

2016



Filete de Trucha Congelada en Sao Paulo



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo



“Este perfil de producto ha sido realizado en el mercado brasilero por la consultora Business-Sense Consultoria e Treinamento, utilizando fuentes primarias y secundarias. El trabajo realizado por la OCEX Sao Paulo ha contado con la colaboración de la Dirección de Desarrollo de Mercados Internacionales del MINCETUR y Promperú. Se autoriza la reproducción de la información contenida en este documento siempre y cuando se mencione la fuente: MINCETUR. Plan de Desarrollo de Mercado de Brasil”.



Filete de trucha congelada en Sao Paulo

Índice

Resumen Ejecutivo	6	1.3. Perfil, tendencias del consumidor y perspectivas del mercado	48
Antecedentes	6	1.4. Ventajas del producto peruano y competencia	49
Metodología de estudio	7	1.4.1. Atributos del producto peruano	49
01. Mercado - Descripción del Sector	8	1.4.2. Percepción del producto peruano	49
1.1. Tamaño de mercado	9	1.4.3. Sugerencias comerciales	49
1.1.1. Producción brasilera	9	02. Condiciones de Acceso	50
1.1.2. Exportaciones brasileras	22	2.1. Aranceles y otros impuestos	50
1.1.3. Importaciones brasileras	22	2.2. Normas de origen y pruebas de origen	52
1.1.4. Importaciones brasileras desde Perú	23	2.3. Requisitos específicos de los importadores	53
1.2. Características generales	23	2.4. Barreras, estándares y normas	56
1.2.1. Usos y formas de consumo	24	03. Canales de Distribución y Comercialización	62
1.2.2. Descripción, Especificaciones del Producto y formas de presentación	27	04. Información Adicional	65
1.2.3. Auditoría en tiendas	29	4.1. Datos de contacto de importadores	65
1.2.3.1. CEAGESP	29	4.2. Oficinas / Gremios en el mercado	71
1.2.3.2. Otros centros de abastecimiento en Brasil	32	4.3. Ferias comerciales	71
1.2.4. Análisis de la competencia	38	4.4. Links de Interés	71
1.2.5. Regiones/sectores de mayor consumo dentro del mercado	46		

Resumen Ejecutivo

Antecedentes

La OCEX Sao Paulo está orientada a identificar las oportunidades del mercado brasilero y fomentar que las empresas exportadoras peruanas puedan lograr negocios, sean en el campo del comercio exterior, el turismo o las inversiones.

En ese sentido, como parte de la implementación del Plan Estratégico Nacional Exportador -PENX 2025-, concretamente dentro de las estrategias de oportunidades de negocio identificadas en el Plan

de Desarrollo de Mercado (PDM) de Brasil, se priorizó la elaboración de perfiles de productos específicos susceptibles de comercializarse en dicho mercado, por empresas peruanas.

Para tales fines, esta Oficina Comercial programó dentro de sus actividades, la elaboración del Perfil de filete de trucha congelada a Sao Paulo del Mercado de Brasil, que se presenta a continuación.

Metodología de estudio

Para realizar el presente documento se recopilaron datos de fuentes primarias y secundarias, a partir de estadísticas, artículos, publicaciones y documentos, junto con un análisis cuantitativo y cualitativo.

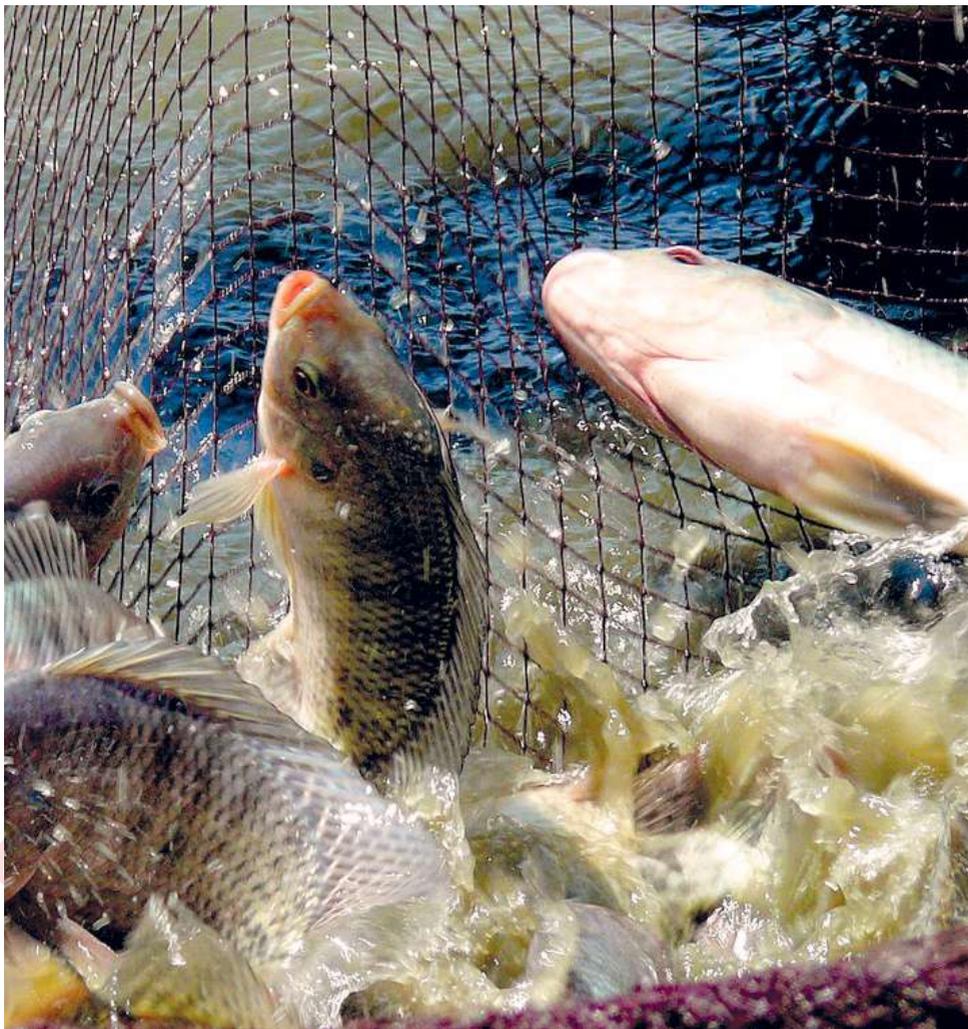
El trabajo se divide en cinco partes. La primera parte realiza una breve descripción del sector acuícola y se enfatiza el comportamiento del mercado de filete de trucha congelada en Brasil y en Sao Paulo; teniendo en cuenta la producción brasilera, las exportaciones brasileiras, las importaciones provenientes del mundo y

desde Perú. En segundo lugar, se detallan las formas de consumo del filete de trucha congelada en el mercado brasilero, tendencias y auditoría en los principales sitios de comercialización. En la tercera parte se da a conocer las normas y requisitos para el acceso al mercado brasilero. Por último, se describen los canales de distribución y comercialización con la información de interés para que el exportador los tenga presente a la hora de entablar negocios con los empresarios brasileiros.



01

Mercado - Descripción del Sector



Fuente: MANA S.A.S. Sistemas Avanzados de Crianza Orgánica

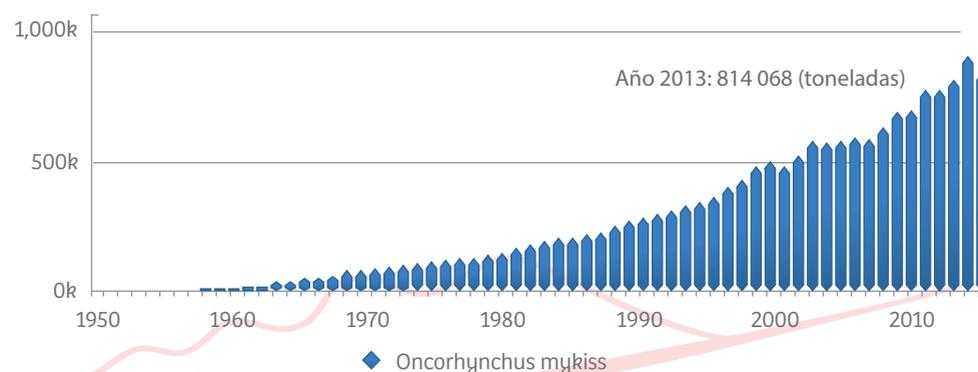
1.1. Tamaño de mercado

1.1.1. Producción brasilera

Según datos de la FAO Fish Stat, la producción acuícola de trucha arco iris ha crecido exponencialmente desde 1950, especialmente en Europa y más recientemente en Chile. Esto es debido principalmente al aumento de producción continental en países como Francia, Italia, Dinamarca, Alemania y España, para abastecer los mercados nacionales y a la maricultura en jaulas en Noruega y Chile, para el mercado

de exportación. Chile es actualmente el productor más grande. Otros importantes países productores incluyen Noruega, Francia, Italia, España, Dinamarca, EE.UU., Alemania, Irán y el Reino Unido. El año 2013 alcanzó una producción acuícola mundial de trucha de 814 068 toneladas.

Gráfico N° 1: Producción acuícola mundial (toneladas) - Trucha arco iris (Oncorhynchus mykiss)



Fuente: FAOfish STAT
Elaboración: Mincetur

Según las estimaciones realizadas por Asociación Brasileira de Truchicultores (ABRAT), la producción anual total es cerca de 2 000 toneladas, lo que correspondería al 23% del consumo nacional de salmónidos. El mercado es suministrado por las importaciones de truchas y salmones, principalmente de Chile. En el año 2000 Brasil importó los 2,8% de todos los salmónidos exportados por Chile, que era equivalente a 6 780 toneladas valoradas en USD 24 538 189. De este total 205 toneladas correspondieron a trucha arco iris.

Las truchas en Brasil se encuentran en las montañas de Sao Paulo, Minas Gerais, Rio de Janeiro, Paraná, Santa Catarina y Rio Grande do Sul.

Pesca en Sao Paulo

Con respecto a la pesca marítima, el Estado de Sao Paulo descarga actualmente cerca de 30 mil toneladas de pescado por año. La composición de las capturas se ha mantenido con pocos cambios en las últimas siete décadas. La sardina real es la principal especie dados de alta en el estado. Las

barbas-siete-camarones, corvinas, goete, betara y merluza está también entre las principales especies en el estado.

Según el Instituto de la pesca (IP), por sus características, se estima que 85% de las capturas totales descargadas en el estado provienen de las operaciones de pesca llevadas a cabo en la plataforma interior frente a la costa de Sao Paulo y zonas vecinas, en las zonas con menos de 50 m de profundidad.

El estado tiene las flotas pesqueras industriales que representan aproximadamente el 70% del volumen total de pescado y descargas de operación en el sureste y sur de Brasil, especialmente en Cabo Frio, Rio de Janeiro y cabo Santa Marta Grande, en el estado de Santa Catarina. "Estas flotas tienen bases en Santos, Guarujá, Ubatuba y Cananéia y representan alrededor del 10% del número de unidades productivas registradas por el IP. En los otros municipios, actividad pesquera es generalmente hecha a mano e incluso en aquellos en los que hay industriales de flotas, la pesca artesanal también tiene relevancia.

Figura Nº 1: Pesca en Sao Paulo



Fuente: Gobierno de Brasil

Según el informe Pesquero de Sao Paulo Nº 59, podemos observar que de las 20 principales categorías de pescado descargado

en el Estado de Sao Paulo por municipio en el primer trimestre del año 2015, no se registra la Trucha.



Tabla N° 1: Producción pesquera (t) las 20 principales categorías de pescado descargado en el Estado de Sao Paulo por municipio, en el período de enero a marzo 2015.*

Categoría de Pescado	Ubatuba	Caraguatatuba	Ilhabela	Sao Sebastiao	Bertioga	Santos/Guarujá	San Vicente	Praia Grande	Mongaguá	Itanhaem	Peruibe	Iguape	Ilha Comprida	Cananeia	Total (t)
Sardina Verdadeira	184	--	2,5	--	--	594,9	--	--	--	--	--	--	--	--	780,9
Carapau	120	0	212,6	53,7	--	169,5	--	--	--	--	--	--	--	0,6	556,5
Corvina	40,7	3	17,1	3,6	0	237,6	0,8	2,8	1,3	1,4	0,6	2,4	1,3	28,4	341
Goete	2,7	0	0,7	0	--	300,8	--	0,1	0,1	0,1	0	--	--	17,5	322
Camarao Sete Barbas	6,3	1,5	0	8,4	9,7	141,6	0	--	0,2	22,1	1,4	--	0	46,7	237,9
Pescada-Foguete	0,8	--	--	4	0,1	42,9	--	6,4	5,9	8,6	0,5	3,5	1,4	70,5	144,6
Betara	3,5	0,3	0,4	0,5	0,1	94,8	--	0,2	0,7	0,1	0,2	0,2	0,2	22,6	123,8
Manjuba de Aguape	--	--	--	--	--	--	--	0	--	--	--	120,6	--	--	120,6
Cabrinha	4,1	--	0,9	--	--	105,4	--	--	--	--	--	--	--	9,8	120,2
Poluo	0,8	0	13,8	0	--	70,9	--	--	--	--	0	--	--	16,7	102,2
Espada	7,7	0,8	5,6	11,3	--	47,8	0,1	0,2	0,1	0	0,4	0,4	0,1	5,9	80,4
Galo	0,6	0,1	15,5	1,6	--	58,1	--	0	0	--	0,1	0	--	0,1	76,1
Olhos de cao	0,8	--	0,7	0,7	--	58,9	--	--	--	--	--	0	--	--	61,1
Abrotea	3,5	--	2,7	--	--	52,3	--	--	--	--	--	--	--	0,3	58,8
Bagre Branco	1	0	0,8	2,2	0	46,1	3	0,1	0,1	0,1	0,2	0,8	0,5	1,4	56,3
Tainha	1,2	0,7	0,7	0,5	--	9,8	2,3	0,1	0	0	0,2	7,1	2,7	27,9	53,2
Sauelha	--	--	--	--	--	52,7	--	--	--	--	--	--	--	--	52,7
Roncador	0,4	--	0	--	--	50,6	--	--	0	--	--	--	--	0,3	51,3
Oueva	0,5	0,1	--	2,1	--	11,5	--	0,2	0	0,3	3,9	2,6	0,1	26,3	47,6
Palombeta	--	--	9,8	0,2	--	37,6	--	--	--	--	--	0,1	--	--	47,7
Mistura	8,4	0,7	3,8	0,6	0,5	98,9	0,7	4,2	5,4	7,2	1,0	3	0,7	13,8	148,9
Outras	117	5,1	58,7	26,9	3,1	443,9	24,2	6,2	3,4	3,7	16,7	58,5	6,1	99,7	873,4
Total (t)	504	12,3	346,3	116,3	13,5	2726,6	31,1	20,5	17,2	43,6	25,2	199,2	13,1	388,5	4457,2

*Los datos presentados son preliminares y pueden sufrir alteraciones
Fuente: Informe Pesqueiro de Sao Paulo, Sao Paulo, n° 59: 1-4, 2015.

Figura Nº 2: Sobre el desarrollo de la piscicultura



Fuente: Acuicultura Brasil (www.aquaculturebrasil.com)

A finales del año 2014, la Asociación Brasileira de Piscicultura (Peixe BR), que nació de la fusión de la Asociación Brasileira de la industria de procesamiento de Tilapia (Tilapia AB) y la Asociación Brasileira de los Productores de tilapia, ha concentrado sus actividades en los peces cultivados. Según la entidad, Brasil tiene un enorme potencial para la producción de organismos acuáticos, pero la actividad aún enfrenta enormes desafíos y cuellos de botella en el país.

El presidente ejecutivo de Peixe BR, Eduardo Amorío, señaló que “La producción de peces cultivados en Brasil aún no es compatible con su potencial, pero es la actividad zootécnica que más ha ido creciendo en el país durante los 10 últimos años, alcanzando a producir 585 mil toneladas en el año 2014”. El experto continuó, aseverando que el año 2014 la actividad movió alrededor de USD 1 428 millones, lo que generó 1 millón de empleos directos e indirectos y creció a una tasa promedio anual superior al 10%. Asimismo, el año 2015, la producción de piscicultura alcanzó un volumen de 638 mil toneladas.

En la producción pesquera, podemos considerar la pesca extractiva y acuicultura (marítima y continental). Brasil no registra en sus entidades oficiales publicación de datos actualizados de la producción de peces desagregada por especie, sin embargo podemos considerar el comportamiento de la producción de trucha registrado en los años 2009, 2010, 2011 publicado por el Ministerio de Pesca y Acuicultura (MPA), el mismo que no registra producción en la Pesca extractiva marítima y acuicultura marítima,

siendo la pesca extractiva continental mínima comparado con otras especies, alcanzando a 0,5 toneladas; la Acuicultura continental es el segmento que se está desarrollando alcanzando a producir 3 277,2 toneladas el año 2011.

La producción de la acuicultura marina de Brasil puede ser dividida básicamente en dos tipos: la malacocultura (que se refiere a la producción de moluscos) y carnicultura (que se refiere a la producción de camarones marinos).

Tabla Nº 2: Producción de trucha en Brasil, período 2009 - 2014 (toneladas)

Año	Pesca Extractiva			Acuicultura			
	Marítima (*)	Continental	Sub Total	Marítima	Continental	Sub Total	Total
2009	---	0,5	0,5	---	4 381,4	4.381,4	4 381,9
2010	---	0,5	0,5	---	5 122,7	5.122,7	5 123,2
2011	---	0,5	0,5	---	3 277,2	3.277,2	3 277,7
2013	ns.	ns.	ns.	ns.	ns.	957,0	ns.
2014	ns.	ns.	ns.	ns.	ns.	1.703,6	ns.

Fuente: Ministério da Pesca e Aquicultura/ IBGE-Pesquisa Pecuária Municipal 2013-2014

www.mpa.gov.br/files/docs/Boletim_MPA_2011_pub.pdf

(*) No tiene producción extractiva marítima o los valores de producción son menores a 0,5 ton. ns: no disponible

Los Estados federales que registraron producción de trucha el año 2013 fueron Minas Gerais con 503 toneladas, contribuyendo con el 52,6% del total producido por Brasil, Santa Catarina 347 toneladas (36,3%), Rio de Janeiro con 63 toneladas (6,6%), Espírito Santo 40 toneladas con (4,2%), Rio Grande do Sul 4 toneladas con (0,4%), Paraná 0,1 toneladas, alcanzando a producir un total de 957 toneladas, mientras que el año 2014 se incrementó en 78% con respecto al año anterior, alcanzando a producir 1 703,61 toneladas, debido principalmente a un incremento de la producción de Paraná en 2 120%, en la producción de Santa Catarina 175%, Minas Gerais 33% y Rio Grande Do Sul 7%, no pudiendo ser contrarrestado por las disminuciones de la producción en las unidades de Federación Espírito Santo y Rio de Janeiro que decrecieron en 67% y 9% respectivamente con respecto al año anterior.

La producción acuícola en Brasil es amplia alcanzando más de 28 especies. Entre las principales especies se encuentra: la tilapia con una participación de 34,49%, tambaqui 24,17%, camarón 11,29%, Tambaqui o

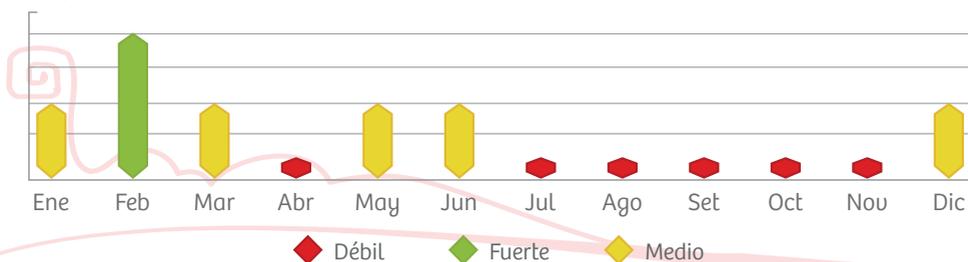
Tambatinga 6,99% sumando estas 4 especies el 77%. La TRUCHA se encuentra dentro de la producción acuícola de Brasil participando con 0,30% dentro del volumen de la producción y una participación del 0,57% del valor de producción en el año 2014.

Asimismo, el productor vendió su producción de trucha a un valor promedio anual de USD 5,14 / kg de trucha el 2013 y USD 5,45/kg el 2014.

Cabe destacar que los precios de venta de los productores de truchas en los diferentes estados es muy variado, mientras el estado de Espírito Santo la venta de trucha alcanzó el año 2014 a USD 9,32, Paraná y Rio Grande Do Sul alcanza a USD 2,20 y USD 2,38 respectivamente. Sao Paulo.

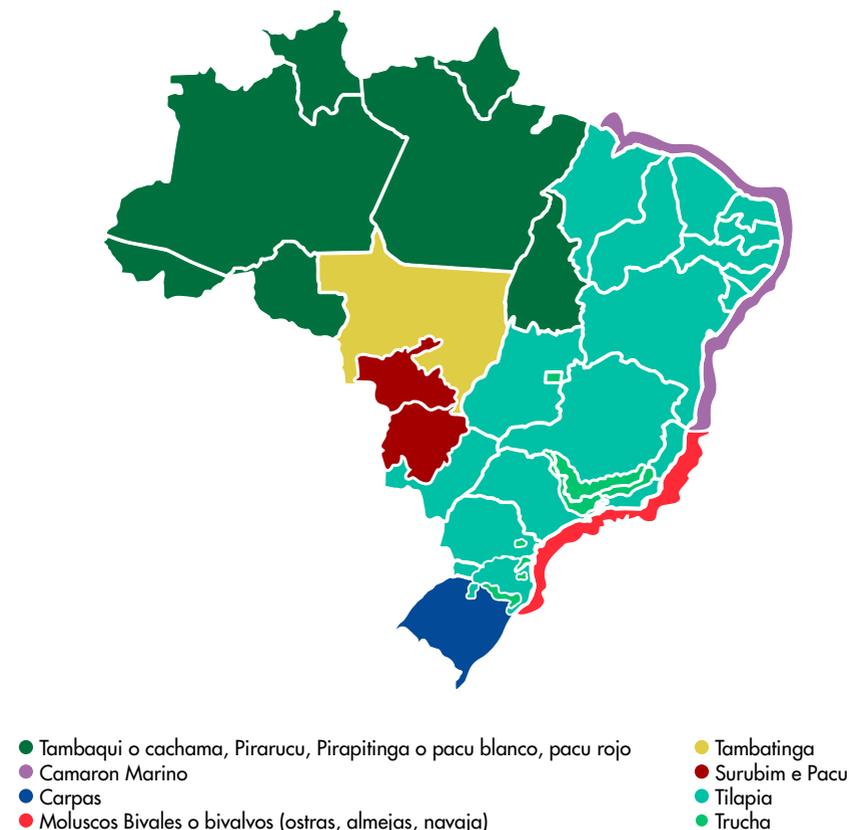
La estacionalidad de comercio fuerte durante el año es en el mes de febrero, sigue la estacionalidad de comercio medio que se da en los meses de enero, marzo, mayo, junio y diciembre, mientras que la estacionalidad de comercio débil son los meses de abril, julio, agosto, setiembre, octubre y noviembre.

Gráfico N° 2: Estacionalidad del Comercio de Trucha



Fuente: www.ceagesp.gov.br/entrepuestos/servicos/produtos/pescado/truta/

Figura N° 3: Zonificación de la acuicultura en Brasil, por especie de pescado



Fuente: Censo Acuicola 2013 - Comisión Nacional de Acuicultura (CNA)

Elaboración: Mincetur

Situación de Productores de la cadena de piscicultura en Brasil

A continuación brindamos una lista de truiticulturas en Brasil según la Asociación Brasileira de Truchicultores (BRAT), muchas de estas empresas combinan la

actividad de producción de trucha con camping, posadas, pesca deportiva, entre otras actividades.

Tabla N° 3: Algunas Truticulturas en Brasil

N°	Empresa	Ciudad
01	Pesca na Montanha	São Bento do Sapucaí
02	ProAcqua - Keber Fleming	Campos do Jordão
03	Parque dos Lagos	São Bento do Sapucaí
04	Paulo Ribeiro	Pindamonhangaba
05	Truticultura NR	Sapicaí Mirim
06	Sítio Matão	Sto Antônio do Pinhal
07	Truta Azul	Campos do Jordão
08	Paulo das Trutas	Camanducaia - Monte Verde
09	Recanto dos Bambus	Camanducaia - Monte Verde
10	Roberto Comenale	Camanducaia - Monte Verde
11	Recanto da Floresta	Paraisópolis
12	Sítio Regende	Paraisópolis
13	Trutas da Cachoeirinha	Campos do Jordão
14	Truticultura Lageado	Delíim Moreira
15	Ribeirão Grande	Pindamonhangaba
16	Sítio Forelle	Pindamonhangaba
17	Pesque-Pague do Thomas	Guaratinguetá
18	Fazenda da Serra	Guaratinguetá
19	Fazenda do Charco	Delíim Moreira
20	Sítio Brumado	Delíim Moreira
21	Rio Comprido	Delíim Moreira
22	Piscicultura Escocesa	Delíim Moreira
23	Truticultura Sobradinho	Itamonte
24	Sítio da Pedra	Aiuruoca

Fuente: Estadísticas Canadá – Informe personalizado

N°	Empresa	Ciudad
25	Fazenda Hortência	Passa Quatro
26	Serrinha	Itatiaia - Penedo
27	Recanto das Trutas	Bom Jardim de Minas
28	Bosque dos Pinheiros	Bom Jardim de Minas
29	Truticultura Santo Antonio	Bocaina de Minas
30	Truticultura Anthomaz	Mirantão
31	Fazenda Pedra Negra	Bocaina de Minas
32	Sítio Queda D'Água	Sapucaí-Mirim
33	Trutas Romari	Camanducáia
34	Hélio Gorni	Camanducáia
35	Truticultura Monte Verde	Camanducáia
36	UPD Campos do Jordão	Campos do Jordão
37	Aqua	Bananal
38	Pesqueiro Zé Pequeno	Cunha
39	Vivenda das Meninas	Cunha
40	Sítio Santa Fé - Ubiraci	Guarulhos
41	Fazenda do Araribá	Nova Friburgo
42	Sítio Gaia	Nova Friburgo
43	Arco-Íris	Nova Friburgo
44	Vale do Ipê	Nova Friburgo
45	Casa da Serra	Nova Friburgo
46	Trutas Delícias Gourmet	Nova Friburgo
47	Trutas do Firmeza	Nova Friburgo
48	Águas Claras Tirol	Nova Friburgo

Fuente: aquicultura.br/abrat/database2.html/festivaldetruta.com.br

Figura N° 4: Regionalización de acuicultura brasilera



Fuente: Granja Negro Piedra, Bocaina de Minas - Minas Gerais; Zona de granja Caída D'Água, Sapucaí Mirim - Minas Gerais

A fin de poder apreciar la evolución de empresas local brasilera y ver la situación de productores de la cadena de piscicultura en Brasil, podemos mencionar algunas empresas que crecieron como "TROVAO PESCADO", que es una empresa referente en CEAGESP, ellos indican una estrategia que consideraron es dividirse para mejorar el servicio al cliente; la compañía opera en todos los sectores de la cadena de piscicultura: distribución, procesamiento, transporte, importación y recientemente empezó a hacer flota pesquera industrial con barcos propios.

Para mejorar su organización y aumentar las ventas, "Trovaço Pescado" decidió ramificar la empresa, de esta sectorización nacieron tres empresas más: Una especialmente para atender restaurantes, otro para hacer frente a la red de supermercado y un tercero que actúa como importador.

Según la empresa, manifiestan que son conscientes de que el producto adquirido por el mercado es totalmente diferente a

lo solicitado por restaurantes, debido a que los restaurantes requieren productos limpios y con algunos cortes definidos; mientras que los dueños de supermercado prefieren comprar piezas de pescado entero y beneficiar los productos internamente en sus propias instalaciones.

Hasta hace unos años, Brasil suministraba bien la demanda nacional, pero en los últimos años la pesca en Brasil ha disminuido, por lo que ha comenzado a importar pescados y mariscos de Uruguay, también el distribuidor brasilero está importando salmón de Chile, que es gran productor de este tipo de pescado y a la vez es el producto pesquero favorito de los restaurantes brasileros. Cabe destacar que la trucha se encuentra en la subfamilia Salmoninae, dentro de la familia de los salmónidos que es también apreciada por los consumidores, pero falta difundir su consumo y propiedades del producto. Cabe destacar que dentro de la diversidad de especies en la producción acuícola brasilera la trucha representa el 0,30% de la producción.



Figura N° 5: Exportaciones brasileras



Fuente: Trutas NR

1.1.2. Exportaciones brasileras

Según fuente de Alice web- Ministerio do Desenvolvimento, Industria e Comercio Exterior, Brasil no registra exportaciones al mundo de trucha congelada en el periodo de análisis (2011-2015).

1.1.3. Importaciones brasileras

Con respecto a las importaciones de filetes de trucha congelada, Según fuente de Alice web del Ministerio do Desenvolvimento, Industria e Comercio Exterior, Brasil registró importaciones al mundo de trucha congelada el año 2014 por cerca de 476 toneladas, del cual, el 100% fue importado desde Chile; igualmente, el año 2015 importó el 100% desde Chile, con un volumen alrededor de 209 toneladas, decreciendo en 56,12% con respecto al año anterior.

Tabla N° 4: Importación NCM brasileira 2011-2015

N° cod	País	2011		2012		2013		2014		2015	
		USD	kg	USD	kg	USD	kg	USD	kg	USD	kg
158	Chile	0	0	6 805 752	1 190 291	9 702 155	1 459 646	4 462 090	475 837	1 435 823	208 775
245	España	0	0	43 711	7 500	0	0	0	0	0	0
589	Perú	0	0	190 569	21 200	370 121	43 000	0	0	0	0
Total		0	0	7 040 032	1 218 991	10 072 276	1 502 646	4 462 090	475 837	1 435 823	208 775

Fuente: Alice web - Ministério do Desenvolvimento, Industrial e Comercio Exterior

1.1.4. Importaciones brasileras desde Perú

Perú exporta al mundo filetes de trucha congelada aproximadamente a 20 países, el año 2014 exportó cerca de 374 toneladas y el 2015 se incrementó en 17,42% con respecto al año anterior alcanzando a exportar 439 toneladas en este periodo. Entre sus principales mercados de exportación se encuentra Canadá con el 60,50% de participación, Estados Unidos 18,51%, seguido por Suecia, Noruega.

El año 2012 Perú exportó a Brasil un volumen de 21,2 toneladas de filete de trucha congelada alcanzando Brasil a posicionarse en el quinto puesto en el volumen de exportación peruana, mientras que en el 2013 exportó 43,0 toneladas ubicándose en el cuarto puesto en ese rubro.

El precio promedio por kg de filete de trucha congelada vendido al mundo el año 2012 fue de USD 9,11 y el 2013 fue

USD 8,30 mientras que los precios promedio vendidos a Brasil el 2013 fue USD 8,97 y el 2013 USD 8,59.

En el año 2014 y 2015, no se registró exportaciones a Brasil en este rubro.

1.2. Características generales

En Brasil le conocen como: Truta o Truta Arco-Íris.

» Nombre comercial: Filete de trucha congelada.

» Nombre común: Filete de trucha arco iris o trout.

» Nombre científico: *Oncorhynchus mykiss*.

Nombre científico:

- Orden: Salmoniformes

- Familia: Salmonidae

- Género: *Oncorhynchus*

- Especie: *Oncorhynchus mykiss*

1.2.1. Usos y formas de consumo

La trucha pez de agua fría y claro, naturalmente contiene ácidos grasos Omega 3, vitaminas del grupo B (B1, B3, B5 y B6), así como potasio y fósforo. Sigue siendo uno de los pescados con más vitamina D, esencial para la salud de los huesos y sistema inmunológico. Previene accidentes de corazón, depresión, estrés y promueve el desarrollo de la inteligencia en la infancia.

La trucha se destaca como uno de los pescados más apreciados en el mundo, inspirándose en platos sencillos, prácticos o sofisticados, siendo importante en la dieta de niños y adultos cada semana, o como ocio a través de la pesca. Su presencia en los ríos atrae a los turistas y es importante indicador de calidad ambiental.

En el 9º Festival de Trucha de Nova Friburgo en noviembre del 2015, se realizaron y expusieron la diversidad de platos preparados con la trucha, contaron con 18 restaurantes que sirvieron platos especiales a base de pescado, además de la participación de otros establecimientos como tiendas; hoteles y Hostales; posadas y casa de show. A continuación detallamos las diferentes formas de consumo y preparaciones de truchas en reconocidos establecimientos de Brasil. Asimismo, en el link mencionado en cada una de las fotos, se puede encontrar más plato, así como la receta, preparación de cada uno de ellos y el establecimiento que lo caracteriza.

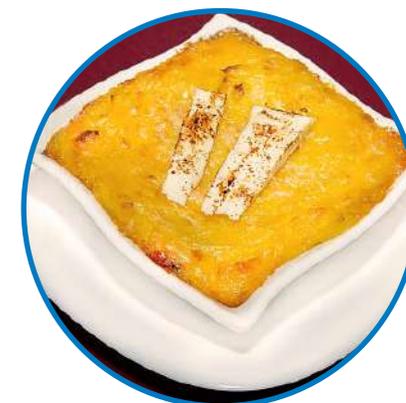


Figura N° 6: Usos y formas de consumo

Trucha la crème (chakai) -
Truta la creme (chakai)



Trucha en la guarida (atrio)-
Truta na toca (atrium)



Trucha real (bräun & bräun)
Truta royal (bräun & bräun)



Trucha con cuscús marroquí (gourmet colonial) - Truta com cuscuz marroquino (colonial gourmet)



Trucha afrodisiaca (jardín de budha) -
Truta afrodisiaca (budha garden)



Trucha en la piedra - Truta na pedra



Salsa cítrica de trucha - Truta ao
molho cítrico (truta & boa cia)



Arroz negro con castañas de caju
(trucha arco iris) - Arroz negro com
castanha de caju (arco íris trutas)



Fuente: festivaldetruta.com.br/receitas/truta-na-toca-atrrium/

1.2.2. Descripción, Especificaciones del Producto y formas de presentación

La trucha, también es conocida como: Freshwater trout, Truit arc-en-ciel, Nijimasu, Truta.

Filete de truchas individuales

Individualmente empaquetada al vacío. Congelados. La ausencia de productos químicos y colorantes. Se pueden pedir en pesos individuales 90 g, 110 g, 130 g. (el peso puede variar en 10%). Entrega se hace en el caso de 15 kg.

Figura N° 7: Filete de trucha premium individual

Individualmente empaquetada al vacío. Congelados. La ausencia de productos químicos y colorantes. Pueden solicitarse en peso individuales de 110 g (el peso puede variar en 10%). Entrega se hace en caja de 15 kg.



Fuente: Trutas NR de Brasil

En cuanto al envase utilizado para la presentación del producto pesquero, algunas presentaciones son en bolsas transparentes con su logotipo e información, otros son en envases, que por un lado están en papel platinado y la otra cara material transparente.

Figura N° 8: Formas de presentación de la trucha en los supermercados



Fuente: Filete de trucha Fresca en Carrefour
Elaboración: Mincetur

Clasificación Arancelaria

A continuación mencionamos las partidas arancelarias utilizadas en Perú, bajo la clasificación NALADISA (Nomenclatura de la Asociación Latinoamericana de Integración).

Seguidamente las partidas arancelarias de Brasil que predomina la clasificación oficial del Mercosur denominada NCM (Nomenclatura Común del Mercosur).

Tabla N° 5: Clasificación arancelaria

P.A. 0304.82.00.00	Filetes de otros pescados congelados: truchas (<i>Salmo trutta</i> , <i>Oncorhynchus mykiss</i> , <i>Oncorhynchus clarki</i> , <i>Oncorhynchus aguabonita</i> , <i>Oncorhynchus gilae</i> , <i>Oncorhynchus apache</i> y <i>Oncorhynchus chrysogaster</i>).
NCM 0304.82.00.00	Filetes de trucha congelada.

Valor nutricional

Lo siguiente, es una Información nutricional de la trucha de una empresa brasilera, tal como es registrada en los

envases de sus productos en los supermercados en Sao Paulo.

Tabla N° 6: Información nutricional de filete de trucha congelada, marca Trutas NR

Información nutricional (porción de 100 g)		
Cantidad por porción		% VD *
Valor energético	142kcal=597kj	7
Carbohidratos	0 g	0
Proteínas	19,3 g	26
Grasas totales	7,2 g	13
Grasas saturadas	2,4 g	11
Grasas trans	0 g	**
Grasas monoinsaturadas	3,5 g	0
Grasas Poliinsaturadas	1,3 g	0
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	59 mg	3
Calcio	35 mg	4
Fósforo	212 mg	30

Fuente: Envase del filete de trucha congelada o "Filé de Truta Congelado" en Supermercado (Marca Trutas NR)
Elaboración: Mincetur

* Valores diarios basados en una dieta de 2 000 kcal o 8 400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

** VD no establecido

1.2.3. Auditoría en tiendas

1.2.3.1. CEAGESP

Uno de los centros importantes de ventas en Brasil es la CEAGESP (Companhia de Armazéns Gerais y almacenes de Sao Paulo - www.ceagesp.gov.br). Considerada la mayor fuente de centro de abastecimiento de América Latina y uno de los tres más grandes del mundo, con un área total de 700 mil m². La administración del corte de pescado está a cargo del refrigerador (FRISP) comprendida por un área de 27 mil m².

CEAGESP – Sector pesquero

Cada día se cotizan, en promedio, 200 toneladas de pescado de 97 especies, el agua salada representa el 90%. Sardinas, merluza, corvina y tilapia se enumeran en lista de más buscado. Las importaciones son cerca de 6% del volumen vendido, especialmente el salmón de Chile.

El patio de los peces recolecta 81 permisionarios y los principales proveedores son los Estados de Río de Janeiro, Santa Catarina, Rio Grande do Sul y Sao Paulo. El período de mayor unidad industrial es Semana Santa, cuando el volumen comercializado casi se triplica. Justo en los días antes de semana Santa que se produce, anualmente, el pescado de Santa Justa. Las horas de comercialización del pescado al por mayor son de martes a sábado, de 2:00 a 6:00 hs.

Figura N° 9: Frigorífico de Sao Paulo



Fuente: El Patio de Pescado, que es gerenciado por el Frigorífico de Sao Paulo (FRISP); Ceagesp-entrepuestos-pescado

Figura N° 10: El comercio al por mayor en CEAGESP



Fuente: El Patio de Pescado, que es gerenciado por el Frigorífico de Sao Paulo (FRISP); Ceagesp-entrepuestos-pescado

Sobre el comercio al por menor en CEAGESP

Cada fin de semana, desde 1979, el CEAGESP da espacio al comercio por menor y es hogar de una especie de feria libre gigante en el mercado abierto de la productora (MLP). Conocida popularmente como Varejao, en el cual ofrece una amplia gama de productos frescos, especialmente frutas, verduras y hortalizas. Pero además de estos productos, el espacio tiene otras opciones como productos lácteos y pescado fresco.

Con respecto a los precios: El kilogramo de trucha de cautiverio cuesta R\$ 20, y el precio al por menor es de R\$ 18. Normalmente se comercializa en fresco. Sin embargo, las empresas que se encuentran dentro de CEAGESP también manejan truchas congeladas como es el caso de la empresa New Fish el mismo que realiza ventas virtuales.

Figura N° 11: Comercio al por menor en CEAGESP



Fuente: CEAGESP
Elaboración: Mincetur

La tienda de pescado Hasegawa ofrece todo tipo de pescados y mariscos al gusto del cliente y con un gran equipo a su servicio. Los visitantes mayores tienden a detenerse primero, antes de hacer el resto de su compra, puesto que pueden pedir por adelantado el pescado y pedir el corte que desee; mientras que van por otros productos, se está limpiando y cortando su pedido (el pescado y/o mariscos).

Los productos son presentados en vitrinas, exponiendo los diferentes tipos de pescados, están envasadas al vacío en bolsas transparentes y bolsas de aluminio.

Generalmente en la venta al por menor, pueden encontrarse pescado fresco, donde realizan la limpieza y los cortes y puestos los filetes en bandejas de tecnopor, en menor cantidad los filetes congelados.

Por lo que, el lugar es muy frecuentado por chefs y aficionados interesados en diversificar el menú gastronómico, los mismos que demandan pescados como bagre, tilapia, bacalao, atún, trucha y lubina, así como otros pescados y mariscos (vongoli, calamar, camarón y langosta).

Figura N° 12: Proceso de empaque de filete de pescado en las instalaciones del CEAGESP



Fuente: CEAGESP
Elaboración: Mincetur

Como vender en CEAGESP

Para vender un producto en el CEAGESP necesita ponerse en contacto con el Departamento de almacenes en la Capital, al teléfono (11) 3865 3643. Asimismo, deberá enviar una solicitud al Departamento, solicitando una lista de mayoristas que pueda estar interesada por su producto.

El CEAGESP recomienda que este pedido sea realizado un mes antes de la época en la que se propone llevar el producto a ser comercializado a través de almacenes mayoristas en la Capital. Al recibir la respuesta, el solicitante debe contactar a los mayoristas para iniciar relaciones comerciales.

Importante: el productor puede solamente entrar al CEAGESP con camión cargado si presenta en la puerta la Nota Fiscal del Productor, con el detalle del destinatario, es decir, del comerciante mayorista que pondrá a la venta.

1.2.3.2. Otros centros de abastecimiento en Brasil

La mayoría de los centros de abastecimiento prestan los servicios de cotización de precios y volumen de entradas por origen y por producto diariamente. Estos Centros en Brasil son: Bahía, Ceará, Distrito Federal, Espírito Santo, Goiás, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Paraíba, Paraná, Pernambuco, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul y en Sao Paulo (Campinas, Santo André, CEAGESP).

Bahía

La empresa bahiana de alimentos, unificado a la Secretaría de desarrollo económico del Gobierno estatal de Bahía, actualmente cuenta con una red de centros de distribución, refrigeradores y los mercados de la Ceasa-BA. Las unidades del Ebal se distribuyen por los 236 municipios. Ebal llegó el año 2013 a USD 322 millones en ingresos, con más de 23 millones de visitas, con 2 657 empleados (2013) y con todas las tiendas de informática, la compañía avanza en políticas operativas, administrativas y financieras, transparencia y rigor en el trato con sus recursos como base de operación. Mantiene vital el respeto a sus proveedores, no retrasar los compromisos asumidos.

CEASA-CIA se ubica en la región metropolitana de Salvador, en el Estado de Bahía, en el noreste de Brasil. Ubicado en el km 5,5 CIA carretera Aeropuerto (526 BA) en primera zona 13 km del aeropuerto internacional y a 30 km del puerto.

Ceará

Centro de abastecimiento de Ceará, actualmente cuenta con tres unidades de abastecimiento, distribuida en los municipios de Maracanaú, Tianguá y Barbalha. En 2012 se vendió un volumen de más de 500 000 toneladas de productos. Cuenta con 1 679 productores registrados, de 268 empresas instaladas, zona utilizada de 1 681 m², 520 cargadores independientes,

es alimentada por 184 ciudades de Ceará. Tiene una población concurrida de 15 000 personas al día, 90 000 vehículos mensuales, genera 10 000 puestos de trabajo directos.

Distrito Federal

El suministro del Distrito Federal Central es una empresa de economía mixta miembro del complejo administrativo de GDF, cuyo objetivo es aumentar la productividad en el sector de la distribución de productos hortofrutícolas, empleando las nuevas tecnologías en los procesos de recolección, manejo, mercadeo y comunicaciones, en beneficio de los productores, distribuidores y consumidores.

Con una infraestructura adecuada para la comercialización de los productos alimenticios (FRUTAS, HORTALIZAS Y PESCADOS), así como otros productos y servicios de abastecimiento, CEASA/DF. Cuenta con un área de 615.592,52 m² localizada en el sector de abastecimiento.

CEASAS en Brasil

- Bahía – www.ebal.ba.gov.br
- Ceará – www.ceasa-ce.com.br
- Distrito federal. - www.ceasa-df.org.br
- Espírito Santo – www.ceasa.es.gov.br

- Goiás – www.ceasa.goias.gov.br
- Mato Grosso do Sul – www.ceasa.ms.gov.br
- Minas Gerais – www.ceasaminas.com.br
- Paraíba – www.empasa.pb.gov.br/index.php
- Paraná – www.ceasa.pr.gov.br
- Pernambuco – www.ceasepe.org.br
- Rio de Janeiro – www.ceasa.rj.gov.br
- Rio Grande do Norte – www.ceasa.m.gov.br
- Rio Grande do Sul – www.ceasa.rs.gov.br
- Campinas www.ceasacampinas.com.br
- Santo André – www.craisa.com.br
- CEAGESP – www.ceagesp.gov.br

Comercio al por menor fuera de CEAGESP

Fuera de CEAGESP se cuenta con los siguientes supermercados, que ofertan comúnmente productos pesqueros al por menor (algunos también al por mayor) como: Carrefour, Pao de Açúcar, Santa Luzia, Mercado Paulista, Macro, Ventas virtuales, etc. Sin embargo los volúmenes que se maneja no son altos ni frecuentes. No siempre está en el mercado para el consumo de la población, dado que es

un producto dirigido al segmento "A" "B", donde frecuentan más en Santa Luzia y Supermercados Carrefour, dentro de filete de trucha el que es más consumida es la fresca. La congelada, se encuentran direccionado a otro segmento de mercado como los restaurantes turísticos y demás establecimientos afines.

Carrefour

Carrefour cuenta con una red de tiendas que se encuentran dispersos en todo el país con los indicadores de Hipermercados Carrefour, Carrefour Bairro, Carrefour Express, droguería Carrefour, Carrefour, Atacadão Post y Supeco.

Cuenta con 72 000 colaboradores, atienden en más de 250 tiendas, a lo largo de 26 Estados más el distrito federal. Carrefour es el minorista más grande de alimentos del Brasil.

<http://www.carrefour.com.br/>

El precio de venta de trucha al público es de R\$ 26,39 el kg (USD 7,13), se pesa entera y luego le filetean. Con respecto al filete de trucha congelada, no siempre se encuentra en las vitrinas, pero si hay filetes congelado de otras especies inclusive importado.

Figura N° 13: Presentación del producto en Carrefour



Fuente: Carrefour (Brasil)
Elaboración: Mincetur

Carrefour también tiene venta al por mayor, dirigido a negocios de tiendas pequeñas.

Centro comercial Casa Santa Luzia

El centro comercial Santa Luzia trabaja bajo el concepto de variedad y calidad, ofreciendo el mejor alimento producido en Brasil y en el mundo, a sus clientes. A muy bien montado emporium en pequeñas proporciones, pero fue para el servicio, que intentó responder a las necesidades de sus clientes: atención especial al ir de compras, a la importación de productos.

La tienda creció junto a los jardines, que se trasladó en 1981 a la actual dirección, en Alameda Lorena y ahora tiene un personal de más de 500 empleados, con instalaciones modernas, con ventas

de aproximadamente 2200 m². La Casa Santa Luzia hoy es parte de la hoja de ruta de los amantes de la gastronomía y busca mantener la calidad y variedad de productos con un servicio diferenciado. Marcas desde 1926.

En pleno corazón de Sao Paulo. Sus productos van dirigidos al segmento "A". Se puede encontrar bolsas de filete de trucha congelada de 225 g entre R\$ 9,63 y R\$ 10,00, y el kg a R\$43 (USD 11). Dentro de sus instalaciones, se evidenció trucha de filete congelada de marca "Trutas NR" en bolsas transparentes de 19 cm x 31 cm. (ver figura N° 20)

La gama total de productos que se ofrecen en el centro comercial es aproximadamente de 15 mil artículos, también realiza ventas online.

Figura N° 14: Casa Santa Luzia



Alameda Lorena 1471
Sao Paulo
SP- 01424-002

Cerqueira César número
de telefone
(11) 3897-5000
www.santaluzia.com.br

Fuente: Supermercado Casa Santa Luzia
Elaboración: Mincetur

Mercado municipal paulista

Estos mercados son principalmente mercado turísticos. Es una de las principales atracciones de la ciudad, aquí van a encontrar alimentos de calidad: frutas, pescados, avícolas, dulces, quesos, vino, entre otros, tiendas de abarrotes, así como comidas tradicionales, mientras se aprecia la belleza arquitectónica del "Mercado" con sus 72 vitrales.

El edificio ocupa un espacio de 12 600 metros cuadrados de área construida a las márgenes del río Tamanduateí, mueven cerca de 350 toneladas de alimentos por día en sus más de 290 boxes.

Figura N° 15: Mercado Paulista



El "Mercado" está ubicado en la Rua Cantareira 306, cerca de la Rua 25 de Março por el Parque DOM Pedro. para aquellos que vienen con el metro, deben bajar en la estación Luz o en la estación Sao Bento (línea azul)

Horario:
Lunes a sábado: de 6 a 18 horas
Domingos y feriados de 6 a 16 horas

Fuente: Mercado Municipal Paulista
Elaboración: Mincetur

Dado que es un lugar turístico, se tiene la oportunidad de ver la diversidad de productos (pescados, etc.), tal es el caso de la trucha o truta como se le conoce en

Brasil se comercializa a 28 R\$ el kg. (precio al por menor). Se pesa la trucha entera y luego lo filetean, aquí no se encontró filetes congelados.

Figura N° 16: Presentación de las truchas en el Mercado municipal paulista



Fuente: Mercado municipal paulista
Elaboración: Mincetur

Ventas Virtuales

Es otra forma de comercializar el filete de trucha congelada al mundo. En Brasil también se está desarrollando esta modalidad, el Centro Comercial Santa Lucía lo realiza conjuntamente con otros productos (ventas al por menor).

La empresa Trutas NR también atiende delivery, puede tener la calidad y practicidad de filete de trucha en su casa y puede ofrecer a su familia una opción de comida sana, para lo cual, adjuntan recetas, consejos y diversas opciones para la preparación del filete.

Puede recibir en su casa:

- » Premium filete de trucha al vacío individualmente embalado. Congelados. La ausencia de productos químicos y colorantes. El filete pesa unos 110 filete g (el peso puede variar de 10%). Entregas hechas en cajas de 5 kg.

Para la verificación del área de entrega, para información sobre precios y tiempo de entrega, se debe ponerse en contacto directamente al teléfono que le proporcionan.

Asimismo, Trutas NR comenzó sus entregas para la ciudad de Sao Paulo en mayo del 2013, caja de 2 kg de filetes de trucha, deshuesado! Precio especial para pedidos por Facebook: R\$ 28,50 kg.

New Fish tiene su Box en CEAGESP pero también trabaja con ventas virtuales.



Filete de Truta
R\$ 45,00

Fuente: www.lojanewfish.com.br/pagina/perguntas-frequentes.html

Origen: Minas Gerais / Embalagem: R\$ 45,00/ kg

1.2.4. Análisis de la competencia

La mayoría de criadores de trucha en el Brasil se caracterizan como emprendimiento del tipo familiar, con producción a pequeña escala alcanzando a producir el 0,3% del total de especies producidas en el país, debido a los pocos recursos favorables para la truchicultura, sin embargo este segmento está en crecimiento.

La trucha importada principalmente de Chile y España, así como la producción nacional brasilera de trucha, se comercializa en la

CEAGESP (Companhia de Armazéns Gerais y almacenes de Sao Paulo) y empresas abastecedoras de supermercados y restaurantes principalmente.

La competencia con productores locales. Abrat propone para Anfal - la Asociación Nacional de fabricantes de alimentos de origen Animal una asociación entre ambos que tiene como objetivo, "El fondo de marketing" entre otras cosas, la creación de un Comité que tendrá como función básica la concesión de sellos de calidad para productores y procesadores de la trucha. La propuesta es que el Comité sea financiado por un fondo creado con un porcentaje de la venta de alimento para criar truchas. Con el dinero recaudado a través de las fábricas se piensa realizar la financiación de productos y campañas publicitarias de marketing, así como el análisis de la investigación alimentación y desarrollo. Dos tipos de sello de calidad serán diseñados por los códigos de procedimiento elaborado por la Comisión: 1- sello de calidad del productor: es generado por el código de procedimiento de producción, que analizará el procedimiento de producción. Esta evaluación incluye desde el bienestar de los peces, hasta la gestión de producción, donde será el empleo de técnicas que influyen en la calidad final de los peces. 2 sello de calidad de proceso: generado por el código del procedimiento del procesamiento. Incluye los métodos de sacrificio de los peces, donde se observará desde

bienestar el animal, incluso las formas de procesamientos utilizados, tal como la congelación y almacenamiento del producto. Un beneficiario que conquista el sello de calidad de procesamiento solo puede comprar pescado de un productor que tiene el sello de calidad del productor. Los ganadores de sellos de la calidad se evaluará al menos dos veces al año, y aquellos que ya no están en conformidad con las normas establecidas por el código estará sujeto a la caducidad de la etiqueta recibida. El Abrat está esperando una decisión favorable de la Anfal y cree que el sello de calidad marca una diferencia y

promoverá positivamente la elevación del producto brasilero de trucha.

Algunas marcas que se encuentran en el mercado, se muestran a continuación:

Trutas NR son marcas de filetes de truchas congeladas que se encuentran en el mercado; marcas Frescatto y Buona, suministran productos procesados de pesca y sin procesar, entre ellos la trucha.

Costa Sul, DellMare son otras marcas de filete de pez congelado pero de otras especies que se encuentran frecuentemente.

Figura N° 17: Principales marcas nacionales en el mercado de filetes de pescado congelados y frescos en Brasil



FRESCATTO
company



DellMare

Elaboración: Mincetur

El Interatlantic y Noribérica son empresas españolas dedicadas a la importación, exportación y venta de pescado congelado. Cabe destacar que Interatlantic también cuenta con dos plantas de producción en Perú y está físicamente presente en cada

origen del trabajado, destacando su centro de operaciones en Dalian, China. En Brasil, la empresa trabaja con productos como chum y salmón rosado, calamares, bacalao, ATF (curvado dientes Halibut), Polaco de Alaska, panga y cación, entre otros.

Figura N° 18: Principales empresas españolas en el mercado de filetes de pescado congelados y frescos en Brasil



Elaboración: Mincetur

Otros proveedores pueden ver en seafood-brasil.com.br/fornecedores/

El embalaje de producción nacional

El embalaje que utilizan en CEAGESP son bandejas de plástico, según se puede apreciar en la figura adjunta (pescado fresco).

Figura N° 19: Embalaje de la producción pesquera nacional en el patio de pescado en CEAGESP



Fuente: Almacén de pescados, gerenciado por Frigorífico de Sao Paulo (FRISP) en CEAGESP

Figura N° 20: Presentación (tipo de envase) de filete de trucha congelada



Fuente: Sítio Forelle (forellenhof.com.br/truta/) y Centro Comercial Casa Santa Luzia
Fuente: Mincetur

Asimismo en los supermercados, como Santa Lucía, encontramos filetes de trucha congelada en bolsas de plástico con un peso de 9 g, tiene el tamaño del embalaje de 19cm x 31cm. Por un lado dice el nombre del producto "FILÉ DE TRUTA CONGELADO, MANTENHA CONGELADO A - 18°C OU MAIS FRIO" el logotipo y la marca de la empresa y en la parte posterior va la información Nutricional, Sugerencia de consumo e indicación de conservación doméstica, ingrediente: Truta Arco Iris especificando no contiene gluten- no contiene conservantes, peso líquido, código de barras, datos de la empresa (razón social, telf., Web, CNPJ, Insc. Estadual, CEP, registro del ministerio de agricultura (SIF/DIPOA), sello del ministerio de agricultura de Brasil entre otros.

Sobre el precio al por mayor de filete de trucha congelada

Los precios de filete de trucha congelada importado por Brasil en promedio el 2012 alcanzó a USD 5,78 por kg (oscilando entre los precios de venta de Chile USD 5,72/kg, España USD 5,83/kg, y Perú USD 8,99/kg), el año 2013 Brasil importó de Chile y Perú a USD 6,65/kg y USD 8,61 respectivamente. Asimismo, para el año 2014 Brasil compró solamente de Chile a un precio promedio de USD 9,38/kg, bajando los precios para el 2015 a USD 6,88/kg.

Tabla N° 7: Precios promedios FOB de filete de trucha congelada importada por Brasil

País	Precio Promedio USD/kg			
	2012	2013	2014	2015
Chile	5,72	6,65	9,38	6,88
España	5,83	--	--	--
Perú	8,99	8,61	--	--
Total	5,78	6,70	9,38	6,88

Fuente: Sistema Alice Web – Minis. Del Desarrollo, Industria y Comercio Exterior - Secretaría de Comercio Exterior
Elaboración: Mincetur

Tabla N° 8: Precio de venta del productor local de trucha en Brasil, por Estados federales

Estados federales	Precio R\$/ kg		Precio USD/ kg	
	2013	2014	2013	2014
Minas Gerais	13,81	13,91	6,38	5,90
Espírito Santo	19,00	21,97	8,78	9,32
Rio de Janeiro	14,19	15,17	6,56	6,43
Sao Paulo	--	12,00	--	5,09
Paraná	--	5,19	--	2,20
Santa Catarina	5,82	11,91	2,69	5,05
Rio Grande do Sul	5,25	5,61	2,43	2,38
Total Brasil	11,12	12,86	5,14	5,45

Fuente: IBGE-Pesquisa Pecuária Municipal 2013-2014
T/C 2013 (2,1632 R\$/ USD) 2014 (2,3574 R\$/USD)
Elaboración: Mincetur

Tabla N° 9: Precios promedio de la trucha de la especie "Cautiverio" en CEAGESP (R\$ y USD)

Producto	Unidad de medida	Precio al por menor	Precio medio	Precio al por mayor
Trucha "Cautiverio" en Reales (R\$)	kg	18	19	20
Trucha "Cautiverio" en USD	kg	5,81	6,14	6,46

Fuente: Boletín informativo diario – CEAGESP
Comercialización 2 julio 2015 (T/C 3,0967)
Elaboración: Mincetur

Para mayor detalle sobre los precios de venta de la trucha en tiempo real, ingresar a la sección de pescados y la fecha concerniente a través del portal web oficial del CEAGESP: www.ceagesp.gov.br/entrepuestos/servicos/cotacoes/

Tabla N° 10: Precios de venta de trucha en filete y otras preparaciones al por menor en establecimientos comerciales

Establecimiento Comercial - Producto	Unidad de medida	Precio al por menor
Casa Santa Luzia 17/09/2015.	1 kg 224 g	R\$ 43,00 R\$ 9,63
Supermercados Carrefour 14/04/2016.	1 kg	R\$ 26,39 *
Supermercados Carrefour 23/03/2016.	1 kg 290 g	R\$ 44,79 R\$ 12,99
Supermercados Carrefour 14/04/2016.	1 kg 224 g	R\$ 45,99 R\$ 10,30
Mercado Municipal (truta entera).	1 kg	R\$ 28,00 *
Zona Sul Atende – Trutas do Firme (envasado al vacío s/gluten).	1 kg 170 g	R\$ 84,99 R\$ 14,45
Zona Sul Atende Atende – Trutas do Firme (envasado con limón, vino blanco, sal, hiervas finas).	1 kg 200 g	R\$ 89,90 R\$ 17,98
New Fish (origen Minas Gerais) emalage 1kg.	1 kg	R\$ 45,00
Mercado Municipal trucha entera.	1 kg	R\$ 28,00 *

Fuente: Establecimientos comerciales al detalle en Brasil
Elaboración: Mincetur

*El precio del filete de pescado por kg es a partir del peso real del pescado entero.

Figura N° 21: Envase y etiquetado para filete de trucha fresca



Fuente: Trutas NR
Elaboración: Mincetur

Super Mercado Zona Sul

En Rio de Janeiro, los precios y productos son válidos exclusivamente para compras en Zona Sul Atende, venden trucha en filete congelado al vacío (sin gluten),

asimismo trucha en filete congelado con limón, vino blanco, sal, hierbas finas con un precio mayor.

Zona Sul



Figura N° 22: Envases herméticos para filete de trucha congelada



Trucha en filete congelado al vacío, sin gluten

Marca: trutas do firmeza
Precio/kg: R\$ 84,99
Precio/170g: R\$ 14,45



Trucha en filete congelado temperado, sin gluten

Marca: trutas do firmeza
Precio/kg: R\$ 89,90
Precio/200g: R\$ 17,98



Trucha en filete congelado al vacío

Libre de sustancias químicas.
Marca: Korin
Precio/kg: R\$ 67,10
Precio/500 g: R\$ 33,55

1.2.5. Regiones/sectores de mayor consumo dentro del mercado

El año 2014, Brasil registró una producción de truchas de 1 703 toneladas aproximadamente, de los cuales Santa Catarina es la que produce 56%, seguido de Minas Gerais

con 39% , los dos estados concentran poco más del 95%, Otros estados que producen son: Rio de Janeiro 3%, Espírito Santo, Rio Grande do Sul, Sao Paulo y Paraná.

Asimismo la importación filete de trucha congelada alcanzó el año 2014 cerca de los 476 toneladas de los cuales el Estado de Sao Paulo es el mayor importador con 440 toneladas los mismos que representan cerca del 93%, otros estados como Rio de Janeiro

importa cerca de 21 toneladas, representando un 3% del total importado, Santa Catarina compra alrededor de 8 toneladas, seguido por Rio Grande do Sul y Pernambuco en menor proporción.

Tabla N° 11: Producción brasilera de trucha, por Estado federal, período 2013 - 2014

Estados Federales	Producción de acuicultura (kg)		Valor de producción (R\$ miles)		Part.% Valor Prod.	Part.% Valor Prod.
	2013	2014	2013	2014	2014	2014
Minas Gerais	503 116	669 430	6 948	9 313	39,29%	42,52%
Espírito Santo	40 000	13 200	760	290	0,77%	1,32%
Rio de Janeiro	62 700	56 830	890	862	3,34%	3,94%
Sao Paulo	--	4 000	--	48	0,23%	0,22%
Paraná	100	2 120	0	11	0,12%	0,05%
Santa Catarina	347 100	953 746	2 021	11 356	55,98%	51,84%
Rio Grande do Sul	4 000	4 280	21	24	0,25%	0,11%
Total Brasil	957 016	1 703 606	10 640	21 904	100,00%	100,00%

Fuente: IBGE - Pesquisa Pecuária Municipal 2013-2014

www.sidra.ibge.gov.br/bda/tabela/protabl.asp?c=3940&e=z=te&o=21&i=P

Tabla N° 12: Importaciones de filete de trucha congelada de Brasil, por Estado federal, período 2011 - 2015*

N° Cod	Años	2011		2012		2013		2014		2015	
		Estados Federales	USD	kg	USD	kg	USD	kg	USD	kg	USD
41	Sao Paulo	0	0	4 389 006	738 431	5 707 904	766 785	4 211 660	440 162	1 368 943	186 775
44	Santa Catarina	0	0	990 944	191 160	3 378 504	553 276	48 126	7 774	66 880	22 000
26	Pernambuco	0	0	500 157	66 000	672 236	123 485	10 125	2 500	0	0
33	Minas Gerais	0	0	103 292	14 000	0	0	0	0	0	0
36	Rio de Janeiro	0	0	453 401	84 380	200 192	36 600	162 435	20 825	0	0
45	Rio Grande do Sul	0	0	603 232	125 020	113 440	22 500	29 744	4 576	0	0
	Total	0	0	7 040 032	1 218 991	10 072 276	1 502 646	4 462 090	475 837	1 435 823	208 775

Fuente: Alice Web

Elaboración: Mincetur

Datos obtenidos hasta el 1er semestre del 2015

1.3. Perfil, tendencias del consumidor y perspectivas del mercado

El promedio actual consumo nacional de estos alimentos es de 14,5 kg per cápita al año, superando el índice recomendado por la Organización Mundial de la salud (OMS), que es de 12 kg. Sólo entre 2012 y 2013 esa tasa aumentó casi un 25 por ciento, según el Instituto Brasileiro de Geografía y Estadística (IBGE). Asimismo, la FAO estima que el consumo visible de pescado per cápita alcance cerca de 20 kg en 2014, y la acuicultura se apodere de la pesca de captura como fuente principal de pescado para consumo humano por primera vez. Dado que la trucha en Brasil representa el 0,30% de la producción acuícola nacional no se dispone del promedio anual del consumo específicamente de la trucha. Para tener una idea del consumo podemos mencionar que en el año 2014 la producción de truchas a nivel nacional fue 1 703,6 toneladas (destinado a venta en fresco, refrigerado, congelado, envasado en diferentes preparaciones, entre otros), asimismo, no se exportó filete de truchas congeladas pero si la importaciones de filetes de truchas congeladas que alcanzó a 476 toneladas.

“Un punto interesante es que hoy en día más restaurantes están incluyendo el pescado en su menú, actuando como un importante punto de presión, para exigir la mejoría y profesionalización con el fin de

buscar conocimiento e información para los actores de esta cadena de producción. Asimismo, dentro de la perspectiva de mercado, se proyecta incrementar la infraestructura del CEAGESP.

Asimismo, la Asociación Brasileira de Truchicultores (ABRAT) realizó la campaña para educar a la sociedad brasileira y los médicos sobre los beneficios de consumo familiar de truchas (consumo 2 veces por semana) a través de la popularización del consumo, así como ampliar el consumo de trucha a través de sofisticados platos consagrados internacionalmente; esto porque es muy nutritivo, contiene Omega 3, naturalmente, con mucho gusto, promueve la longevidad con calidad de vida, depresión, estrés y accidentes cardiovasculares, así como generar trabajo en el campo de truchicultores pequeñas, medianas y grandes. El ABRAT también alienta a sus asociados y otros truchicultores, promover festivales locales y regionales con otras organizaciones afines, con el fin de facilitar la inclusión de truchas snacks y aperitivos en los bares, restaurantes, fiestas familiares, etc. El objetivo es ganar a nuevos clientes y caracterizar la trucha como plato típico y el turismo regional.

1.4. Ventajas del producto peruano y competencia

Brasil está incrementando su consumo por habitante, está abriendo sus puertas a la importación de filetes de truchas congeladas al mundo, dado que no puede abastecer a su mercado con producción nacional. Asimismo, Perú tiene un gran potencial en esta línea de productos acuícola y las empresas de las diversas regiones productoras de Perú están incrementando su producción.

1.4.1. Atributos del producto peruano

Brasil es un mercado que demanda productos más elaborados, listos para consumir, lo cual permite que las empresas peruanas desarrollen productos con mayor valor agregado para atender dicha demanda.

1.4.2. Percepción del producto peruano

Brasil no registra importaciones de filete de trucha congelada, por lo el consumidor brasileiro desconoce dicho producto, dado que el producto no llega a Brasil por ahora.

1.4.3. Sugerencias comerciales

La trucha salmonada es la más apreciada por el brasileiro. La tonalidad rojiza de los salmónidos, la musculatura es considerada uno de los más importantes criterios de calidad para la carne. La trucha como otros salmónidos tiene habilidades limitadas para sintetizar carotenoides. Una coloración muscular buena puede llegar con lecitina de soja 4% + 50 ppm astaxantina, proporcionados por 4 semanas antes del sacrificio. (Más información con los investigadores Neuzga s. Takahashi (11) 3871-7582 y Yara a. Tabata (12) 263-1021).



02

Condiciones de Acceso

2.1. Aranceles y otros impuestos

El arancel general (NMF) no sujeto a preferencias comerciales que aplica el Brasil tiene múltiples tasas que van desde el 0%

hasta el 35%. Todos los aranceles son ad valorem y se aplican sobre el valor CIF del producto importado.

Tabla N° 13: Aranceles y otros impuestos

Subpartida NCM	Descripción	Impuesto de importación (arancel A/V)
0304.82.00	Truchas (Salmo trutta, entre otros)	0%

Perú con Brasil tienen acuerdos comerciales, a través del acuerdo Perú – Mercosur (ACE N°58). Para el caso específico del filete de trucha, se encuentra exento del impuesto de importación o arancel designado por Brasil.

Tarifas de impuestos de importación

Además de los aranceles, las importaciones de mercancías al Brasil están sujetas a los siguientes impuestos indirectos:

Tabla N° 14: Tarifas de impuestos de importación

Impuestos	Tarifas (%)
TEC- tarifa Externa común	10%
IPI. - Impuesto sobre productos Industrializados	0%
PIS Programa de Integración Social	2.10%
COFINS - Contribución para financiamiento de la seguridad social	u

Fuente: Ministerio de Hacienda - Secretaría de Receta Federal de Brasil (RFB)

Se ha considerado también un simulador de tratamiento tributario de la Secretaría de Receta Federal de Brasil, esta simulación se realiza en base a la legislación vigente. El costo de importación se

calculan en base al valor aduanero y los demás impuestos gravados a las importaciones, ya sean determinadas por el Estado o Municipio pertinente.

Tabla N° 15: Simulador de tratamiento tributario y administrativo de las importaciones*

Subpartida NCM	0304.82.00
Descripción NCM	Filetes de truchas congeladas, "salmo trutta, ..."
Tipo de Cambio de USD a R\$ (19/04/2016)	R\$ 3,5276
Valor Aduanero (convertido)	R\$ 3 527,60 (USD 1 000)
II (10,00%)	R\$ 352,76
IPI (0,00%)	R\$ 0,00
PIS (2,10%)	R\$ 74,08
COFINS (10,65%)	R\$ 375,69

Fuente: Ministerio de Hacienda - Secretaría de Receta Federal de Brasil (RFB - goo.gl/mgnWq9)

* Calculado el 24/05/2016

Las importaciones pueden ser objeto de recuperación de las CIDE-combustibles y contribución derechos comerciales (Antidumping y medidas compensatorias). Si es el caso, habrá sólo esa información en el campo indicado, como datos adicionales se necesitan para calcular sus valores, como el país de origen, la cantidad de las mercancías, entre otros. Para obtener más información, vea la CIDE-combustibles y derechos vigentes.

Otros gastos de importación

Son costos operativos y de desaduanaje generados en los puertos o aeropuertos en Brasil. A la llegada de la mercancía y presentación de los documentos de exportación el despachante aduanero le enviará al exportador un pre cálculo de los valores necesarios para el pago de los impuestos y gastos generados en la nacionalización.

Estos tributos son de Ámbito federal y cobrados a través de débito en cuenta corriente por el SISCOMEX, al momento del registro de la Declaración de Importación (DI), los gastos en destino están compuestos principalmente por los siguientes conceptos:

- » Tasa SISCOMEX
- » Licencia de Importación
- » Tasas por emisión de Licencia de Importación
- » Almacenaje
- » Tasas Locales
- » Comisión de sindicato de despachantes
- » Comisión del despachante aduanero
- » Transporte de entrega
- » Gastos de Liberación

2.2. Normas de origen y pruebas de origen

Según lo señalado en el artículo 3 del anexo V del ACE 58 Perú - Mercosur para que el filete de trucha congelada califique como originaria, y por consiguiente, pueda beneficiarse de las preferencias arancelarias de este acuerdo. La trucha debe ser obtenida de la acuicultura llevada a cabo en piscigranjas, lagos, lagunas ubicados en el territorio del Perú. Esto debe ser probado con:

- » Documentos de regiones que demuestren que esa piscigranja, lago o laguna está ubicado en el Perú.
- » Guías de remisión que acrediten el traslado desde la piscigranja, lago o laguna hasta el local de la empresa (planta de producción).
- » Declaración jurada del productor.

Para mayor información sobre el Régimen de origen revisar el siguiente enlace: [HYPERLINK www.acuerdoscomerciales.gob.pe/images/stories/MERCOSUR/Anexo_V_Regimen_de_Origen.pdf](http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/images/stories/MERCOSUR/Anexo_V_Regimen_de_Origen.pdf)

Certificado de origen

Para que el importador brasilero pueda acogerse al trato arancelario preferencial estipulado entre Perú y Brasil a través del ACE 58 Mercosur, el importador deberá contar con el certificado de origen (denominado prueba de origen).

Por ello, el exportador peruano deberá emitir la debida solicitud para obtener el certificado de origen, este documento es expedido por las entidades competentes previamente habilitadas por MINCETUR.

Para mayor información sobre la obtención del certificado de origen, debe ingresar a la sección II de la siguiente pagina web: www.mincetur.gob.pe/comercio-externo/certificacion-de-origen

Entidad Certificadora

Es la entidad gremial delegada por el Mincetur quien recibe la información transmitida por el usuario para evaluarla y verificar que cumple efectivamente con las normas de origen del acuerdo y/o régimen preferencial invocado. Concluida la verificación, se procederá a expedir el certificado de origen.

Las entidades autorizadas a emitir los certificados de origen son:

- » Asociación de Exportadores (ADEX)
- » Cámara de Comercio de Lima (CCL) Cámara de Comercio, Industria y Turismo de Ica
- » Cámara de Comercio y Producción de Lambayeque
- » Cámara de Comercio y Producción de La Libertad
- » Cámara de Comercio, Industria y Producción de Tacna
- » Cámara de Comercio e Industria de Arequipa
- » Cámara de Comercio y Producción de Piura
- » Cámara de Comercio, Producción y Turismo de Sullana

- » Cámara de Comercio y Producción de Aguas Verdes y de la provincia de Zarumilla
- » Cámara Chinchana de Comercio, Industria, Turismo, Servicio y Agricultura
- » Sociedad Nacional de Industrias (SNI)

2.3. Requisitos específicos de los importadores

Información esencial durante la solicitud de autorización de importación
El importador debe especificar:

- » La especie (s) a importar
- » El país de origen (país de origen de la materia prima)
- » El país de expedición (país de origen del producto a ser exportado a Brasil)
- » Cómo obtener el producto (acuicultura, pesca o acuicultura y pesca extracción de extracción)
- » Transformación detallada.
 - Análisis de riesgo de importación
 - Requisito zoonosanitarios de Importación

Requisitos zoosanitarios de Brasil para la importación de filetes de trucha (*oncorhynchus mykiss*) congelados procedentes de la acuicultura para el consumo humano.

Informaciones zoosanitarias:

El producto deberá estar acompañado de certificado sanitario internacional en portugués emitido o refrendado por el Servicio Oficial del país exportador, con las siguientes informaciones:

- » Los animales utilizados como materia prima en la elaboración del producto fueron cultivos considerando oficiales bajo programas de vigilancia.
- » Los animales utilizados como materia prima en la elaboración del producto no provienen de una propiedad infectada o bajo sospecha de enfermedad/infección al momento de la recepción de la materia prima.
- » Los animales utilizados como materia prima para la elaboración del producto no fueron sacrificados como medida de control de enfermedad o como resultado de un brote de enfermedad. IMP. PE.TU.QU.AH.JAN.15

» Los animales utilizados como materia prima para la elaboración del producto han sido eviscerados y inspeccionados individualmente, y los productos exportados estaban exentos de lesiones atribuibles a enfermedad/infección y adecuados para el consumo humano.

A criterio del MPA, se podrán tomar muestras de los productos importados para la realización de análisis por la Red Nacional de Laboratorios del Ministerio de Pesca y Acuicultura - RENAQUA. (IMP.PE.TU.QU.AH.JAN.15).

Análisis de riesgo de importación

Según La Secretaría de Monitoreo y Control de Pesca y Acuicultura del Ministerio de Pesca y Acuicultura de Brasil, se requerirá el análisis de riesgo de importación al filete de Trucha congelada arco iris provenientes de acuicultura de Perú con destino al consumo humano.

Tabla N° 16: Filé de truta arco-iris (*Oncorhynchus mykiss*) congelado, originário de aquicultura do Peru e destinado ao consumo humano

Potencias Perigos Listados			
Virus			
Necrose hematopoiética epizootica	Necrose pancreática infecciosa	Necrose hematopoiética infecciosa	Anemia infecciosa do salmão
Septicemia hemorrágica viral	Infeção pelo vírus <i>Oncorhynchus masou</i>	Septicemia entérica do bagre	--
Bacterias			
Doença bacteriana dos rins (<i>Renibacterium salmoninarum</i>)	Infeção por <i>Flaobacterium psychrophilum</i>	Piscirickettsiose (infeção por <i>Piscirickettsia salmonis</i>)	
Parasitas			
Girodactilose		Infeção por <i>Yersinia ruckeri</i>	

Última actualización el 18 de Agosto de 2015

Fuente: Secretaría de Pesca y Acuicultura del ministerio de Pesca

www.mpa.gov.br/monitoramento-e-controle/sanidade-pesqueira/167-importacao/requisitos-zoosanitarios-de-importacao/115-commodities-e-potenciais-perigos-identificados

Requisitos sanitarios

La importación de productos de origen animal es inspeccionada y controlada por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento con el fin de salvaguardar la salud animal, salud pública y el desarrollo socioeconómico nacional.

El desembarco de cualquier producto de origen animal en Brasil depende de autorización previa del Ministerio de agricultura, a través del Departamento de inspección de productos de origen Animal (DIPOA) agricultura y ganadería defensa Secretaría.

El VIGIAGRO es responsable de la verificación de restricciones sanitarias del país de origen para la entrada de productos de origen animal en Brasil y permitiendo el establecimiento exportador DIPOA, así como su sello discográfico.

Para exportar este tipo de productos al Brasil, las plantas productoras deben estar habilitadas por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento de Brasil (MAPA). Para tal efecto, el MAPA a través del Departamento de Productos

de Origen Animal, DIPOA ha firmado un Convenio con el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera SANIPES, a fin de autorizar la expedición del Protocolo Técnico para el ingreso de Productos Hidrobiológicos al mercado brasileño.

La habilitación consiste en el visado por el SANIPES, a fin de que el exportador nacional pueda seguir con el trámite de autorización en el DIPOA para la importación de sus productos en Brasil.

El proceso a seguir es el siguiente:

- Habilitación del establecimiento productor.
- Registro de Etiqueta.

- Condiciones de envase y embalaje.
- Trámite de habilitación sanitaria por el SANIPES en el Perú.
- Requisitos arancelarios para productos hidrobiológicos.
- Procedimiento para internar productos de origen animal comestibles.

2.4. Barreras, estándares y normas

El embalaje

El filete de trucha es colocada en bolsas de plástico de 19cm x 31 cm.

Figura N° 23: Tipos de embalaje para filete de trucha congelada (en bolsa de plástico y de cartón)



Fuente: Mincetur

Rotulado/Etiquetado

Es garantía de responsabilidad. La etiqueta identifica el responsable del producto y su origen. El etiquetado es obligatorio y regulado por el Gobierno Federal.

Sobre los valores nutricionales, la ley brasileña determina que todos los alimentos comercializados deben tener sus valores nutricionales indicados en las

etiquetas de los envases de producto. Para hacer la vida más fácil para los truticultores brasileños, ABRAT está divulgando los resultados realizados por el investigador Neuzo Takahashi, del Instituto de pesca, como un referente de estos valores. En el futuro, cada truticultor deberá informar en la etiqueta del producto su propio valor.

Tabla N° 17: Rotulado / Etiquetado

Valor medio por 100 gramos de trucha	
Valor energético (Kcal/100g)	117,00
Lípidos (g)	4,72
Proteínas (g)	18,56
Fibra Alimentar (g)	1,26
Colesterol (g)	11,89
Omega 3 (mg)	89,00

Fuente: Instituto de pesca (IP)

Figura N° 24: Modelo de etiquetado (con código de barra) para filete de trucha congelada



Fuente: Trutas NR, Escuela de veterinaria de la Universidad Federal de Minas Gerais (UFMG)
Elaboración: Mincetur

El Ministerio de Agricultura (DPA, DONGLEFACE y EMBRAPA) y el Consejo Nacional CONEPE del negocio pesquero, aprobado en carácter excepcional, hasta la contundente opinión del Ministerio de salud, el uso de la frase “contiene Omega-3 naturalmente” en las etiquetas de productos a base de pescado, en cada vez más de la mitad del tamaño de las letras que componen la marca del producto. No se puede utilizar cualquier símbolo y decir que referencia o inducir la existencia de propiedades terapéuticas.

El código de barras

Es esencial para captura de datos y automatización de procesos. La GS1 Brasil, organización que administra el código de barras en Brasil, coordina el grupo con el objetivo de estandarizar la identificación de estos productos e implementar sistemas de trazabilidad para mejorar significativamente la exactitud y velocidad de acceso a la información sobre la producción y el origen de los alimentos.

Más información sobre el código y sus aplicaciones: www.gs1br.org

La temperatura en la cadena de frío

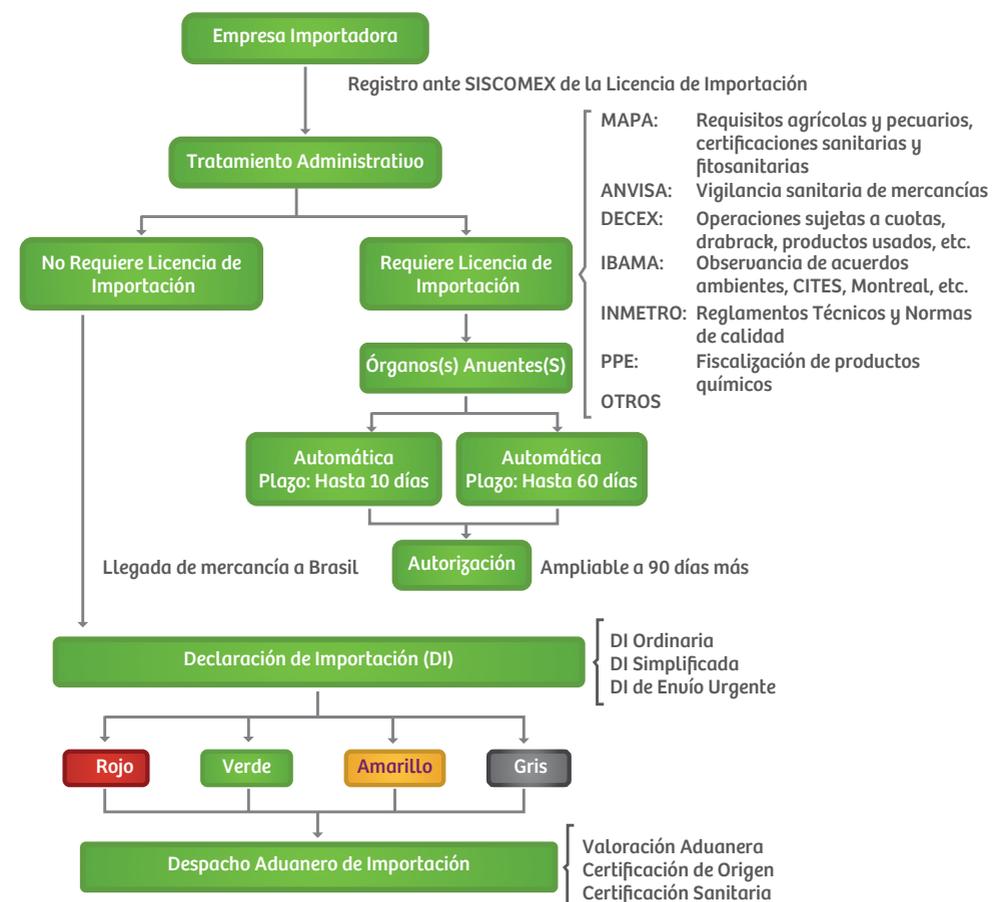
Conforme crece el consumo de pescados y mariscos en el mercado Brasil, también crece la preocupación por la calidad de los procesos detrás de la llamada cadena de frío.

En este contexto, la temperatura cumple un rol muy importante entre la producción de pescados y su llegada a las tiendas conservando los valores nutricionales del producto pesquero. En los empaques de los productos de filetes de trucha congelada, estilan colocar la temperatura que debe tener el producto “MANTENHA CONGELADO A -18°C OU MAIS FRIO”.

Flujo de la importación

La importación de productos pesqueros están sujetas a licencia previa; solamente se puede embarcar la mercadería luego de la fecha de aprobada la licencia.

Gráfico N° 3: Procedimiento de importación y requerimientos administrativos para la exportación de productos a Brasil



Fuente: Guía práctica para exportar a Brasil
Elaboración: Mincetur

Requisitos para la importación

Para la importación y despacho de las mercancías en territorio brasilero, es imprescindible la presentación de los siguientes documentos a las autoridades aduaneras locales:

- » Factura Comercial
- » Lista de Empaque
- » Documento de transporte
- » Certificado de Origen
- » Licencia de Importación
- » Certificado Sanitario de Exportación
- » Autorización previa y Licencia de Importación

Es necesario tener en cuenta que la documentación y la intervención de las Autoridades Sanitarias Competentes en el Brasil dependen del producto a exportar; por lo que se considera conveniente, diferenciar la documentación y autoridades comprometidas para productos frescos versus los industrializados, existen casos en que intervienen las autoridades de agricultura y salud.

Licencias de Importación

Todos los bienes importados a Brasil están sujetos al despacho de aduana, procesado por las entidades de aduanas, basándose en la información que consta en la Declaración de Importación.

El sistema administrativo de las importaciones brasileras está regulado por la Norma n° 23 del 14 de julio de 2011, e incluye las siguientes modalidades:

- » Importaciones Exentas de Licencia: las importaciones brasileras no requieren licenciamiento. Los importadores solamente deben proporcionar el registro de la Declaración de Importación en el Siscomex, para dar inicio a los procedimientos del Despacho de Aduana en la unidad local de la Hacienda Federal de Brasil.
- » Importaciones Sujetas a Licencias Automáticas; Las importaciones sujetas a licenciamiento se dan en los casos en los que la legislación exige la autorización previa de órganos específicos de la Administración Pública para la importación de determinados bienes.
- » Importaciones Sujetas a Licencias No Automáticas. cuando se deben observar condiciones específicas. En estos casos, el importador debe formular una Licencia de Importación con la antelación prevista en la ley. El licenciamiento de los bienes (Licencia de Importación – LI) puede ser automático o no automático.

Otros documentos requeridos

Además de los documentos mencionados en los puntos anteriores, la empresa importadora y/o su representante legalmente habilitado, deberán presentar en el local de la liberación aduanera ante la autoridad sanitaria en ejercicio, las informaciones y documentos siguientes:

- » Solicitud de fiscalización y liberación sanitaria de mercaderías
- » Importadas.
- » Comprobante de pago de la tasa de fiscalización sanitaria
- » Cuando corresponde.
- » Licencia de funcionamiento (Aluará) o documento
- » Correspondiente válido para la actividad pertinente, emitida por la

- » Autoridad sanitaria competente del respectivo estado.
- » Información sobre la regularización del producto realizada ante
- » ANVISA cuando corresponde.
- » Autorización de acceso para la inspección física (IN SRF 114, DE 28/0/98)
- » Certificado de control de calidad, cuando así sea exigido por
- » Legislación específica.
- » Término de guarda y responsabilidad de la mercadería en
- » Almacén externo al recinto de depósito, cuando corresponda.

03

Canales de Distribución y Comercialización

CEAGESP

Es el centro de distribución más grande en Sudamérica. La compañía reúne a 13 bodegas en el Estado de Sao Paulo, son almacenes mayoristas y funciona como un punto de encuentro para productores y comerciantes. Las unidades de la capital y en el interior son como canales de distribución y producción regional de ferias libres, supermercados, restaurantes etc.

La Asociación Brasileira de suministros Central (ABRACEN) fue establecido en 1986 para servir como un sistema que une los varios Ceasas de Brasil, sustituyendo el sistema Central Nacional (Sinac). Actualmente tiene 30 miembros que representan a más de 60 mercados mayoristas.

La abracen está afiliada a la Unión Mundial de mercados mayoristas (World Union of Wholesale Markets -WUWM, por sus siglas en inglés) y la Federación Latinoamericana de Mercados de Abastecimiento (FLAMA).

Si bien es cierto CEAGESP es el mayor mayorista (atacadista) en la cadena de comercialización, se cuentan con otros actores que actúan desde el canal mayorista hasta el consumidor final, tales como:

- » Ceasas y atacadistas (mayoristas)
- » Productores y asociaciones de comercialización (mayoristas)
- » Industrias de procesamiento
- » Mercados (minoristas)
- » Supermercados (minoristas)
- » Ferias libres (minoristas)
- » Cocinas Institucionales (consumidor)
- » Ambulantes (consumidor)
- » Peixarias (minoristas)

A continuación se presentan algunos testimonios de éxito por empresarios comercializadores y aquellos que optaron por adquirir filete de trucha congelada.

“Tuvimos que trabajar en la comercialización, distribución de folletos explicativos, catequizar a los restaurantes,” dice Vivolo. Al año siguiente, la producción bruta alcanzó 8 toneladas mensuales y Vivolo ya vendía regularmente para Pao de açúcar y para grandes redes de comida rápida en Sao Paulo, como América, Ráscal y Galetos.

“Desde que probamos el filete, el volumen de ventas de trucha aumentó de 50 a 200 libras por mes,” dice Carlos Gonçalves, Gerente de Supermercado Santa Luzia, uno de los supermercados de Sao Paulo más lujoso.

Valdenício da Silva, Director de compras de restaurante Red América, afirma que “sólo incluyó la trucha en el menú de sus 12 tiendas después de que conoció los filetes congelados”. Red América es hoy el mayor comprador de Trutas NR, consumiendo 1,1 tonelada cada mes, según División de Ferias del Municipio de Sao Paulo.

La mayor parte de la trucha producida en Brasil se dirigió a restaurantes, usualmente comercializadas en pequeñas porciones de trucha con un peso que varía entre 250 y 350 gramos, cuyo período de cultivo es de 10 meses aproximadamente. En este contexto, las reglas para atraer la atención del consumidor hacia un producto en particular expuesto en un supermercado, rodeado de cientos de otros alimentos alternativos, van más allá de un embalaje elaborado.

La gran mayoría de truchicultores comercializan sus truchas eviscerada y congelada, que implica un proceso de industrialización, el cual está sujeto al cumplimiento de estrictas normas de los órganos de fiscalización sanitaria, estas

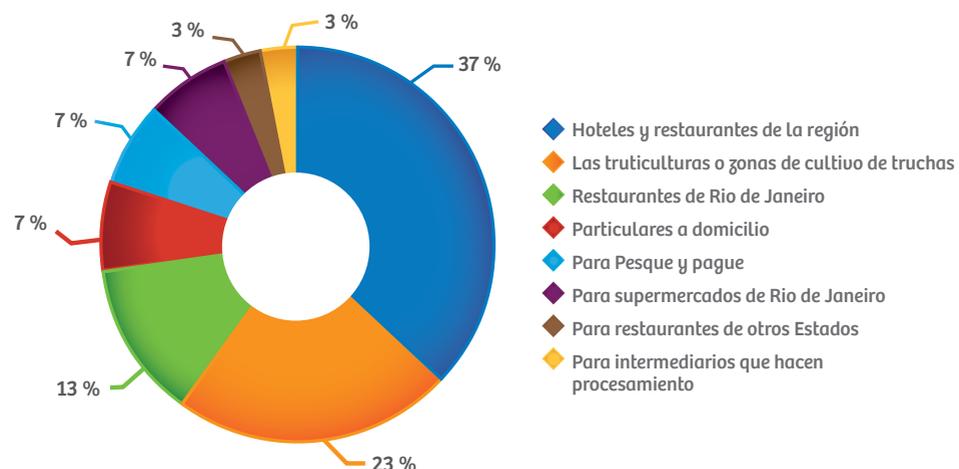
normas que requieren altas inversiones en instalaciones y equipamiento que acaban por colocar en la clandestinidad a la mayoría de los acuicultores. Otra vez la solución a este problema se encuentra en las cooperativas o en el sistema de consorcios de pequeños productores con unidades de procesamiento.

De acuerdo al estudio “Diagnóstico de la Cadena Acuática para el Desarrollo de la Actividad en el Estado de Rio de Janeiro” realizado por Luiz Fernando Vianna de UNIVALI y Marco Antonio de C. Mathias – Philip C. Scott del Laboratorio de Acuicultura y de Sistemas de Información Geográfica (LAQUASIG) de la Universidad Santa Úrsula (2001 - 2002), LAQUASIG, afirmaron que el comercio de la trucha arco iris es mucho más organizado, de esta forma el producto fresco se encuentra con facilidad en hoteles, restaurantes y posadas de las regiones de montaña, así como en algunos supermercados, mostrando calidad, buen estado de conservación y tamaño uniforme perceptiblemente mejor que otros peces de agua dulce. Esto explica el hecho de porque la trucha no se encuentra grandes mercados mayoristas y minoristas, tal como se evidenció durante las entrevistas desarrolladas en (CEASA, Santo Peter y la productora de Barra da Tijuca).

04

Venta de truchas (trutas):

- » Hoteles y restaurantes de la región (37%)
 - » Las truticulturas o zonas de cultivo de truchas (23%)
 - » Restaurantes de Rio de Janeiro (13%)
 - » Particulares a domicilio (7%)
 - » Para pesque y pague* (7%)
 - » Para supermercados de Rio de Janeiro (7%)
 - » Para restaurantes de otros Estados (3%)
 - » Para intermediarios que hacen procesamiento (3%)
- (*): Pesque y pague se estila en las truticulturas que también son centros de esparcimiento con hospedaje y otros servicios.

Gráfico N° 6: Venta de truchas

Fuente: Mincetur

En el caso del Estado de Sao Paulo también se ha observado pocas cantidades de trucha en el mercado, no se encuentra todos los días y en mayor proporción son

las truchas frescas, las truchas de filete congelado sería más manejable y práctico para los hoteles y restaurantes.

Información Adicional**4.1. Datos de contacto de importadores****Importadoras de pescados congelados**

- » Bom Peixe

Dirección: Rua João Franco de Oliveira, 980 - Distrito Industrial Unileste
Cep: 13422-160 - Piracicaba – SP
Tel/Fax: 0055 19 3429-6600
Contacto: Carlos Gutierrez
E-mail: uendas@bompeixe.com.br
Web: www.bompeixe.com.br
- » Multicarnes

Dirección: Avenida Dr. Gastão Vidigal, 1946 – Portão 12 – Edifício 14 – Vila Leopoldina
Cep: 05314-000 – São Paulo – SP
Tel/Fax: 0055 11 3643-8100
Contacto: Wilson Pirani
E-mail: comercial@multicarnes.com
Web: www.multicarnes.com.br
- » Comercial Salmare

Dirección: Avenida Juscelino Kubitschek, 189.
Cep: 04543-010 – São Paulo – SP
Tel/Fax: 0055 11 3849-8408
Contacto: Artur Barreto Gomes
E-mail: info@saopaulopescados.com.br
- » Iglu Comercial Importadora

Dirección: Rua dos Viajantes, 327.
Cep: 17520-220 – Marilia – SP
Tel/Fax: 0055 14 3417-5311
Contacto: André Pavan
E-mail: andre@iglucongelados.com.br
Web: www.iglucongelados.com.br
- » Damm

Dirección: Rua Amador Bueno, 184
Cep: 06230-100 – Osasco – SP
Tel/Fax: 0055 11 3686-9355
Contacto: Moacir Veiga
E-mail: mueiga@damm.com.br
- » Ecil Trading

Dirección: Avenida Engenheiro Luis Carlos Berrini, 267 – Bloco A – 7º andar
Cep: 04571-010 – São Paulo – SP
Tel: 0055 11 5507-3422
Contacto: Pablo Rillo
E-mail: prillo@ecil-trading.com.br
Web: www.ecil-trading.com.br
- » Lagostão

Dirección: Avenida Rio Pequeno, 179
Cep: 05379-000 – São Paulo – SP
Tel/Fax: 0055 11 3719-5522
Contacto: Miguel Dias Marques
E-mail: lagostao@lagostao.com.br

» Frigorífico Pacífico

Dirección: Rua Baumann, 300.
Cep: 05318-000 – São Paulo – SP
Tel/Fax: 0055 11 3831-6000
Contacto: Sr. Otsuka
E-mail: motsuka@terra.com.br / pacifico@pacifico.com.br
Web: www.pacifico.com.br

» Sul Peixe

Dirección: Avenida São Gabriel, 201 – Cj. 1205 – Itaim Bibi
Cep: 01435-001 São Paulo – SP
Tel: 0055 11 3071-2359 / 3704-7335
Contacto: Jorge Alejandro Denevi
E-mail: sulpeixe@sulpeixe.com.br
Web: www.sulpeixe.com.br

» TCA

Dirección: Avenida Dr. Gastão Vidigal, 1946 – Portão 12 – Sala 18
Cep: 05314-000 São Paulo – SP
Tel: 0055 11 3643-8001
Contacto: Rossana Pancoruo
E-mail: rossana.pancoruo@tcapescados.com.br

» Frigorífico Tres Passos

Dirección: Avenida Nove de Julho, 5435 – 6º andar – Jardim Paulista
Cep: 01407-200 – São Paulo – SP
Tel: 0055 11 3077-2222
Contacto: Carlos Camarote
E-mail: importacao@trespassos.com.br
Web: www.trespassos.com.br

Otras empresas de pescaderías y comercio

» Atakadão Atakarejo Distribuidor de Alimentos e Bebidas Ltda.

www.atakarejo.com.br

» Cia do Pescado

www.ciadopesacado.com.br

» Cia do Mar Pescados

www.ciamarpescados.com.br

» Colpani Pescados

www.colpanipescados.com.br

» Costa Sul Pescado Ltda.

www.costasul.com.br

» Camil Alimentos

www.camil.com.br

» Disalli - Industria En Comercio de Alimentos Ltda.

www.disalli.com.br

» Golden Trade

www.goldentrade.com.br

» Guaruja Pescados Especiales

www.guarujapescados.com.br

» Hoshi & Dorr Ltda.

www.hoshidorr.com.br

» Iglu Pescados Comercial e Importadora Ltda.

www.iglucongelados.com.br

» Karam `S Mar

www.karamsmar.com

» Kenkho Productos do Mar

www.kenkohpescados.com.br

» Lagostao Comercio, Imp. e Exp. de Pescados Ltda.

www.lagostao.com.br

» Marcomar Plaza Food Mar

www.marcomar.com.br

» Makro

www.makro.com.br

» Marfrig Frigorífico e com de Alimentos

www.marfrig.com.br

» Mar & Terra

www.mareterra.com.br

» New Fish

www.newfish.com.br

» Oficina Dos Pescados

www.oficinasopescados.com

» Pesquera Pionera Da Costa S/A

www.pesquerapionera.com.pe

» Riomarc Pescados

www.riomarc.com.br

» Scar Alimentos Congelados Ltda.

www.scar.com.br

» Sul Peixe Comercial e Importador Ltda.

www.sulpeixe.com.br

» Tres Pasos Alimentos

www.trespasos.com.br

Supermercados y Comercio

» Pão de Açúcar

Dirección: Avenida Brigadeiro Luís Antônio, 3172.
Cep: 01302-901 – São Paulo – SP
Tel: 0055 11 3886-0533
Contacto: Vilma Soares / Lili Hewett
E-mail: vilma.soares@paodeacucar.com.br / lili.hewett@paodeacucar.com.br
Web: www.paodeacucar.com.br

» Carrefour Com. Ind. Ltda. / Eldorado S.A. Com. Ind. Importação

Dirección: Rua George Eastman, 213
Cep: 05690-000 – São Paulo – SP
Tel/Fax: 0055 11 3779-6000
Contacto: Alexandre Segur
E-mail: alexandre_segur@carrefour.com
Web: www.carrefour.com

» Wal Mart / Bompreço

Dirección: Avenida Tucunaré, 125 – Alphaville
Cep: 064-020 – Barueri – SP
Tel/Fax: 0055 11 2103-5479
Contacto: Patricia Silva
E-mail: patricia.silva@wal-mart.com
Web: www.wal-mart.com.br

- » Comercial Imp. Exp. Santa Luzia
Dirección: Alameda Lorena, 1471 – Jardim Paulista
Cep: 01424-001 – São Paulo – SP
Tel: 0055 11 3897-5000
Contacto: Aderito Nunes da Conceição
E-mail: compras@santaluzia.com.br,
import@santaluzia.com.br
Web: www.santaluzia.com.br
- » Dias Pastorinho S.A. Comercio e Industria
Dirección: Avenida General Ataliba Leonel, 1691.
Cep: 02033-010 – São Paulo – SP
Tel/Fax: 0055 11 6959-0544
Contacto: Adelino Dias – compra de congelados.
E-mail: compras@pastorinho.com.br
Web: www.pastorinho.com.br
- » Sonda Supermercados Exportação e Importação Ltda.
Dirección: Avenida Paulista, 2073 – Cj. Nacional – Horsa 2 – 25º andar
Cep: 01311-300 – São Paulo – SP
Tel/Fax: 3179-0160
Contacto: Antonio Artusi (Tel: 0055 11 2145-6264)
E-mail: antonioa@sonda.com.br
Web: www.sonda.com.br
- » Supermercado Econ
Dirección: Rodovia Anhanguera, km. 51,360 – Bairro Terra Nova
Cep: 13205-970 – Jundiá – SP
Tel/Fax: 0055 11 2136-1277
Contacto: Renildo – compras de congelados
E-mail: compras@cbasa.com.br

- » Assai Comercial Importadora Ltda. – Atacadista de Alimentos
Dirección: Rua Manilha, 42 – Vila Carrão.
Cep: 03445-050 – São Paulo – SP
Tel/Fax: 0055 11 3411-5000
Contacto: Mauricio Perussi
E-mail: perussi@assaiatacadista.com.br
Web: www.assaiatacadista.com.br
- » Makro Atacadista S.A.
Dirección: Rua Carlos L. Carlucci, 519.
Cep: 05536-900 – São Paulo – SP
Tel/Fax: 0055 11 3745-2700
Contacto: Norma Audi
E-mail: naudi@makro.com.br
Web: www.makro.com.br
- » Master Supermercados
Dirección: Rua Frei Caneca, 569.
Cep: 01307-001 – São Paulo – SP
Tel: 0055 11 3472-2200 / 2163
Contacto: José Carlos Carreira
E-mail: jose.carlos.carreira@master-sonda.com.br
Web: www.mastersupermercados.com.br
- » Mambo
Dirección: Alameda Caiapos, 861 – Alphaville
Cep: 06460-110 – Barueri – SP
Tel/Fax: 0055 11 4191-1806
Contacto: Rogério Pinheiro – compra de congelados
E-mail: rogerio.pinheiro@mambo.com.br
Web: www.mambo.com.br

- » Supermercado Dia %
Dirección: Avenida Dr. Cardoso de Mello, 1855 – 10º andar
Cep: 04548-006 – São Paulo – SP
Tel/Fax: 0055 11 3886-8058
Contacto: Patricia Leite
E-mail: patricia.leite@carrefour.com
Web: www.dia.com.br

Nota: El supermercado Día % pertenece al Grupo Carrefour, pero los departamentos de compras e importaciones son independientes.

Para obtener información

La consulta al CIB reveló la existencia de 31 firmas brasileñas importadoras. Listadas a continuación, por orden alfabético:

- » Bertin Ltda.
Contacto: Marketing@bertin.com.br
Tel: 55 14 520-2043 SP
- » Bm Comercial Ltda.
Contacto: Importacao@uillefrut.com.br
Tel: 55 31 3394-1147 MG
- » Brasfish Ind. e Com. Ltda.
Contacto: Brasfish@alohanet.com.br
Tel: 55 22 2645-1313 RJ
- » Braslo Produtos de Carnes Ltda.
Contacto: Braslo@braslo.com.br
Tel: 55 11 36872645 SP
- » Casas Sendas Com. e Ind. S.A.
Contacto: Mauricio@sendastrading.com.br
Tel: 55 21 2651-9092 RJ
- » Com. De Pescados Villa Imp. e Exp. Ltda.
Contacto: villa@terra.com.br
Tel: 55 13 3223-4616 SP
- » Com. e Ind. de Pescados Kowalsky Ltda.
Contacto: jair@kowalsky.com.br
Tel: 55 47 346-1963 SC
- » Companhia Brasileira de Distribuição
Contacto: olivier.virthe@paodeacucar.com.br
Tel: 55 11 3885-1931 SP
- » Costa Com. Imp. e Exportação de Produtos
Contacto: costaindex@terra.com.br SP
- » Costa Sul Pescados Ltda.
Contacto: costasul@costasul.com.br
Tel: 55 47 342-4422 SC
- » Distribuidora de Congelados Peixemar Ltda.
Contacto: jaimpe@peixemar.com.br
Tel: 55 45 3224-1297 PR
- » Distribuidora de Pescados Cataratas Ltda.
Contacto: pescadoscatarratas@hotmail.com PR
- » Empaf – Emp. De Armaz. Frigorífica Ltda.
Contacto: netuno@netuno.ind.br
Tel: 55 81 2121-6899 PE
- » Empreendimento Com. Industrial Ecil Ltda.
Contacto: ecil@ecil-trading.com.br
Tel: 55 11 5507-3246 SP

- » Exp. Imp. Tca Ltda.
Contacto: tcatrading@tcatrading.com.br
Tel: 55 11 3643-8150 SP
- » Frigorífico Iberico Ltda.
Contacto: falviohebert@ig.com.br
Tel: 55 81 3727-2337 PE
- » Ibm Intern. Market Busin Rep. Import. Ltda. RJ
- » Iglu Comercial e Importadora Ltda.
Contacto: andre@iglucongelados.com.br
Tel: 55 14 3417-5311 SP
- » Leardini Pescados Ltda.
Contacto: cristiano.impo@leardini.com.br
Tel: 55 47 342-1078 SC
- » Marfrig Frigorífico e Com. de Alimentos Ltda.
Contacto: ricardo@sp.marfrig.com.br
Tel: 55 11 4422-7200 SP
- » Opergel Comercial e Industrial de Produtos
Contacto: tcatrading@tcatrading.com.br
Tel: 55 11 3643-8145 SP
- » Perola do Mar Com. Imp. e Exp. De Prods.
Contacto: peroladomar@terra.com.br
Tel: 55 11 6693-6743 SP
- » Pesqueira Oceânica Ltda.
Contacto: pesqueira.oceanica@unetsul.com.br
Tel: 55 48 244-7022 SC
- » Pesqueira Pioneira da Costa S.A.
Contacto: pioneira@pioneiradacosta.com.br
Tel: 55 48 248-5688 SC
- » Plaza Food Mar e Alimentos Ltda.
Contacto: elisangela@marcomar.com.br
Tel: 55 11 5098-9206 SP
- » Salute Importadora e Exportadora Ltda.
Contacto: salute@salutealimentos.com.br
Tel: 55 54 3026-1466 RS
- » Solo Vivo Ind. E Com. de Fertilizantes Ltda.
Contacto: ramon@solovivo.com.br
Tel: 55 41 2106-0101 PR
- » Sonae Distribuição Brasil S.A.
Contacto: rmartins@sonae.com.br RS
- » Sudambeef Indus Com. Imp. e Exp. Ltda.
Contacto: tania@sudambeef.com.br
Tel: 55 11 4195-9342 SP
- » Sul Peixe Comercial e Importadora Ltda.
Contacto: sulpeixe@sulpeixe.com.br
Tel: 55 11 4894-8903 SP
- » Ubiratan Lima de Freitas
Contacto: omnipesca@terra.com.br
Tel: 55 11 3641-5072 SP

4.2. Oficinas / Gremios en el mercado

- » COOMPEPA - Cooperativa Mista dos Pescadores e Pescadoras Artesanais do Pará.
Tel(s): (91) 3285-4249 / 81853196 / 81428037 / 96111940.
Fax: (91) 3751-2420.
- » FADESP - Fundação de Amparo e Desenvolvimento da Pesquisa.
Tel: (91) 4005-7400.
Fax: (91) 3249-5116 / 3426.
- » SINPPA - Sindicato dos Patrões de Pesca do Estado do Pará.
Tel: (91) 3227-2791.
Fax: (91) 3227-2791.
- » SEAP - PARÁ - Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca.
Tel: (91) 3243-4360 / 88390637.
Fax: (91) 3243-4315.
- » IPAM - Instituto de Pesquisa Ambiental da Amazônia.
Tel: (91) 3283-4343.
Fax: (91) 3283-4341.
- » IBAMA - Instituto Brasileiro do Meio Ambiente dos Recursos Naturais Renováveis.
Tel: (91) 3224-5899.
Fax: (91) 3223-1299.
- » Secretaria do Estado de pesca e aquicultura
www.sepaq.pa.gov.br

- » Programa de Monitoramento da Atividade Pesqueira Marinha e Estuarina do Instituto de Pesca – PMAP
www.propesq.pesca.sp.gov.br/propesq/web/app.php/publico/

4.3. Ferias comerciales

- » FENACAM
Alimentación Ferias industriales Agricultura Mariscos Pescado
Fecha: 21 al jueves 24 noviembre 2016
Dirección: Centro de Convenções de Ceara – Fortaleza
Web: www.fenacam.com.br
- » APAS - Congresso e Feira de Supermercados
Fecha: del 02 al 05 de mayo
Web: www.feiraapas.com.br

4.4. Links de Interés

- » FAO
www.fao.org/corp/statistics/en/
- » Alice Web
www.aliceweb.desenvolvimento.gov.br
- » Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE)
www.ibge.gov.br; www.sidra.ibge.gov.br

- » Companhia De Entrepósitos E Armazens Gerais De São Paulo (CEAGESP)
www.ceagesp.gov.br
- » Empresa Bahiana de Alimentos S.A. (EBAL)
www.ebal.ba.gov.br
- » CEASA Ceará
www.ceasa-ce.com.br
- » CEASA Distrito Federal
www.ceasa-df.org.br
- » CEASA Espiritu Santo
www.ceasa.es.gov.br
- » CEASA Goiás
www.ceasa.goias.gov.br
- » CEASA Mato Grosso do Sul
www.ceasa.ms.gov.br
- » CEASA Minas Gerais
www.ceasaminas.com.br
- » CEASA Paraiba
www.empasa.pb.gov.br/index.php
- » CEASA Paraná
www.ceasa.pr.gov.br
- » CEASA Pernambuco
www.ceasepe.org.br
- » CEASA Rio de Janeiro
www.ceasa.rj.gov.br
- » CEASA Rio Grande do Norte
www.ceasa.m.gov.br
- » CEASA Rio Grande do Sul
www.ceasa.rs.gov.br
- » CEASA Campinas
www.ceasacampinas.com.br
- » Santo André
www.craisa.com.br
- » Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC)
www.mdic.gov.br
- » Associação Brasileira das Centrais de Abastecimento (ABRACEN)
<http://abracen.org.br/>
- » Gobierno do Brasil
www.brasil.gov.br/pac/medidas-institucionais-e-economicas
- » Banco Central do Brasil
www.bcb.gov.br
- » Instituto Brasileiro de Geografia y Estadística (IBGE)
www.ibge.gov.br
- » The Federation of International Trade Associations (FITA)
www.fita.org/
- » MERCOSUR – Portal Oficial
www.mercosur.int
- » Ministério das Relações Exteriores
www.mre.gov.br
- » Ministerio de Fazenda
www.fazenda.gov.br
- » Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú
www.rree.gob.pe
- » Ministerio Do Desenvolvimento, Indústria E Comércio Exterior
www.desenvolvimento.gov.br
- » Secretária de Comercio Exterior (SECEX)
www.desenvolvimento.gov.br/sitio/secex/neginternacionais/tec/apresentacao.php
- » Serviço Federal de Processamento de Dados (SERPRO)
www.serpro.gov.br
- » Small Industries Support Service (SEBRAE)
www.sebrae.com.br
- » Associação dos Comerciantes Atacadistas de Pescados do Estado de São Paulo (ACAPESP)
www.ceagesp.gov.br/pesquisar/ACAPESP
- » Ministerio de Pesca y acuicultura (MPA)
www.mpa.gov.br
- » Empresa de saneamento ambiental Distrito Federal (CAEBS)
www.caesb.df.gov.br/
- » La defensa e inspección de los productos agrícolas de origen vegetal y Animal (DIPOVA)
www.agricultura.df.gov.br/component/content/article/287-a-secretaria/459-di-pova.html
- » El Instituto de Pesca (IP-APTA)
www.apta.sp.gov.br/noticia_apta.php?id=4603
- » Programa de Monitoramento da Atividade Pesqueira Marinha e Estuarina (PMAP)
www.agricultura.sp.gov.br/programas-e-projetos/programa-de-monitoramento-da-atividade-pesqueira-marinha-e-estuarina-do-instituto-de-pesca-pmap/
- » Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (APTA)
www.apta.sp.gov.br
- » Associação Brasileira de Tricultores (ABRAT)
aquicultura.br/abrat
- » Nova Friburgo
www.novafriburgocub.com.br/site/

2016

Perú



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo