





FICHA MERCADO – PRODUCTO

I. DATOS DEL REGISTRO DE LA FICHA				
1.1. Nombre de la OCEX	Madrid - OMAD		1.2. Fecha	18.02.2022
1.3. Elaborado por:	Nombres y apellidos	Max Gunther		
	Cargo	Especialista Comercio		
II. DATOS DEL MERCADO – PRODUCTO				
2.1 Producto	Langostinos			
2.2 Nomenclatura arancelaria (Ejem.; 0806.10)	-Langostinos enteros: 0306.17.11.00 -Colas de langostino congelados (sin caparazón): 0306.17.12.00 -Colas de langostinos congelados (con caparazón, cocidos en agua o vapor): 0306171400			
2.3 Denominación o nombre comercial en el país de destino	<p>LANGOSTINO VANNAMEI (Litopenaeus Vannamei/ PENAEUS SPP.) Los langostinos congelados se suelen presentar de diversas formas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Colas: <ul style="list-style-type: none"> ○ Colas con caparazón sin cabeza, crudas o precocidas clasificados por tallas. ○ Colas peladas (sin caparazón o sólo con el último segmento) sin cabeza, crudas o precocidas, clasificados por tallas. ○ Colas peladas y desvenadas, corte mariposa a lo largo del eje dorsal, clasificados por tallas. • Enteros: <ul style="list-style-type: none"> ○ Enteros, semi IQF¹, con cabeza y caparazón, clasificados por tallas. ○ P&D (pelado y devenado), PUD (pelado sin devenar), PTO (cola pelada), ○ Brochetas <p>Nos centraremos en los langostinos congelados o semi IQF</p> <p>Colas con caparazón sin cabeza, crudas o precocidas clasificados por tallas.</p>  <p>Colas peladas (sin caparazón o sólo con el último segmento) sin cabeza, crudas o</p> 			

¹ Congelación rápida de manera individual - <https://www.directoalpaladar.com/nuevas-tendencias/la-iqf-o-congelacion-rapida-de-manera-individual>

	<p>precocidas, clasificados por tallas.</p> <p>Colas peladas y devenadas, corte mariposa a lo largo del eje dorsal, clasificados por tallas.</p>  <p>Entero semi IQF</p> 
<p>2.4 Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)</p>	<p>La legislación de la Unión Europea (UE) referente a los productos de pesca y acuicultura está establecida en numerosas Directivas y Reguciones. 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 Reguciones específicas para el sector de pesca, algunas de las cuales, se pueden encontrar en: http://ec.europa.eu/food/international/trade/index_en.htm Y en: 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 27 países que conforman la Unión Europea.</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 Unión Europea. Las normas para importar productos de la pesca y mariscos (incluye moluscos bivalvos) se crearon para garantizar que los productos importados cumplan con las altas exigencias 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) https://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. Los establecimientos pesqueros aprobados se publican en el sitio Web de la UE: https://ec.europa.eu/trade/policy/index_en.htm</p> <p>Cumplimiento con la normativa UE</p> <p>Los productores y exportadores deben cumplir con las condiciones estipuladas por la UE en diversas Directrices:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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. <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Regulaciones Sanitarias</p> <ul style="list-style-type: none">- 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)
--	--

	<ul style="list-style-type: none">- Certificado de Origen- Control sanitario <p>Las autoridades veterinarias europeas controlan los productos y certificados al llegar, resultando en el documento Common Veterinary Entry Document.</p> <p>https://ec.europa.eu/food/animals/veterinary-border-control_es</p> <p>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> <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 60 días.</p> <p><u>ETIQUETADO Y ENVASE</u></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 a partir del 01/01/2002. Esta 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>http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2001:278:0006:0008:ES:PDF</p>
<p>2.5 Tendencias del mercado (no incluir estadísticas de comercio exterior)</p>	<p>a. Producción y consumo en España</p> <p>España al ser un país orientado al mar y al poseer un amplio litoral sobre tres mares (Mediterráneo, Atlántico y Cantábrico) con condiciones naturales para las actividades de pesca, incorpora muchos productos de mar a su dieta regular.</p>

España es el 2do país, junto con Italia, con mayor porcentaje de personas que comen pescado al menos una vez a la semana (84%), tan solo por detrás de Portugal, donde el porcentaje es del 91%.

Se calcula que el 25% de los españoles come pescado 3 o + veces por semana, el 36% lo hace 2 veces y el 24% una vez.

El langostino vive en fondos arenosos. En la desembocadura de los ríos se da la variedad más apreciada. Se alimenta de moluscos, gusanos, algas y otros crustáceos. Los langostinos se pescan con técnicas de arrastre y nasas. También se cultivan en muchos países, en zona de manglares próximos a la costa, lo que ha permitido un aumento sustancial de la oferta y un abaratamiento de los precios.

La zona principal en la que se capturan los langostinos en España es la costa Sur atlántica (desembocadura del río Guadalquivir) y en las aguas poco profundas de Huelva (Andalucía).

b. Exportación e importación

España, hasta antes de la pandemia, era el principal importador de langostinos congelados de Europa seguido de Francia, Dinamarca, Reino Unido, Italia y Rusia según Eumofa.

El mayor proveedor de España con diferencia es Ecuador seguido de Venezuela, Nicaragua, Portugal (reexportaciones de África) y Perú. En cuanto a precios de exportación, el langostino peruano durante los últimos años ha logrado mejores precios que el ecuatoriano (en 2021, \$6.34 vs \$6.13), que el venezolano (en 2021, \$6.34 vs \$4.71) y que el nicaragüense (en 2021, \$6.34 vs \$5.67).

Para mayores datos al 2021 ver:

https://www.eumofa.eu/documents/20178/477018/EN_The+EU+fish+market_2021.pdf/27a6d912-a758-6065-c973-c1146ac93d30?t=1636964632989.

Principales Proveedores Langostinos Congelados Vannamei a España (US\$ - miles)

#	País	2019	2020	2021
1	Ecuador	224	249	327
2	Venezuela	39	33	38
3	Nicaragua	44	37	26
4	Portugal	16	14	26

5	Perú	29	19	26
6	Francia	11	9	9
7	India	13	5	8
8	Colombia	13	5	8
9	Cuba	12	8	8
10	Túnez	8	6	8

Fuente: Trade Map

Además, España también exporta langostinos principalmente a Portugal, país con el que mantiene una estrecha relación comercial.

c. Preferencias del consumidor

Los españoles están muy acostumbrados a la tradición del mostrador de la pescadería y valoran la opinión del profesional que les atiende sobre todo para la compra de productos frescos refrigerados. Sin embargo, el factor conveniencia cada vez pesa más entre consumidores más jóvenes, en hogares con menos miembros o con menos tiempo.

Esta característica, sumada a la facilidad de preparación de los congelados y el foco en la sostenibilidad, seguramente irán afianzando la preferencia por nuevos formatos de pescado y marisco envasado y congelado.

El mercado español de pescado presenta algunos cambios acordes con las tendencias de consumo mundial. Por ejemplo, a pesar de que España es uno de los principales consumidores de pescado fresco, el cambio del estilo de vida implica que la población cada vez dedica menos tiempo a la preparación de los alimentos, elevando la oferta de productos sencillos y de rápida preparación inclusive platos que incluyen langostinos congelados.

Según un informe de Congelados publicado por Alimarket en junio de 2021 las empresas comercializadoras y especialistas en langostino “salvaron” el año en el segundo semestre de 2020.

Afortunadamente el langostino cocido se convirtió al final en una de las estrellas de la “nueva canasta de compra”. Según datos de la

	<p>consultora IRI, el marisco preparado creció en retail 18,4% en volumen y 25,4% en valor mientras que el sin preparar lo hizo un 14,7% y 21,1%, respectivamente.</p> <p>Ejemplos de crecimiento en ventas en el segmento gran distribución en el 2021 son los de 3 empresas ubicadas en Burgos, Castilla y León: Gambastar, Langus y Pescafacil. El cuarto caso de éxito relevante corresponde a la empresa Dagustín (Jaime Soriano) de Madrid que el pasado año lanzó “Fresquísimos”, unos langostinos que cría y elabora en sus fincas de Centroamérica y que ya tiene ventas muy consolidadas en Asia. En España, pretende comercializarlos en el formato que el distribuidor prefiera, ofreciendo total flexibilidad. Se trata de una gama sostenible (con certificado ASC), sin antibióticos, sin colorantes y con extra de frescura.</p> <p>En el segmento de langostino premium, Gamba Natural (ahora Noray Seafood), creadora de la primera piscifactoría de langostinos de Europa (Valladolid), inició una nueva etapa en el marco de este proyecto pionero. Noray Seafood produce langostinos que son entregados al cliente en 24/48 horas, dependiendo del destino. Sus langostinos son criados en un medio natural, con alimentación ecológica, sin conservantes, colorantes ni sulfitos.</p>									
<p>2.6 Estacionalidad de la producción local</p>	<p>Los productos del mar se pueden encontrar prácticamente durante todo el año, gracias a la importación (España produce muy poco para satisfacer sus necesidades). Si bien existen temporadas de veda, estos productos pueden llegar desde cualquier parte del mundo. Aun así, dado que los seres vivos tienen su ciclo biológico, podemos hablar de mariscos de temporada al hablar de calidades. 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>Tabla 3: Temporada o mejor época de consumo</p> <table border="1" data-bbox="614 1713 1425 1892"> <thead> <tr> <th>Origen</th> <th>Temporada</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Local</td> <td>Todo el año</td> <td>Otoño</td> </tr> <tr> <td>De Importación</td> <td>Todo el año</td> <td>Todo el año</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Elaborado por MERCASA: Comercialización de crustáceos. Características básicas</i></p>	Origen	Temporada		Local	Todo el año	Otoño	De Importación	Todo el año	Todo el año
Origen	Temporada									
Local	Todo el año	Otoño								
De Importación	Todo el año	Todo el año								

	<p>En el siguiente gráfico se observa que las ventas de langostino en España son mayores en el mes de diciembre (fiestas navideñas). Durante el resto del año, los porcentajes se mantienen más o menos estables. Durante los meses de calor (de mayo a septiembre) el consumo baja, para dispararse en los meses más fríos.</p> <p>Gráfico 1: Estacionalidad global de ventas – Porcentaje sobre el total del año</p> <table border="1"> <caption>Estacionalidad global de las ventas</caption> <thead> <tr> <th>Mes</th> <th>Porcentaje sobre todo el año</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>FEBRERO</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>ABRIL</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>JUNIO</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>AGOSTO</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>OCTUBRE</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>DICIEMBRE</td> <td>17%</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Elaboración propia a partir de datos de MERCASA.ES</i></p>	Mes	Porcentaje sobre todo el año	FEBRERO	5%	ABRIL	6%	JUNIO	7%	AGOSTO	7%	OCTUBRE	9%	DICIEMBRE	17%
Mes	Porcentaje sobre todo el año														
FEBRERO	5%														
ABRIL	6%														
JUNIO	7%														
AGOSTO	7%														
OCTUBRE	9%														
DICIEMBRE	17%														
<p>2.7 Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos y/o aeropuertos)</p>	<p>El principal puerto de ingreso de alimentos de origen pesquero a España en 2021 fue Algeciras (Cádiz) sobre el océano Atlántico. Este puerto es el más cercano a América, epicentro de la comercialización de productos de pesca, agricultura y petróleo.</p>														
<p>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)</p>	<p>EXTRACCION Y ACUICULTURA</p> <p>En la acuicultura española coinciden dos sectores muy diferentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> El del mejillón gallego, muy fraccionado, con unas 3.300 bateas y 60 empresas comercializadoras y manipuladoras del mejillón. El resto, mucho más concentrado, con penetración de capital multinacional y presencia de empresas de congelados y de conserva. Alguna empresa de la gran distribución ha invertido de forma puntual en el sector. Hay registradas 164 piscifactorías de truchas privadas y 37 públicas. El sector más numeroso. Existen 2 tipos de instalaciones: de cría y de engorde. <p>La actividad pesquera marina se concentra en dos grandes grupos: la pesca de altura y la de bajura y litoral. Estas dos actividades dan lugar a la existencia de tipos de empresa diferentes (nos centraremos en la flota de bajura ya que esta es la forma de captura del langostino):</p>														

	<p>La flota de bajura, opera en los caladeros más próximos a las costas. Las empresas suelen ser familiares y con frecuencia el armador es a la vez patrón. Opera siempre con productos frescos. Utiliza artes de arrastre además de cerco, palangre, trasmallo o volante.</p> <p>INDUSTRIA TRANSFORMADORA (nos centramos en congeladoras) Las empresas <u>congeladoras</u> son de gran dimensión, disponen de importantes flotas pesqueras.</p> <p>Existen grandes grupos empresariales en este segmento con presencia mayoritaria de capital español. Todos ellos son grandes exportadores. En este sector ha habido un importante proceso de concentración del que ha resultado una gran empresa (Pescanova) que se encuentra entre las mayores del sistema alimentario español.</p> <p>Esta ha dado lugar a un gran grupo empresarial que reúne unas 80 empresas filiales con distintas actividades en más de 20 países. El modelo empresarial del líder consiste en un conjunto de empresas extractivas filiales localizadas en los países con buenos caladeros.</p> <p>En una segunda etapa, la estrategia del líder, también seguida por otras empresas del sector, ha sido la extensión de sus actividades a la acuicultura dentro y fuera de España. En este sector no hay pequeñas empresas. Otro rasgo importante es la verticalización hacia las fases finales: mayorista, envasado, platos preparados e incluso tiendas y restaurantes. Se puede reflejar que uno de los problemas de esta industria es la dependencia de pocos productos que constituyen el mayor volumen de su producción: merluza, calamares, langostinos y gambas.</p> <p>LA FASE COMERCIAL: En la cadena de producción de transformados de pescados hay dos puntos en los que intervienen empresas comerciales mayoristas Mayoristas en origen: son mayoristas del mercado de fresco que intervienen en el suministro a algún tipo de industrias conserveras o de salazones. Mayoristas en destino de congelados: papel relevante en la distribución final y a veces tienen red de tiendas y marca propia.</p>
--	--

Una parte considerable opera también en la gama de vegetales congelados. Algunos disponen de servicio directo a HORECA (alrededor del 30% del mercado de congelado español). Estas empresas juegan un papel logístico de primer orden. Muchas tienen instalaciones en la red de MERCAS.

En cuanto a comercialización mayorista, en España esta mantiene un fuerte peso en la cadena de comercialización. La distribución mayorista en España está estructurada de principalmente en la red de Mercas o mercados mayoristas.

Existen unas 500 empresas mayoristas especializadas en la comercialización de pescados asociadas a la red de Mercas, de las que el 54% estaba compuesto por pescado fresco, el 17% por marisco fresco, el 15% por marisco congelado y un 14% por pescado congelado.

Para mayores datos ver: <https://www.mercasa.es/red-de-mercasa>

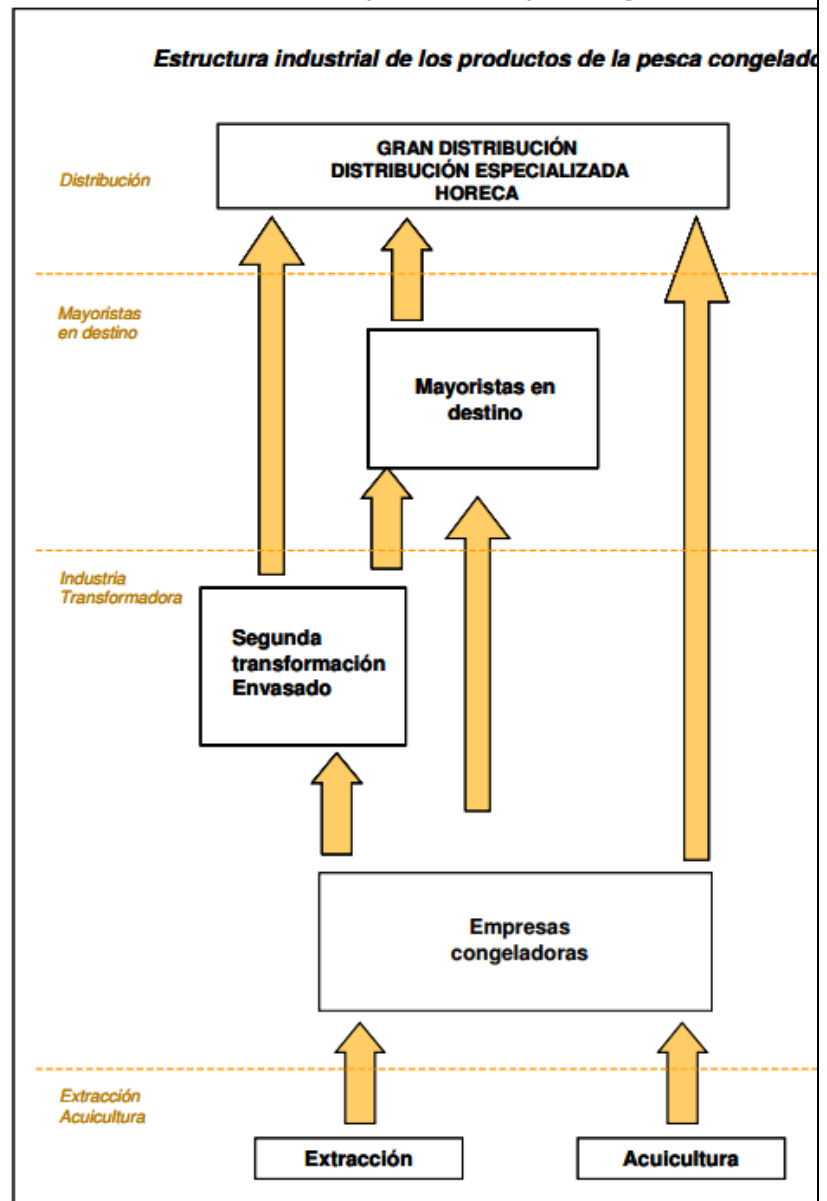
El crecimiento experimentado en el sector de distribución vía supermercados (retail) a costa del canal HORECA (hostelería, restauración y catering) durante los años de pandemia (2019-2021) puede ser una oportunidad a largo plazo para los productores y exportadores peruanos según un informe de Congelados publicado por Alimarket en junio de 2021.

Seguramente las ventas se normalizarán y equilibrarán con el tiempo, pero es muy posible que el consumidor español ya haya interiorizado algunas dinámicas de compra que permanecerán en el tiempo. Por ejemplo, se ha producido cierto desvío del fresco al congelado y preenvasado, que permite una conservación más larga. Esto ha evitado formar colas en las secciones de pescadería asistida de los mercados tradicionales, lo que ha permitido al consumidor final espaciar más las compras en un periodo en el que se han evitado al máximo los contactos físicos y se ha tendido a comprar producto con menos posibilidad de contaminación por manipulación.

Además, las “ganancias” en cuota de mercado pueden tener una doble lectura, afectando tanto al productor / importador, como al distribuidor. Por un lado, los primeros se han esforzado por ofrecer más variedades, formatos y presentaciones novedosas, lo que les ha permitido ganar espacio y protagonismo en los lineales. Por otro lado, los supermercados han podido dinamizar y hacer más atractivos estos lineales.

Al mismo tiempo, el incremento de la competencia le da al distribuidor un mayor poder a la hora de la negociación con sus proveedores. Un ejemplo de esta tendencia de doble sentido podría ser el de supermercados Aldi de origen alemán y especializado en descuentos, en cuyo lineal de productos del mar congelados en España en 2021 se podían contabilizar hasta doce marcas de proveedores inclusive: Pereira, Europacífico, Arte Morhua, Inlet, Globalimar, Langus, Aguinaga (a través de Nakulas) y Viciunai.

Gráfico: Estructura industrial de los productos de la pesca congelados






Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación




En cuanto a la preferencia del lugar de compra de langostinos congelados de los españoles, a continuación, se muestra la cuota de mercado para el sector hogares en porcentaje.

	<p>Como se puede observar, más de la mitad de los langostinos congelados se adquieren en supermercados, dejando el menor porcentaje de adquisición en otros canales comerciales.</p> <p>Los langostinos congelados se pueden encontrar en tiendas de congelados con marca del fabricante (como <i>La Sirena</i>), hiper y supermercados, pescaderías, mercados de barrio y tiendas online.</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 certificaciones de calidad estandarizadas.</p> <p>Buena relación precio-calidad. Los importadores buscan un producto de calidad y a precio razonable</p> <p>Los importadores esperan que se cumpla con ciertos requisitos de producción de origen (presentación y envase).</p> <p>Existen varias especies de langostinos que se comercializan en España y proceden de diversos orígenes: España, Marruecos, Túnez; Argelia, Ecuador, Centro América, entre otros. En el caso de los envasados, en la etiqueta deben quedar recogida, entre otras informaciones lo siguiente: forma de producción (extractiva o cultivo), origen y procedencia, forma de conservación y fecha de caducidad.</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>Al ser un producto congelado los langostinos peruanos se pueden encontrar envasados bajo marca blanca de los diversos supermercados a lo largo de todo el año. El origen indicado en el envase no siempre indica el país de procedencia. A veces se indica solo el océano o mar donde se ha capturado.</p> <p>En cuanto a supermercados con presencia de productos peruanos de pesca y acuicultura en España, las cadenas de supermercados: Carrefour, Dia, Lidl, El Corte Inglés (Supercor/ Hiperacor), Eroski, Alcampo y Aldi son las que tienen el mayor surtido y la mayor llegada al consumidor final.</p> <p>Teniendo en cuenta casos en los que el producto peruano se confunde con otros orígenes, resulta importante centrarse en una mayor diferenciación del producto de origen peruano. Una mayor atención a los procesos de transformación, el uso de certificaciones reconocidas en Europa y la búsqueda de algún rasgo distintivo atribuible al origen peruano (una receta particular, la historia del producto o de las personas detrás del producto.) podrían ser factores potencialmente atractivos para el mercado español y europeo en general.</p>

<p>2.11 Actividades de promoción idóneas para promover el producto</p>	<p>En España tienen lugar 2 de las 4 ferias de pesca más importantes del mundo, por ello se recomienda la participación de las empresas peruanas en ambas ya sea como expositores o como visitantes profesionales (ver detalle en el siguiente cuadro):</p> <table border="1" data-bbox="614 403 1423 734"> <thead> <tr> <th data-bbox="614 403 774 488">Ferias del sector</th> <th data-bbox="774 403 885 488">Edic. 2022</th> <th data-bbox="885 403 1117 488">Convocatoria</th> <th data-bbox="1117 403 1423 488">Web</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="614 488 774 654">Seafood Expo Global, Barcelona</td> <td data-bbox="774 488 885 654">26 – 28/04</td> <td data-bbox="885 488 1117 654">PROMPERÚ</td> <td data-bbox="1117 488 1423 654">www.seafoodexpo.com</td> </tr> <tr> <td data-bbox="614 654 774 734">Conxemar, Vigo</td> <td data-bbox="774 654 885 734">04 – 06/10</td> <td data-bbox="885 654 1117 734">SNI (Comité de Pesca)</td> <td data-bbox="1117 654 1423 734">www.conxemar.com</td> </tr> </tbody> </table>	Ferias del sector	Edic. 2022	Convocatoria	Web	Seafood Expo Global, Barcelona	26 – 28/04	PROMPERÚ	www.seafoodexpo.com	Conxemar, Vigo	04 – 06/10	SNI (Comité de Pesca)	www.conxemar.com
Ferias del sector	Edic. 2022	Convocatoria	Web										
Seafood Expo Global, Barcelona	26 – 28/04	PROMPERÚ	www.seafoodexpo.com										
Conxemar, Vigo	04 – 06/10	SNI (Comité de Pesca)	www.conxemar.com										

**ANEXO 1
PRECIOS DE REFERENCIA EN LOS DIFERENTES CANALES SEGÚN ORIGEN DEL 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
El Corte Inglés	Kg	6,49	N.D.	18/02/22	Langostinos crudos 48/64 piezas estuche 800 g neto escurrido	
Aldi	Kg	4,99	N.D.	18/02/22	Langostino crudo pelado marca Rodolfos Pescanova	
Carrefour	Kg	6,45 €	Ecuador	18/02/22	Langostinos crudos 800 gr 60-68 piezas/ envase	

La Sirena	Kg	6,99€	N.D.	18/02/22	Langostino vannamei cocido grande 40/60 Unidades Descongelar y comer Marca blanca	
Lidl	Kg	8,69€	N.D.	18/02/22	Langostinos Vannamei cocidos Marca: Ocean Sea	
Eroski	Kg	6,40€	Centro América/ Sudamérica	18/02/22	Langostino crudo congelado 35/42 EROSKI basic, 700 g	

(Agregar las filas que sean necesarias)


* Incluir información en distintos puntos de la cadena (mercados mayoristas, distribuidores y puntos de venta final) y de diferentes países de origen.


Anexo 2 – Potenciales compradores de langostinos - España

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


Razón Social	Langus Seafood	
Ciudad	Burgos	
E-mail	info@langus.es	
Teléfono	+34 947 29 46 64	
Página web	www.langusseafood.com	
Principales Marcas	Langus, MDD, Manglador	

Certificaciones	ASC
Productos	Langostinos


Razón Social	Pescafacil, S.L. (Lamar Group) 
Ciudad	Burgos
E-mail	info@pescafacil.com
Teléfono	+34 947482197
Página web	https://www.pescafacil.com/
Principales Marcas	Pescasfacil, marca blanca diversos clientes
Certificaciones	IFS, MSC/ ASC, pertenece a red ECOEMBES
Productos	Langostino, gambas, pulpo


Razón Social	Jaime Soriano, S.A. (Grupo Dagustin) 
Ciudad	Getafe (Madrid)
E-mail	mariscosdagustin@dagustin.com
Teléfono	0034 916958362
Página web	https://www.grupodagustin.com
Principales 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, BÍgaros,
Razón Social	Gamba Natural de España, (Noray Seafood) 
Ciudad	Medina del Campo
E-mail	info@gambanatural.es
Teléfono	+34 983 81 04 30
Página web	https://www.norayseafood.es/es/
Principales Marcas	Noray Seafood, Gamba Natural
Certificaciones	ASC
Productos	Langostino premium Made in Spain bajo techo


Razón Social	Grupo Pescapuerta 
Ciudad	Vigo
E-mail	pescapuerta@pescapuerta.es
Teléfono	+34 986292550

Página web	https://www.pescapuerta.es/
Principales Marcas	El Mar, Fortitude Fishing, Pescapuerta, Pescar
Certificaciones	ASC, BAP
Productos	Langostino, Calamar, Merluza


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

Razón Social	Grupo Profand 
Ciudad	Vigo


E-mail	info@profand.com
Teléfono	0034 986447384
Página web	https://www.profand.com
Principales Marcas	Profand, Fandiño, Promar
Certificaciones	MSC, IFS e ISO 14001
Productos	Pota, Calamar, Merluza, langostino

Razón Social	Grupo Confremar S.A. 
Ciudad	Getafe (Madrid)
E-mail	info@confremar.com
Teléfono	0034 916653860
Página web	https://www.confremar.com
Principales Marcas	Antonio y Ricardo (AyR)
Certificaciones	IFS, BRC, ISO 9001
Productos	Pulpo, clamar, bacalao, mejillones, sepia

Razón Social	WOFCO Worldwide Fishing Company, S.L.	
Ciudad	Vigo	
E-mail	administracion@wofco-ltd.com	
Teléfono	+34 986122549	
Página web	https://www.wofco-ltd.com	
Principales Marcas	Marina de San Marco, WOFCO FIVE OCEANS SEAFOOD	
Certificaciones	MSC, SFP	
Productos	Langostino austral, pota, clamar, atún, bacalao, fletan, pez espada	


Razón Social	Comercial Pernas - Coper S.L.	
Ciudad	Vigo	
E-mail	oceanking@copersl.com	
Teléfono	+34 986203617	
Página web	http://www.copersl.com/	
Principales Marcas	Atunlo, Coper, Ocean king	
Certificaciones	Friend of the Sea y/o MSC	

Productos	Pota, calamar, pulpo, atún, sardina, caballa, jurel
Razón Social	Grupo Iceland Seafood iberica 
Ciudad	Villadecavalls (Barcelona)
E-mail	is@icelandseafood.es
Teléfono	+39 010 574751
Página web	www.icelandseafood.es
Principales Marcas	Banord, Ecomsa, Elba, Icelandic, Islandia, Realfish
Certificaciones	BRC, IFS
Productos	Anchoas, atún, caballa en conserva

Razón Social	BG Iberia - VICI 
Ciudad	Madrid
E-mail	costomerservice@vici.eu
Teléfono	+34 912686873
Página web	https://vici.eu/es/
Principales Marcas	VICI, VICIUNAI, ESVA, Columbus

Certificaciones	BRC, IFS, ISO, ASC, Globalgap, MSC
Productos	Langostinos, salmon, fogonero, bacalao, mix de mariscos

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

Razón Social	New Fish 
Ciudad	Madrid
E-mail	info@newfish.es
Teléfono	+34 944806720

Página web	http://www.newfish.es/
Principales Marcas	Marcas blancas para el Corte Ingles, Alcampo, etc.
Certificaciones	Diversos: Política de compromiso con la sostenibilidad de los océanos y sus recursos.
Productos	Langostino, gamba, pulpo, calamar, pelágicos.