PRO ECUADOR
Negocios sin fronteras

Estudio de mercado
ATÚN EN CONSERVA
en Estados Unidos

EL NUEVO ECUADOR

Ministerio de Producción,
Comercio Exterior, Inversiones y Pesca

CONTENIDO

ATÚN EN CONSERVA EN ESTADOS UNIDOS

1. PRODUCTO Y SUBPARTIDA ARANCELARIA

1.1 Descripción del producto

El atún es uno de los productos más populares en los Estados Unidos, se estima que una persona come casi dos libras de atún enlatado al año. Los consumidores pueden encontrar atún cosechado de forma sostenible, pero más del 50 por ciento de los tipos de atún más populares capturados a nivel mundial son considerados no sostenibles de acuerdo a los estándares del Seafood Watch, por lo que se debe conocer que debemos comprar y que no.

El atún en conserva es un producto versátil y conveniente que se presenta en una amplia variedad de opciones para adaptarse a diversas preferencias culinarias. Su envasado en latas garantiza una larga vida útil y conserva su frescura. Este se encuentra disponible en diferentes presentaciones, desde piezas compactas hasta trozos, hojuelas y desmenuzado, proporcionando opciones flexibles para la preparación de una variedad de platos.

Su uso es igualmente diverso; las latas de atún en conserva ofrecen la conveniencia de un ingrediente listo para usar sin necesidad de cocción, siendo perfecto para ensaladas, bocadillos, sándwiches y platos de pasta como lasaña. Además, su presentación en "al natural" al sumergirse en agua añade una opción más ligera y fresca. Ya sea en aceite de soja, girasol o el refinado aceite de oliva español, cada tipo de envasado aporta un al sabor diferente. Así, este producto se convierte en un elemento esencial y versátil en la despensa, listo para satisfacer tanto los gustos cotidianos como las creaciones culinarias más sofisticadas.

En cuanto a lomos precocidos de atún se presentan como porciones delicadamente cocidas y listas para el consumo. Comúnmente se encuentran envasados en herméticos envases que garantizan la frescura y preservan la calidad del producto. La principal característica de estos lomos es su estado precocido, lo que significa que están listos para consumir sin necesidad de cocción adicional. Destacan por su firmeza y su sabor delicado, conservando las cualidades naturales del atún.

1.2 Subpartida arancelaria

Para efectos del ingreso a los Estados Unidos para el Atún en conserva, se ha tomado de base las subpartidas de los productos exportados desde Ecuador, aplicando 2 subpartidas a nivel de 6 dígitos, para efectos de facilitar la búsqueda de información y requisitos.

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec

Las subpartidas a nivel de 6 dígitos identificadas en el Arancel Integrado de Estados Unidos son las siguientes:

SUBPARTIDA	DESCRIPCION DEL PRODUCTO
1604.14	Tunas, skipjack tuna and bonito (Sarda spp.):
1604.20	Other prepared or preserved fish:

Fuente: United States International Trade Commission, USITC Dataweb
Elaborado por: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN-MPCEIP

2. INFORMACIÓN DE MERCADO: ESTADOS UNIDOS

2.1 Datos de producción

La producción de atún en conserva en Estados Unidos se desarrolla a partir de la captura e importación de atún y en ella intervienen algunas empresas. De acuerdo a los reportes de NOOA Fisheries, en sus reportes de producción, se incluye la lista de las 11 empresas que participan en el suministro de información.

A continuación, se detalla las empresas y su ubicación en los Estados Unidos:

- Bell Buoy of Seaside, (Seaside, Oregon)
- Bumble Bee Foods, (Santa Fe Springs, California)
- Chicken of the Sea International, (Lyons, Georgia)
- Chuck's Seafood, (Charleston, Oregon)
- Custom Seafood Services, Inc., (Tokeland, Washington)
- Merino's Seafood, (Westport, Washington)
- Oregon Seafoods, (Coos Bay, Oregon)
- Pelican Packers, (Bellingham, Washington)
- Quinault Pride Seafood, (Taholah, Washington)
- Sportsmen's Cannery, (Seaview, Washington)
- Sportsmen's Cannery and Smokehouse, (Winchester Bay, Oregon)
- StarKist, (Pago Pago, American Samoa)

  Fuente: List of Participating U.S. Canners | NOAA Fisheries

A nivel global, se estima que durante el período de pronóstico de 2024-2032, el mercado de atún enlatado alcanzará una tasa de crecimiento anual compuesta de alrededor del 4,6%.

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec

2.2 Segmento de mercado

- Por canal de distribución: Importador, Mayorista / Distribuidor, Retail: (Supermercados, Hipermercados), Cadenas de conveniencia, E-Commerce, HORECA, Tiendas minoristas. El segmento de hipermercados y supermercados es más popular entre los consumidores, ya que dispone de muchos puntos de venta al por menor donde se pueden comprar y comparar fácilmente las latas.

- Por tipo de producto: Listado, Aleta amarilla, Patudo. En cuanto al tipo de producto, El atún listado se está manteniendo en el mercado debido a su sabor rico y la creciente demanda.

2.3 Tendencias de consumo

- Las tendencias emergentes incluyen fuentes de proteínas rentables y la disponibilidad del comercio electrónico.
- Priorización: El 66% de los adultos estadounidenses indicaron verse afectados por el incremento de precios de los alimentos y bebidas en agosto de 2023. El 80% de los consumidores* están de acuerdo en la comparación de productos para seleccionar la mejor opción.
- Conveniencia: Existe la voluntad de invertir en otras formas de valor, como la conveniencia y la calidad. El 66% de los adultos estadounidenses están dispuestos a pagar más por productos que faciliten la vida, y el 71% piensa que vale pagar más por productos de mayor calidad, lo que sugiere que la seguridad de obtener más tendrá un atractivo tan fuerte como pagar menos.
- Diferenciación: En el mercado se compite por ganar espacio con el consumidor, lo que requiere diferenciarse, incluso a través de la promesa de valor que puede surgir de enfatizar y cumplir con las afirmaciones del producto.
- Históricamente, el pescado no perecedero cumple muchos requisitos, incluida la conveniencia y las ventajas de ahorro de costos de un producto enlatado, el halo de salud del pescado y el atractivo de la densidad de nutrientes (por ejemplo, alto en proteínas, vitaminas y minerales). Casi uno de cada cinco adultos estadounidenses* informa que compra más alimentos congelados o enlatados en lugar de frescos cuando trata de ahorrar dinero.
- Aunque el precio del atún no es considerado elevado, el consumidor se encuentra con la predisposición a pagar por sus preferencias de sabor y beneficios para la salud. Por lo tanto, teniendo en cuenta todos los aspectos beneficiosos del atún, esta demanda de atún está mejorando y fortaleciendo el mercado para expandir su participación global.
- Estados Unidos domina el mercado de atún debido al estilo de vida ocupado de la población, que lleva al consumo de atún enlatado como parte del desayuno en su mayoría. Adicionalmente, la presencia de los principales actores en América del Norte es muy probable que se desarrolle mayor crecimiento en esta región.

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec

- También se estima el comportamiento de los consumidores estimule la demanda del producto, así como sus hábitos alimentarios. Entre estos podemos mencionar:

  Mayor demanda de alimentos listos para consumo: El incremento de la población de clase trabajadora también genera crecimiento de la demanda de productos alimenticios de atún en lata, ya que se pueden consumir en cualquier momento. Su facilidad de transporte y poder conservarse durante mucho tiempo, también implica aumento del consumo de marisco o productos de pesca en lata en los próximos años.

  Modalidades de dieta sana: Luego de la pandemia, los consumidores tienen un mayor grado de conciencia con la salud, debido a ello, busca seguir una dieta sana y demanda alimentos más saludables como el atún en conserva. Este producto está considerado como uno de los mariscos más saludables y cuenta con muchos beneficios para la salud.

  Métodos modificados de envasado: Debido a la creciente preocupación de la gente por el medio ambiente, los principales actores utilizan latas de aluminio y acero, que son respetuosas con el medio ambiente y se pueden reciclar de manera fácil. Adicionalmente, las empresas utilizan distintos métodos de envasado para que el producto sea más atractivo para los consumidores, lo que permite el incremento de las ventas de conservas de atún.

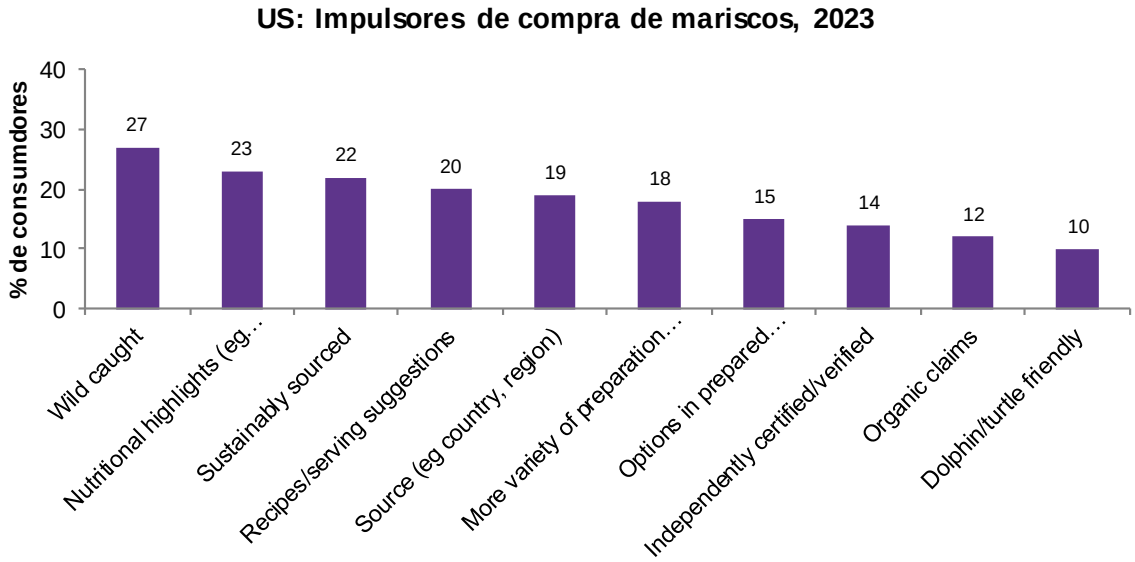
  Impulso para crear tiendas Premium: Se espera a futuro un impulso de los principales actores en la apertura de tiendas especializadas para que el consumidor logre conseguir una variedad de productos a mejores precios. Los compradores así pueden comparar de forma fácil los productos y a su vez probar los alimentos.

  Preferencia por atún en conserva: Actualmente por el ritmo de vida, muchos consumidores buscan alimentos listos y en envases que permitan reducir o evitar la complicación de lavar y/o almacenar los alimentos, los compradores prefieren más alimentos enlatados y congelados por su mayor tiempo de vida útil y su facilidad de consumo con diversas recetas. Otros consumidores también cambian su consumo por el atún enlatado, por ser fuente de omega-3 y ácidos grasos por su facilidad de consumo y fácil adaptación para la preparación.

  Beneficios para la salud y fuente de proteínas: El atún es la principal fuente de vitaminas A, B6 y B12, así como también contiene magnesio, potasio, hierro y niacina que sirven de ayuda para la reducción de peso y contribuye en potenciar la fuerza muscular y sistema inmunológico por su nivel de proteínas. Todos estos elementos nutritivos, acompañados de un sabor adecuado y fácil disponibilidad, logran que atún sea una opción popular entre los consumidores.

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec

Creciente demanda durante la pandemia: La creciente demanda de atún durante la pandemia, generada por el cierre que provocó el aumento de productos en conserva. La población se volcó al consumo de productos congelados y en conserva debido al cierre de tiendas. Esto fue uno de los elementos que permitió el crecimiento de la demanda de alimentos enlatados y congelados, fácilmente disponibles y de vida útil extendida. Esto fue un factor determinante en el cambio de hábito de los consumidores para el cambio hacia el consumo de conservas, entre ellas el atún como alimento de conveniencia.



Fuente: Mintel Markets
Elaborado por: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN-MPCEIP

3. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

El mercado de Importaciones de atún en conserva alcanzó un valor de alrededor de USD 9,5 mil millones en 2023. Se estima que este mercado logre un crecimiento a una tasa de crecimiento promedio anual del 4,6% entre 2024 y 2032, para alcanzar un valor aproximado de USD 13 mil millones en el año 2032.

Los principales aspectos del mercado de atún enlatado son el aumento del consumo de alimentos, la demanda de alimentos precocinados y la fácil disponibilidad de estas latas.

3.1 Diferentes usos del producto

El atún en conserva es un producto alimenticio versátil que se puede utilizar de diversas formas. A continuación, se detalla algunos de sus usos más comunes:

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec

Ensaladas de atún:
Puede servirse en ensalada, combinándolo con verduras frescas, como lechuga, tomate, pepino y cebolla, se puede adicionar aceite de oliva y/o vinagre balsámico para brindarle más sabor.

Sándwiches y galletas:
Para elaborar en sándwich, combinando atún con mayonesa, mostaza y especias y aplicarlo en pan integral o baguette, o consumirlo con galletas o combinar con otros productos como aguacate, huevo duro o queso.

Uso con arroz y pastas:
Se puede utilizar atún con arroz, o en platos como la paella; también agregarlo a pastas, combinando el atún con pesto para preparar un platillo delicioso.

Tortillas y otros bocadillos:
Para consumir con tortilla, se pueden combinar atún con queso y verduras, como desayuno o aperitivo, así como con otros bocadillos.
Pasteles calientes:
Para preparar pasteles mezclando atún en lata con huevo, cebolla, pimiento y especias, luego preparar en horno hasta conseguir textura y dorado adecuado.

Snacks Rápidos:
Para reuniones rápidas o como complemento en festividades. Se puede consumir con snacks, ya sea de forma directa o combinando con otros alimentos para preparar salsas tipo mousse o cremas, siendo una excelente fuente de proteínas.

3.2 Requisitos Generales (calidad)

Para que el atún en conserva importado pueda ingresar a los Estados Unidos, debe cumplir con requisitos generales de calidad. A continuación, se detalla los aspectos clave a considerar:

1. **Inocuidad y Calidad:**
El atún enlatado debe ser inocuo y libre de contaminación microbiana, química y suciedad y estar producido bajo condiciones higiénicas.

2. **Etiquetado Apropiado:**
El etiquetado del producto debe ser preciso y completo. Debe incluir información sobre ingredientes, contenido neto, país de origen y fechas de producción y vencimiento.

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec

3. Cumplimiento Administrativo:

El importador debe seguir los procedimientos administrativos requeridos para la importación de alimentos. Esto incluye la presentación de documentos aduaneros y el cumplimiento de regulaciones específicas.

3.2.1 Requisitos mínimos de calidad

Las empresas compradoras e importadores de productos alimenticios destinados a comercio y consumo en los Estados Unidos son responsables de asegurar que los productos sean seguros, sanitarios, y etiquetados de acuerdo a los requerimientos que establece la Ley y Regulaciones de Estados Unidos para la importación de alimentos.

A nivel internacional, existe la norma reconocida para el atún y el bonito en conserva: la Norma CODEX STAN 70-1981. Esta se aplica al atún y el bonito en conserva y establece criterios para su definición, proceso de elaboración, presentación y calidad.
.
Para el ingreso de atún en conserva al mercado de Estados Unidos, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) cuenta con la norma 21 CFR 161.190, que se refiere al atún en conserva en lata .

Esta Norma 21 CFR 161.190, proporciona la información detallada de las especies de Atún para su consumo, formas de empaque opcionales, medios de empaque opcionales, condimentos o saborizantes, medios de envasado (aceite, agua, etc.), sazonadores o aromatizantes (sal, ajo, especias, glutamato mono sódico, saborizante de limón, otros).

Adicionalmente se debe revisar lo relacionado a los requisitos para las empresas Importadoras de productos del mar, conforme las regulaciones que aplica la National Oceanic and Atmospheric Administration NOOA Fisheries, respecto a las políticas relacionadas a la protección de las especies marinas de acuerdo al "Programa de monitoreo de importaciones de productos del mar".

3.3 Embalaje

- Para el envió de Atún en conserva, se puede segmentar producto para Retail o tiendas de autoservicio:
- Para catering se pueden empacar en latas de 4.15 libras. Las latas deben ser embaladas para el transporte de cajas de cartón corrugado.
- Para el consumo en los hogares existen envases de latas de 5 y 12 onzas.
- Finalmente están los empaques tipo pouch de 2.6 hasta 43 onzas que son bolsas plásticas.

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec

3.4 Etiquetado

El etiquetado del producto debe ser preciso y completo. Debe incluir información sobre ingredientes, contenido neto, país de origen y fechas de producción y vencimiento de acuerdo con la Normativa que establece la FDA.

El rótulo deberá contener la siguiente información:

- Identificación del producto:
- Nombre del exportador, envasador y/o expedidor, código (si existe y es admitido o aceptado oficialmente).
- Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.
- Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque.
- Características comerciales: Categoría, peso neto, tipo de atún.
- Simbología que indique el correcto manejo del producto.
- Tabla de información nutricional.

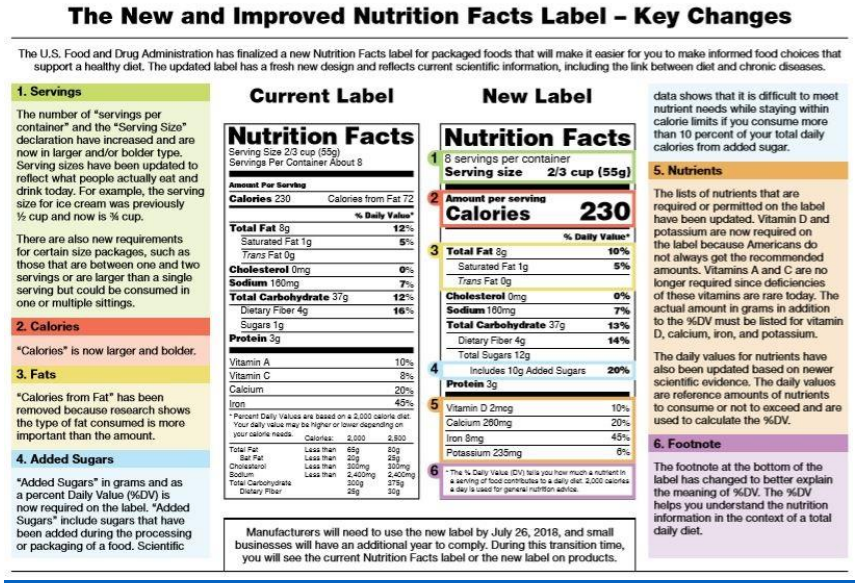
La Administración de Alimentos y Medicamentos, FDA por sus siglas en inglés, es responsable de garantizar que los alimentos vendidos en los Estados Unidos sean seguros, saludables y debidamente etiquetados, tanto para los productos nacionales como importados.

La Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos y el acta Empaquetado y Etiquetado Justos son las leyes federales que rigen los productos alimenticios bajo la jurisdicción de la FDA.

Cuando la información en la etiqueta de un alimento es engañosa o inexacta, la FDA envía cartas de advertencia a los productores de alimentos. Un etiquetado inexacto puede causar sanciones severas, por lo que es ciertamente una buena elección cumplir con las regulaciones de la FDA.

Las normas específicas de etiquetado del FDA se las puede encontrar en el "Food Labeling Guide". A continuación, se detalla la etiqueta anterior y el formato actual que deben cumplir los alimentos como el Atún en conserva, para ser comercializado en Estados Unidos, según lo que contempla la Ley FSMA.

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec



The New and Improved Nutrition Facts Label – Key Changes

The U.S. Food and Drug Administration has finalized a new Nutrition Facts label for packaged foods that will make it easier for you to make informed food choices that support a healthy diet. The updated label has a fresh new design and reflects current scientific information, including the link between diet and chronic diseases.

1. Servings

The number of "servings per container" and the "Serving Size" declaration have increased and are now in larger and/or bolder type. Serving sizes have been updated to reflect what people actually eat and drink today. For example, the serving size for ice cream was previously ½ cup and now is ⅔ cup.

There are also new requirements for certain size packages, such as those that are between one and two servings or are larger than a single serving but could be consumed in one or multiple sittings.

2. Calories

"Calories" is now larger and bolder.

3. Fats

"Calories from Fat" has been removed because research shows the type of fat consumed is more important than the amount.

4. Added Sugars

"Added Sugars" in grams and as a percent Daily Value (%DV) is now required on the label. "Added Sugars" include sugars that have been added during the processing or packaging of a food. Scientific data shows that it is difficult to meet nutrient needs while staying within calorie limits if you consume more than 10 percent of your total daily calories from added sugar.

5. Nutrients

The lists of nutrients that are required or permitted on the label have been updated. Vitamin D and potassium are now required on the label because Americans do not always get the recommended amounts. Vitamins A and C are no longer required since deficiencies of these vitamins are rare today. The actual amount in grams in addition to the %DV must be listed for vitamin D, calcium, iron, and potassium.

The daily values for nutrients have also been updated based on newer scientific evidence. The daily values are reference amounts of nutrients to consume or not to exceed and are used to calculate the %DV.

6. Footnote

The footnote at the bottom of the label has changed to better explain the meaning of %DV. The %DV helps you understand the nutrition information in the context of a total daily diet.

Current Label

Nutrition Facts
Serving Size 2/3 cup (55g)
Servings Per Container About 8

Amount Per Serving	
Calories 230	Calories from Fat 72
	% Daily Value*
Total Fat 8g	12%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	12%
Dietary Fiber 4g	16%
Sugars 1g	
Protein 3g	
Vitamin A	10%
Vitamin C	8%
Calcium	20%
Iron	45%

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily value may be higher or lower depending on your calorie needs.

	Calories:	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

New Label

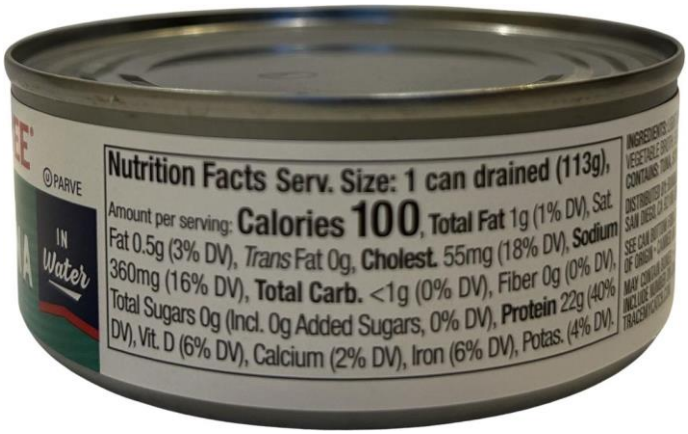
Nutrition Facts
1 8 servings per container
Serving size 2/3 cup (55g)

2 Amount per serving	
Calories	230
	% Daily Value*
3 **Total Fat** 8g	10%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	13%
Dietary Fiber 4g	14%
Total Sugars 12g	
4 Includes 10g Added Sugars	20%
Protein 3g	
5 Vitamin D 2mcg	10%
Calcium 260mg	20%
Iron 8mg	45%
Potassium 235mg	6%

6 * The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

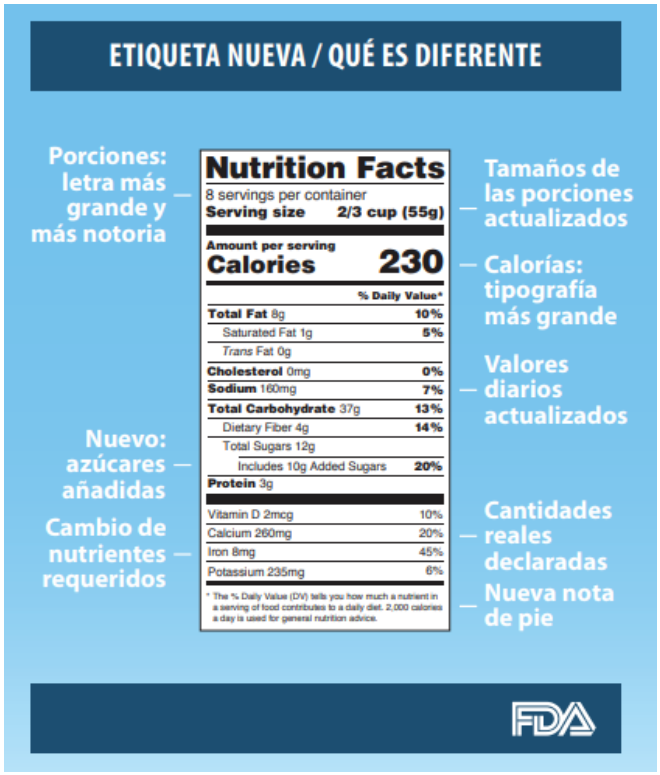
Manufacturers will need to use the new label by July 26, 2018, and small businesses will have an additional year to comply. During this transition time, you will see the current Nutrition Facts label or the new label on products.

Fuente: Mintel Markets
Elaborado por: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN-MPCEIP



Fuente: Mintel Markets
Elaborado por: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN-MPCEIP

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec



Fuente: Food and Drugs Administration, FDA
Elaborado por: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN-MPCEIP

3.4.1 Etiquetado seguro para delfines

El etiquetado Seguro para delfines se aplica a los productos de atún ofrecidos para la comercialización o exportados desde los Estados Unidos, para el que se utiliza el término **"dolphin-safe"** que sugiere que el atún capturado para elaborar la conserva fue atrapado de forma que no perjudique a los delfines.

Para efectos de regulación de uso de etiqueta y cumplimiento, se dispone de la Norma 50 CFR Part 216 Subpart H, en la que se los requisitos para el uso de la marca oficial descrita en la sección § 216.95 o una marca alternativa que haga referencia a delfines, marsopas o mamíferos marinos.

Esta norma final es el resultado de la Ley de Información al Consumidor para la Protección de los Delfines (DPCIA, por sus siglas en inglés), modificada por la Ley del Programa Internacional de Conservación de los Delfines, que exigía que el Secretario de Comercio desarrollara la marca oficial. Como se menciona en la DPCIA en 16 U.S.C. 1385 (d) (3) (B) y en la regulación en 50 CFR 216.91 (c), un producto de atún que lleve la marca oficial no deberá llevar ninguna otra etiqueta o marca que se refiera a delfines, marsopas o mamíferos marinos.

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec

A continuación, se presenta la imagen Oficial publicada y al acceder al enlace se puede acceder a mayor información del uso de la marca Dolphin Safe.

Fuente: National Oceanic and Atmospheric Administration NOOA Fisheries / Mintel Markets
Elaborado por: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN-MPCEIP

3.5 Certificaciones

El mercado de Estados Unidos establece las Regulaciones para el consumo de alimentos por medio de la Food and Drugs Administration FDA, y en base a ese enfoque alineado a la Calidad, Inocuidad, Seguridad y Protección Animal, se exige que las empresas cuenten con la Certificación HACCP:

HACCP (calidad e inocuidad): Es un sistema de gestión en el que la seguridad alimentaria se aborda mediante el análisis y control de biológicos, químicos y físicos de la producción de la materia prima, la adquisición y la manipulación, a la fabricación, distribución y consumo del producto terminado.

Adicionalmente, las principales Certificaciones que también pueden ser solicitadas por los compradores son:

ISO (calidad): Entre las normas que aplican a este rubro, podemos indicar a la Norma ISO 22000, que se enfoca a los estándares de la Calidad e Inocuidad alimentaria, también ISO9001 en caso de la gestión de la calidad.

FSSC 22000 (inocuidad): La certificación FSSC22000 es un Sistema de gestión de calidad que cubre todo lo relacionado a la calidad, inocuidad, siendo un esquema más robusto y que se basa en la norma ISO22000 mas prerrequisitos del cliente y del Sistema de gestión de calidad.

KOSHER (comercial): Este tipo de certificación va enfocada a identificar que los alimentos son elaborados cumpliendo las normas de Kashrut (Ley dietética judía) y, por lo tanto, son permitidos para el consumo de la Comunidad de origen judío.

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec

Hay que tomar en consideración también las disposiciones que puede indicar la National Oceanic and Atmospheric Administration NOOA Fisheries, respecto a las políticas relacionadas a la protección de las especies marinas de acuerdo al "Programa de monitoreo de importaciones de productos del mar".

Las empresas ecuatorianas del sector atunero se han mantenido proactivas en implementar las disposiciones de los diversos Acuerdos internacionales y programas de ordenamiento, control y regulación del ámbito pesquero. Ecuador es miembro de la Inter-American Tropical Tuna Commission (IATTC), la South Pacific Regional Fisheries Management Organisation que son Organismos que mantienen compromisos para la conservación de los productos como el atún.

4. COMERCIO EXTERIOR

4.1 Principales países exportadores de atún en conserva

Los principales países exportadores de atún en conserva, correspondientes a la partida 1604.14 y 1604.20, durante el año 2022 fueron: Tailandia, Ecuador, China, España, Países Bajos, Filipinas, Indonesia, Viet Nam, Italia y Papúa Nueva Guinea.

Entre estos 10 países, se concentró más del 70% del volumen total de las exportaciones hacia el mundo en el año 2022.

PRINCIPALES EXPORTADORES ATÚN EN CONSERVA (SUB-PARTIDA ARANCELARIA 1604.14 Y 1604.20)					
PAÍS	2020 USD	2021 USD	2022 US	% PARTICIPACIÓN 2022	TCPA 2020- 2022
Tailandia	2.638.587	2.173.614	2.551.747	22,44%	-1,66%
Ecuador	1.084.224	1.177.794	1.399.738	12,31%	13,62%
China	1.140.471	1.307.751	1.284.011	11,29%	6,11%
España	936.398	904.682	882.511	7,76%	-2,92%
Países Bajos	380.526	425.177	394.732	3,47%	1,85%
Filipinas	344.952	346.141	341.691	3,00%	-0,47%
Indonesia	353.297	286.342	340.288	3%	-1,86%
Viet Nam	399.656	373.491	309.096	2,72%	-12,06%
Italia	261.510	274.563	281.409	2,47%	3,73%
Papua Nueva Guinea	684.618	195.958	272.363	2,39%	-36,93%
Los demás	3.027.702	3.107.611	3.315.806	29,15%	4,65%
TOTAL	11.251.941	10.573.124	11.373.392	100,00%	0,54%

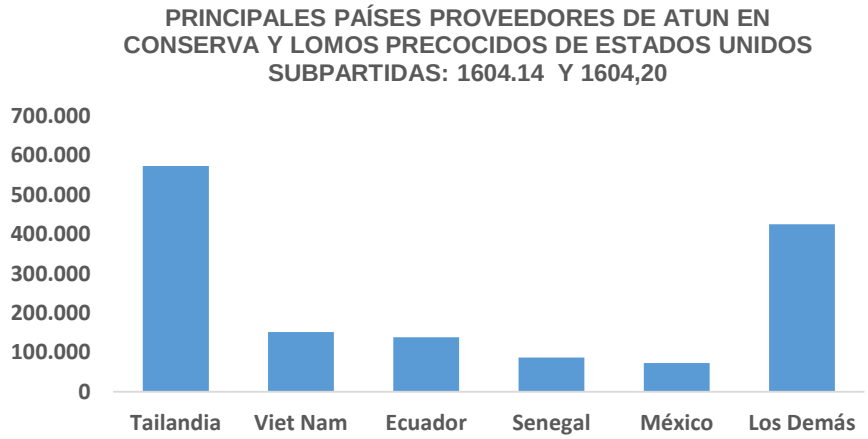
Fuente: Centro de Comercio Internacional, ITC
Elaborado por: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN-MPCEIP

4.2 Países proveedores de atún en conserva de Estados Unidos

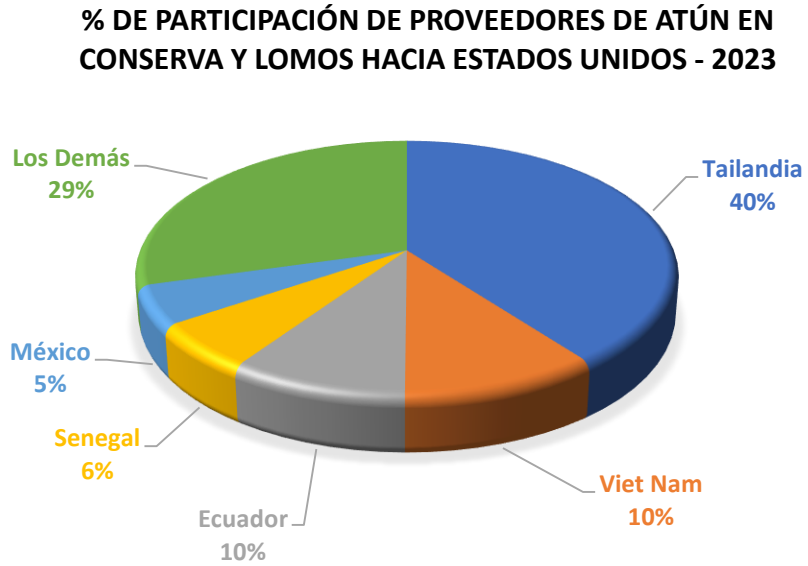
Las importaciones de atún enlatado y procesado en los Estados Unidos de América se mantuvieron estables durante enero-marzo de 2023, pero comenzaron a debilitarse por debajo de los niveles del año pasado a partir de abril de 2023. En comparación con 2022, las importaciones durante enero-junio de 2023 fueron un 5,7 por ciento más bajas, con una caída de los suministros de la mayoría de las fuentes.

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec

Los principales proveedores de atún en conserva del mercado estadounidense durante el 2023 fueron: Tailandia con 40%, Viet Nam 10%, Ecuador 10%, Senegal 6% y México con el 5%. El valor total de importaciones de las subpartidas 1604.14 y 1604.20 durante el 2023, fue de USD 1,448 millones; monto que en un 71%, estuvo concentrado en los países antes mencionados.



Fuente: United States International Trade Commission, USITC Dataweb
Elaborado por: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN-MPCEIP



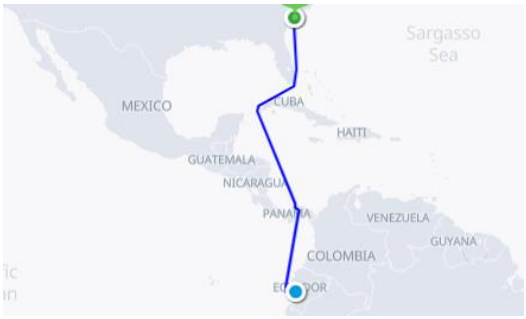
Fuente: United States International Trade Commission, USITC Dataweb
Elaborado por: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN-MPCEIP

4.3 Análisis logístico de Ecuador y sus competidores

Los principales exportadores de atún en conserva hacia Estados Unidos en el 2023 fueron: Tailandia (40%), Viet Nam (10%), Ecuador (10%), Senegal (6%) y México (5%) que en conjunto logran una cuota de mercado de 71%.

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec

Ecuador ocupa un lugar importante como proveedor de atún enlatado; siendo el mercado de Estados Unidos, el segundo destino de las exportaciones ecuatorianas de atún en conserva y lomos precocidos. A continuación, información de referencia de una de las rutas de Ecuador a Estados Unidos.



Ruta Ecuador - Estados Unidos	
Item	**Descripción**
Puerto de origen:	Guayaquil
Puerto de destino:	Charleston
Vía de transporte:	Marítimo
Tiempo de tránsito:	16 - 25 días
Distancia (aprox.)	4,487 Km

Fuente: Sea rates by DP World https://www.searates.com/es/services/distances-time/
Elaborado por: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN-MPCEIP

A continuación, se presenta la información referencial de análisis logístico de Ecuador y los principales proveedores de atún en conserva durante el año 2023.

Rutas marítimas principales proveedores de Atún en conserva en año 2023

Origen	Destino	Vía	Tiempo de transito	Distancia (aprox.)
Tailandia, Laem Chabang	Estados Unidos, Savannah	Marítima	37 - 68 días	22,970 Km
Tailandia, Laem Chabang	Estados Unidos, Los Ángeles	Marítima	25 - 63 días	14,862 Km
Tailandia, Laem Chabang	Estados Unidos, New York	Marítima	37 - 61 días	23,760 Km
Vietnam, Ho Chi Minh	Estados Unidos, Los Ángeles	Marítima	19 - 61 días	13,658 Km
Vietnam, Ho Chi Minh	Estados Unidos, New York	Marítima	38 - 69 días	22,474 Km
Vietnam, Ho Chi Minh	Estados Unidos, San Francisco	Marítima	22 - 60 días	13,707 Km
Ecuador, Guayaquil	Estados Unidos, Chicago	Marítima	15 - 40 días	9,363 Km
Ecuador, Guayaquil	Estados Unidos, Charleston	Marítima	16 - 25 días	4,487 Km
Ecuador, Guayaquil	Estados Unidos, Houston	Marítima	19 - 24 días	4,284 Km
Ecuador, Guayaquil	Estados Unidos, New York	Marítima	13 - 24 días	5,120 Km
México, México DF	Estados Unidos, Laredo	Terrestre	2 días	1,105 Km
México, México DF, Veracruz	Estados Unidos, Laredo	Marítima	2 - 3 días	1,056 Km
México, Nogales	Estados Unidos, San Diego	Terrestre	17 horas - 2 días	708 Km
Senegal, Dakar	Estados Unidos, New York	Marítima	29 - 33 días	6,150 Km
Senegal, Dakar	Estados Unidos, Savannah	Marítima	31 - 37 días	6,738 Km

Fuente: Sea rates by DP World https://www.searates.com/es/services/distances-time/
Elaborado por: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN-MPCEIP

Como complemento, adicionalmente se presenta la información de volumen de Toneladas Métricas ingresadas en Estados Unidos por Distrito de Aduana de los principales países proveedores de Atún en conserva en el periodo 2021 a 2023.

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec

TAILANDIA

Del total de 113,595 toneladas de atún en conserva exportado por Tailandia hacia Estados Unidos durante el año 2023, el 87% del volumen ingresó por 5 Distritos de Aduana así mismo, de acuerdo a las cifras publicadas en USITC Dataweb, durante el periodo 2021 a 2023, el volumen importado desde Tailandia mantuvo una tasa de crecimiento promedio anual (TCPA) positiva de 3.25%.

A continuación, se detalla la información del volumen por los 5 principales Distritos de Aduana y la cantidad consolidada de los demás Distritos aduaneros por los cuales ingreso atún en conserva a Estados Unidos procedente desde Tailandia.

VOLUMEN DE ATUN EN CONSERVA DE TAILANDIA, IMPORTADO POR ESTADOS UNIDOS POR DISTRITO DE ADUANA VOLUMEN EN TONELADAS					
DISTRITO DE ADUANA	2021	2022	2023	PART. 2023	TCPA 2021-2023
Savannah, GA	25,554	36,057	34,892	31%	16.85%
Los Angeles, CA	27,756	28,649	26,037	23%	-3.15%
New York, NY	29,010	31,974	23,863	21%	-9.30%
Baltimore, MD	4,318	7,373	8,646	8%	41.50%
Chicago, IL	4,260	5,178	4,920	4%	7.47%
Los Demás Distritos	15,666	17,964	15,237	13%	-1.38%
TOTAL	106,565	127,195	113,595	100%	3.25%

Fuente: United States International Trade Commission, USITC Dataweb
Elaborado por: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN-MPCEIP

VIET NAM

Durante el año 2023, Estados Unidos importo el volumen de 28,193 toneladas de atún en conserva desde Viet Nam, de lo cual el 94% de este volumen ingresó por 5 Distritos de Aduana, logrando una tasa de crecimiento promedio anual (TPCA) positiva de 12.75% en el periodo 2021 a 2023.

A continuación, se detalla la información de la cantidad ingresada por los 5 principales Distritos de Aduana y volumen correspondiente a los demás Distritos aduaneros en los que se registró la importación de atún en conserva en Estados Unidos, proveniente de Viet Nam.

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec

VOLUMEN DE ATUN EN CONSERVA DE VIET NAM, IMPORTADO POR ESTADOS UNIDOS POR DISTRITO DE ADUANA VOLUMEN EN TONELADAS					
DISTRITO DE ADUANA	2021	2022	2023	PART. 2023	TCPA 2021-2023
Los Angeles, CA	12,520	13,714	17,853	63%	19.41%
New York, NY	5,403	6,273	5,787	21%	3.50%
San Francisco, CA	1,608	2,488	1,805	6%	5.95%
Baltimore, MD	348	568	672	2%	38.99%
Savannah, GA	1,191	1,747	509	2%	-34.59%
Los Demás Distritos	1,107	1,876	1,567	6%	18.95%
TOTAL	22,177	26,667	28,193	100%	12.75%

Fuente: United States International Trade Commission, USITC Dataweb
Elaborado por: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN-MPCEIP

ECUADOR

Las exportaciones ecuatorianas de Atún en conserva hacia los Estados Unidos, lograron llegar al volumen de 21,451 toneladas en el año 2023, de lo cual, el 90% del total llega a los Estados Unidos por 5 Distritos de Aduana, manteniendo una tasa de crecimiento promedio anual (TCPA) positiva de 6.81% en el periodo 2021 a 2023.
Vale indicar que el 10% restante ingresó por 6 Distritos de Aduana, que en cambio sufrieron una reducción de 41.91% de la tasa de crecimiento promedio anual (TCPA) en el ciclo 2021 a 2023.

Cabe mencionar que, durante el 2023 no se registra ingreso de atún en conserva de Ecuador por los Distritos de Aduana de Tampa y Baltimore, como sí ocurrió en el año 2022.

A continuación, se presenta la información de volumen de atún en conserva que ingresó por los 5 principales Distritos de Aduana de Estados Unidos y el volumen agregado de los demás Distritos aduaneros en los que se registró la importación de atún en conserva en Estados Unidos, de procedencia ecuatoriana.

VOLUMEN DE ATUN EN CONSERVA DE ECUADOR, IMPORTADO POR ESTADOS UNIDOS POR DISTRITO DE ADUANA VOLUMEN EN TONELADAS					
DISTRITO DE ADUANA	2021	2022	2023	PART. 2023	TCPA 2021-2023
Chicago, IL	2,869	5,141	4,938	23%	31.20%
Charleston, SC	597	2,330	3,901	18%	155.56%
Houston-Galveston, TX	3,382	5,115	3,606	17%	3.26%
San Diego, CA	2,822	2,935	3,534	16%	11.90%
New York, NY	2,593	3,688	3,266	15%	12.21%
Los Demás Distritos	6,539	8,435	2,207	10%	-41.91%
TOTAL	18,802	27,644	21,451	100%	6.81%

Fuente: United States International Trade Commission, USITC Dataweb
Elaborado por: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN-MPCEIP

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec

MÉXICO

Logrando el 4to, lugar como proveedor en el año 2023, México logro ingresar al mercado estadounidense la cantidad de 16,696 toneladas de atún en conserva, de lo cual el 99% de este volumen ingresó por los Distritos de Laredo, San Diego y New York, alcanzando una tasa de crecimiento promedio anual (TCPA) positiva de 4.74% en el periodo 2021 a 2023.

A continuación, se detalla la cantidad que fue importada por Estados Unidos por los 5 principales Distritos Aduaneros de ingreso y el volumen restante de los otros Distritos por los cuales se registraron las importaciones de atún en conserva de procedencia mexicana.

VOLUMEN DE ATUN EN CONSERVA DE MÉXICO, IMPORTADO POR ESTADOS UNIDOS POR DISTRITO DE ADUANA VOLUMEN EN TONELADAS					
DISTRITO DE ADUANA	2021	2022	2023	PART. 2023	TCPA 2021-2023
Laredo, TX	13,029	16,215	13,455	81%	1.62%
San Diego, CA	1,879	1,899	1,808	11%	-1.90%
New York, NY	178	161	1,270	8%	167.41%
Savannah, GA	-	426	90	1%	100.00%
San Juan, PR	114	123	57	0%	-29.41%
Los Demás Distritos	21	148	17	0%	-9.56%
TOTAL	15,221	18,972	16,696	100%	4.74%

Fuente: United States International Trade Commission, USITC Dataweb
Elaborado por: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN-MPCEIP

SENEGAL

En el año 2023, de acuerdo a la información registrada en USITC Dataweb, Senegal desplazo a Indonesia del 5to. lugar como proveedor de atún en conserva, llegando a la cantidad de 13,486 toneladas, ocupando el Distrito de New York, una participación del 23% del volumen total de lo enviado por Senegal.

El 99% de la cantidad exportada por Senegal e ingresada a Estados Unidos llego a 5 Distritos Aduaneros, logrando una tasa de crecimiento promedio anual (TCPA) positiva de 11.07% durante el ciclo 2021 a 2023.

A continuación, se proporciona la información detallada por los 5 principales Distritos de ingreso del producto enviado desde Senegal hacia los Estados Unidos.

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec

VOLUMEN DE ATUN EN CONSERVA DE SENEGAL, IMPORTADO POR ESTADOS UNIDOS POR DISTRITO DE ADUANA VOLUMEN EN TONELADAS					
DISTRITO DE ADUANA	2021	2022	2023	PART. 2023	TCPA 2021-2023
New York, NY	1,390	881	3,134	23%	50.14%
Savannah, GA	2,084	2,286	2,930	22%	18.57%
Houston-Galveston,	1,966	3,256	2,657	20%	16.24%
Chicago, IL	2,051	2,095	2,616	19%	12.96%
Los Angeles, CA	2,941	1,397	2,000	15%	-17.53%
Los Demás Distritos	499	1,949	148	1%	-45.58%
TOTAL	10,931	11,865	13,486	100%	11.07%

Fuente: United States International Trade Commission, USITC Dataweb
Elaborado por: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN-MPCEIP

5. CANALES DE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Los canales de comercialización y distribución de productos de pesca son relativamente complejos, debido a que todos los importadores en los Estados Unidos deben cumplir las regulaciones de la Food and Drugs Administration FDA, antes de comercializar y distribuir los productos en el mercado.

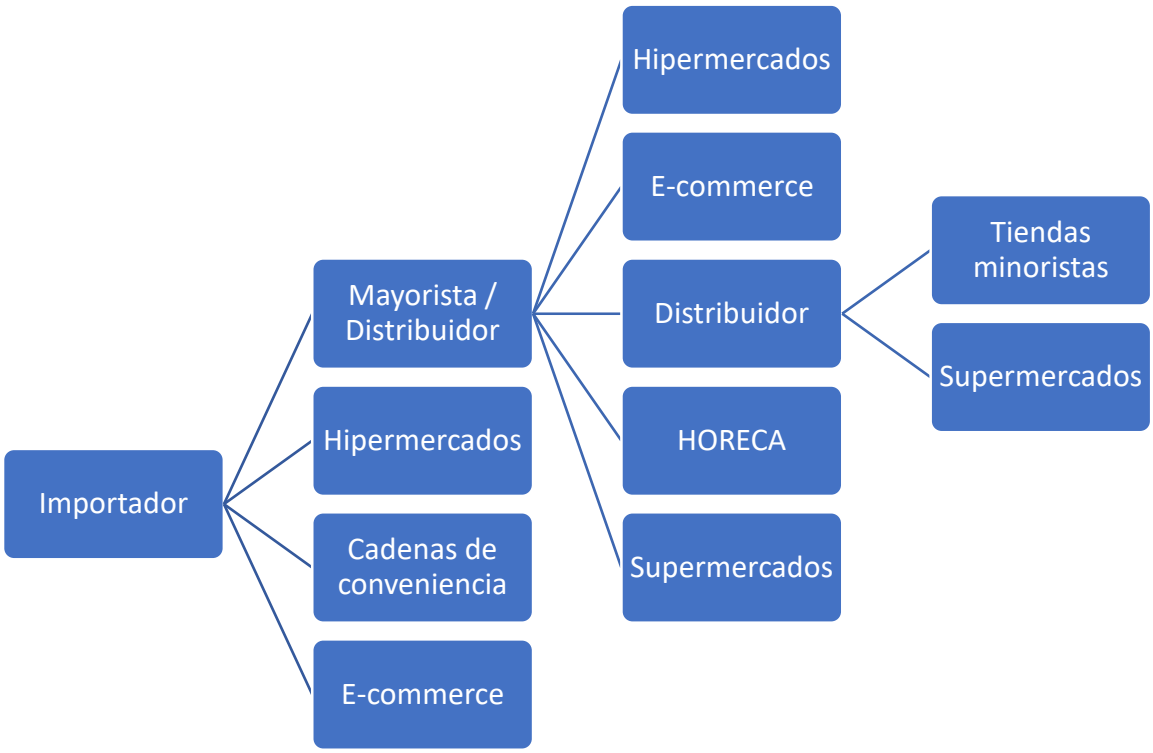
En el caso de los enlatados importados, las empresas compradoras/ importadores, generalmente dan sus propias especificaciones a las plantas procesadoras y el producto final debe ser elaborado bajo los requisitos del cliente, cumpliendo todas las condiciones y normativa sanitaria.

Al ser un producto de consumo alimenticio, existen diferentes canales para su distribución en los Estados Unidos.

El mercado se puede atender desde los siguientes canales:

- Importador
- Mayorista / Distribuidor
- Retail: Hipermercados / Supermercados
- Cadenas de conveniencia
- HORECA
- Tiendas minoristas
- E- Commerce

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec



6. ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN COMERCIAL

6.1 Promoción al consumidor

- Gestionar la Cooperación con actores de la cadena HORECA: hoteles, restaurantes, chefs, que estén interesados y permitan posicionar el producto y sus diferentes usos que puede aplicar el consumidor.
- Realizar Campañas de degustación en supermercados, hipermercados y otras actividades relacionadas a la gastronomía y artes culinarias.
- Brindar información a los consumidores sobre el sabor, beneficios para la salud; cómo preparar y consumir el atún en sus diversas presentaciones; a través de programas culinarios, plataformas de vídeo, revistas del sector de pesca, plataformas web para llegar a un mayor número de potenciales consumidores.
- Medios de noticias o anuncios en revistas y sitios web de noticias también ofrecen oportunidades para captar la atención de compradores de productos del mar.
- EL uso de elementos digitales como un código QR en la etiqueta puede dar a los consumidores más información sobre el producto. Esto permite contar historias, lo cual es relevante para un nicho de consumidores interesados en el producto que consumen.
- Participar en Ferias comerciales y otros eventos de promoción.

6.2 Ferias comerciales y eventos B2B – 2022

Las ferias comerciales y otros eventos B2B ofrecen grandes oportunidades para promover los productos a los importadores y mayoristas europeos. Los siguientes eventos son los más relevantes para la promoción del atún en conserva en los Estados Unidos.

EVENTO	FECHA	LUGAR
SUMMER FANCY FOOD	23 - 25 de Junio de 2024	NEW YORK - USA
AMERICAS FOOD AND BEVERAGE 2024	16 - 18 de septiembre de 2024	MIAMI, USA
PLMA's 2024	17 - 19 de noviembre de 2024	CHICAGO, USA
WINTER FANCY FOOD 2025	19 - 21 de enero de 2025	LAS VEGAS - USA
SEAFOOD EXPO NORTH AMERICA 2025	16 - 18 de marzo de 2025	BOSTON - USA

Elaboración: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN – MPCEIP

Asistir a otros eventos de promoción comercial del sector de Pesca que realiza el MPCEIP en Estados Unidos:

- Agendas personalizadas presenciales y/o virtuales
- Misiones comerciales
- Oportunidades comerciales
- Misiones Inversas
- Campañas de degustación de atún en conserva

7. BARRERAS ARANCELARIAS Y NO ARANCELARIAS

7.1 Barreras arancelarias

El atún en conserva ecuatoriano ingresa con tarifas entre 0 a 35% de arancel a Estados Unidos, al igual que los principales competidores para Ecuador, a excepción de México que tienen Acuerdo de Libre Comercio con Estados Unidos.

País de origen	Arancel
Tailandia	0 - 35%
Viet Nam	0 - 35%
Ecuador	0 - 35%
México	0%
Senegal	0 - 35%

Fuente: United States International Trade Commission, USITC Dataweb
Elaborado por: Dirección de Promoción de Exportaciones, UIN-MPCEIP

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec

7.2 Barreras no arancelarias

Para efectos del cumplimiento Ley y Regulaciones que requieren los Importadores / Compradores, las empresas Exportadoras de Atún en conserva de Ecuador interesadas en exportar a Estados Unidos deben cumplir con lo siguiente:

Código DUN previo a registro ante FDA
Se debe realizar la solicitud de código DUN con la empresa Dun & Bradstreet, entidad autorizada por la FDA para otorgar el código que se requiere de forma previa al registro de la instalación ante la Food and Drug Administration.

Registro de Instalación ante Food and Drugs Administration FDA
Todas las instalaciones que sean productores, procesen, envasen o almacenen alimentos deben estar registrados en la Food and Drugs Administration, FDA. Este proceso se realiza de forma electrónica en línea y se ejecuta de manera Bianual.

La Food and Drugs Administration (FDA) exige que algunos productores de alimentos en conserva de extensa duración, inclusive siendo sellados de manera aséptica, en latas y/o con baja acidez y/o con adición de elementos acidificantes realicen el proceso de registro FCE (Food Canning Establishment).

Implementación de Sistema de Inocuidad HACCP para productos de origen pesquero acuícola
Las empresas exportadoras de Ecuador deben cumplir con las regulaciones de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) de productos de origen acuícola y de pesca para garantizar la inocuidad y seguridad alimentaria. La FDA puede realizar inspecciones para brindar garantías para que los importadores cumplan con los requisitos establecidos.

Las plantas procesadoras que se encuentren interesadas en exportar hacia los Estados Unidos deben contar con la implementación del sistema HAACP Seafood, lo cual es un requisito establecido por Food and Drug Administration, FDA.

Etiquetado de acuerdo con la normativa de FDA
El producto debe cumplir con el Etiquetado de producto de acuerdo a la Ley FSMA. Lo cual se ha indicado en el punto **3.4** del presente documento.

Notificación previa al embarque
Para cada embarque se debe gestionar el Aviso previo **"Prior notice**" ante la Food and Drug Administration (FDA).

Adicionalmente se debe tener en cuenta la Facultad de **"Withdrawal"** o **"recall**" o retiro obligatorio de los productos para los que existe una probabilidad razonable de que esté adulterado o mal etiquetado y que causará una consecuencia grave y perjudicial para la salud o la muerte.

Para mayor información relacionada a la Norma de Identidad de Atún Enlatado y Norma de Llenado del Contenedor, se puede acceder al enlace de la FDA sobre la regulación eCFR :: 21 CFR 161.190 -- Atún enlatado.

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec

Nota: Para el ingreso al mercado de Estados Unidos, la exportación de productos de pesca o acuacultura como el Atún en conserva, no requiere de Certificado Sanitario, pero si es exigible que la Empresa exportadora se encuentre registrada en la Food and Drugs Administration FDA y cumpla con la normativa.

Si bien la normativa no establece como requisito la presentación del Certificado Sanitario, se recomienda contar con Acuerdo Ministerial del Viceministerio de Acuacultura y Pesca del Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca MPCEIP.

Consideraciones adicionales

Adicionalmente se debe revisar lo relacionado a los requisitos para las empresas Importadoras de productos del mar, conforme las regulaciones que aplica la National Oceanic and Atmospheric Administration NOOA Fisheries, respecto a las políticas relacionadas a la protección de las especies marinas de acuerdo al "Programa de monitoreo de importaciones de productos del mar".

Entre los controles que se realizan en los Estados Unidos para el atún en conserva, existe el Programa de Seguimiento y Verificación del Atún (TTVP, por sus siglas en inglés), establecido en virtud de la Ley de Información al Consumidor de Protección de Delfines, el cual es un mecanismo en que NOAA Fisheries monitorea el cumplimiento del etiquetado de atún seguro para los delfines (Dolphin Safe Mark).

Otros Recursos que deben cumplir los Importadores que se encuentren interesados en la comercialización de atún en conserva dentro de los Estados Unidos.

- Información sobre el Formulario 370 de la NOAA - Certificado de Origen de Pesca
- Formulario 370 de la NOAA (PDF, 2 páginas): la última versión vence el 30 de septiembre de 2025
- Herramienta de importación y exportación de mariscos de NOAA Fisheries
- Solicitud de Permiso de Comercio Internacional de Pesca (Nota: Los nuevos usuarios deben registrar una cuenta para solicitar)
- Programa de Seguimiento y Verificación de Atún
- Componentes de verificación
- Arancel Armonizado para determinados productos de atún y atún
- Arancel de Aduanas Armonizado Vigente
- Actualización del estado del embargo de atún/delfines
- Guía de cumplimiento normativo de la NOOA

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec

8. PRECIOS

En el siguiente cuadro se muestran los precios en percha del atún en conserva, ya sea en agua o aceite:

PRECIOS Y PRESENTACIONES DE ATÚN EN CONSERVA EN SUPERMERCADOS						
PAÍS OCE	FOTO DEL PRODUCTO	PRODUCTO	PROCEDENCIA	PRECIO USD	PESO	SUPERMERCADO
USA		Solid White Albacore Premium Tuna in Water	INDONESIA	5,49	12 oz	SAFEWAY
USA		Chunk White Albacore Tuna in Water	TAILANDIA	2,29	4 oz	SAFEWAY
USA		Lemon & Herbs de Provence Yellowfin Tuna in Flavor Infused Olive Oil	INDONESIA	2,48	5 oz	WALMART
USA		White Albacore Tuna Flake in Water	MAURITIUS	1,25	5 oz	DOLLAR TREE
USA		Chunk Light Tuna in Water	TAILANDIA	1,09	5 oz	TOPS FRIENDLY MARKETS
USA		Yellowfin Chunk Tuna in Water	TAILANDIA	1,00	5 oz	TOPS FRIENDLY MARKETS

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec

A continuación, se muestra una referencia de precios en las principales tiendas online para este tipo de productos en Estados Unidos:

PRECIOS Y PRESENTACIONES DE ATÚN EN CONSERVA EN SUPERMERCADOS ONLINE						
PAÍS OCE	FOTO DEL PRODUCTO	PRODUCTO	PROCEDENCIA	PRECIO USD	PESO	LINK DE SUPERMERCADO
USA		StarKist Solid White Albacore Tuna in Water	USA	1,63	5 oz	https://www.walmart.com/ip/StarKist-Solid-White-Albacore-Tuna-in-Water-5-oz-Can/13398001?from=/search
USA		Light Yellowfin Tuna in Vegetable Oil	MEXICO	1,98	5 oz	https://www.walmart.com/ip/Dolores-Tuna-Chunk-Light-Yellowfin-Tuna-in-Vegetable-Oil-5-oz-Aluminum-Can/492055249?adsRedirect=true
USA		Chicken of the Sea White Albacore Tuna in Water	TAILANDIA	4,18	12 oz	https://www.walmart.com/ip/Chicken-of-the-Sea-White-Albacore-Tuna-in-Water-12-oz-Can/10291686?from=/search
USA		Bumble Bee Solid White Albacore Tuna in Water	USA	4,44	12 oz	https://www.walmart.com/ip/Bumble-Bee-Solid-White-Albacore-Tuna-in-Water-12-oz-can/10309536?adsRedirect=true
USA		Great Vale Chunk Light Tuna	TAILANDIA	1,00	5 oz	https://www.walmart.com/ip/GREAT-VALUE-CHUNK-LIGHT-TUNA-MSC-5Z/11965048?athbdg=L1600&from=/search
USA		Great Value Solid White Albacore Tuna in Water	TAILANDIA	1,70	5 oz	https://www.walmart.com/ip/Great-Value-Solid-White-Albacore-Tuna-in-Water-5-oz/11965047?from=/search

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec

9. CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIONES

9.1 Conclusión

El atún en conserva es un producto de alto consumo es los Estados Unidos, pese a la reducción presentada en el último año por costos de la materia prima. Un entorno centrado en el valor puede impulsar la estabilidad del atún en conserva.

En medio de las subidas de precios, los compradores de alimentos y bebidas se concentran en el valor en todas sus formas. El pescado no perecedero supera a las variedades frescas y congeladas en cuanto a asequibilidad. Pero la categoría también es un mar de uniformidad, ya que la mayoría de las marcas promocionan la pesca silvestre.

El atún de Ecuador goza de buen nombre y reconocimiento a nivel internacional, por su calidad y por sus prácticas sostenibles, lo que es considerado por los consumidores que cada vez más buscan alternativas que ayuden a la sostenibilidad.

Las marcas que destaquen otros beneficios u opciones innovadoras para el consumo actuarán como faros para guiar la elección del consumidor.

9.2 Recomendaciones

- Antes de comercializar el producto en los Estados Unidos, hay que conocer las Regulaciones que exige la normativa para evitar que la carga sea retenida en la llegada a los puertos y así también con el etiquetado en caso de venta a retail.
- Mantener una participación activa en Ferias Internacionales, actividades de promoción comercial y/o campaña publicitaria que generen mayor acercamiento hacia los compradores y consumidores. Se sugiere a los exportadores ecuatorianos revisar el punto 6.
- Para lograr diferenciar el producto, se debe adaptar e innovar nuestra oferta a la necesidad el consumidor, ya que el producto ecuatoriano cuenta con calidad desde su materia prima y estándares de pesca sostenible, hay que desarrollar una buena estrategia para fortalecer presencia en mercado
- Al tener de competencia empresas con grandes presupuestos de marketing, marcas consolidadas y con grandes fuerzas de venta, es importante tener una estrategia de entrada al mercado bien estructurada.
- El uso de herramientas de e-commerce permite llegar a consumidores finales o de nicho y puede brindar oportunidades para dar a conocer el producto en el mercado, aunque en este mercado ya se encuentran posicionadas las marcas de mayor cuota.

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec

REFERENCIAS

- *Guía del atún sostenible.* Sustainable tuna guide | Seafood Watch
- *United States International Trade Commission, USITC:*Harmonized Tariff Schedule (usitc.gov)
- *Lista de empresas Enlatadoras de USA:* List of Participating U.S. Canners | NOAA Fisheries
- *Recibos de fábricas de conservas de atún:* US-Tuna-Cannery-Receipt-Report-2022.pdf (noaa.gov)
- *Documentos de información regulatoria para importación y exportación en USA:* Imports & Exports Guidance Documents & Regulatory Information | FDA
- *Códigos de Regulación Federal de USA:* eCFR :: 21 CFR 161.190 -- Canned tuna.
- *Guía de Etiquetado de productos:* fda.gov/media/81606/download
- *Código de Regulación de Etiquetado "Dolphin Safe":* eCFR :: 50 CFR Part 216 Subpart H -- Dolphin Safe Tuna Labeling
- *Estudio de mercado de atun enlatado:* Mercado de Atún Enlatado, Crecimiento, Informe 2024-2032 (informesdeexpertos.com)
- *Programa de monitoreo de productos del mar de NOOA Fisheries:* Seafood Import Monitoring Program | NOAA Fisheries
- *Mintel Markets:* Mintel - A Global Market Intelligence & Research Agency
- *TradeMap: https://www.trademap.org/*
- *USITC Dataweb:* DataWeb (usitc.gov)
- *Regulaciones de Estados Unidos:* Regulations.gov
- *Global Trade Helpdesk:* globaltradehelpdesk.org/es
- *Dolphin Safe Mark:* Dolphin-Safe Official Mark | NOAA Fisheries
- *A Year of Innovation in Fish Products, 2023, Mintel Markets*
- *Innovation to stand out in sea of shelf-stable fish, Mintel Markets*

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19 **Teléfono:** +593 4 2591370
Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira
Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9 **Teléfono:** 593 2 3948760
Manta: Puerto Pesquero de San Mateo Teléfono: 593 5 26661009
www.produccion.gob.ec