

SEAFOOD EXPO NORTH AMERICA 2016

PROYECTO DESCRIPTIVO

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (**SAGARPA**), a través de la Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios (**ASERCA**), instrumenta estrategias para mejorar los ingresos de los productores, al incrementar su presencia en los mercados globales con acciones integrales para la promoción y certificación de productos agroalimentarios, con fundamento en el Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2015, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 3 de diciembre de 2014, el cual contempla los incentivos de promoción comercial y fomento a las exportaciones del Programa de Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios.

En el Programa de Eventos Comerciales Nacionales e Internacionales 2015-2016, autorizado para la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones de ASERCA, el 21 de septiembre de 2015, establece la agenda y calendarización de los eventos comerciales nacionales e internacionales para la promoción de las exportaciones en el periodo mencionado, sujetos a la disponibilidad presupuestal, acorde a los recursos asignados en el Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2015.

SAGARPA, por conducto de la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones de **ASERCA**, realiza eventos comerciales nacionales e internacionales cuyo objetivo es lograr la integración del productor al mercado nacional e internacional con productos de calidad; facilitar con incentivos el acceso de los productos agroalimentarios y pesqueros mexicanos a mencionados mercados, a fin de hacerlos más competitivos; así como promover y desarrollar mercados en el extranjero, a través de la participación de la Secretaría y los productores del sector agroalimentario y pesquero mexicano en eventos comerciales nacionales e internacionales especializados en alimentos y productos del sector.

Para los productores agroalimentarios y pesqueros mexicanos que participen en estos eventos comerciales nacionales e internacionales representa:

- Ser el primer paso para exportar;
- tener la oportunidad de diversificar sus exportaciones;
- contar con un instrumento idóneo para consolidar mercados y posicionar sus productos;
- identificar, conocer y evaluar a la competencia;
- conocer las innovaciones tecnológicas en el sector (maquinaria, empaques, presentación, etc.); y
- lograr un acercamiento directo con compradores potenciales que propicie el inicio o la consolidación de una relación comercial con sus productos.

Finalmente, la prioridad de estos incentivos es el desarrollo de actividades que permitan a los productores mexicanos obtener mayores beneficios y ventajas, en virtud de los nichos y ventanas de mercado identificados por las Consejerías Agropecuarias de México en el exterior.

SITUACIÓN ACTUAL DEL MERCADO

Exportaciones Mexicanas de Pescados y Mariscos a Estados Unidos (enero-septiembre 2015)

“De enero a septiembre de 2015, el valor de las exportaciones mexicanas de pescado y mariscos ascendió a \$ 335 millones de dólares, lo cual representa un incremento de 19 por ciento comparado con el valor de las exportaciones durante el mismo 2014. El camarón congelado es el principal producto de exportación (\$ 162 millones de dólares) seguido del pescado fresco o refrigerado (\$ 52 millones de dólares), los filetes de pescado frescos o refrigerados (\$ 20 millones de dólares), filetes de pescado congelados (\$ 17 millones de dólares) y los filetes de tilapia frescos o refrigerados (\$ 14 millones de dólares). Resaltan el incremento del 245 y 228 por ciento, respectivamente, en el valor de los demás filetes de pescado congelados y filetes de tilapia congelados comparados con el periodo enero-septiembre de 2014”.¹

En términos de volumen, destacan el incremento del 174 y el 179 por ciento del volumen de filetes de pescado congelados y filetes de tilapia congelados exportados a EEUU comparado con el periodo de referencia. Contrario a esta tendencia, el volumen de las exportaciones de pepinos de mar, los demás pescados congelados y filetes de tilapia frescos o refrigerados disminuyeron 67%, 28% y 24% respectivamente. Los demás filetes de pescado congelados y los atunes de aleta amarilla presentaron una ligera contracción de 9 a 7 por ciento respectivamente comparado con el periodo enero-septiembre de 2014.²

Exportaciones Mexicanas de Pescados y Mariscos a EEUU				
Tercer Trimestre de 2015				
VOLUMEN				
Productos Exportados	Ene-Sep 2014 (Toneladas)	Ene-Sep 2015 (Toneladas)		Cambio % 2014/2015
Otros camarones congelados	7,458	12,991	↑	74
Los demás pescados frescos o refrigerados	7,238	7,746	↑	7
Los demás filetes de pescado frescos o refrigerados	1,225	1,113	↓	-9
Los demás filetes de pescado congelados	516	1,414	↑	174
Filetes de tilapia frescos o refrigerados	2,266	1,731	↓	-24
Filetes de tilapia congelados	530	1,268	↑	139
Los demás pescados congelados	4,397	3,153	↓	-28
Los demás pepinos de mar	646	210	↓	-67
Atunes de aleta amarilla	794	736	↓	-7
Atunes de aleta azul frescos o refrigerados	288	328	↑	14

Fuente: Global Agricultural Trade System Online. Departamento de Agricultura (HS6). USDA con datos del Departamento de Comercio. Buro de Censo.

¹ Global Agricultural Trade System Online. Departamento de Agricultura USDA (HS6) con datos del Departamento de Comercio. Buró de Censo. EXPORTACIONES MEXICANAS DE PESCADOS Y MARISCOS A EEUU Enero-Septiembre de 2015. Coordinación General de Asuntos Internacionales/Consejería Agropecuaria para los Estados Unidos de Norteamérica. Consultado el 24/11/2015.

² Ibidem. Global Agricultural Trade System Online.

CONDICIONES DE ACCESO AL MERCADO

Todo producto alimenticio extranjero que se comercialice en Estados Unidos deberá contar con un número de registro vigente otorgado por la *Federal and Drugs Administration* FDA, que se encarga de asegurar la inocuidad de los alimentos que se consumen en ese país. Los productos deberán llevar un rótulo en el que se indique que cumple con la normativa; de lo contrario, las autoridades aduaneras estadounidenses prohibirán la entrada del alimento a su territorio. La FDA aplica la normativa de rotulado establecida por la *Federal Food, Drug and Cosmetic Act* (Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos) que establece los requisitos para los alimentos preparados y envasados para la venta al público.

Cada 4 años, el organismo FDA publica un código de alimentos (*Food Code*) en donde se estipulan las bases técnicas, científicas y legales de las regulaciones de sanidad alimentaria a nivel local, estatal y federal. Su versión más reciente fue publicada en el 2013.

En el caso específico de pescados y mariscos, la oficina de la FDA se apoya en el *Hazzard Analysis and Critical Control Point Regulations* (HACCP), que es un sistema preventivo utilizado para identificar riesgos como la contaminación microbiológica, indicios de descomposición, antibióticos o algún otro tipo de droga utilizada en la producción de los mismos.

En cuanto al etiquetado, los productos del mar que entran a Estados Unidos deben indicar el lugar de origen en inglés, es decir, en donde fue capturado, procesado y si es “silvestre” o “cultivado”, además deben cumplir con los mismos requisitos exigidos a los producidos localmente, los cuales incluyen: total de calorías, calorías de grasa, total de grasa, grasa saturada, colesterol, sodio, total de carbohidratos, fibra dietética, azúcares, proteínas, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro.

Es importante mencionar que dichos requisitos se establecen de manera general, más no exhaustiva. En caso de que exista alguna duda sobre un producto en particular, por favor contactar al personal de **ASERCA**, encargado del evento, quien con gusto le asesorará en el detalle específico del producto.

INFORMACIÓN GENERAL DEL EVENTO

Seafood Expo North America se llevará a cabo del 6 al 8 de marzo de 2016, en el *Boston Convention and Exhibition Center* de la ciudad de Boston, Massachusetts, Estados Unidos.

La feria es una de las más grandes de Norteamérica, en lo que a productos del mar se refiere; presenta oportunidades para exhibir productos del mar frescos, congelados y envasados, así como equipo para la industria.

En su edición 35, espera contar con más de 1, 200 expositores provenientes de 51 países, la edición anterior recibió a más de 20,680 asistentes y compradores interesados en comercializar productos del mar. Para este año, y por primera vez, se espera la participación de Brasil, Canadá, Senegal, Marruecos, China, Ecuador y España.

PERFIL DEL VISITANTE

Asistirán al evento compradores, comercializadores, representantes de hoteles y restaurantes, mayoristas, cámaras de comercio, importantes cadenas de distribución y líderes de la industria pesquera, además de proveedores de servicios relacionados al sector.

En la edición anterior se registraron asistentes de más de 76 países. “6 de cada 10 visitantes que pasan por su stand planean comprar frutos de mar, como resultado de su visita a la feria. El poder de compra total en frutos de mar de los asistentes a la feria es de \$30.6 billones de dólares”.³

PERFIL DEL PARTICIPANTE

Los participantes deberán contar con experiencia y/o potencial exportador, además de estar familiarizados con los requerimientos aplicables a sus productos, de igual forma es requisito obligatorio contar con certificado vigente de registro vigente del organismo FDA.

SOBRE PARTICIPACIONES DE ASERCA

En la edición 2015, ASERCA apoyó la participación de 14 productores del sector pesquero mexicano, quienes se reportaron ventas por \$ 23.5 millones de dólares. En el evento se promocionaron productos como: Atún, pulpo, ostión, sardina, langosta, camarón, jurel, huachinango, merluza, mero, además de otras especies de pescado. Cabe señalar que 2016 será la 8ava edición en la que ASERCA participa.

PABELLÓN DE MÉXICO

Espacio de exposición

ASERCA contratará con el Comité Organizador el espacio en el cual se llevará a cabo la exposición de los productos de las empresas participantes, acorde al diseño que resulte más adecuado para los productos a exhibir, con capacidad para 14 posibles expositores.

Construcción del pabellón

ASERCA contratará los servicios para el diseño, construcción, montaje y desmontaje del pabellón en el cual cada beneficiario contará con un módulo de exhibición con área de almacenaje, que de acuerdo a sus necesidades podrá contar o no con un refrigerador y charolas para colocar sus muestras. De forma visible, cada módulo portará el nombre de la empresa o de la marca comercial de cada beneficiario y su logotipo.

³ Seafood Expo North America 2016. http://www.feriasalimentarias.com/main/oblea.asp?id_feria=9

Como áreas comunes, el pabellón contará con una cocina para la preparación de la degustación de los productos a exhibirse y un área de degustación. El pabellón se adecuará con gráficos, bodegas y si es posible, con pantallas de plasma para la proyección de los videos promocionales con los que cuente cada empresa; éstas serán distribuidas de acuerdo a las necesidades del pabellón en su conjunto.

Los posters, banners, anuncios, calcomanías o cualquier decoración ya sea de pared o piso que las empresas coloquen en sus módulos, serán removidos si estos afectan la visibilidad o distorsionan la imagen total del pabellón y se evaluará su acomodo en las áreas comunes; si esto último no fuera posible, se retirarán. Lo anterior está encaminado a tener un mayor impacto colectivo estando de acuerdo el expositor a presentarse de forma institucional como México.)

Envío de muestras

ASERCA contratará los servicios que se requieran para el envío y manejo de los productos que las empresas deseen presentar en la exhibición. Para el presente evento las muestras se consolidarán en una agencia aduanal localizada en la Ciudad de México que se hará cargo del traslado de los productos-muestras en el *Boston Convention and Exhibition Center* de la ciudad de Boston, Massachusetts, Estados Unidos.

Gafetes de ingreso

ASERCA proporcionará a los beneficiarios dos gafetes por módulo de exhibición. Es condición en todos los casos que asistan personas con relación laboral de la empresa o la persona física sujeta del apoyo.

Servicio degustación

ASERCA contratará los servicios necesarios para la degustación de los productos en exhibición dentro del Pabellón de México a fin de generar un acercamiento más directo con posibles compradores.

CONSIDERACIONES DE PARTICIPACIÓN

Todos aquellos que se adhieren al presente proyecto como beneficiarios deberán:

- Aceptar por voluntad propia los alcances del presente proyecto descriptivo.
- Las empresas participantes deberán cumplir con lo estipulado en la Ley de Bioterrorismo; por consiguiente, tener registro vigente ante la *Food and Drugs Administration* (FDA). Será importante que bajo este marco sean revisadas las disposiciones que debe cumplir⁴

⁴ Food and Drugs Administration. En <http://www.fda.gov/RegulatoryInformation/Legislation/ucm148797.htm>. Consultada el 22/08/2015.

- Es responsabilidad de cada productor participante contar con la documentación migratoria vigente, o en su caso, realizar el trámite correspondiente para su participación en el evento y su estancia legal en Estados Unidos.
- La Unidad Productiva Participante cubrirá los costes relativos a transporte, hospedaje, alimentación y viáticos, los cuales deberán de tramitar y cubrir por cuenta propia para su participación en el lugar designado para la realización del evento.
- No contar con referencias negativas de participaciones anteriores, como son cancelación sin previo aviso, cancelación sin causa justificada o incumplimiento de los acuerdos establecidos; así como no contar con referencias negativas como beneficiario de apoyos de cualquiera de los programas de la **SAGARPA**.
- Enviar en tiempo y forma los documentos requeridos de conformidad a los requisitos y criterios de elegibilidad señalados en las Reglas de Operación vigentes de la **SAGARPA** del Programa de Comercialización y Desarrollo de Mercados.
- Aceptar informar sobre el avance de las negociaciones realizadas con los contactos establecidos en los eventos en los que participe; y facilitar al personal de la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones cuando sea requerido, información para el seguimiento de los resultados obtenidos por su participación.
- Entregar el último día del evento al personal de la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones, el formato de “Evaluación de Participación” (encuesta de salida), debidamente requisitado.

Ciudad de México, noviembre de 2015.