



Mercado de tilapia en México

..... 2016



PROCOLOMBIA
EXPORTACIONES TURISMO INVERSIÓN MARCA PAÍS



Panorama del mercado



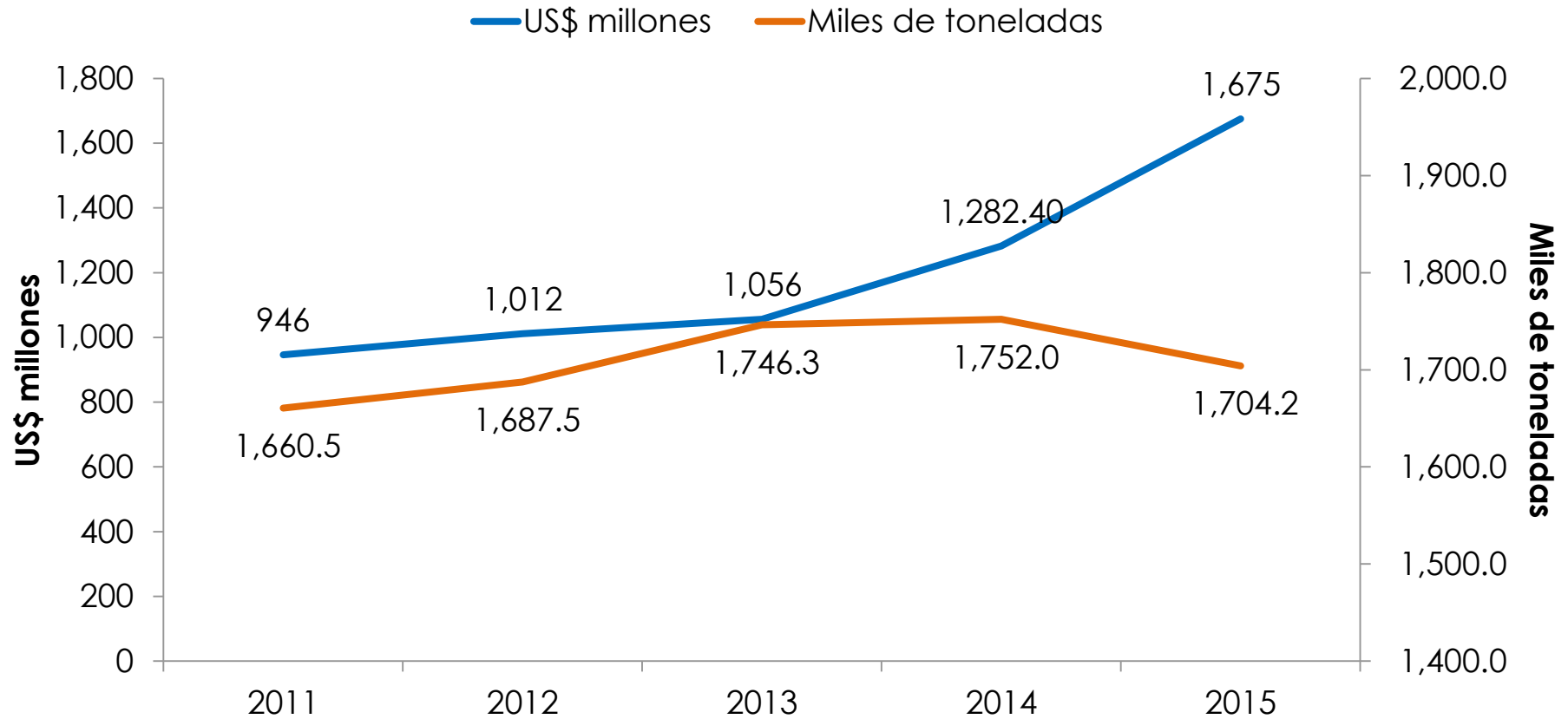
PROCOLOMBIA
EXPORTACIONES TURISMO INVERSIÓN MARCA PAÍS

Producción local, incentivos gubernamentales, importaciones a bajos costos y valor agregado en los empaques caracterizan la oferta de tilapia en México



Entre 2011 y 2015, la producción pesquera mexicana evidenció un crecimiento promedio anual de 1%. Sin embargo en valor, el crecimiento registró 15,8% en promedio anual

Producción pesquera mexicana



Fuente: Comisión nacional de acuacultura y pesca, Conapesca.

Los mayores productores pesqueros fueron los estados de Sonora, Sinaloa y Baja California Sur que en conjunto concentraron el 57% de la producción

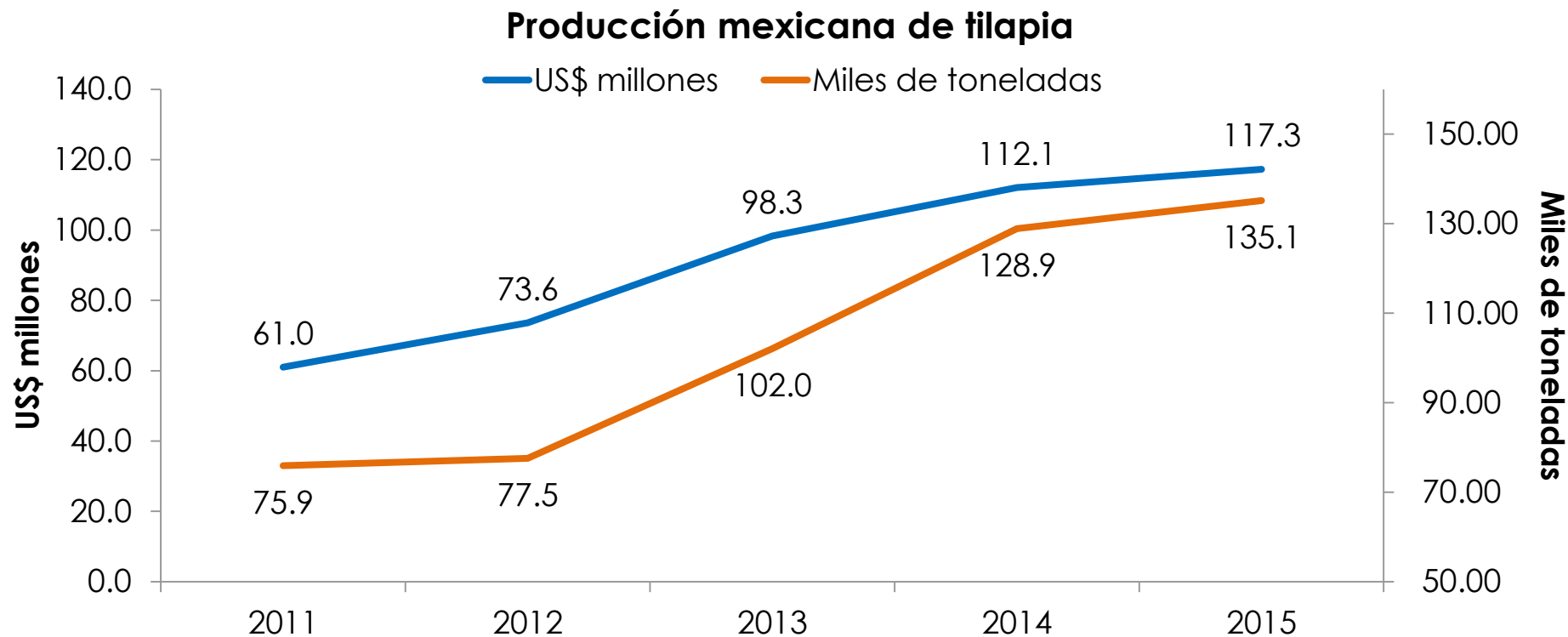


La mojarra – tilapia fue la tercera especie pesquera más producida en México

Etiquetas de fila	Peso vivo (TON) 2014	Peso vivo (TON) 2015	Var %	Part. %	US\$ 2014 millones	US\$ 2015 millones	Var %	Part. %
Sardina	562,872	443,787	-21.2%	26%	26.3	19.5	-25.8%	1.2%
Camarón	158,128	223,965	41.6%	13.1%	495.6	793.1	60%	47.3%
Mojarra - tilapia	128,866	135,129	4.9%	7.9%	112.1	117.3	4.6%	7%
Atún	162,422	129,937	-20%	7.6%	111.2	155.5	39.9%	9.3%
Ostión	53,757	61,996	15.3%	3.6%	13	15.6	19.6%	0.9%
Carpa	43,053	43,716	1.5%	2.6%	25.3	18.6	-26.4%	1.1%
Jaiba	34,468	42,108	22.2%	2.5%	22.8	27.9	22.2%	1.7%
Pulpo	35,637	38,010	6.7%	2.2%	57.1	53.1	-7%	3.2%
Anchoveta	44,525	34,131	-23.3%	2%	2.1	1.8	-18.1%	0.1%
Jurel	23,952	31,313	30.7%	1.8%	10.2	14	36.7%	0.8%
Otros	504,272	520,061	3.1%	30.5%	407	459	12.8%	27.4%
Total general	1,751,953	1,704,154	-2.7%	100.0%	1,282.4	1,675	30.6%	100%

Fuente: Comisión nacional de acuacultura y pesca, Conapesca.

Entre 2011 y 2015, la producción mexicana de mojarra-tilapia evidenció un crecimiento promedio anual de 16,2% y en valor de 18,2%



Fuente: Comisión nacional de acuacultura y pesca, Conapesca.

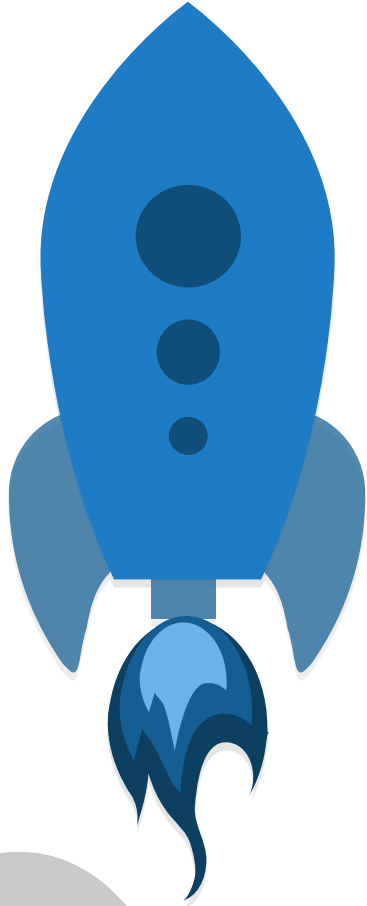
En México los cultivos de tilapia se realizan en sistemas extensivo, semi-intensivo e intensivo. Su producción está destinada al repoblamiento de embalses y al consumo humano.

La tilapia -mojarra se ha convertido en un importante componente para la economía de algunas regiones de México.

Jalisco, Chiapas y Sinaloa fueron los principales productores de mojarra – tilapia, concentrando en conjunto el 54,3% de la producción nacional



Organización, trabajo conjunto y capacitación a los productores mexicanos de Tilapia, estrategia para impulsar el sector



01

Ordemamiento del sector con trabajo coordinado:
CSP nacional y 18 CSP estatales

02

Fortalecimiento de, tecnología, innovación e infraestructura.

03

Capacitación a productores

04

Campañas de fomento al consumo

Comités Sistema Producto (CSP): mecanismos de planeación, comunicación y concertación. Integran representantes de los gobiernos estatal y federal, así como actores no gubernamentales y productores para impulsar la competitividad del producto.

Propuestas de valor agregado de la tilapia mexicana

- El trabajo en conjunto entre actores públicos y privados se orienta a fortalecer la cadena productiva y la competitividad de la tilapia mexicana.
- Se han establecido líneas puntuales para agregar valor al producto mexicano.



Además para incentivar la mayor producción, se creó el Programa de Fomento a la Productividad Pesquera y Acuícola



Impulso a la capitalización: tiene como propósito apoyar a las unidades económicas, pesqueras y acuícolas para incrementar su capitalización a través de recursos hasta por US\$500.000 para la modernización de equipo e infraestructura.

.....>



Innovación y tecnología pesquera: tiene como objetivo apoyar a entidades de investigación y transferencia tecnológica para mejorar la calidad de las líneas genéticas acuícolas.

.....>

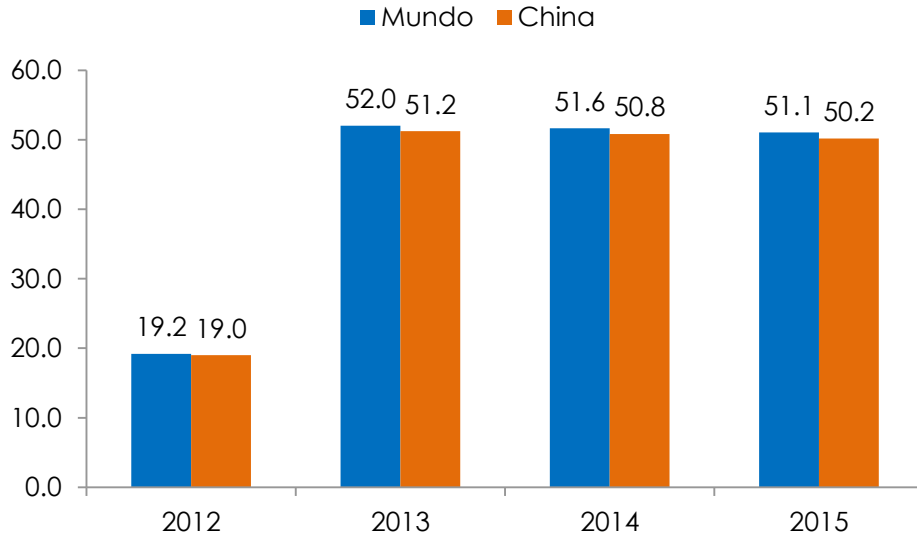


Adicionalmente, en algunos Estados como México, Jalisco, Chiapas y Michoacán, los gobiernos regionales apoyan a los productores en procesos de tecnificación, electrificación y la donación de crías, de manera que **algunos costos de producción son asumidos por los Estados.**

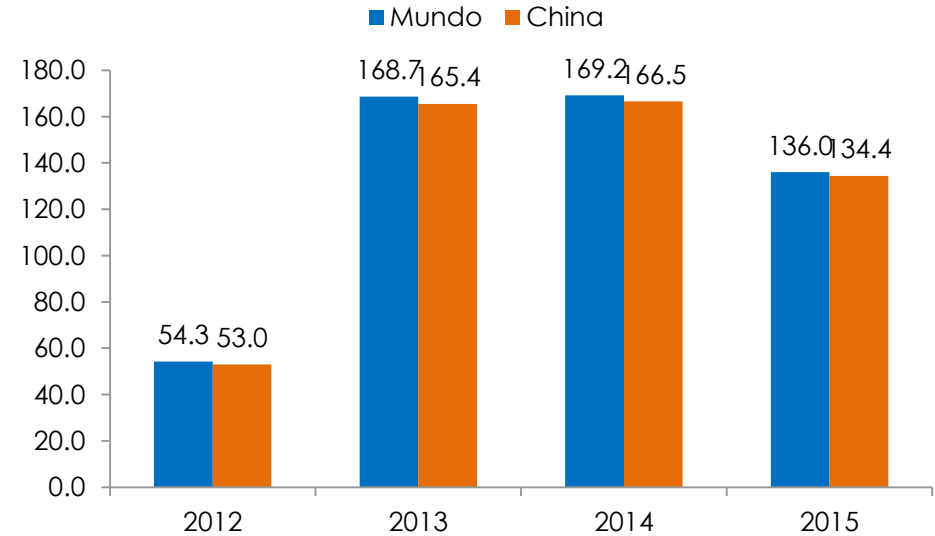
.....>

Adicionalmente, México importó más de 51.000 toneladas de tilapia. El 99% proviene de China

Importaciones mexicanas de tilapia Miles de toneladas



Importaciones mexicanas de tilapia US\$ millones



Fuente: Trademap.

- Los importadores y comercializadores de tilapia en México ya están agregando valor al producto a través del empaque.
- La tilapia llega en filetes congelados principalmente desde China y se empaca en bolsas resellables, fáciles de abrir y con empaque individual para cada filete que facilita la conservación del pescado.
- La buena presentación y precios accesibles de la tilapia importada ha hecho que el consumo aumente paulatinamente.



Panorama de la demanda



PROCOLOMBIA
EXPORTACIONES TURISMO INVERSIÓN MARCA PAÍS

Tendencias



✓ Precio y frescura (asociada al producto mexicano), principales factores de decisión para la compra del pescado.

✓ México no es un gran consumidor de pescado y mariscos con 11,4 kg per cápita anuales frente a los 20 kg del mundo.

✓ La mayor cantidad de pescado se consume durante la Cuaresma.

✓ Existe una preferencia por la tilapia nacional a la importada, sin embargo, el consumidor no identifica el origen del producto.

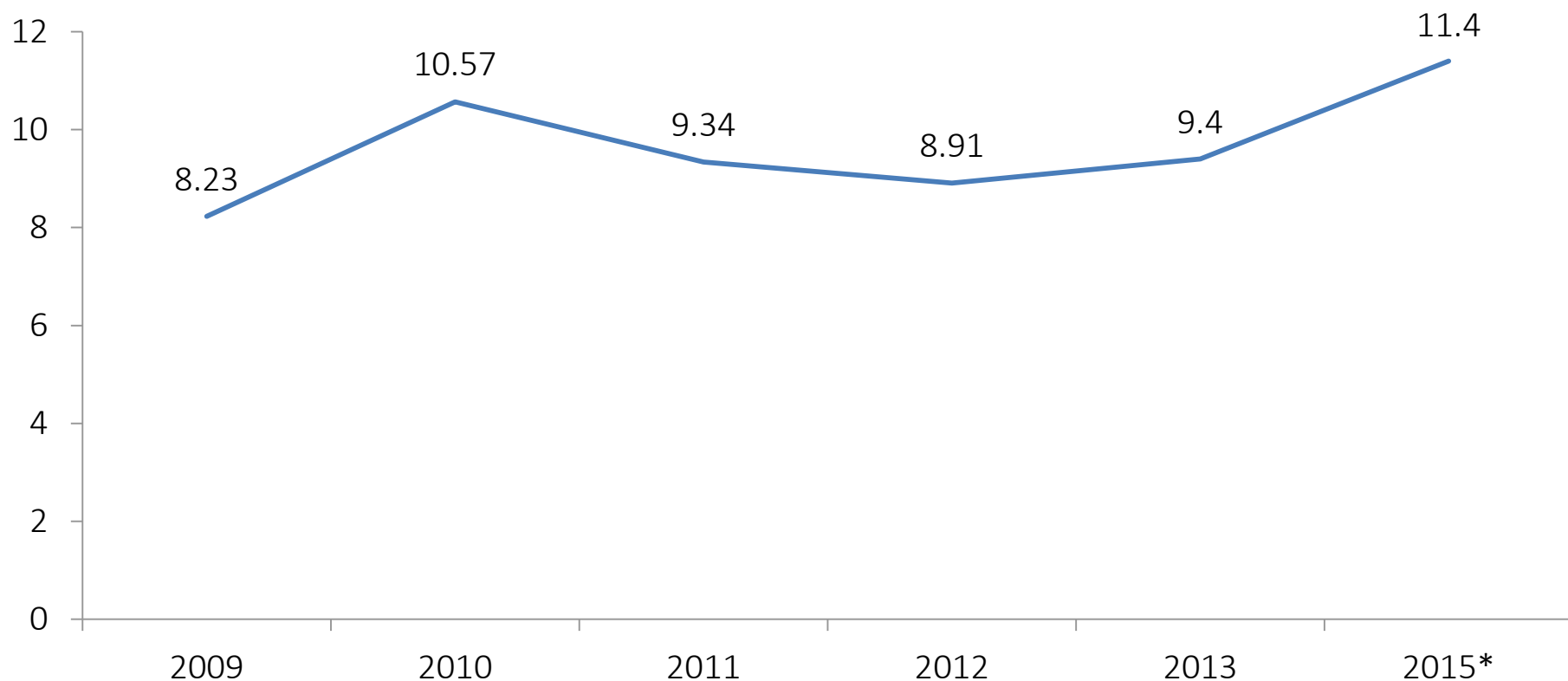
✓ Producto importado con empaque de calidad hace que el consumidor final puede acceder a tilapia con una buena presentación a precios accesibles.

✓ En el segmento de ingresos medios y bajos de la población se prefiere el pescado fresco mientras que en el segmento alto hay una mayor disposición a consumir producto congelado.

✓ El 44% del mercado de pescado y mariscos se consumió en el canal de servicios de alimentos, Debido a la falta de cultura de cocción para estos productos.

El consumo per cápita de productos pesqueros en México presentó un crecimiento promedio anual de 4,4% entre 2009 y 2013, llegando a 9.4 kg en 2013.

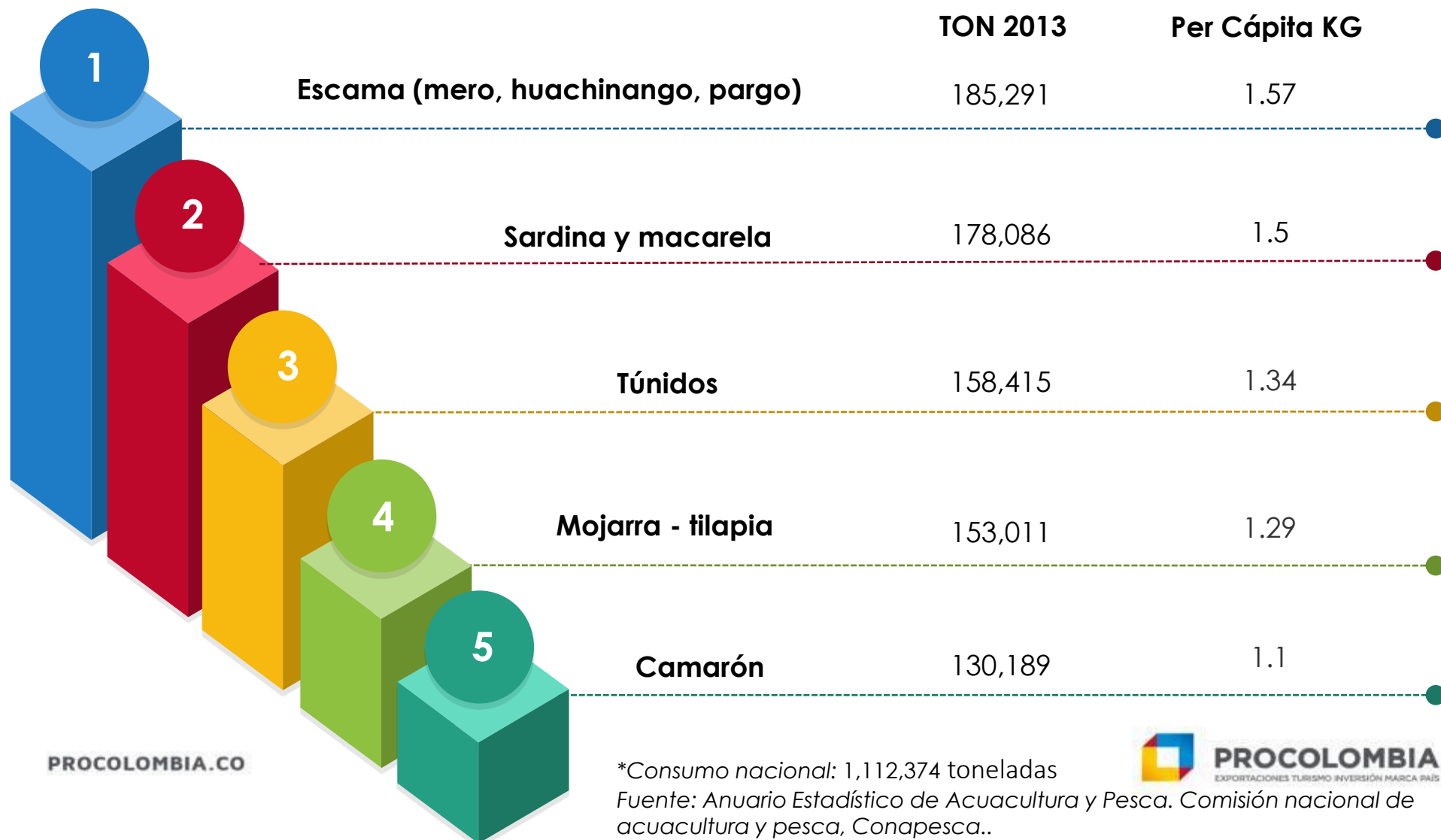
Consumo per cápita de productos pesqueros (KG)



Fuente: Anuario Estadístico de Acuacultura y Pesca. Comisión nacional de acuacultura y pesca, Conapesca..

La mojarra – tilapia se encuentra entre los 5 productos pesqueros más consumidos por los mexicanos, participando con el 13.8% del consumo nacional*

Principales productos pesqueros consumidos





Comercialización y canales de distribución



PROCOLOMBIA
EXPORTACIONES TURISMO INVERSIÓN MARCA PAÍS

La comercialización de pescados y mariscos en México se ha destacado por tener una larga cadena de intermediarios.

Principales canales de distribución



- El canal de venta más popular para la venta de pescado y mariscos son los mercados al aire libre, ya que ofrecen los productos más frescos y diferentes opciones.
- La Nueva Viga es el mayor mercado al aire libre de pescados y mariscos en América Latina y el segundo mayor mercado de mariscos en el mundo, con 150.000 toneladas de productos vendidos anualmente.
- En 2015, el 44% del mercado de pescado y mariscos se consumió a través del canal de servicios de alimentos, superior a la cuota del 25% en alimentos frescos en general.

De acuerdo con el Programa Maestro Nacional de Tilapia las presentaciones que se compran en México son cinco:



Entera viva:
US\$1,9 por kilo.



Entera congelada:
entre US\$2,4 -
US\$2,7 por kg.




Entera eviscerada y fresca: US\$3,2 kg



Fileteada cruda y congelada:
US\$3,5 - US\$3,9
por 500gr.



Filete de tilapia empanizado:
de US\$4,8 -
US\$5 por 500
gr.



Aspectos a tener en cuenta a la hora de exportar



PROCOLOMBIA
EXPORTACIONES TURISMO INVERSIÓN MARCA PAÍS

Acceso



Certificado de sanidad acuícola expedido por ICA que será requerido por las autoridades sanitarias de México SENASICA.



Es necesario que el importador notifique a COFEPRIS la llegada del embarque (cuándo llegará, contenido del embarque, de donde proviene, etc.) y la aprobación de SENASICA para su ingreso.



Finalmente, la captura, extracción, procesamiento, conservación, almacenamiento, distribución, transporte, venta o importación de productos de la pesca deben cumplir con la norma NOM-242-SSA1-2009.*

*Disponible en: http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5177531&fecha=10/02/2011

Etiquetado



Si el producto es a granel no requiere norma de etiquetado. Por el contrario si viene envasado para la venta directa en anaquel se requiere cumplir con la modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Antes	Después
Etiquetado en panel trasero de los productos	Etiquetado frontal obligatorio.
La información nutrimental se expresa en gramos u otras unidades de medida	El contenido energético se expresa en calorías de acuerdo a una dieta diaria de 2,000 calorías.
Información nutrimental únicamente se señalaba por porción.	Contenido calórico del total del envase y por porción en presentaciones familiares.
La información nutrimental no distinguía aporte calórico.	El etiquetado distingue por fuente el aporte calórico.



Fuente: COFEPRIS (2014).

*Disponible en: http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5177531&fecha=10/02/2011

Ejemplos de filetes de tilapia que cumplen la nueva ley de etiquetado



Fotografías tomadas en supermercados de la Ciudad de México, Junio de 2015

Impuestos



La tilapia colombiana está exenta de pago de arancel en el mercado mexicano por cuenta del acuerdo comercial entre los dos países. Además este producto no está gravado con IVA.

Impuestos de importación de Tilapia

POSICIÓN	DESCRIPCIÓN	ARANCEL GENERAL	ARANCEL COBRADO A COLOMBIA	IMPUESTOS ADICIONALES (IVA)	ACUERDO
0302	Pescado fresco o refrigerado, excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 03.04.				
0302.71.01	De tilapias (<i>Oreochromis spp.</i>).	17%	0%	Ex.	G2
0303	Pescados y crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos				
0303.23.01	De tilapias (<i>Oreochromis spp.</i>).	17%	0%	Ex.	G2
0304	Filetes y demás carne de pescado (incluso picada), frescos, refrigerados o congelados.				
0304.31.01	De tilapias (<i>Oreochromis spp.</i>).	17%	0%	Ex.	G2
0304.61.01	De tilapias (<i>Oreochromis spp.</i>).	17%	0%	Ex.	G2

Ferias

ABASTUR[®]2016

Exp 2016
ANTAD
& **Alimentaria**
MÉXICO

ABASTUR: Es la feria de alimentos y bebidas más importante del país.

<http://abastur.mx/>

EXPOANTAD y Alimentaria: es considerada como la feria para la cadena de abasto multisectorial.

<http://www.expoantad.net>

Las entidades y asociaciones más relevantes del sector son:



Comisión nacional de acuacultura y pesca (CONAPESCA)

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



Secretaría de agricultura, ganadería y pesca (SAGARPA)

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



Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP)

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

Conectividad



Desde los puertos ubicados en la Costa Caribe Colombiana: Cartagena, Barranquilla y Santa Marta, 7 navieras ofrecen servicios directos con destino principalmente a los puertos de Veracruz, Altamira y Manzanillo



Los tiempos de tránsito se pueden encontrar desde los 4 días a los puertos ubicados en el Golfo de México y desde los 7 días a los puertos ubicados en la Costa Pacífica mexicana



Actualmente desde Buenaventura hacia Veracruz y Altamira en el Golfo, existen 7 navieras que ofrecen servicios con transbordos en puertos de Panamá y Jamaica principalmente, con tiempos de tránsito desde los 9 días.



Aérea



Se han identificado 12 aerolíneas, con servicios en aviones cargueros y de pasajeros con cupo de carga hacia 21 ciudades en México.



Desde Colombia 4 aerolíneas prestan un servicio directo, saliendo principalmente desde el Aeropuerto Internacional El Dorado en Bogotá y llegando al Aeropuerto Internacional de Cancún y al Aeropuerto Internacional Benito Juárez en Ciudad de México.



Algunas de las principales aerolíneas que ofrecen servicios de carga aérea a este destino son: Aerolog, Aeromexpress, American Airlines, Aeroméxico, Avianca, Copa Airlines, Delta Airlines, Fedex, Lan, Premium Jet, DHL Aviation y United Airlines.



Conclusiones



PROCOLOMBIA
EXPORTACIONES TURISMO INVERSIÓN MARCA PAÍS

Conclusiones



Los precios son un punto clave en la competitividad del pescado.



Por el tamaño del mercado, México resulta un objetivo interesante para productores alrededor del mundo, esto a su vez incrementa la competencia para ganar participación en el mercado.



Los empresarios colombianos competirán con:

Productores mexicanos: apoyados a través de diferentes programas estatales y nacionales

Productos importados: valor agregado en empaque y bajos precios).



Aunque México no es un gran consumidor de pescado y mariscos y existen algunas percepciones que hacen que el pescado no sea incluido dentro de su dieta diaria.

Se adelantan esfuerzos para educar a los consumidores mexicanos e impulsar la compra de productos pesqueros, en especial de origen mexicano.

Fuentes

- Comisión nacional de acuacultura y pesca
<http://www.conapesca.gob.mx/>
- Instituto nacional de estadísticas y geografía <http://www.inegi.org.mx/>
- Secretaria de agricultura, ganadería y pesca
<http://www.sagarpa.gob.mx/>
- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera
<http://www.siap.gob.mx/>
- Sistema de Información arancelaria via internet <http://www.economia-snci.gob.mx/>
- Trade statistics for international business development
<http://www.trademap.org/>
- Secretaría de Desarrollo Agropecuario del Estado de México
- Euromonitor internacional
- Comité Nacional Sistema Producto Tilapia

GRACIAS

GRACIAS
MERCİ
THANK YOU
OBRIGADO
DANKE
TEŞEKKÜRLER
СПАСИБО
谢谢
ありがとう
감사합니다