

FICHA MERCADO – PRODUCTO

I. DATOS DEL REGISTRO DE LA FICHA

1.1. Nombre de la OCEX	OMOS	1.2. Fecha	21/04/2022
1.3. Elaborado por:	Nombres y apellidos	Jaime Cárdenas Pérez	
	Cargo	CEC	

II. DATOS DEL MERCADO – PRODUCTO

2.1 Producto	Enlatados de anchovetas, atún y caviar de pez volador		
2.2 Nomenclatura arancelaria (Ejem.; 0806.10)	Conservas de anchoveta 030563 Conservas de atún 030569 Caviar rojo (huevas de pez volador) 030291		
2.3 Denominación o nombre comercial en el país de destino	Enlatados de anchoveta: консервированные анчоусы Enlatados de atún: консервированный тунец Caviar de pez volador: Икра тобико		
2.4 Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)	Aranceles La Federación Rusa fija tasas arancelarias de acuerdo al tipo de producto aplicando un arancel e IVA.		
		Arancel	IVA
	Enlatados de anchoveta	8%	10%
	Enlatados de atún	5% - 7%	10%
	Caviar TOBIKI	5%	10%
Fuente: Portal sobre la legislación arancelaria https://www.tks.ru/			
Requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)			
Requisitos técnicos para los productos de la industria pesquera suministrados y realizados en Rusia, se rigen de acuerdo a las Normas estatales de calidad del producto (ГОСТ) de acuerdo a las normas dictadas por la Unión Económica de Eurasia.			
- Conservas de pescado:			
La norma (ГОСТ) principal que rige la comercialización de conservas de pescado en territorio de la Federación Rusa es:			
ГОСТ 7452-2014 Fecha de introducción 2015-07-01			
Existen otras normas (ГОСТ) complementarias a tomar en cuenta:			
ГОСТ 1368	Pescado. Longitud y peso.		
ГОСТ 5981	Latas de metal y tapas para alimentos enlatados. Especificaciones		
ГОСТ 8756.0	Productos alimenticios enlatados. Muestreo y preparación para la prueba.		
ГОСТ 8756.18	Alimentos enlatados. Métodos para determinar el aspecto, la hermeticidad del paquete y el estado de la superficie interior del paquete metálico.		

	FOCT 10444.1	Alimentos enlatados. Preparación de soluciones de reactivos, pinturas, indicadores, medios nutrientes utilizados en análisis microbiológicos.
	FOCT 10444.7	Productos alimenticios. Métodos para la detección de toxinas botulínicas y Clostridium botulinum.
	FOCT 10444.8	Microbiología de alimentos y piensos. Método horizontal para la enumeración de presuntos Bacillus cereus. Método de recuento de colonias a 30°C.
	FOCT 10444.11	Microbiología de productos alimenticios y piensos. Método horizontal para la determinación de bacterias ácido lácticas mesófilas. Método de recuento de colonias a 30°C GOST 10444.12 Microbiología de alimentos y piensos. Método para la detección y enumeración de levaduras y mohos.
	FOCT 11771	Conservas de pescado y mariscos. Embalaje y etiquetado.
	FOCT R 51574-2000	Sal de mesa comestible. Especificaciones generales.
	FOCT 14192	Marcado de carga.
	FOCT 24597	Paquetes de productos empaquetados. Principales parámetros y dimensiones.
	FOCT 26664	Conservas de pescado y marisco. Métodos para la determinación de indicadores organolépticos, peso neto y fracción de masa de los constituyentes.
	FOCT 26927	Materias primas y productos alimenticios. Método de determinación de mercurio.
	FOCT 26930	Materias primas y productos alimenticios. Método de determinación de arsénico.
	FOCT 26932	Materias primas y productos alimenticios. Método de determinación de plomo.
	FOCT 26933	Materias primas y productos alimenticios. Método para la determinación de cadmio.

ГОСТ 26935	Productos alimenticios enlatados. Método de determinación de estaño.
ГОСТ 27207	Conservas de pescado y mariscos. Método para determinar la sal de mesa.
ГОСТ 30054	Conservas de pescado y marisco. Términos y definiciones.
ГОСТ 30425	Alimentos enlatados. Método para determinar la esterilidad industrial.

Fuente: Base de los estándares gubernamentales <https://www.gost.ru>

- Caviar Tobiki

La norma (ГОСТ) principal que rige la comercialización de caviar en territorio de la Federación Rusa es:

ГОСТ 1629-2015

Existen otras normas (ГОСТ) complementarias a tomar en cuenta:

ГОСТ 7631	Pescado, objetos que no son pescado y productos derivados de ellos. Métodos para determinar indicadores organolépticos y físicos.
ГОСТ 13511	Cajas de cartón corrugado para alimentos, fósforos, productos de tabaco y detergentes. Especificaciones.
ГОСТ 23285	Bolsas de transporte para alimentos y recipientes de vidrio. Especificaciones.
ГОСТ 5530	Tejidos para embalaje y fines técnicos a partir de fibras liberianas. Especificaciones generales.
ГОСТ 2874	Agua potable. Requisitos de higiene y control de calidad.
ГОСТ 1129	Aceite de girasol. Especificaciones.
ГОСТ 1341	Pergamino vegetal. Especificaciones

Fuente: Base de los estándares gubernamentales <https://www.gost.ru>

2.5 Tendencias del mercado (no incluir estadísticas de comercio exterior)

Mercado de enlatados de pescado

Según la Compañía de Mercado de Guías, en 2016, el volumen del mercado de conservas de pescado se situó en el nivel de 552,9 millones de unidades de latas convencionales debido a una reducción en las importaciones debido al embargo de alimentos, así como por una reducción en la producción. En 2017, el mercado de conservas de pescado comenzó a recuperarse, habiendo aumentado un 7,5% respecto a 2016. A cierre de 2018, el volumen del mercado de conservas de pescado ascendió a 585,6 millones de unidades convencionales. Latas, habiendo disminuido un 1,5% con respecto al nivel de 2017 debido a una caída en la producción.

Al cierre de 2019, el volumen del mercado de conservas de pescado se mantuvo casi al mismo nivel, sumando solo un 0,8%, y ascendió a 590,1 millones de unidades de latas convencionales. En 2020, el volumen del mercado disminuyó un 9,8 %, lo que se asocia con una disminución de los productos importados, así como con un aumento de las

entregas de exportación de las empresas rusas en el contexto de una reducción de la producción.

El pescado enlatado ocupa una pequeña parte del mercado alimentario ruso. Esto se debe a que el consumo medio per cápita de conservas de pescado es inferior al de otros grupos de productos alimenticios (frutas y verduras, lácteos, carnes y otros alimentos). Además, el volumen de ventas de conservas de pescado en términos físicos es significativamente inferior al de otros grupos de alimentos. Al mismo tiempo, el factor psicológico también afecta: los rusos están acostumbrados a clasificar el pescado como un producto barato, y en algunos casos se ha vuelto más caro que la carne. Según algunos analistas, se estima la capacidad potencial del mercado del 25%, ya que los rusos no están satisfechos con la demanda de pescado enlatado debido a la gran cantidad de productos de baja calidad.

Mercado de anchoas

En Rusia, la captura industrial de anchoveta no es económicamente viable debido a una notable reducción en la producción de este pescado y una alta proporción de importaciones según Izvestia en referencia a la Agencia Federal de Pesca y el Centro de Monitoreo Pesquero y Sistema de Monitoreo de Comunicaciones.

Según este centro, en los últimos cinco años, la captura de este pez se ha reducido casi a la mitad. Y en comparación con la primera mitad de 2012, los volúmenes cayeron aún más, de 4,8 mil a una tonelada. También afirma que las importaciones de esta especie de Vietnam y China han aumentado en Rusia.

La pesquería de cerco de anchoa de Japón frente a la costa del Pacífico de Hokkaido es de hasta 400.000 toneladas. La captura de anchoveta de la República de Corea y China es igualmente alta.

Según la Agencia Federal de Pesca, el TAC recomendado para todos los tipos de este pescado en el presente año es de más de 35 mil toneladas. Al mismo tiempo, ahora la masa biológica total de este pez solo en la frontera rusa con el Mar de Japón es de 200 a 250 mil toneladas.

Mercado de atún

En términos monetarios, la oferta de atún al mercado ruso disminuyó un 21%, a \$26,45 millones. Las importaciones de productos terminados de este pescado se redujeron casi un 52%, a \$11 millones, mientras que la oferta de filetes, por el contrario, aumentó un 50%. a \$ 14,7 millones (Kommersant). Durante la crisis, muchos proveedores rechazan el atún congelado y los filetes en favor del salmón, la lubina y el dorado, que son más baratos (Ilya Bereznyuk, socio gerente de Agro & Food Communications). El atún representa no más del 2,5% de la importación de todos los productos pesqueros (Rosselkhozadzor).

Es una realidad que el atún enlatado se vende con mayor frecuencia en las tiendas, ya que es mucho más barato que el pescado congelado. Al mismo tiempo el atún enlatado no es muy consumido. Los consumidores rusos prefieren otros tipos de pescados enlatados como el caso de las anchoas (anchovetas) y los consumidores que prefieren las conservas de atún se decantan por marcas con precio económico.

Por otra parte, el negocio de los restaurantes puede verse afectado por la reducción de las importaciones de atún.

Los restaurantes japoneses, donde el atún es parte integral de muchos rollos y sushi, así como los establecimientos donde se sirve este pescado en forma de filetes, serán los más difíciles según Andrey Petrakov, director de la consultora Restcon.

Mercado de Caviar

El volumen de producción de caviar y sustitutos del caviar en Rusia a fines de 2020 ascendió a 59,4 mil toneladas, un 11,4% menos que en 2019. A principios de 2021, la reducción continuó: en enero-marzo se produjeron 28,7 mil toneladas de productos, un 10,6% menos que en igual período del año pasado.

	<p>En noviembre de 2021, el presidente de RosBiznesConsulting informó los principales comerciantes, que representan los intereses de las fábricas en Moscú y venden caviar en volúmenes a partir de 1.000 toneladas por temporada bajo un esquema de comercialización a comisión, han fijado precios mayoristas altos y los mantienen. El experto cree que los comerciantes aprovecharon la escasez de caviar de alta calidad, los altos precios de exportación (los precios de compra de ovario congelado en Japón, Corea y China alcanzaron los 35-37 dólares por kilo de caviar de salmón rosado) y la crisis logística.</p> <p>De enero a septiembre de 2021, la producción de caviar de salmón ascendió a 20,7 mil toneladas, para el mismo período del año pasado, 9,9 mil toneladas. Según Rosstat, el precio del caviar de salmón en el comercio minorista ha aumentado continuamente desde noviembre de 2020. En octubre de 2021, el precio de un manjar superó por primera vez los 5000 rublos. por 1 kg: esto es un 30% más que el año anterior. Según el departamento, desde 2000, el precio del caviar rojo ha aumentado 7,4 veces: en octubre de 2000, 1 kg del producto costaba 675,2 rublos al por menor.</p> <p>Al mismo tiempo, los precios al por mayor del salmón rosado, el principal pescado en el volumen total de la producción de salmón, y su caviar están disminuyendo, dijo la Asociación de Pesca de toda Rusia. Según la Agencia Federal de Pesca, en el Lejano Oriente, el precio del salmón rosado en noviembre disminuyó un 38% interanual: de 225 a 140 rublos por 1 kilo. En el centro de Rusia, el precio del salmón rosado ha bajado un 31%, de 245 a 170 rublos por 1 kilo). Pero la agencia reconoce que el precio mayorista de otros tipos de salmón-salmón chum y salmón rojo- ha aumentado.</p>
<p>2.6 Estacionalidad de la producción local</p>	<p>Anchoas (Anchovetas)</p> <p>Se extrae sobre todo en los mares de Azov y Negro. La pesca comercial suele comenzar en el otoño ruso, siendo los meses de octubre, noviembre y parte de diciembre. Desde el punto de vista de la seguridad, la anchoa es buena porque tiene una vida útil corta, solo de 3 a 4 años, y durante este tiempo los peces simplemente no tienen tiempo para acumular metales pesados en sí mismos. El contenido de ácidos grasos omega-3 útiles también es muy alto. Las anchoas son unos de los productos marinos mas valorados en el mercado ruso. Es parte de la dieta diaria rusa pues se consume con pan.</p> <p>Atún</p> <p>En Rusia, también hay capturas de atún, pero, lamentablemente, en una escala muy pequeña. Hasta 2009, unos siete barcos se dedicaban a la pesca doméstica en el Atlántico, pero pronto la actividad se detuvo por obsolescencia de los equipos y deficiencias tecnológicas. Hasta la fecha, la captura principal de atún en Rusia se forma solo debido a su captura incidental por parte de los arrastreros frente a las costas de África en una cantidad de hasta 5 mil toneladas.</p> <p>Caviar rojo (Tobiko)</p> <p>Existen tres líderes en la producción de caviar rojo, que llega a los estantes de la capital: Kamchatka, Sakhalin y Khabarovsk Territory. La pesca se lleva a cabo desde finales de mayo hasta septiembre y comienza en Kamchatka. El caviar resultante se coloca durante 3-5 minutos en salmuera, una solución de sal de mesa. Según GOST, la saturación de la solución no debe exceder el 4%.</p> <p>Los primeros lotes de caviar se entregan desde el Lejano Oriente dentro del primer mes después del inicio de la temporada de pesca por avión; este producto en particular es el más fresco. No pasan más de 5-7 días desde que se pesca el pescado hasta que sale a la venta el caviar. Después de eso, cuando la primera demanda de los compradores ya está satisfecha, el caviar es entregado por camiones y trenes en refrigeradores a temperaturas de -4 °C a -6 °C. En este caso, el caviar llega al comprador entre 1,5 y 2 semanas después de la extracción.</p>

<p>2.7 Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos y/o aeropuertos)</p>	<p>La Federación Rusa cuenta con 4 puertos importantes para el transporte marítimo de contenedores: San Petersburgo, Novorossiysk, Kaliningrado y Vladivostok. Debido a la enorme extensión de la Federación Rusa, los puertos antes mencionados se agrupan en 3 grandes zonas, en función de la principal vía de entrada al país: Ingreso por el norte (Mar Báltico): San Petersburgo y Kaliningrado Ingreso por el sur (Mar Negro): Novorossiysk Ingreso por el extremo oriente (Océano Pacífico): Vladivostok</p> <p>Puerto de San Petersburgo</p> <p>Ubicación: El puerto de San Petersburgo se encuentra ubicado en la Bahía del Neva en el Golfo de Finlandia. Autoridad portuaria: Autoridad Portuaria de San Petersburgo.</p> <p>Infraestructura: El puerto de San Petersburgo cubre alrededor de 630 metros cuadrados de superficie de agua y el puerto contiene 200 camas con una línea de atraque total de alrededor de 31 kilómetros (19,3 millas) La infraestructura construida en el puerto está preparada para recibir buques de hasta 320 metros (más de mil pies) de longitud y 42 metros (137.8 pies) de ancho. Los buques más grandes deben de contar con un permiso para poder ingresar o salir del puerto por escrito.</p> <p>Conectividad: El puerto de San Petersburgo es la capital marítima de la Federación Rusa y la puerta de entrada a este país por Europa. Asimismo, este puerto es el proveedor más grande de transbordo de carga seca en el noreste de la Federación Rusa. Respecto a las conexiones ferroviarias e intermodales, el ferrocarril Oktyabrskaya brinda servicios al puerto de San Petersburgo y forma parte de los Ferrocarriles de Rusia (RZhD), la empresa ferroviaria nacional de la Federación Rusa. El ferrocarril Oktyabrskaya es el más antiguo de Rusia y se extiende desde la Terminal de Leningrado en Moscú hasta más allá del Círculo Polar Ártico en Murmansk. El Oktyabrskaya cuenta con más de 10 mil kilómetros (6.200 millas) de ferrocarril y su sede central se encuentra en el puerto de San Petersburgo.</p> <p>Puerto de Kaliningrado</p> <p>Ubicación: El puerto de Kaliningrado se encuentra ubicado a las orillas del río Pregolya, a unos seis kilómetros tierra adentro desde la laguna de Frisches en la región rusa de Kaliningrado. Este puerto es el más occidental de Rusia. Actualmente el puerto de Kaliningrado brinda servicios a las industrias de pesca, madera, ingeniería, maquinaria y papel. El horario de atención es de 365 días al año. Autoridad portuaria: Autoridad portuaria de Kaliningrado.</p> <p>Infraestructura: El Puerto Comercial de Kaliningrado tiene literas de más de tres mil metros de longitud y su capacidad diaria es de hasta 2,500 toneladas de carga general, 5 mil toneladas de plancha de meta, 3 mil toneladas de granos, 4 mil toneladas de carbón y 5 mil toneladas de fertilizantes a granel.</p> <p>Conectividad: El puerto de Kaliningrado se encuentra a 18 kilómetros del aeropuerto de Kaliningrado y tiene acceso a las redes ferroviarias y de carretera de Europa. El puerto tiene servicios de contenedores y breakbult semanales a / desde Kiel, Alemania y Dinamarca a través de la línea Transmarine Line. North West Shipping Line opera un servicio semanal de contenedores entre el Puerto de Kaliningrado y el de Rotterdam. Cinco servicios alimentadores de llamadas por semana desde / hasta el puerto del estado de Kláipeda, Rotterdam, Perfil Logístico para exportar Productos Pesqueros a la Federación Rusa Bremerhaven, Hamburgo, Felizstowe (Inglaterra) y Amberes son operados por Kursiu Linija Line. Transrussia / Finnlines opera servicios de ferry desde el puerto del terminal de ferry Baltiysk de Kaliningrado a / desde Lubeck, Alemania y San Petersburgo.</p>
--	--



	<p>Puerto de Novorossiysk</p> <p>Ubicación: El Puerto de Novorossiysk se encuentra ubicado en la Bahía de Tsemés en las costas del noreste del Mar Negro en el suroeste de Rusia. Asimismo, se encuentra a unas 250 millas náuticas al noreste del puerto de Batumi en Georgia y cerca de 520 millas náuticas a través del Mar Negro desde el Puerto de Haydarpassa en Estambul Turquía. El puerto de Novorossiysk es el principal puerto de Rusia en el Mar Negro y es la sede de una base naval, de astilleros, y una terminal de oleoducto. Además del puerto de Novorossiysk, la ciudad es la sede de muchas industrias que producen productos alimenticios, artículos de metal, entre otros. Autoridad portuaria: JSC Novorolesexport.</p> <p>Infraestructura: El puerto de Novorossiysk cuenta con 11 literas y un total de 1.4 kilómetros de longitud con una profundidad de entre 6.8 a 13.9 metros. El territorio portuario es de 59.74 hectáreas. En lo que respecta al transporte ferroviario, cuenta con 19 carreteras ferroviarias. Es importante señalar que este puerto es el único puerto especializado en madera en el Sur de Asia, con lo cual cuenta con tecnologías y servicios de última generación a la par con cualquier puerto de Europa. Además, el puerto cuenta con instalaciones para el tratamiento de las cargas de metales no ferrosos, carga general, a granel, refrigerada y cargas peligrosas. La capacidad de este puerto es de alrededor 350 mil TEU en contenedores por año. El horario de atención es de 365 días al año.</p> <p>Puerto de Vladivostok</p> <p>Ubicación: El puerto de Vladivostok es el mayor puerto del sudeste de Rusia y el centro administrativo del territorio de Promorie, cerca de las fronteras del país con China y Corea del Norte. Se encuentra ubicado a las orillas de la Bahía del Golden Horn Bay (Zolotoy Rog) fuera del mar de Japón. El comercio de pesca y su salida comercial contribuye en mayor parte al desarrollo del puerto de Vladivostok. El horario de atención es de 365 días al año. Autoridad Portuaria: JSC Join Stock Company</p> <p>Infraestructura: El puerto de Vladivostok cuenta con un total de 4,2 kilómetros de muelles con una profundidad de 15 metros y una superficie de 55,2 hectáreas. Tiene 63,400 metros cuadrados Perfil Logístico para exportar Productos Pesqueros a la Federación Rusa de nave y un área de almacenamiento abierto de 17,6 hectáreas. Cuenta con dos almacenes refrigerados, cada uno de 5 mil metros cuadrados. Asimismo, tiene la capacidad de manejar hasta 11 millones de toneladas de carga al año. Entre sus principales proyectos se tiene la reconstrucción y el mejoramiento de segundo terminal y el Terminal de Contenedores.</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>Mercado de enlatados de atún, anchovetas y caviar tobiki</p> <p>En el mercado ruso existen dos cadenas de suministros, la de productos nacionales y la de productos importados.</p> <pre> graph LR subgraph Cadenas direction LR A[Materia Prima] --> B[Productor nacional (Rusia)] B --> C[Comercializador] C --> D[Consumidores] E[Productor Extranjero] --> F[Importador] F --> G[Comercializador] G --> H[Consumidores] end </pre> <p>Productores rusos de enlatados de anchoas son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estrecho (Европейский) - Laatsa <p>Productores exportadores de enlatados de anchoas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - BELMA (Marruecos)




	<ul style="list-style-type: none"> - ReFiletto (Italia) - 5 mares - 5 Морей (Tailandia) <p>Algunos de los principales comercializadores de enlatados de anchoas son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sbermegamarket - Sbazara - Utkonos <p>Productores rusos de enlatados de atún son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volante (Штырвал) - Leopardo (Барс) - Maguro (Марпо). Esta marca utiliza atún japones <p>Productores exportadores atún enlatado</p> <ul style="list-style-type: none"> - ARTUN (Irán) - Fortuna (Tailandia) - Callipo (Italia) - Mister Ton (Italia) - Ibérica (Ecuador) - 5 Морей (Tailandia) <p>Algunos de los principales comercializadores de enlatados de anchoas son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tvoydom - Auchan <p>Productores rusos de enlatados de anchoas son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tungutún (Тунгутун) - RUSO SМАКОВКА (РУССКАЯ СМАКОВКА) - Forward-S (Форвард-С) - Miramar (Мирамар) <p>Algunos de los principales comercializadores de pescados enlatados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verny - Globus - Your House - Magnit
<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>Los envases para el consumidor de productos pesqueros de alta calidad no deben estar dañados, tener manchas negras corrosivas, hinchamientos y estar acompañados de una marca que incluya información sobre el nombre del producto, el nombre y la ubicación del fabricante, la fecha de producción, la fecha de vencimiento, el almacenamiento condiciones, composición del producto, valor nutricional, peso neto.</p> <p>El etiquetado de las conservas de pescado debe ser claro, fácil de leer, fiable y no inducir a error a los consumidores.</p> <p>En este caso, por extrusión o pintura indeleble en la superficie exterior de las latas, se indican adicionalmente signos de símbolos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de producción: día - dos dígitos (hasta el número "9" inclusive, el número "0" se antepone), mes - dos dígitos (el número "0" se antepone al número "9" ", inclusive), año - los dos últimos dígitos; - Marca de surtido (de uno a tres caracteres - números o letras, excepto la letra "P") y número del fabricante (de uno a tres caracteres - números y letras) (si corresponde); - Número de turno (un dígito) e índice de la industria pesquera (letra "P").



	<p>Los símbolos de fecha de producción, marca de surtido, número de fabricante, número de turno e índice de la industria pesquera se indican con espacios de uno o dos caracteres.</p> <p>Además, en el caso de la elaboración de conservas de pescado a partir de productos pesqueros congelados, deberá indicarse en el etiquetado la mención "producido a partir de materias primas congeladas".</p> <p>Las conservas de pescado marcadas con la marca nacional de conformidad también podrán estar en circulación hasta la fecha de vencimiento.</p> <p>Es importante saber que solo conservas de pescado que cumplan con los requisitos del reglamento técnico de la Unión Económica Euroasiática "Sobre la seguridad del pescado y los productos pesqueros" (TP EAЭC 040/2016) el reglamento técnico de la Unión Aduanera "Productos alimenticios en cuanto a su etiquetado" (TP TC 022/2011).</p>
<p>2.10 Presencia de la oferta peruana en el mercado (temporadas, puntos de venta)</p>	<p>Actualmente no existen conservas de atún ni de anchovetas de origen peruano en Rusia.</p> <p>En cuanto al caviar rojo, si hubo exportaciones de caviar por parte de empresas peruanas a Rusia, llegando en el 2016 a suministrar el 15% de importaciones rusias de caviar rojo (Rosselkhoznadzor).</p>
<p>2.11 Actividades de promoción idóneas para promover el producto</p>	<p>Algunas actividades idóneas para promover las conservas de atún, anchoveta y caviar serias las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Degustación de muestras gratis en los principales centros comerciales. • Realización de ferias culturales – gastronómicas, con el objetivo de que los consumidores rusos tengan contacto con la cultura peruana y siendo el buque insignia la gastronomía, en este caso degustación de platos típicos peruanos hechos con conservas de atún, anchoveta y caviar peruano. Para abarcar la mayor cantidad segmentos de mercado se recomienda realizar degustación de comidas fáciles de cocinar y nutritivas, así como la entrega de trípticos con la explicación de cómo elaborar dichas comidas sencillas de preparar. • Asociación con partners en las principales redes sociales, la opción ideal es Instagram, es muy utilizado en Rusia. Asociación con líderes de opinión (Influencers) para que brinden su experiencia como consumidor. Asociación con paginas rusas populares en Instagram como Moscow_GO • Otra opción, iniciar un canal de YouTube con temática de enseñanza de platos y comidas peruanas sencillas de preparar, nutritivas, deliciosas y apta para todos los presupuestos siendo hechas con conservas de atún, anchoas y caviar.
<p>Conclusiones y recomendaciones:</p>	<p>Estas estrategias de penetración de mercado son solo algunas de las opciones que se pueden realizar, pudiendo ser hechas en simultáneo o de forma individual, esto depende de la persona encargada de ejecutar estas estrategias. Se debe tener en cuenta que el orden de ejecución, así como la preparación y talento de la persona encargada del proyecto podrá afectar la probabilidad de éxito.</p> <p>La exportación de enlatados de anchoas a Rusia puede parecer atractiva debido a los pocos productores naciones y países exportadores pero la realidad es que los consumidores rusos prefieren el espadín debido a su menor precio y gran variedad de presentaciones y fabricantes. El consumidor ruso promedio no le importa la diferencia entre las anchovetas y el espadín, no está interesado en las propiedades superiores de la anchoveta peruana. El mercado de anchoas es un nicho de mercado.</p> <p>La exportación de enlatados de Atún es un nicho de mercado más atractivo para ingresar, debido a que Rusia no cuenta con barcos especializados en la pesca de atún y la mayoría de filete de atún y atún enlatado es importado. El mercado de atún enlatado tiene potencial, pero no demasiado, se debe tener muy en cuenta que los consumidores rusos están acostumbrados a considerar al pescado y sus derivados como productos económicos. Existen marcas de enlatados de atún que por tener un precio de alrededor de 200 - 300 rublos poseen una baja rotación de productos, es decir que simplemente no se venden. Los consumidores</p>


	<p>rusos prefieren comprar enlatados de atún económicos. Por esa cantidad de dinero prefieren consumir pollo, carne de res, cerdo o cordero.</p> <p>La exportación de caviar tobiki puede tener potencial siempre y cuando el precio final que los consumidores tengan que pagar sea un poco menor al de la competencia más aún que en los últimos dos años ha habido un incremento de precio de este producto. No olvidar que el caviar se considera un bien de lujo. Aunque con una buena estrategia soportada por buen sistema de costos se podría convertir al caviar en un bien menos exclusivo, ya que se está hablando del caviar rojo y no del negro que es más cotizado en el mercado.</p>
--	---



ANEXO
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
Sbermegamarket	1	234 rublos /	Marruecos	27-03-2022	Tipo de producto: anchoas Aderezo: en aceite de oliva Peso, en gramos: 100 Tipo de embalaje: lata Aditivos: sin aditivos	
Sbermegamarket	1	75 rublos	Rusia	27-03-2022	Tipo de producto: anchoas Aderezo: en pasta de tomate Peso, en gramos: 240 Tipo de embalaje: lata Aditivos: especias; especias	




Sbermegamarket	1	60 rublos	Rusia	27-03-2022	Tipo de producto: anchoas Aderezo: en aceite Peso, en gramos: 160 Tipo de embalaje: lata Aditivos: especias; especias	
sbazara	1	220	Italia	27-03-2022	Tipo de producto: anchoas Aderezo: en aceite de girasol Peso, en gramos: 46 Tipo de embalaje: lata Aditivos: especias	
Utkonos	1	215	Rusia	27-03-2022	Tipo de producto: anchoas Aderezo: en aceite Peso, en gramos: 100 Tipo de embalaje: lata Aditivos: especias	


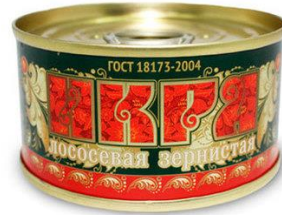

Sbermegamarket	1	65	Rusia	27-03-2022	<p>Tipo de producto: anchoas Aderezo: en pasta de tomate Peso, en gramos: 230 Tipo de embalaje: lata Aditivos: especias; especias</p>	
Sbermegamarket	1	240	Rusia	27-03-2022	<p>Tipo de producto: anchoas Aderezo: en pasta de tomate Peso, en gramos: 240 Tipo de embalaje: lata Aditivos: especias</p>	



Tvoydom	1	289	Tailandia	27-03-2022	<p>Tipo de producto: atún Aderezo: en aceite Peso, en gramos: 185 Tipo de embalaje: lata</p> <p>Aditivos: especias</p>	
Tvoydom	1	179	Irán	27-03-2022	<p>Tipo de producto: atún Aderezo: en aceite Peso, en gramos: 185 Tipo de embalaje: lata</p> <p>Aditivos: especias</p>	

Tvoydom	1	337	Italia	27-03-2022	<p>Tipo de producto: atún Aderezo: en aceite Peso, en gramos: 160 Tipo de embalaje: lata</p> <p>Aditivos: especias</p>	
Tvoydom	1	189	Rusia	27-03-2022	<p>Tipo de producto: atún Aderezo: en aceite Peso, en gramos: 185 Tipo de embalaje: lata</p> <p>Aditivos: especias</p>	

Tvoydom	1	149	Rusia	27-03-2022	<p>Tipo de producto: atún Aderezo: en aceite Peso, en gramos: 185 Tipo de embalaje: lata</p> <p>Aditivos: especias</p>	
Tvoydom	1	219	Italia	27-03-2022	<p>Tipo de producto: atún Aderezo: en aceite Peso, en gramos: 160 Tipo de embalaje: lata</p> <p>Aditivos: especias</p>	
Auchan	1	174	Rusia	27-03-2022	<p>Tipo de producto: atún Aderezo: en aceite Peso, en gramos: 170 Tipo de embalaje: lata</p> <p>Aditivos: especias</p>	

Auchan	1	185	Tailandia	27-03-2022	<p>Tipo de producto: atún Aderezo: en aceite Peso, en gramos: 185 Tipo de embalaje: lata</p> <p>Aditivos: especias</p>	
Auchan	1	352	Ecuador	27-03-2022	<p>Tipo de producto: atún Aderezo: en aceite Peso, en gramos: 160 Tipo de embalaje: lata</p> <p>Aditivos: especias</p>	
Auchan	1	180	China	27-03-2022	<p>Tipo de producto: atún Aderezo: en aceite Peso, en gramos: 185 Tipo de embalaje: lata</p> <p>Aditivos: especias</p>	

Sbermegamarket	1	530	Rusia	27-03-2022	<p>Tipo de producto: caviar rojo Aderezo: manteca Peso, en gramos: 95 Tipo de embalaje: lata</p> <p>Aditivos: ninguno</p>	
GS MARKET	1	835	Rusia	27-03-2022	<p>Tipo de producto: caviar rojo Aderezo: manteca Peso, en gramos: 140 Tipo de embalaje: lata</p> <p>Aditivos: ninguno</p>	
Ozon	1	859	Rusia	27-03-2022	<p>Tipo de producto: caviar rojo Aderezo: manteca Peso, en gramos: 140 Tipo de embalaje: lata</p> <p>Aditivos: ninguno</p>	

Ozon	1	979	Rusia	27-03-2022	Tipo de producto: caviar rojo Aderezo: manteca Peso, en gramos: 200 Tipo de embalaje: lata Aditivos: ninguno	
Ozon	1	500	Rusia	27-03-2022	Tipo de producto: caviar rojo Aderezo: manteca Peso, en gramos: 95 Tipo de embalaje: lata Aditivos: ninguno	
Auchan	1	974	Rusia	27-03-2022	Tipo de producto: caviar rojo Aderezo: manteca Peso, en gramos: 140 Tipo de embalaje: lata Aditivos: ninguno	