

Informe Especializado
El mercado de productos pesqueros
sostenibles en el mundo



ÍNDICE

| | |
|---|----|
| RESUMEN EJECUTIVO | 3 |
| I. CERTIFICACIONES SOSTENIBLES..... | 4 |
| II. POTENCIAL DE MERCADO | 15 |
| III. PRECIOS | 16 |
| IV. POTENCIAL DEL PRODUCTO PERUANO..... | 17 |
| V. INFORMACIÓN DE INTERÉS | 18 |



Fuente: Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna & Flora – CITES / SUNAT

La producción pesca certificada ha experimentado un rápido crecimiento en la última década hasta representar una parte significativa de la producción mundial en la actualidad. De hecho, la pesca sostenible, tanto de captura como de acuicultura, se dinamizó de 500 mil TM (0,5% de la producción global) a 23 millones de TM (14% de la producción global) entre 2003 y 2015, respectivamente, lo cual significó un destacable crecimiento medio anual de 35%.

Por otro lado, de acuerdo al SSI¹, solamente cinco especies representan más de dos tercios de la producción pesquera certificada a nivel mundial. Con excepción de la anchoveta peruana (29% de la producción mundial certificada en 2015), las principales especies de pesca sostenible cuentan con un alto valor comercial y tienen como destino final al canal retail de los mercados desarrollados. Entre ellas destacan el bacalao & abajado de Alaska (16%), el salmón (15%), el atún (8%) y la caballa (4%).

En tanto, cinco países concentran dos tercios de la producción certificada. Perú es el principal productor en la materia con una participación de 25% sobre el total; sin embargo, esto se sustenta en el hecho de que casi la totalidad de la producción de anchoveta se encuentra certificada bajo el sello Friend of the Seas (FOS), la cual tiene como destino el procesamiento de harina de pescado, y en menor medida de especies para consumo humano directo como la caballa, los langostinos y las conchas de abanico (*agropecten purpuratus*). Le siguen en orden, Estados Unidos (15%), Noruega (11%), Chile (8%) y Rusia (6%). Se debe destacar que el 63% de la producción certificada de Norteamérica y Europa tiene como destino el mercado retail.

A nivel minorista, las ventas minoristas de productos certificados se estiman en US\$ 11,5 mil millones (2015), las cuales muestran una clara perspectiva al alza como consecuencia de una mayor demanda, tanto industrial como minorista, especialmente en mercados desarrollados. En

¹ State of Sustainability Initiatives - SSI

efecto, cada vez es mayor el número de cadenas minoristas que se encuentran cambiando su esquema de aprovisionamiento de productos pesqueros, es así que actores importantes como Sainsbury's, IKEA, Whole Foods, Woolworths y Walmart se han comprometido contar con una oferta 100% certificada para el año 2020². De este modo, las certificaciones no solo se configuran como herramientas de diferenciación o de marketing, sino también como requerimientos cuasi obligatorios para acceder a los principales mercados internacionales.

I. CERTIFICACIONES SOSTENIBLES

Los estándares de sostenibilidad en la pesca han adquirido particular popularidad en la última década como consecuencia de una mayor consciencia e interés por parte de los gobiernos, el sector privado y los consumidores en el cuidado de los recursos marinos. Asimismo, las certificaciones voluntarias se han convertido en una potente herramienta de comercialización que se traducen en mejores precios de venta y posicionamiento frente a los consumidores; además de ser un requisito cada vez más exigido por los principales compradores, especialmente cadenas minoristas, en plazas desarrolladas como Norteamérica, Europa y Japón. De hecho, el mercado retail de pesca certificada se valorizó en US\$ 11,5 mil millones (2015) a nivel mundial.

En el **Cuadro N°01** se presentan a detalle ocho estándares seleccionados de acuerdo a su relevancia comercial, tanto para pesca de captura silvestre como de acuicultura, los cuales cubren una producción conjunta de 20,8 millones de TM y representan aproximadamente el 95% de la pesca certificada (2015). Estas son: Aquaculture Stewardship Council – ASC, China GAP, Friend of the Seas – FOS, Global Aquaculture Alliance Best Aquaculture Practices – GAA BAP, Global GAP, IFOAM, Marine Stewardship Council – MSC & Naturland.

Sin embargo, es importante mencionar que solo dos iniciativas, Friend of the Seas – FOS y MSC, lideran las certificaciones en lo que concierne a captura silvestre, cada una con 10% de participación sobre la pesca de captura total. En contraste, Global GAP y ASC destacan en cuanto a estándares sostenibles de acuicultura con una representatividad combinada del 3% sobre la producción mundial de acuicultura de 2015.

² Cfr. MSC / SSI

Cuadro Nº 01 Principales Estándares Sostenibles para Pesca & Acuicultura

| Nombre | Año de desarrollo de estándares | País de origen | Tipo de Sistema de Producción | Stakeholder fundador | Especies cubiertas | Áreas geográficas cubiertas | Sello Comercial |
|--|---|----------------|---|---|---|---|---|
| <p>Aquaculture Stewardship Council (ASC)</p>  | <p>ASC cuenta con ocho estándares específicos (2017):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abalón – 2012 • Bivalvos – 2012 • Pangasius – 2012 • Salmón – 2012 • Tilapia - 2012 • Trucha de a. dulce – 2013 • Langostino - 2014 • Seriola & Cobia - 2016 | <p>Holanda</p> |  <p>Acuicultura</p> | <p>Sociedad Civil</p> | <p>Abalones, bivalvos, trucha de agua dulce, pangasius, salmón, langostinos & tilapia</p> | <p>Asia, Australia & Oceanía, América Central & El Caribe, Europa, Norteamérica y Sudamérica</p> |  |
| <p>China G.A.P.</p> | <p>2008</p> | <p>China</p> |  <p>Acuicultura</p> | <p>Gobierno</p> | <p>Todas las especies, con puntos de control específicos para anguila, langostino, platija, tilapia y cangrejo</p> | <p>China</p> |  |
| <p>Friend of the Seas (FOS)</p>  | <p>Primeros estándares para captura silvestre y acuicultura entraron en vigencia en 2013</p> | <p>Italia</p> |  <p>Acuicultura / Captura</p> | <p>Sociedad Civil</p> | <p>Todas las especies de pescados, abalones, bivalvos y crustáceos</p> | <p>África, Asia, Australia & Oceanía, América Central & El Caribe, Europa, Norteamérica y Sudamérica</p> |  |
| <p>Global Aquaculture Alliance Best Aquaculture Practices (GAA BAP)</p>  | <p>2004</p> | <p>EE.UU.</p> |  <p>Acuicultura</p> | <p>Sociedad Civil, Sector Privado & Productores</p> | <p>Barramundi, catfish, pompano mahi mahi, jade perch, mejillones, pangasius, trucha arco iris, salmón, langostinos, tilapia y trucha</p> | <p>Asia, Australia & Oceanía, América Central & El Caribe, Europa, Norteamérica y Sudamérica</p> |  |

| Nombre | Año de desarrollo de estándares | País de origen | Tipo de Sistema de Producción | Stakeholders fundadores | Especies cubiertas | Áreas geográficas cubiertas | Sello Comercial |
|--|--|----------------|---|--|---|---|---|
| The Global Partnership for Good Agricultural Practice (GLOBAL G.A.P)  | 2004 | Alemania |  Acuicultura | Sector Privado (Industria – retailers) | 35 especies de pescados demersales, crustáceos y moluscos (Incluye trucha arco iris , langostino I. vannamei , langostino <i>p. monodon</i> , salmo-trucha, entre otros) | 30 países de Europa, Australia & Oceanía, Asia, Norteamérica, Centroamérica y Sudamérica (Perú, Chile & Ecuador) | Ninguno (Business to business) ³ |
| International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM)  | 2012 | Alemania |  Acuicultura | Sociedad Civil | Todas las especies de acuicultura | Sudamérica, Asia, África, Australia & Oceanía, Norteamérica, Europa, Centroamérica & El Caribe | Ninguno |
| Marine Stewardship Council (MSC)  | 1998 | Reino Unido |  Captura | Sociedad Civil, sector privado | Todas las especies de captura silvestre | África, Asia, Australia & Oceanía, América Central & El Caribe, Europa, Norteamérica y Sudamérica |  |
| Naturland  | Acuicultura - 1996 Captura Silvestre - 2006 | Alemania |   Acuicultura/Captura | Sociedad Civil, Sector Privado & Productores | <ul style="list-style-type: none"> Estándares para acuicultura cubren carpas, salmónidos, pescados blancos, mejillones, langostinos, percas y macroalgas Estándares para pesca silvestre abarcan todas las especies marinas y de aguas frescas, específicamente pescados demersales e invertebrados | Asia, Australia & Oceanía, América Central & El Caribe, Europa, Norteamérica y Sudamérica |  |

³ Las organizaciones Friend of the Seas (FOS) y Global G.A.P. cuentan con un acuerdo de colaboración mediante el cual las granjas acuícolas certificadas por Global GAP solo necesitarán ser evaluadas con algunos criterios de sostenibilidad adicionales para que puedan utilizar la etiqueta FOS de sostenibilidad para acuicultura. A su vez, las explotaciones certificadas con FOS podrán incluir la auditoría Global GAP en la próxima anual de recertificación.

1.1. PESCA DE CAPTURA SILVESTRE

A nivel internacional, dos sistemas de certificación, Friend of the Seas – FOS y MSC, muestran una importante relevancia. Solo estas dos iniciativas certifican a más de 18,6 millones de TM de pesca silvestre, lo cual representa el 20% de la producción mundial de la categoría y 80% del mercado total de pesca certificada. Sin embargo, es importante mencionar que los modelos empresariales tanto de MSC como de FOS muestran claras diferencias.

1.1.1. MARINE STEWARDSHIP COUNCIL - MSC

En primer término, la certificación MSC se enfoca principalmente en cubrir el canal minorista de consumo de los mercados desarrollados en los cuales sus productos y derivados tienen un valor de ventas por encima de los US\$ 4,5 mil millones (2015). Asimismo, debido a su naturaleza, se concentra en tres grupos de especies – bacalaos, arenques y atunes – que representan más de la mitad de su producción certificada. De hecho, el abadejo de Alaska, utilizado en la preparación de los Filet – o – fish (sándwich de filete de pescado) con certificación MSC de McDonald's, es la principal especie de su cartera con una participación del 24% sobre el total. Sin embargo, aunque el sello MSC se encuentra presente y se comercializa en las principales cadenas minoristas y de foodservice de Estados Unidos y Europa, aún muestra un grado de reconocimiento medio entre los consumidores, el cual alcanza 41% de acuerdo a un estudio realizado por MSC en 2016. Si bien este es uno de sus principales puntos débiles, se contraresta con la sólida relación que MSC cuenta con importantes marcas de consumo masivo y operadores retail a nivel internacional que incluyen los siguientes ejemplos:

Cuadro N° 02: Principales compromisos firmados con MSC

| Empresa | Detalle |
|---|--|
|  | Desde 2014, el 93% de la oferta de las principales líneas de productos pesqueros (frescos / congelados / conservas) de la cadena canadiense Loblaws provienen de fuentes sostenibles (MSC / ASC) |
|  | Desde 2014, todos los sándwiches Filet-O-Fish (Abadejo de Alaska) que McDonald's comercializa en Estados Unidos, Canadá y Europa cuentan con certificación MSC. |
|  | En 2015, la cadena minorista más grande de Japón, Aeon, se comprometió a incrementar las ventas de productos pesqueros MSC / ASC en el país hasta alcanzar una cuota de mercado de 10%. |

| | |
|--|--|
|  | <p>En octubre de 2015, IKEA se comprometió a contar con el total de su oferta de productos pesqueros con certificación MSC.</p> |
|  | <p>En 2016, la totalidad de productos de pesca silvestre utilizados por Iglo's Group (conservas / procesados) provienen de fuentes MSC.</p> |
|  | <p>En la actualidad más del 90% de la oferta de productos pesqueros frescos y congelados de Walmart, Sam's Club y Asda cuentan con certificación MSC o BAP.</p> |
|  | <p>En los juegos olímpicos de Río 2016 se sirvió únicamente productos pesqueros con certificación MSC.</p> |
|  | <p>Para 2017, la cadena de supermercados Waitrose (Reino Unido) espera que el 100% de sus productos pesqueros comercializados cuenten con certificaciones MSC de manera independiente.</p> |

Fuente: MSC / SSI Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

La certificación MSC tiene cobertura para todas las especies de pesca de captura; sin embargo, es evidente que muestra un mayor posicionamiento y se suele relacionar con especies propias del hemisferio norte como el abadejo de Alaska, el bacalao del Atlántico y el arenque. De hecho, los niveles de penetración de la certificación MSC entre los productores sudamericanos son bastante bajos pese a las crecientes oportunidades que plantea en los principales mercados de exportación. De acuerdo a la base de proveedores del MSC, Chile es el país sudamericano con mayor número de empresas certificadas, aproximadamente veintiuno, siendo sus principales productos el mero de profundidad, los mejillones y el langostino amarillo; le siguen, Argentina con catorce empresas, que tienen como principales productos a la sardina argentina y a la merluza de cola, y Ecuador con once empresas, básicamente atuneras.

En el caso de Perú, son solamente cuatro las empresas que cuentan con esta certificación (Acuapesca, Compañía Americana de Conservas, Corporación Leribe e Inversiones Prisco), las cuales cuentan entre sus productos a las conservas de anchoveta, conchas de abanico, entre otros⁴. Si bien, la mayoría de los productos más importantes de la oferta exportable peruana no se encuentran dentro de los principales grupos de productos certificados por MSC, en primer

⁴ Cfr. [MSC : Find a Supplier Search](#)

término, sí se podría aprovechar esta certificación en lo referente a conchas de abanico debido a que dicho producto muestra una asociación positiva con el sello MSC en el mercado europeo donde se encuentra presente en cadenas minoristas importantes como Coop y Waitrose, por mencionar algunas. Otro producto interesante para el cual podría ser favorable esta certificación es el langostino que representa 3% de la producción MSC en 2015 y marcas globales como Iglo trabajan con esta certificación; sin embargo, es importante mencionar que el grueso del langostino certificado por MSC corresponde al camarón boreal (262 mil TM), mientras que los niveles de certificación de la variedad *I. vanammei* (380 TM) aún son mínimos.

Cuadro N° 03: Productos MSC

| Vieira patagónica sin coral - Refrigerada | Langostinos boreales - Congelados | Filetes de anchoas en salazón |
|--|--|---|
|  <p>Marca: Waitrose Origen: Silvestre – Atlántico Sur Retail: Wairose (Reino Unido) Peso: 175 gr. / Precio: US\$ 6,36</p> |  <p>Marca: Iglo Origen: Silvestre Retail: Coop (Suiza) Peso: 200 gr. / Precio: US\$ 8,46</p> |  <p>Marca: Coop Origen: Silvestre - Portugal Retail: Coop (Suiza) Peso: 30 gr. / Precio: US\$ 3,09</p> |
| Mejillones ahumados en aceite de canola | Lnagostinos boreales - Congelado | Filete de caballa en salsa de tomate |
|  <p>Marca: Larsen Origen: Silvestre – Alemania Retail: Tesco (Reino Unido) Peso: 110 gr. / Precio: US\$ -</p> |  <p>Marca: IKEA Origen: Silvestre – Atlántico Norte Retail: IKEA (Suecia) Peso: 250 gr. / Precio: US\$ 6,99</p> |  <p>Marca: Waitrose Origen: Silvestre - Atlántico Retail: Waitrose (Reino Unido) Peso: 125 gr. / Precio: US\$ 1,15</p> |

Fuente: Página web de cadenas minoristas: Waitrose/ Coop Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

1.1.2. FRIEND OF THE SEAS - FOS

Si bien Friend of the Seas - FOS remonta sus orígenes a la protección de delfines frente a las actividades pesqueras de las atuneras; en la actualidad funciona como una de las certificaciones más diversificadas en cuanto a especies orientada tanto a la acuicultura como a la pesca silvestre. En el caso específico de la pesca de captura, la producción FOS se ha dinamizado a un ritmo de 91% anual entre 2008 y 2015 hasta alcanzar 9,3 millones de TM, convirtiéndose así en la mayor certificación pesquera sostenible del planeta.

Sin embargo, la orientación y el modelo de negocio de FOS difieren notablemente de MSC, su más cercano competidor en lo que concierne a sostenibilidad. Por un lado, Friend of the Seas parece centrarse más en el estado actual del producto pesquero para el cual se solicita la certificación que en los procesos que pueden conducir a una pesca sostenible como tal. En base a este enfoque, el requerimiento medular para obtener la certificación es que el stock objetivo no sea sobreexplotado de acuerdo a las directrices de la FAO. Tomando ello en cuenta, el proceso de certificación para productos FOS parecería ser menos complejo y potencialmente menos costoso para los productores en relación a otras alternativas con mayor enfoque en el sistema de gestión.

Es, tal vez, por estos factores que la certificación FOS ha evidenciado una importante expansión en el segmento de especies de bajo valor comercial o destinadas al procesamiento industrial de harina y aceite de pescado, principalmente, de países en vías de desarrollo. Ello se evidencia en que sólo tres países (Perú, Chile & Filipinas) representan el 82% de la producción FOS de captura silvestre a nivel mundial.

De acuerdo al SSI, la totalidad de la producción de anchoveta en Perú y Chile (6 millones de TM en 2014) se encuentra certificada bajo los estándares FOS, por lo cual no es de sorprender que este producto represente el 72% de la producción total. Le siguen en orden otras especies como los listados (556 mil TM), jureles (509 mil TM) y atunes de aleta amarilla (495 mil TM).

Además, de las siete empresas peruanas certificadas con FOS para la pesca de anchoveta, únicamente Austral Group es la que cuenta con estos estándares vigentes también para la captura de caballa (*scomber japonicus*). Es importante mencionar que esta certificación también podría enfocarse en otros productos de gran relevancia como la pota (*dosidicus gigas*). En el caso de este último producto, únicamente la chilena SeaTec cuenta con estándares FOS aprobados para su captura con una producción certificada de 1,2 mil TM en 2015.

Cuadro N° 04: Productos Friend of the sea - FOS

| Caballa en conserva en aceite de oliva | Omega3 para perros – Aceite de pota | Twelve Pack – Anchovetas en aceite de oliva |
|---|---|--|
|  <p>Marca: Season Origen: Silvestre – Estados Unidos Retail: Walmart (EE.UU.) Peso: 125 gr. / Precio: US\$ 3,99</p> |  <p>Marca: FeelGood Origen: Silvestre – Chile Retail: Online Peso: 200 ml. / Precio: US\$ 30,13</p> |  <p>Marca: Yankee Clipper Origen: Silvestre – EE.UU. Retail: Loblaw's (Canadá) Peso: 125. gr x12 / Precio: US\$ 27,5</p> |

Fuente: Página web de cadenas minoristas: Walmart / Loblaw Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERU

1.2. ACUICULTURA

Frente al estancamiento de los volúmenes de producción de las capturas silvestres, la acuicultura ha sido la única alternativa para satisfacer el aumento de la demanda mundial de productos pesqueros durante la última década. A la par con este comportamiento, la producción acuícola certificada se ha dinamizado exponencialmente a una tasa promedio anual de 76% entre 2003 y 2015, casi duplicando el crecimiento de la acuicultura convencional para similar periodo, hasta alcanzar 4,5 millones de TM, lo cual representa solo el 6% de la producción acuícola total. Esto principalmente se debe a que el principal actor global de la categoría, China, no cuenta con acuicultura certificada.

La acuicultura certificada está dirigida a un número limitado de especies con alto valor comercial. La mayor especie de acuicultura certificada en 2015 fue el salmón que representó el 56% del total mundial. Asimismo, siete grupos de especies (salmón, pangasius, mejillones, tilapia, langostinos, trucha y dorada) acumulan el 97% de la producción acuícola sostenible; de hecho, algunas iniciativas suelen centrarse en productos específicos con enfoque en la demanda de mercados clave como Europa y Norteamérica⁵.

Es importante mencionar, además, que solamente dos estándares de certificación, Global GAP y ASC, representan dos tercios de la producción sostenible de acuicultura. Por lo cual se analizará ambos modelos a continuación.

1.2.1. AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL (ASC)

La certificación ASC, fundada en 2010, es en la actualidad la certificación de pesca sostenible más dinámica, lo cual se evidencia en el importante incremento de su producción al pasar de 88 mil TM (2012) a más de 688 mil TM (2015), lo cual significó en una tasa de crecimiento anual de 98% durante ese periodo.

La certificación ASC se encuentra enfocada en cuatro grupos de especies (salmón, tilapia, pangasius, y langostinos) que en su conjunto representan el 98% de la producción sostenible en 2015.

A su vez, el 70% de la producción ASC proviene de países en vías de desarrollo (2015) entre los cuales destacan Vietnam, Chile, Indonesia, Honduras y Ecuador. La presencia de esta certificación se encuentra más marcada en plazas asiáticas y latinoamericanas, y muestra baja cobertura en Norteamérica y África.

⁵ Cfr. FiBL

A nivel minorista, actualmente, ASC cuenta con más de 3 600 productos certificados, de los cuales el 77% tiene como destino al continente europeo, particularmente Alemania, Reino Unido y los mercados nórdicos. Asimismo, los compromisos adquiridos a favor de la certificación ASC por parte de importantes actores de la cadena minorista como Lidl, Albert Hein, Colruyt, Aldi, Jumbo y PLUS evidencian el óptimo posicionamiento de este sello a nivel retail. De hecho, de acuerdo a un estudio sobre reconomiento de marca realizado por ASC en Holanda, Alemania y Suiza evidenció que entre 40% y 50% de los consumidores encuestados en estos países identifican y conocen acerca de la certificación. Asimismo, entre un cuarto y un tercio de la muestra consideró que contar con el sello ASC es más importante que el factor precio y que una proporción similar buscarían otro supermercado si en el que compraban no ofrecían productos pesqueros responsablemente cultivados⁶.

Cuadro N° 05: Principales compromisos firmados con ASC

| Empresa | |
|---|---|
|  | En Japón, la cadena minorista más grande del país, Aeon, se ha comprometido a comercializar únicamente langostinos certificados ASC. |
|  | IKEA se ha comprometido a ofrecer únicamente productos de acuicultura certificados por ASC en todas sus tiendas de 47 países. |
|  | La firma hotelera Hilton espera que el 100% de los productos de acuicultura que ofrezcan en sus establecimientos cuenten con certificación ASC para 2022. |
|  | La australiana Woolworths se ha comprometido a que la totalidad de sus productos de acuicultura ofrecidos en 2020 cuenten con certificación ASC. |

Fuente: ASC Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

A nivel de Latinoamérica, Chile lidera con el mayor número de empresas certificadas (19) básicamente dedicadas al cultivo de salmón del Atlántico y mejillones; le siguen Ecuador con siete empresas enfocadas en la producción de vanammei y Colombia con cuatro empresas de tilapia. De acuerdo a estadísticas 2015, Perú es el productor ASC número 19° con un volumen producido de 1 589 TM. Solamente dos empresas cuentan con esta certificación, Acuapesca Group (conchas de abanico) e Inversiones Prisco (conchas de abanico / langostino vanammei). De hecho, las conchas de abanico peruanas con sello ASC se comercializan en Francia en las principales cadenas minoristas⁷.

⁶ Cfr. ASC

⁷ Cfr. [ASC Certified Suppliers \(CoC\)](#)

Cuadro N° 06: Productos ASC

| Vanmmei cocido (41 – 60 piezas) | Vanammei jumbo pelado & cocido | Filete ahumado de trucha |
|--|---|--|
|  |  |  |
| Marca: Coop Origen: Vietnam Retail: Coop (Suiza) Peso: 450 gr. / Precio: US\$ 13,97 | Marca: Waitrose Origen: Honduras, Indonesia & Nicaragua Retail: Waitrose (Reino Unido) Peso: 220 gr. / Precio: US\$ 6,40 | Marca: Coop Origen: Suiza Retail: Coop (Suiza) Peso: 125. gr / Precio: US\$ 3,8 |

Fuente: Página web de cadenas minoristas: Coop / Waitrose Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERU

1.2.2. GLOBAL G.A.P.

GLOBAL G.A.P. nació en 1997 como una iniciativa básicamente empresarial del Euro – Retailer Produce Group. En la actualidad, se ha consolidado como uno de los principales requisitos solicitados por las principales cadenas minoristas a nivel global debido a los controles estrictos de seguridad alimentaria que esta certificación significa para los proveedores. A diferencia de otros estándares, Global G.A.P. ha adoptado un enfoque empresa a empresa (B2B) en la promoción y adopción de su normal por lo cual no tiene una etiqueta o sello en sus productos certificados.

Aunque inicialmente fue planteada como una iniciativa dirigida a la promoción de buenas prácticas agrícolas como base para garantizar la seguridad alimentaria y la sostenibilidad, desde 2004, Global G.A.P. expandió su cobertura a la acuicultura. Desde entonces, es el estándar líder en términos de volumen de acuicultura certificada a nivel mundial con una producción de 2,1 millones de TM, lo que representa aproximadamente el 3% de la producción acuícola total de 2015.

El predominio de Global G.A.P. y el rápido crecimiento (29% en promedio anual 2008 – 2015) se debe a varios factores. En primer lugar, es preferida por los retailers debido a la rigurosidad de sus requisitos de inocuidad, seguridad y sostenibilidad para productos acuícolas, con lo cual pueden cubrir a través de una sola certificación tres aspectos altamente valorados por los consumidores. En segundo lugar, el fuerte networking con las principales cadenas minoristas de alimentos y restaurantería, particularmente en Europa, y la consolidación de la marca Global G.A.P. ha dado paso a la expansión de la cobertura de especies certificadas. Si bien el salmón continúa siendo la especie Global G.A.P. con mayor producción con aproximadamente 1,7 millones de TM (79% de participación) en 2015, otros productos como el pangasius (103 mil TM / 5% de participación), langostinos vanammei (95 mil TM / 4%) y truchas arco iris (91 mil TM / 4%) vienen mostrando un fuerte dinamismo.

Es importante mencionar además que Friend of the Seas (FOS) y Global G.A.P. cuentan con un acuerdo de colaboración mediante el cual las granjas acuícolas certificadas por Global GAP solo necesitarán ser evaluadas con algunos criterios de sostenibilidad adicionales para que puedan utilizar la etiqueta FOS de sostenibilidad para acuicultura. A su vez, las explotaciones certificadas con FOS podrán incluir la auditoría Global GAP en la próxima auditoría anual de recertificación⁸.

1.2.3. CERTIFICACIONES ORGÁNICAS

Los estándares voluntarios de sostenibilidad para la acuicultura se iniciaron con la primera producción de carpa orgánica con certificación Naturland en 1995. Asimismo, la International Federation of Organic Aquaculture Movements – IFOAM promulgó la versión final de sus estándares de acuicultura en 2005. El mismo año, las autoridades chinas pusieron en vigencia su certificación orgánica nacional y, desde entonces, el país se ha convertido en un líder mundial de acuicultura con este sello.

En líneas generales, los estándares orgánicos para la acuicultura difieren de las certificaciones similares para el ganado y aves de corral, ya que los productos hidrobiológicos de acuicultura orgánica pueden ser alimentados con harina de pescado silvestre certificada bajo sellos sostenibles como MSC o FOS. De hecho, la harina de pescado que Perú exporta a China con certificación FOS es la principal fuente de alimentación de la industria acuícola orgánica del país asiático, la cual se prevé continúe expandiéndose debido a la creciente demanda de los mercados desarrollados.

Aunque no existen estadísticas uniformizadas, de acuerdo al FiBL, se estima que la producción de acuicultura orgánica alcance al menos las 200 mil TM (2015), lo que representa una tasa de crecimiento medio anual de 35% durante el periodo 2008 – 2015. Las especies certificadas con esta clase de iniciativas principalmente son de alto valor comercial, lo cual se evidencia en que el 90% de la producción certificada por Naturland se concentra en el salmón y los langostinos, mientras que entre las especies prometedoras se encuentran la trucha arco iris, los mejillones, la dorada y la lubina.

Por otro lado, el mercado mundial de productos de acuicultura orgánica se encuentra valorizado en más de US\$ 1,2 mil millones. El consumo se centra básicamente en mercados europeos como Alemania, Suiza, Reino Unido y Suecia, debido a la creciente demanda de los consumidores ante la pérdida de credibilidad de la acuicultura convencional por el uso excesivo de antibióticos e impactos negativos en los ecosistemas.

⁸ Cfr. [Global G.A.P. : Friend of the Sea Add On Module From Aquaculture](#)

Cuadro N° 07: Productos Acuícolas con etiquetas orgánicas

| Colas de langostino crudas sin pelar | Colas de langostino cocidas | Fish Fingers - Naturland |
|---|---|--|
|  <p>Marca: Wegmans Organic Origen: Ecuador Retail: Wegmans (EE.UU.) Peso: 454 gr. / Precio: US\$ 13,99</p> |  <p>Marca: Coop Naturaplan Origen: Vietnam Retail: Coop (Suiza) Peso: 120 gr. / Precio: US\$ 9,8</p> |  <p>Marca: This Fish Origen: Vietnam Retail: Online (Australia) Peso: 300 gr. / Precio: US\$ 10,2</p> |

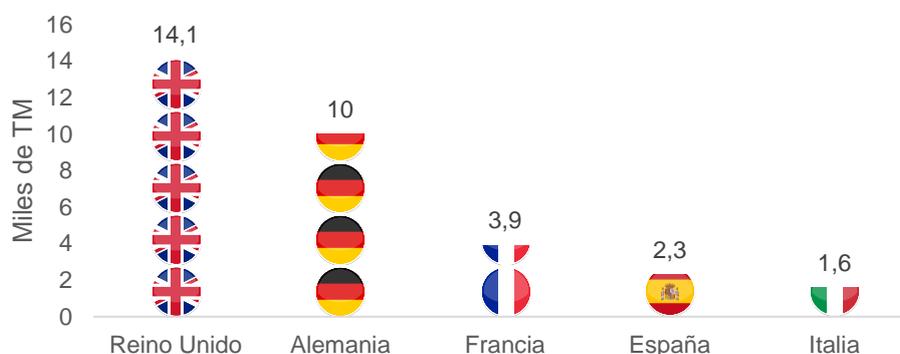
Fuente: Página web de cadenas minoristas: Coop / Wegmans Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

II. POTENCIAL DE MERCADO

De acuerdo al SSI, el mercado mundial de pesca sostenible se encuentra valorizado en US\$ 11,5 mil millones, con lo cual representa 14% del comercio total de productos pesqueros en 2015; este es un avance notable si se tiene en cuenta que hace diez años su participación era de apenas 0,5%. Gran parte de este comportamiento se debe a los mayores compromisos por parte de las principales cadenas minoristas como Walmart, IKEA & Whole Foods relacionados con la sostenibilidad de la pesca como consecuencia de las mayores presiones de los consumidores en temas éticos y medioambientales.

De acuerdo a un estudio realizado por GlobalScan para MSC en 2016, los consumidores que cuentan con un mayor conocimiento de las certificaciones de sostenibilidad básicamente se encuentran en Europa del Norte. Suiza, Alemania, Austria, Suecia y Reino Unido son plazas consolidadas en las que más de la mitad de consumidores están relacionados con certificaciones sostenibles; mientras que en Estados Unidos, Canadá y Australia esta proporción aún es relativamente baja. Sin embargo, en líneas generales, el 62% de los encuestados considera que las denominadas certificaciones sostenibles agregan confianza y seguridad al momento de compra.

Gráfico N° 1: Principales mercados de productos pesqueros orgánicos en Europa 2016



Fuente: Euromonitor International Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

El panorama es similar en cuanto a las certificaciones orgánicas para la pesca. De acuerdo a Euromonitor International, el mayor mercado para esta clase de productos a nivel mundial lo tiene Reino Unido con un volumen total de ventas de 14,1 mil TM en 2016 compuesto, básicamente, por importaciones regionales como el salmón de Irlanda o la carpa de Europa Oriental; sin embargo, los langostinos y bivalvos orgánicos suelen provenir de regiones en vías de desarrollo como Ecuador o Vietnam. En tanto, Alemania es el mercado más dinámico al mostrar un crecimiento medio anual de 12,8% entre 2012 y 2016, un comportamiento destacable si se tiene en cuenta que la demanda de alternativas convencionales ha disminuido progresivamente en los últimos años como consecuencia del impacto negativo de los temas medioambientales relacionados con la pesca.

III. PRECIOS

3.1. PRECIOS MINORISTAS

En líneas generales, para el caso de certificaciones MSC, BAP o ASC, los precios son superiores en un rango de 10% - 15% que los de las alternativas convencionales. Por ejemplo, en Reino Unido, se suele pagar hasta un 13% más por el salmón con etiqueta MSC. De hecho, de acuerdo a un estudio realizado por MSC en 21 países desarrollados, el 54% de los encuestados se encuentran dispuestos a pagar un precio premium por esta clase de productos⁹.

Por otro lado, en particular para los productos pesqueros orgánicos, los precios de importación pueden ser hasta en 15% - 20% superiores a los de presentaciones convencionales; mientras que a nivel minorista se pueden observar diferencias de entre 20% y 40%. De hecho, en plazas como Suiza, se puede observar que el precio minoristas de los filetes de pangasius orgánicos puede ser hasta el doble del de las presentaciones convencionales.

Cuadro N° 08: Comparación de precios minoristas Convencional / Orgánico

| Producto Convencional | Producto Orgánico |
|---|--|
|  <p>Filete de salmón convencional Origen: Escocia / Retail: Coop Precio: US\$ 45,4 / kilogramo</p> |  <p>Filete de salmón orgánico Origen: Escocia / Retail: Coop Precio: US\$ 53,8 / kilogramo (+ 18,5%)</p> |

⁹ MSC – Consumer Survey 2016

| | |
|---|---|
|  <p>Filetes de abadejo de Alaska Origen: EEUU / Retail: Carrefour Precio: US\$ 8,0 / kilogramo</p> |  <p>Filetes de abadejo de Alaska orgánicos Origen: EEUU / Retail: Carrefour Precio: US\$ 10,82 / kilogramo (+35,2%)</p> |
|---|---|

Fuente: Supermercados / Tiendas Online Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

IV. POTENCIAL DEL PRODUCTO PERUANO

Gráfico N°2: Producción peruana de pesca certificada 2015 en TM¹⁰



Fuente: FOS / ASC / FiBL Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

Tal como se explicó a lo largo del presente informe, Perú es el productor top de productos pesqueros certificados como consecuencia, básicamente, de la oferta de anchoveta peruana destinada a la fabricación de harina y aceite de pescado. Sin embargo, en lo relativo a especies de consumo humano directo, los niveles de pesca sostenible peruana son aun menores que incluso competidores regionales como Chile y Ecuador.

Asimismo, el grueso de la producción certificada no tradicional corresponde a especies de acuicultura, principalmente conchas de abanico y langostinos. Aunque estos dos grupos de especies no son los más comercializados a nivel mundial, si los comparamos con el salmón o el pangasius por ejemplo, muestran un creciente desempeño y su presencia es notoria principalmente en los mercados europeos, donde las principales cadenas minoristas han firmado compromisos apuntando hacia la sostenibilidad total de sus ofertas de pesca para el año 2020.

¹⁰ Salvo para el caso de productos pesqueros orgánicos que corresponden a data de 2013, el resto de certificaciones muestran información actualizada a 2015. En el caso de Global G.A.P. no se cuenta con información disponible al cierre del presente informe.

De hecho, de acuerdo al CBI, MSC ya tiene una presencia del 50% en la oferta pesquera a nivel minorista en Holanda, Alemania y Suiza; entre 10% y 40% de penetración en Dinamarca, Suecia, Austria, Reino Unido y Bélgica; y 5% de participación del canal retail de Francia en 2015¹¹.

En este contexto es importante anticiparse a los cambios. Probablemente, en los próximos años las certificaciones sostenibles continúen mostrando una mayor demanda entre los principales compradores europeos y conviertan a estos estándares en requisitos tácitos, más que voluntarios, de ingreso al mercado. Esto es particularmente relevante si se tiene en cuenta que el 48% de las exportaciones peruanas de langostinos y conchas de abanico se destinan a Europa (2016). Por ello, la certificación ASC parece ser la mejor alternativa debido a su enfoque en retail y su mejor posicionamiento entre los detallistas y consumidores europeos; en un segundo término, los estándares orgánicos se muestran prometedores para mercados específicos como Reino Unido, Alemania, Suiza, Austria y las plazas nórdicas.

Ahora bien, en lo relativo a especies de captura que aún no muestran una cobertura sostenible importante pero que podrían desarrollarse a largo plazo se encuentran los calamares, potas y pulpos. De hecho, la producción de pota certificada ya se viene realizando bajo los estándares FOS a través de la empresa SeaTec (Chile), la cual totalizó 1 200 TM en 2015. Es importante mencionar que el valor promedio de exportación FOB de filetes de pota congelada certificada a Estados Unidos de SeaTec en 2016 fue de US\$ 4,51/kg. mientras que la cotización media fue de US\$ 4,21/ kg. Sin embargo, el bajo valor comercial de la pota frente a otros similares como la sepia (10 000 TM de producción certificada 2015), la sepia faraón (5 000 TM) y sepiolida (5 000 TM), la ponen en una posición de desventaja con miras al canal retail de los principales compradores europeos, aunque con posibilidades para comercializarse con éxito en plazas asiáticas como Japón y Corea del Sur, donde están más familiarizados con su consumo y se vienen desarrollando preferencias por las alternativas sostenibles

V. INFORMACIÓN DE INTERÉS

5.1. FERIAS

Cuadro N° 08: Ferias de interés para productos pesqueros sostenibles / orgánicos

| Nombre de la Feria | Web Site | Duración | N° Expositores | N° Visitantes | Ciudad País |
|--|---|----------|----------------|---------------|----------------|
|  Conxemar 2017 | http://www.conxemar.com/ | 3 días | 500 | 33 000 | Vigo España |

¹¹ Cfr. [CBI: Exporting frozen organic Seafood to Europe](#)

| | | | | | |
|---|---|--------|-------|--------|---------------------------|
|  Seafood Expo Global 2018 | http://www.seafoodexpo.com/global/ | 3 días | 1 850 | 28 500 | Bruselas Bélgica |
|  Seafood Expo North America 2018 | http://seafoodexpo.com/north-america/ | 3 días | 500 | 21 680 | Boston, Estados Unidos |
|  Fish International 25-27 FEB 2018 MESSE BREMEN | http://www.fishinternational.com/ | 3 días | 270 | 11 000 | Bremen Alemania |
|  Biofach 2018 | https://www.biofach.de/en | 4 días | 2 794 | 51 453 | Nuremberg Alemania |
|  Natural & Organic Products Europe LONDON | http://www.naturalproducts.co.uk/ | 2 días | 650 | 10 000 | Londres, Reino Unido |

Fuente: Eventseye.com Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

5.2. LINKS DE INTERÉS

- Aquaculture Stewardship Council - <http://www.asc-aqua.org/>
- Marine Stewardship Council - <https://www.msc.org/>
- Friend of the sea - <http://www.friendofthesea.org/ES/>
- Global G.A.P. - <http://www.globalgap.org/es>
- Eurofish International Organisation - <https://www.eurofish.dk/>
- Naturland - <http://www.naturland.de/es>