

Informe Especializado
Oportunidades para mahi – mahi en
Estados Unidos



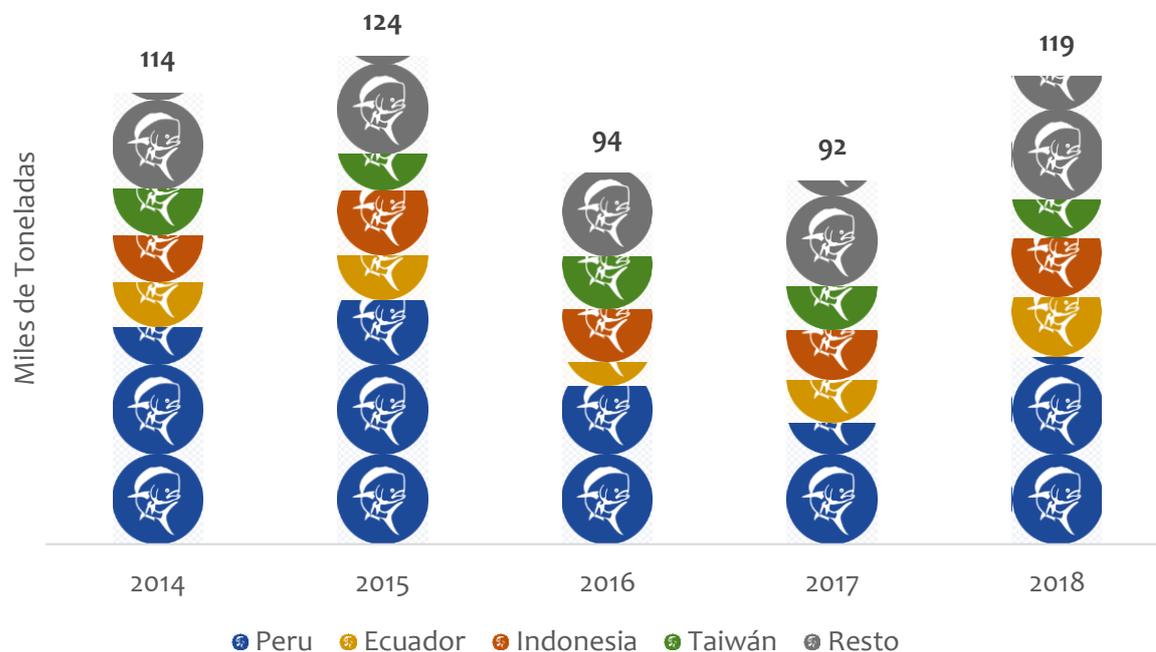
ÍNDICE

I. PRODUCTO	3
II. DESEMPEÑO DE LAS IMPORTACIONES	5
III. ANÁLISIS DE LOS COMPRADORES.....	12
IV. INNOVACIÓN & NUEVOS LANZAMIENTOS.....	15
V. ANEXOS (INFORMACIÓN SOBRE IMPORTADORES)	18

I. PRODUCTO

1.1. PRODUCCIÓN MUNDIAL

Gráfico Nº 01: Evolución de la producción mundial de mahi – mahi 2014 - 2018



Fuente: FAO Stats Elaboración: Departamento de Inteligencia de Mercados

El mahi-mahi (*Coryphaena hippurus*), también conocido como *dolphinfish* o *perico*, es un pelágico que habita en aguas tropicales y sub-tropicales que cuenta con una fuerte demanda internacional en Estados Unidos y Europa Occidental.

De acuerdo a información de la FAO (2018), Perú es la fuente más importante de mahi-mahi a nivel global y representa poco más del 40% de las capturas mundiales. Durante el periodo 2016 – 2018, Ecuador ha incrementado sostenidamente su participación y ya representa 13% de los suministros globales de esta especie. Otros jugadores importantes son Indonesia (13% de participación), Taiwán (8%) e Irán (8%).

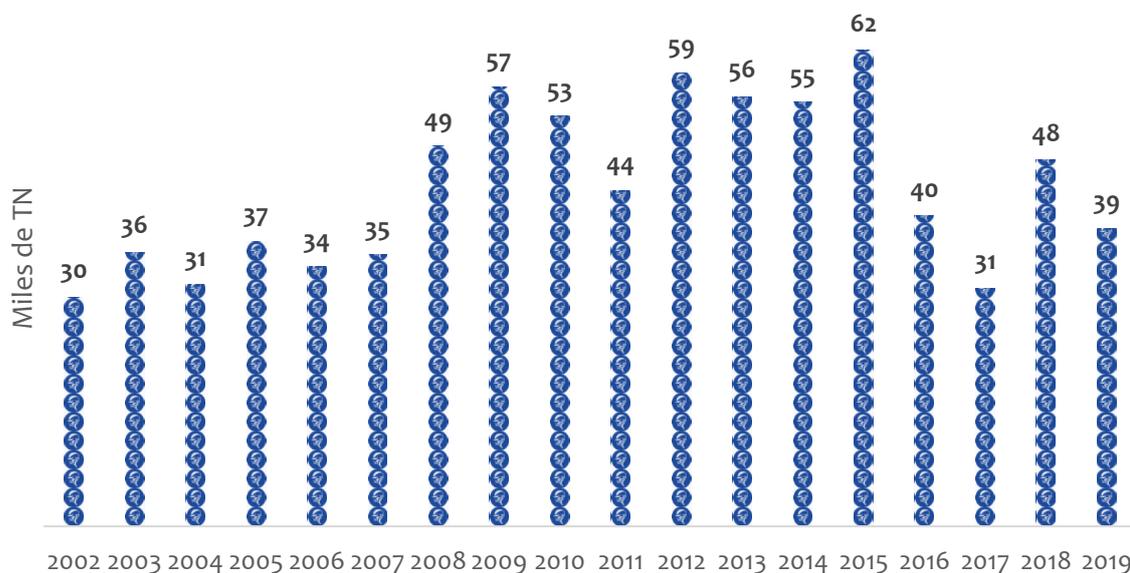
Pese al incremento de los niveles de captura, la pesca del mahi mahi ha estado expuesta a la crítica internacional debido a deficiencias relacionadas a trazabilidad y sostenibilidad. De hecho, tomando como punto de partida los desembarques globales de mahi mahi durante el periodo 2014 – 2016, menos del 0,1% cumplieron con la clasificación “*Best Choice / Mejor elección*” del [Monterrey Seafood Watch](#). Esta clasificación, otorgada básicamente a pesquerías estadounidenses, indica que los recursos están siendo bien administrados y capturados de manera que causan poco daño a los hábitats y a otras especies. Asimismo, solamente alrededor del 10% de los desembarques de mahi mahi a nivel global se enmarcan dentro de la clasificación “*Good Alternative / Buena alternativa*” y un importante 70% de los desembarques, los cuales

incluyen las capturas peruanas, se encuentran clasificados dentro de la categoría “Avoid / Evitar”. El resto de desembarques no se encuentran clasificados.

En respuesta a ello, los principales actores de la cadena de suministro global del mahi mahi están buscando optimizar sus prácticas relacionadas a la sostenibilidad de la actividad pesquera. De acuerdo a [FishChoice](#), actualmente existen ocho FIP (Fishery Improvement Projects) activos que incluyen a la pesca de mahi mahi con pelangre (long-line) dentro de su alcance en Costa Rica, Ecuador, Mauricio, Mozambique, Perú, Taiwán, Tailandia y Hawaii; así como un FIP en etapa prospectiva en Indonesia. El país que ha logrado mayores avances en esta materia es Ecuador, cuya pesquería completó su FIP en 2019, por lo cual actualmente se encuentra en proceso de evaluación por parte de MSC.

1.2. PRODUCCIÓN NACIONAL

Gráfico N° 02: Evolución de la producción peruana de mahi – mahi (2002 – 2019)



Fuente: PRODUCE Elaboración: Departamento de Inteligencia de Mercados

La pesquería de mahi mahi en Perú incrementó sus desembarques a principios de la década de los ochenta como resultado de la mayor demanda del mercado y la introducción del pelangre (long – line) como método de pesca. A inicios de la década de 1990, los desembarques promediaban las mil TN, alcanzando un pico en 1998 debido a la mayor disponibilidad de mahi mahi asociada con el Fenómeno de El Niño. Del año 2000 en adelante, los desembarques alcanzaron niveles por encima de las 30 mil TN hasta superar las 60 mil TN en el año 2015, logrando así un récord histórico.

De acuerdo a información de la oconsultora internacional Tridge, se calcula que el 50% del mahi mahi peruano se destina al mercado nacional, mientras que el porcentaje restante se dirige a la exportación

II. DESEMPEÑO DE LAS IMPORTACIONES

2.1. SUBPARTIDA ARANCELARIA

Cuadro N° 01
Estados Unidos: Denominación arancelaria para mahi-mahi congelado

Subpartida SA2017	Descripción	Arancel NMF	Arancel a Perú
0304.89.50.55	Dolphin fish (mahi mahi ; coryphaena spp.) fillets, frozen	0%	0%
0302.89.50.72	Dolphin fish (mahi mahi) (coryphaena spp.), fresh or chilled	1,3%	0%

Fuente: MacMap Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

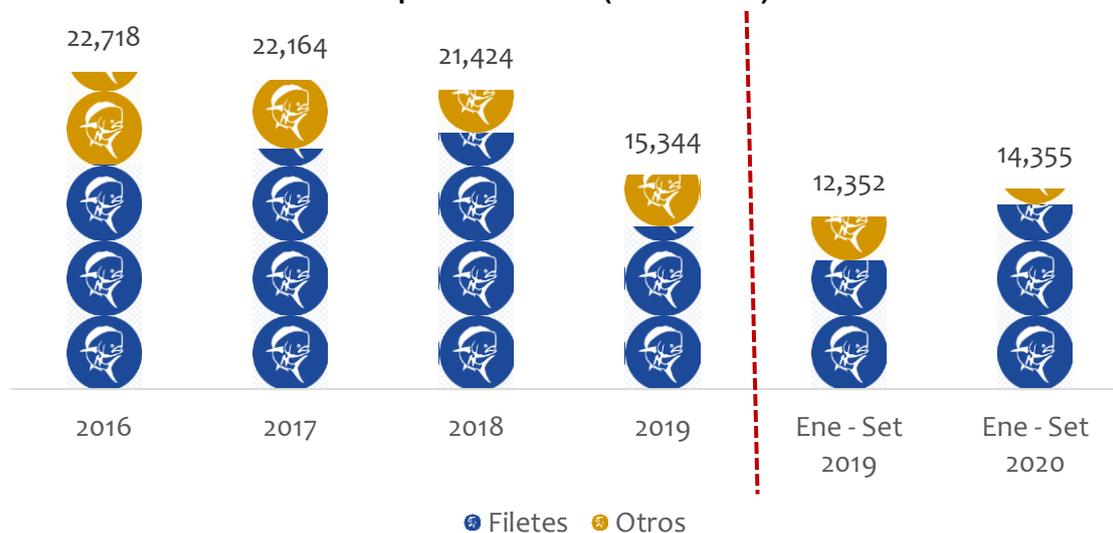
A diferencia de Perú, Estados Unidos sí cuenta con subpartidas específicas para monitorear el comercio del mahi – mahi y sus subproductos en el país.

En primer lugar, la principal subpartida arancelaria de importación es la correspondiente a filetes congelados (incluye porciones, medallones, darnés, fletchers & similares) identificada con la codificación nacional 0304.89.50.55. Es importante mencionar que, de manera unilateral, Estados Unidos exime de aranceles de importación a esta subpartida nacional.

En segundo lugar, destaca la subpartida nacional correspondiente a mahi – mahi fresco o refrigerado (0302.89.50.72), cuyo comercio en Estados Unidos se ha incrementado sostenidamente en los últimos años. En este caso, los productos provenientes desde Perú se encuentran exentos de aranceles de importación en el marco del Tratado de Libre Comercio con Estados Unidos, mientras que competidores como Ecuador, Japón y Venezuela están sujetos al pago de 1.5% ad-valorem.

2.2. ANÁLISIS DE LAS IMPORTACIONES

Gráfico N° 03: Evolución de las importaciones estadounidenses de mahi mahi en todas sus presentaciones (2016 – 2020)



Fuente: B/L de importación de USA / Trademap Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

A partir del análisis de los manifiestos de carga de importación de Estados Unidos y usando herramientas de data mining, Promperú estima que las importaciones norteamericanas de **mahi mahi en todas sus presentaciones** habrían superado las 15 344 Toneladas en 2019. De ellas, se estima que más del 70% corresponderían a cortes congelados; siendo los filetes (boneless, skin less & blood line removed) en porciones de 4-8 onzas los productos más relevantes. En tanto, el porcentaje restante está compuesto por porciones de mahi mahi frescas, así como presentaciones whole round y HG congeladas.

Cuadro N° 02

EEUU: Evolución de las importaciones de filetes de mahi mahi congelados (Toneladas)

RK	Exportadores	2015	2016	2017	2018	2019	Var. 19-18	Ene - Set 2019	Ene - Set 2020	Var. % Ene - Set 20/19
1°	Perú	8,076	7,527	5,275	7,306	4,260	-41.7%	3,757	6,043	60.8%
2°	Ecuador	4,514	2,192	2,141	3,883	2,723	-29.9%	2,052	3,192	55.5%
3°	Taiwán	4,421	4,629	5,115	1,798	2,137	18.8%	1,576	2,275	44.4%
4°	Vietnam	466	864	2,162	1,695	997	-41.2%	790	651	-17.6%
5°	Indonesia	598	560	555	472	522	10.6%	233	633	171.2%
	Resto	1,204	342	2,032	3,238	1,046	-67.7%	878	507	-42.2%
	Mundo	19,278	16,115	17,280	18,392	11,685	-36.5%	9,287	13,301	43.2%

Fuente: US Census Bureau Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

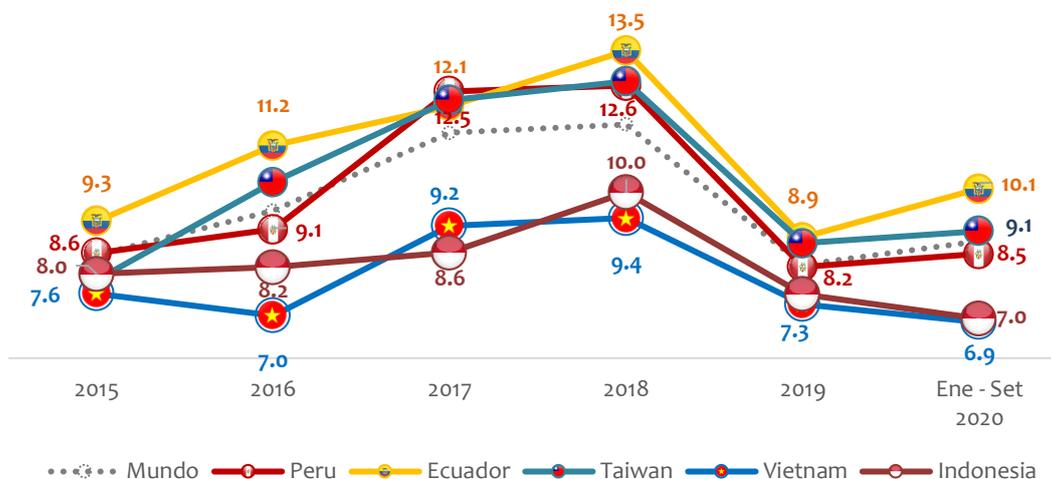
En lo que respecta específicamente a filetes congelados (incl. Porciones, medallones, darnes, fletchers, steaks, entre otros), Perú es el principal proveedor de Estados Unidos con una participación promedio de 40% en los últimos cinco años. De hecho, durante el periodo enero – setiembre de 2020, la relevancia de Perú como proveedor se ha expandido a la par del incremento de importaciones hasta significar más del 45% de las importaciones estadounidenses.

Imagen N°01: Presentaciones requeridas para importación



Fuente: Bluebay Inc

Gráfico N° 04: Evolución de los precios unitarios referenciales de importación de Estados Unidos de filetes de mahi mahi congelados por país de origen (2015 – 2020)



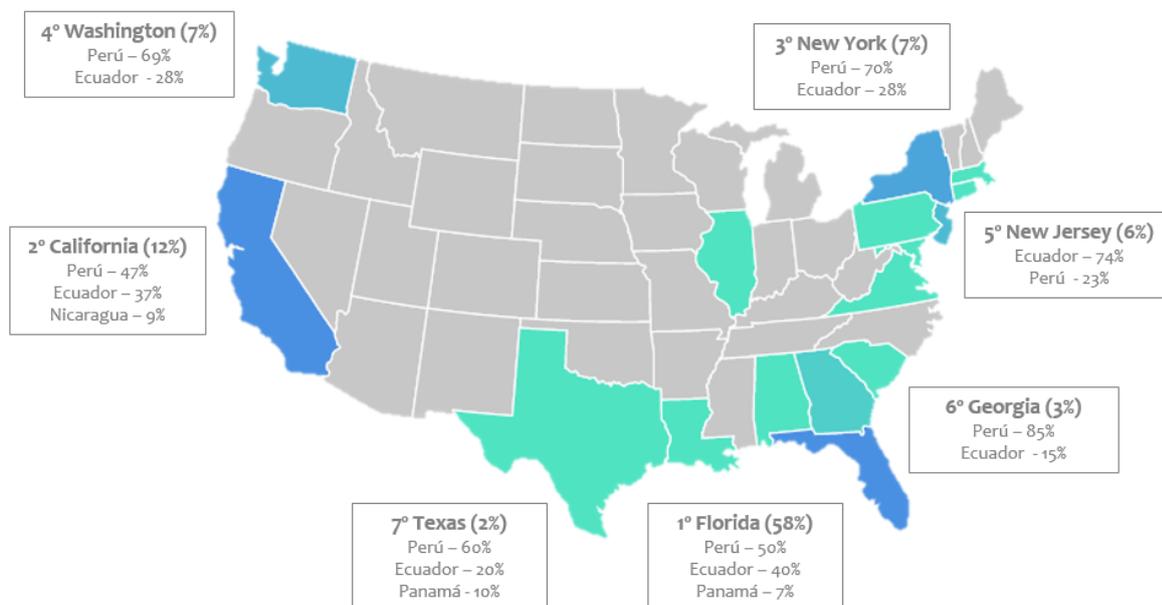
Fuente: US Census Bureau

Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

En base a un análisis comparativo, los filetes congelados de Ecuador han contado con el mayor precio unitario referencial de importación (PURI) durante los últimos cinco años, con una tendencia ascendente entre 2015 y 2018, año en que llegaron a cotizarse en US\$ 13,5/kg. Entre enero y setiembre de 2020, la diferencia de los PURI's de los filetes de Ecuador fue más marcada; de hecho, alcanzó un índice de US\$ 10,1/kg, 14% por encima de la media de proveedores (US\$ 8,8/kg) y 19% por encima del PURI de Perú (US\$ 8,5/kg.). Esto puede deberse a diversos factores, siendo uno de los más relevantes las mejoras en los procesos relacionados a trazabilidad como consecuencia del cumplimiento del FIP en 2019 y el inicio del proceso para obtener la certificación MSC. Asimismo, el mahi mahi ecuatoriano recientemente ha obtenido la clasificación “*Good Choice / Buena Elección*” por parte del Seafood Watch.

Por otro lado, los precios unitarios referenciales de importación de filetes congelados de mahi mahi provenientes desde Perú han mostrado un comportamiento similar a los de Taiwán en los últimos años. Sin embargo, durante el periodo enero – setiembre de 2020, Taiwán ha mostrado un precio unitario medio de importación equivalente a US\$ 9,1/kg; es decir, 7% por encima del registrado por Perú.

Gráfico N° 05: Mapa de calor importaciones estadounidenses de filetes congelados de mahi mahi provenientes de América Latina por estado de destino (2019)



Fuente: US Census Bureau Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

De acuerdo al US Census Bureau, 19 Estados realizaron importaciones de filetes de mahi – mahi congelados desde países latinoamericanos en 2019. Florida es, largamente, el mayor importador en volumen con una participación de 58%; ello puede ser explicado por la popularidad del mahi – mahi en este Estado, así como por su posición como hub de re-exportación del canal HORECA de los países de El Caribe. De hecho, las principales cadenas de hoteles y cruceros de El Caribe suelen tener centrales de compra en Florida. Asimismo, pese a la paralización de los servicios de restauración, se estima que la demanda estadual de este producto se ha expandido en casi un 50% como consecuencia de una mayor demanda del canal retail.

California, en la Costa Oeste, es otro centro de importación relevante con una participación de 12% sobre las importaciones latinoamericanas en 2019. De manera similar que Florida, el mahi mahi cuenta con amplia aceptación al nivel restaurantero californiano debido a que es considerado un filete de alta calidad (color rosáceo, textura firme & sabor sutil) y de precio económico.

Otros Estados relevantes son Nueva York (7% de participación), Washington (7%), Nueva Jersey (6%) y Georgia (3%). Además, se debe destacar el crecimiento sostenido de las importaciones de esta especie en plazas relativamente nuevas como Texas y Maryland.

En volumen, Perú es el principal proveedor latinoamericano de filetes de mahi mahi de doce de los diecinueve estados que realizaron importaciones en 2019. Aunque en plazas como Georgia, Nueva York y Washington, la prevalencia del Perú es notable con participaciones que bordean o superan el 70%; en los dos centros de importación más importantes, Florida y California, la

diferencia entre la participación de Perú con la de su más cercano competidor, Ecuador, se reduce a apenas 10% en volumen y entre 4%-6% en valor.

2.3. ANÁLISIS DE LOS COMPETIDORES

A. ECUADOR



Ecuador es el segundo proveedor de filetes de mahi mahi congelado de Estados Unidos con participaciones de 23%, en volumen, y 25% en valor, en 2019. El mahi mahi es una de las especies más importantes de la pesquería ecuatoriana, ya que se estima representa aproximadamente el 65% de los desembarques de pelágicos y entre 35% - 45% de exportaciones de este tipo de pescados.

En los últimos años, Ecuador ha optimizado los procesos de sostenibilidad y trazabilidad de la pesquería de mahi mahi. Ello se ha logrado a través de la puesta en marcha de un FIP que contó con la participación activa de las partes interesadas, incluido el Viceministerio de Acuicultura & Pesca de Ecuador y la Subsecretaría de Recursos Pesqueros. Este FIP tiene como objetivo adecuar, de manera gradual, la pesquería de mahi mahi ecuatoriana a los lineamientos del Marine Stewardship Council. Desde marzo de 2019, se encuentra bajo evaluación del MSC.

Como consecuencia de tales mejoras, recientemente el Monterrey Seafood Watch ha promovido el mahi mahi ecuatoriano de la categoría "Avoid / Evitar" a "Good Alternative / Buena alternativa", al mismo nivel que la oferta de Costa Rica y Panamá. Sin embargo, aún existen deficiencias en el impacto de la pesca de mahi mahi en otras especies marinas como tortugas y aves, por ejemplo.

B. TAIWÁN



Taiwán es el tercer mayor proveedor de filetes de mahi mahi congelados de Estados Unidos con participaciones de 18%, en volumen, y 19%, en valor, sobre el total de importaciones de 2019.

El mahi mahi suele ser capturado por buques pelangreros (long-line) que pescan principalmente atún y tiburón. La temporada de captura de esta especie en Taiwán ocurre principalmente durante la primavera (abril – junio) y, en menor medida, durante el otoño (setiembre – noviembre).

Actualmente, el mahi mahi taiwanés se encuentra en la categoría “Avoid / Evitar” del Seafood Watch. Las principales críticas a la pesquería de mahi mahi de Taiwán se dirigen a su incidencia negativa sobre otras especies, siendo la principal el atún patudo (sobrepesca), además de tiburones, tortugas y aves marinas. Asimismo, el manejo del recurso por parte del país es considerado ineficaz debido a que no existen medidas de gestión, tales como cuotas máximas de captura, claramente estipuladas. De hecho, se estima que, durante la temporada de pesca, un solo barco puede capturar más de una tonelada de mahi mahi al día.

Es importante mencionar que, con el objetivo de mejorar la competitividad de su oferta, Taiwán se encuentra desarrollando un FIP que tiene como objetivo certificar bajo el sello MSC a su pesquería de mahi mahi. Inicialmente, la conclusión de este FIP estaba previsto para junio de 2020, pero debido a retrasos y algunos incumplimientos se ha planteado como nuevo deadline el año 2025.

C. VIETNAM



Vietnam, el cuarto mayor proveedor de filetes congelados de mahi mahi de Estados Unidos, contó participaciones de 9%, en volumen, y 8%, en valor, en 2019. A diferencia de los proveedores latinoamericanos, la oferta vietnamita de esta especie suele dirigirse mayoritariamente a Europa del Sur y Europa del Este, donde compite con China e Indonesia, y tiene como público objetivo el mercado étnico.

A nivel de Estados Unidos, los filetes de mahi mahi, usualmente ultra-congelados, son considerados de baja calidad frente a la oferta latinoamericana, aunque cuentan con precios bastante competitivos.

El Seafood Watch no ha otorgado alguna calificación a la oferta vietnamita de momento. Sin embargo, Vietnam ha sido criticado por prácticas poco sostenibles relacionadas a la sobre-explotación de recursos, pesca incidental de otras especies y hasta “*esclavitud laboral*” en la

pesca. Asimismo, los productos vietnamitas también tienen la mala reputación de usar aditivos en sus procesos.

Finalmente, Vietnam es el único de los cinco principales proveedores de filetes de mahi mahi a Estados Unidos que no ha puesto en marcha algún FIP.

D. INDONESIA¹



Indonesia es el quinto principal proveedor de filetes de mahi mahi de Estados Unidos y uno de los proveedores que más rápido han crecido en ventas durante el año 2020. Las importaciones provenientes de este país asiático representan el 4% de las compras estadounidenses de la categoría, tanto en valor como en volumen. La oferta de Indonesia se concentra en porciones (saku), buffet chunks (2 – 4 oz) y filetes boneless / skinless congelados.

El país registra pesquería de mahi mahi tanto en el Océano Pacífico Occidental como en el Océano Índico. Sin embargo, se trata de una especie secundaria debido a que los objetivos principales suelen ser grandes pelágicos como el atún (albacore, patudo y aleta amarilla) y el pez espada. Las críticas a la actividad de Indonesia se dirigen principalmente a la captura incidental de otras especies como tiburones y, sobre todo, tortugas marinas; así como al laxo ordenamiento pesquero, por lo cual el Seafood Watch le otorga la clasificación “*Avoid / Evitar*”. El país no cuenta con un FIP relacionado al mahi mahi activo a la fecha.

¹ Información del Seafood Watch para la pesca de mahi mahi indonesio en el Océano Pacífico Occidental

III. ANÁLISIS DE LOS COMPRADORES

3.1. SOSTENIBILIDAD

Para la realización de la presente sección se ha tomado en cuenta los perfiles de 31 compradores / importadores de mahi – mah (Anexo V) i en todas sus presentaciones provenientes de Perú y Ecuador consignados en los manifiestos de carga de importación de Estados Unidos en 2019.

Se puede afirmar que alrededor del 70% de las empresas analizadas cuentan con apartados relacionadas a “sostenibilidad” dentro de sus páginas web, ya sea a través de secciones específicas para este ítem, manifiestos o políticas de compra. De hecho, el grueso de los compradores muestreados afirma que vende preferentemente productos de mar capturados o cultivados de manera sostenible, además de buscar aumentar gradualmente la participación de este tipo de productos en sus carteras.

Básicamente, los compradores se basan en dos variables para considerar que un producto es “sostenible”:

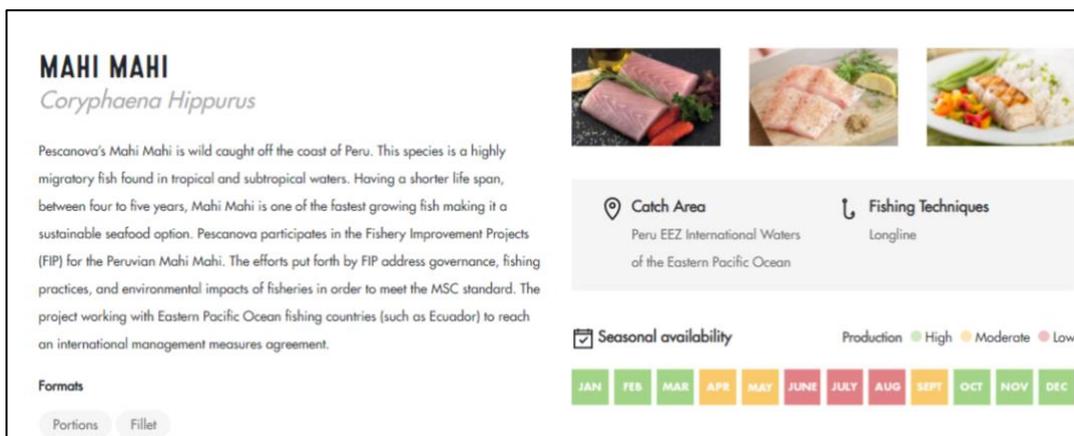
1. Calificaciones de sostenibilidad de organismos independientes confiables, tales como el Monterrey Bay Aquarium Seafood Watch, Vancouver Aquarium Ocean Wise y Sea Choice. Por ejemplo, uno de los principales distribuidores de productos pesqueros en la Costa Oeste, [Santa Monica Seafood](#), solamente adquiere mahi-mahi de orígenes aprobados por el Seafood Watch (Hawaii, Costa Rica, Ecuador, México & Fiji); mientras que [Incredible Fish](#) incluye dentro de las especies que comercializa los principales [ratings de sostenibilidad](#) de los orígenes de pesca elaborado por FishChoice.

Imagen N°02: Página web – Santa Mónica Seafoods

 <p>SANTA MONICA SEAFOOD. A PASSION FOR SEAFOOD.</p> <p>ABOUT US ▾</p> <h2>Mahi Mahi</h2> <p>Species Name: Coryphaena hippurus</p>	<p>Species Name: Coryphaena hippurus</p> <p>Sustainability Rating: Multiple Rankings Available</p> <p>What: A beautiful ocean fish found in waters around the world, mahi mahi is a surface dweller and is a popular commercially and recreationally caught species.</p> <p>When: Available year-round, with optimal pricing occurring October - April.</p> <p>Where/How: Where – Hawaii, Costa Rica, Guatemala, Ecuador, Mexico and Fiji.</p>
--	--

2. Ecocertificaciones, siendo Marine Stewardship Council (MSC) el estándar más reconocido y completo entre los importadores para definir la pesca sostenible. Sin embargo, debido a que la oferta de mahi-mahi con certificación MSC es limitada, los Proyectos de Mejoramiento Pesquero (FIP) son bastante valorados. De hecho, varios importadores estadounidenses apoyan el desarrollo de algunos FIP's, tal es el caso de [Netuno Seafood](#) (8 FIP's), [D&E Imports](#) (Ecuador Mahi Mahi FIP, Peru Mahi Mahi FIP y Costa Rica FIP), [Inland Seafood](#) (WWF Peruvian Mahi Mahi FIP) y [Pescanova Inc](#) (Peru Mahi Mahi FIP). Asimismo, empresas como [SeaDelight](#) tienen como meta obtener al menos el 60% de sus productos pesqueros de captura de países o zonas que cuenten con FIP.

Imagen N°02: Página web – PescaNova Inc



3.2. TRAZABILIDAD

Los compradores norteamericanos de mahi mahi reconocen la importancia de la trazabilidad de la cadena de suministros con el objetivo de garantizar la legalidad, integridad y calidad de los productos pesqueros.

De hecho, los principales importadores suelen trabajar estrechamente con sus proveedores con el objetivo de recopilar información detallada para evidenciar la trazabilidad de los productos de mar importados. La información específica solicitada incluye, aunque no se limita:

1. Nombre comercial y científico de la especie
2. País de origen, zona de pesca de la FAO y región de captura
3. Arte de pesca
4. Procesador & exportador
5. Volumen de producto importado
7. Ecocertificaciones (MSC, FOS, entre otros)
8. Documentación de respaldo de FIP (Plan de trabajo, cronograma, informe de progreso)

Asimismo, algunas empresas han implementado el uso de softwares como TraceRegister y códigos QR dentro de las etiquetas donde se puede encontrar toda la información requerida

sobre los productos que ofrecen. Tal es el caso de [Chicken of the Sea](#) y [DiCarlo Seafood](#), comprador de mahi-mahi en California, que ponen a disposición de sus clientes “*códigos de captura únicos*” que pueden ser ingresados en su página web o abiertos con un lector QR donde se puede encontrar información tan específica como el nombre de la embarcación pesquera o el nombre del pescador.

Imagen N°03: Página web – DiCarlo Seafood / Chicken of the Sea

The image shows a screenshot of the DiCarlo Seafood website. On the left, a fish-shaped graphic contains the DiCarlo Seafood logo, a QR code, and the text: "Distributed By: DiCARLO SEAFOOD Since 1982 PRODUCT OF MEXICO SUSTAINABLE WITH 100% TRACEABILITY". To the right of the fish is a "Wild" brand label with instructions: "1. Scan the QR Code on front to visit our website. 2. On our website, enter this 'UNIQUE ID' number to get detailed information regarding the harvesting of your fish." Below the instructions is a barcode and the text: "UNIQUE HARVEST ID# XBR 840 000001". A list of details includes: "• Boat Name", "• Fisherman's Name", "• Harvest Location", "• Harvest Technique", and "• By-Catch". At the bottom of the label, it says "Artisanal Fishery".

WHERE DOES YOUR FISH COME FROM?

Enter the unique Harvest ID...

Dive into the story of your seafood

Knowing the origin of the food we eat is a key part of a healthy and sustainable diet, and Chicken of the Sea is committed to providing you with as much information as possible. Trace your seafood from ocean to plate by entering your product code below.

Enter Your Product Codes in Each Box

P761L or 12/13/20 5ZCLG or 62E

Where do I find my product code? [Try a sample code](#)

Por otro lado, aunque su presencia es menor en la industria pesquera, algunas empresas importadoras de mahi mahi como [Bar Harbor Seafood](#) y [Panamei Seafood](#) cuentan con certificación SQF Nivel II, la cual requiere de un riguroso sistema de seguridad alimentaria y trazabilidad desde origen. Ello implica también que los proveedores pasen por un extenso proceso de calificación que implican la transparencia en la información sobre métodos de captura, información de auditoría y pautas estrictas de manejo. De hecho, Bar Harbor afirma que ha reducido su lista de proveedores para incluir solo a aquellos que cumplen con los estándares de SQF.

IV. INNOVACIÓN & NUEVOS LANZAMIENTOS

El mahi-mahi no es una de las especies pesqueras preferidas para el desarrollo de nuevos productos a nivel global, probablemente debido a su alto precio en comparación con otras alternativas, por lo cual el desarrollo de nuevos productos se aboca básicamente a extensiones de línea de marcas reconocidas a través de la inclusión de filetes, porciones y steaks congelados de esta especie.

De hecho, de acuerdo a Mintel GNPD, entre 2015 y octubre de 2020, se han registrado solo 85 nuevos lanzamientos a nivel mundial que tienen como ingrediente principal al mahi mahi. De ellos, 47 fueron desarrollados y comercializados en Estados Unidos, seguido por Ecuador (14), México (7), Canadá (6), Rusia (4) y Perú (2).

Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Porción skinless / boneless signature congelada
	Fecha de lanzamiento	Setiembre de 2020
	Presentación del producto	Bolsa plástica – 141 gr.
	Precio	US\$ 4,09
	Fabricante	Cannon Fish
	Retail	Coborn's Marketplace
	Origen	Perú
	Claims	Conveniente

Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Porciones skinless / boneless congeladas
	Fecha de lanzamiento	Agosto de 2020
	Presentación del producto	Bolsa plástica – 680 gr.
	Precio	US\$ 14,98
	Fabricante	Sea Delight
	Retail	Giant Eagle (Erie)
	Origen	Ecuador
	Claims	Sin aditivos/conservantes; All Natural; Calidad Superior; Consumo ético; Sostenible

Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Porciones skinless / boneless congeladas
	Fecha de lanzamiento	Julio de 2020
	Presentación del producto	Bolsa plástica – 453 gr. / 1 lb
	Precio	US\$ 10,99
	Fabricante	Chicken of The Sea
	Retail	Target (Chicago)
	Origen	Perú
	Claims	All Natural; Calidad Superior; Ready to Cook

Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Porciones skinless / boneless congeladas
	Fecha de lanzamiento	Enero de 2020
	Presentación del producto	Bolsa plástica – 907 gr
	Precio	US\$ 17,98
	Fabricante	Sam's West
	Retail	Sam's Club (Erie)
	Origen	Taiwán
	Claims	Calidad Superior; Envase Práctico; Sostenible; Consumo ético

Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Filete de mahi-mahi en salsa thai de mango
	Fecha de lanzamiento	Abril de 2020
	Presentación del producto	Skinpack – 198 gr
	Precio	US\$ 5,99
	Fabricante	Orca Bay Foods
	Retail	Giant Eagle (Erie)
	Origen	No especifica
	Claims	Ready to Cook

Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Filete de mahi mahi condimentado para parrilla
	Fecha de lanzamiento	Julio de 2019
	Presentación del producto	Caja de cartón – 850 gr
	Precio	US\$ 17,39
	Fabricante	Inland Market Premium Food
	Retail	Costco (Jacksonville)
	Origen	No especifica
	Claims	Sin aditivos/conservantes; Apto para microondas; Calidad Superior; Sin Gluten; Bajo en grasas trans; Sin agentes alérgenos; Sostenible

Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Hamburguesa de mahi mahi
	Fecha de lanzamiento	Mayo de 2017
	Presentación del producto	Caja de cartón – 1360 gr (12 u)
	Precio	US\$ 17,9
	Fabricante	Inland Market Premium Food
	Retail	Costco (Jacksonville)
	Origen	No especifica
	Claims	All Natural; Calidad Superior; Sin Gluten; Sin agentes alérgenos; Sostenible; Tiempo/Velocidad

Fuente: Product Launch Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

V. ANEXOS (INFORMACIÓN SOBRE IMPORTADORES)

Cuadro N° 03

EEUU: Lista de importadores de mahi-mahi de Estados Unidos proveniente desde Ecuador y Perú identificados (2019)

Nº	EMPRESA	SOSTENIBILIDAD	WEB PAGE	EMAIL	ESTADO
1	ADS SEAFOOD	SÍ	https://www.atlantic-fisheries.net/	sales@atlantic-fisheries.net	FLORIDA
2	ALFA INTERNACIONAL SEAFOOD INC	SÍ	http://www.alfaseafood.com/	salvarez@gammaseafood.com	FLORIDA
3	ALMEIDA GROUP LLC	NO	https://almeida-group-llc.negocio.site/	almeidagroupllc@gmail.com	NEW YORK
4	BAMA SEA PRODUCTS INC.	SÍ	http://bamasea.com/	jstephens@bamasea.com	FLORIDA
5	BAR HARBOR SEAFOOD	SÍ	https://barharborseafood.com/	sales@barharborlobster.com	FLORIDA
6	BLUE BAY COMMODITIES LLC	NO	http://www.bluebayinc.com/	info@bluebayinc.com	FLORIDA
7	CARDON INTERNATIONAL	NO	http://www.cardoninternational.com/	dnewel@cardon-intl.com	FLORIDA
8	CHICKEN OF THE SEA	SÍ	https://chickenofthesea.com/	kmcclain@cosintl.com	NEW YORK
9	D & E IMPORT LLC.	SÍ	http://www.deimport.com/	-	CALIFORNIA
10	DI CARLO SEAFOOD COMPANY INC	SÍ	http://dicarloseafood.com/	paul@dicarloseafood.com	FLORIDA
11	FLORIBBEAN SEAFOOD	NO	https://floribbeanseafood.tumblr.com/	sales@floribbeansea.com	FLORIDA
12	GRANMAR PRODUCTS INC.	NO	http://www.granmar.com/	granmar@granmar.com	NEW YORK
13	GREAT OCEANS LLC	SÍ	http://greateoceans.com/	greateoceans@aol.com	FLORIDA
14	INCREDIBLE FRESH	SÍ	http://www.incrediblefish.com/home	-	GEORGIA
15	INLAND SEAFOOD	SÍ	https://www.inlandseafood.com/	bill.demmond@inlandseafood.com	HAWAI
16	JOHNS FRESH FISH	SÍ	http://www.johnsfreshfish.com/	-	CALIFORNIA
17	LEE FISH USA	SÍ	http://www.leefishusa.com/	richard@leefishusa.com	FLORIDA
18	NETUNO SEAFOOD	SÍ	https://www.netunousa.com/	amanda@netunousa.com	FLORIDA
19	NJ ROSS & ASSOCIATES CORP	NO	-	njross@aol.com	WASHINGTON
20	ORCA BAY FOODS, LLC	SÍ	https://orcabayfoods.com/	jsteinmetz@orcabayfoods.com	FLORIDA
21	PACIFIC CORAL SEAFOOD CO INC	NO	https://www.pacific-coral.com/	info@pacific-coral.com	FLORIDA

22	PESCANOVA INC	SÍ	https://www.pescanovausa.com/	jose.abbad@pescanovausa.com	FLORIDA
23	QUIRCH FOODS. LLC	NO	https://www.quirchfoods.com/	david@quirchfoods.com	CALIFORNIA
24	SANTA MONICA SEAFOOD CO	SÍ	https://santamonicenseafood.com/	Logan@smseafood.com	NEW JERSEY
25	SEASOURCE INC	SÍ	-	seasourc@optonline.net	FLORIDA
26	SOUTH SEAFOODS SA	NO	http://www.southseafoods.com/	info@southseafoods.com	NEW YORK
27	SOUTH BAY SEAFOOD	SÍ	https://southbayseafood.com/	info@southbayseafood.com	FLORIDA
28	SUPER FISH SEAFOOD CORP	SÍ	http://www.superfishseafood.com/	-	ILLINOIS
29	SUPREME LOBSTER & SEAFOOD CO	SÍ	https://www.supremelobster.com/	Anthony@SupremeLobster	MASSACHUSETTS
30	TASTY SEAFOOD	SÍ	https://tastyseafood.com/	-	WASHINGTON
31	TRIDENT SEAFOODS CORPORATION	SÍ	https://www.tridentseafoods.com/	ibokan@tridentseafoods.com	CALIFORNIA

Fuente: Veritrade / FIS Elaboración: Inteligencia de