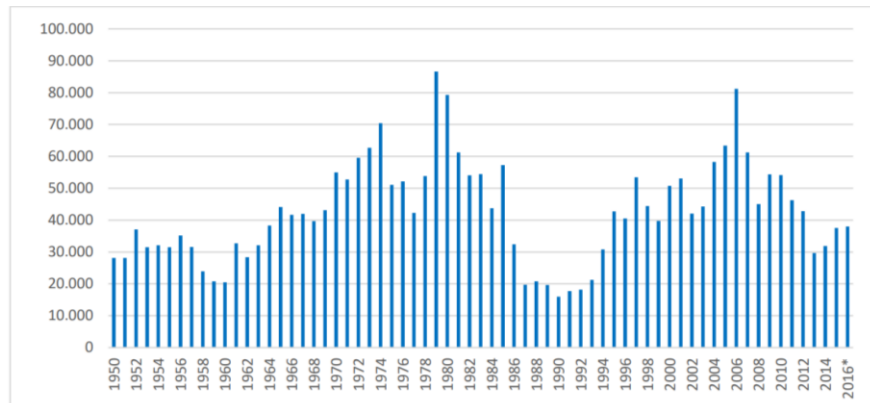


## FICHA MERCADO – PRODUCTO

I. DATOS DEL REGISTRO DE LA FICHA			
1.1. Nombre de la OCEX	Milán	1.2. Fecha	25/02/2022
1.3. Elaborado por:	Nombres y apellidos	Melissa Cornacchione	
	Cargo	Especialista en Comercio	
II. DATOS DEL MERCADO – PRODUCTO			
2.1 Producto	ANCHOVETA EN CONSERVA		
2.2 Nomenclatura arancelaria (Ejem.; 0806.10)	160416 - Preparaciones y conservas de anchoa. 03055450 - Anchoas secas "engraulis spp."		
2.3 Denominación o nombre comercial en el país de destino	<p>En italiano existen dos términos para designar la anchoa: "acciuga" (pl. acciughe) y "alice" (pl. alici). El nombre de "alice" se utiliza sobre todo en el sur de Italia y en Sicilia, término derivado del latín hallex, una salsa que se hacía con este pescado.</p> <p>Ambos términos se refieren a la misma especie conocida con el nombre científico de <i>Engraulis encrasicolus</i>. La especie correspondiente que se encuentra en las costas sudamericanas del Pacífico, Perú y Chile se conoce con el nombre científico de <i>Engraulis ringens</i>.</p>		
2.4 Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)	<p><b><u>Impuestos</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arancel: 0% (Preferencia arancelaria para producto de origen Perú, de hecho, derecho terceros países es € 25% para las conservas de anchoa y 10% para las anchoas secas).</li> <li>• Impuesto al Valor Agregado, IVA: 10%</li> <li>• Impuesto específico: no se aplica</li> </ul> <p><b><u>Requisitos</u></b></p> <p>Los principales requisitos específicos para el acceso al mercado de la UE se resumen a continuación:</p> <p><b><u>Certificaciones de pesca</u></b></p> <p>La UE no permite la pesca ilegal por lo que todos los productos de este sector deben tener un certificado de pesca para poder ingresar al mercado europeo. Los certificados de pesca son relevantes si es que el exportador es responsable de actividades de pesca en embarcaciones, procesamientos y exportaciones.</p> <p><b><u>Límites máximos permitidos para los siguientes contaminantes</u></b></p> <p>Por lo general los productos que tienen niveles excesivos de metales son rechazados. El cadmio es un metal que se encuentra en todas las especies de conservas de pescado, pero estas difieren dependiendo de la especie. En el caso de la anchoa el máximo nivel de cadmio permitido es 0.10 mg/kg. En el siguiente enlace se encuentran los niveles máximos de contaminantes permitidos por la UE. <a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1881&amp;from=ES">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1881&amp;from=ES</a></p> <p><b><u>Etiquetado de alimentos</u></b></p> <p>Todos los productos alimenticios comercializados en la Unión Europea (UE) deben cumplir las normas de etiquetado de la UE. A continuación, se resumen los requisitos generales; es decir, la información que deben aparecer necesariamente en el envase o en una etiqueta</p>		

	<p>adherida a los contenedores de alimentos preenvasados. - Nombre del producto, - Lista de ingredientes, - Peso neto en kilogramos/gramos, - Fecha de durabilidad mínima (fecha hasta la cual el alimento conserva sus propiedades específicas cuando se almacena adecuadamente), - Las condiciones de almacenamiento o condiciones de uso (cuando los alimentos requieran condiciones especiales de almacenamiento y/o condiciones de uso, se indicarán), - País de origen lugar de procedencia, - Las indicaciones que permitan identificar el lote al que pertenece el producto alimenticio, - Declaración nutricional (valor energético, cantidades de grasas saturadas y no saturadas, carbohidratos, azúcares, proteínas y sal). Las informaciones que figuren en el etiquetado deben ser fácilmente comprensibles, fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles y deberán figurar en la lengua o lenguas oficiales del Estado miembro en el que se comercialice el producto. No obstante, se podrá autorizar el uso de términos o expresiones extranjeras fácilmente comprensibles por el comprador.</p> <p><u>Trazabilidad</u></p> <p>Se puede incluir un código de barras para poder trazar el producto. Las conservas de pescado exportadas a la Unión Europea deben ser trazables en todas las etapas de producción, procesamiento hasta que se encuentren en la etapa de retail. En diciembre del 2014 se aprobó una regla más estricta en cuanto al etiquetado. Aunque no es obligatorio colocar el código de barras para que los consumidores tracen el producto, se está volviendo cada vez más común hacerlo para que los consumidores estén más comprometidos con la ruta del producto.</p>
<p>2.5 Tendencias del mercado (no incluir estadísticas de comercio exterior)</p>	<p><b>a. Producción y consumo en Italia</b></p> <p>El consumo per cápita de pescado en Italia es de 28 kg, frente a una media de la UE de 25 kg y una media mundial de 20 kg.</p> <p>Según datos de Nielsen referidos al año 2018, en el sector de las conservas de pescado, el valor del mercado en Italia fue de € 1,600 millones (equivalente a 122,200 TM), valor que en 2020 se ha elevado a más de € 2,000 millones.</p> <p>Entre los protagonistas de este mercado, se encuentran las anchoas con una facturación de € 110 millones y un consumo de 4,400 TM (cifras actualizadas a 2018).</p> <p>La anchoa (<i>engraulis encrasicolus</i>) es el pescado más capturado en Italia y el más consumido, tanto fresco como en conserva. Todas las cocinas regionales italianas tienen algunos platos que utilizan la anchoa como ingrediente y, en particular, las anchoas en conserva, que se prestan a diversos usos alimentarios. Los aficionados consumen las anchoas en aceite tal cual, una vez escurridas, sin que ningún otro ingrediente afecte a su sabor; las formas de consumo más habituales son sobre una rebanada de pan tostado y con mantequilla, pero también como ingrediente principal en algunos tipos de pizza, en aperitivos, sándwiches, bruschettas, en la pasta y para reforzar varias salsas a base de pescado, en ensaladas y con verduras cocidas.</p> <p>Según EUMOFA (Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura), las anchoas procesadas más consumidas en Italia son las conservadas en aceite, producto muy popular sobre todo en festividades como Navidad y Semana Santa. Al ser un pescado azul, se consideran ricas en Omega 3 y otros nutrientes importantes; sin embargo, en forma de pescado en conserva también contienen una gran cantidad de sal, lo que hace necesario consumirlas de forma limitada.</p> <p>Las cantidades de anchoa pescadas en Italia siempre han sido bastante elevadas, alcanzando un máximo a principios de la década de 1980 y disminuyendo en los años siguientes. A principios de la década de 1990 se produjo un marcado descenso. Desde entonces, el número de peces capturados ha vuelto a aumentar y se ha mantenido en un nivel superior al de la década de 1950 (Gráfico 1).</p>

Gráfico 1: Capturas nacionales de anchoas (toneladas) 1950- 2016



Fuente: Unioncamere y BMTI sobre datos FAO. \*dato 2016 Itafishstat.

Según los datos más recientes del Anuario del Mercado del Pescado 2020 del MIIFAP (Ministerio de Políticas Agroalimentarias y Forestales de Italia), la anchoa es el principal pescado capturado en Italia con 31,068 TM (2019) lo que representa el 17% del total de las capturas italianas un valor que, sin embargo, está disminuyendo en comparación con los años anteriores.

El 70% de las anchoas se capturan en el Adriático, que baña la costa oriental de Italia. Gran parte de la captura va a la producción tradicional de conservas en aceite o sal (regiones Campania y Sicilia).

Aunque la disponibilidad de esta especie no está en crisis en los mares italianos, existe un problema relacionado con el tamaño de las capturas: hay una reducción continua del tamaño de los peces, lo que dificulta la práctica de la salazón, por lo que los operadores del sector se comprometen a adoptar estrategias que permitan que una mayor proporción de la población de anchoas alcance un tamaño más grande (Fuente: Alice, Analisi Economiche e prospettive di Consumo, BMTI, <https://www.bmti.it/>).

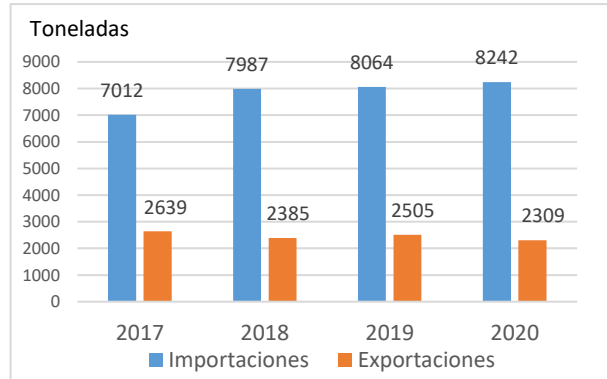
### b. Importación y exportación

Entre los años 2011 y 2016, las exportaciones italianas de anchoas fueron mucho más significativas que las importaciones, lo que refleja la riqueza de esta especie en los mares italianos. Posteriormente, las exportaciones disminuyeron considerablemente. De hecho, a partir de 2017 la situación ha cambiado, como muestran los Gráficos 2 y 3.

Las exportaciones de 2017 a 2020 muestran una tendencia decreciente para los preparados y conservas de anchoa, tendencia que también disminuye para las exportaciones de anchoa seca, hasta los primeros meses de 2020, en los que se produce una notable inversión de la tendencia con un crecimiento repentino que pasa de 13 TM a 318 TM, debido principalmente a las ventas que aumentan significativamente a países como Albania, Túnez, Ucrania y Grecia entre otros.

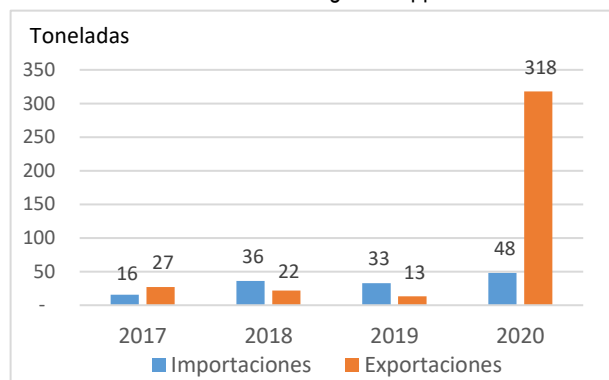
En cuanto a las importaciones, hay que señalar que en el pasado no eran muy elevadas y que entre 2014 y 2017 cayeron aún más. En los años posteriores, sin embargo, se ha producido un aumento progresivo tanto de las anchoas en conserva como de las secas, hasta el punto de que en 2020 Italia ocupó el primer lugar entre los importadores mundiales de anchoas en conserva (código 160416) con 8,242 TM, superando a España, otro importante importador de este producto.

Gráfico 2 - Preparaciones y conservas de anchoa Cod. 160416



Fuente: elaboración Ocex, datos ITC-Trademap

Gráfico 3 - Anchoas secas "engraulis spp." Cod. 03055450



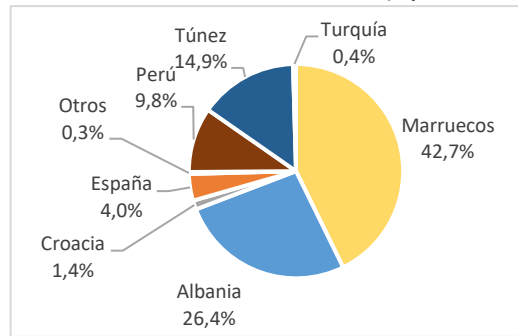
Fuente: elaboración Ocex, datos ITC-Trademap

Los siguientes gráficos muestran los principales países proveedores de anchoa de Italia y los principales destinatarios de anchoa en el año 2020 (últimos datos disponibles). Perú es uno de los principales proveedores de Italia para preparaciones y conservas de anchoa, ocupando el cuarto lugar entre los proveedores (después de Marruecos, Albania y Túnez), con un volumen de 800 TM equivalente a USD 6.1 millones (Gráfico 4).

Perú es también el principal proveedor de anchoas secas para Italia, con un valor aproximado de 20 TM equivalentes a USD 21,000. Le siguen España, China, Grecia y Letonia (Gráfico 6).

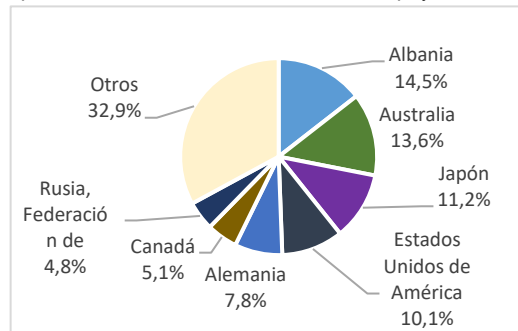
Los Gráficos 5 y 7 muestran que en 2020 las exportaciones de anchoas italianas, tanto preparadas como secas, se dirigieron principalmente a Albania. Otros países compradores importantes de anchoas en preparaciones y conservas son Australia, Japón y Estados Unidos, mientras que las anchoas secas también se exportan con una cuota importante a Túnez.

Gráfico 4 - Proveedores de Italia cod. 160416 - Prep. y cons. de anchoa, 2020



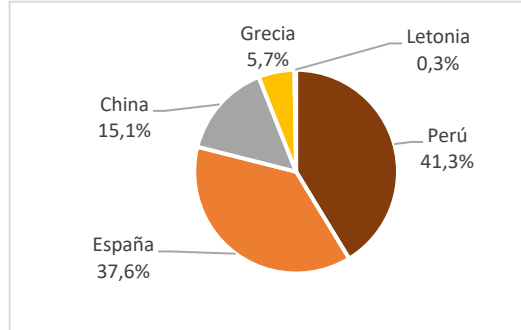
Fuente: elaboración Ocex, datos ITC-Trademap

Gráfico 5 - Exportaciones de Italia cod. 160416 - Prep. y cons. de anchoa 2020



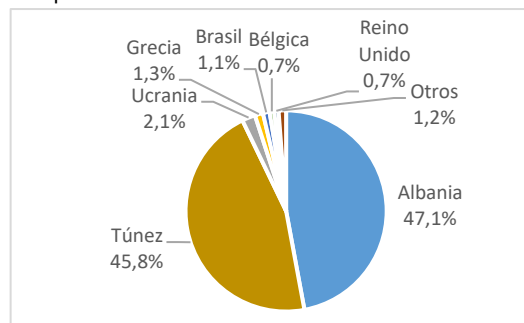
Fuente: elaboración Ocex, datos ITC-Trademap

Gráfico 6 - Proveedores de Italia cod. 03055450 - Anchoas secas, 2020



Fuente: elaboración Ocex, datos ITC-Trademap

Gráfico 7 - Exportaciones italianas cod. 03055450 - Anchoas secas, 2020



Fuente: elaboración Ocex, datos ITC-Trademap

**c. Precios y calidad**

La comparación de los precios medios de las anchoas de los distintos orígenes muestra una considerable heterogeneidad de valores. Las preparaciones y conservas de anchoas procedentes de España son las más caras, con un precio medio por kg de USD 19.5, seguidas de las anchoas de Grecia, con USD 15.7. El precio de las anchoas de Perú, en cambio, desciende a USD 7.6, un precio en línea con el de las anchoas de Marruecos (USD 7.4).

La situación no cambia mucho en el caso de las anchoas secas: el precio del kilo de anchoas peruanas es el más bajo de los países proveedores, con menos de €5, muy por debajo de los de España (USD 22.4), pero también de los de China (USD 6.7) y Grecia (USD 5.8).

Estos datos indican que la calidad de las anchoas peruanas es percibida como bastante baja en comparación con la de otros orígenes, por lo que en este producto específico el origen Perú no está asociado a un concepto de calidad del producto especialmente atractivo, sino más bien al de un precio competitivo.

La zona de origen puede influir mucho en el tamaño de las capturas, la calidad de la carne y, en consecuencia, el sabor de los filetes y el precio. Por ejemplo, las anchoas del Cantábrico, al norte de España, son muy apreciadas. El clima frío y las aguas ricas en plancton hacen que el pescado acumule más grasa y aumente de tamaño, lo que mejora su sabor y textura, dando lugar a un pescado más carnoso y sabroso. Esto no significa que las anchoas capturadas en otros mares sean menos buenas. De hecho, otro factor que afecta en gran medida a la calidad final es el procesamiento.

El procesamiento consiste en varias etapas llevadas a cabo principalmente a mano por trabajadores experimentados, tales como: una primera limpieza, condimentación y maduración en sal, una segunda limpieza para eliminar las aletas y las espinas, y el corte de los filetes uno por uno.

Basándose en las preferencias de los italianos, se puede decir que las anchoas en aceite son más apreciadas y se pueden distinguir cuatro categorías diferentes de anchoas en aceite: gama premium, alta, media y baja - que se diferencian principalmente en el aspecto, el sabor y la calidad percibida en general, así como en el precio.

La **gama premium o gourmet** comprende las anchoas de excelencia, casi exclusivamente del Mar Cantábrico, a menudo capturadas en primavera, cuando se encuentran los mejores ejemplares. Las anchoas son seleccionadas por tamaño y colocadas en barriles para que maduren bajo la sal durante al menos nueve meses o incluso más de un año antes de ser envasadas en latas o en vidrio. La limpieza se realiza a mano y el envasado se realiza con aceite de oliva o aceite de oliva extra-virgen, a veces orgánico.

Las anchoas de las otras categorías se diferencian por su origen, su maduración (que puede ser mucho menor que en la categoría premium), a menudo una mayor salinidad que a veces acentúa en exceso el sabor de las anchoas y su menor tamaño. Todos son en aceite de oliva, aceite de girasol o una combinación de ambos. Los envases son de vidrio, lata o incluso bandejas de plástico y en las gamas media y alta llevan un sistema de precinto para garantizar la integridad del producto.

Las anchoas de **gama alta** también proceden del Cantábrico, pero son un poco menos caras, o son productos de alta gama del Mediterráneo, especialmente de Sicilia.

Las anchoas de **gama media** también pueden proceder del Cantábrico o del Mediterráneo, pero son de menor calidad y precio debido, por ejemplo, al proceso de elaboración, que puede dar lugar a una mayor salinidad en detrimento del sabor natural.

El extremo inferior del espectro (**gama baja**) lo constituyen los filetes de anchoa en aceite, que no suelen ser de la mejor calidad, pero que a veces pueden resultar atractivos en relación con su coste. Suelen ser anchoas del Pacífico, del Atlántico o del Mediterráneo, con un coste bajo, y una calidad tal que las hace de uso general, suficientemente

apreciables por sí solas, pero sobre todo apreciados en diversas preparaciones gastronómicas.

Los siguientes cuadros (1 y 2) resumen las características distintivas de las diferentes categorías de anchoas. Hay una diferencia de precio significativa para los productos que van de €4 a €25 y más por 100 gr. de producto escurrido. Esto demuestra que, aunque se pescan en grandes cantidades y el precio del pescado fresco es de los más bajos, las anchoas en aceite, debido a su cuidadosa elaboración y larga maduración, son sin duda un alimento caro.

Para determinar una buena anchoa en aceite se valora no sólo la calidad del pescado, sino también el nivel de salinidad, el color, la textura y la disposición de los filetes en el envase para facilitar su extracción uno a uno.

Cuadro 1 – Anchoas en conserva: clasificación de calidad en el mercado italiano

	<b>Gama Premium/Gourmet</b>	<b>Gama Alta</b>
Aspecto visual	Filetes grandes y bien dispuestos, fáciles de extraer, excelentemente limpios, de un atractivo color entre rosa y marrón claro.	Los filetes son bastante grandes, bien extendidos y fáciles de extraer. El color tiende al marrón claro con algunas zonas que tienden al rosa y tiene restos de color plateado.
Sabor	Filetes espesos, carnosos y jugosos con excelente textura, sabor y aroma. Ligeramente salado. No hay casi espinas.	Sabor natural y muy equilibrado, sabor pleno y armonioso. Ligeramente salado. Textura carnosa y con cuerpo, con la cantidad justa de suavidad. Escasa presencia de espinas. Aroma agradable y delicado.
Precio medio por 100 g de producto escurrido	De € 10 a € 25 y más	€ 8
Procedencia	Generalmente se capturan en el Mar Cantábrico y se procesan en España.	Mar Mediterráneo (Sicilia, Albania), Mar Cantábrico.

Cuadro 2 - Anchoas en conserva: clasificación de calidad en el mercado italiano

	Gama Media	Gama Baja
Aspecto visual	Filetes suficientemente grandes, ordenados, colocados horizontal o verticalmente o en forma circular sin ser presionados y fácilmente extraíbles. El color de los filetes tiende al marrón claro/marrón rojizo, con algunas zonas que tienden al rosa y con partes más oscuras en el exterior. En algunos casos hay residuos como grumos en el aceite.	Filetes de tamaño medio a grande. En general, están bien ordenados, pero a veces es difícil extraerlos uno a uno porque están muy apretados. El color suele ser marrón claro o gris, pero a veces es posible encontrarlos de un tono apagado y menos atractivo. Puede dejar pequeños residuos como grumos u otros cuerpos duros en el aceite.
Sabor	Agradable al paladar, sabor equilibrado. Salinidad contenida o ligeramente pronunciada. Textura con cuerpo, buen espesor y suficientemente suave y no demasiado compacto. Pocas espinas y no resultan molestas. Buen aroma.	El sabor no siempre se percibe bien debido a una alta salinidad que cubre el sabor de la anchoa. El sabor es débil, anónimo o plano. Los filetes parecen compactos, pero suelen considerarse muy secos y leñosos. Se puede percibir la presencia de espinas en el paladar, lo que puede resultar molesto. El aroma percibido no es particularmente relevante.
Precio medio por 100 g de producto escurrido	€ 6	€ 4
Procedencia	Mar Mediterráneo (Túnez, Albania, Sicilia), Mar Cantábrico.	Mar Mediterráneo (ej. Marruecos, Sicilia), Océano Pacífico (Perú), Océano Pacífico (zona FAO 87), Océano Atlántico (zona FAO 34).

**a. Preferencias de los consumidores**

En Italia se registra una fuerte tendencia por la simplicidad tanto en envases como en recetas, pero también se presta cada vez más atención a los orígenes del pescado y a la transformación con métodos tradicionales (Fuente: Seafood Summit, febrero de 2020).

Hay que señalar que la crisis sanitaria del COVID 19 ha repercutido en la demanda de conservas de pescado en general, que ha cambiado tanto en cantidad como en calidad. Esta había experimentado un real aumento de las ventas en el período de lockdown en 2020 (las anchoas +24% en volumen de ventas), posteriormente se reajustaron a los niveles de 2019 y se reforzó la tendencia de que los consumidores italianos quieren un pescado simple, fácil de consumir y práctico.

La demanda también ha cambiado debido a los efectos de las medidas de contención en los ingresos de los consumidores, y en las zonas con economías más débiles la disminución del poder adquisitivo de los consumidores se ha traducido inmediatamente en un cambio hacia el consumo de pescado de menor calidad. (Fuente: Revista, Il Pesce, n. 2, 2021).



Por otro lado, existe una tendencia del consumidor en el sector de las conservas de pescado que se dirige a premiar la calidad y los productos con certificaciones de sostenibilidad medioambiental. El consumidor está dispuesto a gastar más por productos no tan elaborados, pero sanos, naturales y sabrosos con certificaciones tanto de materia prima como de elaboración. Por ejemplo, la certificación del Marine Stewardship Council (MSC) está reconocida en Italia como una ecoetiqueta fiable. Una reciente encuesta realizada entre consumidores de varios países europeos demostró que la etiqueta MSC está ganando reconocimiento e importancia en la mayor parte de Europa, aunque la certificación Friend of the Sea es más popular en Italia y en el sur de Europa.

Además de las certificaciones otra tendencia creciente en la sostenibilidad de las conservas de pescado es el tipo de método de pesca utilizado para capturar el pescado.

Los métodos de pesca de especies como la anchoa suelen consistir en redes de cerco y redes de arrastre de media agua. A medida que los consumidores son más conscientes del impacto de los métodos de pesca, las empresas se han adaptado para ser más transparentes sobre sus métodos de pesca. Por ejemplo, las empresas Zarotti y Icat Food, tienen páginas web dedicadas a explicar sus prácticas. Para estas empresas, es importante que las redes utilizadas en sus operaciones de cerco o de arrastre de fondo eviten la destrucción de la vida marina en el océano y reduzcan las capturas accesorias innecesarias.

Otro aspecto importante que hay que tener en cuenta es la trazabilidad del producto. La trazabilidad se ha convertido en una parte integral de las garantías de calidad y sostenibilidad. Los sistemas de trazabilidad no sólo ofrecen garantías a los consumidores sino también ayudan a los minoristas y fabricantes a controlar los defectos y evaluar los productos a lo largo de la cadena de suministro.

Cada vez más empresas y minoristas en el sector de conservas de pescado, como Rio Mare, cuentan con un sistema de trazabilidad en línea en el que los consumidores sólo tienen que introducir un código para conocer la historia que hay detrás de cada lata, desde el momento de la captura del pescado hasta su procesamiento, enlatado y esterilización. La normativa europea en materia de importación también exige a las empresas que demuestren que sus productos han sido tratados de acuerdo con determinadas normas, lo que es posible gracias a la trazabilidad de las cadenas de suministro.

Recientemente, la tecnología blockchain en la pesca mundial está empezando a cambiar la trazabilidad y a ayudar a combatir la pesca ilegal, no declarada y no regulada. Esta innovación rastrea el viaje del pescado desde el "cebo hasta el plato". La plataforma blockchain ofrece a los grupos ecologistas, los minoristas, los consumidores y los organismos de certificación, a nivel mundial, acceso en directo para verificar cómo se ha capturado el pescado. También permite verificar en directo el barco, el método, la zona y el periodo, así como los detalles del procesamiento.

Para atraer a los consumidores, es útil considerar qué tipo de historias añaden valor a los productos. Unas buenas historias que destaquen los valores de autenticidad, salubridad, sostenibilidad pueden suponer una gran ventaja competitiva. Por ejemplo, se puede optar por compartir historias sobre las personas, (como la historia de un pescador que captura el pescado con métodos artesanales en el Pacífico) o el cuidado del medio ambiente.


Los esfuerzos de Responsabilidad Social Corporativa (RSC) que destacan los valores de la empresa también están empezando a ser más demandados en Italia. Las redes sociales


	<p>como Instagram, Facebook etc., pueden ser poderosas herramientas para atraer a los consumidores, especialmente a los millennials o nacidos entre 1981 y 1996.</p> <p>Hay empresas procesadoras de conservas de pescado de Italia, que centran sus esfuerzos de marketing en los beneficios para la salud de sus productos. Algunas empresas tienen una sección de bienestar en su sitio web, en la que se indican los beneficios nutricionales, los valores calóricos y nutricionales, los beneficios para la salud e incluso la opinión de los médicos sobre sus productos.</p>
<p>2.6 Estacionalidad de la producción local</p>	<p>La producción de anchoa italiana (estacionalidad de las capturas) abarca todos los meses del año. Sin embargo, el periodo en el que la calidad de las capturas es mejor es la primavera (entre mayo y junio).</p> <p>Al ser una especie que se adapta a temperaturas y salinidad muy variables, también se introduce con frecuencia en estuarios de ríos, lagunas y valles salobres.</p> <p>Para la pesca se utilizan principalmente dos tipos de aparatos: las redes de arrastre pelágico, es decir, las redes que no entran en contacto con el fondo (redes volantes, 60% de las capturas) y las redes de cerco equipadas con un sistema de iluminación (38% de las capturas). El sistema de redes de cerco se denomina "lampara" por el uso de lámparas de gas o acetileno por parte de las pequeñas embarcaciones para atraer a los peces durante la pesca nocturna y rodearlos con la red de cerco.</p> <p>Este método de pesca tradicional está condicionado por factores específicos, como la ausencia de luz y las condiciones meteorológicas y marítimas favorables, pero tiene el mérito de reducir la captura de peces demasiado pequeños y que aún no han alcanzado la madurez sexual. Sin embargo, se trata de un tipo de pesca fundamentalmente estacional, que es imposible llevar a cabo cuando los peces se adentran en el mar durante el periodo invernal, por lo que se utiliza el sistema de pesca "al vuelo". El 2% restante de la pesca se lleva a cabo mediante la pesca artesanal o el arrastre de fondo (arrastrando activamente una red de pesca por el fondo marino). Este método de pesca, como su nombre indica, utiliza redes que son arrastradas (por uno o dos barcos) y recogen lo que hay en el fondo del mar.</p>
<p>2.7 Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos y/o aeropuertos)</p>	<p>Los principales puntos de entrada de alimentos vía marítima en Italia son los puertos de Genova, Livorno, Civitavecchia, Messina, Palermo, Ravenna y Ancona.</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>Como las anchoas son un producto de gran consumo, se venden en todos los supermercados y tiendas de alimentación al por mayor o al por menor. En la cadena de suministro de los supermercados, las empresas especializadas en conservas de pescado juegan un papel fundamental, suministrando el producto según las características requeridas por cada supermercado, como rango de precios, origen de la captura, marca, etc.</p> <p>Desde el punto de vista del consumidor, la procedencia de las capturas parece relevante en los casos de las anchoas del Cantábrico y del Mediterráneo porque son orígenes generalmente asociados a un producto de mayor sabor y textura.</p> <p>Este tipo de producto encuentra un amplio espacio no sólo en los supermercados de gama media-alta, sino también en los canales especializados, como los proveedores de restauración, y en el sector de los productos gourmet, donde hay importadores como Longino y Cardenal (<a href="https://www.longino.it/it/">https://www.longino.it/it/</a>), Selecta (<a href="http://www.selectaspa.it/">http://www.selectaspa.it/</a>), Faic (<a href="https://www.faic.it/">https://www.faic.it/</a>) que se dedican a la búsqueda de especialidades de Italia y del mundo.</p>


	<p>Si consideramos el posicionamiento en el mercado de las anchoas de origen peruano, cabe destacar que estas se sitúan en un segmento del mercado más atento a la relación calidad-precio que al sabor del producto y, por tanto, funcionan en los supermercados de nivel medio-bajo, los cuales se abastecen mayoritariamente de empresas especializadas en el sector de los productos icticos. Entre las empresas más conocidas están Rizzoli Emanuelli, Zarotti, Industria Ittica Torrenovese, Incositt, Pesce Azzurro Cefalù, Delicius e L'Isola d'Oro di Parma.</p> <p>Estas últimas empresas son importadoras de productos del extranjero y procesadoras de materias primas. También utilizan los supermercados como canal de venta de sus propias marcas, pero además pueden confeccionar los productos de marca blanca a pedido del supermercado. A estas empresas recurren, por ejemplo, los supermercados Lidl, Conad, Coop, Esselunga y Carrefour, los cuales ofrecen diferentes marcas de anchoas en sus tiendas, incluidas las de marca propia del supermercado.</p> <p>Por otra parte, además de las empresas mencionadas, empresas como Olasagasti, Industria Conserviera Ittica, Flot, IASA, Iginio Mazzola, Icat Food, Carlino Balistreri Girolamo e C. trabajan exclusivamente con su propia marca y la comercializan a través de supermercados y tiendas de alimentos, pero no trabajan marca blanca para la gran distribución.</p> <p>En el Anexo 1 se presentan los perfiles de las empresas mencionadas como posibles compradores.</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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precio y costo de transporte: es importante para los proveedores al momento de concretar las compras que el precio sea adecuado a la calidad y que el costo del transporte sea aceptable. Hay que tener en cuenta que las anchoas de origen Perú compiten en precio con las anchoas de origen Marruecos, por lo tanto, es fundamental que en el momento de evaluar el producto, el comprador perciba que hay una excelente relación calidad-precio.</li> <li>• Facilidad y seguridad de importar productos que cumplan con toda la normativa y demás certificados de seguridad que ellos mismo puedan pedir (ej. BRC, IFS).</li> <li>• Sostenibilidad: En la actualidad las prácticas sostenibles vienen jugando un mayor rol en la selección de proveedores dada una mayor demanda por este tipo de productos.</li> </ul>
<p>2.10 Presencia de la oferta peruana en el mercado (temporadas, puntos de venta)</p>	<p>Al ser un producto en conserva, las anchoas peruanas se pueden encontrar en el mercado durante todo el año. El origen indicado en el envase no siempre indica el país de procedencia, a menudo sólo se especifica el mar en el que se ha capturado el producto (Pacífico, Mediterráneo, Cantábrico, etc.).</p> <p>Las principales marcas del mercado en las que se declara el origen peruano son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• marca <b>Deluxe, anchoas en aceite de oliva</b>, importadas por la empresa Ittica Torrenovese srl,</li> <li>• marca <b>Nixe, anchoas en aceite de oliva</b>, importadas por ICI - Industria Conserviera Ittica,</li> <li>• marca <b>Sol Mar, anchoas en aceite de girasol con pimiento picante</b>, producidas en Perú por Yurrita e Hijos SA para Lidl Italia srl,</li> <li>• marca <b>San Marco, anchoas en aceite de girasol</b>, comercializadas por la empresa española Calvo Distribución Alimentaria,</li> <li>• marca <b>Capri, anchoas en aceite de girasol</b>, comercializadas por Iginio Mazzola Spa.</li> </ul> <p>Los supermercados que ofrecen anchoas de origen peruano, siendo productos que suelen ser considerados de gama baja, son los que destacan por su capacidad de ofrecer productos a precios asequibles y son principalmente los pertenecientes a las cadenas <b>Lidl</b> y <b>Crai Secom, Iper Tosano</b> entre otros. Según la información de los consumidores, hay algunos puntos débiles recurrentes en las anchoas peruanas: el sabor está cubierto por la salinidad y los filetes son demasiado secos.</p>


	<p>Sin embargo, la relación precio/calidad de las anchoas peruanas es bastante competitiva, especialmente en el caso de la marca Deluxe, que ofrece un producto de mejor calidad que otras marcas del mismo rango de precio.</p> <p>Hay que señalar que, con respecto a la marca Nixe, es posible encontrar algunos envases con una etiqueta en la que se indica en caracteres claramente visibles "Filetti di Acciughe Cilene" (trad. Filetes de anchoa chilena), pero si se lee con atención la indicación de producción, ésta indica "Producido en Perú". Esto puede confundir al consumidor exigente que no entiende el verdadero origen del producto.</p> <p>Del mismo modo, Sol Mar es una marca comúnmente asociada a productos de origen español y portugués que Lidl ofrece en los supermercados italianos en determinadas temporadas, por lo que, aunque el producto esté envasado en Perú, el consumidor lo asocia con el origen español o portugués.</p> <p>Teniendo en cuenta estos casos (<b>producto peruano se confunde con otros orígenes</b>), resulta especialmente importante centrarse en una <b>mayor valorización del origen peruano</b>. Una mayor atención a los procesos de transformación, a la calidad del producto y la búsqueda de un rasgo distintivo que atribuir al origen peruano (receta particular, historia del producto o de las personas detrás del producto etc.) podrían ser factores interesantes y potencialmente más atractivos para el mercado italiano.</p>
<p>2.11 Actividades de promoción idóneas para promover el producto</p>	<p><b>Cibus, Parma</b> (<a href="https://www.cibus.it/">https://www.cibus.it/</a>) Feria internacional bienal dedicada a los alimentos de diversos sectores entre los cuales se encuentra el sector íctico. Este año tendrá lugar del 3 al 6 de mayo 2022.</p> <p><b>Sana, Bologna</b> (<a href="https://www.sana.it/">https://www.sana.it/</a>) Feria internacional anual para productos orgánicos y naturales. La próxima edición tendrá lugar del 8 a 11 de setiembre 2022.</p> <p><b>Digital Seafood Tradeshow, virtual</b> (<a href="https://www.digitalseafoodtradeshow.com/">https://www.digitalseafoodtradeshow.com/</a>) El año 2021 fue la primera edición de esta feria virtual organizada por Assoittica (Asociación italiana de empresas del sector pesquero). El evento fue dirigido para el sector íctico y tuvo lugar el 20 y 21 de mayo. Fecha de la próxima edición: por confirmar</p> <p><b>Sealogy, Ferrara</b> (<a href="https://www.sealogy.it/">https://www.sealogy.it/</a>) Es un evento dedicado al mar y a sus recursos con un focus en la comida marina, pero abierto también a otros sectores como turismo y biotecnología. La próxima edición se desarrollará del 16 al 18 de noviembre 2022.</p> <p><b>Tuttofood, Milán</b> (<a href="https://www.tuttofood.it/">https://www.tuttofood.it/</a>) Feria internacional bienal para los profesionales que operan en el sector de alimentos. La próxima edición será del 8-11 de mayo en el 2023.</p>


**ANEXO 1  
POTENCIALES COMPRADORES DE ANCHOAS EN CONSERVA**


Razón Social	<b>RIZZOLI EMANUELLI S.P.A.</b> 
Ciudad	Parma
E-mail	<a href="mailto:info@rizzoliemanuelli.it">info@rizzoliemanuelli.it</a>
Teléfono	+39.0521.211111
Página web	<a href="https://www.rizzoliemanuelli.com/it/">https://www.rizzoliemanuelli.com/it/</a>
Principales Marcas	Rizzoli - Además la empresa provee al Supermercado Esselunga con la marca <i>Esselunga TOP</i> y al supermercado Carrefour con la marca <i>Carrefour</i>
Certificaciones	MSC (entre otras no especificadas)
Productos	Conservas de Atún, Caballa y Anchoa


Razón Social	<b>ZAROTTI S.P.A.</b> 
Ciudad	Castellabate (Salerno)
E-mail	<a href="mailto:sitoweb@zarotti.it">sitoweb@zarotti.it</a>
Teléfono	+39 0521 243371
Página web	<a href="https://zarotti.it">https://zarotti.it</a>
Principales Marcas	Zarotti, Pelagus, Sipa - Además la empresa provee al Supermercado CONAD con la marca <i>CONAD</i>
Certificaciones	BRC, IFS, Friend of the Sea, MSC, BioAgriCert, Plastic Free Certification
Productos	Anchoa y Atún en conserva


Razón Social	<b>INDUSTRIA ITICA TORRENOVESE S.R.L.</b> 
Ciudad	Torrenova (Messina)
E-mail	<a href="mailto:maridamuri@castrovincitalia.com">maridamuri@castrovincitalia.com</a>
Teléfono	+39 0941 78 53 91
Página web	<a href="https://castrovincitalia.com">https://castrovincitalia.com</a>
Principales Marcas	Castrovinci - Además la empresa provee al Supermercado Lidl con la marca de productos <i>Deluxe</i>
Certificaciones	IFS, BIO, Friend of the Sea
Productos	Anchoas en conserva

Razón Social	<b>ICONSITT S.R.L.</b> 
Ciudad	(Bagheria) Palermo
E-mail	<a href="mailto:incositt@incositt.com">incositt@incositt.com</a>
Teléfono	0039 091 955355
Página web	<a href="https://www.iconsitt.it">https://www.iconsitt.it</a>
Principales Marcas	La Perla, Oro d'Aspra - Además la empresa provee al Supermercado CONAD con dos marcas: <i>CONAD</i> (para productos de gama baja), <i>Sapori e Dintorni</i> (para productos de gama media)
Certificaciones	BRC e IFS
Productos	Anchoas en conservas


Razón Social	<b>PESCE AZZURRO CEFALÙ S.R.L.</b>	
Ciudad	Cefalù (Palermo)	
E-mail	mail@pesceazzurro.it	
Teléfono	+39 0921 911903	
Página web	<a href="https://www.pesceazzurro.it/">https://www.pesceazzurro.it/</a>	
Principales Marcas	Pesce Azzurro Cefalù - Además la empresa provee al Supermercado Esselunga con la marca de productos <i>Esselunga</i> , y al Supermercado Carrefour con marca <i>Terre d'Italia</i>	
Certificaciones	BRC, IFS, Friend of the sea, Kosher, Kashrut	
Productos	Anchoas, atún, almejas, camarones, huevas de pez, salsas a base de pescado, productos ahumados	


Razón Social	<b>DELICIUS RIZZOLI S.P.A.</b>	
Ciudad	Parma	
E-mail	<a href="mailto:press@delicius.it">press@delicius.it</a>	
Teléfono	+39 0521 813525	
Página web	<a href="https://www.delicius.it/">https://www.delicius.it/</a>	
Principales Marcas	Delicius - Además la empresa provee al Supermercado Coop con la marca <i>Coop</i>	
Certificaciones	BRC, IFS e Kosher-Pareve, Friend of the Sea	
Productos	Anchoas, caballa, almejas, camarones y sardinas en conserva	


Razón Social	<b>L'ISOLA D'ORO S.R.L.</b>	
Ciudad	Parma	
E-mail	<a href="mailto:zarotti@isoladoro.it">zarotti@isoladoro.it</a>	
Teléfono	+39 0521 484064	
Página web	<a href="https://www.isoladoro.it/">https://www.isoladoro.it/</a>	
Principales Marcas	L'Isola d'oro – Además la empresa provee al supermercado Emmepiù perteneciente al grupo C3, con la marca <i>NoiVoi</i>	
Certificaciones	BRC, IFS	
Productos	Anchoas, atún, caballa y sardinas en conserva	

Razón Social	<b>OLASAGASTI S.R.L.</b>	
Ciudad	Genova	
E-mail	<a href="mailto:info@olasagasti.it">info@olasagasti.it</a>	
Teléfono	0039 0102512953	
Página web	<a href="https://www.olasagasti.it/">https://www.olasagasti.it/</a>	
Principales Marcas	Olasagasti, Orlando, Bribon	

Certificaciones	MSC, FDA, AENOR, ENEEK
Productos	Conservas de Atún, Caballa y Anchoa


Razón Social	<b>ICI INDUSTRIA CONSERVIERA ITTICA S.R.L.</b>	
Ciudad	Gradara (Pesaro Urbino)	
E-mail	<a href="mailto:info@amatifood.it">info@amatifood.it</a>	
Teléfono	0039 0541 964009	
Página web	<a href="https://www.iciconservieraittica.com/">https://www.iciconservieraittica.com/</a>	
Principales Marcas	Amati, Oromare, Marysol, Puerto Dorado.	
Certificaciones	IFS, BRC, Friend of the Sea	
Productos	Conservas (anchoqueta y atún), Congelados (conchas de abanico)	


Razón Social	<b>FLOTT S.P.A.</b>	
Ciudad	Reggio Emilia	
E-mail	<a href="mailto:info@flottspa.it">info@flottspa.it</a>	
Teléfono	+39 0522-325253	
Página web	<a href="https://www.flottspa.it/">https://www.flottspa.it/</a>	
Principales Marcas	Flott	
Certificaciones	MSC, BRC, IFS,	
Productos	Anchoa, atún, caballa, sardinas, salsas	


Razón Social	<b>IASA S.R.L.</b>	
Ciudad	Pellezzano (Salerno)	
E-mail	<a href="mailto:info@iasa.it">info@iasa.it</a>	
Teléfono	+39 089.566562	
Página web	<a href="https://iasa.it/">https://iasa.it/</a>	
Principales Marcas	IASA	
Certificaciones	BRC, IFS	
Productos	Anchoas, atún	

Razón Social	<b>IGINO MAZZOLA S.P.A.</b>	
Ciudad	Genova	
E-mail	<a href="mailto:info@iginomazzolaspa.com">info@iginomazzolaspa.com</a>	
Teléfono	+39 010 574751	
Página web	<a href="https://www.iginomazzolaspa.com/">https://www.iginomazzolaspa.com/</a>	
Principales Marcas	Maruzzella, Capri, Peschereccio, Golden Lion	
Certificaciones	BRC, IFS	

Productos	Anchoas, atún, caballa en conserva
-----------	------------------------------------




Razón Social	<b>ICAT FOOD S.P.A.</b>	
Ciudad	Genova	
E-mail	<a href="mailto:icatfood@icatfood.it">icatfood@icatfood.it</a>	
Teléfono	+39 010 84 091	
Página web	<a href="https://www.icatfood.it/">https://www.icatfood.it/</a>	
Principales Marcas	Stella Verde, Ocean, Moro, Donzela, Angelo Parodi	
Certificaciones	BRC, IFS	
Productos	Variedad de productos en conserva: Anchoas, atún, cangrejo, sardinas, salmón, caballa, almejas, aceitunas, palmitos, espárragos, piña. Snacks salados y dulce	




Razón Social	<b>CARLINO S.R.L.</b>	
Ciudad	Sciacca (Agrigento)	
E-mail	<a href="mailto:info@carlino-sciacca.it">info@carlino-sciacca.it</a>	
Teléfono	+39 0925 21960	
Página web	<a href="https://www.carlino-sciacca.it">https://www.carlino-sciacca.it</a>	
Principales Marcas	Fior d'Acciuga, Carlino, Marni, Don Pasquale, Aurora, Mizal	
Certificaciones	BRC, IFS	
Productos	Anchoas en conserva	




Razón Social	<b>Balistreri Girolamo e C</b>	
Ciudad	Aspra (Palermo)	
E-mail	<a href="mailto:balistrerigirolamo@virgilio.it">balistrerigirolamo@virgilio.it</a>	
Teléfono	+39 091 955612	
Página web	<a href="https://www.balistrerigirolamo.it/">https://www.balistrerigirolamo.it/</a>	
Principales Marcas	Aspra, vaticano, Zorro, Don Battista, I Piscatura, La Pescatrice, Mar Cantabrico	
Certificaciones	BRC, IFS	
Productos	Anchoas en conserva, salsas de anchoas	




**ANEXO 2**  
**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
Esselunga	120 g	€ 12.49 USD 14.21	Mar Cantabrico	11/02/2022	Filetes de anchoas del Cantábrico en aceite de oliva.  Etiqueta: "las anchoas se pescan exclusivamente en primavera con un método sostenible que respeta el ecosistema marino y las especies de peces mediante el uso de redes circundantes y se procesan en el lugar de pesca".  Envase en lata y cartón.	
Esselunga	150 g	€ 4.99 USD 5.68	No especificado	11/02/2022	Filetes de anchoa en aceite de oliva.  Envase en frasco de vidrio.	
Carrefour	46 g	€ 2.30 USD 2.62	No especificado	11/02/2022	Filete de anchoa en aceite de oliva.  Envase en lata.	

Coop	40 g	€ 1.78 USD 2.02	Mar Adriático	09/02/22	<p>Filetes de anchoa enrollados con alcaparras en aceite de oliva.</p> <p>Etiqueta: "las anchoas son pescadas mediante lámparas, con una técnica totalmente sostenible llamada "al cerchio""</p> <p>Envase en terrina de plástico.</p>	
Coop	90 g	€ 3,49 USD 3.97	Albania	09/02/2022	<p>Filetes de anchoas en aceite de oliva.</p> <p>Envase en frasco de vidrio.</p>	
Conad	156 g	€ 5.90 USD 6.71	Sicilia	09/02/22	<p>Filetes de anchoas de Sicilia en aceite de oliva</p> <p>Envase en frasco de vidrio.</p>	

Ipercoop	160 g	€ 6.99 USD 7.95	Mar Mediterraneo	27/01/22	Filetes de anchoa con ajo y perejil orgánico en aceite de oliva extra-virgen orgánico. Etiqueta: "las anchoas se pescan en el Mar Mediterráneo con redes de cerco" Envase en frasco de vidrio.	
Iper Tosano	80 g	€ 1.25 USD 1.42	Perú	09/02/22	Filetes de anchoa en aceite de girasol. Envase en frasco de vidrio.	
Iper Tosano	160 g	€ 1.85 USD 2.10	Perú	09/02/22	Filetes de anchoa en aceite de girasol. Envase en frasco de vidrio.	

Iper Tosano	80 g	€ 0.95 USD 1.08	Océano Pacífico	09/02/22	Filetes de anchoa en aceite de girasol. Envase en frasco de vidrio.	
Unes	78 g	€ 1.15 USD 1.31	Océano Pacífico	09/02/22	Filetes de anchoa en aceite de girasol. Envase en frasco de vidrio.	