



AVIZOR

Boletín de inteligencia de mercado Consejería Agrícola de Chile en México

Año 2 | Número 17, 2a edición

El mercado de los moluscos y crustáceos en México: crecimiento expansivo para productos inteligentes

El objetivo de este número es poner en sus manos información útil para la toma de decisiones estratégicas a favor de la exportación de moluscos de Chile a México, para lo cual le presentaremos el contexto del mercado mexicano, así como algunas recomendaciones.

CONTENIDO

1. Contexto
2. Consideraciones técnicas
3. Recomendaciones

Consejería Agrícola de Chile en México
Sus negocios a buen puerto
www.consejagri.gob.cl

Contexto

De acuerdo con *Business Monitor International*, México participa en la producción acuícola y pesquera mundial con el 1.1% del mercado (2009). Su producto más destacado es el camarón, el cual se destina tanto al consumo local como a la exportación.

Según la Comisión de Acuicultura y Pesca, órgano desconcentrado de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación de México (CONAPESCA-SAGARPA), la producción nacional de pescados y moluscos en el 2009 fue de 1'700,000 toneladas, las cuales se comercializaron en un 70% en el centro del país (2009), más específicamente, en los mercados de La Viga y la Nueva Viga, ambos ubicados en la Ciudad de México; en conjunto, estos centros de distribución sólo son superados por el mercado mayorista central de Tokio, Tsukiji.

De esta producción, el 76.8% se destina al consumo directo y el resto a la industria. Las especies más producidas y consumidas de crustáceos y moluscos



Langostinos. Fuente: solostocks.com

en México son el camarón, el ostión, el pulpo, la almeja, la jibia y el cangrejo, según la CONAPESCA.

En cuanto a las importaciones, México compra productos acuícolas de Estados Unidos, China, Guatemala, Corea del Sur y Noruega, entre otros. Chile es el noveno socio comercial en este rubro, con U\$371 miles de dólares y 294 toneladas de producto (CONAPESCA/ International Trade Center, 2009). Los productos que se importan más intensivamente son los calamares, los salmones y los derivados de las algas; el consumo de productos de la pesca se intensifica en temporada de cuaresma, periodo previo a la Pascua en el cual los católicos no ingieren carnes rojas, sustituyéndolas por pescados y mariscos. De acuerdo con la Procuraduría Federal del Consumidor

El mercado de los moluscos y crustáceos



Mercado de la Nueva viga. Fuente: La jornada.



Paella, nibbledish.com

(PROFECO), el 75% de los mexicanos consumen camarones, el 77% compran pescados y mariscos frescos, el 35% los adquiere en tiendas de autoservicio y el 35% también adquiere productos del mar en los mercados ambulantes (tianguis), por considerar que en estos puntos de venta se accede a producto más fresco. El 78% de la población se abstiene de comer carne roja en Cuaresma y Semana santa, mientras que en temporada regular el 69% consume pescados y mariscos una vez por semana (*Hábitos de consumo de pescados y mariscos en Cuaresma y Semana Santa*, PROFECO, 2010).

De acuerdo con la CONAPESCA, Chile tiene potencial para exportar moluscos y crustáceos, con énfasis en los mejillones, las harinas y conservas de moluscos. La demanda en este mercado es importante y la producción nacional no la cubre por completo.

Las empresas del sector en México son representadas por la Cámara Nacional de las Industrias Pesquera y Acuícola (CANAINPESCA) y el Consejo Mexicano de Promoción de los Productos Pesqueros y Acuícolas (COMEPESCA), éste último concentrado en el ámbito de la promoción del consumo, como su nombre lo indica.

Consideraciones técnicas

El ingreso de los productos acuícolas y pesqueros destinados a México es regulado por dos Ministerios distintos: por una parte el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de la Secretaría de Agricultura (SENASICA-SAGARPA) y por el otro, la Comisión para la Protección contra Riesgos Sanitarios de la Secretaría de Salud, (COFEPRIS-SSA). En ambos casos existen una serie de trámites con los cuales sugerimos que el exportador se familiarice.

Hábitos de consumo

El 78% de la población mexicana se abstiene de comer carne roja en Cuaresma y Semana santa.

Como parte del marco regulatorio, los usuarios deberán tomar en consideración, además, la Norma Oficial Mexicana NOM-031-SSA1-1993, Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias, disponible para descarga en:

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

Las personas interesadas en consultar los precios de los productos de la pesca en el mercado mexicano, pueden acceder al Sistema de Información e Integración de Mercados de la Secretaría de Economía:

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

A consecuencia del derrame de crudo ocurrido en la franja estadounidense del Golfo de México en abril del 2010, se prevé que las prácticas de consumo de productos del mar se modifique

de manera significativa, ya que el 40% de los productos de este ámbito que se comercializan en México, provienen de esta fuente (Telesur, mayo 2010) y las cadenas alimenticias se verán impactadas por este siniestro, principalmente las asociadas con los camarones y los ostiones.

El derrame de crudo, desastre ecológico de grandes consecuencias, mermará la producción pesquera y acuícola estadounidense durante al menos una década: si logra evitarse que el derrame avance a costas mexicanas y el ritmo de la producción se sostiene, se abrirán oportunidades de exportación a EUA, las cuales podrían solventarse de forma conjunta, toda vez que se concreten alianzas entre empresas de Chile y México.

Agradecemos a los expertos que colaboraron en esta entrega.

Fuentes recomendadas

www.senasica.gob.mx
www.cofepris.gob.mx
www.profeco.gob.mx
www.conapesca.sagarpa.gob.mx/wb/
www.pescamar.com.mx
www.prochile.cl

www.consejagri.gob.cl
Embajada de Chile en México

¿Qué le pareció este número de Avizor?
Nuestra área de inteligencia de mercado recibe solicitudes de análisis todo el año. Envíennos su petición a consejeria_agricola@consejagri.org
Consejería Agrícola de Chile en México©
www.consejagri.gob.cl

Investigación: Gerardo Miguel Guzmán
Responsable del contenido: Héctor Echeverría Vásquez

Recomendaciones

- En mayo del 2010, la Secretaría de Educación Pública intensificó los trabajos para reformar la Ley federal de educación, lo cual hará posible que la venta de alimentos de bajo nivel nutricional en el interior de las escuelas básicas en todo el país reduzca, abriendo una oportunidad para el incremento en el consumo de pescados y mariscos, considerados sanos. Las opciones de comercialización destinadas al público infantil, tendientes a presentar los productos del mar como divertidos e interesantes, son deseables: las brochetas, los completos, las empanadas, las hamburguesas y las croquetas de pollo, cerdo y res ya están incorporadas a la dieta, por lo que la sustitución es viable.
- Los consumidores con estilo de vida saludable representan un sector de gran interés. Las cadenas de gimnasios con cafeterías representan un mercado con gran potencial para los productos del mar.
- Existe un porcentaje de la población que no come carnes rojas y gran parte de la comida mexicana tradicional incluye carnes rojas o pollo: la cocina de autor está contribuyendo a la sustitución de la materia prima, como ocurre en el caso del pozole de mariscos o los tacos al pastos de camarón.