

---

# Estudio de Mercado Pez Espada Congelado en España

Mayo 2011

---

[www.prochile.cl](http://www.prochile.cl)

Documento elaborado por la Oficina Comercial de ProChile en Madrid

**pro|CHILE**

## INDICE

<i>I. Producto:</i> .....	4
<b>1. Código Sistema Armonizado Chileno SACH:</b> .....	4
<b>2. Descripción del Producto:</b> .....	4
<b>3. Código Sistema Armonizado Local:</b> .....	4
<i>II. Situación Arancelaria y Para – Arancelaria</i> .....	4
<b>1. Arancel General:</b> .....	4
<b>2. Arancel Preferencial Producto Chileno (*):</b> .....	4
<b>3. Otros Países con Ventajas Arancelarias:</b> .....	5
<b>4. Otros Impuestos:</b> .....	6
<b>5. Barreras Para – Arancelarias</b> .....	6
<i>III. Requisitos y Barreras de Acceso</i> .....	8
<b>1. Regulaciones de importación y normas de ingreso</b> .....	8
<b>2. Identificación de las agencias ante las cuales se deben tramitar permisos de ingreso, registro de productos y etiquetas:</b> .....	12
<b>3. Ejemplos de etiquetado de productos (imágenes)</b> .....	13
<i>IV. Estadísticas – Importaciones</i> .....	16
<b>1. Estadísticas 2010</b> .....	16
<b>2. Estadísticas 2009</b> .....	16
<b>3. Estadísticas 2008</b> .....	16
<i>V. Características de Presentación del Producto</i> .....	17
<b>1. Potencial del producto</b> .....	17
<b>1.1. Formas de consumo del producto</b> .....	19
<b>1.2. Nuevas tecnologías aplicadas a la presentación/comercialización del producto (ventas a través de Internet, etc.)</b> .....	20

<b>1.3.</b> Comentarios de los importadores (entrevistas sobre que motiva la selección de un producto o país de origen).....	20
<b>1.4.</b> Temporadas de mayor demanda/consumo del producto.....	21
<b>1.5.</b> Principales zonas o centros de consumo del producto. ....	22
<i>VI. Canales de Comercialización y Distribución.....</i>	<i>28</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>32</i>
<i>IX. Características de Presentación del Producto.....</i>	<i>37</i>
<i>X. Sugerencias y recomendaciones.....</i>	<i>38</i>
<i>XI. Ferias y Eventos Locales a Realizarse en el Mercado en Relación al Producto.....</i>	<i>38</i>
<i>XII. Fuentes Relevantes de Información en Relación al Producto.....</i>	<i>39</i>

## PRODUCTO:

### 1. CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO CHILENO SACH:

0303.61.90.00: PECES ESPADA XIPHIAS GLADIUS (ALBACORA)

### 2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pez espada, pescado congelado, excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 0304

### 3. CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO LOCAL:

0303.61.00.00

Código	descripción del producto
03	PECADOS Y CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS
0303	Pescado congelado (excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 0304)
0303 61	Peces espada ( <i>Xiphias gladius</i> ), austromerluza antártica y austromerluza negra (merluza negra, bacalao de profundidad, nototenia negra) ( <i>Dissostichus spp.</i> ), excepto los hígados, huevas y lechas
0303 61	-- Peces espada ( <i>Xiphias gladius</i> )

## SITUACIÓN ARANCELARIA Y PARA – ARANCELARIA

### 1. ARANCEL GENERAL: 7,5 %

Régimen de comercio a la importación: libre

### 2. ARANCEL PREFERENCIAL PRODUCTO CHILENO (\*): 0 % - ACUERDO DE ASOCIACIÓN CHILE -UE

Origen	Código adicional	Tipo de medida	Derecho de aduana	Pié de página	Reglamento/ Decisión
Erga omnes		Derecho terceros países	7.5 %		R2261/98
Erga omnes		Puesta en libre circulación (vigilancia previa)		CD385	R1984/03

Chile	Preferencias arancelarias	0 %	D0979/02
-------	---------------------------	-----	----------

### 3. OTROS PAÍSES CON VENTAJAS ARANCELARIAS:

El tratamiento intra-Unión Europea es de libre circulación de las mercaderías con exención total de aranceles para los países miembros de la UE.

Orígenes	Derechos
<b>Acuerdo Preferencial</b>	
CH LI	7,5 %
IS NO	2,2 %
FO	7,5 %
ZA	7,5 %
MX	0 %
CL	0 %
MD	0 %
<b>Mediterráneos</b>	
AL BA EG HR ME MK XK XS	0 %
DZ LB MA TN TR	0 %
IL	0 %
<b>ACP</b>	
K: FK	0 %
<b>Terceros</b>	
S: XC XL	0 %
<b>SPG</b>	
AM AZ CR GT HN NI PY SV	0 %
BO CO EC GE MN PA PE	0 %
BY	7,5 %
<b>SPG-PMD</b>	
	0 %

Código	Nombre	Orígenes
024	IS	Islandia
028	NO	Noruega
037	LI	Liechtenstein
039	CH	Suiza
041	FO	Islas Feroe
074	MD	Moldavia
388	ZA	Sudáfrica
412	MX	México
512	CL	Chile

#### 4. OTROS IMPUESTOS:

IVA 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 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](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 0303.61.00.00, 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

#### Reglamento R2261/98

N° de reglamento	Fecha de inicio	Fecha de fin	Fecha de publicación	Número del Diario Oficial	Página del Diario Oficial	
R2261/98	01-01-1999	-	30-10-1998	L 292	1	OJ
R2658/87	01-01-1988	-	07-09-1987	L 256	-	

#### Reglamento R1984/03

N° de reglamento	Fecha de inicio	Fecha de fin	Fecha de publicación	Número del Diario Oficial	Página del Diario Oficial	
R1984/03	14-11-2003	-	13-11-2003	L 295	1	OJ

#### Derecho de Importación

**CD385:** Toda cantidad de pescado procedente de terceros países e importada en el territorio de la Comunidad, irá acompañada de un documento estadístico. Queda prohibida la importación en caso de que dicho cargamento no vaya acompañado del correspondiente documento estadístico de importación.

Queda prohibida la importación seguida de una reexportación de pescado en caso de que el cargamento no vaya acompañado del correspondiente certificado de reexportación, (Reglamento (CE) nº 1984/2003 del Consejo, DO L 295).



**Decisión D0979/02**

N° de reglamento	Fecha de inicio	Fecha de fin	Fecha de publicación	Número del Diario Oficial	Página del Diario Oficial	
D0979/02	01-02-2003	-	30-12-2002	L 352	1	OJ

**Etiquetado:**

El Reglamento (CE) 104/2000 del Consejo, de 17 de diciembre de 2000, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, otorga un carácter prioritario al hecho de que el consumidor posea una adecuada información sobre el producto que va a consumir. Estos aspectos son desarrollados en el Reglamento (CE) 2065/2001.

Respecto a la normativa estatal, la Ley 3/2001, de 26 de Marzo, de Pesca Marítima del Estado, muestra igual preocupación por la correcta información del consumidor. Así en su artículo 78 establece los principios a los que debe estar sujeto el etiquetado, presentación y publicidad de los productos pesqueros. Dichos principios son los siguientes:

1. Deberán incorporar o permitir de forma cierta y objetiva una información eficaz, veraz y suficiente sobre su origen y sus características esenciales.
2. No dejarán lugar a dudas respecto de la naturaleza del producto, debiendo constar en cualquier caso la especie.
3. No inducirán a error o engaño por medio de inscripciones, signos, anagramas, dibujos o formas de presentación que puedan inducir a confusión con otros productos.
4. No se omitirán o falsearán datos de modo que con ello pueda propiciarse una imagen falsa del producto.
5. Declararán la calidad del producto o de sus elementos principales en base a normas específicas de calidad.

En virtud de la citada normativa, el Real Decreto 1380/2002, de 20 de diciembre y el Real Decreto 121/2004, de 23 de enero, regulan respectivamente, la identificación de los productos de la pesca, la acuicultura y el marisqueo, congelados o ultracongelados el primero, y vivos, frescos, refrigerados o cocidos el segundo.

En ambos Reales Decretos se establece el contenido mínimo y obligatorio que debe contener el etiquetado y que debe de acompañar al producto en todas las fases de su comercialización, desde la primera exposición a la venta, hasta el consumidor final. Dicha información puede resumirse en el siguiente cuadro:

En el pescado fresco, la etiqueta debe indicar el nombre comercial, el método de producción (pesca extractiva, pescado en aguas dulces, criado o de acuicultura, marisqueo), el nombre de la zona de captura o cría, el modo de presentación (eviscerado, con o sin cabeza, cocido, fileteado, descongelado, otros) y el peso neto (si es envasado).

INFORMACIÓN MÍNIMA OBLIGATORIA	Pescados congelados y ultracongelados		Pescados vivos, frescos, refrigerados o cocidos	
	En etiquetado del envase o embalaje, o documentación adjunta	En etiqueta, tablilla o cartel para venta al por menor sin envase	En etiquetado del envase, embalaje o pallet o documentación adjunta	En etiqueta, tablilla o cartel para venta a granel al consumidor final
a. Denominación comercial de la especie	X	X	X	X
b. Denominación científica de la especie	X		X	
c. Método de producción	X (pesca extractiva, pescado en aguas dulces, criado, acuicultura o marisqueo)	X (pesca extractiva, pescado en aguas dulces, criado, acuicultura o marisqueo)	X (pesca extractiva, pescado en aguas dulces, criado, acuicultura o marisqueo)	X (pesca extractiva, pescado en aguas dulces, criado, acuicultura o marisqueo)
d. Zona de captura o cría	X	X	X	X
e. Forma de presentación		X (entero, filetes, otros)	X (eviscerado, con o sin cabeza, fileteado, cocido, descongelado, otros)	X (eviscerado, con o sin cabeza, fileteado, cocido, descongelado, otros)
f. Denominación		X (producto congelado)		
g. Peso neto	X (para envasados)		X (para envasados)	
h. Identificación del primer expedidor o centro de expedición				

**Real Decreto 1380/2002, de 20 de diciembre de 2002**

De identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados.

**BOE 3 de 3 de enero de 2003.**

Ha sido modificado por el Real Decreto 1702/2004

[http://www.from.es/esp/docs/rd\\_1380\\_2002.pdf](http://www.from.es/esp/docs/rd_1380_2002.pdf)

**Real Decreto 1702/2004, de 16 de julio de 2004**

Por el que se modifica el Real Decreto 1380/2002 de 20 de diciembre, de identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados.

**BOE 172 de 17 de julio de 2004.**

[http://www.from.es/esp/docs/rd\\_1702\\_2004.pdf](http://www.from.es/esp/docs/rd_1702_2004.pdf)

**Orden PRE/3360/2004, de 14 de octubre de 2004**

Por la que se regula la información complementaria del etiquetado de los productos alimenticios congelados, que se presenten sin envasar y se establece el método de análisis para la determinación de la masa de glaseado.

**BOE 252 de 19 de octubre de 2004.**

[http://www.from.es/esp/docs/op\\_3360\\_2004.pdf](http://www.from.es/esp/docs/op_3360_2004.pdf)

**Real Decreto 1420/2006 de 1 de diciembre**, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades

<http://www.boe.es/boe/dias/2006/12/19/pdfs/A44547-44549.pdf>

- **CONCAL** Control de calidad (importación) ,Control sanitario a la importación, excepto para los productos originarios de Noruega, Islandia, San Marino e Islas Feroe.  
El control de calidad a la importación "CONCAL" será efectuado por los Servicios del SOIVRE, según lo establecido en la Orden PRE/3026/2003 (BOE 01-11-2003), modificada por la Orden ITC/2869/2009 (BOE 28-10-2009).
- **ICCAT** Documento de control estadístico para ciertas especies de pescados. Toda cantidad de pescado procedente de terceros países e importada en el territorio de la Comunidad, debe ir acompañada de un documento estadístico según R/CE 1984/2003 L-295 (13-11-2003) (CELEX 32003R1984). Queda prohibida la importación en caso de que dicho cargamento no vaya acompañado de dicho documento estadístico de importación.  
**Queda prohibida la importación seguida de una reexportación de pescado en caso de que el cargamento no vaya acompañado del correspondiente certificado de exportación.**
- **PEIL** Autorización pesquera para control de pesca ilegal según R/CE 1005/08 L-286 (29-10-2008) (importación y exportación). 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) o exportación (Código casilla 44 DUA: 1312).
- **SAVE** Inspección sanitaria (importación) para productos destinados a uso o consumo humano / Inspección veterinaria (importación) para productos destinados a alimentación animal

- **SOVEX** SOIVRE (exportación exclusivamente), las exportaciones de esta partida están sujetas al control de calidad "SOVEX". Dicho control es realizado por los servicios del SOIVRE, según lo establecido en la Orden PRE/3026/2003 (BOE 01-11-2003), modificada por la Orden ITC/2869/2009 (BOE 28-10-2009).
- **TSANT** Inspección sanitaria para el tránsito
- **TVETER** Inspección veterinaria para el tránsito: Estos productos deberán ser inspeccionados en operaciones de importación y tránsito por Sanidad Animal, si los productos van destinados a la alimentación animal.

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.

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

Administración de Aduanas: El órgano administrativo encargado del control de los productos importados de terceros países es el Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales (Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales). Se trata de una autoridad centralizada de Aduanas dentro de la Agencia Estatal de la Administración Tributaria - AEAT (Español Agencia Estatal de Administración Tributaria).

[www.aeat.es](http://www.aeat.es)

El órgano encargado de la expedición de certificados de importación de productos sujetos a los regímenes comerciales es:

-Ministerio de Industria, Turismo y Comercio (Ministerio de Industria, Turismo y Comercio)

-Secretaría General de Comercio Exterior (Secretaría General de Comercio Internacional)

[www.comercio.mityc.es/comercio](http://www.comercio.mityc.es/comercio)

[www.comercio.es/comercio/bienvenido/Comercio+Exterior/Red+Territorial](http://www.comercio.es/comercio/bienvenido/Comercio+Exterior/Red+Territorial)

Las inspecciones de los animales vivos y productos de origen animal se llevan a cabo en los puestos fronterizos de Inspecciones (PIF). La autoridad encargada de esas inspecciones dependerá del tipo de productos:

Los productos de origen animal destinados al consumo humano:

-Ministerio de Sanidad y Política Social (Ministerio de Salud y Asuntos Sociales)

-Dirección General de Salud Pública y Sanidad Exterior (Dirección General de Salud Pública y Sanidad Exterior)

-Subdirección General de Sanidad Exterior - SGSE (Subdirección General de Sanidad Exterior)

[www.msc.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/home.htm](http://www.msc.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/home.htm)

Normas de comercialización para determinados productos agrícolas y pesqueros:

Las importaciones de determinados productos agrícolas y pesqueros deberán obtener un certificado SOIVRE, expedido por el Servicio Oficial de Inspección, Vigilancia y Regulación de las Exportaciones (Servicio Oficial de Inspección, Vigilancia y Regulación de las Exportaciones). Este certificado garantiza que las mercancías se ajustan a los estándares de calidad respectivos. Las inspecciones son llevadas a cabo en sus propias instalaciones o en los puestos de inspección fronterizos designados.

Las autoridades españolas están llevando a cabo un procedimiento informático a través de Internet para solicitar la inspección y comunicar el resultado de la misma al Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales, con el fin de acelerar la declaración de importación (DUA) procedimiento.

- Servicios de inspección SOIVRE
  - Subdirección General de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica del Comercio Exterior
  - Secretaría General de Comercio Exterior
  - Ministerio de Industria, Turismo y Comercio
- [www.comercio.mityc.es](http://www.comercio.mityc.es)

### 3. EJEMPLOS DE ETIQUETADO DE PRODUCTOS (IMÁGENES)

Los productos a través de la etiqueta:

## 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.

**Nombre de la zona de captura o de cría.**  
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, BOE nº90, de 2 de abril de 2009 de la Secretaría General del Mar.

**PRODUCTO FRESCO / CONGELADO**

ZONA CAPTURA	MÉTODO PRODUCCIÓN	PRESENTACIÓN
Atlántico Noroeste	Extractiva	Eviscerado
Atlántico Suroeste	Agua Dulce	Con cabeza
Atlántico Sureste	Acuicultura	Sin cabeza
Mar Mediterráneo	Marisqueo	Fileado
Océano Pacífico		Cocido
Otros		Descongelado
		Otros

Denominación Comercial:



**P.V.A. € KILO**

% Glaseado %/s Venta Escamada

**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: -evs.
- Con cabeza: c/C.
- Sin cabeza: s/c.
- Fileado: fl.
- Cocido: c.
- Descongelado.
- Otros.

**EN PESCADOS CONGELADOS**

**Peso neto y % Glaseado.**  
En los productos pesqueros congelados vendidos a granel, indica el porcentaje de agua utilizada para recubrir el producto con el fin de preservarlo de la oxidación y deshidratación. No será obligatoria cuando el % de glaseado sea inferior al 5%.



El etiquetado de los alimentos es único para todos los países de la UE, y su última puesta al día es del año 1999, con el R.D. 1334/1999: <http://www.boe.es/boe/dias/1999/08/24/pdfs/A31410-31418.pdf>

La etiqueta constituye el medio más adecuado para informar directamente al consumidor sobre las características del producto pesquero congelado. La información mínima que deben contener los productos de la pesca, marisquero y de la acuicultura congelados o ultracongelados es la siguiente:

- Denominación comercial y científica de la especie
- Método de producción (pesca extractiva, pesca en aguas dulces o acuicultura/marisquero)
- Zona de captura o de cría
- En el caso de los productos que se vendan envasados, la información ha de aparecer obligatoriamente en el envase o en el embalaje del producto. Por lo que respecta a los productos que se presentan a granel o sin envasar, la información debe aparecer en una tablilla o en un cartel que esté sobre el producto o próximo a él. Además, en los productos sin envasar debe indicarse su forma de presentación comercial (entero, filetes y otros) y la denominación **producto congelado**.

La norma establece unas dimensiones mínimas para la etiqueta (9,50 centímetros de longitud y 4 centímetros de altura), además de exigir que los caracteres sean legibles e indelebiles. El idioma que obligatoriamente de aparecer en las etiquetas será el castellano, sin perjuicio de que las Comunidades Autónomas con una lengua oficial adicional al castellano puedan establecer que figure el texto de forma bilingüe en “una sola etiqueta en las dos lenguas, en igual tipo de letra y tamaño”.

En algunos supuestos, y cuando los productos se presenten pelados y sin cabeza, se autoriza la utilización de la denominación genérica, como así sucede para todas aquellas especies de gamba o langostino, que podrán denominarse gamba pelada o langostino pelado, respectivamente.

Por otro lado, todos aquellos productos que se presentaban al consumidor como frescos, pero que habían sido previamente descongelados, deberán, a partir de ahora, además de fijar su fecha de caducidad, etiquetarse como productos descongelados. En este sentido, la identificación sobre la frescura o no del producto aparecerá en la información que debe acompañar al producto, a fin de evitar situaciones fraudulentas para el consumidor. A partir de ahora, todo aquel producto procedente de la pesca, el marisqueo y la acuicultura que se presente en el mercado

en estado fresco, y que no se identifique como producto descongelado, goza de la presunción de fresco. La Administración tiene la obligación de garantizar al consumidor, a través de sus funciones de sus funciones de control e inspección, que las presunciones se adecuan a la realidad.

La eficiencia de la norma depende sustancialmente del cumplimiento de la misma por parte de los diferentes operadores económicos. Los estudios que han realizado sobre la aplicación de la norma que regula los productos de la pesca frescos, refrigerados o cocidos, y que obligaba a etiquetarlos desde su origen, si bien determinan que el etiquetado es generalizado en los mercados de origen, evidencian que no sucede lo mismo con el minorista. Entre los problemas que se detectaron destacan los que hacen referencia a la poca sensibilización y concienciación sobre la importancia de etiquetar por parte de los operadores económicos; y la posición poco decidida y descoordinada por parte de las diferentes administraciones competentes en el control y cumplimiento de la normativa de etiquetado.

Con el fin de evitar situaciones semejantes, desde distintos sectores se consideró fundaméntela introducir una mejora de la información sobre el etiquetado de los productos pesqueros congelados y ultracongelados. Esta información debe llegar y ser asequible tanto para los operadores minoristas, especialmente los mercados de abastos, como para los consumidores. Por otro lado, y de forma complementaria, se está reclamando un incremento sobre el control del cumplimiento de la normativa de etiquetado por parte de la Administración



Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio.

<http://www.boe.es/boe/dias/2008/07/31/pdfs/A32976-32978.pdf>

# IV. ESTADÍSTICAS – IMPORTACIONES

## 1. ESTADÍSTICAS 2010

Principales Países de Origen	Cantidad *	Monto (Miles US\$)	% Participación en el Mercado
Portugal	2.518,6	10.092,7	27,47%
Panamá	1.509,7	5.317,2	14,47%
Bélgica	860,5	4.150,7	11,29%
Chile (15/25)	85,1	393,8	1,07%
Subtotal	4,973,9	19.954,4	54,31%
Total	8.970,7	36.740,2	100%

## 2. ESTADÍSTICAS 2009

Principales Países de Origen	Cantidad *	Monto (Miles US\$)	% Participación en el Mercado
Portugal	2.108,1	8.757,7	26,79%
Corea del Sur	1.429	5.322,6	16,28%
Panamá	1.415,4	3.973,5	12,15%
Chile (21/27)	21,5	87,6	0,26%
Subtotal	5.046	18.141,4	55,51%
Total	9.153,7	32.680	100%

## 3. ESTADÍSTICAS 2008

Principales Países de Origen	Cantidad *	Monto (Miles US\$)	% Participación en el Mercado
Portugal	1.530,5	5.850,9	19,02%
Panama	1.612,3	5.172,4	16,81%
Italia	784,8	3.145,9	10,22%
Reino Unido	695,1	2.841,9	9,24%
Subtotal	4622,7	17.011,1	55,31%
Total	8.900,7	30.752,6	100%

Fuente: [www.camaras.org](http://www.camaras.org)



# V ■ POTENCIAL DEL PRODUCTO

## 1. POTENCIAL DEL PRODUCTO

### Producción:

En los últimos 15 años, la producción de pez espada del Mediterráneo fluctúa sin una tendencia específica a niveles superiores a los observados para mayores zonas como el Atlántico norte y sur. La evaluación más reciente se llevó a cabo en el año 2010, utilizando información de captura y esfuerzo hasta 2008 inclusive.

Los niveles de captura anuales han fluctuado entre 12000 y 16000 t en los últimos 15 años, sin una tendencia específica. Estos niveles relativamente altos son similares a los de zonas más amplias como el Atlántico norte, con diferentes estrategias de reproducción (zonas de puesta más amplias, en relación a la zona de distribución del stock).

La captura total de Pez espada durante el año 2008 fue de 11.153 t (la evaluación de 2010 informaba de 12.164 t, que incluían algunas estimaciones no oficiales), lo que supone una reducción de aproximadamente el 15% respecto a 2007 y también respecto a los años más recientes. Los datos de captura de 2009 aún están incompletos. Los mayores productores de pez espada en el Mediterráneo en años recientes son UE-Italia, Marruecos, UE-España y UE-Grecia. Además, Argelia, UE-Chipre, UE-Malta, UE-Portugal, Túnez, y Turquía tienen pesquerías que se dirigen al pez espada en el Mediterráneo. Albania, Croacia, UE Francia, Japón y Libia también han comunicado capturas menores de pez espada.

Los principales artes pesqueros utilizados son el palangre de superficie y las redes de enmalle. También se han declarado capturas menores de arpón, almadraba y las pesquerías de recreo. El palangre de superficie se utiliza en todo el Mediterráneo, mientras que las redes de enmalle se utilizan todavía en algunas zonas y se sabe que hay países que pescan con redes de enmalle y no declaran las capturas. No obstante, siguiendo las recomendaciones de ICCAT de prohibir de forma general el uso de redes de enmalle a la deriva en el Mediterráneo, el tamaño de la flota de redes de enmalle ha descendido, aunque el número de buques no puede determinarse a partir de las estadísticas de ICCAT.

La producción pesquera española se sitúa en torno a las 795.000 toneladas de pescados frescos y congelados. De esa cantidad los peces frescos constituyen el 54% del total, mientras que los congelados suponen el 37%. Lo que en términos generales supone el 60% de presentaciones de todas las capturas de la flota pesquera española mientras que el restante 40% aparece como la cuota de presentaciones congeladas.

La balanza comercial pesquera resulta crónicamente deficitaria para España y las importaciones constituyen un factor clave para abastecer las demandas del mercado. Alrededor de una tercera parte de los productos pesqueros que se consumen en España ha sido importada. La plataforma pesquera española se encuentra, en muchas ocasiones, sobreexplotada y sus producciones tienden a reducirse, por lo que la flota pesquera española ha debido buscar caladeros cada vez más lejos para garantizar volúmenes de producción significativos.

La producción pesquera mundial ronda los 196 millones de toneladas de los que 154 millones corresponden a la pesca y otros 42 millones de toneladas a las producciones acuícolas. Para el consumo humano se destinan alrededor de 111 millones de toneladas.

China es la principal potencia pesquera del mundo, seguida por Rusia, Japón, Perú, Chile y Estados Unidos. España registra la decimosexta producción pesquera mundial, superada en la Unión Europea únicamente por Dinamarca.

#### **Demanda:**

Al analizar el consumo de pescado que realizan los hogares, se observa que estos representan en volumen un 56,3% sobre el total de los productos pesqueros. Los pescados se encuentran habitualmente en dos formatos: congelados y frescos. Los congelados representan en volumen un 26,1% sobre el total de pescados. Dentro de los pescados congelados la merluza y pescadilla congelada es el producto que más se destaca en este subgrupo, alcanzando una participación en volumen de 30,1%.

Aquellos productos cuya penetración en el consumo de los hogares es igual o inferior al 15% se agrupan en el apartado “otros pescados congelados”, este es el caso para el Pez Espada. El grupo “Otros pescados congelados” representa un 50,5% del total de pescados congelados en volumen y un 45,7% en valor. Con un consumo per cápita de 1,66 Kg y un gasto per cápita de 9,44 euros.

#### Consumo 2010

Producto	Volumen (miles de kg)	Valor (miles de €)	Precio medio kg	Consumo per cápita	Gasto per cápita
<b>Total pesca</b>	1.254.015,45	8.750.444,84	6,98	27,32	190,49
<b>Pescados frescos</b>	553.557,18	3.624.379,88	6,55	12,06	78,9
<b>Pescados congelados</b>	152.765,61	949.387,05	6,21	3,32	20,67
Merluza y pescadilla congelada	45.934,87	281.435,41	6,13	1	6,11
Bacalao congelado	17.175,34	131.990,58	7,68	0,38	2,86
Otros pescados congelados	77.196,25	433.714,13	5,62	1,66	9,44

Fuente: MARM

#### **Productos sustitutos:**

La única especie existente de pez espada es el Xiphias gladius. No obstante, puede llegar a confundirse con otros peces provistos de “espada”, como sobre las agujas y los marlines, pero no son frecuentes en los mercados españoles. La confusión o sustitución más común puede venir del lado de los tiburones, en particular de cazones (Galeorhinus galeus) o marrajos, aunque estos tienen mercado propio. También es frecuente confundir el pez espada con el emperador (Lavurus imperialis) porque en algunas regiones el pez espada también es conocido y se comercializa con este nombre. El hecho de que todos estos pescados sean de gran tamaño, hace que tengan que venderse troceados en las pescaderías, con lo cual se dificulta su identificación, ya que la carne es semejante. Otros

con espina en el hocico similar al pez espada son el pez vela (*Istiophorus pltypterus*), por su aleta en forma de vela, o el pez vela del Atlántico (*Istiophorus albicans*). Una vez cocinados, apenas se pueden distinguir.

**Productos Sustitutos**

**Carne de tiburón congelada:**



**Filete de Tiburon (marrajo):**



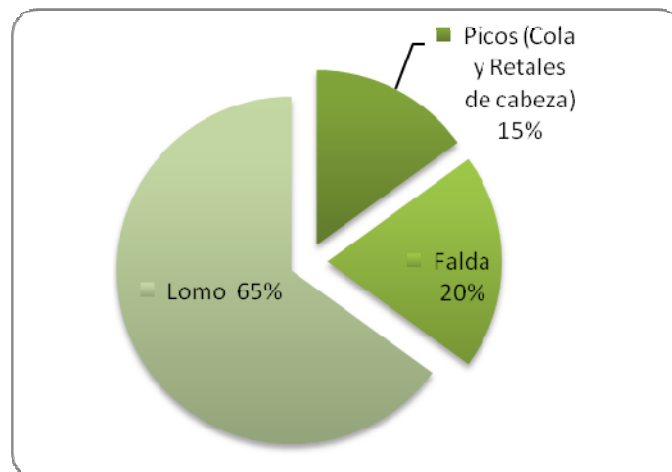
**1.1. FORMAS DE CONSUMO DEL PRODUCTO.**

En la distribución moderna, en el año 2009, el pescado congelado sin preparar representó un 29,2% de todas las ventas en volumen y 31,2% en valor. Los pescados congelados preparados alcanzaron un 10,1% en volumen y 7,5% en valor. Dentro de los pescados sin preparar, la merluza es la especie más consumida, aunque tiende a perder presencia (-7% durante el último ejercicio), con el 62,8% de todas las ventas en volumen y el 62,1% en valor.

Específicamente, con respecto al pez espada, este se puede encontrar en el mercado tanto fresco como congelado. Sin embargo, el método de conservación más empleado para la carne del pez espada es la congelación, comercializándose un 90% en congelado y el resto en fresco. Los pescados congelados están preparados para cocinar, apenas contienen espinas, mantienen el valor nutricional y evitan el desarrollo de bacterias si se mantiene la cadena de frío. Por otro lado, dada las grandes dimensiones que presenta el pez espada, el cual posee un peso

medio de 115 Kg aproximadamente, se vende en un formato de rodajas o filetes sin espinas o bien en platos preparados individuales o familiares los que van acompañados de otros ingredientes. En fresco se comercializa, sin tripa o eviscerado y en congelado sin cabeza, aletas y eviscerado.

Vetas por despieces



Fuente: MERCASA

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

La tecnología principal aplicada es el proceso de ultra-congelación. Este proceso tiene por objetivo la conservación del alimento, protegiendo los alimentos contra los microorganismos y otros agentes responsables de su deterioro, para así permitir su consumo futuro.

Otra tecnología que se ha usado en este producto, la cual se ha vuelto muy común no solo en productos alimenticios si no en todo tipo de producto es la de la venta vía Internet. En pocos años, este canal de venta ha proliferado de un modo extraordinario, siendo cada día más conocidos y llegando a tomar presencia en los hogares de los consumidores y en los restaurantes (mayor penetración). Siendo preferido por los consumidores por evitar desplazamientos, rapidez del servicio y mejores precios.

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

Tras conversación mantenida con un importador de pez espada congelado de MERCAMADRID, nos informa que el pez espada no es uno de los productos más demandados en el mercado nacional. Es un producto conocido en este mercado y cada vez más apreciado sobre todo en las regiones mediterráneas. También nos informó que se ha

creado en España la Organización Interprofesional del Pez Espada, "Interespada", cuyo principal motivo de creación son los bajos precios generalizados y el escaso margen de beneficio que deja esta especie en primera venta, lo que hace que se trate de un sector muy vulnerable a cualquier incremento de los costes de producción y con poca capacidad de recuperación.

Por tal motivo, el importador nos informó que para la elección de la procedencia de un producto siempre influye el precio, aunque hoy en día el cliente final les exige más calidad, pero finalmente lo que prima en importancia sigue siendo el precio.

#### 1.4. TEMPORADAS DE MAYOR DEMANDA/CONSUMO DEL PRODUCTO.

La estacionalidad de los alimentos no es tan rígida como antes. Ahora es posible disponer de casi cualquier producto cualquier día del año gracias a los avances tecnológicos de los sistemas de producción y de conservación. No obstante, todo ser vivo tiene su ciclo biológico, lo que explica que podamos hablar productos de temporada.

En el caso del pescado se han creado reglamentos que ordenan la actividad pesquera, lo que determina que haya unas épocas de consumo preferentes por su mayor disponibilidad, mayor productividad y en consecuencia, su mejor calidad y mejor precio. Todo ello en teoría, porque los cambios en el clima pueden alterar el calendario de temporada.

Producto	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Pez espada												

Fuente: Eroski Consumer

El cuadro anterior muestra los meses de mayor extracción del pez espada, el cual va de abril a noviembre, pero como se mencionó anteriormente, dada las nuevas tecnologías de conservación como es el caso de la congelación, los meses de extracción no coinciden necesariamente con los meses de mayor venta o consumo del pez espada congelado. A continuación se muestra un gráfico con la estacionalidad de las ventas del pez espada congelado de la red mayorista, el cual se ha calculado en base al promedio de la comercialización de volúmenes de pez espada congelado durante los cuatro últimos años en Mercamadrid (principal mercado mayorista de pescado de España y de la Unión Europea).

Estacionalidad de las ventas Pez Espada

Se observa que no existe una estacionalidad muy marcada en las ventas, esto se puede deber a que el producto es congelado y se puede vender en cualquier mes del año, aun así las ventas son levemente superiores en los meses de marzo a octubre, coincidiendo con los meses principales de extracción del producto.

**1.5. PRINCIPALES ZONAS O CENTROS DE CONSUMO DEL PRODUCTO<sup>1</sup>.**

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
<b>Total Productos de Pesca</b>	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
<b>Pescado Congelado</b>	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**

Durante el año 2009, el consumo total de productos de la pesca (pescados y mariscos frescos y congelados y conservas de pescados y moluscos) ascendió a 1.580 millones de kilos y supuso un gasto próximo a 10.967 millones de euros. El mayor porcentaje del consumo se concentró en los hogares (79,8%), mientras que la restauración comercial supuso el 15,9% y la restauración social y colectiva el 4,2% restante. En cuanto al gasto, el mayor porcentaje también se registró en los hogares (79,9%), seguido por la restauración comercial con un 16,7% y la restauración social y colectiva con un 3,4%.

Hogares:

El consumo de los hogares durante el año 2009 fue de 1.261,72 millones de kilos de productos de la pesca y gastaron 8.764,96 millones de euros.

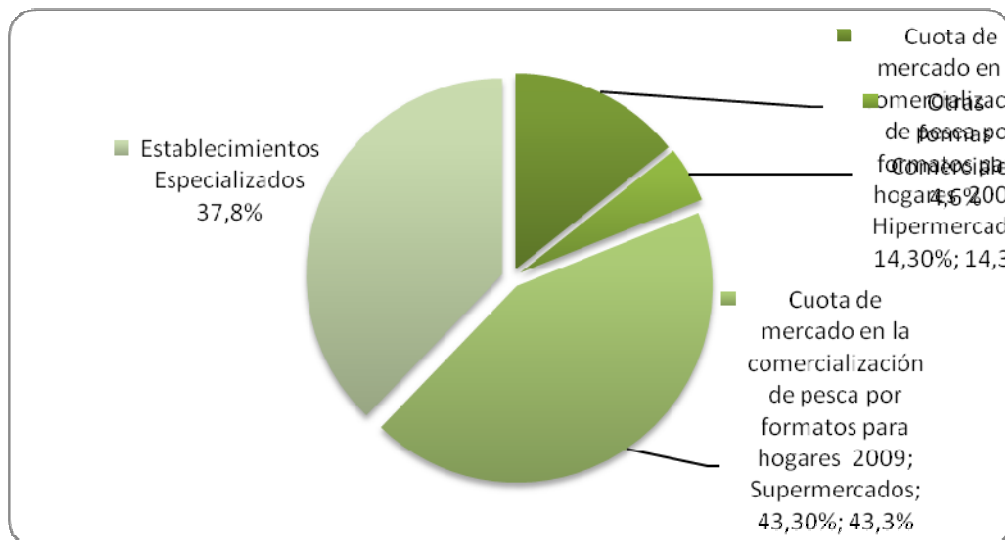
El consumo más notable se asocia al pescado fresco (12,2 kilos por persona y año), lo que representa el 44,2% del consumo total de productos de la pesca, seguido del marisco y moluscos frescos (4,8 kilos per cápita y 17,5% del

**1 MERCASA**

consumo total) y de las conservas de pescados y moluscos (4 kilos per cápita y 14,5% del consumo, mientras que los pescados congelados supusieron 3,1 kilos per cápita y el 11,2% del consumo total.

En cuanto al lugar de compra, los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de productos de pesca (frescos, congelados y en conserva) a los supermercados (43,3% de cuota de mercado). Los establecimientos especializados alcanzan en este producto una cuota de 37,8% mientras que el hipermercado concentra el 14,3%. Las otras formas comerciales acapararon el 4,6% restante.

Cuota de mercado en la comercialización de pesca por formatos para hogares, 2009



Fuente: MERCASA

No obstante el consumo de esta familia presenta notables particularidades conforme a las características de los hogares. Los factores que repercuten, aumentando o minorando el consumo de pescado son los siguientes: condición económica, la presencia de niños, la situación en el mercado laboral, edad, número de miembros de la unidad familiar, tamaño del municipio de residencia, tipología de hogar o la comunidad autónoma.

**Condición económica:** con carácter general, los hogares de clase alta y media alta cuentan con el consumo más elevado de pescado, mientras que los hogares de clase baja tienen la demanda más reducida. De forma particular pueden descartarse los siguientes aspectos:

- Los hogares de clase alta tienen una demanda superior a la media en atún y bonito, lubina, rodaballo, rape, pulpo, gambas y langostinos cocidos y salmón ahumado, mientras que, por el contrario, su consumo es inferior en sardinas, salmón congelado, almejas congeladas, sardinas en conserva y pescado salado.
- Los hogares de clase media cuentan con una demanda bastante pareja al consumidor medio español, aunque destaca la menor participación del salmón congelado, mejillón congelado y pescado salado. Su consumo es más elevado en pulpo congelado, conservas de jurel/caballa y salmón ahumado.

- Los hogares de clase media baja cuentan con un consumo por encima de la media en poco pescado, como pulpo congelado, lenguado congelado, caballa fresca o conservas de jurel/caballa y destaca su menor demanda de salmón, lubina, rodaballo, rape, mejillón, berberechos o anchoas.
- En los hogares de clase baja se aprecia un menor consumo relativo en salmón, mejillón, gambas y langostinos cocidos, berberechos y salmón ahumado. Sin embargo, se observa un consumo superior en sardinas, lenguado congelado y caballa fresca.

**Presencia de niños en el hogar:** en un primer momento puede apuntarse que los hogares sin niños consumen más cantidad de productos de la pesca, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de seis años. De forma particular, se observan los siguientes aspectos con respecto a esta variable:

- Los hogares sin niños tienen un consumo superior a la media en lenguado congelado, bacalao congelado, caballa fresca, pulpo y conservas de chicharro/caballa. Su demanda está por debajo de la media en salmón congelado y conservas de berberechos.
- Los hogares con niños no cuentan con desviaciones positivas en el consumo de ningún tipo de pescado. Cuando los niños son menores de seis años, aparece una demanda menor a la media más significativa en merluza y pescadilla fresca, boquerones y sardinas, almejas, mejillones, sardinas en conserva y pescado salado.

**Situación en el mercado de trabajo:** si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de productos de la pesca es superior. Destaca que en casi todos los pescados este segmento cuenta con una desviación positiva con respecto a la media y sobresale la demanda de lenguado y pulpo congelados. Por el contrario, cuando el encargado de comprar está trabajando, el consumo de pescado resulta sistemáticamente más reducido (por ejemplo, en sardinas, salmón y pescado salado)

**Edad:** en los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de productos de la pesca es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona que tiene menos de 35 años. De forma particular, aparecen las siguientes peculiaridades en el consumo de pescado en función de la edad:

- Los menores de 35 años cuentan con desviaciones negativas en la demanda de todos los tipos de pescado. Las divergencias son especialmente significativas en merluza y pescadilla fresca, boquerones, sardinas, lenguado, bacalao, caballa, rape, almejas, mejillones, gambas y langostinos, sardinas en conserva y pescado salado.
- Los mayores de 65 años consumen una cantidad notablemente superior (más del doble de la media) en pescados como merluza y pescadilla fresca, sardinas, rape, pulpo y pescado salado. La demanda es inferior a la media tan sólo en salmón congelado y conservas de calamares y berberechos.

**Número de miembros del hogar:** Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de productos de la pesca, mientras que los índices se van reduciendo a medida que aumenta el número de miembros del núcleo familiar. En este caso se observan las siguientes peculiaridades:



- Los hogares de una persona solamente tienen una demanda inferior a la media en el caso del pulpo congelado, mientras que consumen más del doble en pescados como atún y bonito, caballa fresca, rape, mejillones o salmón ahumado.
- Los hogares de tres personas son el punto de inflexión para establecer los consumos por encima y por debajo de la media. En este caso hay un consumo superior a los niveles medios, por ejemplo, el lenguado congelado, pulpo congelado y mejillones en conserva, mientras que los niveles de divergencia negativos se asocian especialmente a salmón congelado, mejillón congelado y pescado salado.
- Los hogares con cinco o más personas cuentan con desviaciones negativas en todos los pescados sobre todo en lenguado fresco, lubina, salmón congelado, rodaballo, mejillón congelado y conservas de berberechos y anchoas, con la única excepción del pulpo congelado.

**Tamaño del municipio de residencia:** Los consumidores que residen en núcleos de población con censos de entre 100.001 y 500.000 habitantes cuentan con mayor consumo per cápita de productos de la pesca, mientras que los menores consumos tienen lugar en los municipios con censos de entre 2.000 y 10.000 habitantes. En referencia a esta variable resulta posible extraer los siguientes aspectos:

- Los municipios más pequeños (con menos de 2.000 habitantes) tienen un patrón de consumo que difiere de los valores medios. Por ejemplo existe una demanda notablemente superior de sardinas frescas, trucha fresca, lenguado congelado, almejas congeladas, pulpo congelado y mejillones en conserva, mientras que se atiende a un consumo sensiblemente menor en atún y bonito, almejas y berberechos frescos y salmón ahumado.
- En los municipios medios (de 10.001 a 100.000 habitantes) la demanda de pescado es muy variada. Por encima de la media destaca el consumo de caballa fresca, pulpo congelado, conservas de chicharro/caballa y mejillones y salmón ahumado, mientras que, por el contrario, la demanda es inferior en lenguado fresco, salmón congelado, lubina, rodaballo, mejillón congelado, gambas y langostinos cocidos y conservas de sardinas y anchoas.
- En los grandes municipios, por encima del medio millón de habitantes, casi todos los pescados cuentan con una demanda con desviaciones positivas respecto a la media destacando lenguado fresco y congelado, rape y salmón ahumado; las divergencias negativas se asocian a pescados como por ejemplo, rodaballo o mejillón congelado.
- Por otra parte, atendiendo también al hábitat de residencia, se advierte cómo la demanda de pescado es más elevada en las áreas metropolitanas que en las zonas no metropolitanas. Concretamente, se destaca el consumo por encima de la media en merluza y pescadilla fresca, lenguado fresco, rape, mejillones en conserva y salmón ahumado. Las áreas no metropolitanas tienen un consumo más reducido en pescados como lenguado fresco, salmón congelado, mejillón congelado y conservas de sardina, anchoas y berberechos.

#### **Tipología de hogar:**

Por tipología de hogares se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en hogares en el caso de adultos independientes, retirados, parejas adultas sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar

entre las parejas con hijos pequeños, jóvenes independientes, parejas jóvenes sin hijos y entre los hogares monoparentales.

Otros aspectos que también se pueden destacar en cuanto a la demanda de pescado en referencia a la tipología de hogar son los siguientes:

- Para los jóvenes independientes, las tres principales desviaciones positivas en la demanda de pescado se asocian a conservas.
- Para los jóvenes independientes, las tres principales desviaciones positivas en la demanda de pescado se asocian a conservas y ahumados, mientras que el menor consumo respecto a la media se observa en pescado fresco y salado.
- Para las parejas jóvenes sin hijos, las tres principales desviaciones positivas en la demanda de pescado se vinculan a conservas y ahumados, mientras que el menor consumo respecto a la media se observa en fresco y salado.
- Para las parejas con hijos pequeños no aparece ninguna desviación positiva en la demanda de pescado mientras que el menor consumo respecto a la media se observa especialmente en fresco, conserva y salado.
- Para las parejas con hijos mayores, las tres principales desviaciones positivas en la demanda de pescado se asocian al congelado y conservas.
- Para los hogares monoparentales aparecen en moluscos cocidos y congelados, mientras que el menor consumo con respecto a la media se observa en pescado congelado y en conserva.
- Para las parejas adultas sin hijos, las principales desviaciones positivas en la demanda de pescado se asocian a boquerón y caballa frescos y pulpo congelado, mientras que el menor consumo respecto a la media se observa en salmón congelado y conservas de calamar y berberechos.
- Para los adultos independientes, las principales desviaciones positivas en la demanda de pescado están en sardinas y caballa fresca y conservas de chicharro/caballa, mientras que no aparece ninguna desviación negativa respecto a la media.
- Por último, para los retirados, las principales desviaciones positivas en la demanda de pescado se observan la merluza y pescadilla fresca, lenguado congelado y rape, mientras que el menor consumo respecto a la media se asocian a salmón congelado y conservas de calamares y berberechos.

#### **Comunidad Autónoma:**

Finalmente, por comunidades autónomas, Asturias y Cantabria cuenta con los mayores consumos de pescados, mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Canarias y Baleares.

#### Restauración

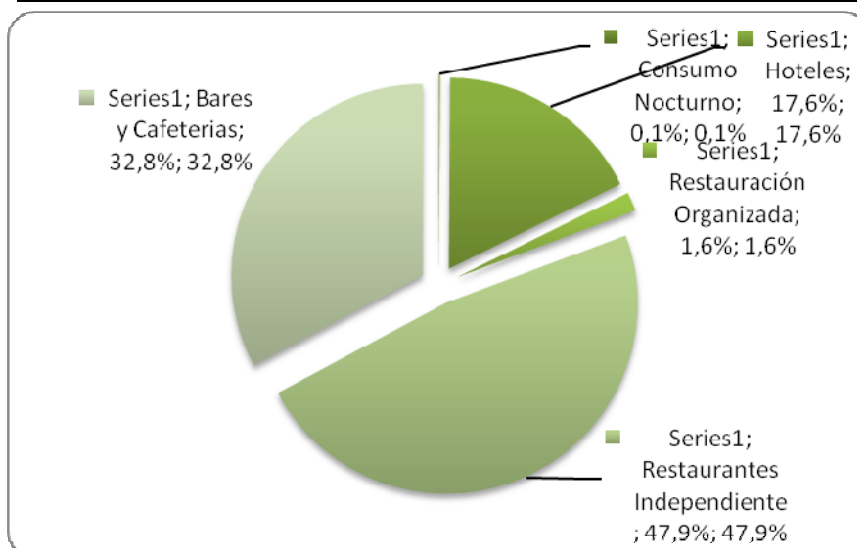
Los establecimientos de restauración comercial y restauración institucional adquirieron 318,5 millones de kilos de productos de la pesca y gastaron 2.201,8 millones de euros en estos productos. En la demanda extra doméstica de productos de la pesca, el pescado congelado representa el 43,3% del consumo y un 32,2% del gasto (137,8 millones de kilos y 730,1 millones de euros), seguido del pescado fresco con un 21,6% del consumo y un 23,1% del gasto (68,8 millones de kilos y 509,7 millones de euros).

En la restauración comercial, el pescado congelado representa el 41,1% del consumo y un 29,3% del gasto (103,4 millones de kilos y 537,2 millones de euros) seguido del pescado fresco con un 19,4% del consumo y un 22,3% del gasto (48,8 millones de kilos y 408,8 millones de euros). Mientras, en la restauración institucional, el pescado congelado representa un 52,5% del consumo y un 43,3% del gasto (34,4 millones de kilos y 192,9 millones de euros) seguidos del pescado fresco con un 29,8% del consumo y un 27,5% del gasto (20 millones de kilos y 100,9 millones de euros).

En la demanda de pescado realizada por la restauración comercial se advierten los tres aspectos siguientes:

- Los restaurantes independientes concentran el 47,9%, los bares y cafeterías el 32,8%, los hoteles el 17,5%, la restauración organizada el 1,6% y el consumo nocturno el 0,2% restante.
- Por áreas geográficas, el mayor volumen de productos de la pesca se asocia a Andalucía y Extremadura.
- El mayorista es la principal fuente de aprovisionamiento (alcanza una cuota del 74,4%). Los establecimientos especializados cuentan con una participación del 7,3% y el formato de cash & carry un 4,4%

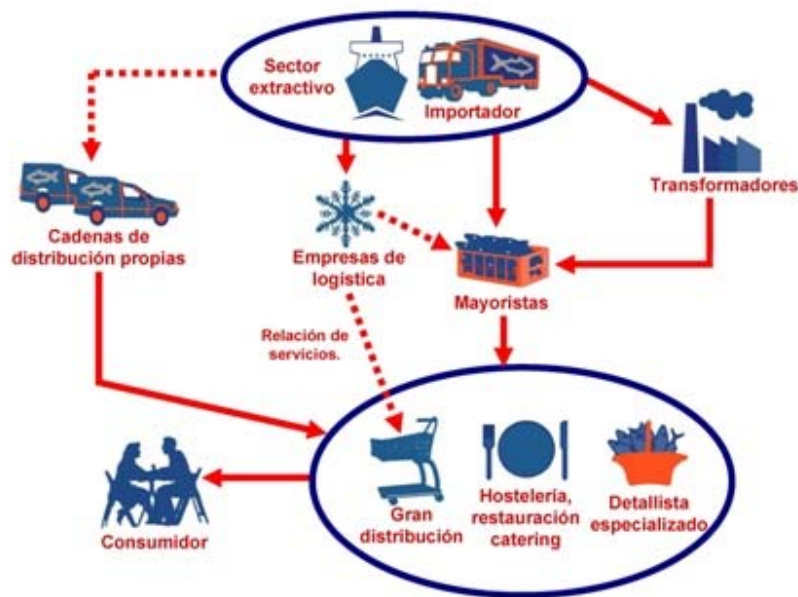
Demanda de pesca por tipo de establecimiento en restauración comercial, 2009



Fuente: MERCASA

# VI. CANALES DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN <sup>2</sup>

## Canales Comercialización del pescado congelado



**Sector extractivo:** La flota pesquera española está compuesta por unos 11.000 buques, con un arqueo de más de 400.000 GT y alrededor de un millón de Kw de potencia. Por nº de buques la flota más importante es la artesanal, suponiendo un 71% del total. Sin embargo, por arqueo y potencia la flota más importante es la de arrastre dentro de aguas comunitarias. Más del 90% de los buques faenan en el caladero español. El total de la flota captura anualmente entorno a 800.000 Tm de productos pesqueros, siendo aproximadamente un 40% destinados a congelado, aunque este porcentaje es muy variable en función del año.

**Importadores:** Dado el importante nivel de consumo de productos del mar en España, la producción acuícola y pesquera local no es suficiente para satisfacer la demanda, convirtiendo la balanza comercial en deficitaria. Por tanto, y para cubrir este déficit se hace necesario recurrir al producto importado. Dicho producto puede ser desembarcado en puertos pesqueros, o introducido en territorio español por carretera, vía aérea (aeropuerto de Vitoria principalmente) o ferrocarril, a través de los Puestos de Inspección Fronterizos.

**Cadena de distribución propia:** El sector extractivo, de forma cada vez más habitual, en ocasiones dispone de procesos integrados de producción, elaboración y distribución de productos congelados, dentro de su propia red, a

<sup>2</sup> FROM.

través de la cual aprovisionan a detallistas, principalmente, de la gran distribución y cadenas de hostelería y restauración, e incluso a sus propias tiendas de venta al detalle.

**Transformadores:** Operadores que poseen las instalaciones necesarias para la elaboración del producto y la elaboración del producto final; pre-cocinados, rodajas, aros, filetes, etc.

**Empresas de logística:** Son empresas de servicios que ofrecen una gestión integrada del producto, desde el almacenamiento y conservación en instalaciones de frío adecuadas al efecto, hasta la distribución del mismo, o la transformación, pero siempre por cuenta de un tercero, no llegando a ostentar la propiedad del producto en ningún momento.

**Mayorista:** Adquieren el producto congelado, bien ya elaborado, por la industria transformadora, o bien sin elaborar directamente del sector extractivo. En este caso pueden encargar su transformación, por cuenta propia, a empresas de logística y frigoríficas. Sus clientes son minoristas (Horeca, detallistas especializados y gran distribución) u otros mayoristas de distintas poblaciones. Pueden estar ubicados dentro de la red de MERCAS (mercados centrales de destino), con puesto propio en el mercado central, o instalaciones en las ZAC (zonas de actividades complementarias de los Mercas), o bien pueden ser ajenos a dicha red. Lo más habitual en los mayoristas de producto congelado es que estén instalados en las ZAC o fuera de los mercas.

**Gran distribución:** Con esta denominación se engloban a supermercados e hipermercados. Su importancia ha crecido en los últimos años, siendo su cuota de mercado aproximadamente del 43% para los supermercados y 15% para hipermercados. La gran distribución de carácter regional generalmente se aprovisiona en la red de Mercas. Sin embargo las cadenas de carácter nacional se aprovisionan, a través de sus centrales de compra, bien de grandes empresas mayoristas, o bien desde el origen directamente, mediante agentes en lonja, o mediante contratos de aprovisionamiento directo con el sector extractivo.

**Detallista especializado:** Establecimientos de venta directa al consumidor. Incluye tanto aquellas pescaderías implantadas en mercados municipales, como las que se encuentran fuera de ellos. Es un sector atomizado que actualmente está perdiendo peso en la distribución de productos pesqueros frente a la distribución organizada. Su oferta es mayoritariamente de producto fresco y en este sentido se constata una especialización de producto. Suelen aprovisionarse en los mercados centrales de destino, salvo en aquellos casos que por proximidad a la costa se aprovisionan directamente en las lonjas. Su cuota de mercado es en la actualidad del 38%.

**Horeca y restauración social y colectiva:** El consumo de productos pesqueros fuera del hogar constituye aproximadamente el 20% del total, siendo un canal en crecimiento desde hace años, hasta la llegada de la crisis donde 2009 fue un año difícil. La oferta de producto pesquero ofrecida es principalmente de producto congelado. Los proveedores son muy diversos. Así, las cadenas de hostelería y restauración suelen aprovisionarse de grandes mayoristas, mientras que aquellos establecimientos independientes suelen abastecerse de mayoristas instalados, o no en mercas, a través de distribuidores, o incluso de establecimientos detallistas. Un caso especial es el de los establecimientos establecidos en zonas de costa, que en algunos casos se abastecen directamente en las lonjas.

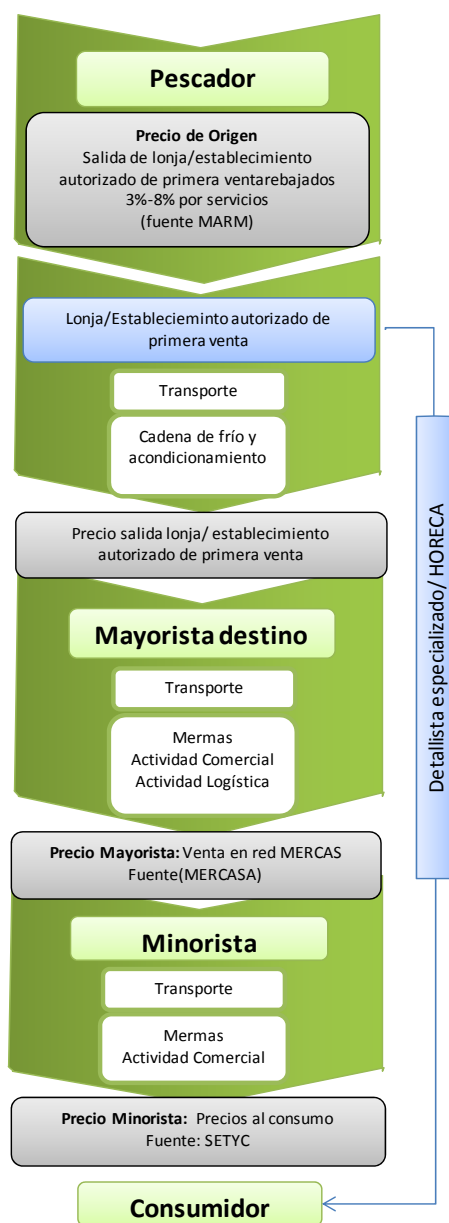
**Consumidor:** El consumo de productos pesqueros en España es de alrededor de 24 Kg por persona y año, lo que supone alrededor del 13% del total de gasto alimentario. Por categorías de productos, el pescado fresco supone el

44% de los productos pesqueros consumidos, el pescado congelado el 12%, las conservas el 15%, y los mariscos, moluscos y crustáceos, frescos, congelados o cocidos el 29% restante. 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 del sur y levante peninsular.

## VIII. PRECIOS DE REFERENCIA – RETAIL Y MAYORISTA

### Cadena de valor

En la gráfica siguiente se presenta el canal de distribución, donde el producto pasa primero por el pescador luego al mayorista, minorista (hipermercado, supermercados, tienda tradicional y otros) y por último al consumidor, pero en cada etapa se detalla los precios que va adquiriendo el producto al pasar de una etapa a otra, es decir muestra los márgenes de precios existentes en cada etapa de la cadena de distribución, ya que los diversos procesos añaden valor al producto. Algunos de los procesos que dan origen a las diferencias de precios son limpieza, calibrado, clasificación, envasado (mallas, bandejas, bolsas), transporte, costes de gestión de residuos, costes de embalajes, envases y su gestión, ocupación de espacio en almacén y en punto de venta, mermas (por deterioro, desperfecto), costes indirectos del establecimiento (locales, personal, limpieza), gestión comercial, seguros, impuestos, etc.



Fuente: MARM

A continuación, se presentan los precios de Origen, Mayorista y de Destino de la última semana registrada del año 2011 y el margen de diferencia entre el precio de origen y el precio de destino, luego se muestra la evolución de los precios a lo largo del 2011, donde aparecen el promedio de los precios de las primeras 14 semanas del 2011 y el precio mínimo y máximo registrado durante este periodo.

Año: 2011 Semana: 14 Del 4 al 10 de abril de 2011		
Origen	Mayorista	Destino
5,46 € / kg	6,51 € / kg	11,02 € / kg
O < 19.23 % > M	M < 69.28 % > D	O < 19.23 % > M
Entre origen y destino se produce un incremento del 101.83%		

Fuente: Boletín Agrario

Evolución de los precios a lo largo del 2011		
Origen		
Media del período: 5.585 €	Registro mínimo: 5.15 €	Registro máximo: 5.93 €
Mayorista		
Media del período: 6.491 €	Registro mínimo: 6.27 €	Registro máximo: 6.75 €
Destino		
Media del período: 10.781 €	Registro mínimo: 10.69 €	Registro máximo: 11.02 €

Fuente: Boletín Agrario

#### Precios Mayorista

Artículo	Merca	Semana	Máximo	Mínimo	Frecuente	Fecha
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	CORDOBA	17	9,00	8,40	8,70	28-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	ZARAGOZA	17	6,50	5,00	5,50	28-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	MALAGA	17	12,00	9,00	9,00	28-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	MADRID	17	10,50	3,31	7,21	28-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	CORDOBA	17	9,00	8,75	8,85	27-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	SEVILLA	17	10,50	4,00	8,25	27-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	ZARAGOZA	17	6,50	5,00	5,50	27-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	MADRID	17	10,50	3,31	7,21	27-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	GRANADA	17	7,21	3,91	6,31	26-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	LAS PALMAS	17	6,90	6,75	6,80	26-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	MADRID	17	10,50	3,31	7,21	26-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	VALLADOLID	17	10,50	8,90	9,15	26-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	VALENCIA	17	8,65	5,20	7,45	26-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	BARCELONA	17	9,50	2,10	7,50	26-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	MADRID	17	10,00	3,31	7,21	25-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	ZARAGOZA	17	6,50	5,00	5,50	25-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	MALAGA	16	12,00	9,00	9,00	22-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	GRANADA	16	7,21	3,91	6,31	20-04-2011




PEZ ESPADA (CONGELADOS)	MADRID	16	10,00	3,31	7,21	20-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	SEVILLA	16	10,50	5,00	8,30	20-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	VALENCIA	16	8,65	5,20	7,45	20-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	VALLADOLID	16	10,50	8,90	9,10	20-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	ZARAGOZA	16	6,50	5,00	5,50	20-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	BARCELONA	16	9,50	2,10	7,50	20-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	LAS PALMAS	16	6,90	6,75	6,80	19-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	MADRID	16	10,00	3,31	7,21	19-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	GRANADA	16	7,21	3,91	6,31	19-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	CORDOBA	16	9,00	8,75	8,85	19-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	MADRID	16	9,50	3,31	7,21	18-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	ZARAGOZA	16	6,50	5,00	5,50	18-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	ZARAGOZA	16	6,50	5,00	5,50	18-04-2011
PEZ ESPADA (CONGELADOS)	MADRID	16	9,50	3,31	7,21	18-04-2011

Fuente: Ministerio de Industria, turismo y comercio

Precios Retail

Producto	Lugar de compra /descripción/Marca/Formato	Precio
	Carrefour - Carrefour 200 g	2,38 € (11,90 €/kg)
	Carrefour Rodaja Pez Espada Marnatura 300 g	3,55 € (11,83 €/kg)

	<p>La Sirena Rodaja entera de Pez Espada La Sirena 800 g</p>	<p>7,01 € (8,76 €/kg)</p>
---	--	---------------------------

## VIII. ESTRATEGIAS Y CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN UTILIZADAS POR LA COMPETENCIA

Las campañas publicitarias realizadas sobre el sector pesquero y específicamente del pez espada se presentan a continuación:

- Campaña de consumo de productos del mar:

El Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos (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. Pruébalo cada día.”



- Campaña de etiquetado de productos pesqueros.

El FROM, ha lanzado su campaña de Etiquetado “El pescado fresco o congelado, siempre etiquetado”. Bajo el slogan “La etiqueta del pescado lo dice todo”. Esta nueva campaña de comunicación institucional, tiene como finalidad informar tanto a consumidores como a detallistas de la importancia del etiquetado de los productos de la pesca.



**CUANDO COMPRAS SIEMPRE MIRAS LA ETIQUETA.**

**¿POR QUÉ CON EL PESCADO NO LO HACES?**

**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:

- Entero/s: es.
- Cocido: c.
- Con cabeza: s/c.
- Descongelado.
- Sin cabeza: s/c.
- Otros.
- Fileteado: f.l.

### EN PESCADOS CONGELADOS

**Peso 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 preservarlo de la oxidación y deshidratación. No será obligatorio cuando el % de glasado sea inferior al 5%.



- Campaña de consumo de pescado Congelado

La campaña “Las mil maneras de tomar pescado congelado” realizada por el FROM muestra e incentiva las diferentes formas en las que se puede consumir el pescado congelado, además informa de las propiedades nutritivas que contiene el pescado las cuales se mantienen incluso estando congelado el producto.



- Campaña del consumo de Pez espada.

La Organización de Palangeros Guardeses (ORPAGU), en colaboración con el FROM y el Fondo Europeo de Pesca, ha elaborado su campaña “**Pez espada, emperador del Mar**”. Parte de la campaña se realizó en el barrio del Calvario y la zona de Coya de Vigo donde se hicieron degustaciones gratuitas del producto elaborado desde distintas posibilidades gastronómicas. También se presentó en el prestigioso salón gastronómico Millésime, celebrado en Madrid, en octubre 2010. Además, se llevó esta campaña al colegio Santa Cristina de Vigo con el objetivo de fomentar el consumo de pescado entre los más pequeños y, en concreto, conseguir que se familiarizaran con el pez espada.



- Campaña dirigida a la población infantil

El FROM ha realizado una serie de campañas publicitaria dirigida a la población infantil con el siguiente slogan: “alimentación sana 4 raciones por semana”, el cual tiene por objetivo incentivar de una forma interactiva el consumo de productos del mar entre los niños. La campaña publicitaria se ha apoyado de diferentes recursos tales como concursos familiares de recetas, programas radiales realizados por niños, etc.



## IX. CARACTERÍSTICAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

El pez espada se puede encontrar en el mercado mayorista en diferentes formatos:

- Filetes de pez espada congelado:
  - Bolsa
  - Caja
  - Europalet



- Lomos Pre-Cortados
- Enteros

En retail, el pez espada se puede encontrar principalmente en tres formatos:

- Filetes individuales en envases plásticos, listos para cocinar. Muchas veces poseen una explicación de cómo cocinarlos y en qué medio (horno y microondas, etc).
- Filete del pez espada limpio y sin cabeza, para ser cocinado en un formato familiar.
- Platos preparados en formatos individual y familiar, que poseen más ingredientes, listos para meter al horno o calentar al microondas.

## X. SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES

Chile cuenta con una muy buena imagen como proveedor de productos del mar en el mercado español. Sin embargo, no se puede dejar la realidad de lado, pues otros países productores exportadores se están posicionando fuertemente con estrategias de precios muy agresivas y, como sucede en la inmensa mayoría de los mercados, el precio es determinante en la decisión de compra. Por lo tanto, si en precios no podemos competir con países como Portugal, Panamá, Bélgica, Corea o Italia, debemos promocionar los productos pesqueros para afianzar el sector, diferenciarnos en servicio, calidad y oportunidad de entrega. La mejor estrategia para ello es, sin lugar a dudas, participar en ferias sectoriales o especializadas. a fin de conocer in situ la competencia, comprender las nuevas tendencias de comercialización y desarrollo de productos e incrementar los contactos comerciales en el mercado. En España, la feria Feria Internacional de Productos del Mar Congelados CONXEMAR, en la ciudad de Vigo, Galicia, que se realiza anualmente en el mes de octubre, es la más importante y la segunda a nivel europeo. También recomendamos la Feria Alimentaria de Barcelona que tiene un importante salón temático de productos del mar. Su próxima edición será en marzo 2012.

En el caso de que el exportador chileno cuente ya con clientes en España, sugerimos, a su vez, realizar visitas al mercado o participar de misiones comerciales. Siempre teniendo en cuenta que la estructura de este mercado, donde existe una marcada concentración del canal mayorista (como cliente objetivo) en la Red de Mercados Mayoristas distribuidos en 18 mercados provinciales. Es decir, el target no se concentra solamente en Madrid y Barcelona como principales núcleos poblacionales, sino que en la mayoría de las regiones y provincias de España.

## 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, 5 y 6 de Octubre 2011

LUGAR: Vigo (España)

ÁMBITO: Internacional

CARÁCTER: Profesional

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

Web: <http://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

SALONES: Congelexpo: Productos congelados , Expobebidas: Bebidas refrescantes, aguas, cervezas, sidras y mostos, Expoconser: Conservas y semiconservas, Intercarn: Productos cárnicos y derivados, Interlact: Productos lácteos y derivados, Olivaria: Aceite de oliva, Interpesca: Productos del mar, acuicultura y piscifactoría, Intervin: Vinos y espirituosos, Multiproducto: Productos alimentarios en general, Mundidulce: Dulcería, galletas y confitería, Restaurama: Alimentación fuera del hogar, Vegefruit: Frutas, verduras y hortalizas frescas, Alimentación Ecológica: Salón de la Alimentación Ecológica, Pabellón de las Autonomías: Participaciones agrupadas de origen autonómico, Pabellón Internacional: Participaciones agrupadas de origen internacional

XXVI Salón Internacional del Club Gourmet

FECHA FERIA: abril 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).

## XIII. FUENTES RELEVANTES DE INFORMACIÓN EN RELACIÓN AL PRODUCTO

- <http://www.exporthelp.europa.eu>  
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.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.mercamadrid.es>  
Es una de las mayores empresas que existen en España dedicadas a la distribución alimentaria de productos perecederos (carne, pescado, frutas y hortalizas).
- <http://www.taric.es>  
Es una de las principales herramientas de soluciones para el comercio exterior sobre aranceles, legislación gestión aduanera, etc.

**Aviso:** Se ha procurado asegurar la mayor precisión de los datos contenidos en este documento. La exactitud total de la información sólo puede ser garantizada mediante consulta directa de sus fuentes oficiales.

Documento elaborado por: Esperanza Pelayo Ponce / [e.pelayo@prochile.net](mailto:e.pelayo@prochile.net)