado.</p>
<p>2.10 Presencia de la oferta peruana en el mercado (temporadas, puntos de venta)</p>	<p>En 2021 se ha registrado un importante incremento en las exportaciones de vieiras del Pacífico a España (+ 228 %), habiendo sobrepasado a Francia como el principal importador de la UE</p> <p>Los principales mercados de exportación del Perú en 2021 fueron Estados Unidos, España, Francia y Canadá.</p> <p>Las vieiras del Pacífico peruanas se pueden encontrar envasadas, normalmente en formato marca blanca, en los diversos supermercados a lo largo de todo el año, independientemente de las temporadas específicas de captura en origen.</p> <p>En España, el origen indicado en el envase no siempre indica el país exacto de procedencia. A veces solo se indica el océano o mar donde se ha capturado. Por ejemplo, Pacífico Sur de América.</p> <p>Teniendo en cuenta casos en los que el producto peruano se confunde con otros orígenes, resulta especialmente importante centrarse en una mayor diferenciación del producto peruano, en función de los requerimientos de los clientes.</p> <p>El uso de certificaciones reconocidas en Europa y la búsqueda de algún rasgo distintivo atribuible a la calidad del producto de origen peruano (una receta particular, la historia del producto o de las personas detrás del producto) podrían ser factores potencialmente atractivos para diferenciar el producto en el mercado español y europeo.</p>



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



Punto de venta	Unidad (Caja, Kg., otro)	Precio (EUR por unidad)	Origen del producto	Fecha de toma de información	Características o forma de presentación	Foto
El Corte Inglés Marca Delfin	Bolsa 300 g	14,75 € 49,17 €/ Kg	N.D.	15/06/22	Carne de vieira con coral	
El Corte Inglés Marca Fridela	Envase 135-165 g	2,09 € 13,93 € / K	N.D.	15/06/22	Plato preparado listo para cocinar Vieira rellena con gambas	

<p>Mercadona Marca Hacendado</p>	<p>1 unidad Viera preparada / 120 g</p>	<p>2,25 € / u 120 g 18,75 € / kg</p>	<p>España</p>	<p>15/06/22</p>	<p>Producto precocinado ultracongelado <i>a la gallega</i></p>	
<p>Carrefour Marca Carrefour</p>	<p>Bolsa 320 g</p>	<p>13,50 € 42,19 €/kg</p>	<p>N.D.</p>	<p>15/06/22</p>	<p>Carne de vieira cruda congelada</p>	
<p>Aldi Sin marca</p>	<p>Bandeja 175 g</p>	<p>3,99 € / unidad 22,80 €/kg</p>	<p>Vieiras del Pacífico</p>	<p>15/06/22</p>	<p>Vieira del Pacífico (medias conchas)</p>	


<p>Cetárea Tazones Tienda Esp. Marca Delicrab</p>	<p>Bolsa 12 unidades/ 500 g</p>	<p>12,60 €</p>	<p>Chile</p>	<p>15/06/22</p>	<p>Vieira del Pacifico /Zamburiña Medias Conchas congeladas</p>	
<p>La Sirena Tienda Esp. Marca La Sirena</p>	<p>Bandeja 200 g</p>	<p>6,99 € 34,95 €/ kg</p>	<p>N.D.</p>	<p>15/06/22</p>	<p>Carne de vieira del Pacifico con coral, cruda. Lista para ser cocinada al horno o a la plancha. Su envase al vacío permite una descongelación rápida del producto.</p>	
<p>La Sirena Tienda Esp. Sin Marca</p>	<p>1 unidad/ 60 g</p>	<p>1,99 € 23,41 €/ kg</p>	<p>Escocia Mar del Norte</p>	<p>15/06/22</p>	<p>Carne de vieira con coral cruda ideal como aperitivo cocinado al horno o a la plancha.</p>	


<p>La Sirena Tienda Esp. Marca La Sirena</p>	<p>Bandeja 300 g</p>	<p>11,99 € 39,97 €/ kg</p>	<p>Argentina</p>	<p>15/06/22</p>	<p>Carne de vieira patagónica Skinpack - Eco</p> <p>Troceada y envasada al vacío</p> <p>lista para descongelar y cocinar a la plancha o salteada.</p>	
--	--------------------------	--------------------------------	------------------	-----------------	---	---


<p>La Sirena Tienda Especializada Marca La Sirena</p>	<p>Pack 10 - 20 piezas / 250 g</p>	<p>9,99 € 39,96 €/ kg</p>	<p>Noruega</p>	<p>15/06/22</p>	<p>Carne de zamburiña nórdica cruda sin concha Su envase al vacío permite una descongelación rápida.</p>	
<p>Pescaderías Coruñesas Tienda Esp.</p>	<p>1 unidad/ N.D g</p>	<p>4,40 €/ unidad</p>	<p>Zona captura: FAO 27 Norte de Noruega</p>	<p>15/06/22</p>	<p>Capturado salvaje</p>	


<p>Eroski Marca COMPESCA</p>	<p>bandeja x 200 g</p>	<p>7,99 € 39,95 €/ kg</p>	<p>Pacifico</p>	<p>15/06/22</p>	<p>Vieira del pacífico</p>	
<p>Alcampo Marcas Singular y Salimar</p>	<p>Agotados todos los productos a partir de vieiras</p>	<p>N.D.</p>	<p>N.D.</p>	<p>15/06/22</p>	<p>Vieiras del pacífico congelada (medias conchas)</p>	


Anexo 2 – Potenciales compradores de vieiras congeladas - España

Razón Social	Frigoríficos Iglu, S.L.	
Ciudad	Málaga, Andalucía	
E-mail	info@frigorificosiglu.com	
Teléfono	+34 952233954	
Página web	https://conxemar.com/es/asociado/frigorificos-iglu-sl	
Principales Marcas	N.D	
Certificaciones	N.D.	
Productos	Langostinos, gambas, vieiras, zamburiñas y merluza	


Razón Social	FRIGORIFICOS ROSA LOS VIENTOS, SL	
Ciudad	Marín, Pontevedra, Galicia	
E-mail	pilar@rosadelosvientos.es	
Teléfono	+34 986891850	
Página web	www.rosadelosvientos.es	
Marcas	O Pulpeiro	
Certificaciones	N.D.	
Productos	Pulpo, pota, calamar y vieiras	


Razón Social	FRIGORÍFICOS Y CONGELADOS SILVERIO IGLESIAS 
Ciudad	Marin, Pontevedra, Galicia
E-mail	info@pescafacil.com
Teléfono	+34 947482197
Página web	conxemar.com/es/asociado/frigorificos-silverio-iglesias-sl
Marcas	N.D. se adaptan a las peticiones de sus clientes
Certificaciones	N.D.
Productos	Langostino, gamba, gambón, camarón, vieira, cigala, buey de mar, gamba pelada, gabardina, langosta, zamburiña, mejillón pulpo, pota, Merluza,

Razón Social	Jaime Soriano, S.A. (Grupo Dagustin) 
Ciudad	Getafe (Madrid)
E-mail	mariscodagustin@dagustin.com
Teléfono	0034 916958362
Página web	www.grupodagustin.com
Marcas	Dagustin, El Faro, Iceberg, Rojamar
Certificaciones	Applus, ASC, ISO14001, ISO 9001, ISO 45001
Productos	Langostinos (inclusive salvajes), Gamba blanca, Cigalas, Carabineros, Mejillones, Pulpo, Bogavante, Bígáros y vieiras


Razón Social	GLOBAL PEZ SEAFOOD, SL 
Ciudad	Vigo, Galicia con instalaciones en Perú


E-mail	info@globalpez.es
Teléfono	+34 986070162
Página web	www.globalpezseafood.com
Marcas	GLOBAL PEZ SEAFOOD
Certificaciones	ASC
Productos	Merluza, Anguila, Pejerrey, Anchoveta, Mahi-Mahi, Calamar, Pota, Pulpo, Potón, Langostino, Huevas de pescado, Almeja, Mejillón, Zamburiña y Vieira

Razón Social	MAPEXEL, SL	 MAPEXEL
Ciudad	Vigo, Galicia	
E-mail	mapexel@mapexel.com	
Teléfono	+34 986225581	
Página web	www.mapexel.com	
Marcas	N.D. se adaptan a las peticiones de sus clientes	
Certificaciones	N.D.	
Productos	Calamar, Pota, Pulpo, Gamba, Gambón Argentino, Langostino, Huevas de Pescado, Almeja, Mejillón, Vieira, Zamburiña, Atún y Merluza.	


Razón Social	Nueva Pescanova	
Ciudad	Redondela, Pontevedra, Galicia.	
E-mail	administracion@nuevapescanova.com	
Teléfono	+34 986818100	
Página web	www.pescanova.es	
Marcas	Pescanova, Abbondanza, A la mesa, Anguriñas, Caribbean Queen, Caternova, Crabis del Mar, La Pescaderia de Pescanova, etc.	
Certificaciones	MSC, Dolphins Safe	
Productos	Múltiples productos, inclusive Langostinos, Gambas, Buey de Mar, Vieiras, Calamar, Merluza, Surimi y otros procesados.	


Razón Social	Grupo Profand	
Ciudad	Vigo, Galicia	
E-mail	info@profand.com	
Teléfono	0034 986447384	
Página web	www.profand.com	
Marcas	Profand, Fandiño, Promar	
Certificaciones	MSC, IFS e ISO 14001	
Productos	Pota, Calamar, Merluza, langostino	


Razón Social	PESCADERIAS VIGUESAS DE CONGELADO, S.A	
Ciudad	Vigo, Galicia	
E-mail	roberto@rampesca.com	
Teléfono	0034 986213286	
Página web	https://conxemar.com/es/asociado/pescaderias-viguesas-de-congelado-sa	
Marcas	N.D	
Certificaciones	N. D	
Productos	Vieiras y toda clase de pescados y mariscos	


Razón Social	PESCANIGRAN, S. L	
Ciudad	Vigo, Galicia	
E-mail	administracion@pescanigran.com	
Teléfono	+34 986213286	
Página web	http://pescanigran.com	

Marcas	N.D
Certificaciones	N.D.
Productos	Comercio al por mayor de pescados y mariscos inclusive vieiras

Razón Social	Comercial Pernas - Coper S.L. 
Ciudad	Vigo
E-mail	oceanking@copersl.com
Teléfono	+34 986203617
Página web	www.copersl.com/
Marcas	Atunlo, Coper, Ocean King
Certificaciones	Friend of the Sea y/o MSC
Productos	Pota, calamar, pulpo, atún, sardina, caballa, jurel


Razón Social	GARUM SEA FOOD, SL 
Ciudad	Bergondo, La Coruña, Galicia
E-mail	comercial@garumseafood.com
Teléfono	+34 881102316
Página web	https://conxemar.com/es/asociado/garum-sea-food-sl
Marcas	N.D
Certificaciones	N.D.
Productos	Atún, merluza, rape, sardina, caballa, lirio, calamar, pota, sepia, berberecho, mejillón, vieira, zamburiña, filete de sardina empanada, etc.

Razón Social	Globalimar Europa, S.L.	
Ciudad	Llagostera, Gerona, Cataluña	
E-mail	jfigueras@globalimar.com	
Teléfono	+34 972832228	
Página web	www.globalimar.com/	
Marcas	MDD, marcas blancas para supermercados como El Corte Ingles, Carrefour, etc.	
Certificaciones	ISO9001, MSC/ASC e IFS Food	
Productos	Gran variedad de bivalvos inclusive vieiras, cefalopodos, crustaceos, pescados, surimis y preparados	


Razón Social	Serpeska Grupo Mozos	
Ciudad	Madrid	
E-mail	gm@serpeska.com	
Teléfono	+34 917952211	
Página web	https://serpeska.com/	
Marcas	Serpeska, Distribuciones Mozos	
Certificaciones	MSC, Alaska RFM	
Productos	Camarones de Alaska, Vieiras del Pacifico, Salmon, Cangrejo, Pulpo,	


Razón Social	Mariscos Daporta	
Ciudad	Cambados (Pontevedra)	
E-mail	pedidos@mariscosdaporta.com	

Teléfono	+34 986 52 00 11
Página web	www.mariscosdaporta.com/
Marcas	Maraxe, Mariscos Daporta
Certificaciones	Diversos: Política de compromiso con la sostenibilidad de los océanos y sus recursos.
Productos	Bivalvos como: Vieiras, volandeiras, zamburiñas, mejillones, almejas y ostras.

Razón Social	Europacifico	
Ciudad	Vigo, Galicia	
E-mail	europacifico@europacifico.net	
Teléfono	+34 986 447 057	
Página web	www.europacifico.net/	
Marcas	Europacifico	
Certificaciones	MSC y garantía de trazabilidad japonesa NISSUI	
Productos	Pota, calamar, langostinos, vieiras, merluza, salmon, sardina, etc.	

Razón Social	Gambastar, S. L.	
Ciudad	Burgos	
E-mail	gambafresh@gambafresh.es	
Teléfono	+34 947480592	
Página web	www.gambafresh.es	
Marcas	Gambafresh, Langofresh, Primstar	
Certificaciones	https://www.gambafresh.com/#sostenibilidad	
Productos	Langostinos, gambas, vieiras	

Razón Social	Interatlantic	
Ciudad	Vigo, Galicia, con presencia en Perú	
E-mail	recepcion@interatlantic.es	
Teléfono	+34 986443210	
Página web	www.interatlantic.es/	
Marcas	Interatlantic Fish	
Certificaciones	MSC (Marine Stewardship Council).	
Productos	Pota, pulpo, calamar, vieiras, merluza, mahi mahi,	

Razón Social	Pesciro	
Ciudad	Vigo, Galicia	
E-mail	pesciro@pesciro.com	
Teléfono	+34 986436625	
Página web	https://pesciro.com	
Marcas	9 marcas, inclusive MARSANA y SOLAZZO	
Certificaciones	ISO 9001:2000, 14001:2004, calidad y gestión ambiental	
Productos	pescados y mariscos congelados, inclusive pota, vieiras, sepia, surimi	