
Estudio de Mercado Ovas de Salmón en Australia

Mayo 2011

www.prochile.cl

Documento elaborado por la Oficina Comercial de ProChile en Sydney

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>	4
1. Arancel General:	4
2. Arancel Preferencial Producto Chileno (*):	5
3. Otros Países con Ventajas Arancelarias:	5
4. Otros Impuestos:	6
5. Barreras Para – Arancelarias	6
<i>III. Requisitos y Barreras de Acceso</i>	7
1. Regulaciones de importación y normas de ingreso	7
2. Identificación de las agencias ante las cuales se deben tramitar permisos de ingreso, registro de productos y etiquetas:	10
3. Ejemplos de etiquetado de productos (imágenes)	12
<i>IV. Estadísticas – Importaciones</i>	15
1. Estadísticas 2010	15
2. Estadísticas 2009	15
3. Estadísticas 2008	15
<i>V. Características de Presentación del Producto</i>	16
1. Potencial del producto.	16
1.1. Formas de consumo del producto.	16

1.2. Nuevas tecnologías aplicadas a la presentación/comercialización del producto (ventas a través de Internet, etc.).....	19
1.3. Comentarios de los importadores (entrevistas sobre que motiva la selección de un producto o país de origen).....	19
1.4. Temporadas de mayor demanda/consumo del producto.....	22
1.5. Principales zonas o centros de consumo del producto.	23
<i>VI. Canales de Comercialización y Distribución.....</i>	<i>24</i>
<i>VII. Precios de referencia – retail y mayorista.....</i>	<i>30</i>
<i>VIII. Estrategias y Campañas de Promoción Utilizadas por la Competencia.....</i>	<i>31</i>
<i>IX. Características de Presentación del Producto.....</i>	<i>32</i>
<i>X. Sugerencias y recomendaciones.....</i>	<i>32</i>
<i>XI. Ferias y Eventos Locales a Realizarse en el Mercado en Relación al Producto.....</i>	<i>34</i>
<i>XII. Fuentes Relevantes de Información en Relación al Producto.....</i>	<i>35</i>

I. PRODUCTO:

1. CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO CHILENO SACH:

OVAS DE SALMON : 16041190

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

OVAS DE SALMON Ovas de salmón (huevos de salmón), rojos de color, envasadas.

3. CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO LOCAL:

SALMON ROE : SALMON ROE: EGGS FROM SALMON IN JARS.

II. SITUACIÓN ARANCELARIA Y PARA – ARANCELARIA

1. ARANCEL GENERAL:

Ovas de salmón están libres de arancel (0%).

2. ARANCEL PREFERENCIAL PRODUCTO CHILENO (*):

Las ovas de salmón están libres de arancel independiente de su origen.

Si bien las ovas de salmón ya estaban libres de arancel, existe un Tratado de Libre Comercio (TLC) entre Chile y Australia que se encuentra vigente desde el 6 de marzo de 2009.

Lo que en términos comerciales implicó que durante el segundo año de vigencia del TLC cerca del 99,8% del valor total exportado ingresó al mercado australiano libre de pago arancelario se aplicó una desgravación inmediata que rige para el 91% del universo arancelario.

3. OTROS PAÍSES CON VENTAJAS ARANCELARIAS:

Australia tiene acuerdos comerciales vigentes con los siguientes países:

Acuerdo	Status	Movimiento	Arancel de Aduana para los demás países
Australia New Zealand Closer Economic Relations Trade Agreement (ANZCERTA)	Bilateral	Recíproco	0%
Canadá Australia Trade Agreement (CANADA)	Bilateral	Recíproco	0%
Papua New Guinea Australia Trade and Commercial Relations Agreement (PATCRA)	Unilateral	No Recíproco	0%
Developing Country Preferential Rates	Tasas Especiales	No Recíproco	0%
Singapore-Australia Free Trade Agreement (SAFTA)	Bilateral	Recíproco	0%
South Pacific Regional Trade and Economic Cooperation Agreement (SPARTECA)	Bilateral	No Recíproco	0%
Australia-United States Free Trade Agreement (AUSFTA)	Bilateral	Recíproco	0%
Thailand-Australia Free Trade Agreement (TAFTA)	Bilateral	Recíproco	0%

Australia-Chile Free Trade Agreement (ACI-FTA)	Bilateral	Recíproco	0%
New Zealand Free Trade Area	Plurilateral	Recíproco	0%

Fuente: <http://www.customs.gov.au>

Para mayor información, diríjase al sitio web de la Aduana Australiana:

Customs Australia, <http://www.customs.gov.au/site/page6010.asp>

4. OTROS IMPUESTOS:

Ovas de salmón están **libres del impuesto GST**.

El GST es un impuesto pagado por los importadores (impuesto indirecto) y equivale al 10% del valor total de la mercancía. Este impuesto es el equivalente al IVA chileno, y debe ser tomado en cuenta como referencia en cuanto al valor final de venta del producto en el mercado.

El GST se aplica sobre los productos y servicios vendidos en Australia, incluyendo los productos importados.

La gran mayoría de los productos básicos para consumo humano están libres de GST. Sin embargo es una **obligación revisar cada producto individualmente para conocer su status, ya que algunos productos más elaborados pueden no estar libres de GST. Para mayor información diríjase a la siguiente página web:**

<http://www.ato.gov.au/businesses/content.asp?doc=/content/18694.htm>

<http://www.ato.gov.au/content/downloads/bus18694nat3338072010.pdf>

5. BARRERAS PARA – ARANCELARIAS

Australia es un país que se caracteriza por tener un control riguroso de los productos que entran al país para evitar el ingreso de productos tóxicos, virus o especies que puedan afectar su patrimonio fitosanitario. Es por esto que las principales barreras para-arancelarias con las que se enfrentan los exportadores chilenos son los procedimientos del Servicio de Cuarentena e Inspecciones Australia (AQIS). Todos los productos deben contar con la documentación requerida para ser ingresados, y aprobar las pruebas de control de cuarentena.

Por otro lado, para el importador australiano es muy importante establecer relaciones comerciales duraderas, tener un abastecimiento continuo, y contar con productos que sean no-tóxicos de acuerdo a las regulaciones australianas. Se sugiere al exportador visitar el portal de la aduana y cuarentena Australiana para que conozca los requisitos específicos que debe cumplir cada producto antes de ingresar al país.

AQIS es el organismo gubernamental que maneja los controles de cuarentena en las fronteras para minimizar el riesgo de plagas y enfermedades exóticas que pudiesen entrar al territorio nacional. También proporciona la inspección y certificación de importación y exportación para mantener el status fitosanitario altamente favorable del país, trabajando estrechamente con otros organismos gubernamentales australianos relacionados con la salud y alimentación.

Para mayor información visitar:

Centro de Información y Asistencia de la Aduana Australiana (Customs Information and Support Centre)

Página web: <http://www.customs.gov.au/site/page4368.asp>.

Teléfono: +61 2 6275 6666

Correo electrónico: information@customs.gov.au

Centro de Información y Asistencia del Servicio de Cuarentena e Inspección Australiana (Quarantine and Inspection Service)

Teléfono: +61 2 6272 3933

Portal Web: <http://www.aqis.gov.au>

III. REQUISITOS Y BARRERAS DE ACCESO

1. REGULACIONES DE IMPORTACIÓN Y NORMAS DE INGRESO

Ovas de salmón

1. **No requiere permiso de importación**
2. No se requiere un permiso específico para importación de producción y envasado de ovas de salmón y caviar. Los productos deben estar en latas, frascos o envases flexibles y no deben requerir refrigeración o congelado para mantener su calidad.
3. Cada envío debe ir acompañado de una facture o certificado del fabricante indicando que el producto ha sido producido y envasado comercialmente.
4. Cuando las partidas o envíos no están cubiertos por documentación válida o están cubiertas por documentación que no indica que el producto ha sido producido y envasados comercialmente, estarán sujetos a inspección física obligatoria para confirmar dicho procedimiento. Si la inspección muestra que el producto no ha sido producido y sellado comercialmente, las consignas deben ser importadas bajo el icono "Huevos, pescado-ovas y caviar (familia de los salmónidos)- no enlatados", devueltos o destruidos por cuenta del importador.

****Definiciones:**

- a. Envasado significa; calentado en un container cerrado y herméticamente sellado por un periodo, a una temperatura al vapor bajo presión, suficiente para que el producto sea estéril comercialmente.
- b. Herméticamente sellado significa sin aire, completamente sellado de la atmosfera, por lo que no permite el ingreso de microorganismos o cualquier otro material.

AQIS. Para mayor información referirse a la publicación AQIS Cargo containers-Quarantine aspects and procedures <http://www.daff.gov.au/aqis/import/cargo/aspects-procedures>

*“Consumer ready” son definidos como productos que están listos para consumir o cocinar por parte del consumidor. Par conocer mayores detalles y ejemplos de productos en esta condición dirigirse al siguiente link:

http://www.aqis.gov.au/icon32/asp/ex_QueryResults.asp?Commodity=fish&Area=All+Countries&EndUse=Human+consumption&QueryType=Search

✓ **CONDICIÓN C6977**

Requisitos de seguridad para alimentos importados

1. Las cargas consignadas de alimentos importados son monitoreadas por AQIS para confirmar que los alimentos no presenten riesgos para la salud pública. Es responsabilidad del importador asegurarse de que todos los alimentos cumplen con los requisitos del Código Australiano de Estándares de Alimentos (Australian Food Standards Code o **FSC**). El FSC es administrado por Food Standards Australia New Zealand (FSANZ). Puede encontrar una copia de este código en el siguiente sitio web <http://www.foodstandards.gov.au/>
2. El Código FSC no permite el tratamiento de alimentos con oxido etileno.
3. El Código FSC indica los índices de irradiación gama permitidos en el tratamiento de alimentos. En algunos casos, los índices requeridos por cuarentena son más altos que los permitidos por FSC.
4. Se puede obtener información adicional acerca de la inspección de alimentos importados en la página web de AQUIS “Importar Alimentos a Australia” en el siguiente link <http://www.daff.gov.au/aqis/import/food>
5. Los importadores deben asegurarse de que los tratamientos de cuarentena cumplen con los requisitos de las agencias.

✓ **CONDICIÓN C5012**

Este tipo de producto o especie puede estar sujeto a la legislación del Departamento Gubernamental Australiano para el Medioambiente, Aguas, Patrimonio y Artes (ver sitio

<http://www.environment.gov.au/biodiversity/trade-use/index.html>) bajo la categoría **CITES** (Convention on the International Trade in Endangered Species, o Convención Internacional de Especies en Peligro). Las especies o productos que se consideren parte de CITES además de tener que cumplir con los requisitos de cuarentena, serán enviados al Servicio de Aduanas de Australia.

Para mayor información sobre los productos CITES, puede contactar al departamento australiano del medioambiente en:

Teléfono: (61) 2 6274 1900

Email wildlifetrade@environment.gov.au

Internet www.environment.gov.au

i. REQUISITOS ADICIONALES

1. Todos los productos deben cumplir con la documentación mínima para presentar a AQIS indicadas en *Reglas mínimas de documentación requerida* en el siguiente link <http://www.daff.gov.au/aqis/import/general-info/documentary-requirements>
2. Se debe presentar toda la documentación necesaria para permitir la determinación del nivel de riesgo de cuarentena producto del tipo de transporte y empaque. Se deben cumplir con los requisitos indicados en <http://www.daff.gov.au/aqis/import/general-info/documentary-requirements>

Estos requisitos tienen relación a:

- a) La limpieza de los contenedores
- b) Packaging o empaquetado
- c) Destino del producto

3. Revise el sitio web de AQIS para ver información adicional y actualizada sobre los requisitos de importación en http://www.aqis.gov.au/icon32/asp/ex_casecontent.asp?intNodeId=8786336&intCommodityId=1857&Types=none&WhichQuery=Go+to+full+text&intSearch=1&LogSessionID=0

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

La agencia gubernamental ante la cual se deben tramitar los permisos de ingreso, registro de productos y etiquetas es el **Servicio de Inspección y Cuarentena de Australia (Australian Quarantine and Inspection Service, AQIS)**, perteneciente al Departamento de Agricultura, Pesca y Forestal (**DAFF**). Los requisitos de ingreso de cada producto pueden variar cada año y se pueden encontrar en la página web de AQIS en el siguiente link:

http://www.aqis.gov.au/icon32/asp/ex_querycontent.asp

Los envases de pescado y mariscos deben considerar la disminución de la probabilidad de contaminación. Por ende se deben incluir medidas y acciones para minimizar este riesgo. Existe un documento publicado por el gobierno australiano donde se indican los estándares de calidad para los alimentos. Este documento indica los requerimientos de seguridad de los pescados y mariscos desde la producción en el mar hasta su venta. Este fue creado para identificar peligros potenciales de los mariscos e implementar medidas para controlar los riesgos. Bajo este estándar, se les pide a todos los productores implementar un sistema de manejo de seguridad alimenticia.

El estándar indica información sobre: manejo de la seguridad de los alimentos; contaminación y manipulación; áreas de cultivo; almacenaje de mariscos; empaquetamiento de mariscos; tratamiento de desechos; trazabilidad de los mariscos, conocimiento y habilidades; requerimientos de salud e higiene e instalaciones y equipamiento.

Es importante para el exportador chileno, tener presente los siguientes requisitos según el tipo de distribución que tendrá en Australia, ya que existe una diferencia entre compradores minoristas y mayoristas.

Para minoristas (FSC: [Sección 1.2.1](#) & [Sección 1.2.2](#)) Las etiquetas de los productos del mar empaquetados deben decir:

- Nombre que indica la naturaleza del pescado
- Identificación del lote;
- El nombre y dirección de la empresa comercializadora en Australia o Nueva Zelanda;
- Etiquetado de los ingredientes (incluyendo los aditivos y los ingredientes transgénicos);
- Fecha de rotulación;
- Condiciones para el uso y el almacenamiento;
- País de origen;
- Alérgenos potenciales;
- Etiquetado del porcentaje de cada ingrediente podrá ser necesaria ; e
- Información Nutritiva, excepto en el caso de que el pescado sea el único ingrediente.

* Cuando el pescado crudo ha sido manipulado para asemejar a un filete utilizando un sistema de compresión, sin la aplicación de calor, se requiere de una declaración que diga de qué forma el filete ha sido constituido. Más aún se deben entregar instrucciones que indiquen cómo se logrará la seguridad desde el punto de vista microbiológico del producto. Se recomienda un cocimiento de 60°C. Esto debe ser incluido en la etiqueta del producto. Cuando el producto se comercializa sin empaque este consejo debe ser entregado al comprador.

Para mayoristas (FSC: [Sección 1.2.1](#))

Productos del mar que se comercializan a granel, se requieren de una etiqueta o documentación asociada que indique:

- Un nombre que indique la naturaleza del pescado o una descripción del producto.
- Identificación del lote
- El nombre y dirección de la empresa comercializadora en Australia o Nueva Zelanda y país de origen.

*Los mayoristas necesitan proveer información suficiente sobre el producto para que puedan cumplir con los requerimientos del etiquetado del producto, que pide el comprador. La información necesita mencionar los ingredientes, aditivos, el uso de ingredientes transgénicos y alérgenos potenciales, por ejemplo metalbisulfito de sodio. (META).

Para pescado procesado se identifica abajo los aditivos de la sección 1.3.1, [schedules 1, 2, 3 y 4 del Food Standards Code](#):

Tipo de alimento	INS Numero de aditivo	Aditivo	Nivel Máximo (mg/kg)
Pescado en conserva que incluye pescado en lata	220, 221, 222, 223, 224, 225, 228	dióxido de azufre y sulfito de sodio y potasio	30

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS PARA BACTERIAS EN PESCADO (FSC: [Sección 1.6.1](#))

Límites microbiológicos para alimentos se especifican en el Food Standards Code: [Sección 1.6.1](#). Los límites microbiológicos se esfuerzan para asegurar que el pescado y sus productos son seguros para comer. Es esencial que la manipulación del pescado sea correcta para evitar intoxicación. El código (FSC) determina los límites legales que se aplican para los microorganismos tales como Listeria monocytogenes, Salmonella, Coagulase-positivo staphylococci y E Escherichia coli.

El código determina los límites legales que se aplican para los microorganismos tal como el Límite Máximo de Residuos (FSC: [SECCIÓN 1.4.1](#) & [SECCIÓN 1.4.2](#))

El límite máximo de residuos para contaminantes y tóxicos naturales se especifican en secciones 1.4.1 & 1.4.2 del Food Standards Code. La intoxicación natural ocurre en el ciclo de vida normal de pescado. Los límites máximos de químicos y tóxicos tales como arsénico, mercurio y plomo son los límites seguros y legales de los contaminantes naturales o artificiales que se toleran en pescado y sus productos. Dichos límites se determinan

por donde el pescado se cosechó y sus hábitos de comer. Para ver los límites máximos de residuos para Australia dirigirse a la siguiente página: <http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/foodstandardscode.cfm>
Estándar 1.4.2

LÍMITE MÁXIMO DE HISTAMINA QUE SE PERMITE EN PESCADO O SUS PRODUCTOS (FSC: Sección 2.2.3)

El nivel de histamina en pescado o sus productos no debe exceder 200mg/kg

3. EJEMPLOS DE ETIQUETADO DE PRODUCTOS (IMÁGENES)

El etiquetado de los productos debe cumplir con los requisitos del Código Estándar para los alimentos, el que puede ser descargado de la página web de Food Standards Australia-New Zealand (<http://www.foodstandards.gov.au>) en el link 1.2.8. Este manual plantea cuando información del tipo nutricional debe, obligatoriamente ser proporcionada, y la forma en la cual dicha información es entregada.

Ejemplo del etiquetado de información nutricional para ovas de salmón

Nutrition Facts

Serving Size: 1 Tbsp. (15g)

Amount Per Serving		
Calories	30	Calories from Fat 10
		% Daily Value*
Total Fat	1.5 g	2%
Saturated Fat	0 g	0%
Trans Fat	0 g	
Cholesterol	50 mg	17%
Sodium	200 mg	8%
Potassium		
Total Carbohydrate	1 g	0%
Dietary Fiber	0 g	0%
Sugars	0 g	
Sugar Alcohols		
Protein	4 g	
Vitamin A	0 IU	0%
Vitamin C	0 mg	0%
Calcium	0 mg	0%
Iron	0 mg	0%

Ejemplos del etiquetado frontal para ovas de salmón



Fuente: <http://www.quitehealthy.com/nutrition-facts/crown-prince/L307301.html>

IV. ESTADÍSTICAS – IMPORTACIONES

1. ESTADÍSTICAS 2010 – 160411050 LOS DEMAS SALMONES PREPARADOS O CONSERVADOS

Principales Países de Origen	Cantidad KG	Monto (Millones US\$)	% Participación en el Mercado
Estados Unidos	4.397.910	23,99	58%
Tailandia	1.558.147	10,54	21%
Canadá	833.832	6,07	11%
Chile (14 del mundo)	0	0	0%
Subtotal	6.789.889	40,6	92%
Total	7.365.380	46,30	100%

2. ESTADÍSTICAS 2009

Principales Países de Origen	Cantidad KG	Monto (Millones US\$)	% Participación en el Mercado
Estados Unidos	4.586.278	24,69	64%
Tailandia	1.462.250	9,79	20%
Canadá	745.731	5,69	10%
Chile (14 del mundo)	87.552	0,60	1,2%
Subtotal	6.881.811	40,77	96%
Total	7.174.962	43,92	100%

3. ESTADÍSTICAS 2008

Principales Países de Origen	Cantidad KG	Monto (Millones US\$)	% Participación en el Mercado
Estados Unidos	6.123.082	26	63%
Tailandia	1.585.733	9,94	16%
Canadá	894.172	5,53	9%
Chile (14 del mundo)	274.104	1,73	3%
Subtotal	8.877.091	43,2	92%
Total	9.671.925	48,93	100%

Fuente: World Trade Atlas, 2010

V ■ POTENCIAL DEL PRODUCTO

1. POTENCIAL DEL PRODUCTO.

- Alto consumo local, si bien estable.
- Tendencia a la alimentación sana y campañas nacionales para promocionar la comida sana y natural.
- Creciente preferencia de los consumidores por ovas de salmón por su tamaño y precio mucho más asequible que caviar negro.
- Diversidad en el consumo de las ovas de salmón; en sushi, canapés, sándwich, ensaladas y platos preparados.
- Mercado que valora la producción orgánica.
- Aprovechar el desarrollo de nuevas técnicas para optimizar la producción para establecer alianzas para el intercambio de conocimientos.
- Apoyo de ProChile tanto en Chile como en el mercado de destino (información de mercado, base de datos de importadores, requisitos de entrada).
- La especie de esturión está en vías de extinción, entonces hay nuevas regulaciones contra el consumo y la venta de caviar negro, por lo que hay mucho más énfasis en el consumo de ovas de salmón en Australia.

1.1. FORMAS DE CONSUMO DEL PRODUCTO.

El consumo de las ovas de salmón (caviar) está cada vez más extendido. Su consumo hoy en día no solo se queda en el rubro gourmet, sino también ha estado creciendo más y más en la industria de la belleza.

Dentro de la industria gourmet se presentan distintos tipos de caviar, los de mayor producción y consumo son el caviar de lumpo negro, el caviar de lumpo rojo y el caviar de salmón. Su precio va disminuyendo en el orden presentado anteriormente.

Ejemplo de receta gourmet

Cannelloni of King George Whiting with Salmon Caviar

Ingredientes: 8 King George whiting fillets, extra virgin olive oil, 1 bunch basil, 1 small jar salmon caviar.



Una de las nuevas formas de consumo del caviar es en la industria de la belleza, cosméticos y productos para el cabello. Esto se debe a sus propiedades para el tratamiento de la piel lo que incluye específicamente hidratación, nutrición y firmeza de esta misma. Los tratamientos con caviar caen dentro de los más caros dentro la mencionada industria.

SHOPSTYLE


BOSS HUGO BOSS www.hugoboss.com

UP

search: all products ▼

Like 44K

CLOTHING B

SHOP: Everything ▼  See results at ShopStyle UK 1 of 1

WOMEN (7)

- Beauty (7)
 - Haircare (5)
 - Skin Care (1)


refine by

BRAND
CAVIAR








STORE
SALE
PRICE

clear all

my searches ▶



Fashion news, offers

			
Alterna Caviar Anti-Aging Seasilk \$32 - Folica.com	Alterna Caviar Anti-Aging Working \$6.50-26	Alterna Caviar Anti-Aging Dry \$20 - Folica.com	Alterna Caviar Working Hair Spray \$26 - Folica.com
			
Alterna Caviar Full Blown Volume Creme \$24 - Folica.com	Alterna Caviar Anti-Aging Mousse With \$22 - Folica.com	Alterna Caviar Anti-Aging Seasilk \$34 - Folica.com	

Fuente: <http://www.shopstyle.com/browse/womens-beauty/CAVIAR>

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

En un ambiente comercial y global en constante evolución, la presentación del producto con etiquetado y envase “a la medida” del segmento de consumidores estratégico es vital. Este contribuye a la diferenciación de la marca y construcción de ventajas competitivas en función de atributos de calidad asociados a la salud.

La presentación de las ovas de salmón ha optado por envases llamativos y elegantes, como una manera de diferenciación. Además del etiquetado nutricional correspondiente la mayoría de las compañías posee explicación en línea de códigos y símbolos junto a novedosas recetas y preparaciones para los productos.

El aspecto nutricional ha llegado a ser prioridad para los australianos y es considerado un driver para el envasado y etiquetado de los productos.

Ventas por internet

La mayoría de los supermercados y tiendas gourmet venden sus productos vía internet. Los productos exhiben su precio, informe nutricional y características.

The screenshot shows the Coles website interface. At the top, there is a navigation bar with links for Home, Login, Register, Contact Us, and Help. Below this is a search bar with the text "Find a product" and a "Go" button. A secondary navigation bar contains links for Browse Aisles, Express Shop, My Orders & Lists, Quick Lists, My Account, Recipes, and Specials. The main content area displays the product "Black Swan Dip Caviar 200g" with a price of \$3.31 and a unit price of \$1.66 per 100g. The ingredients list includes Vegetable Oil (Canola), Pacific Cod Roe (12%), Breadcrumbs (Wheat Flour, Vegetable Oil (Sunflower), Sugar, Yeast), Water, Onion, Garlic, Vinegar, Salt, Spices, Colour (120), and Thickeners (1412, 415). Allergens are noted as "May contain traces of nuts." A nutritional information table is provided below the product details.

	Quantity per Serving	Quantity per 100g (or 100ml)
Energy (kJ)	153KJ	1530KJ
Protein	0.5g	4.9g
Fat, total	3.3g	32.5g
- Saturated	0.6g	5.9g
Carbohydrate		14.4g
- Sugars	0.2g	1.7g

On the right side of the product page, there are sections for "Delivery details" (with a "Reserve time" button) and "Shopping trolley (0 items)" (with a "Checkout" button and links for "View entire trolley" and "Empty trolley").

Ejemplo supermercado Coles


Email Us | Store Locations | To Order Phone +61 8 8346 8764 | Express Order List | Order Forms | Download Recipes

IRMET PRODUCTS :: Yarra Valley Salmon Roe 300g [Printable version](#)

Lobster Menu

- All Products
- ▶ LOBSTER
- ▶ CRABS
- ▶ PRAWNS
- ▶ SA MARRON & YABBIES
- ▶ GREENLIP ABALONE
- ▶ AUSTRALIAN OYSTERS
- ▶ FRESH FISH - WHOLE AND FILLETS
- ▶ SNAP FROZEN AUSTRALIAN FISH PACKS
- ▶ MUSSELS
- ▶ SQUID & OCTOPUS
- ▶ AUSTRALIAN

Yarra Valley Salmon Roe 300g



These huge Salmon Roe (Caviar) are fantastic - they burst in your mouth releasing a wonderfully salty juice. This roe perfectly accompanies smoked fish or fresh oysters. This product may be supplied fresh or snap frozen depending on the time of year/seasonality. Once thawed the snap frozen product will have a shelf life of 3 weeks.

Details

SKU: Yarra Valley Salmon Roe 300g
 Weight: 0.30 Kgs
Price: AUD\$66.00
 incl. GST 10.00% (AUD\$6.00)

Options

Delivery Date:

Quantity: **Out of stock**

Your Seafood

Your Fishing Boat

- [View cart](#)
- [Checkout](#)
- [Wish list](#)
- [Orders history](#)

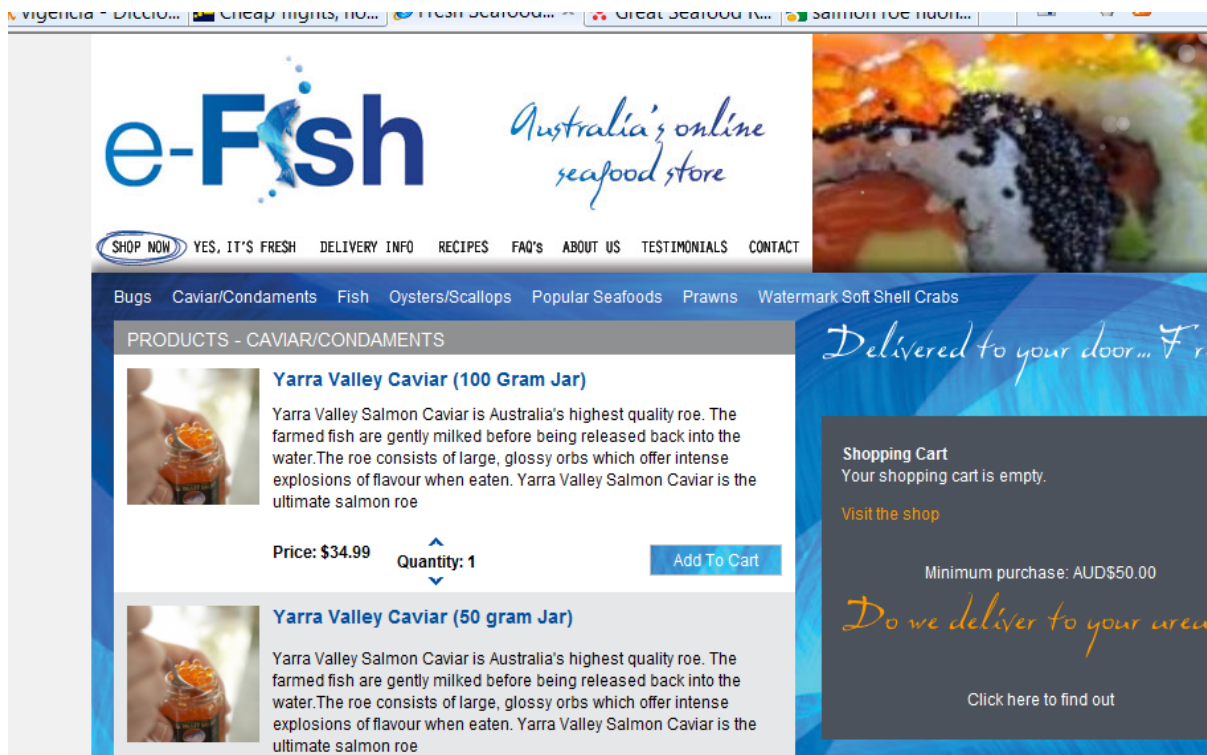
Customer Login

Username:

[Log in](#) [Register](#)

[Recover password](#)

Ejemplo Supermercado en línea



e-Fish Australia's online seafood store

SHOP NOW | YES, IT'S FRESH | DELIVERY INFO | RECIPES | FAQ'S | ABOUT US | TESTIMONIALS | CONTACT

Bugs | Caviar/Condiments | Fish | Oysters/Scallops | Popular Seafoods | Prawns | Watermark Soft Shell Crabs

PRODUCTS - CAVIAR/CONDIMENTS

Yarra Valley Caviar (100 Gram Jar)

Yarra Valley Salmon Caviar is Australia's highest quality roe. The farmed fish are gently milked before being released back into the water. The roe consists of large, glossy orbs which offer intense explosions of flavour when eaten. Yarra Valley Salmon Caviar is the ultimate salmon roe

Price: \$34.99 Quantity: 1 [Add To Cart](#)

Yarra Valley Caviar (50 gram Jar)

Yarra Valley Salmon Caviar is Australia's highest quality roe. The farmed fish are gently milked before being released back into the water. The roe consists of large, glossy orbs which offer intense explosions of flavour when eaten. Yarra Valley Salmon Caviar is the ultimate salmon roe

Delivered to your door... Free

Shopping Cart
Your shopping cart is empty.

[Visit the shop](#)

Minimum purchase: AUD\$50.00

Do we deliver to your area?

[Click here to find out](#)

Ejemplo tienda de seafood en línea

VENTAS EN LINEA MAYORISTA: Marca principal de la producción de salmón en Australia, Tassal tiene un libro en línea, (e-book), donde explica las ventajas nutricionales y formas de consumo entre otra información muy útil.

Tassal's dedicated consumer relationship team raise the profile of salmon across Australia through large scale cooking presentations and cooking events.

They have a strong presence at food and wine events across the country, and can help drive salmon sales at fish shops through instore cooking presentations.

The Tassal website has recipe ideas, serving suggestions, and everything else you want to know about Tassal's diverse range of salmon products.

The Pure Beauty Food website provides information on Tassal's recent marketing campaign, positioning salmon as a beauty food as it contains Omega 3, Vitamin E and Q10, three ingredients commonly found in skin creams.

Consumer Relations

tassal

The life of a Tassal Salmon

Ova Every Autumn, eggs collected from our special breeding fish are incubated at our hatchery.	Yolk Sac Fry Eggs start hatching in July and young fish are nourished by their own yolk sacs.	Parr As fish outgrow the hatchery we transfer them to the on-growing tanks.	Smolt Salmon are transferred to the sea as they grow into smolt, fish that are 12-18 months old and weigh about 100g.	Transfer During their 6-9 month transfer, salmon live in salt water and grow quickly to about 1.5 kg.	Harvest Once they reach the sea circles the salmon live in the ocean for up to 15 months, and are harvested when they are about 4.7 kg.
--	---	---	---	---	---

Year 1: Hatchery Phase | Year 2: Nursery Phase | Year 3: Growout Harvest Phase

Salmon Lifecycle

tassal

1.3. COMENTARIOS DE LOS IMPORTADORES (ENTREVISTAS SOBRE QUE MOTIVA LA SELECCIÓN DE UN PRODUCTO O PAÍS DE ORIGEN).

A pesar de la reciente crisis económica, los australianos continúan saliendo a comer fuera, en los restaurantes más finos y compran productos lujos en los delicatessen y tiendas especializadas. El consumo de caviar negro bajó por dos razones en años recientes; por el precio alto y la conciencia creciente de nuestras especies en vías de extinción.

Por lo tanto, muchos importadores que venden ovas de salmón en línea y en las tiendas especializadas encuentran que hay un aumento en ventas de ovas de salmón por su relación calidad precio y por su disponibilidad todo el año.

Existen tres principales productores de ovas de salmón en Australia, Yarra Valley Salmon, Huon and Tassal. Yarra Valley Salmon produce ovas de salmón en el Estado de Australia del Sur mientras Huon y Tassal las producen en e; Estado de Tasmania y comparten todo el mercado. Las ovas de salmón de Tasmania son distintas a ellas de Yarra Valley. Las ovas de Yarra Valley se producen en agua dulce y usan un método de ordeñar el salmón sin el uso de químicos.

En cuanto al gusto australiano, prefieren las ovas de salmón más grandes, llenas de sabor y líquido. Ahora es muy popular usarlas en la comida japonesa y en los platos exóticos de los restaurantes. Por sus características gourmet, las ovas de salmón se venden en tarros de vidrio de tamaño pequeño, con mucho énfasis en el embalaje y etiqueta del producto. Dado que se vende en los delicatessen y las tiendas especializadas, el producto tiene que competir con otros productos gourmet, entonces la presentación del producto tiene que venderse por su mismo.

Abajo un ejemplo de la presentación de salmón de Yarra Valley.



1.4. TEMPORADAS DE MAYOR DEMANDA/CONSUMO DEL PRODUCTO

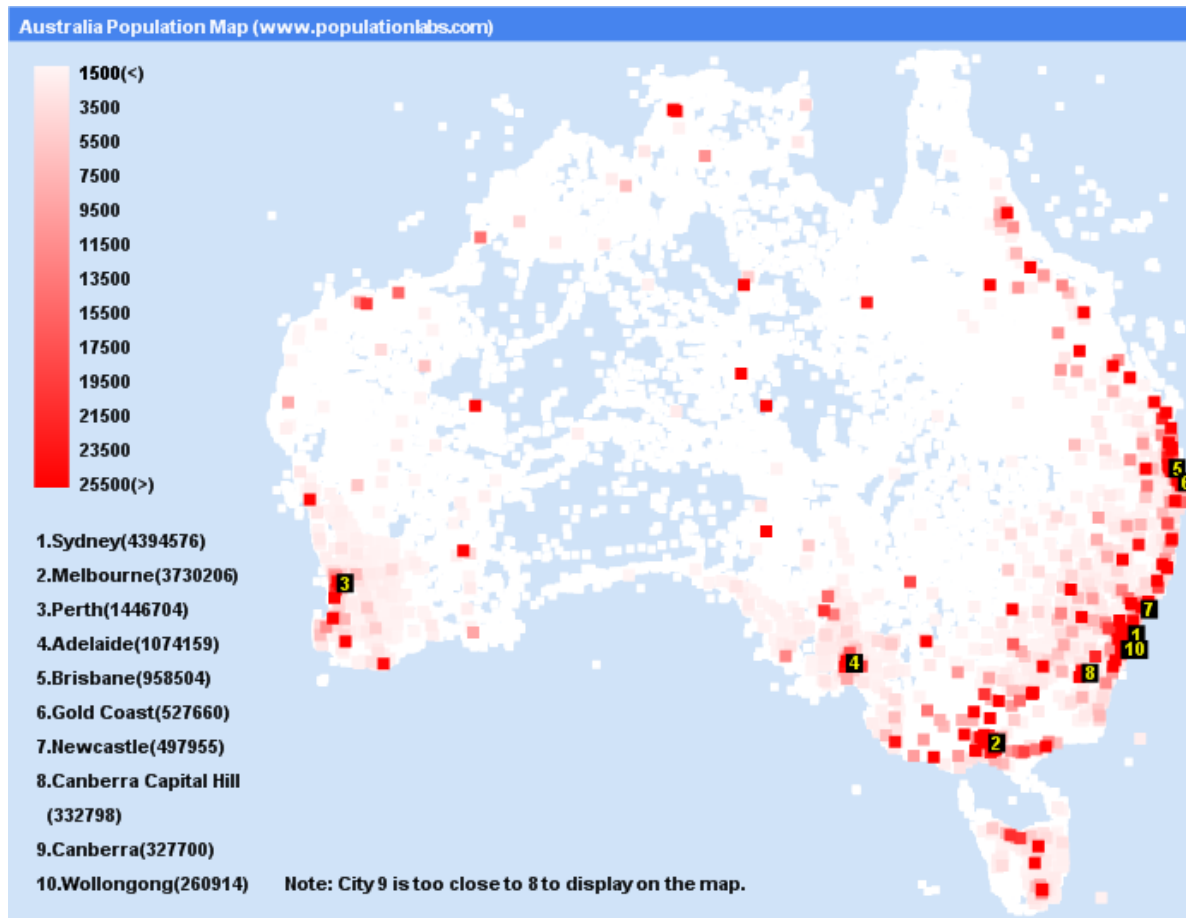
El consumo de las ovas de salmón se aumenta mucho durante los periodos de celebraciones, como la Navidad, Australia Day y para fiestas importantes, como bodas y cumpleaños. Es un producto muy lujo y se consume con champagne tradicionalmente, entonces es común comerlas en canapés y cócteles formales.

Por lo tanto, se consume más ovas de salmón durante verano, (diciembre hasta febrero) para las celebraciones de Navidad en familia, entre otros.

1.5. PRINCIPALES ZONAS O CENTROS DE CONSUMO DEL PRODUCTO.

Por su característica de lujo, las ovas de salmón se consumen más en las regiones metropolitanas de mayor poder adquisitivo. Esas regiones se encuentran en las ciudades más grandes de la costa de Australia, ellas son; Sydney en Nueva Gales del Sur, Melbourne en Victoria, Perth en Australia de Oeste, Adelaida en Australia del Sur y Hobart en Tasmania.

Abajo la distribución de la población de Australia y sus principales ciudades 2011:



Fuente: http://www.populationlabs.com/Australia_Population.asp

VI. CANALES DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Los delicatessen en línea han construido sus propias redes de abastecimiento para adquirir estos productos directamente desde el sector importador, procesador y pesquero. Los delicatessen en línea y las tiendas especializadas y gourmet son la mayor fuente de volumen de ventas porque son un vínculo significativo con los consumidores.

Los principales actores en este canal de mercado son tiendas gourmet, delicatessen y especializadas:

RETAILERS POR ESTADO

ACT Territorio de la Capital Australiana

Ocean Fresh Seafoods - Fyshwick Fresh Food Markets, Dalby St, Fyshwick, 2610, Tel: 02 62958897, Website: <http://www.oceanfreshseafoods.com.au>

NSW Nueva Gales del Sur

Christie's Seafoods - Sydney Fish Market, Bank St, Pyrmont, 2009, Tel: 02 95523333, Website: <http://www.christiesseafoods.com>

Claudio's Quality Seafoods - Sydney Fish Market, Bank St, Pyrmont, 2009, Tel: 02 96605188, Website: <http://www.claudiosseafood.com.au>

De Costi Seafoods - See Website for full details of all their retail stores Tel: 02 96497699, Email: info@decosti.com.au, Website: <http://www.decosti.com.au>

Martin's Seafoods - 2 Parsons St, Rozelle, 2039, Tel: 02 98186998, Email: info@martinseafoods.com.au, Website: <http://www.martinseafoods.com.au>

Peter's Fish Market - Shop 4, 'On the Waterfront', Sydney Fish Market, Blackwattle Bay, 2009, Tel: 02 95522555, Email: petersfishmarket@poulosbros.com.au, Website: <http://www.petersfishmarket.com.au>

The Bay Seafoods - Cnr Fletcher and Lawson Sts, Byron Bay, 2481, Tel: 02 66855660

Trans Tasman Fisheries - Sydney Fish Market, Bank St, Pyrmont, 2009, Tel: 02 96929188, Website: <http://www.transtasman.com.au>

QLD Queensland

Black Pearl Epicure - 36 Baxter St, Fortitude Valley, 4006, Tel: 07 32572144, Website: <http://www.blackpearl.com.au>

Spanner Crab Noosa - Unit 2, 15 Production St, Noosaville, 4566, Tel: 07 54702967, Email: scn@internode.on.net

SA Australia del Sur

Ferguson Australia Pty Ltd - Days Rd (Cnr Regency Rd), Regency Park, 5010, Tel: 08 83468764, Website: www.fergusonaustralia.com Factory Direct Sales: <http://www.lobsteronline.com.au>

Salty's Fish Market - 41 Ashwin Parade, Torrensville, 5031, Tel: 08 82348920

VIC Victoria

Aptus Seafood - Shop 25, South Melbourne Market, 3205, Tel: 03 96997189

Aquanas Foods - 734 Glenferrie Rd, Hawthorn, 3122, Tel: 03 98193474, Website: www.aquanas.com.au

Canals Seafood Appreciation Centre - 703 Nicholson St, North Carlton, 3054, Tel: 03 93804537

Claringbold Seafoods Pty Ltd - Shop 510, Prahran Market, 163-181 Commercial Rd, South Yarra, 3141, Tel: 03 98268381, Website: www.claringbolds.com.au

Conway Fish Trading - 11-17 Wingfield St, Footscray, 3011, Tel: 03 96893400, Website: www.conwayfish.com.au

Nick & Sue's Gourmet Deli - Shop 17 + 19, Camberwell Fresh Food Market, 519-523 Riversdale Rd, Camberwell, 3124, Tel: 03 98828795

Ocean Made - 27 Robert St, Collingwood, 3066, Tel: 03 94860399

Poseidon Oyster & Seafood Supplies - 30 Steane St, Fairfield, 3078, Tel: 03 94972811

Richmond Hill Cafe & Larder - 48-50 Bridge Rd, Richmond, 3121, Tel: 03 94212808

Richmond Oysters - 437-443 Church St, Richmond, 3121, Tel: 03 94292022, Email: info@vffd.com.au, Website: <http://www.vffd.com.au>

Seafood Store - 37 Catalina Dr, Tullamarine, 3043, Tel: 03 93355530, Website: <http://www.seafoodstore.com.au>

WA Australia del Oeste

Partridges - Unit 1/2a Loch St, Nedlands, 6009, Tel: 08 93899600

WHOLESALEERS POR ESTADO

ACT

Ocean Fresh Seafoods - Fyshwick Fresh Food Markets, Dalby St, Fyshwick, 2610, Tel: 02 62958897, Website: <http://www.oceanfreshseafoods.com.au>

NSW

Chippys (PFD Food Services) - Fitzroy St, Marrickville, Tel: 02 95504022, Website: <http://www.pfdfoods.cm.au>

Christie's Seafoods - Sydney Fish Market, Bank St, Pyrmont, 2009, Tel: 02 95523333, Website: <http://www.christiesseafoods.com>

Claudio's Quality Seafoods - Sydney Fish Market, Bank St, Pyrmont, 2009, Tel: 02 96605188, Website: <http://www.claudiosseafood.com.au>

De Costi Seafoods - 29 Bachel Ave, Lidcombe, 2141, Tel: 02 96497699, Email: info@decosti.com.au, Website: <http://www.decosti.com.au>

Foodies - Unit 6, 1307 Botany Rd, Mascot, 2020, Tel: 02 97008333, Website: <http://www.foodies.net.au>

JOTO Fresh Fish - Units 1&2, 115 Stephen Rd, Botany, 2019, Tel: 02 95570533, Website: <http://www.joto.com.au>

Martin's Seafoods - 2 Parsons St, Rozelle, 2039, Tel: 02 98186998, Email: info@martinseafoods.com.au, Website: <http://www.martinseafoods.com.au>

Peter's Fish Market - Shop 4, 'On the Waterfront', Sydney Fish Market, Blackwattle Bay, 2009, Tel: 02 95522555, Email: petersfishmarket@poulosbros.com.au, Website: <http://www.petersfishmarket.com.au>

QSC Seafood Wholesale Pty Ltd - Factory 14, 63 Ourimbah Rd, Tweed Heads, 2485, Tel: 07 55362379

Shanes Seafood - PO Box 862, Toronto, 2283, Tel: 02 49504443

The Bay Seafoods - Cnr Fletcher and Lawson Sts, Byron Bay, 2481, Tel: 02 66855660

Trans Tasman Fisheries - Sydney Fish Market, Bank St, Pyrmont, 2009, Tel: 02 96929188, Website: <http://www.transtasman.com.au>

QLD

Black Pearl Epicure - 54 Baxter St, Fortitude Valley, 4006, Tel: 07 32572144, Website: <http://www.blackpearl.com.au>

Palatable Partners - Unit 2, 77 Riverside Pl, Morningside, 4170, Tel: 07 38995266, Website: <http://www.palatablepartners.com.au>

Pantacchini's Seafood Wholesaler Pty Ltd - Lot 10 Mac Peak Crescent, Smithfield, 4878, Tel: 07 40578220, Website: <http://www.pantacchinis.com.au>

PFD Lytton - 38 Freight St, Lytton, 4178, Tel: 07 39069700

River City Seafoods - 133 Sandgate Rd, Breakfast Creek, 4010, Tel: 07 32625168, Website: <http://www.rivercityseafood.com.au>

Spanner Crab Noosa - Unit 2, 15 Production St, Noosaville, 4566, Tel: 07 54702967, Email: scn@internode.on.net

Terry's Wholesale Seafoods - 9 Daniel St, Caloundra West, 4551, Tel: 07 54389091

SA

Angelakis Bros - 30 Field St, Adelaide, 5000, Tel: 08 84001300, Sales: 08 84001350, Website: <http://www.angelakis.com.au>

Ferguson Australia Pty Ltd - Days Rd (Cnr Regency Rd), Regency Park, 5010, Tel: 08 83468764, Website: <http://www.fergusonaustralia.com>

International Oysters & Seafood - 241 Franklin St, Adelaide, 5000, Tel: 08 82316441

Salty's Fish Market - 41 Ashwin Parade, Torrensville, 5031, Tel: 08 82348920

VIC

Ash Bros. Seafoods Pty Ltd - Stall 25-26, Melbourne Fish Market, Footscray, 3011, Tel: 03 96892266, Email: ashbros@ashbros.com.au, Website: <http://www.ashbros.com.au>

Aquanas Foods - 8 Flockhart St, Abbotsford, 3067, Tel: 03 98993474, Website: <http://www.aquanas.com.au>

Clamms Seafood Pty Ltd - Unit 1/2 Somerville Rd, Yarraville, 3013, Tel: 03 96896322, Website: <http://www.clamms.com.au>

Nationwide Seafoods - 60a Oakover Rd, Preston, 3072, Tel: 03 94168177

Oceana - Unit 2, 107 Whitehall St, Footscray, 3011, Tel: 03 93961797

Ocean Made - 27 Robert St, Collingwood, 3066, Tel: 03 94860399

Poseidon Oyster & Seafood Supplies - 30 Steane St, Fairfield, 3078, Tel: 03 94972811

Richmond Oysters - 437-443 Church St, Richmond, 3121, Tel: 03 94292022, Email: info@vffd.com.au, Website: <http://www.vffd.com.au>

Seafood Store - 37 Catalina Dr, Tullamarine, 3043, Tel: 03 93355530, Website: <http://www.seafoodstore.com.au>

Tasmanian Pacific Oyster Co. - Stall 24, Melbourne Fish Market, Footscray, 3011, Tel: 03 96896444

Tim & Terry Oyster Supply Pty Ltd - Stall 18, 27 & 28A, Melbourne Fish Market, Footscray, 3011, Tel: 03 96872266

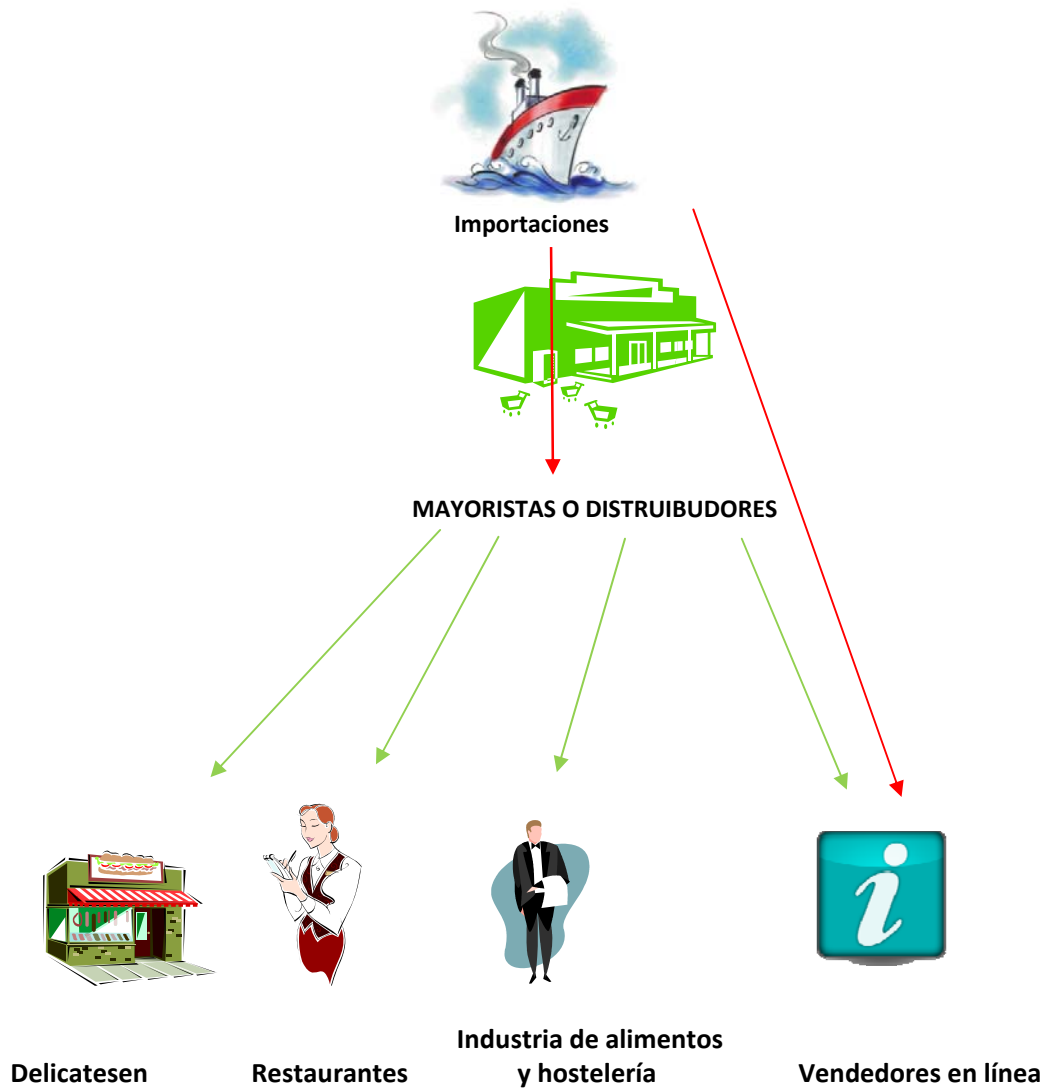
WA

Blue Cow Cheese Company - Unit 4, 112 Belgravia St, Belmont, 6104, Tel: 08 94775277, Email: info@bluecow.com.au, Website: <http://www.bluecow.com.au>

Kailis Bros - 23 Catalano Rd, Canning Vale, 6165, Tel: 08 94558500, Email: info@kailisbros.com.au, Website: <http://www.kailisbros.com.au>

Partridges - Unit 1/2a Loch St, Nedlands, 6009, Tel: 08 93899600

DISTRIBUCIÓN EN AUSTRALIA



VII. PRECIOS DE REFERENCIA – RETAIL Y MAYORISTA

PRODUCTO	PRECIO \$AUD
<p>RETAIL: Yarra Valley Salmon Roe 50g</p> 	<p>25,30</p>
<p>RETAIL: HUON SALMON CAVIAR 50G</p> 	<p>58,90</p>

VIII. ESTRATEGIAS Y CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN UTILIZADAS POR LA COMPETENCIA

Existen diversas estrategias para promover este tipo de productos en el mercado local.

- Promoción de una vida saludable asociada al consumo de productos del mar: Esta es una de las principales estrategias adoptadas por productores y retailers para promover el consumo de pescados y mariscos. En términos generales, los principales beneficios asociados a la ingesta de estos productos están en el rango (1) alto contenido de Omega 3, (2) tipo de ácidos grasos (3) Contenido de proteínas, calcio y minerales y (4) bajo en colesterol.

Sin embargo, es necesario estar consciente de la existencia de restricciones legales respecto a lo que se puede y no se puede decir de los atributos saludables de los alimentos.

Dentro del marco de la clasificación de información nutricional, existen tres tipos de afirmaciones sobre los beneficios a la salud:

- **Afirmaciones sobre contenido nutricional** son declaraciones que indican la cantidad de unos nutrientes, calorías o sustancias biológicamente activas en un alimento.
- **Afirmaciones de salud de nivel general** son aquellas que se refieren al contenido de un nutriente o sustancia en un alimento y los beneficios que este trae a la salud. Esta no puede referirse directamente a una enfermedad o indicar una enfermedad seria (por ejemplo colesterol sanguíneo)
- **Afirmaciones de salud de alto nivel** son aquellas que hacen referencia directa a una enfermedad o marcador biológico.

Sellos de Calidad: Los consumidores en el mercado Australiano buscan productos de calidad y certificados. Existe la certificación “Approved Fish Names”, la cual permite al consumidor asegurarse de que está recibiendo la especie de pescado por la cual pagó.



Pesca Sustentable: Existe una tendencia reciente, pero que está adquiriendo cada vez más importancia al momento de comprar alimentos.

Cada vez hay más conciencia acerca de la pesca indiscriminada y de la sustentabilidad de los recursos marinos. En el caso de los pescados y mariscos, existe una campaña para adquirir productos que estén plenamente disponibles, y provengan de pesqueras que promueven la pesca sustentable y segura. Para esto, MSC certifica que el producto que adquiere el consumidor en un supermercado o restaurant es sustentable.

Además existe una cadena de supermercados en Australia, ALDI, que solo vende productos con el sello MSC, y hay varias marcas de productos del mar ya certificados. (Ver <http://www.msc.org/where-to-buy/msc-labelled-seafood-in-shops-and-restaurants/australia>)

El sello de MSC es el siguiente:



Para mayor información acerca de cómo obtener la certificación, y para ver la lista de productos sustentables, visite la página web <http://www.msc.org/>

IX. CARACTERÍSTICAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

El código “Australia and New Zealand Food Standards” contiene regulaciones para los alimentos comercializados, preparados o importados a Australia y aplicaciones generales como específicas para cada producto.

En términos generales, la presentación del producto ha optado por aumentar el valor percibido por los consumidores hacia los productos del mar, lo que se ha reflejado en el etiquetado, envasado, publicidad, etc.

Entre las distintas estrategias utilizadas para influir en el valor percibido se pueden mencionar:

1. Aquellas orientadas a mejorar la promoción de cada producto. En particular, recetas de fácil preparación e ideas al momento de cocinar
2. Etiquetado que otorgue principalmente confianza a los consumidores, como por ejemplo asegurando premisas de limpieza, preparación y conocimiento de las personas que manipularon los productos.
3. Ofreciendo mayor conveniencia y llevando el producto hacia una formato listo para su consumo
4. Utilizando puntos de venta más atractivos
5. Los productos del mar pueden ser una oferta deliciosa y nutritiva y barata a lo largo del año
6. Nuevo enfoque hacia la forma en que el producto se presenta, más allá del aspecto nutricional. Se debe incluir (1) cómo y dónde el producto fue mantenido, (2) el hábitat natural, área de crecimiento o cómo las especies son cultivadas, (3) cómo almacenar el producto, (4) las características individuales de cada especie, más que por grupo. Esto significa que existen muchas especies sub-valoradas en el mercado australiano, simplemente conocidas como “pescados” o “moluscos”.

X. SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES

Es muy importante que los exportadores tengan en consideración los requisitos del Servicio de Cuarentena e Inspecciones Australia (AQIS). Todos los productos deben contar con la documentación requerida para ser ingresados, y aprobar las pruebas de control de cuarentena.

En el caso de productos del mar envasados, también es importante considerar la normativa contenida en el Food Standard Code, que establece requisitos de rotulación y sanitarios del producto.

El agregar valor también implica un mayor diseño en envases y etiquetados, promoviendo los beneficios nutricionales para la salud. Para esto es muy importante tener en consideración los gustos y tendencias de los consumidores australianos.

Otra forma de potenciar la comercialización de este producto, es con la diferenciación del atributo de sustentabilidad, a través de la obtención del sello correspondiente.

El salmón chileno tiene una buena reputación en el mundo, y también en Australia. Por sus barreras muy estrictas de cuarentena, el salmón congelado ni ahumado no puede entrar al mercado australiano, entonces hay que aprovechar la oportunidad que existe para las ovas de salmón que pueden entrar al mercado.

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

- **Fine Food Australia:** Este es el evento anual más importante del sector de los alimentos y bebidas en Australia.
Fecha: septiembre
Lugar: Sydney, Queensland y Perth
Sitio web: www.foodaustralia.com.au

- **Good Food and Wine Show:** Este evento es otro de los más grandes en Australia para los productos alimenticios, y los restaurantes más famosos y reconocidos.
Fecha: varía dependiendo de la ciudad
Lugar: Adelaide, Brisbane, Melbourne, Perth y SYdney.
Sitio web: www.goodfoodshow.com.au
Costo: Adulto A\$28.5

- **Perth Food and beverage industry EXPO**
Es un evento solo para industriales (*Trade event*) de 100 expositores de todo Australia que presenta la más reciente tecnología, innovación y soluciones para los productores, minoristas y mayoristas de la industria de alimentos y hospitalaria.
Lugar: Claremont Showgrounds, Perth, Western Australia
Sitio web: <http://www.foodindustry.org.au>

- **Fine Food New Zealand:**
Es la feria de alimentos más importante en Nueva Zelanda. Esta dirigida solamente para los industriales de alimentos y servicios alimenticios.
Lugar: ASB Showgrounds, Auckland
Sitio web: www.finefoodnz.co.nz

- **Asian Seafood Expo**

Es la feria de productos del mar más grande de la región Asia-Pacífico. El evento se realiza en Hong Kong y conecta minoristas, la industria alimentaria, y mayoristas y compradores de productos del mar frescos, congelados y empaquetados de Asia, Australia y todo el mundo.

<http://www.asianseafoodexpo.com/11/public/enter.aspx>

- Para obtener más información acerca de los eventos dentro de Australia de la industria de alimentos, diríjase al link <http://www.seafood.net.au/news/news.item.php?pid=251> en la página de Seafood Services Australia

XII. FUENTES RELEVANTES DE INFORMACIÓN EN RELACIÓN AL PRODUCTO

LOS SITIOS DONDE SE PUEDE ENCONTRAR INFORMACIÓN RELEVANTE Y PRECISA ACERCA DE LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS GOURMET EN AUSTRALIA SON:

12.1 ORGANISMOS RELEVANTES RELACIONADOS CON EL COMERCIO

- Autoridad de Administración de Pesca Australiana - Australian Fisheries Management Authority – AFMA
Fisheries Branch
T:+612 6225 5555
Sitio web: www.afma.gov.au
mail: info@afma.gov.au

Otorgación de licencias y permisos de importación:

Contacto: Heidi Prislán
T: (612) 6225 5397 o (612) 6225 5555
Mail: licensing@afma.gov.au

- Servicio de Cuarentena e Inspección Australiana – Departamento de Agricultura, Pesca y Selvicultura - Aqis fishery. Australian Government Department of Agriculture, Fisheries and Forestry Canberra ACT 2601

T: +612 8334 7570

T: +61 2 6272 3933

Sitio web: <http://www.daff.gov.au>

- Aduana Australiana- Customs Information and Support Centre
Teléfono: 1300 363 263
correo electrónico: information@customs.gov.au
Página web: <http://www.customs.gov.au/site/page4368.asp>.
- Reglamentación y estándares de Alimentos en Australia – Food Standards Australia New Zealand
Boeing House
55 Blackall Street
BARTON ACT 2600
Ph: +61 2 6271 2222
Fax: +61 2 6271 2278
PO Box 7186
Canberra BC ACT 2610, Australia
Sitio web: <http://www.foodstandards.gov.au/contactus/>
- Asociación de Servicios de Alimentación de Mar - Seafood Services Australia Ltd (SSA)
T: +61 7 3633 6777 Fax: +61 7 3633 6776
Email: ssa@seafoodservices.com.au Web: www.seafood.net.au
- Seafood Importers Association of Australia (SIAA)
C/Marine Product Marketing Pty Ltd
PH: 02-97001099
FAX: 02-97001855
Email: harryp@marineproduct.com.au
- Mayor Mercado de Pescado Fresco en Sydney – Sydney Fish Market
Locked Bag 247, Bank Street, PYRMONT NSW 2009
T: 61 2 9004 1100
F: 61 2 9004 1177
E: fishline@sydneyfishmarket.com.au

Australia Chile Chamber of Commerce

T: +61 02 9418 7452

F: +61 02 8007 0581

M: +61 412643343

Email: msalas@chilechamber.com

Web: <http://www.chilechamber.com>

- Australia-Latin American Business Council (ALABC)
 Contacto: Robert Trzebski
 Address: Suite 605-80 William St Sydney
 T: +61 2 6270 8037
 F: +61 2 6273 3196
 M: +61 433 11 4973
 Email: execdir@alabc.com.au
 Web: <http://www.alabc.com.au/>
- The Australian Trade Commission (Austrade)
 Address: Level 23 AON Tower
 201 Kent St,
 Sydney, NSW, 2000
 T: +61 132878
 F: +61 2 6273 3196
 M: +61 433 11 4973
 Email: info@austrade.gov.au
 Web: <http://www.austrade.gov.au/>
- Análisis del mercado Australiano: www.portal.euromonitor.com y www.ibisworld.com.au
- Departamento de Comercio de Australia: www.austrade.gov.au
- Cámara de comercio de New South Wales (NSW Bussiness chamber):
<http://www.nswbusinesschamber.com.au/>
- Consulado de tiendas de alimentos e industria alimentaria de Australia (Australian Food and grocery council):
<http://www.afgc.org.au/>

12.2 otras asociaciones:

- Asociación Australiana de Hoteles (Australian Hotels Association): www.aha.org.au
- Asociación hotelera y de restaurants de Australia (Restaurant and Catering Association of Australia):
www.restaurantcater.asn.au
- Asociación de Industrias Australiana (Australian Industry Group): www.aigroup.com.au
- Federación de Minoristas en Australia (United Retail federation): <http://www.unitedretailfederation.com.au>
- Asociación de restaurantes y empresas de abastecimiento para restaurantes (Restaurant and Catering Australia): www.restaurantcater.asn.au
- Asociación Australiana de tecnología para alimentos (Food Technology Association of Australia):
www.ftavic.com.au
- Asociación Australiana de alimentos (Food Industry Association): www.foodindustry.org.au
- Asociación Australiana de Importadores de alimentos y bebidas (Food & Beverage Importers Association)
www.fbia.org.au

12.3 Revistas y prensa:

- Revista de noticias de la Industria de Alimentos de Mar en Australia: <http://www.seafoodnews.com.au/>

- Revistas de la cadena de noticias ABC, sobre tendencias de recetas y alimentación en Australia:
 - <http://www.magsonline.com.au/>
 - <http://www.taste.com.au/>
- Revista del Instituto Australiano de ciencia y tecnología alimentaria:
<http://www.foodaust.com.au/diary.html>
- Revista de la industria hospitalaria: The Hotelier (por suscripción)
- Prensa online de noticias de la industria de alimentos en Australia: <http://www.ausfoodnews.com.au/>
- Noticias y actualidad de alimentación en general y gourmet en Australia : <http://gourmettraveller.com.au/>
- Noticias en general de la industria de alimentos y bebidas en Australia: <http://www.foodmag.com.au>
- Noticias, tendencias e información de la industria alimentaria en general: <http://www.onfood.com.au>