

PMP

Estudio de Mercado Mejillones en el Reino Unido

2014

Documento elaborado por la Oficina Comercial de Chile en Londres- ProChile

pro|CHILE
IMAGINA · CRECE · EXPORTA



TABLA DE CONTENIDO

II. Producto: Mejillones	4
1. Códigos y Glosas Arancelarias SACH objeto del estudio.....	4
2. Descripción del Producto.....	4
III. Situación Arancelaria y Para-Arancelaria	4
1. Código Sistema Armonizado Local.....	4
2. Arancel General.....	5
Fuente: TARIC, Fiscalidad y Unión aduanera, Comisión Europea, http://ec.europa.eu	5
3. Arancel Preferencial Producto Chileno.	5
4. Otros Países con Ventaja Arancelaria.	5
5. Otros Impuestos.....	5
IV. Requisitos y Barreras de Acceso	5
1. Regulaciones de Importación y Normas de Ingreso.	5
2. Identificación de las agencias ante las cuales se deben tramitar permisos de ingreso, registro de productos y etiquetas.	7
3. Ejemplos de etiquetado de productos.	8
V. Estadísticas – Importaciones	11
1. Estadísticas de Importaciones por Monto: 2010 – 2014.....	12
2. Estadísticas de Importaciones por Volumen: 2010 – 2014	12
VI. Características de Presentación del Producto	13
1. Potencial del Producto.	13
1.1 Comentarios de los Importadores.	14
1.2 Temporadas de Mayor Demanda/Consumo del Producto.....	15
VII. Canales de Comercialización y Distribución	15
VIII. Precios de Preferencia – Retail Mayorista	16
IX. Estrategias y Campañas de Promoción	17
X. Sugerencias y Recomendaciones	18
XI. Ferias y Eventos a Realizarse en el Mercado en Relación al Producto	18
XII. Fuentes Relevantes de Información en Relación al Producto	19

El presente documento, de investigación de mercado e informativo, es propiedad de ProChile, organismo dependiente del Ministerio de Relaciones Exteriores de Chile. El acceso a este documento es de carácter público y gratuito. No obstante lo anterior, su reproducción íntegra o parcial sólo podrá ser efectuada citándose expresamente la fuente del mismo, indicándose el título de la publicación, fecha y la oficina o unidad de ProChile que elaboró el documento. Al ser citado en una página Web, deberá estar linkeado al sitio de ProChile para su descarga.

II. Producto: Mejillones

1. Códigos y Glosas Arancelarias SACH objeto del estudio

Código Arancelario	Descripción
0307310000	Mejillones (Mytilus SPP., Perna SPP.) vivos, frescos o refrigerados
0307390000	Los demás mejillones (Mytilus SPP., Perna SPP.), congelados, secos, salados o en salmuera
1605530000	Moluscos, preparados o conservados : Mejillones

2. Descripción del Producto.

Los mejillones durante el otoño e invierno son abundantes en las aguas de Escocia e Irlanda. En Inglaterra el mejillón azul o el común, tiene gran presencia en el mercado. También se encuentran los mejillones de labios verdes provenientes del océano pacífico que al igual que los comunes son demandados en el mercado local.

Los mejillones son una gran fuente de proteínas, vitamina B12, zinc, hierro y selenio, siendo beneficiosos para el metabolismo y sistema inmune¹.

III. Situación Arancelaria y Para-Arancelaria

1. Código Sistema Armonizado Local

Código Arancelario ²	Descripción
030730	Mussels "Mytilus spp., Perna spp.", live, fresh or chilled, smoked, whether in shell or not, whether or not cooked before or during the smoking process, not otherwise prepared.
03073100	Mussels "Mytilus spp., Perna spp.", live, fresh or chilled.
03073905	Mussels "Mytilus spp., Perna spp.", smoked, whether in shell or not, whether or not cooked before or during the smoking process, not otherwise prepared.
03073910	Other.
160553	Preparations of mussels.

¹ <http://www.deliciousmagazine.co.uk/articles/mussel-power>

² Fuente: TARIC, Fiscalidad y Unión Aduanera, Comisión Europea <http://ec.europa.eu>

2. Arancel General.

Código	Derecho de Aduana
03073905	20,0%
03073910	10,0%
03073990	8,0%
16055300	20,0%

Fuente: TARIC, Fiscalidad y Unión aduanera, Comisión Europea, <http://ec.europa.eu>

3. Arancel Preferencial Producto Chileno.

Gracias al acuerdo de Asociación entre Chile y la Unión Europea, los mejillones originarios de Chile país no pagan aranceles al ingresar al Reino Unido.

4. Otros Países con Ventaja Arancelaria.

Otros países y grupos de países que no pagan arancel en el caso de los mejillones son los siguientes:

Andorra, Albania, Bosnia-Herzegovina, Centroamérica, CARIFORUM, Colombia, Argelia, Espacio Económico Europeo (quienes tienen un arancel rebajado pero no 0%), Egipto, Acuerdos de Asociación Económica, Estados de África Oriental y Meridional (ESA), Israel, Islandia, Japón, Corea del Sur, Líbano, PTUM Países y Territ. Ultramar (LOMB), Marruecos, Moldavia, Montenegro, Antigua-República Yugoslava de Macedonia, Méjico, Perú, Papúa Nueva Guinea, Territorio palestino ocupado, San Marino, los países de los grupos GSP y SPG (con arancel rebajado pero no 0%) excepto China, Túnez, Turquía, Ucrania (con arancel rebajado pero no 0%), Ceuta, Kosovo, Melilla, Serbia y África del Sur (con arancel rebajado pero no 0%).

5. Otros Impuestos.

La comercialización y venta de mejillones, al igual que la de variados otros alimentos de consumo humano, está exenta del pago de IVA (el IVA -VAT en inglés- es 20%³).

IV. Requisitos y Barreras de Acceso

1. Regulaciones de Importación y Normas de Ingreso.

- **NORMAS DE INGRESO**

³ [H&M Revenues and Customs. Food 3.2 Basic Foods tuffs. http://customs.hmrc.gov.uk/channelsPortalWebApp/channelsPortalWebApp.portal?nfpb=true&pageLabel=pageLibrary_ShowContent&id=HMCE_CL_000124&propertyType=document#P9_129](http://customs.hmrc.gov.uk/channelsPortalWebApp/channelsPortalWebApp.portal?nfpb=true&pageLabel=pageLibrary_ShowContent&id=HMCE_CL_000124&propertyType=document#P9_129)

La legislación de la Unión Europea impone condiciones de importación a los productos del mar. Cada envío importado deberá cumplir con⁴:

- Provenir de un país-no-europeo aprobado y estar acompañado de las certificaciones de sanidad apropiadas.
- Entrar a la Unión Europea a través de una inspección oficial en la frontera (Border Inspection Post o BIP) donde se realizarán exámenes sanitarios por parte de un Inspector oficial de productos del mar. Todos los envíos deben ser previamente notificados al BIP.

Los controles de importación aseguran que ingresen al país solo los alimentos que cumplen con las regulaciones de Europa y del Reino Unido y que no plantean ningún riesgo a la salud humana. Por ejemplo, no se les permite el ingreso a pescados que contengan niveles no aceptables de mercurio o a los mariscos con toxinas naturales.

Las principales obligaciones del Reino Unido se delinean en la siguiente directiva que indica que los productos del mar de países fuera de la Unión Europea tienen que pasar por un control de frontera (“Border Inspection Post”): <http://www.legislation.gov.uk/ukxi/2006/2841/contents/made> .

Las condiciones de sanidad para la producción y distribución en el mercado de los productos del mar están bajo el Consejo de Regulación 852 (Council Regulation 852/2004⁵) para la sanidad de los alimentos, y bajo el Consejo de Regulación 853 (Council Regulation 853/2004⁶) para reglas de higiene específicas de alimentos de origen animal.

En cuanto a las especificaciones en Chile, se permiten solamente productos congelados o procesados de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos, y pectínidos refrigerados y eviscerados silvestres o recolectados en zonas de producción clasificadas de acuerdo a la Regulación 854/2004⁷.

Para que un importador en el Reino Unido pueda importar productos del mar, la empresa/planta procesadora que procesa/congela/almacena los productos tiene que estar en la lista de empresas aprobadas del país. La organización chilena que fiscaliza el cumplimiento de la normativa pesquera y de acuicultura y ve el tema del garantizar la calidad sanitaria de los productos de exportación, a fin de dar cumplimiento a los convenios sanitarios de países importadores de productos pesqueros y de acuicultura es SERNAPESCA, www.sernapesca.cl.

Dentro de las regulaciones de importación existen ciertos requisitos que son exigidos para exportar productos al Reino Unido. A continuación, se detallan:

- **SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Todo alimento importado para consumo humano debe cumplir con la ley de carácter general de la UE sobre requerimientos de seguridad alimentaria. Básicamente el REGLAMENTO (CE) No 178/2002 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:031:0001:0024:ES:PDF> y su modificación 202/2008 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:060:0017:0017:ES:PDF> exige que los alimentos sean seguros, es decir, que no sean dañinos para la salud y que sean adecuados para el consumo humano.

⁴ http://www.food.gov.uk/foodindustry/imports/want_to_import/fisheryproducts/#h_1

⁵ <http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/hiojregulation.pdf>

⁶ <http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/h2ojregulation.pdf>

⁷ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:312:0045:0046:EN:PDF>

- **HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

Para exportar alimentos al Reino Unido de países de fuera de la Unión Europea, los productos tienen que cumplir con los mismos estándares de sanidad y composición que los alimentos producidos en el Reino Unido u en otros estados miembros de la Unión Europea.

Estas normas se pueden encontrar en las siguientes directivas:

La directiva EC 852/2004 detalla los requisitos microbiológicos para los alimentos entrando a la Unión Europea:
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0003:0021:EN:PDF>

Las directivas EC 853/2004 y EC 854/2004 que establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano:

EC 853/2004: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:ES:PDF>

EC 854/2004: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0206:0320:ES:PDF>

La directiva EC 2073/2005 detalla los reglamentos sanitarios para la producción de alimentos entrando a la Unión Europea:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R2073:20071227:EN:PDF>

Para cumplir con la ley y, de este modo, proveer un producto seguro en el mercado es de responsabilidad del productor tener el producto final, examinado en condiciones que simulen el uso definitivo, que esté libre de químicos, que no afecten la salud humana ni afecten la naturaleza ni la calidad del producto.

Envasado:

Los productos utilizados para el envasado, no debe contener ningún químico que pueda ser dañino para la salud humana, no debe alterar las propiedades de la comida, su composición o características incluyendo sabor, olor y textura. Asimismo, debe proteger el contenido y no permitir que ingrese agua a su interior que pueda producir que el producto se humedezca.

La regulación EC regulación 10/2011 es la que autoriza los materiales que pueden ser utilizados en los envases plásticos y especifica los límites de la permeabilidad de los químicos a la comida. El producto puede considerarse invendible si supera dicho nivel de permeabilidad. Esta última regulación se puede encontrar en la siguiente página web:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:012:0001:0089:EN:PDF>

2. Identificación de las agencias ante las cuales se deben tramitar permisos de ingreso, registro de productos y etiquetas.

Las dos agencias que se encargan de los temas relacionados a los requisitos de importación de comida son las siguientes:

- **DEFRA:**
 - Department for Environment Food and Rural Affairs

- Página web: www.defra.gov.uk/
- Teléfono: +44 (0) 207 238 6951
- Email: defra.helpline@defra.gsi.gov.uk

- **FSA:**
 - Food Standard Agency
 - Página web: www.food.gov.uk/
 - Teléfono: +44 (0)20 7276 8829
 - Email: helpline@foodstandards.gsi.gov.uk
 - **Embalaje y seguridad química de comida:**
 - Mr Vincent Greenwood
 - Teléfono: +44 (0)207 276 8548
 - Email: foodcontactmaterial@foodstandards.gsi.gov.uk

Las etiquetas deben conformar con 'The Food Labelling Regulations 1996':

<http://www.legislation.gov.uk/uksi/1996/1499/made/data.pdf>

Se ha publicado una guía sobre la información nutricional que debe estar presente en el envase del producto si el producto destaca que tiene algún beneficio adicional:

<http://webarchive.nationalarchives.gov.uk/20100817075455/http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/nutlabel2.pdf>

Se ha publicado una guía también sobre la manera de indicar el origen de un producto en el etiquetado ('Country of Origin Labelling Guidance'):

<http://webarchive.nationalarchives.gov.uk/20100817075455/http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/originlabellingguid0909.pdf>

3. Ejemplos de etiquetado de productos.

TESCO:



WAITROSE:

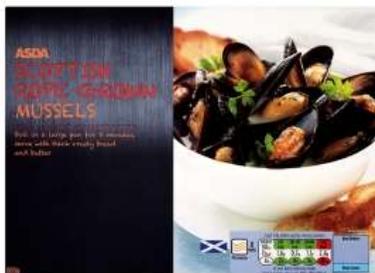


SAINSBURY'S:



ASDA:





V. Estadísticas – Importaciones

Los códigos de importación incluidos en las estadísticas son los siguientes:

030731: Mejillones vivos frescos o refrigerados, con o sin concha (no ahumados).

030739: Mejillones ahumados, congelado, secos, salados o en salmuera, con o sin concha.

160553: Mejillones preparados o preservados (no ahumados).

Siendo el último código el que más se exporta al Reino Unido, particularmente para el año 2013, este formato representa el 100% de las exportaciones a este país.

1. Estadísticas de Importaciones por Monto: 2010 – 2014

USD miles

Principales Países de Origen	% Part. de Mercado (2013)	2010	2011	2012	2013	YTD Abril 2013	YTD Abril 2014	Var. % 13 / 12
Chile (Ranking)	37,5%	172 (8)	500 (5)	7,583 (1)	7,966 (1)	2,461 (1)	2,006 (1)	5%
Nueva Zelanda	18,2%	2623	4979	4,436	3,860	1,077	1,892	-13%
Dinamarca	16,3%	1013	1106	3,500	3,459	749	1,845	-1%
Holanda	8,5%	5151	5572	4,447	1,803	428	463	-59%
España	5,8%	1694	70	752	1,241	136	60	65%
Irlanda	4,6%	847	1229	1,002	974	222	428	-3%
Bélgica	2,9%	578	470	438	620	114	40	42%
Francia	2,7%	122	61	196	564	192	153	187%
Otros	3,6%	996	755	1,312	764	213	128	-42%
Total	100,0%	13195	14742	23,665	21,251	5,593	7,013	-10%

Fuente: Her Majesty Revenues and Customs.

Con el objetivo de comparar la posición de Chile con la de otros países se utilizó la información que entrega el departamento de aduana británico – HMRC, Her Majesty Revenues and Customs.

2. Estadísticas de Importaciones por Volumen: 2010 – 2014

Toneladas

Principales Países de Origen	% Part. de Mercado (2013)	2010	2011	2012	2013	YTD Abril 2013	YTD Abril 2014	Var. % 13 / 12
Chile (Ranking)	44,9%	66 (8)	190 (5)	2.648 (1)	2.557 (1)	791 (1)	605 (1)	-3%
Dinamarca	16,1%	317	324	872	917	201	410	5%
Nueva Zelanda	11,7%	688	1.036	893	663	209	269	-26%
Holanda	9,3%	1.188	1.084	970	529	154	144	-45%
España	6,3%	613	21	149	358	33	12	140%
Irlanda	5,9%	300	435	360	338	79	135	-6%
Bélgica	2,0%	133	93	75	114	34	11	52%
Alemania	1,7%	219	44	91	95	29	19	4%
Otros	2,1%	79	80	102	112	25	11	10%
Total	100%	3.603	3.307	6.160	5.683	1.555	1.616	-8%

Fuente: Her Majesty Revenues and Customs.

Con el objetivo de comparar la posición de Chile con la de otros países se utilizó la información que entrega el departamento de aduana británico – HMRC, Her Majesty Revenues and Customs.

Como se puede observar, el volumen total de mejillones importados por el Reino Unido disminuyó un -8% el 2013 respecto al año anterior. En lo que va del año, a abril del 2014, el volumen de mejillones importados ha crecido un 3,9% respecto del mismo período que el año anterior.

En el caso de Chile, las importaciones disminuyeron (a abril del 2014), un 3% en términos de volumen. Lo anterior, debido principalmente a un sobre stock en el mercado local de las importaciones realizadas en años anteriores.

VI. Características de Presentación del Producto

1. Potencial del Producto.

Los mejillones se caracterizan por ser relativamente abundantes, muy populares y bastante económicos. Pueden ser adquiridos durante todo el año de forma refrigerada, congelada, ahumada, en latas, en packs al vacío con crema, o en salmuera o vinagre, etc.⁸

Durante los últimos años, el consumo de pescados y productos del mar en el Reino Unido ha aumentado, aunque lenta, constantemente en términos de volumen. Esta tendencia también se puede apreciar para el consumo de moluscos y cefalópodos, entre los que se encuentran los mejillones. Las proyecciones para este tipo de productos también muestran una tendencia creciente.

Miles de toneladas	2008	2009	2010	2011	2012	2013e	2014e	2015e	2016e	2017e
Crustáceos	62,4	62,9	63,2	63,6	64,4	65,2	66,2	67,3	68,6	69,9
Pescados	663,5	666,9	672,9	680,3	689,1	698,8	709,2	720,6	732,8	746,0
Moluscos y cefalópodos	50,4	50,8	51,1	51,4	51,9	52,4	52,9	53,3	53,7	54,3
TOTAL	776,4	780,5	787,1	795,3	805,4	816,4	828,3	841,2	855,1	870,1
Variación %		0,5%	0,8%	1,0%	1,2%	1,4%	1,5%	1,6%	1,7%	1,8%

Consumo per capita

Kilos	2008	2009	2010	2011	2012	2013e	2014e	2015e	2016e	2017e
Crustáceos	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,1	1,1
Pescados	10,8	10,8	10,8	10,9	10,9	11,0	11,1	11,2	11,3	11,4
Moluscos y cefalópodos	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
TOTAL	12,7	12,7	12,7	12,7	12,8	12,9	12,9	13,0	13,2	13,3
Variación %		0,0%	0,0%	0,0%	0,8%	0,8%	0,0%	0,8%	1,5%	0,8%

Fuente: Estudio de mercado de la empresa Euromonitor.

⁸ <http://www.bbcgoodfood.com/content/knowhow/glossary/mussel/>

Los mejillones generalmente están disponibles en las góndolas de los supermercados británicos en sus más variadas formas. No sólo hay importación de este producto en distintos formatos, sino que también se producen y se cosechan durante todo el año en las costas del Reino Unido.

Aun así, el consumo es aún muy bajo comparado con otros países europeos. Según un estudio financiado por 'Marine Scotland' y llevado a cabo por 'Stirling Aquaculture', el año 2010 el consumo per cápita anual de mejillones en el Reino Unido era de 0,3 kilogramos, mientras que en países como Francia o Bélgica se consumen 2 y 5 kilogramos por persona al año respectivamente.

El mercado del Reino Unido está dividido aproximadamente en un 80% para el *retail* y un 20% para *foodservice*.

1.1 Comentarios de los Importadores.

De acuerdo a diversos importadores especializados del Reino Unido, Chile es reconocido como el principal productor en términos de volumen en el mundo (China es un productor aún más grande, pero no están autorizados a exportar a Europa). Otro importante productor y exportador es Nueva Zelanda, país desde el que ingresa carne de mejillones y mejillones en media concha. Chile exporta carne y producto con concha entera.

Otros comentarios relevantes que ayudan a conocer mejor la imagen y posición de los mejillones chilenos en el mercado se resumen a continuación:

- El producto chileno es considerado confiable en cuanto a su calidad, pero no tanto en cuanto a la seguridad de los despachos (esto último depende de cada caso en particular). Relacionado con esto último, los importadores ingleses tienen la percepción de que los chilenos evitan decir que no, para no dar malas noticias. Sin embargo, a veces se comprometen para luego cambiar de parecer a último minuto, lo que puede resultar más costoso aún.
- En términos de preferencias de los consumidores, los británicos, holandeses y belgas prefieren mejillones de calibres grandes, mientras que los franceses los prefieren más pequeños.
- Según las perspectivas de los importadores, el consumo de mejillones chilenos solo podría crecer en el Reino Unido y ya ha mostrado un importante crecimiento desde que se comenzó a explorar este mercado. El crecimiento de la producción en Europa es complicado, dado que las aguas están más contaminadas que en Chile, lo que implica que el producto chileno resulta ser más limpio y dulce. Adicionalmente, los mejillones están entre los productos proteicos más baratos y son un ingrediente básico en recetas hechas en base a mariscos.
- Irlanda es relevante como proveedor del mercado británico, especialmente para mejillones con concha; Escocia ha mostrado algo de crecimiento, sin embargo Chile sigue siendo el principal proveedor.
- La mayoría de los mejillones refrigerados que se ven en los supermercados del Reino Unido son chilenos. Se importan congelados y luego se descongelan para ser expuestos en las góndolas. De hecho, la mitad del volumen importado congelado, se descongela y se vende como producto refrigerado.
- Los formatos de importación más demandados son paquetes de 10 kilos de mejillones a granel, bolsas de un kilo de carne y paquetes de un kilo de mejillones con concha al vacío.
- Los productos chilenos están siendo vistos cada vez más como productos premium. Los mejillones irlandeses, por ejemplo, se venden a precios menores que los chilenos porque son considerados como de menor calidad. De esta forma, el precio de los productos irlandeses se ve afectado por lo que ocurra con el precio de los chilenos.

1.2 Temporadas de Mayor Demanda/Consumo del Producto.

De acuerdo a Seafish Reports, las ventas de mejillones han aumentado durante los últimos años. La demanda de mejillones es constante durante todo el año y existe un abastecimiento permanente desde otros países durante todas las épocas del año. La venta de mejillones fresco producidos en el Reino Unido se ve limitada por la época de captura, la cual se extiende desde septiembre hasta abril.

Durante la semana de San Valentín en el Reino Unido, las ventas de mejillones se ven duplicadas ya que son vistos como un tipo de comida romántica. La reciente publicidad acerca de los beneficios de los mejillones para la salud también ha ayudado al aumento de su venta en el Reino Unido⁹

A su vez, los mejillones hasta hace un tiempo eran promocionados como el alimento perfecto para el invierno para aquellos consumidores que buscan alimentos de buena calidad. De acuerdo a la autoridad de alimentos del mar 'Seafish', los mejillones fueron cada vez más vistos como un producto de buena relación precio calidad y de fácil preparación. Conocidos chefs promocionaban e incluían estos moluscos en sus menús.

VII. Canales de Comercialización y Distribución

Los agentes involucrados en la distribución de mejillones y productos derivados son:

1. Mayoristas, esto incluye proveedores, grandes almacenes, importadores, exportadores.
2. Supermercados. TESCO, SAINSBURY'S, ASDA (WALMART) MORRISON'S Y WAITROSE son las cinco cadenas de supermercados principales. Todas ellas venden mejillones bajo su misma marca, especialmente los que se venden 'refrigerados' en bandejas de 200 gramos, o los que se venden envasados al vacío con crema en 'pouchs' de 500 gramos. Los supermercados también ofrecen bandejas de 225 con una mezcla de productos de mar refrigerados (mejillones, camarones, calamares), o en bolsas del mismo mix congeladas de 350 gramos.
3. Almacenes independientes.
4. Restaurantes, hoteles.

Durante los últimos años, la compra de alimentos en línea ha aumentado considerablemente en el Reino Unido. Según la ONS (oficina de estadísticas nacionales del Reino Unido)¹⁰ entre enero del 2013 y enero del 2014 el valor de las ventas en línea de alimentos subió en un 6,6%. Actualmente se estima que 75% de los consumidores compran alimentos en línea¹¹, lo que demuestra que es cada vez más común este canal de comercialización.

⁹ Scottish Shellfish, 06 de febrero de 2014. <http://www.scottishshellfish.co.uk/news/valentines.html>

¹⁰ Office for National Statistics, Retail Sales, January 2014, http://www.ons.gov.uk/ons/dcp171778_353483.pdf

¹¹ <http://www.nielsen.com/uk/en/insights/press-room/2012/three-quarters-of-uk-consumers-use-the-internet-for-grocery-shop.html>

Además, se calcula que el valor de las ventas por internet en el sector de alimentos, abarrotes y bebidas, que alcanzó los GBP 6,5 mil millones a finales del 2013, va a crecer a más del doble (en torno a 124%) en los próximos años, llegando a casi £15 mil millones en 2018, según un reporte de la empresa IGD realizado en septiembre de 2013.¹²

Con el creciente número de usuarios de *smartphones* y *tablets*, es cada vez más común este canal de comercialización. Asimismo, los minoristas están introduciendo nuevos servicios más convenientes y flexibles, creando por ejemplo espacios con temperatura regulada para que uno pueda comprar por internet y luego pasar a recoger sus compras ahí.

Aunque las ventas de internet están dominadas por los supermercados principales, presenta también oportunidades para las tiendas especialistas que quieren apeteer a los consumidores que prefieren evitar salir a comprar.

Existen sitios web como www.fishfanatics.co.uk o www.thefishsociety.co.uk que ofrecen servicios de entrega a domicilio, junto con una variada selección de productos del mar. Este canal de distribución les ha permitido llegar a un mercado nacional en vez de quedarse limitados a vender solo en la zona pequeña donde se encuentran sus tiendas como es el caso de la mayoría de tiendas especialistas.

VIII. Precios de Preferencia – Retail Mayorista

SUPERMERCADOS

- **TESCO**

Descripción	Precio (£)	Peso (gr.)
Mejillones cocidos en salsa de vino blanco y ajo con concha	£3,00	500
Mejillones escoceses vivos	£3,75	1.000
Mejillones cocidos en vinagre en frasco de vidrio	£1,48	200
Mejillones ahumados en aceite de maíz	£1,49	85
Mejillones en salsa de ostiones, tomate y cebolla	£2,00	110
Mejillones puros en aceite de raps	£1,65	110

- **WAITROSE**

Descripción	Precio (£)	Peso (gr.)
Mejillones escoceses cocidos en salsa de vino blanco y crema	£2,99	500
Mejillones escoceses cocidos en salsa de ajo y mantequilla	£2,99	500
Mejillones escoceses cocidos en caldo thai	£2,99	450

¹²Análisis mensual hecho en base a encuestas a una muestra de 1000 compradores

Mejillones ahumados en aceite de maíz	£1,49	85
Mejillones en vinagre en frasco de vidrio	£1,69	200

- **SAINSBURY'S**

Descripcion	Precio (£)	Peso (gr.)
Mejillones escoceses en salsa de vino blanco	£2,99	500
Mejillones escoceses cocidos en salsa de mantequilla con ajo	£2,99	500
Mejillones escoceses cocidos en crema de vino blanco y ajo	£3,00	500

- **ASDA**

Descripcion	Precio (£)	Peso (gr.)
Mejillones cocidos en vinagre	£1,48	200
Mejillones en vinagre ASDA	£1,50	250
Mejillones cocidos sin concha	£1,18	175
Mejillones cocidos en salsa de mantequilla y ajo	£2,00	500
Mejillones cocidos en salsa thai	£2,00	500
Mejillones cocidos en bolsa	£4,00	580
Mejillones ahumados en aceite de maíz	£1,50	80
Mejillones escoceses cocidos	£4,00	800
Mejillones y almejas en salsa de chorizo	£2,50	485

Como referencia y para los cálculos necesarios, el valor de la libra esterlina (£) es de £ 1 = USD 1,70

IX. Estrategias y Campañas de Promoción

Los mejillones y sus productos derivados están siendo promocionados como sustentables, sanos, con contenidos de grasas saludables, que permiten un mejor funcionamiento de nuestro cerebro y evitan ciertas enfermedades¹³.

¹³ The Guardian, 08 de febrero de 2013 <http://www.theguardian.com/lifeandstyle/2013/feb/08/mussel-potato-saffron-stew-recipe>

X. Sugerencias y Recomendaciones

Como se ha mencionado, los mejillones chilenos son reconocidos por su calidad y los importadores y principales retailers o supermercados valoran esta calidad.

Dado el comentario no demasiado positivo entregado por un exportador en relación a la sinceridad o toma de compromisos por parte de algunos exportadores chilenos, se recomienda como lo primero y más importante, que los productores, procesadores y exportadores chilenos cumplan a cabalidad con los acuerdos que tomen. Esto es básico para poder aumentar la confianza no sólo en la calidad del producto sino que también de quiénes lo comercializan.

Dado que durante los últimos años se ha visto un pequeño aumento en el consumo de este producto, es que se hace muy relevante mantener una buena imagen como país productor de calidad y confiable y poder seguir creciendo en la medida que el mercado lo hace también.

Por otro lado, parece relevante diversificar la oferta en el sentido de venderle a los británicos mejillones en formatos distintos a los habituales de carne congelada a granel (en bolsas de 10 kilos u otro volumen) y de los mejillones al vacío con concha y salsa.

XI. Ferias y Eventos a Realizarse en el Mercado en Relación al Producto

- **SEAFOOD EXPO GLOBAL**

La **'Seafood Expo Global'** de Bruselas es la feria más importante a nivel europeo para productos del mar. Los principales importadores y productores del Reino Unido la visitan o bien exponen en esta feria. Cada año se les invita a ir al pabellón de Chile, y probablemente, en relación a ferias, formar parte del pabellón de Chile es una de las mejores maneras de encontrarse o conocer importadores del Reino Unido.

Fecha: 21 al 23 de Abril 2015

Lugar: Bruselas - Bélgica

Teléfono: +1 207-842-5504

Página web: www.seafoodexpo.com

Email: customerservice@divcom.com

XII. Fuentes Relevantes de Información en Relación al Producto

SEAFISH

- Organización que apoya y ofrece servicios a los distintos sectores de la industria de productos del mar en el Reino Unido, incluyendo la pesca, la acuicultura, los procesadores, importadores, exportadores y distribuidores, restaurantes y minoristas: <http://www.seafish.org/>

Department for Environment Food and Rural Affairs (Defra)

- Dirección: Nobel House, 17 Smith Square, London, SW1P 3JR
- Teléfono: + 44 (0) 20 7238 6951
- E.mail: defra.helpline@defra.gsi.gov.uk
- Página web: <https://www.gov.uk/government/organisations/department-for-environment-food-rural-affairs>

Food Standards Agency

- Dirección: Aviation House 125 Kingsway, London, WC2B 6NH
- Teléfono: +44 (0) 20 7276 8829
- Página web: www.food.gov.uk
- E.mail: helpline@foodstandards.gsi.gov.uk

Association of Scottish Shellfish Growers

- ASSG is a trade association for producers of mussels, scallops and oysters in Scotland
- Página web: www.assg.co.uk

SAGB

- The Shellfish Association of Great Britain is a trade association for harvesters and processors of shellfish in Great Britain
- Página web: www.shellfish.org.uk

Sitio Oficial de la Unión Europea

- Página web: www.europa.eu

Sitio de Estadísticas de HMRC

Página web: www.uktradeinfo.co.uk