

PERFIL DE MERCADO MEJILLONES – FRANCIA

ProChile París. Septiembre 2007

PRODUCTO

CODIGO SISTEMA ARMONIZADO CHILENO SACH: 030739

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

030739: Los demás mejillones – *Mystilus* spp., *Perna* spp. – congelados, secos , salados o en salmuera.

CODIGO SISTEMA ARMONIZADO LOCAL:

03073910: Mejillones – *Mystilus* spp. – congelados, secos , salados o en salmuera.

03073990: Mejillones – *Perna* spp. - congelados, secos , salados o en salmuera.

SITUACION ARANCELARIA Y PARA-ARANCELARIA

ARANCEL GENERAL

03073910: Mejillones – *Mystilus* spp. – congelados: **10%** según decisión R 2658/87

03073990: Mejillones – *Perna* spp. – congelados: **8%** según decisión R 2658/87

ARANCEL PREFERENCIAL PRODUCTO CHILENO

03073910: Mejillones – *Mystilus* spp. – congelados: **0%** según decisión D 0979/02

03073990: Mejillones – *Perna* spp. – congelados: **0%** según decisión D 0979/02

OTROS PAISES CON VENTAJAS ARANCELARIAS

Países con arancel 0:

- Los países de los siguientes grupos:
ABH, LOMA, LOMB, SPAG, SPGE
- **Albania, Argelia, Andorra, Ceuta, Croacia, Jordania, Líbano, Macedonia, Marruecos, Melilla, México, San Marín, Túnez, Turquía**

Países con arancel preferencial:

03073910: Países del grupo EEA: **3%** y países del grupo SPGL: **6.50%**

OTROS IMPUESTOS

IVA: 5.5% sobre los productos alimenticios

REQUISITOS Y BARRERAS DE INGRESO

EL CERTIFICADO SANITARIO:

Las importaciones de los productos de la industria pesquera y de la acuicultura previstos para el consumo humano deben conformarse con los requisitos generales de la salud relacionados con:

- la aprobación de la salud del país (lista de los países autorizados: para los productos de la pesca: Decisión 97/296/EC (OJ L-122 14/05/1997); para los moluscos bivalvos, los equinodermos, los tunicates y los gastrópodos marinos: Decisión 97/20/EC (OJ L-6 10/01/1997)).
- la autorización a exportar del establecimiento
 - lista de los establecimientos autorizados: para los productos de la pesca: <http://forum.europa.eu.int/irc/sanco/vets/info/data/listes/ffp.html>;
 - para los moluscos bivalvos vivos: <http://forum.europa.eu.int/irc/sanco/vets/info/data/listes/lbm.html>).
- los certificados de salud
 - el control de la salud: a la llegada, los productos y los certificados de acompañamiento se deben verificar y comprobar por los funcionarios veterinarios de acuerdo con las provisiones colocadas en la directiva del Consejo 97/78/EC (DO L-24 30/01/1998). Aplicando los procedimientos colocados por la Comisión de regulación (EC) 136/2004 (el DO L-021 28/01/2004), el resultado de la inspección será reflejado en el documento veterinario común de la entrada.

Por lo tanto, estos productos se pueden exportar solamente a la Unión Europea (EU) si vienen de un establecimiento aprobado de un tercer país incluido en una lista positiva de los países elegibles para el producto relevante, son acompañados por los certificados médicos apropiados y han tenido éxito en el control obligatorio en el poste pertinente de la inspección de la frontera del Estado miembro.

OTRAS INFORMACIONES PARA FRANCIA:

Proceso de control de la salud:

Los controles de la salud se realizan en los puntos de control señalados en las oficinas de la inspección de la frontera. El importador o su representante debe solicitar la inspección de sanidad por adelantado sometiendo la parte 1 del documento veterinario común armonizado UUEE de la entrada (CVED), junto con todos los certificados necesarios.

Después de la verificación del documento, se verifica la identidad del producto y pasa a la inspección física que puede conducir a tomar una muestra para un análisis.

El resultado de la inspección se refleja en la parte 2 del CVED. El producto puede entrar para el consumo solamente después de un resultado favorable.

Autoridad competente:

En el nivel central, "*Le Bureau de l'Importation pays tiers*" es responsable de la organización de las verificaciones veterinarias en productos del origen animal y de animales vivos procedentes de países terceros.

En el nivel periférico, los veterinarios oficiales de las "*Directions départementales des services vétérinaires: DDCV*" (direcciones departamentales de los servicios veterinarios) son responsables de la realización de los controles veterinarios en el Bureau de l'Importation pays tiers Oficina de Importación para los demás países.

Además, las leyes rigen todo lo que se refiere al problema de temperatura, que el producto sea congelado o fresco. La temperatura mínima para los ostiones congelados es de -18°C. Si la temperatura sobrepasa los -9%, la mercancía se será declarada peligrosa, dado que se rompió la cadena del frío.

El control de temperaturas en los medios de transporte y los locales de almacenaje de algunos productos figura en la directiva 92/1/CEE de la Comisión del 13 de Enero del 1992.

Las condiciones de higiene relativa a la manipulación de los productos congelados están indicadas en el decreto ministerial del 28 de Diciembre, en la directiva 91/493/CEE del Consejo del 22 de Junio del 1991 y en el decreto ministerial del 6 de Julio del 1998.

ENVASADO:

En la mayoría de los casos los choritos congelados se encuentran en cajas de plástico o en bolsas.

ETIQUETADO:

Una nueva reglamentación acerca del etiquetado de los productos de la pesca y de la acuicultura entró en vigor en el año 2002. El consumidor debe disponer de todas las informaciones precisas sobre los productos vendidos al detalle en las pescaderías, hipermercados y supermercados o en ferias.

Esta obligación de información se aplica sobre los productos de la Unión Europea o de importación de productos vivos, refrigerados o congelados.

El Reglamento (CE) n°2065/2001 de la Comisión de 22 de octubre de 2001 establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 104/2000 del Consejo. Este reglamento se refiere a la información que el consumidor debe saber respecto a los productos pesqueros, la acuicultura y todas las condiciones necesarias respecto a la etiqueta.

http://www.ofimer.fr/PDF/etiquetage/l_2782001.pdf

La etiqueta debe señalar las menciones obligatorias:

1	la denominación comercial de la especie
2	el modo de producción
3	la zona de producción
4	nombre científico
5	el método de producción (captura en el mar o en aguas interiores o crianza)
6	país de origen
7	la fecha una mención que permita identificar el lote del que proviene el dicho producto.
8	limite de consumo del producto
9	referencia de la planta de producción

La denominación de venta de los choritos congelados debe ser completada por las menciones "congelados" y "no congelar una vez descongelado". El modo de preparación también debe figurar en la etiqueta de los ostiones congelados.

Las menciones no sólo deben figurar en la etiqueta y el embalaje sino también en las facturas y certificados sanitarios.

Los Estados miembros de la Unión Europea establecieron y publicaron una lista de las denominaciones comerciales autorizadas en el territorio y lo notificaron en la Comisión: [règlement \(CE\) n° 2065-2001](#) y [arrêté du 26 juin 1996](#).

http://www.minefi.gouv.fr/dgccrf/04_dossiers/consommation/poissons/listes.htm

TRANSPORTE:

Los choritos frescos importados en Francia se pueden transportar por avión (para los países lejanos) o por barco (para los países Europeos).

Durante el transporte, el embalaje de los choritos no debe entrar en contacto con el suelo, sino que debe colocarse sobre una superficie propia y sobre elevada.

Según la directiva 79/112/CEE, todo cargamento que contenga crustáceos frescos debe portar una marca sanitaria que contenga las siguientes menciones:

1) El país de origen
2) La especie de molusco bivalvo (nombre común y nombre científico)
3) La identificación del centro de origen seguida de las legalidades que conciernan a la autoridad competente.
4) La fecha de elaboración y vencimiento del producto

Los choritos congelados son por lo general transportados por vía marítima. La directiva 93/1/CEE presenta todas las obligaciones con respecto al transporte, que se refieren entonces al control de temperatura dentro de los medios de transporte como también dentro del lugar de almacenaje del producto. Los instrumentos utilizados para medir tal efecto deben ser aprobados por autoridades competentes del respectivo país de origen.

ESTADÍSTICAS - IMPORTACIONES CIF

Datos de recogida en brutos, de valor en millares de euros, masa en toneladas. Base de datos del Ministerio de Finanzas – <http://lekiosque.finances.gouv.fr/>

Código arancelario 03073910: choritos (mytilus), congelados, secos, salados o en salmuera.

Últimos 12 meses de julio 2006 a junio 2007

PRINCIPALES PAISES DE ORIGEN	CANTIDAD (toneladas)	MONTO (Euros)	% DE PARTICIPACION EN EL MERCADO (Cantidad)
Irlanda	925	2310	49,62
Chile	281	565	15,08
España	254	646	13,63
Sub total	1460	3521	78,33
Total	1864	4803	100

AÑO 2006

PRINCIPALES PAISES DE ORIGEN	CANTIDAD (toneladas)	MONTO (Euros)	% DE PARTICIPACION EN EL MERCADO (Cantidad)
Irlanda	1046	2556	54,53
España	334	757	17,41
Chile	163	338	8,49
Sub total	1543	3651	80,43
Total	1918	4751	100

AÑO 2005

PRINCIPALES PAISES DE ORIGEN	CANTIDAD (toneladas)	MONTO (Euros)	% DE PARTICIPACION EN EL MERCADO (Cantidad)
Irlanda	1108	2656	49,75
Alemania	409	950	18,36
Holanda	190	456	8,53
Chile (5)	164	316	7,63
Sub total	1871	4378	84,27
Total	2227	5308	100

Fuente: Le Kiosque de Bercy

Código arancelario 03073990: choritos (perna spp.), separados de las conchas congelados, secos, salados y en salmuera.

Últimos 12 meses de julio 2006 a junio 2007

PRINCIPALES PAISES DE ORIGEN	CANTIDAD (toneladas)	MONTO (Euros)	% DE PARTICIPACION EN EL MERCADO (Cantidad)
Nueva Zelanda	377	1062	33,27
Irlanda	192	436	16,95
España	154	370	13,59
Chile (7)	24	53	2,12
Sub total	747	1921	65,93
Total	1133	3100	100

AÑO 2006

PRINCIPALES PAISES DE ORIGEN	CANTIDAD (toneladas)	MONTO (Euros)	% DE PARTICIPACION EN EL MERCADO (Cantidad)
Nueva Zelanda	391	1124	33,28
Alemania	278	796	23,66
Dinamarca	166	474	14,13
Chile (7)	24	54	2,04
Sub total	859	2448	73,11
Total	1175	3161	100

AÑO 2005

PRINCIPALES PAISES DE ORIGEN	CANTIDAD (toneladas)	MONTO (Euros)	% DE PARTICIPACION EN EL MERCADO (Cantidad)
Nueva Zelanda	396	1111	41,81
Alemania	332	857	35,05
España	87	224	9,18
Chile (7)	1	1	0,1
Sub total	816	2193	86,14
Total	947	2601	100

Fuente: Le Kiosque de Bercy

POTENCIAL DEL PRODUCTO

Panorama internacional:

El sector de los choritos está siendo cada vez más internacional. A escala mundial, los actores más dinámicos son: Nueva Zelanda, Chile, Canadá y, más cerca de la Unión Europea: Noruega.

En Francia, el volumen de las importaciones varía en función de las fluctuaciones de la producción nacional. Pero la tendencia está a la apertura del mercado a fin de garantizar una oferta continua a los consumidores franceses.

Gracias al desarrollo del consumo de choritos congelados cocinados o listos para cocinar, Chile, Nueva Zelanda y Canadá buscan producir un mayor valor agregado para seducir a los consumidores.

La producción oficial: En 2001, la producción aproximada alcanzó las 180.000 toneladas de los cuales 70.000 toneladas eran de choritos. Se cuentan actualmente 52.600 concesiones sobre el ámbito público marítimo, representando 18.100 hectáreas y 1.700 km de líneas de viveros. Las empresas explotan también 2.400 hectáreas sobre ámbito privado. Se cuentan con alrededor de 3.700 empresas que tienen una actividad de producción y a menudo de comercialización 78% de la cual son empresas individuales. Las principales regiones productoras son Poitou-Charentes (44% de las ventas al consumo de ostras y 13% de los choritos) y Bretaña (21% de ostras y 35% de choritos).

En Europa, Francia es uno de los mayores productores de moluscos y crustáceos detrás de España con unas 74.100 toneladas de choritos al año. Las principales especies de choritos producidos en Francia son:

- El chorito llamado *Mytilus edulis*, se produce en las costas atlánticas.
- El chorito *Mytilus galloprovincialis* en el Mar Mediterraneo.

Cabe señalar que los productores franceses se preocupan por la calidad y todos los productores desean la certificación AOC – Apelación de Origen Controlado - esperando que la Comisión Europea imponga la AOP – Apelación de Origen Protegido.

Las diferentes regiones productoras tienen sus propias variedades de choritos y tienen los criterios de calidad certificada:

Normandia: Produce choritos de bouchot



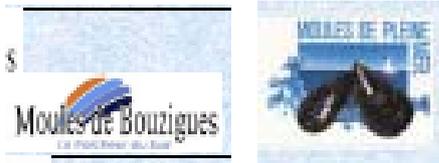
Bretaña: choritos de Bretaña, choritos de la Bahía del Monte Saint Michel



Poitou Charentes: Choritos la Charron, choritos Fort Boyard



Mediterraneo: Choritos de pleno mar



Fuente: <http://www.cncfrance.com/maj/presse/documents/conchyliculture2006.pdf>

Consumo: El consumidor francés es un gran aficionado a los choritos, su consumo sobrepasa largamente la producción nacional. Si el consumo de choritos sigue aumentando en 2005 – 2006, es gracias a las importaciones.

En Francia se consume todo el año choritos a pesar de que la producción nacional no permita abastecer el mercado. De tal manera que las importaciones de choritos son muy importantes y principalmente europeas.

El alza del consumo se explica por el aumento de choritos de otros destinos y por el aumento del consumo de choritos en cajas listas para preparar (+ 80% respecto al año anterior)

Hoy se consume 40.173 toneladas de choritos frescos en el hogar, 8.000 toneladas de choritos en bolsas.

Su comercialización se realiza de junio hasta diciembre para los choritos de la costa Atlántica y de la Mancha, todo el año para los del Mediterráneo.

Según un informe de OFIMER (Oficina Nacional Interprofesional de los Productos del mar y de la Acuicultura), se ha registrado en 2006 con relación a 2005, un aumento del 2% del valor global de las compras de productos pesqueros y la acuicultura por los hogares franceses para el consumo. Esta evolución resulta de un aumento del 4% del precio medio mientras que las cantidades compradas bajaron un 2%.

El consumo de productos congelados es casi estable en volumen, con un aumento del precio del 3% aunque los precios permanezcan aceptables.

Existe en Francia una cadena de restaurantes que ofrecen solo platos a base de choritos: "Léon de Bruxelles". Para garantizar una oferta continua al consumidor, esta cadena de restaurantes se abastece de choritos de diferentes horizontes: en junio sirven choritos de Grecia, esperando que lleguen los choritos de Nueva Zelanda, luego en septiembre servirán los choritos de producción nacional: los choritos de Bouchot. A partir de noviembre ofrecerán choritos de Irlanda, en abril los importados de Italia.

Los choritos chilenos: Gracias a las condiciones naturales favorables y al respeto de las normas sanitarias, Chile goza de una buena imagen de país exportador. El 90% de la producción es exportada en congelado,

principalmente en choritos sin concha y en pocas proporciones en media concha. Estimadas a 329 millones de euros en 2005, las exportaciones chilenas van hacia Europa (España, Italia, Francia...)

PRECIOS DE REFERENCIA RETAIL Y MAYORISTA

Los precios han bajado. El precio medio se estima a 3.17 euros/kilo, inferior del 1,3% al del año 2005.

Una disminución sobre todo sensible en los puntos de ventas tradicionales ferias y pescaderías que son aún los más costosos (3.61 euros/kg).

ESTRATEGIAS Y CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN UTILIZADAS POR LA COMPETENCIA

Las promociones son realizadas por las marcas o las regiones productoras y se encuentran en las revistas especializadas como Produits de la mer, Monde du Surgelés.

Revista "Le Monde du Surgelés": abril 2007:

Formato: 1 página A4.

Moules d'Irlande un Plaisir Sûr

Les moules d'Irlande issues du programme de qualité¹ mis en place par le BIM², ont été certifiées par un organisme indépendant accrédité aux normes européennes EN 45011, assurant un contrôle maximum de la qualité et de la sécurité tout au long de la chaîne de production.

- Un contrôle du taux de chair des moules irlandaises.
- Un contrôle de la taille des moules irlandaise.
- Le contrôle de la sécurité alimentaire via des normes microbiologiques strictes et un programme rigoureux de surveillance du milieu marin.

Site web: www.bim.ie/qsp.



Entreprises certifiées:



Bantry Bay Seafoods

Tel: 00 353 27 50977
Tel (France): 01 56 56 55 55
Fax: 00 353 27 50943
www.bantrybayseafoods.com



Connemara Seafoods

Tel: 00 353 98 41000
Tel (France): 02 31 933 933
Fax: 00 353 98 41666
www.connemaraseafoods.com



Fastnet Mussels Ltd.

Tel: 00 353 27 61276
Tel (France): 00 353 872 869 320
Fax: 00 353 27 61264
www.fastnetmussels.com



¹ Produits estampillés «qualité contrôlée»² Bord Iascaigh Mhara / Bureau Irlandais de la Mer: Organisme officiel pour le développement de la pêche et de l'aquaculture en Irlande.

Revista "Produits de la mer": octobre-novembre 2006:
Formato: 1 página A4.

Krijn Verwijs Yerseke BV

fut fondée en 1880 en tant qu'entreprise d'ostréiculture. Au fil des ans, l'entreprise a pris une envergure internationale. Elle jouit d'une excellente réputation en tant qu'entreprise d'élevage, de transformation et de vente de crustacés et fruits de mer. L'amélioration continue de la qualité, l'innovation constante ainsi que le soin apporté aux clients constituent la base d'une réputation soigneusement élaborée.

Nous livrons quotidiennement dans toute l'Europe sous le nom de 'Premier' des moules, des huîtres, des homards et des bigorneaux frais. Nos clients les plus importants sont les chaînes de supermarchés et les fournisseurs de la restauration en Belgique, en France, aux Pays-Bas, en Allemagne, en Espagne, en Italie et en Angleterre.

Notre société de Yerseke et nos bureaux de vente en Belgique et en Allemagne font tous les jours en sorte que nos clients reçoivent leurs produits frais et dans les délais et cela grâce à notre important réseau de distribution.



Krijn Verwijs Yerseke B.V.

Korringaweg 27 - 29
4401 NT Yerseke, Pays-Bas
Tel. +31 (0)113 579010
Fax +31 (0)113 573820

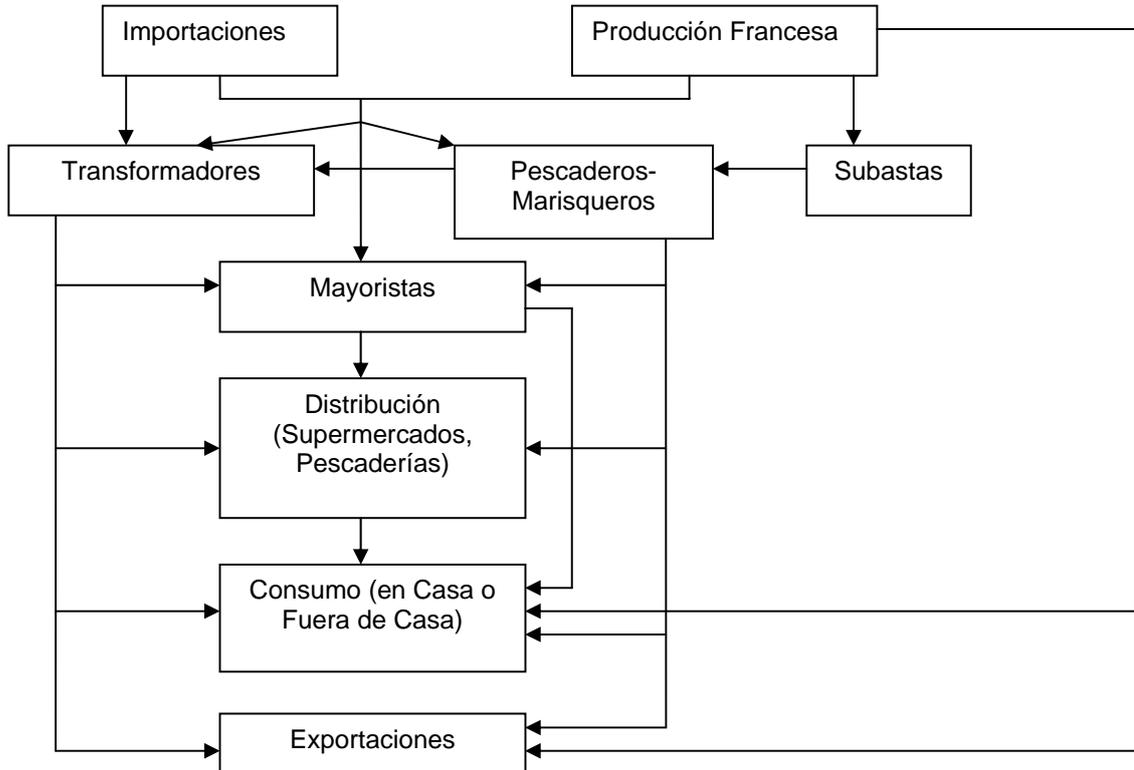


tous les jours Premier



www.krijnverwijs.com

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

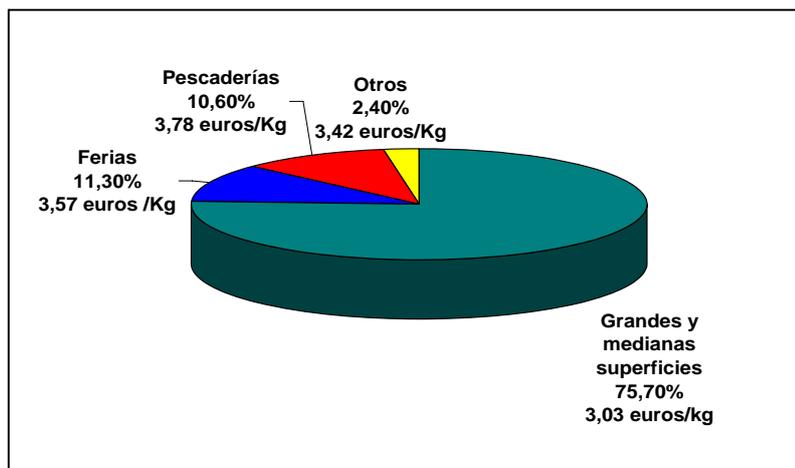


Fuente: Ofimer

Los choritos se venden:

- En grandes supermercados (un tercio del volumen aproximadamente)
- En pescaderías, mercados, ferias y venta directa

Los supermercados e hipermercados dominan las ventas de choritos.



Fuente: Ofimer – TNS Worldpanel

CARACTERÍSTICAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO RETAIL Y MAYORISTA

Choritos Congelados: Supermercado PICARD: www.picard.fr



Origen: Chile
Peso: 500g.
Precio: 4.15 Euros
Especie: Mytilus chilensis



Origen: Chile
Peso: 400g.
Precio: 2.95 Euros
Especie: Mytilus chilensis



Origen: Irlande
Peso: 400g.
Precio: 3.85 Euros
Especie: Mytilus adulis



Origen: Holanda
Peso: 500g.
Precio: 5.90 Euros
Especie: Mytilus adulis



Origen: Holanda
Peso: 500g.
Precio: 5.90 Euros
Especie: Mytilus adulis

Supermercado CARREFOUR- www.ooshop.fr



Precio normal: 2.38 euros para
400kg
Choritos congelados Silver Sea
Origen: Chile



Origen: Chile
Peso: 400g.
Precio: 4.12 Euros
Especie: Choritos
congelados



Peso: 400g.
Precio: 2.88 Euros

SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES DEL DIRECTOR COMERCIAL SOBRE LA ESTRATEGIA A SEGUIR PARA LA PENETRACIÓN O COLOCACIÓN, MANTENCIÓN Y/O CONSOLIDACIÓN DEL PRODUCTO CHILENO

Debido a las características de consumo y que este es mayor que la producción francesa, las importaciones a este mercado permiten mantener la demanda estable. Además observando las vías de comercialización, es fundamental establecer una estrategia con mayor profundidad tanto para el consumidor final, las cadenas de supermercados, restaurantes y hotelería, como para los importadores de este producto.

Esta estrategia debe incluir en forma principal la participación institucional y privada en la feria internacional Seafood, mediante un stand Chile, al mismo tiempo realizar publicaciones en revistas especializadas, promover pequeños pero variados eventos en cadenas de supermercados (como por ejemplo la cadena Metro), hoteles y restaurantes relacionados con productos del mar.

Además, proponemos realizar misiones comerciales de prospección con empresas que se estén desarrollando en la producción mediante cultivo y empresas que se están inicializando en su proceso exportador en este tipo de producto. Misiones comerciales de penetración para empresas que están exportando este tipo de productos a Francia con el objetivo de fortalecer y afianzar las relaciones comerciales entre las partes.

FERIAS Y EVENTOS LOCALES A REALIZARSE EN EL MERCADO EN RELACIÓN A LOS PRODUCTOS

SEAFOOD : Bruselas

Uno de los más importantes salones de productos del mar del mundo donde se encuentran los grandes importadores, exportadores del sector de los productos del mar.

www.euroseafood.com

SIAL : Salon International de l'Agroalimentaire

Del 19 al 23 octubre 2008 – Parcs des Expositions

Este salón se dirige a los profesionales del sector agroalimentario, se presentan las nuevas tendencias de consumo, se exponen productos cada vez más innovadores en su composición o en el empaquetado.

www.sial.fr

SIRHA :

Del 24 al 28 de enero 2009 - Lyon

Salón internacional de la alimentación y el equipamiento hotelero. El evento reúne a los profesionales del sector gastronómico y hotelero.

www.sirha.com

OTRA INFORMACION RELEVANTE

Especializados:

- <http://www.ofimer.fr>

Sitio web de la oficina nacional interprofesional de los productos del mar y de la acuicultura.

e-mail: ofimer@ofimer.fr

Fono: 01 53 33 47 00

Fax: 01 53 33 47 47

- Ministère de l'Agriculture et de la Pêche (Ministerio de la Agricultura y de la Pesca)

Dirección:

251, rue de Vaugirard – 75732 Paris cedex 15 – Francia

Fono: (+33) 1 49 55 81 20 / 1 49 55 58 35

Fax: (+33) 1 49 55 55 91 / 1 49 55 81 82

E-mail: import.mcsi.dgal@agriculture.gouv.fr

Web: www.agriculture.gouv.fr

- <http://www.agriculture.gouv.fr/spip/>

Es el sitio web del Ministerio de la Pesca y de la Agricultura. Aquí se puede encontrar muchos datos sobre las políticas francesas.

- <http://www.idmer.com/>

Sitio Web del instituto técnico del desarrollo de los productos del mar.

e-mail: contact@idmer.com

Fono: 02 97 83 86 83

Fax: 02 97 37 11 03

- <http://www.indexa.fr/entreprises/annuaire/alimentation/produits-de-la-mer-poissons>

Anuario de las empresas que trabajan en el sector de los productos del mar y pescados.

- <http://www.adepale.org/>

Sitio Web de la FIAC, Asociación de las empresas de productos alimentarios elaborados.

- www.cnc-france.com

Comité Nacional de la conchyliculture. Informaciones generales respecto a la producción nacional, europea, mundial de las ostras y choritos.

Distribuidores:

- <http://www.auchandirect.fr>

Sitio Web del grupo Auchan, un gran distribuidor francés. Se puede ver los diferentes productos y la amplia gama de artículos que propone el supermercado, y los precios en €.

- <http://www.telemarket.fr>

Sitio Web del grupo Monoprix, un gran distribuidor francés también. Se puede ver los productos y los precios de todos sus artículos.

- <http://www.o-kicari.com/index.htm>

Sitio Web de un almacén, que propone una gran selección de productos variados.

- http://fr.kelkoo.com/b/a/c_132101_produits_de_la_mer.html

Sitio Web que propone la compra de diferentes productos del mar.

Otros organismos e información legales:

- http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds/cgi-bin/tarchap?Lang=FR

Permite establecer el código TARIC, esencial para el arancel.

- <http://www.codexalimentarius.net>

El CODEX es una comisión que reúne la organización de las naciones unidas para la alimentación y la agricultura (FAO) y la organización mundial de la salud (OMS).

Estadísticas para este producto:

- http://export-help.cec.eu.int/thdapp/index_fr.htm

Es un sitio que propone una asistencia en materia de exportación. Esquemas y estadísticas son disponibles.

- <http://www.snm.agriculture.gouv.fr/cgi-bin/cgiaccueil>

Presenta los mercados y los precios que proponen los mayoristas para un producto especial.

- <http://lekiosque.finances.gouv.fr/>

Sitio del Ministerio de Economía, finanzas y de la Industria. Se pueden consultar las cifras del comercio exterior.