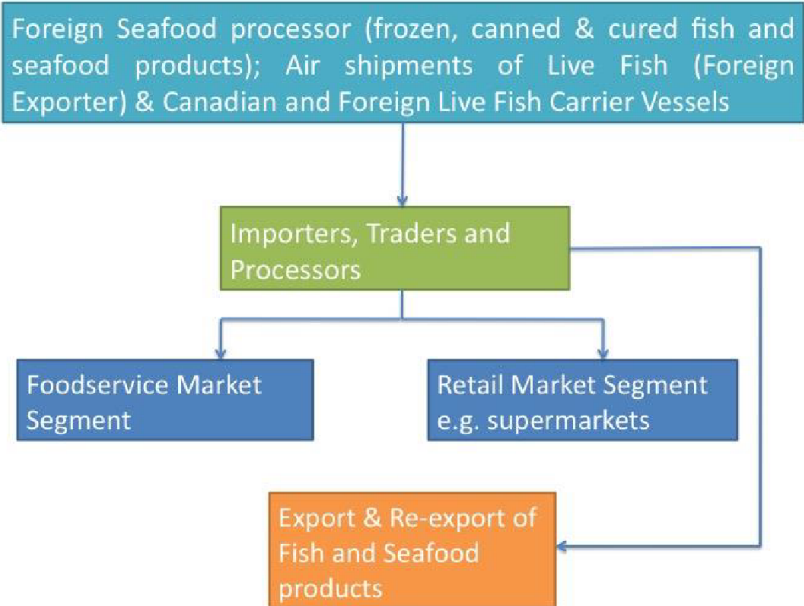


FICHA MERCADO – PRODUCTO

I. DATOS DEL REGISTRO DE LA FICHA																												
1.1. Nombre de la OCEX	Toronto		1.2. Fecha	30/10/2022																								
1.3. Elaborado por:	Nombres y apellidos	Antonio Ramos																										
	Cargo	Especialista en Comercio																										
II. DATOS DEL MERCADO – PRODUCTO																												
2.1 Producto	Hidrobiológicos																											
2.2 Nomenclatura arancelaria (Ejem.: 0806.10)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Partida Arancelaria</th> <th>Descripción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0303</td> <td>Pescado congelado</td> </tr> <tr> <td>0304</td> <td>Filetes y demás carne de pescado (incluso picada), frescos, refrigerados o congelados.</td> </tr> <tr> <td>0305</td> <td>Pescado seco, salado o en salmuera; pescado ahumado, incluso cocido antes o durante el ahumado.</td> </tr> <tr> <td>0306</td> <td>Crustáceos, incluso pelados, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; crustáceos ahumados, incluso pelados, incluso cocidos antes o durante el ahumado; crustáceos sin pelar, cocidos en agua o vapor, incluso refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera</td> </tr> <tr> <td>0307</td> <td>Moluscos, incluso separados de sus valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; moluscos ahumados, incluso pelados, incluso cocidos antes o durante el ahumado.</td> </tr> </tbody> </table>				Partida Arancelaria	Descripción	0303	Pescado congelado	0304	Filetes y demás carne de pescado (incluso picada), frescos, refrigerados o congelados.	0305	Pescado seco, salado o en salmuera; pescado ahumado, incluso cocido antes o durante el ahumado.	0306	Crustáceos, incluso pelados, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; crustáceos ahumados, incluso pelados, incluso cocidos antes o durante el ahumado; crustáceos sin pelar, cocidos en agua o vapor, incluso refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera	0307	Moluscos, incluso separados de sus valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; moluscos ahumados, incluso pelados, incluso cocidos antes o durante el ahumado.												
Partida Arancelaria	Descripción																											
0303	Pescado congelado																											
0304	Filetes y demás carne de pescado (incluso picada), frescos, refrigerados o congelados.																											
0305	Pescado seco, salado o en salmuera; pescado ahumado, incluso cocido antes o durante el ahumado.																											
0306	Crustáceos, incluso pelados, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; crustáceos ahumados, incluso pelados, incluso cocidos antes o durante el ahumado; crustáceos sin pelar, cocidos en agua o vapor, incluso refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera																											
0307	Moluscos, incluso separados de sus valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; moluscos ahumados, incluso pelados, incluso cocidos antes o durante el ahumado.																											
2.3 Denominación o nombre comercial en el país de destino	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Partida Arancelaria</th> <th>Descripción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0303</td> <td>Frozen Fish (Excl Fish Fillets)</td> </tr> <tr> <td>0304</td> <td>Fish Fillets and Other Fish Meat Fresh, Chilled or Frozen</td> </tr> <tr> <td>0305</td> <td>Fish (Incl. Fish Meal) Dried, Salted, Smoked or in Brine</td> </tr> <tr> <td>0306</td> <td>Crustaceans Whether in Shell or Not, Live Fresh, Chilled Frozen Dried Salted or in Brine; Smoked.</td> </tr> <tr> <td>0307</td> <td>Molluscs, Whether in Shell or Live, Fresh, Chilled, Frozen Dried, Salted or in Brine, Smoked Fit Fo</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Partida Arancelaria</th> <th>Descripción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0303</td> <td>Poissons congelés (a/q filets/autre chair de poissons du no 03.04)</td> </tr> <tr> <td>0304</td> <td>Filets de poissons/autre chair de poissons, frais/réfrigérés/congelés</td> </tr> <tr> <td>0305</td> <td>Poissons séchés/salés/saumures; poissons fumés etc; farine de poissons</td> </tr> <tr> <td>0306</td> <td>Crustacés meme décortiqués vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés, ou en saumure, cuit</td> </tr> <tr> <td>0307</td> <td>Mollusques, coquille ou non, vivants, frais réfrigérés, congelés, séchés, salés, ou en saumure, pr</td> </tr> </tbody> </table>				Partida Arancelaria	Descripción	0303	Frozen Fish (Excl Fish Fillets)	0304	Fish Fillets and Other Fish Meat Fresh, Chilled or Frozen	0305	Fish (Incl. Fish Meal) Dried, Salted, Smoked or in Brine	0306	Crustaceans Whether in Shell or Not, Live Fresh, Chilled Frozen Dried Salted or in Brine; Smoked.	0307	Molluscs, Whether in Shell or Live, Fresh, Chilled, Frozen Dried, Salted or in Brine, Smoked Fit Fo	Partida Arancelaria	Descripción	0303	Poissons congelés (a/q filets/autre chair de poissons du no 03.04)	0304	Filets de poissons/autre chair de poissons, frais/réfrigérés/congelés	0305	Poissons séchés/salés/saumures; poissons fumés etc; farine de poissons	0306	Crustacés meme décortiqués vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés, ou en saumure, cuit	0307	Mollusques, coquille ou non, vivants, frais réfrigérés, congelés, séchés, salés, ou en saumure, pr
Partida Arancelaria	Descripción																											
0303	Frozen Fish (Excl Fish Fillets)																											
0304	Fish Fillets and Other Fish Meat Fresh, Chilled or Frozen																											
0305	Fish (Incl. Fish Meal) Dried, Salted, Smoked or in Brine																											
0306	Crustaceans Whether in Shell or Not, Live Fresh, Chilled Frozen Dried Salted or in Brine; Smoked.																											
0307	Molluscs, Whether in Shell or Live, Fresh, Chilled, Frozen Dried, Salted or in Brine, Smoked Fit Fo																											
Partida Arancelaria	Descripción																											
0303	Poissons congelés (a/q filets/autre chair de poissons du no 03.04)																											
0304	Filets de poissons/autre chair de poissons, frais/réfrigérés/congelés																											
0305	Poissons séchés/salés/saumures; poissons fumés etc; farine de poissons																											
0306	Crustacés meme décortiqués vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés, ou en saumure, cuit																											
0307	Mollusques, coquille ou non, vivants, frais réfrigérés, congelés, séchés, salés, ou en saumure, pr																											
2.4 Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)	<p>2.4.1 Requerimientos de Importación</p> <p>Se deben acompañar los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Establecimiento de procesamiento en el extranjero ● Unidad tipo de envase ● Número de paquetes ● Número de unidades por paquete ● Peso unitario ● Unidad de medida del envase ● Tamaño/código de lote ● Marca 																											

	<ul style="list-style-type: none"> • Licencia de importación <p>2.4.2 Impuestos locales</p> <p>La mayoría de las importaciones a Canadá están sujetas a impuestos sobre bienes y servicios (GST, Goods and Services Tax), el cual es calculado con una tasa de 5% del valor del embarque.</p> <p>Algunas provincias han combinado el GST con otros impuestos provinciales a las ventas, creando así un impuesto armonizado a las ventas (HST, Harmonized Sales Tax). Sin embargo, la mayoría de las importaciones comerciales se aplica sólo la parte del gobierno federal (GST).</p> <p>Este impuesto se debe pagar al momento de la entrada al país y se cobra en la frontera, a menos que los bienes vayan directamente a un almacén de depósito. En este caso, el GST se cobra cuando los bienes salen del almacén y se pueden vender en Canadá. El importador es responsable por el pago del GST/HST de los bienes importados.</p> <p>2.4.3 Requisitos sanitarios y fitosanitarios</p> <p>Los importadores son responsables de asegurar que los alimentos que se importan para su venta en Canadá cumplan con los requerimientos de la legislación canadiense incluyendo el Reglamento de Salubridad de los Alimentos de Canadá (SFCR) así como la ley y reglamento de Alimentos y Drogas.</p> <p>El Ministerio de Salud de Canadá (Health Canada) no ha establecido límites máximos de residuos (LMR) para productos hidrobiológicos, sin embargo muestra los niveles máximos de contaminantes:</p> <table border="1" data-bbox="542 1086 1401 1803"> <thead> <tr> <th>Contaminante</th> <th>Nivel Máximo</th> <th>Alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Toxina amnésica de moluscos (ASP) (ácido domoico)</td> <td>20 mg/kg</td> <td>Tejido comestible de mariscos bivalvos</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Toxinas de Intoxicación Diarreica por Mariscos (DSP) (suma de ácido ocaídoico y toxinas dinofíticas (DTX-1, DTX-2 y DTX-3))</td> <td>1 mg/kg (en revisión)</td> <td>Tejido digestivo de mariscos bivalvos</td> </tr> <tr> <td>0.2 mg/kg (en revisión)</td> <td>Tejido comestible de mariscos bivalvos</td> </tr> <tr> <td>Histaminas</td> <td>100 mg/kg</td> <td>Otros productos hidrobiológicos</td> </tr> <tr> <td>Mercurio</td> <td>0.5 mg/kg</td> <td>Porción comestible de pescado al por menor</td> </tr> <tr> <td>PCBs (bifenilos policlorados)</td> <td>En revisión</td> <td>Productos hidrobiológicos</td> </tr> <tr> <td>Toxinas de intoxicación parálitica por mariscos (PSP) (equivalentes a saxitoxinas)</td> <td>0.8 mg/kg</td> <td>Tejido comestible de mariscos bivalvos</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Pectenotoxinas (PTX) (suma de PTX-1, PTX-2, PTX-3, PTX-4, PTX-6 y PTX-11)</td> <td>1 mg/kg</td> <td>Tejido comestible de mariscos bivalvos</td> </tr> <tr> <td>0.2 mg/kg</td> <td>Tejido digestivo de mariscos bivalvos</td> </tr> </tbody> </table>	Contaminante	Nivel Máximo	Alimento	Toxina amnésica de moluscos (ASP) (ácido domoico)	20 mg/kg	Tejido comestible de mariscos bivalvos	Toxinas de Intoxicación Diarreica por Mariscos (DSP) (suma de ácido ocaídoico y toxinas dinofíticas (DTX-1, DTX-2 y DTX-3))	1 mg/kg (en revisión)	Tejido digestivo de mariscos bivalvos	0.2 mg/kg (en revisión)	Tejido comestible de mariscos bivalvos	Histaminas	100 mg/kg	Otros productos hidrobiológicos	Mercurio	0.5 mg/kg	Porción comestible de pescado al por menor	PCBs (bifenilos policlorados)	En revisión	Productos hidrobiológicos	Toxinas de intoxicación parálitica por mariscos (PSP) (equivalentes a saxitoxinas)	0.8 mg/kg	Tejido comestible de mariscos bivalvos	Pectenotoxinas (PTX) (suma de PTX-1, PTX-2, PTX-3, PTX-4, PTX-6 y PTX-11)	1 mg/kg	Tejido comestible de mariscos bivalvos	0.2 mg/kg	Tejido digestivo de mariscos bivalvos
Contaminante	Nivel Máximo	Alimento																											
Toxina amnésica de moluscos (ASP) (ácido domoico)	20 mg/kg	Tejido comestible de mariscos bivalvos																											
Toxinas de Intoxicación Diarreica por Mariscos (DSP) (suma de ácido ocaídoico y toxinas dinofíticas (DTX-1, DTX-2 y DTX-3))	1 mg/kg (en revisión)	Tejido digestivo de mariscos bivalvos																											
	0.2 mg/kg (en revisión)	Tejido comestible de mariscos bivalvos																											
Histaminas	100 mg/kg	Otros productos hidrobiológicos																											
Mercurio	0.5 mg/kg	Porción comestible de pescado al por menor																											
PCBs (bifenilos policlorados)	En revisión	Productos hidrobiológicos																											
Toxinas de intoxicación parálitica por mariscos (PSP) (equivalentes a saxitoxinas)	0.8 mg/kg	Tejido comestible de mariscos bivalvos																											
Pectenotoxinas (PTX) (suma de PTX-1, PTX-2, PTX-3, PTX-4, PTX-6 y PTX-11)	1 mg/kg	Tejido comestible de mariscos bivalvos																											
	0.2 mg/kg	Tejido digestivo de mariscos bivalvos																											
<p>2.5 Tendencias del mercado (no incluir estadísticas de comercio exterior)</p>	<p>El consumo de productos hidrobiológicos se mantiene estable entre 8 y 10 kilogramos por persona al año. Siendo los productos marinos frescos y congelados los más consumidos (entre 3 y 4 kilos por persona al año).</p>																												


	<p>En cuanto al consumo en sí, el sabor es el principal elemento a considerar.</p> <p>En el 2020, los principales consumidores fueron canadiense entre 55 y 64 años de edad.</p> <p>Los consumidores canadienses consideran la frescura, calidad, limpieza y seguridad alimentaria como los principales factores en la compra de productos hidrobiológicos.</p> <p>Fuente: Fish and seafood industry in Canada</p>
<p>2.6 Estacionalidad de la producción local</p>	<p>La producción es sostenida durante los 12 meses del año. Aunque la producción en los tres primeros meses es menor debido a las condiciones climáticas.</p>
<p>2.7 Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos y/o aeropuertos)</p>	<p>Quebec</p> <p>Puerto de Montreal (langostino, conchas de abanico) Autopista 15 (langostino, conchas de abanico, trucha refrigerada)</p> <p>British Columbia</p> <p>Puerto de Vancouver (Langostinos, conchas de abanico)</p> <p>Ontario</p> <p>Puerto de Toronto (langostinos, conchas de abanico) Ferrocarril (langostinos) Carretera (trucha refrigerada)</p> <p>New Brunswick</p> <p>Puente St Stepehen (conchas de abanico)</p> <p>Nova Scotia</p> <p>Puerto de Halifax (Conchas de abanico)</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>	 <pre> graph TD A["Foreign Seafood processor (frozen, canned & cured fish and seafood products); Air shipments of Live Fish (Foreign Exporter) & Canadian and Foreign Live Fish Carrier Vessels"] --> B["Importers, Traders and Processors"] B --> C["Foodservice Market Segment"] B --> D["Retail Market Segment e.g. supermarkets"] D --> E["Export & Re-export of Fish and Seafood products"] </pre> <p>Fuente: Oficina de Facilitación de Comercio de Canadá (TFO Canada)</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>Algunas cadenas de tiendas compran directamente al exportador; sin embargo, la mayoría se abastece de importadores locales que pueden ofrecer calidad y entrega fiables.</p>

	<p>Algunos de los criterios a considerar son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Experiencia del exportador - Posición financiera - Cumplimiento de requisitos canadienses de calidad <p>(TFO Canada, Productos Pesqueros y Marinos, 2018)</p>
<p>2.10 Presencia de la oferta peruana en el mercado (temporadas, puntos de venta)</p>	<p>Los principales productos de exportación peruanos son piscícolas por lo que se pueden encontrar en los supermercados todo el año.</p>
<p>2.11 Actividades de promoción idóneas para promover el producto</p>	<p>Canadian Seafood Show https://seafoodshowmontreal.ca</p> <p>Restaurant Canada Show</p> <p>Panamerican Food & Music Festival https://panamfest.com/</p> <p>Degustaciones gastronómicas en actividades de Promperu Canada</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
Supermercado Metro	Bolsa de 800 gramos	USD 20.00/bolsa	Peru	30/09/2022	Bolsa de conchas de abanico	
Costco Canada	Caja de 15 bolsas (285 gr c/u)	USD 252.00/caja	Vietnam	30/09/2022	Langostinos	

Seafood Online	Empaque de 1 kg	USD 30.50/kg	Canadá	30/09/2022	Trucha refrigerada	
T&T Supermarkets	Bolsas de 340 gr	USD 31.50/kg	Vietnam	30/09/2022	Concha de abanico congelada	

<p>T&T Supermarkets</p>	<p>Empaque de 1 lb</p>	<p>USD 24.60/kg</p>	<p>Ecuador</p>	<p>30/09/2022</p>	<p>Langostinos refrigerados</p>	
<p><i>(Agregar las filas que sean necesarias)</i></p>						

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