
Estudio de Mercado de Centolla en Conserva en España

Mayo 2011

www.prochile.cl

Documento elaborado por la Oficina Comercial de ProChile en Madrid

pro|CHILE

INDICE

<i>I. Producto:</i>	4
1. Código Sistema Armonizado Chileno SACH:	4
2. Descripción del Producto:	4
3. Código Sistema Armonizado Local:	4
<i>II. Situación Arancelaria y Para – Arancelaria</i>	5
1. Arancel General:	5
2. Arancel Preferencial Producto Chileno (*):	5
3. Otros Países con Ventajas Arancelarias:	6
4. Otros Impuestos:	7
5. Barreras Para – Arancelarias	7
<i>III. Requisitos y Barreras de Acceso</i>	9
1. Regulaciones de importación y normas de ingreso	9
2. Identificación de las agencias ante las cuales se deben tramitar permisos de ingreso, registro de productos y etiquetas:	13
3. Ejemplos de etiquetado de productos (imágenes)	16
<i>IV. Estadísticas – Importaciones</i>	18
1. Estadísticas 2010	18
2. Estadísticas 2009	19
3. Estadísticas 2008	19
<i>V. Características de Presentación del Producto</i>	19
1. Potencial del producto	19
1.1. Formas de consumo del producto	23
1.2. Nuevas tecnologías aplicadas a la presentación/comercialización del producto (ventas a través de Internet, etc.)	23

1.3. Comentarios de los importadores (entrevistas sobre que motiva la selección de un producto o país de origen).....	23
1.4. Temporadas de mayor demanda/consumo del producto.....	24
1.5. Principales zonas o centros de consumo del producto.....	24
VI. Canales de Comercialización y Distribución.....	26
VII. Precios de referencia – retail y mayorista.....	28
VIII. Estrategias y Campañas de Promoción Utilizadas por la Competencia	30
IX. Características de Presentación del Producto.....	32
X. Sugerencias y recomendaciones	33
XI. Ferias y Eventos Locales a Realizarse en el Mercado en Relación al Producto.....	34
XII. Fuentes Relevantes de Información en Relación al Producto	35

PRODUCTO:

1. CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO CHILENO SACH

El código SACH es: 1605.10.22

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto: Centolla (Lithodes santolla), conservada en recipientes herméticos cerrados.

Nombre Científico: Lithodes santolla

Nombre Comercial en España: Centolla Chilena

Lithodes santolla o centolla chilena. Crustáceo de aguas frías, propias de la región subantártica. Su distribución en Chile, se ubica, principalmente, en las aguas de la zona austral, en la Región de Magallanes y de la Antártica Chilena (provincias de Magallanes y de Tierra del Fuego, hasta el Cabo de Hornos). Esta especie es abundante en la zona austral de Chile, donde existe la mayor extracción, pesquería y plantas de procesamiento y conserveras. En los mercados internacionales se destaca la centolla chilena, de las aguas frías de la región subantártica de la zona austral de Chile.

La centolla (denominada en España: "centollo"), que vive en aguas de Galicia, Francia y Reino Unido, corresponde a la especie con el nombre científico de Maja squinado. La centolla de Francia y de Gran Bretaña se conoce bajo el nombre popular de "centollo francés". Es de un color rojo más apagado, no tiene vellosidades en la caparazón y sus pinzas son menos afiladas que las del "centollo gallego". En la gastronomía se le valora por la textura de su carne y sabor. Se comercializa vivo, cocido y, en menor medida, congelado. En España, lo más cotizado, es el "centollo gallego" - del mar Cantábrico, en general - que el francés (que engloba también a los procedentes de las costas del Reino Unido).

La centolla es un crustáceo decápodo. Es de cuerpo de gran tamaño y redondeado. Tiene un caparazón cubierto de vellosidades, con patas alargadas, delgadas y afiladas y presenta dos fuertes pinzas. Es de color rojo. Es un gran depredador, algunos ejemplares de centolla llegan a pesar los más de 4 kilogramos.

3. CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO LOCAL:

El código TARIC es 1605.10.00.95

16	PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO O DE CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS
1605	Crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, preparados o conservados
160510	-Cangrejos (excepto macruros)
1605100095	--Los demás ---En cajas metálicas herméticamente cerradas



SITUACIÓN ARANCELARIA Y PARA – ARANCELARIA ¹

1. ARANCEL GENERAL:

Régimen de Comercio para la importación: Libre

El producto proveniente de terceros países, con régimen general, ingresa a España con un arancel de 8%.

2. ARANCEL PREFERENCIAL PRODUCTO CHILENO:

Bajo el Acuerdo de Asociación de Chile con la Unión Europea, que entró en vigencia el 01-02-2003, la centolla chilena (*Lithodes santolla*), conservada en recipientes herméticos cerrados (código del producto: 1605.10.00.95) y especies similares, ingresa a España con un arancel de 0%. (Reglamento: D0979/02)

En general, este Acuerdo de Asociación concede preferencias arancelarias recíprocas (asimétricas en determinados casos) y su objetivo, en materia comercial, es la liberalización progresiva del comercio bilateral con el fin de establecer una zona de libre comercio entre los socios al 1 de enero de 2013.

¹ Export Helpdesk ; Taric.

Para que Chile pueda acogerse al régimen arancelario preferencial es necesario presentar los siguientes documentos:

a) Prueba de origen:

De conformidad con el Título V del anexo III del Acuerdo, los productos originarios de Chile exportados a la Comunidad se beneficiarán de los tipos de derechos preferenciales previstos en el Acuerdo, sujeto a la presentación de un certificado de circulación EUR.1 o, en casos específicos, de una declaración en factura expedida por el exportador.

Los certificados de circulación EUR. 1 se expiden en Chile por la Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales, (DIRECON), del Ministerio de Relaciones Exteriores. DIRECON también es responsable de la concesión, seguimiento y supervisión de las autorizaciones a los exportadores autorizados. Asimismo, es competente para efectuar los controles posteriores realizados a petición de una autoridad aduanera de la Comunidad.

Por otra parte, las autoridades aduaneras chilenas son competentes para solicitar a las autoridades aduaneras de la Comunidad que comprueben el carácter originario de las mercancías o la autenticidad de la prueba de origen.

b) Validez:

Las pruebas de origen tienen una validez de 10 meses.

c) Exentos de presentar pruebas de origen :

La prueba de origen no será necesaria en el caso de que el valor de los productos importados sea inferior a 500 euros o 1.200 euros si es que los productos forman parte del equipaje personal.

3. OTROS PAÍSES CON VENTAJAS ARANCELARIAS:

Todos los miembros de la Unión Europea conforman un territorio aduanero único, lo que significa que la UE es también una Unión Aduanera. En consecuencia, aplican un arancel común a los productos importados por los Estados miembros. Además, no existen barreras aduaneras o controles fronterizos entre estos países. Es decir, una vez ingresado un producto a alguno de los Estados miembros estos pueden circular libremente por el resto de la UE.

Todas las cuestiones aduaneras que se relacionan con el comercio con países terceros se encuentran en el Código Aduanero Comunitario, en el Reglamento (CEE) nº 2913/92 del Consejo (DO L-302 19/10/1992) y el Reglamento (CEE) nº 2454/93 de la Comisión (DO L-253 de 11/10/1993).

El reglamento anterior garantiza prácticas aduaneras uniformes y transparentes en todos los países de la UE.

Los aranceles aplicados son los siguientes:

Orígenes	Derechos
Acuerdo Preferencial	
Suiza- Liechtenstein- Islas Feroe- Sudáfrica	8 %
Noruega ²	2,4 %
Islandia- Méjico- Moldavia- Noruega ³	0 %
Mediterráneos	
Argelia-Egipto-Marruecos-Túnez- Turquía, Albania, Bosnia-Herzegovina- Croacia- Líbano-Montenegro-Macedonia-Kosovo-Serbia-Israel	0 %
ACP	
Terceros	
Ceuta-Melilla ⁴	0 %
SPG	
Armenia-Azerbaiyán-Costa Rica-Guatemala-Honduras-Nicaragua-Paraguay-El Salvador Bolivia-Colombia-Ecuador-Georgia-Mongolia-Panamá-Perú.	0 %
Brasil-Bielorrusia	8 %
SPG-PMD	
0 %	

4. OTROS IMPUESTOS:

Impuesto de valor agregado (IVA) reducido a los productos alimenticios: 8%

5. BARRERAS PARA – ARANCELARIAS

En Unión Europea (UE) las normas de importación de los productos de la pesca y acuicultura están armonizadas, es decir, todos los países del bloque aplican las mismas condiciones de importación y certificaciones requeridas a países terceros. En el caso de España el Ministerio de Sanidad y Consumo es el Departamento responsable de verificar los requisitos de higiene alimentaria de los productos pesqueros importados desde países terceros.

Dentro de las normas generales para la importación de los productos de la pesca se resalta la obligatoriedad de que los productos pesqueros importados por la UE están sujetos a una certificación oficial, fundada en el reconocimiento por la UE de la autoridad competente del tercer país, en el caso de Chile el Servicio Nacional de Pesca – SERNAPESCA (Decisión 2006/766/CE, modificada por la Decisión de la Comisión 2009/951/EU y la lista de

² Para Noruega siempre y cuando se respete el precio de referencia será aplicable un derecho de 2,4%.

³ El derecho reducido para Noruega, subordinado al respeto de los precios de referencia, es aplicable dentro de los límites de un contingente arancelario comunitario, según R/CE 992/1995 L-101 (04-05-1995) (CELEX 31995R0992), modificado por R/UE 230/2011 L-63 (10-03-2010) (CELEX 32011R0230).

⁴ Derecho suspendido para los productos originarios de Ceuta y Melilla según R/CE 1140/2004 L-222 (23-06-2004) (CELEX 32004R1140). Dicha suspensión está supeditada a la aportación de pruebas del carácter originario de los productos de conformidad con lo dispuesto en el R/CE 82/2001 L-20 (20-01-2001) (CELEX 32001R0082).

los países se han incluido en el anexo II (productos pesqueros) de la presente decisión). Este reconocimiento formal de la fiabilidad de la autoridad competente constituye un requisito previo para exportar a la UE. Es por ello que SERNAPESCA dispone de poderes y recursos legales adecuados que garantizan las inspecciones y controles a lo largo de toda la cadena productiva cubriendo los aspectos relacionados con la higiene, salud pública y salud animal para los productos de la acuicultura.

SERNAPESCA es el organismo técnico competente que participa de las negociaciones con la UE destinadas a establecer las condiciones de exportación de los productos pesqueros. Otras partes interesadas o empresas que deseen exportar a la UE, han de contactar con SERNAPESCA.

Como elementos específicos, para la exportación de productos de la pesca, el país de origen del recurso debe figurar en el listado de países admisibles para el producto en cuestión, y Chile sí figura. Solo se autorizarán importaciones de los establecimientos y buques autorizados (por ejemplo, plantas de transformación, buques, congeladores o buques factoría o almacenes frigoríficos) inspeccionados por SERNAPESCA que, a raíz del reconocimiento determina que cumplen todos los requisitos comunitarios. La Comisión Europea con estos antecedentes configura y mantiene una lista de establecimientos autorizados a la exportación de productos del mar.

Listado de Establecimientos de Chile autorizados por la UE actualizada el 03/04/2011:

https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/FFP_CL_es.pdf

Los pescados importados que se comercializan en España, son controlados por las autoridades sanitarias de los puestos de inspección fronterizos, donde se comprueba que proceden de países y establecimientos autorizados por la Unión Europea así como el cumplimiento de la legislación europea. Estos controles incluyen controles físicos, realizando análisis de laboratorio. Si se detectan sustancias prohibidas o no autorizadas, además de rechazar inmediatamente el producto, se intensifican los controles de las siguientes expediciones de la misma procedencia y, en caso necesario, la UE puede adoptar medidas de salvaguardia, incluso con nuevas inspecciones sobre el terreno y en última instancia se pueden prohibir las importaciones. Además, sin perjuicio de los controles a que pueda ser sometido en frontera, las Comunidades Autónomas de España también pueden realizar controles cuando el pescado está ya en los canales de comercialización dentro de dicho país.

Dado la anterior, los requisitos sanitarios de importación, se explican desde tres puntos de vista: las ubicaciones objeto de control sanitario, los productos objeto de control sanitario y los procedimientos de control sanitario.

1. Ubicaciones donde se efectúa el control sanitario de los productos: en la Comunidad Europea existen múltiples instalaciones en las fronteras, autorizadas para el control de productos de la pesca procedentes de países terceros, de acuerdo con la Decisión 2001/881/CE. Estas instalaciones se denominan Puestos de Inspección Fronterizos (PIF), y en la actualidad existen 299 PIF autorizados en la UE-27, de los cuales 40 están ubicados en España (22 puertos y 18 aeropuertos).

2. Productos objeto de control sanitario: en el momento de la importación, se exige el cumplimiento de una normativa específica para los productos de la pesca de terceros países. Se destacan:

- 2.1. Principios generales de sanidad animal para peces y moluscos: Países y zonas de producción autorizados.
- 2.2. Principios generales de higiene como la trazabilidad y la responsabilidad de las autoridades competentes y los operadores.
- 2.3. Requisitos de marcado sanitario y etiquetado.
- 2.4. Requisitos de seguridad química: Aditivos, Saborizantes, Contaminantes, Residuos (Hormonas).
- 2.5. Requisitos de seguridad biológica: Criterios microbiológicos, Alimentos irradiados, subproductos.
- 2.6. Medidas especiales de protección frente a determinados países (alertas alimentarias y sanitarias).
- 2.7. Otros requisitos específicos: Etiquetado comercial. Esta normativa es horizontal y abarca a muchos tipos de productos, especificándose en cada caso las particularidades para los productos de la pesca.

3. Procedimientos que se efectúan en el control sanitario: en los Puestos de Inspección Fronterizos, el control de los productos, que implica la verificación del cumplimiento de toda la normativa aplicable a ese producto, se lleva a cabo siguiendo el procedimiento, establecido en la Directiva 97/78/CE (disposición incorporada al ordenamiento jurídico español mediante el Real Decreto 1977/1999).

3.1. Control Documental: supone la comprobación de los certificados veterinarios. También se comprueban otros documentos que acompañan a la partida (Factura comercial, Conocimiento aéreo (Air Bill) o Conocimiento marítimo (Bill of Lading), Declaración sumaria aduanera). Se expone:

- 3.1.1. Procedimiento de control documental para los productos de la pesca procedentes de países terceros.
- 3.1.2. Procedimiento adicional de control documental en el caso de transbordos o descargas.
- 3.1.3. Modelos de documentos

3.2. Control de Identidad: implica la verificación de la correspondencia entre los documentos y el producto en sí, por inspección visual. Aquí se comprueban las marcas sanitarias, pesos.

3.3. Control Físico: requiere la comprobación del propio producto, por medio de inspección simple o toma de muestras y análisis de laboratorio.

La subpartida arancelaria 1605100095, no tiene vinculadas restricciones cuantitativas (contingentes, así como precios mínimos o máximos de importación).



REQUISITOS Y BARRERAS DE ACCESO

1. REGULACIONES DE IMPORTACIÓN Y NORMAS DE INGRESO

1.1 Requisitos específicos para 1605.10.00⁵

a) Control de los contaminantes alimenticios en alimentos:

Las importaciones a la UE de alimentos deben completar la legislación designada por la UE para asegurar que los alimentos sean aptos para el consumo y que no contiene contaminantes los cuales amenacen la salud humana. Los contaminantes pueden estar presentes en los alimentos como resultados de su producción, transporte, empaquetamiento o por la contaminación ambiental.

Los contaminantes permitidos en los alimentos deben seguir las siguientes Legislaciones:

- Regulación (EEC) No 315/93 del 8 de Febrero de 1993 bajo los procedimientos comunitarios para contaminantes en los alimentos (OJ L-37 13/02/1993) (CELEX 31993R0315).
- Regulación (EC) No 1881/2006 del 19 de Diciembre del 2006, fija el nivel máximo para ciertos contaminantes en alimentos (OJ L-364 20/12/2006) (CELEX 32006R1881)

b) Control de los residuos de medicamentos veterinarios en animales y productos alimenticios de origen animal:

Los alimentos sólo se permiten si cumplen con las garantías establecidas en la legislación de la UE destinadas a controlar la presencia de sustancias químicas y sus residuos en animales vivos y productos animales.

Legislación:

- Directiva 96/23/CE del Consejo, de 29 de abril de 1996 sobre medidas de control aplicables respecto de determinadas sustancias y sus residuos en animales vivos y productos de origen animal y se derogan las Directivas 85/358/CEE y 86/469/CEE y las Decisiones 89/187/CEE y 91 / 664/EEC (DO L-125 23/05/1996) (CELEX 31996L0023).
- Directiva 96/22/CE del Consejo, de 29 de abril de 1996 sobre la prohibición del uso en la cría de determinadas sustancias de efecto hormonal y tireostático y de beta-agonistas, y se derogan las Directivas 81/602/CEE, 88/146/CEE y 88 / 299/EEC (DO L-15 20/01/2010) (CELEX 31996L0022) Decisión de la Comisión 2004/432/CE de 29 de abril de 2004 sobre la aprobación de los planes de

⁵ Export Helpdesk .

vigilancia presentados por terceros países de conformidad con la Directiva 96/23/CE (DO L-154 de 30/04/2004) (CELEX 32004D0432).

- Reglamento (CE) N° 136/2004 de 22 de enero del 2004, que establece procedimientos de control veterinario en los puestos de inspección fronterizos de los productos importados de terceros países (DO L-21 28/01/2004) (CELEX 32004R0136).
- Reglamento (CE) no 470/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 6 de mayo de 2009 por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de límites de residuos de sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal, se deroga el Reglamento (CEE) N° 2377/90 y se modifica la Directiva 2001/82/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) n° 726/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L-152 16/06/2009) (CELEX 32009R0470).
- Reglamento (UE) n° 37/2010 de 22 de diciembre de 2009, sobre las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación respecto a los límites máximos de residuos en los alimentos de origen animal (DO L-15 20/01/2010) (CELEX 32010R0037).

c) Control de la pesca ilegal:

Productos de la pesca sólo podrán ser importados por Unión Europea (UE) si son acompañados de un certificado de captura establecidos en el Reglamento (CE) n° 1005/2008 (DO L-286 29/10/2008) (CELEX 32008R1005), se establece un Sistema comunitario para prevenir, desalentar y eliminar la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR).

El certificado debe ser presentado por el importador a las autoridades competentes del Estado miembro en el que se destina el producto a ser importado, por lo menos tres días hábiles antes de la hora estimada de llegada al lugar de entrada en el territorio de la UE. Los envíos que llegan p avión, tren o por carretera están sujetos a plazos más cortos según lo establecido en el anexo VI del Reglamento (CE) n° 1010/2009 (DO L-280 27/10/2009) (CELEX 32009R1010).

El certificado deberá ser validado por una autoridad pública del Estado del cual proviene los productos para garantizar que los buques pesqueros cumplan las normas internacionales de conservación y gestión de los recursos pesqueros.

La aceptación de certificados dependerán de la autoridades competentes de los Estados miembros, las que podrán llevar a cabo todas las comprobaciones que consideren necesarias para garantizar la legalidad de los productos en cuestión.

d) Control sanitario de los productos de la pesca destinados al consumo humano:

Las importaciones de productos de la pesca y de la acuicultura destinados al consumo humano deben cumplir con los siguientes requisitos generales de salud:

- Aprobación Sanitaria del País de Origen :

La Comisión Europea de Salud junto con el Directorio General de Protección al Consumidor, aplican un procedimiento de evaluación sobre los países de origen de importaciones de productos de la pesca, entregando un certificado sanitario al país. La lista de países aprobados es publicada en la Decisión 2006/766/EC (OJ L-320 18/11/2006) y para periodos establecidos, bajo la regulación N° 2076/2005.

Lista de terceros países que cumplen los requisitos de equivalencia relativos a las condiciones de producción de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados, y gasterópodos marinos:

<http://www.mispecies.com/legisl/ce/dec-06-766-importacion-paises-lista.pdf>

- Autorización para exportar del establecimiento:

Adicional a la aprobación del país, la pesca y la acuicultura sólo podrán ser importadas por la UE si han sido expedidos o elaborados en ciertos establecimientos, los que figuren en una lista aprobada por la Dirección General de Sanidad y Consumo (DG SANCO).

La lista de los establecimientos de terceros países que han sido aprobadas para productos de pesca y moluscos vivos se encuentran en la Dirección General de Sanidad y Consumo en:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/third_country/index_en.htm

- Certificados de salud:

Los productos de pesca y de la acuicultura deben ir acompañado de un certificado sanitario el cual es firmado por el representante de la autoridad competente del país exportador, en este caso SERNAPESCA, en el que se certifica que los productos son aptos para ser exportados a la UE.

Toda producción, extracción y comercialización de productos pesqueros para la exportación debe regirse bajo los requisitos y trámites indicados por SERNAPESCA, organismo oficial chileno reconocido y autorizado para estos efectos por la UE.

- Control sanitario

Una vez que arriban los productos acompañados de sus respectivos certificados, deben ser revisados por funcionarios veterinarios, de acuerdo con las disposiciones establecidas en la Directiva 97/78/CE (DO L-24 30/01/1998) (CELEX 31997L0078). Aplicando los procedimientos establecidos por el Reglamento (CE) N° 136/2004 (DO L-21 28/01/2004) (CELEX 32004R0136). El resultado de la inspección se reflejará en el documento veterinario común de entrada.

e) Etiquetado:

Todos los productos alimenticios comercializados en la Unión Europea (UE) deben cumplir con las normas de etiquetado de la UE, cuyo objetivo es garantizar que los consumidores reciban toda la información esencial para tomar una decisión informada al comprar sus productos alimenticios.

i) Condiciones Generales para productos alimenticios.

El etiquetado de este tipo de productos, de acuerdo al Consejo Directivo 2000/13/EC (OJ L-109 06/05/2000), debe cumplir con las siguientes condiciones.

- Nombre del producto bajo el cual será vendido, ni el nombre de la marca ni el de fantasía puede substituir el nombre genérico, solo puede ser usado adicionalmente a este. Las condiciones físicas (Congelado, ahumado, etc.) deben ser incluidas ya que la omisión de estas puede confundir al cliente.
- Peso neto de los productos pre-empaquetados.
- Fecha mínima de durabilidad, en el orden de día, mes y año precedida por la frase “consumir antes de”, o “consumir durante” según las características del producto.
- Condiciones especiales de almacenamiento.
- Marca o nombre de la empresa y dirección del fabricante, empaquetador o vendedor establecido en la Comunidad Europea.
- Número de lote, precedido por la letra L.

Estas indicaciones deberán aparecer en el envase o en una etiqueta adherida a los productos alimenticios pre-ensados. En el caso de los alimentos pre-ensados (alimentos que se venden a granel) destinados a instituciones (organismos públicos, colegios, hospitales, etc) los datos del etiquetado obligatorio debe figurar en los documentos comerciales, mientras que el nombre con el que se vende, la fecha de caducidad y el nombre del fabricante deberán figurar en el envase exterior.

La información proporcionada por las etiquetas debe ser fácil de entender, fácilmente visible, claramente legible e indeleble y deberá presentarse en el idioma oficial (s) del Estado miembro donde se comercialice el producto. Sin embargo, el uso de términos extranjeros o expresiones de fácil comprensión por parte del comprador se puede permitir.

ii) Condiciones Generales para productos del mar:

En relación con la regulación (EC) 104/200 (OJ L-17 21/01/2000) y la regulación (EC) 2065/2001 (OJ L-278 23/10/2000), la siguiente información debe entregarse en la etiqueta y los envases de los productos del mar, o en su defecto en un documento comercial que acompañe al producto:

- Nombre comercial y científico designado a la especie. Para ello los miembros de la Comunidad Europea publican una lista con los nombres comerciales aceptados en cada territorio.

- Método de producción (Capturado en agua dulce, mar, o acuicultura) indicando la terminología armonizada.
- Zona de captura
 - Capturado en el mar: Una de las aéreas mencionadas en el Anexo según la regulación 2065/2001.
 - Capturado en agua dulce: Referente al país de origen.
 - Acuicultura: Referente al país de cultivo del producto.

1.2 Requisitos específicos para 1605.10.00.95 ⁶

- a) Por "latas metálicas herméticamente cerradas" se entienden los recipientes soldados o cerrados de tal forma que ni el aire ni los gérmenes puedan penetrar y cuya apertura sólo pueda ser hecha por deterioración.
- b) PEIL - El despacho a libre práctica está supeditado a la presentación de un certificado de captura, según lo establecido en el R/CE 1005/2008 L-286 (29-10-2008) (CELEX 32008R1005). Dicho documento se consignará en la casilla 44 del DUA con la clave C673. El certificado de captura tendrá que ser presentado a la Secretaría General del Mar, que emitirá la autorización de importación (Código casilla 44 DUA: 1311). Para las mercancías declaradas a las que no se aplica el R/CE 1005/2008 L-286 (29-10-2008) (CELEX 32008R1005), se consignará en la casilla 44 del DUA el código Y927. Esta medida no se aplicará a los productos de la acuicultura obtenidos a partir de crías o larvas.
- c) SANIM - Control sanitario a la importación, excepto para los productos originarios de Noruega, Islandia, San Marino e Islas Feroe.

2. IDENTIFICACIÓN DE LAS AGENCIAS ANTE LAS CUALES SE DEBEN TRAMITAR PERMISOS DE INGRESO, REGISTRO DE PRODUCTOS Y ETIQUETAS:

La Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores es el ente encargado de garantizar que en toda la Unión Europea se alcance un alto nivel de protección tanto de la salud humana como del consumidor.

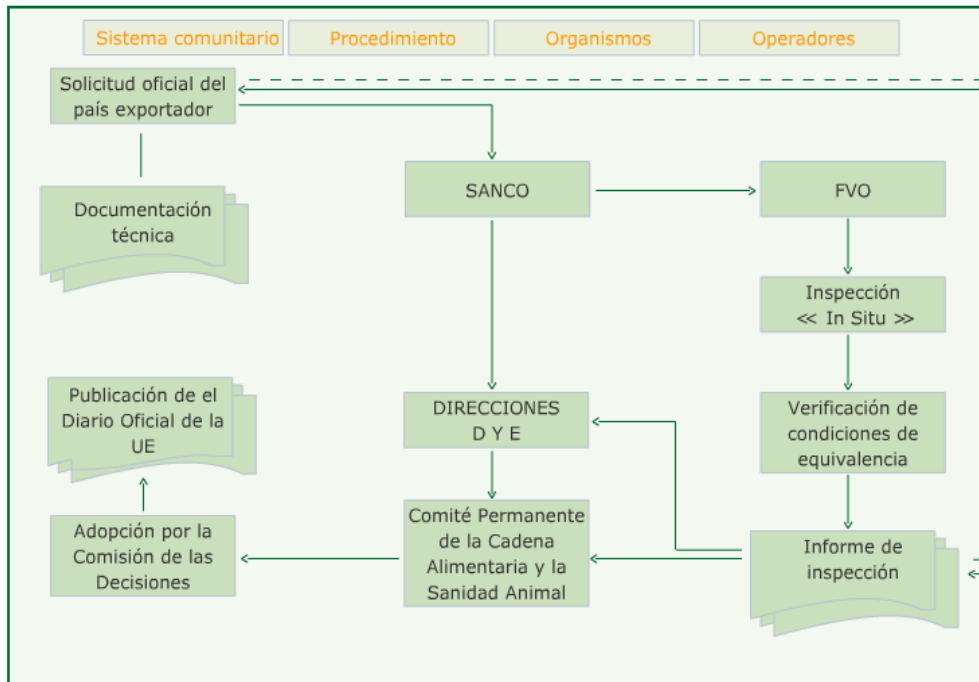
Ejerce sus responsabilidades específicas en los ámbitos de salud pública, seguridad alimentaria, norma, controles veterinarios y fitosanitarios. En el ámbito de la importación de moluscos y productos de la pesca, SANCO ejerce sus competencias a través de las Direcciones D, E y F.

Más información en: http://ec.europa.eu/food/index_es.htm

⁶ Taric.

La Oficina Alimentaria y Veterinaria (FVO) tiene como tarea garantizar que la legislación comunitaria sobre seguridad alimentaria, salud y bienestar de los animales, en materia fitosanitaria, se apliquen y cumplan de manera correcta.

Más información en: http://ec.europa.eu/food/index_es.htm



Estos requisitos o certificados deben ser presentados a las siguientes autoridades:

a) Control de los contaminantes alimenticios en alimentos:

Ministerio de Sanidad y Política Social
 Dirección General de Salud Pública y Sanidad Exterior
 Subdirección General de Sanidad Exterior - SGSE

Paseo del Prado, 18-20
 E-28014 Madrid
 Tel: (+34) 901 400 100
 Fax: (+34) 913 601 343
 E-mail: saniext@msc.es

Website: <http://www.msc.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/home.htm>

b) Control de los residuos de medicamentos veterinarios en animales y productos alimenticios de origen animal:

Ministerio de Sanidad y Política Social
 Dirección General de Salud Pública y Sanidad Exterior
 Subdirección General de Sanidad Exterior - SGSE
 Paseo del Prado, 18-20

E-28014 Madrid
 Tel: (+34) 901 400 100
 Fax: (+34) 913 601 343
 E-mail: saniext@msc.es
 Website: <http://www.msc.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/home.htm>

c) Control de la pesca ilegal:

Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino
 Dirección General de Recursos Pesqueros y Acuicultura
 Subdirección General de Asuntos Pesqueros Comunitarios

C/ Velazquez, 144
 E-28071 Madrid
 Tel: (+34) 913 476 035 / 6036
 Fax: (+34) 913 475 112 / 91 347 60 37
 E-mail: indrn_pes@marm.es
 Website: www.mapa.es/en/pesca/infopesca.htm

d) Control sanitario de los productos de la pesca destinados al consumo humano:

Ministerio de Sanidad y Política Social
 Dirección General de Salud Pública y Sanidad Exterior
 Subdirección General de Sanidad Exterior - SGSE

Paseo del Prado, 18-20
 E-28014 Madrid
 Tel: (+34) 901 400 100
 Fax: (+34) 913 601 343
 E-mail: saniext@msc.es
 Website: <http://www.msc.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/home.htm>

e) Etiquetado:

Ministerio de Industria, Turismo y Comercio
 Secretaría General de Comercio Exterior
 Subdirección General de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica de Comercio Exterior

Paseo de la Castellana, 162.
 E-28046 Madrid
 Tel: (+34) 913 493 754
 Fax: (+34) 913 493 740
 E-mail: sgsoivre.sccc@mcx.es
 Website: <http://www.comercio.mityc.es/comercio>

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

C/Alcalá, 56
 E-28071 Madrid
 Tel: (+34) 91 338 03 89
 Fax: (+34) 91 338 03 75
 E-mail: informacionaesan@msc.es
 Website: <http://www.aesan.mspes.es>

3. EJEMPLOS DE ETIQUETADO DE PRODUCTOS (IMÁGENES)



Chatka Cangrejo ruso
El Corte Ingles



Chatka cangrejo ruso
El Corte Ingles



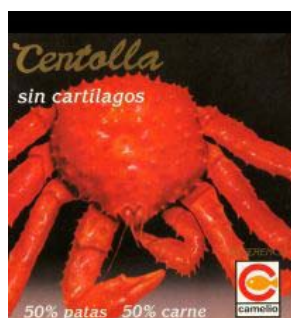
Chatka Cangrejo ruso
El Corte Ingles



Chatka Cangrejo ruso
El Corte Ingles



Centolla en latas de aluminio, 50% patas,
50% carne
(Origen Chile)



Relleno de Centollo
<http://www.intergroup.com>





IV. ESTADÍSTICAS – IMPORTACIONES

Estadísticas realizadas en base al siguiente código arancelario: 16051000

1. ESTADÍSTICAS 2010

Principales Países de Origen	Cantidad (kilos)	Monto (Miles US\$)	% Participación en el Mercado
Marruecos	9.980	298,03	23,42%
Dinamarca	24.763	236,80	18,61%
Francia	15.303	169,57	13,33%
Chile (Nº14/17)	371	8,92	0,70%
Subtotal	50.046	704,40	55,35%
Total	146.137	1272,54	100%

Fuente: DATACOMEX (<http://datacomex.comercio.es/>)

2. ESTADÍSTICAS 2009

Principales Países de Origen	Cantidad (kilos)	Monto (Miles US\$)	% Participación en el Mercado
Marruecos	9.389	240,52	17,01%
Dinamarca	21.649	217,90	15,41%
Alemania	29.624	216,76	15,33%
Chile (Nº10/20)	2.143	42,45	3,00%
Subtotal	60.662	675,19	47,75%
Total	152.072	1413,95	100%

Fuente: DATACOMEX (<http://datacomex.comercio.es/>)

3. ESTADÍSTICAS 2008

Principales Países de Origen	Cantidad (kilos)	Monto (Miles US\$)	% Participación en el Mercado
Argentina	9.480	164,28	14,97%
Alemania	22.063	154,71	14,10%
Indonesia	18.648	131,15	11,95%
Chile (Nº12/20)	635	21,04	1,92%
Subtotal	50.190	450,15	41,02%
Total	148.269	1097,30	100%

Fuente: DATACOMEX (<http://datacomex.comercio.es/>)

V ■ POTENCIAL DEL PRODUCTO

1. POTENCIAL DEL PRODUCTO.

Mercado Español de Productos del Mar:

España es la 16ª potencia pesquera a nivel mundial, y la 2ª dentro de la UE, superada por Dinamarca.

La industria de transformación española es, sin lugar a dudas, el escalón productivo más importante del conjunto del sector pesquero español.

Se puede destacar que España es el 1er país de la Unión Europea en importaciones de pescado. El mercado español de productos pesqueros no sólo es importante por su volumen, sino también por su gran diversificación.

Las importaciones son un factor clave para abastecer la demanda del mercado doméstico. Alrededor de un 1/3 de los productos pesqueros que se consumen en España son importados.

España es el 3er. importador mundial de productos del mar, por detrás de Japón y USA.

Durante el 2009, el consumo total de productos de pesca ascendió a 1.580 millones de kilos y a 10.966 millones de euros, donde el principal rubro fue el pescado fresco abarcando 39,7% del total de productos de pesca.

	Consumo(Millones de kilos)	Gasto(Millones de euros)
Total productos de la pesca 2009	1.580	10.967
Pescado Fresco	627	4.171
Pescado congelado	279	1.614
Marisco fresco	252	1.802
Marisco cong. y cocido	199	1.539
Conservas pescado/molus./crust.	223	1.841

Fuente: MERCASA

Mercado de los Productos del Mar en conserva y semi- conserva, en España: ⁷

-Producción:

A continuación se presenta la producción de conservas y semi conservas de pescados y mariscos del 2009 y 2010 y su crecimiento, el cual experimentó un aumento de la producción en volumen de un 1,39% y del valor en un 1,77%.

Producción española de conservas y semiconservas de pescados y mariscos

	2.009	2.010	Crecimiento
Volumen TM.	354.179	359.120	1.39%
Valor €	1.300.957	1.324.028	1.77%

En volumen, las conservas de túnidos son el principal producto elaborado por la industria conservera de productos del mar y de la acuicultura, representando casi el 68% del total, seguido del grupo de las sardinas/sardinillas (7.83%), de Demás conservas (7,75%), y de las conservas de caballa con un (4,14%).

En valor, son las conservas de túnidos el producto principal de la industria conservera de productos del mar y de la acuicultura, representando el 55% del total, seguido del grupo de los Mejillones (7,4%), Berberechos (6,9%), la Sardina/Sardinilla y las Demás conservas con un 6,7% respectivamente cada grupo.

Galicia es la principal Comunidad Autónoma española en producción de conservas de pescados y mariscos, representando la producción gallega el 85.5% del volumen y el 84% del valor monetario del total producido a nivel nacional.

-Exportaciones:

El principal grupo de pescados y mariscos exportados son los pescados congelados, que representan el 50,73% del volumen total, seguido de los moluscos con un 17,51% y después por las conservas y preparados que representan el 13,2%.

En valor, el principal grupo de pescados y mariscos exportados vuelven a ser los pescados congelados, que representan el 25,94% del valor total, seguido de las conservas y preparados con un 21,42% y de los moluscos con un peso del 17.3%.

El sector industrial y transformador de conservas de pescados y mariscos ha exportado durante el año 2010 un volumen total de 133.693 toneladas de preparados, conservas y semiconservas de pescados y mariscos, las cuales han adquirido un valor de 519.956.000 euros, lo que ha supuesto un incremento del volumen de un 4,369% y un 6.96% del valor.

El principal producto de preparados, conservas y semiconservas de pescados y mariscos exportado por España son las conservas de atún que representan más del 60% tanto del volumen como del valor, después tenemos el grupo de demás mariscos (9,4% volumen y 8% valor) y en tercer lugar está el grupo de los demás moluscos (6,9% del volumen y 5,3% del valor).

España vende la mayoría de sus exportaciones en la Unión Europea, ya que del total exportado casi el 90% tanto del volumen como del valor se dirige a la Comunidad.

⁷ ANFACO

Galicia es la principal Comunidad Autónoma española que exporta productos del mar, ya que, a excepción de los pescados secos, salados y/o ahumados, en el resto de los productos Galicia exporta más del 35% del total del volumen y del valor total español.

Por provincias de Galicia, son La Coruña y Pontevedra las que realizan la casi totalidad de las exportaciones gallegas de productos pesqueros, siendo La Coruña la primera en la exportación de conservas y preparados con más del 65% en volumen y valor, mientras que Pontevedra es la mayor exportadora del resto de los productos.

-Importaciones:

El principal grupo de productos del mar importados son los moluscos que representan más del 23% del volumen total, seguido de los pescados congelados con un 21% y de los pescados frescos con un 14.88%

En valor, el principal grupo de productos del mar importados son los crustáceos que representan el 22.82% del valor total, seguido de los moluscos (20.72%) y de los pescados frescos (16.8%).

El sector industrial y transformador de conservas de pescados y mariscos ha importado durante el año 2010 un volumen total de 176.121 toneladas de preparados, conservas y semiconservas de pescados y mariscos, las cuales han adquirido un valor de 576.053.000 euros, lo que ha supuesto un aumento del 4% del volumen y casi un 9% del valor.

El principal producto de preparados, conservas y semiconservas de pescados y mariscos importado por España son los lomos de atún que representan más del 35% del volumen y valor, después tenemos el grupo de conservas de atún (17% volumen y 15% valor) y en tercer lugar está el surimi (11% volumen y 6% valor), si bien este tercer lugar varía si tenemos en cuenta el valor monetario en lugar del volumen de ventas, ocupando en este caso el tercer lugar la partida de demás pescados con un 12%.

España, compra la mayoría de preparaciones, conservas y semiconservas de pescados y mariscos en el continente americano, que representa el 50% tanto en volumen como en valor.

Podemos decir que Galicia es la principal Comunidad Autónoma española que importa productos del mar, ya que a excepción de los pescados secos, salados y/o ahumados, pescados frescos y crustáceos, en el resto de los productos Galicia importa más del 25% del total del volumen y del valor total español.

Centolla en Conserva en España:

Ahora si analizamos específicamente la centolla en conserva (Partida: 16051000), que importa España de todo el mundo tenemos lo siguiente:

Importación Española de Centolla en Conserva

	Chile(US\$)	Todo el Mundo(US\$)	Participación de Chile
2008	21.041	1.097.297	1,92%
2009	42.446	1.413.951	3,00%
2010	8.919	1.272.543	0,70%

Fuente: Datacomex

Del total de las importaciones españolas de los últimos 3 años podemos ver que la participación chilena alcanzó su máximo en el 2009 con un 3%, la cual disminuyó significativamente en el año 2010 a un 0,7%. A partir de esto, se observa que lo que importa España de Centolla en conserva desde Chile es relativamente poco en comparación con

el monto que importa de todo el mundo. En consecuencia, aunque en cifras moderadas, existe un potencial de crecimiento de mercado para la centolla en conserva, pero al analizar el origen de este producto vemos que provienen principalmente de países europeos, de Groenlandia y de Marruecos.

1.1. FORMAS DE CONSUMO DEL PRODUCTO

En el mercado español se encuentran muy pocos tipos de conservas de centolla. La centolla en conserva viene lista para el consumo y muchas veces ya viene con una preparación elaborada. En general, las principales formas de consumo del producto son en canapés, entradas, ensaladas, etc.

1.2. NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LA PRESENTACIÓN/COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO (VENTAS A TRAVÉS DE INTERNET, ETC.)

Algunas de las nuevas tecnologías aplicadas a este producto corresponde al “abre fácil” de las latas de aluminio, lo que reemplaza la utilización del abrelatas, esto brinda mayor comodidad al consumidor y menor tiempo para abrir el producto.

Otra tecnología que se aplica en este producto (y similares), es la modalidad de venta vía Internet. Este canal de distribución es cada día más habitual. En pocos años, han proliferado de un modo extraordinario, siendo cada vez más conocidos y llegando a tomar presencia en los hogares de los consumidores y en los restaurantes (mayor penetración). Siendo preferido por los consumidores evitando desplazamientos, rapidez del servicio y mejores precios.

El proceso para adquirir tanto el marisco como el pescado es muy sencillo y en 24 hrs. se recibe en el domicilio, previo pago contra reembolso o con tarjeta de crédito.

1.3. COMENTARIOS DE LOS IMPORTADORES

En España se conoce y se comercializa más el cangrejo real ruso (Chatka), el cual es muy apreciado por los españoles. Este producto es similar a la Centolla chilena, pero tiende a ser mucho más caro, por lo cual la centolla chilena es una alternativa de alta calidad a un precio más razonable para el consumidor.

En general, la centolla en conserva de origen chileno es, hasta ahora, un producto de mínima presencia en el mercado español. El único importador real de la centolla chilena detectado en el mercado español es la firma TENINAM 2002 S.L., empresa importadora que se dedica a la comercialización de productos gourmet de Chile de alta calidad, donde la centolla proviene de la empresa COMTESA, de Punta Arenas.

Según la opinión del Importador⁸, el producto no está siendo importado por que exista actualmente una demanda muy concreta del mercado, sino más bien por el deseo e interés de dar a conocer, promover y tratar de hacer penetrar este producto en el mercado.

En general, la centolla es un producto estacional cuya demanda se concentra en época navideña, pero durante el último tiempo, a raíz de la crisis, la venta de la centolla se ha estancado.

⁸ Maria Dolores Figueres, propietaria de TENINAM 2002 S.L.

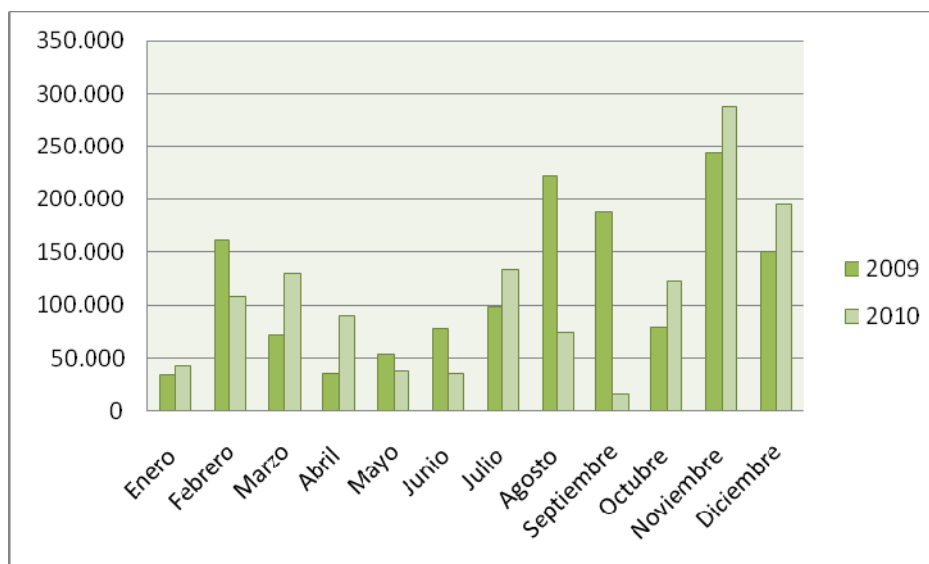
Por otra parte, el mercado para este producto, aún es limitado porque a pesar de que la centolla chilena, siendo de alta calidad, es diferente al “centollo gallego” o francés, los españoles prefieren estos últimos. En primer lugar, por ser más conocidos, segundo porque es más barato y, por último, porque el consumidor español es tradicionalista y tiende a preferir los productos nacionales y regionales a los extranjeros. Por lo cual, el “centollo gallego y francés” dominan actualmente en el mercado español.

1.4. TEMPORADAS DE MAYOR DEMANDA/CONSUMO DEL PRODUCTO.

La centolla de origen local se consume principalmente en las temporadas de otoño e invierno, alcanzando su máxima demanda en Navidad. En cambio los productos de importación no tienen una temporada específica.

Al analizar las importaciones de centolla en conserva en los años 2009 y 2010, presentadas en el siguiente gráfico vemos que esta se concentra principalmente en la segunda mitad del año siendo noviembre uno de los meses de mayor consumo.

Importación de Centolla



Fuente: Datacomex

1.5. PRINCIPALES ZONAS O CENTROS DE CONSUMO DEL PRODUCTO

Distribución del consumo en el 2009

Dentro de los productos del mar, en España el consumo principal corresponde a pescado fresco, donde se consume 12,2 Kilos por persona al año representando un 44,2% del consumo total de productos de pesca, seguido por mariscos y los moluscos frescos con 4,8 kilos por persona al año con 17,5% de participación y por las conservas de

pescados y moluscos con 4 kilos por persona al año con un 14,5% de participación. Por último los mariscos, moluscos y crustáceos congelados y cocidos representan un consumo menor al igual que el pescado congelado.

Con respecto a los productos frescos, congelados y en conserva, los hogares realizan sus compras principalmente en los supermercados alcanzando un 43,3% de cuota de mercado, seguido por los establecimientos especializados alcanzando una cuota de 37,8%, mientras que los hipermercados concentran el 1,3%, el resto de lugares comerciales abarcan el 4,6% restante.

Consumo (millones de kilos) y gasto (millones de euros) en pesca en España

	HOGARES		RESTAURACIÓN COMERCIAL		RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL		TOTAL	
	Consumo	Gasto	Consumo	Gasto	Consumo	Gasto	Consumo	Gasto
Total Productos de Pesca	1.261,72	8.764,96	251,32	1.834,64	67,14	367,16	1.580,17	10.966,75
Pescado Fresco	558,52	3.660,84	48,77	408,78	20,01	100,9	627,29	4.170,52
Pescado Congelado	140,96	883,51	103,43	537,16	34,38	192,88	278,77	1.613,56
Marisco Fresco	221,56	1.441,32	29,16	350,22	1,31	10,69	252,03	1.802,22
Marisco congelado y cocido	157,33	1.239,28	38,06	280,89	3,3	19,18	198,69	1.539,35
Conservas pescados y moluscos	183,36	1.540,01	31,9	257,64	8,14	43,5	223,4	1.841,16

Fuente: MERCASA

De la tabla anterior puede observarse que del total del consumo de conservas, este se realiza principalmente por los hogares alcanzando un 82.1%, seguido por la restauración comercial con un 14.3% y por último la restauración colectiva y social con un 3.6%.

Los consumos de conservas disminuyen a medida que crece el tamaño de las familias y son más reducidos en aquellos hogares en los que viven niños menores de 6 años. Las dueñas de casa que no trabajan fuera del hogar y las mayores de 65 años son las que más adquieren este tipo de productos y se van reduciendo hasta llegar a niveles mucho más bajos en el caso de las dueñas de casa más jóvenes. En cuanto a la estructura familiar, los mayores consumos de estos alimentos se dan entre los adultos independientes, las parejas adultas sin hijos y los jubilados, y se reducen en el caso de las parejas jóvenes con hijos pequeños y entre los jóvenes que viven solos.

Los mayores consumos de conservas se registran en Canarias, seguida de Extremadura y Navarra. Y los más bajos se detectan entre los habitantes de islas Baleares, vascos y cántabros.

VI. CANALES DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN ⁹



La comercialización de los productos del mar en conserva proveniente tanto de la producción nacional como de las importaciones, siguen la siguiente cadena de distribución:

- **Sector Extractivo:** La flota pesquera española se compone por 11.000 buques. Según el número de buques el 73% de la flota corresponde a buques artesanales, pero según el arqueo y la potencia de la flota los buques de arrastre dentro de aguas comunitarias son los de mayor importancia. La gran mayoría de los buques faenan según el calendario nacional. Anualmente, toda la flota captura más de 800.000 Tm de productos pesqueros, donde alrededor del 60% de la captura se destina a frescos.
- **Importadores:** En España el consumo de productos del mar es muy alto, lo que hace que la producción acuícola y pesquera nacional sea insuficiente para satisfacer la demanda del país. Por lo tanto se hace necesario las importaciones de estos productos para poder satisfacer la demanda nacional. Estos productos pueden ingresar al territorio español a través de puertos pesqueros, por carreteras, vía aérea o ferrocarril, donde los productos llegan a los Puestos de Inspección Fronteriza. El volumen de importaciones de productos pesqueros en España es superior al 1.600.000 Tm.
- **Lonjas de contratación en Puerto:** Instalaciones situadas en los puertos para realizar las descarga de los productos pesqueros frescos. En dichos sitios se efectúa la primera exposición y venta de los productos, mayormente por subasta. Su gestión se desarrolla conforme a la normativa en materia de ordenación del sector pesquero y debe contar con la autorización del órgano competente de la Comunidad Autónoma donde está situada. En España existen alrededor de 180 lonjas.

⁹ FROM

- **Industria Conservera:** se compone por unas 600 empresas aproximadamente, empleando alrededor de 40.000 personas. En la Industria conservera, la principal especie producida corresponde al atún con 200.000 Tm. Con una cantidad de producción mucho menor la sigue las conservas de sardinas, caballa y mejillones. En el último tiempo, la oferta tradicional ha comenzado a diversificarse.
- **Distribuidores:** La distribución de las conservas que se realiza a detallistas, hostelerías y restaurantes se puede realizar a través de la misma flota de la industria o a través de empresas de servicios especializadas. También es posible que empresas mayoristas adopten el papel de distribuidores, adquiriendo la propiedad del producto.
- **Empresas de logística:** estas empresas ofrecen una gestión integrada del producto, desde el almacenamiento hasta la distribución del mismo producto, la empresa logística es siempre un tercero, es decir no llega a tener nunca la propiedad del producto.
- **Gran distribución:** corresponde a supermercados e hipermercados. La cuota de mercado de estos distribuidores es de un 42% para supermercados y 14,8% para hipermercados aproximadamente. Se aprovisionan en la red de Mercas. Sin embargo las cadenas nacionales se aprovisionan de sus centrales de comprar que pueden ser empresas mayoristas o bien directamente desde el origen mediante agentes en lonja o mediante contratos de aprovisionamiento directo con el sector extractivo.
- **Detallistas especializados:** corresponde a establecimientos de venta directa al consumidor, incluye pescaderías ubicadas en mercados municipales y fuera de ellos. Su oferta es en su gran mayoría de productos frescos y en este sentido se constata una especialización del producto. Suelen aprovisionarse en los mercados centrales de destino, excepto en el caso de que se encuentren en la costa por lo cual se aprovisionan directamente de las lonjas. Su cuota de mercado es en la actualidad del 38,7%.
- **Hostelerías, Restauración y Catering:** el consumo de productos del mar, fuera del hogar representan aproximadamente un 22% del total, siendo un canal con aumento en su crecimiento durante los últimos años. Las cadenas de hostelerías y restauración suelen aprovisionarse de grandes mayoristas. Los establecimientos independientes suelen aprovisionarse de mayoristas a través de distribuidores o establecimientos detallistas. Hay casos donde estas empresas se ubican en la costa y suelen aprovisionarse directamente de las lonjas.
- **Consumidor:** en España el consumo de productos pesqueros es de alrededor de 36 Kg. por persona/ año siendo este un 14% del total de gasto alimentario. La distribución del consumo según el tipo de producto es: 40% pescado fresco, 18% pescado congelado, 14% conservas, 28% mariscos, moluscos y crustáceos, frescos, congelados o cocidos.

Específicamente el consumo de conservas en hogares en España se sitúa alrededor de los 4 kg/cápita.

Las comunidades autónomas donde se consume más pescado son las del litoral cantábrico y el centro peninsular. Donde dicho consumo es menor es en los archipiélagos Balear y Canario, y en las CC.AA. del sur y el levante peninsular.

VII. PRECIOS DE REFERENCIA – RETAIL Y MAYORISTA

Precios Mayorista:

La única fuente de obtención del precio de este producto en específico fue a través de la importadora mayorista TENINAM, que indica que el precio de la centolla en conserva que ellos comercializan varía entre los 11 a 12 euros, luego este producto se vende a través de los minoristas a 18 euros en promedio, el producto es el siguiente:



Precios Retail:

Producto	Origen/Descripción/Marca/Formato	Precio
	<p>Norisco Carne de centollo al natural Costgra 120g</p>	<p>€ 6,70</p>

	<p>El Corte Ingles Cangrejo ruso 60% patas lata Chatka 185g</p>	<p>24,55 € (132,7 € / Kg)</p>
	<p>El Corte Ingles Cangrejo ruso 100% patas lata Chatka 185 g</p>	<p>37,55 € (202,97 € / Kg)</p>
	<p>Mi espacio Gourmet Pimientos Rellenos con Centollo (Conserva Asturiana) Laurel 280g</p>	<p>€ 5,90</p>
	<p>Santa Teresa Pastel de Centollo Santa Teresa 170g y 360g</p>	<p>6,70€, Envase de 170 g 11,95€, Envase de 360 g.</p>

VIII. ESTRATEGIAS Y CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN UTILIZADAS POR LA COMPETENCIA

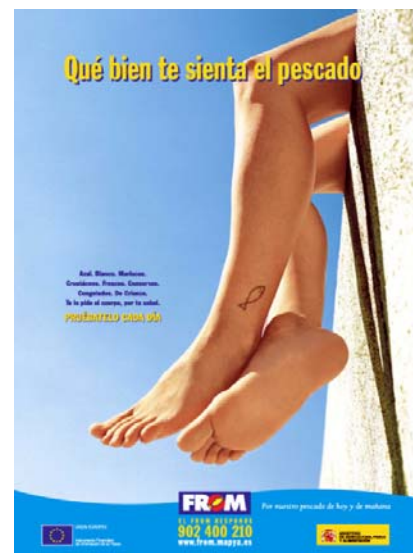
No se han detectado campañas de promoción del producto en el mercado español, ni del producto local ni de la competencia importada.

Si existe una completa y elaborada promoción genérica ejecutada por el Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos (FROM), un organismo autónomo y adscrito al Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Pesquero. Este organismo centra sus actividades en el diseño y desarrollo de acciones encaminadas a promocionar el consumo de productos pesqueros, orientar el mercado de estos productos en cuanto a cantidades, precios y calidades, y asistir en sus necesidades técnicas o financieras a asociaciones, cooperativas y empresas del sector. Entre sus funciones más importantes es de destacar la incentivación y promoción del consumo de los productos de la pesca y de la acuicultura mediante:

- Campañas publicitarias y acciones promocionales.
- Apoyo a las empresas del sector pesquero para su participación en Ferias y Exposiciones nacionales e internacionales.
- Presencia institucional del FROM en Ferias y Exposiciones nacionales e internacionales.

Entre sus últimas campañas tenemos:

- Campaña de consumo de productos del mar:
FROM ha lanzado una campaña publicitaria para incentivar el consumo de productos marinos. Su slogan dice lo siguiente: “Que bien te sienta el pescado”, “Azul, Blanco. Mariscos, Crustáceos. Conservas, Congelados. De Crianza. Te lo pide el cuerpo, por tu salud. Pruébatelo cada día.”



- Campaña de etiquetado de productos pesqueros.

El FROM, ha lanzado su campaña de Etiquetado de productos pesqueros con el siguiente slogan: “El pescado fresco o congelado, siempre etiquetado”.



La etiqueta del pescado lo dice todo

Las etiquetas de los productos pesqueros te cuentan toda su historia. Ellas te informan sobre su denominación comercial, zona de captura, método de producción y presentación.

El buen hacer de las pescaderías en España se demuestra por la calidad y la información de los productos únicos que ofrecen.

Método de producción.

- Indica la forma de obtención de la especie:
- Pesca extractiva o pescado.
 - Pescado en aguas dulces.
 - Criado o acuicultura.
 - Marisqueo.

Modo de presentación.

- Nos informa sobre la manera de presentación y/o tratamiento que han sufrido los productos pesqueros desde su captura:
- Eviscerado: ev.
 - Con cabeza: c/c.
 - Sin cabeza: s/c.
 - Fileteado: fl.
 - Cocido: c.
 - Descongelado.
 - Otros.

EN PESCADOS CONGELADOS

- País neto y % glasado.**
En los productos pesqueros congelados vendidos a granel, indica el porcentaje de agua utilizada para recubrir el producto con el fin de preservar de la oxidación y deshidratación. No será obligatorio cuando el % de glasado sea inferior al 5%.

ZONA CAPTURA
Indica la zona de procedencia de los productos pesqueros, en función de las zonas geográficas en las que se han subdividido los océanos, para una mejor gestión de las pesquerías.

Denominación comercial de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.
Indica el nombre comercial de la especie pesquera mediante la denominación recogida en la Resolución de 4 de marzo de 2009, B.O.E. nº50, de 2 de abril de 2009 de la Secretaría General del Mar.

ZONA CAPTURA	MÉTODO PRODUCCIÓN	PRESENTACIÓN
Atlántico Noroeste	Extractiva	Eviscerado
Atlántico Suroeste	Aguas Dulces	Con cabeza
Atlántico Sureste	Acuicultura	Sin cabeza
Mar Mediterráneo	Marisqueo	Fileteado
Océano Pacífico		Cocido
Otros		Descongelado
		Otros

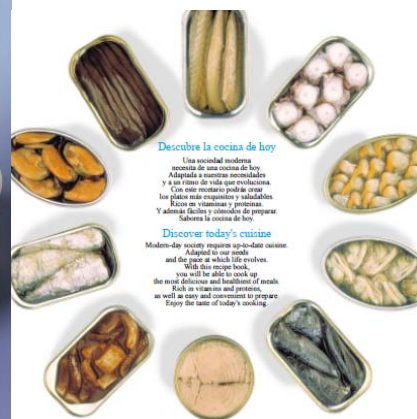
Denominación Comercial: _____

País neto y % glasado: _____

RVA: € KILO

- Campaña de conservas de pescados y mariscos

El FROM ha lanzado su nueva campaña publicitaria para incentivar el consumo de productos del mar, tanto de pescados como de mariscos en conserva



IX. CARACTERÍSTICAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

El envase más utilizado es el metálico de fácil apertura, indicando claramente el formato de la centolla que contiene el envase de acuerdo a la ORDEN APA/1894/2004 del 15 de junio. Rigiéndose con las normas de etiquetado ya mencionadas.

Características mínimas de los envases:

- Inviolable, con etiqueta
- Materiales permitidos por la legislación vigente
- Que mantengan los parámetros de calidad establecidos

El envase comúnmente utilizado es la lata, en diferentes formatos y presentaciones. Los envases de hojalata dotan a la conserva de mayor resistencia y la preservan del efecto de la luz, que deteriora el contenido vitamínico. Se trata de una fina lámina de acero de alta calidad, recubierta por una película de estaño que la protege de la oxidación.

Existen dos tipos básicos de botes: el de dos piezas (cuerpo y tapa superior) y el de tres piezas (cuerpo y tapas superior e inferior) que es el más habitual para las conservas. La apertura fácil se va imponiendo en las latas de conservas, y hoy son muchas las que gozan de este cómodo procedimiento.

El proceso industrial no altera la composición nutricional del alimento, por lo que mantiene todas sus vitaminas y minerales intactos. Al no darle la luz al contenido de la lata, los nutrientes fotosensibles no se pierden con el paso del tiempo.



La centolla en conserva también se presenta en otro formato (menos común) correspondiente a envase de cristal o vidrio, las capacidades que suele tener un envase de vidrio varían según el líquido o sustancia que tengan en su interior. Los envases de vidrio normalmente se utilizan para aquellos productos que no posean propiedades que puedan llegar a ser alteradas por efectos de la luz, ya que en caso contrario es más conveniente utilizar envases como latas o bricks.

En algunos casos la tapa suele ser de plástico a rosca o a presión, y en el caso de que el frasco deba ser envasado herméticamente, generalmente se utiliza una tapa a rosca de lata cuyo precinto debe ser roto.



X. SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES

No obstante, el tamaño, hasta ahora, reducido del mercado español para la centolla en conserva, la recomendación de la Oficina Comercial en España es mantener la presencia en el mercado, con la expectativa de poder aumentar la participación dentro de las importaciones de este producto.

La competencia se da fundamentalmente con el producto en conserva de origen ruso (chatka), que está posicionado y presente en los espacios gourmet de las principales cadenas de tiendas y supermercados de España. Sin embargo, la favorable relación precio/calidad del producto chileno comparado con la competencia rusa permite esperar que se abran oportunidades de mercado en este segmento y, asimismo, continuar con su colocación directamente en el canal Horeca.

Sería interesante analizar y considerar a futuro algún tipo de promoción o marketing, aprovechando espacios en revistas de gastronomía o eventos gastronómicos de carácter selectivo en que se pueda demostrar el producto, con el apoyo de la Oficina Comercial y de la empresa importadora. No obstante, una acción de mayor costo, pero con impacto, sería la participación, en conjunto con otros productos afines, en el salón internacional Expogourmet 2012.

XI. FERIAS Y EVENTOS LOCALES A REALIZARSE EN EL MERCADO EN RELACIÓN AL PRODUCTO

-XIII FERIA INTERNACIONAL DE PRODUCTOS DEL MAR CONGELADOS, CONXEMAR:

FECHA FERIA: 4 al 6 de Octubre 2011

LUGAR: Vigo (España)

ÁMBITO: Internacional

CARÁCTER: Profesional

SECTORES: Mayoristas, Importadores, Exportadores, Transformadores, Fabricantes, Distribuidores, Frigoríficos, Maquinaria, Industria Auxiliar, Acuicultura.

WEB: www.conxemar.com

-FERIA ALIMENTARIA DE BARCELONA 2012, SALÓN INTERNACIONAL DE LA ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS:

FECHA FERIA: del 26 al 29 de marzo 2012

LUGAR: Barcelona (España)

ÁMBITO: Internacional

CARÁCTER: Profesional

SECTORES: Fabricantes, distribuidores, importadores y exportadores de los siguientes productos: Productos alimenticios diversos; aguas, bebidas refrescantes, cervezas, mostos y sidras; conservas y semiconservas; productos cárnicos y derivados; productos lácteos y sus derivados; productos del mar, acuicultura y piscifactoría; vinos y espirituosos; productos congelados; dulces, galletas y confitería; aceite de oliva y aceites vegetales; frutas, verduras y hortalizas frescas; productos ecológicos; y todo para el foodservice y la alimentación fuera del hogar: panadería, pastelería, heladería, postres y chocolates, logística y distribución, vestuario profesional, canal intermediario, cocina de ensamblaje, vending, equipamiento, alimentos de IV y V gama, franquicias de restauración, productos de un solo uso, soluciones informáticas y ambientación y decoración.

WEB: <http://www.alimentaria-bcn.com/es>

-XXVI SALÓN INTERNACIONAL DEL CLUB GOURMET

FECHA FERIA: 05 al 08 de marzo 2012

LUGAR: Madrid (España)

ÁMBITO: Internacional

CARÁCTER: Profesional

SECTORES: Fabricante, Distribuidor e Importador.

-FROZEN, IV FERIA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS CONGELADOS

FECHA FERIA: marzo 2013

LUGAR: Zaragoza (España)

ÁMBITO: Internacional

CARÁCTER: Profesional

SECTORES: Productor, Comercializador, Exportador/Importador de productos congelados, Maquinaria auxiliar, Logística, Transporte y Asociaciones del sector y Entes gubernamentales (autonómicos).

WEB: <http://www.frozen.es>

XIII. FUENTES RELEVANTES DE INFORMACIÓN EN RELACIÓN AL PRODUCTO

- <http://www.exporthelp.europa.eu>
El Export Helpdesk es un servicio en Internet prestado por la Comisión Europea para facilitar a los países en desarrollo el acceso a los mercados de la Unión Europea. Proporciona información a los exportadores sobre requisitos, normas, aranceles y estadísticas comerciales.
- <http://datacomex.comercio.es>
Página perteneciente al Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, que nos brinda información acerca del comercio exterior e interior español.
- <http://www.eurofish.dk>
Organización internacional independiente, creada en 1992 con 12 países miembros. Sus objetivos son el proveer información relevante para el mercado de los productos del mar, establecer altos estándares de calidad, elaborar informes periódicos relevantes para el sector y desarrollar programas de capacitación en conjunto con los gobiernos de los países miembros.
- <http://www.marm.es>
Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural Y Marino
- <http://www.mcs.es>
Ministerio de Sanidad y Consumo
- <http://www.mercasa.es>
Página de MERCASA, empresa nacional que depende de la Sociedad Estatal de Participaciones Industriales (SEPI) y del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, nos da información sobre el comercio mayorista y minorista.
- <http://www.camaras.org>
Página perteneciente al Consejo Superior de Cámaras que brinda información sobre el comercio, la industria y la navegación de España.
- <http://www.comercio.es>
Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.

- <http://from.mapa.es>
Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos (FROM), Organismo Autónomo, adscrito al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, este Organismo centra sus actividades en el diseño y desarrollo de acciones encaminadas a promocionar el consumo de productos pesqueros.
- <http://www.anfaco.es>
ANFACO-CECOPECA integra a más de 220 empresas vinculadas al sector industrial transformador de productos de la pesca y de la acuicultura.