
Estudio de Mercado Pescados Blancos (Merluza, Congrio y Bacalao) en México

Octubre 2012

www.prochile.cl

Documento elaborado por la Oficina Comercial de ProChile en Guadalajara

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:	5
<i>II. Situación Arancelaria y Para – Arancelaria</i>	5
1. Arancel General:.....	5
2. Arancel Preferencial Producto Chileno: Exento	6
3. Otros Países con Ventajas Arancelarias:	6
4. Otros Impuestos:.....	6
5. Barreras Para – Arancelarias	7
<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:	7
3. Ejemplos de etiquetado de productos.....	8
<i>IV. Estadísticas – Importaciones</i>	8
1. Estadísticas 2011	8
0302.50.01 (Bacalao, fresco).....	8
0302.69.01 (Merluza, fresco)	9
2. Estadísticas 2010	10
3. Estadísticas 2009	11
<i>V. Características de Presentación del Producto</i>	12

1. Potencial del producto.....	12
1.1. Formas de consumo del producto.....	12
1.2. Nuevas tecnologías aplicadas a la presentación/comercialización del producto (ventas a través de Internet, etc.).....	12
1.3. Comentarios de los importadores (entrevistas sobre que motiva la selección de un producto o país de origen).....	13
1.4. Temporadas de mayor demanda/consumo del producto.....	13
1.5. Principales zonas o centros de consumo del producto.	13
<i>VI. Canales de Comercialización y Distribución</i>	<i>14</i>
<i>VII. Precios de referencia – retail y mayorista.....</i>	<i>15</i>
<i>VIII. Estrategias y Campañas de Promoción Utilizadas por la Competencia</i>	<i>15</i>
<i>IX. Características de Presentación del Producto.....</i>	<i>16</i>
<i>X. Sugerencias y recomendaciones.....</i>	<i>17</i>
<i>XI. Ferias y Eventos Locales a Realizarse en el Mercado en Relación al Producto.....</i>	<i>17</i>
<i>XII. Fuentes Relevantes de Información en Relación al Producto</i>	<i>18</i>

PRODUCTO:

1. CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO CHILENO SACH:

0302 Pescado fresco o refrigerado, excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 03.04.	
0302.5000	- Bacalaos (<i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i>), excepto los hígados, huevas y lechas
	---- Los demás
0302.6921	---- Merluza común (<i>Merluccius gayi gayi</i>), entera
	---- Las demás
0302.6969	Congrio (<i>Genypterus chilensis</i>) (<i>Genypterus blacodes</i>)(<i>Genypterus maculatus</i>), cojinova (<i>Seriolaella violacea</i>) (<i>Seriolaella caerulea</i>) (<i>Seriolaella punctata</i>), brótula (<i>Salilota australis</i>) y pejerrey de mar (<i>Odonthestes regia</i>)

0303 Pescado congelado, excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 03.04.	
0303.5200	-- Bacalaos (<i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i>)
0303.78	-- Merluzas (<i>Merluccius spp.</i> , <i>Urophycis spp.</i>)
0303.7811	Merluzas (<i>Merluccius spp.</i> , <i>Urophycis spp.</i>): Entera
	---- Los demás
0303.7929	Congrio (<i>Genypterus chilensis</i>) (<i>Genypterus blacodes</i>)(<i>Genypterus maculatus</i>), Cojinova (<i>Seriolaella violacea</i>) (<i>Seriolaella caerulea</i>) (<i>Seriolaella punctata</i>), brótula (<i>salilota australis</i>) y pejerrey de mar (<i>Odonthestes regia</i>)

Fuente: Servicio Nacional de aduanas:

(http://www.aduana.cl/prontus_aduana/site/artic/20070214/pags/20070214133855.html)

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pescado fresco o refrigerado, excepto los filetes y demás

Pescado congelado, excepto los filetes y demás carne de pescado

3. CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO LOCAL:

SECCION I.- ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS DEL REINO ANIMAL		
03 Pescados y crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos		
03.02 Pescado fresco o refrigerado, excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 03.04.		
Bacalao	0302.50	- Bacalaos (Gadus morhua, Gadus ogac, Gadus macrocephalus), excepto los hígados, huevas y lechas.
	0302.50.01	Bacalaos (Gadus morhua, Gadus ogac, Gadus macrocephalus), excepto los hígados, huevas y lechas.
Merluza	0302.69	-- Los demás.
	0302.69.01	--Merluza.
Congrio	0302.69	-- Los demás.
	0302.69.99	Los demás.

SECCION I.- ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS DEL REINO ANIMAL		
03 Pescados y crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos		
03.03 Pescado congelado, excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 03.04. Arenques (Clupea harengus, Clupea pallasii) y bacalaos (Gadus morhua, Gadus ogac, Gadus macrocephalus), excepto los hígados, huevas y lechas		
Bacalao	0303.52	-- Bacalaos (Gadus morhua, Gadus ogac, Gadus macrocephalus).
	0303.52.01	Bacalaos (Gadus morhua, Gadus ogac, Gadus macrocephalus).
Merluza	0303.78	-- Merluzas (Merluccius spp., Urophycis spp.)
	0303.78.01	--- Merluzas (Merluccius spp., Urophycis spp.)
Congrio	0303.79	-- Los demás.
	0303.79.99	Los demás.



SITUACIÓN ARANCELARIA Y PARA – ARANCELARIA

1. ARANCEL GENERAL:

Arancel de 20%

Fuente: Secretaría de Economía: <http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/fraccion.php>

2. ARANCEL PREFERENCIAL PRODUCTO CHILENO: EXENTO.

Tasa Preferencial aplicable a mercancías originarias provenientes de Chile de acuerdo al Tratado de Libre Comercio entre Chile y México, en el que el Gobierno Mexicano establece las condiciones para la eliminación de aranceles aduaneros para el comercio entre Chile y México, sobre mercancías originarias de la región conformada por ambos países, con reglas de origen y mecanismos específicos para definir tales mercancías, las cuales consideran requisitos de Normas Oficiales Mexicanas (NOM's), o para tramitar el despacho aduanero de mercancías, entre otras, siempre que estén de conformidad con los compromisos internacionales adquiridos por México.

Fuente: Día en línea: http://www.diaenlinea.com.mx/es/compon/compo_tar.asp?Cod_SDI=03041201

3. OTROS PAÍSES CON VENTAJAS ARANCELARIAS:

País	Tasa
Estados Unidos de América	Ex.
Canadá	Ex.
Comunidad Europea	Ex.
Chile	Ex.
Costa Rica	Ex.
Colombia	Ex.
Bolivia	Derogado
Nicaragua	Ex.
Israel	20%
Guatemala	Ex.
Honduras	Ex.
El Salvador	Ex.
Suiza	Ex.
Liechtenstein	Ex.
Noruega	Ex.
Islandia	Ex.
Uruguay	Ex.
Japón	Ex.
Perú	18%

Fuente: Día en línea: http://www.diaenlinea.com.mx/es/compon/compo_tar.asp?Cod_SDI=03041201

4. OTROS IMPUESTOS:

Los pescados blancos al ser un producto alimenticio goza de tener el IVA exento, en caso distinto debería cubrir un impuesto del 11% en la franja o zona fronteriza, en el resto del país pagaría 16% de IVA.

Fuente: Secretaría de Economía: <http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/fraccion.php>

5. BARRERAS PARA – ARANCELARIAS

Autorización sanitaria previa de Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios de la Secretaría de Salud de México COFEPRIS (Únicamente cuando se destinen al consumo humano o para uso en los procesos de la industria de alimentos para consumo humano y se destinen a los regímenes aduaneros de importación definitiva, temporal o depósito fiscal).

Fuente: Secretaría de Economía: <http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/fraccion.php>

**REQUISITOS Y BARRERAS DE ACCESO****1. REGULACIONES DE IMPORTACIÓN Y NORMAS DE INGRESO**

Para internar este producto en el mercado mexicano, es necesario que el comprador gestione una Autorización Previa Sanitaria de Importación, únicamente cuando los productos se destinen al consumo humano y se destinen a los regímenes aduaneros de importación definitiva, temporal o depósito fiscal.

Se debe tramitar un Certificado de Sanidad Acuícola, el cual establece la clasificación y codificación de las Especies Acuáticas, sus productos y subproductos, productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies cuya introducción al territorio mexicano está sujeta al cumplimiento de lo señalado en el Módulo de requisitos para la importación de especies acuáticas.

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

Las agencias en las que se tienen que tramitar permisos y registros son:

- Secretaría de Salud
- Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, SENASICA.
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca, Agronegocios, SAGARPA

3. EJEMPLOS DE ETIQUETADO DE PRODUCTOS



En el etiquetado del producto deberá contener información general de producto; grasas totales, proteínas, carbohidratos totales que contiene el producto, así como su lugar de origen.

IV ■ ESTADÍSTICAS – IMPORTACIONES

1. ESTADÍSTICAS 2011

0302.50.01 (BACALAO, FRESCO)

Principales Países de Origen	Monto (Miles US\$)
Noruega	\$ 5
Subtotal	\$ 5
Total	\$ 5

0302.69.01 (MERLUZA, FRESCO)

Principales Países de Origen	Monto (Miles US\$)
Chile	\$ 45
Subtotal	\$ 45
Total	\$ 45

0302.69.99 (CONGRIO, FRESCO)

Principales Países de Origen	Monto (Miles US\$)
Estados Unidos	1.042
Belice	130
Guatemala	86
Subtotal	1258
Total	1.258

0303.52.01 (BACALAO, CONGELADO)

Principales Países de Origen	Monto (Miles US\$)
Estados Unidos	\$ 202
España	\$ 164
Noruega	\$ 35
Subtotal	\$ 401
Total	\$ 401

0303.78.01 (MERLUZA, CONGELADO)

Principales Países de Origen	Monto (Miles US\$)
Chile	\$ 14
España	\$ 6
Subtotal	\$ 20
Total	\$ 20

0303.79.99 (CONGRIO, CONGELADO)

Principales Países de Origen	Monto (Miles US\$)
China	27.782
Canadá	1,246
Estados Unidos	383
Taiwán (Formosa)	120
Islandia	118
Subtotal	29.649
Total	29.649

2. ESTADÍSTICAS 2010

0302.50.01 (BACALAO, FRESCO)

Principales Países de Origen	Monto (Miles US\$)
Noruega	\$ 12
Subtotal	\$ 12
Total	\$ 12

0302.69.01 (MERLUZA, FRESCO)

Principales Países de Origen	Monto (Miles US\$)
Chile	\$ 82
Subtotal	\$ 82
Total	\$ 82

0302.69.99 (CONGRIO, FRESCO)

Principales Países de Origen	Monto (Miles US\$)
Estados Unidos	\$ 1.278
Guatemala	\$ 209
Belice	\$ 83
Nicaragua	\$ 40
Subtotal	\$ 1.610
Total	\$ 1.610

0303.52.01 (BACALAO, CONGELADO)

Principales Países de Origen	Monto (Miles US\$)
Estados Unidos	\$ 229
Subtotal	\$ 229
Total	\$ 229

0303.78.01 (MERLUZA, CONGELADO)

Principales Países de Origen	Monto (Miles US\$)
Chile	\$ 28
España	\$ 8
Subtotal	\$ 36
Total	\$ 36

0303.79.99 (CONGRIO, CONGELADO)

Principales Países de Origen	Monto (Miles US\$)
China	\$ 21.473
Canadá	\$ 1.010
Taiwán	\$ 398
Tailandia	\$254
Islandia	\$ 207
Subtotal	\$ 23.342
Total	\$ 23.342

3. ESTADÍSTICAS 2009

0302.69.01 MERLUZA, FRESCO

Principales Países de Origen	Monto (Miles US\$)
Chile	\$ 55
Subtotal	\$ 55
Total	\$ 55

0302.69.99 CONGRIO, FRESCO

Principales Países de Origen	Monto (Miles US\$)
Estados Unidos	\$ 975
Guatemala	\$ 478
Belice	\$ 295
Japón	\$ 9
Subtotal	\$ 1.757
Total	\$ 1.757

0303.52.01 (BACALAO, CONGELADO)

Principales Países de Origen	Monto (Miles US\$)
Estados Unidos	\$ 280
Chile	\$ 1
Subtotal	\$ 281
Total	\$ 281

0303.78.01 (MERLUZA, CONGELADO)

Principales Países de Origen	Monto (Miles US\$)
España	\$ 8
Subtotal	\$ 8
Total	\$ 8

0303.79.99 (CONGRIO, CONGELADO)

Principales Países de Origen	Monto (Miles US\$)
China	\$ 15.467
Canadá	\$ 1.182
Estados Unidos	\$ 294
Taiwán	\$ 155
Islandia	\$ 142
Subtotal	\$ 17.240
Total	\$17.240

Fuente: Asociación Latinoamericana de Integración. <http://nt5000.aladi.org/siicomercioesp/>

V ■ CARACTERÍSTICAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

1. POTENCIAL DEL PRODUCTO.

De los peces blancos analizados en el estudio, el más demandado en México es el bacalao en temporada invernal, sin embargo existen variedades que se consumen a lo largo del año como pez basa o *sea bass*, mojarra y cazón, así como “pez oriental” a granel y sin especificar tipo o marca en el sector retail.

El Congrio y la Merluza, son conocidos únicamente por los importadores y distribuidores de productos del mar, quienes a su punto de vista, carecen de posicionamiento en el mercado, ante las otras variedades de peces blancos.

1.1. FORMAS DE CONSUMO DEL PRODUCTO.

El bacalao, se puede encontrar en lata preparado y listo para el consumo o se puede encontrar en filetes congelados. Se puede hacer las famosos recetas como “bacalao a la mexicana” dándole un sabor especiado y picante y el tradicional Bacalao “a la Vizcaína” preparado preferentemente en temporada navideña.

El bacalao y los pescados blancos son una de las fuentes de salud más importantes que ofrece el mar, ya que es rico en proteínas, de gran valor en vitaminas A, B-12, D y E. Además, tiene un alto contenido en sodio, calcio, hierro y potasio; es de fácil digestión, idóneo para una dieta balanceada y es un producto con mucho sabor.

Fuente: <http://www.seafood-today.com/ediciones/SF%203-2/11-14.pdf>

Por otro lado, de los peces blancos que puede encontrar el consumidor final, el pez basa y la mojarra, se exhiben en estanterías especiales, donde muestran el producto seleccionado, empaquetado, especiado, empanizado o con aliños picantes, del gusto del comensal mexicano.

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

El producto se puede llegar a vender por internet, la tienda especializada en productos gourmet, *La Europea*, ofrece bacalao en línea, lo cual hace más fácil la compra, y permite conocer que esta tienda tiene productos de pescado blanco, el proceso de la compra es muy sencillo, para poder comprar a través de la página se tiene que estar registrado, se puede pagar con tarjeta o transferencia bancaria.

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

Grupo Buenrostro, Sr. Manuel Trujillo, Director

La importación del pez blanco se lleva a cabo vía marítima con destino al puerto de Manzanillo, Colima. Los peces con mayor demanda en el mercado mexicano son róbalo, pez basa, blanco del nilo, bacalao, mojarra, tiburón, tilapia y lenguado (semejante al congrio)

La época de mayor demanda para el bacalao es entre noviembre y diciembre y para el pez basa y mojarra es entre noviembre y enero, temporadas en las que aumenta el precio y puede oscilar hasta un 50% más que el precio en temporada baja. Por otro lado, entre marzo y abril repunta el consumo de los productos del mar.

El origen del pez basa y blanco del nilo, ambas especies con mayor demanda dentro de los pescados blancos, son mayoritariamente chinos y el precio se establece de acuerdo con los festejos del año chino, enero.

El empaquetado de los pescados para el sector retail debe contener codificación e información nutrimental y por ejemplo para la tilapia, debe presentarse al alto vacío y el pez basa en bolsa IWP (Individual Water Packet) Para el sector food service se presenta a granel y la caja que contiene los productos, debe contener la información del pescado.

El consumidor mexicano está acostumbrado a cocinar pescados con textura suave, sin quebrarse; lo que no es característica de la merluza, un mercado que podría explorarse para la merluza es como subproducto y venderse como surimi.

El congrio tiene la desventaja que es caro y la carne es dura; el producto que compite con el congrio es el lenguado mexicano, cuyo precio entre octubre y diciembre es de USD\$4 aproximadamente y entre febrero y abril es de USD\$6 aproximadamente.

Se recomienda a los exportadores que lleven a cabo un análisis de cólera y se presente con la documentación sanitaria que exige el gobierno mexicano. Por otro lado, se recomienda a los exportadores considerar que el lenguado es el pescado que compite directamente con el congrio, por lo que tienen que considerar un precio atractivo para que se demande el congrio.

1.4. TEMPORADAS DE MAYOR DEMANDA/CONSUMO DEL PRODUCTO.

La época de mayor demanda del bacalao es en temporada de navidad, ya que es base para la preparación de platillos navideños como “a la Vizcaina” y en otra temporada que se consume con mayor demanda en la semana santa.

Fuente: http://www2.eluniversal.com.mx/pls/impreso/noticia.html?id_nota=48288&tabla=ciudad

1.5. PRINCIPALES ZONAS O CENTROS DE CONSUMO DEL PRODUCTO.

Las principales zonas de consumo de los pescados blancos son en las metrópolis, como son Cd. De México (Puebla, Querétaro) y Guadalajara y en los principales puertos como: Los Cabos, Puerto Vallarta y Cancún.

VI. CANALES DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Supermercados a nivel nacional:

1) Walmart de México (1743 establecimientos en México): www.walmartmexico.com.mx Comprende los Wal-Mart Supercenter (192), Bodega Aurrerá (912), Superama (75), Sam'sClub (109), Suburbia (90) y los restaurantes Vips y El Portón (365).

2) Soriana (508 establecimientos): www.soriana.com Comprende Soriana Hipermercados, Supermercados, Mercados y City Club.

3) Chedraui y Súper Che (211 establecimientos): www.chedraui.com.mx Comprende: Chedraui, Súper Che y Súper Chedraui.

4) Comercial Mexicana (205 establecimientos): www.comercialmexicana.com.mx Comprende: Alprecio, Bodega Comercial Mexicana, City Market, Mega, Sumesa, Costco, Comercial Mexicana.

Supermercados regionales del Norte de México:

5) Casa Ley (150 establecimientos): www.casaley.com.mx (base en Culiacán, Sinaloa)

6) H-E-B México (32 establecimientos): www.hebmexico.com (base en San Antonio, Texas)

Tiendas departamentales a nivel nacional:

7) Liverpool (82 establecimientos): www.liverpool.com.mx

Comprende Liverpool (54), Fábricas de Francia (24) y tiendas Duty Free (4)

8) Palacio de Hierro (11 establecimientos; 8 en el D.F. y 1 en Guadalajara, Monterrey, Puebla):

www.elpalaciodehierro.com.mx

Tiendas especializadas / gourmet:

9) La Europea (40 establecimientos): www.laeuropea.mx

10) La Villa de Madrid (6 establecimientos en el D.F.): www.lavillademadrid.com.mx

11) La Criolla (3 establecimientos en el D.F.): www.lacriolla.com.mx

VII. PRECIOS DE REFERENCIA – RETAIL Y MAYORISTA

Producto	Precio Dólares	Mercado
Bacalao langa preparado en lata 850 grs (ESPAÑA)	\$8,96	La Europea
Bacalao langa con piel por kilo KG (NORUEGA)	\$20,49	La Europea
Bacalao langa ling sin piel por kilo KG (NORUEGA)	\$13,55	La Europea
Bacalao langa lomos sin piel por kilo KG (NORUEGA)	\$20,49	La Europea
Bacalao langa lomos con piel por kilo KG (NORUEGA)	\$25,01	La Europea

VIII. ESTRATEGIAS Y CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN UTILIZADAS POR LA COMPETENCIA

El país con mayor presencia en México es España, misma que aprovecha la industria alimentaria, por ejemplo el restaurant el Mesón del Cid, de comida tradicional española realiza a fines de año, “la quincena del bacalao”, misma que este año (2012) se llevará a cabo del 25 de noviembre al 9 de diciembre y es una quincena donde se puede degustar el bacalao de diferentes formas.

Las tienda retail, generalmente pone en las canastas “navideñas”, una lata de bacalao langa preparado, para complementar una dotación de productos, como un regalo que general mente regalan las empresas a sus trabajadores a fin de año.

IX. CARACTERÍSTICAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

El producto al ser un alimento que debe estar en refrigeración se presenta en una bandeja, o en un empaque al vacío y siempre en un refrigerador, generalmente se presenta congelado para conservar al producto, lo podemos encontrar en los supermercados en la sección de mariscos, con presentaciones hasta de 1Kg.



X. SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES

- Dar a conocer la oferta exportable chilena, su calidad y precios a los importadores a través de campañas promocionales de “bajo precio”.
- Trabajar con los distribuidores (Central de Abastos de Pescados y Mariscos), así como con supermercados y mercados minoristas, para que puedan trabajar los productos chilenos
- Participar en ferias de alimentos, (como Pescamar, la exposición de pescados y mariscos más importantes de México), donde se puede promocionar y aplicar ciertas estrategias de mercado para incrementar reputación y demostrar la calidad del producto chileno.
- El uso de recetas o recomendaciones sobre el uso del producto, para así crear una publicidad en el mercado mexicano del producto.

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

EXPO ANTAD (Marzo) - Guadalajara, Jalisco

Este evento se lleva a cabo en la Cd. de Guadalajara, Jalisco en el mes marzo de cada año, con una participación de 3000 expositores, 102 cadenas asociadas dentro de las que se incluyen la participación de 24 países, y un promedio de 35,000 visitantes durante los tres días que dura la exposición, un promedio de 6.000 visitantes por día.

Dentro de esta EXPO ANTAD se involucran empresas de diferentes sectores y giros, tales como: Abarrotes, Comestibles, No Comestibles, Productos Frescos, Marca Privada, Vinos y Licores, Farmacia, Importaciones, Mobiliario y Suministro para Tiendas, Pabellón de Tecnología, etc. Con ventas de 850 millones de dólares en ventas.

<http://www.expoantad.net/>

FERIA ALIMENTARIA (JUNIO) - CENTRO BANAMEX, Cd. de México

Es una feria que cuenta con de 400 empresas expositoras directas y unos 11.263 visitantes, en esta feria participan más de 24 países.

<http://www.alimentaria-mexico.com/>

ABASTECEDORES TURÍSTICOS - Centro Banamex, Cd. de México

ABASTUR es catalogado por los expertos como el evento más importante para la industria de la Hospitalidad en América Latina.

<http://www.abastur.com/>

PESCAMAR (Julio) - World Trade Center, Ciudad de México.

Con el propósito de dar a conocer la gran variedad de productos y servicios de la industria pesquera y acuícola del país, del 27 al 29 de Junio de 2012 se presentará Pescamar, en su sexta edición de la exposición más importante de pescados y mariscos en México.

<http://www.pescamar.com.mx>

XII. FUENTES RELEVANTES DE INFORMACIÓN EN RELACIÓN AL PRODUCTO

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA-SAGARPA)

<http://www.sagarpa.gob.mx>

Secretaría de Economía (SECON)

<http://www.economia.gob.mx/>

Secretaría de Salud (SSA)

<http://www.salud.gob.mx/>

Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI)

<http://www.inegi.org.mx>

Banco de Comercio Exterior (BANCOMEXT)

www.bancomext.com/

Aduana de México

<http://www.aduanas.sat.gob.mx>

InfoAserca: Servicios y Apoyos a la Comercialización

<http://www.infoaserca.gob.mx/>

Catálogo de Normas Oficiales Mexicanas (NOM) y Normas Mexicanas (NMX)

<http://www.economia-noms.gob.mx>

Documento Elaborado por: Ivy Chávez, ichavez@prochile.gob.cl