

**PERÚ**Ministerio  
de Comercio Exterior  
y TurismoComisión de Promoción del  
Perú para la Exportación y  
el Turismo—PROMPERÚDirección de las Oficinas Comerciales del  
Perú en el Exterior**OFICINA COMERCIAL DEL PERÚ EN TAIPEÍ****FICHA MERCADO PRODUCTO  
LANGOSTINO (VANNAMEI)****1. Nomenclatura arancelaria****a. Perú**

- i. 0306.17.11.00 Enteros
- ii. 0306.17.12.00 Colas sin caparazón
- iii. 0306.17.13.00 Colas con caparazón sin cocer en agua o a vapor
- iv. 0306.17.14.00 Colas con caparazón

**b. Taiwán**

- i. 0306.17.00.51.0 Whiteleg Shrimp (*Panaeus Vannamei*), frozen, smoked included.

**2. Denominación o nombre comercial en el país de destino**

- a. Nombre comercial en inglés: Whiteleg Shrimp
- b. Nombre científico: *Panaeus Vannamei*
- c. Nombre en chino mandarín: 白蝦

**3. Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)**

Partida Arancelaria	Descripción del producto	Arancel
0306.17.00.51.0	Whiteleg shrimp ( <i>Panaeus vannamei</i> ), frozen, smoked included	20%

## Requisitos generales:

- Pasar las inspecciones aduaneras en el punto de entrada de Taiwán
- Ser importadas en el mercado taiwanés por un importador inscrito en el registro oficial del *Bureau of Foreign Trade* del Ministerio de Asuntos Económicos de Taiwán
- Tener un registro sanitario de SANIPEZ.
- La etiqueta debe llevar los siguientes datos: nombre del producto, Peso, Origen, Importador, fecha de fabricación y expiración y datos del exportador. Sin embargo, se recomienda confirmar con su respectivo agente importador en Taiwán para confirmar que todos los datos estén correctos. Cada empresa importadora tiene sus propias exigencias, por lo que es muy importante consultar antes de exportar los productos.

**PERÚ**Ministerio  
de Comercio Exterior  
y TurismoComisión de Promoción del  
Perú para la Exportación y  
el Turismo—PROMPERÚDirección de las Oficinas Comerciales del  
Perú en el Exterior

#### **4. Tendencias del mercado**

Taiwán consumió alrededor de 4 millones de toneladas de langostinos desde enero del 2019 hasta la actualidad (fuente: Buró de Comercio Internacional- Taiwán). El langostino es un producto consumido en grandes cantidades, ya que se sirven en banquetes formales, recepciones de bodas, todo tipo de restaurantes y es muy marisco muy popular que se prepara en los hogares de las familias Taiwanesas.

Anualmente Taiwán produce casi 10,000 toneladas de langostino vannamei e importa aproximadamente 15,000 toneladas de dicho crustáceo. Los principales países proveedores de langostino vannamei en el mercado taiwanés son Nicaragua, Honduras y Tailandia. Cabe mencionar que Nicaragua y Honduras cuentan con una relación diplomática con Taiwán y un acuerdo de libre comercio. También gozan de arancel cero para la importación de langostino vannamei. Además, desde hace tiempo el gobierno de Taiwán apoya económica y tecnológicamente a dichos países en las actividades de crianza de langostinos.

En cambio, Taiwán aplica un arancel de 20% a las importaciones de langostino vannamei de los otros países proveedores como Tailandia, Malasia, Vietnam, Ecuador, y entre otros.

#### **5. Estacionalidad de la producción local**

Todo el año.

#### **6. Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos / aeropuertos)**

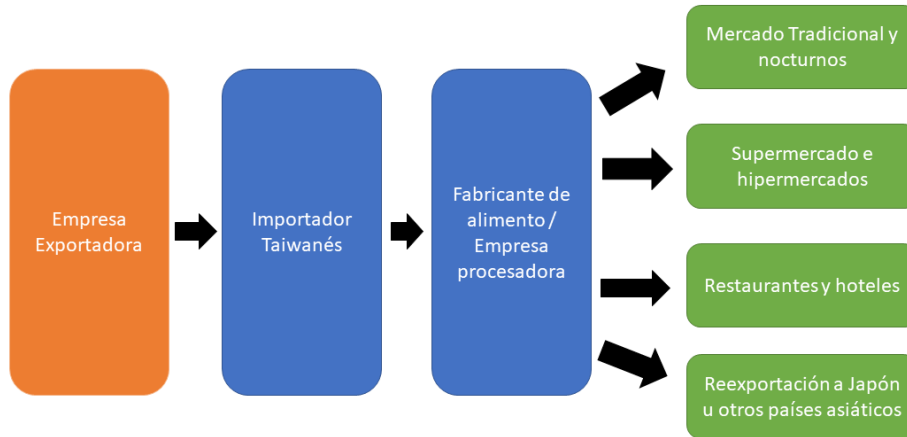
##### **a. Puerto de Keelung:**

El puerto de Keelung agrupa a los puertos de Keelung, Suao y Taipéi, a lo largo de la costa norte de Taiwán. Constituye la principal puerta de entrada para el suministro las ciudades del norte de Taiwán, es decir: Taipéi, Taoyuan, Hsinchu y Taichung, entre otras; sirve a la mayor parte de los 14 millones de personas que vive en esta parte del país.

##### **b. Puerto de Kaohsiung:**

Es largamente el principal puerto de Taiwán y se realiza la mayor parte del intercambio comercial de Taiwán con el mundo. Es la puerta de entrada para suministrar a las ciudades del sur de Taiwán: Kaohsiung, Tainan, Pingtung, Chiayi, entre otras; sirve a aproximadamente 9 millones de personas.

## 7. Descripción de la cadena de distribución y comercialización del producto en el mercado.



En Taiwán las empresas importadoras como Yens brothers, Projac, Da Zhou, entre otras procesan los langostinos en dos grupos: langostinos deshidratados y langostinos frescos. Luego, estos son distribuidos:

- Mercados tradicionales y nocturnos: estos tipos de mercados existen en todas las ciudades de Taiwán, es decir cada ciudad tiene su propio mercado de productos frescos. Además, Taiwán tiene 16 mercados nocturnos renombrados que son muy populares entre turistas y locales.
- Supermercados e Hipermercados: Taiwán cuenta con supermercados e hipermercados tales como Carrefour, Costco, PX mart, Welcome, Jasons, Mayfull, A mart, RT-Mart, Simple Mart, Funcon y la Asociación de pesqueros en Taiwán que también cuenta con supermercados en todo el país.
- Restaurantes y hoteles: los buffets más reconocidos de Taiwán se encuentran en el Grand Hyatt Hotel, Sunworl Dynasty Hotel, y el Gran Hotel de Yuanshan. Los restaurantes más reconocidos por preparar platos exquisitos con productos marinos son: Hi-Lai Harbout, Shin Yeh Japanese Cuisine, Shin Yeh, Brasserie y Grand Garden Restaurant. Estos son sólo los más reconocidos, en Taiwán hay una gran variedad de restaurantes y hoteles a los que se les envía los productos pesqueros.
- Taiwán reexporta marisco especialmente al mercado japonés y chino.

## 8. Criterios de los actores claves de los canales de distribución y comercialización para la selección de proveedores.

En Taiwán se valoriza mucho el concepto de Precio/Calidad, pero también hay otros criterios que los actores claves valorizan, entre ellos, en orden de importancia:

- Proporcionar un precio competitivo
- Contar con los documentos o certificados requeridos
- Responder la comunicación y consulta de los clientes a la mayor brevedad
- Cumplir con lo prometido
- Tener un buen historial de referencias



## 9. Presencia de la oferta peruana en el mercado.

Desde finales de la década del 90, Perú empezó a exportar langostinos vannamei a Taiwán y las exportaciones registraron una fuerte alza en el 1999 llegando a unas 1,309 toneladas. Sin embargo, en los siguientes años las exportaciones se vieron afectadas dramáticamente por el virus de la mancha blanca en el Perú y finalmente en el 2003 Taiwán dejó de importar langostinos desde Perú.

Después de una década, la industria de langostino vannamei en el Perú ha recuperado los niveles de producción que registraron antes de la crisis y sigue creciendo. En el 2020 se realizó la exportación a Taiwán de dos contenedores de langostinos y el mercado sigue creciendo. Más empresas importadoras se contactan con la OCEX Taipéi para conseguir contactos con dichos proveedores. Además, el precio de los langostinos provenientes de Nicaragua ha venido creciendo por eso los importadores taiwaneses están buscando nuevos proveedores con precio competitivo para abastecer la creciente demanda de los langostinos del mercado taiwanés. Por lo tanto, Taiwán puede volver a ser un mercado potencial para las exportaciones de langostinos peruanos.

## 10. Actividades de promoción idóneas para promover el producto.

- a. Realizar eventos en el cual se preparen platos taiwaneses exquisitos y de gran demanda por chef taiwaneses de renombre utilizando el pepino de mar peruano. En dicha promoción la marca Perú debe estar posicionada.
- b. Participación en ferias





### **Taipei International Food Show:**

La feria Taipei International Food Show, es una feria muy importante para todo el sector de alimentos en Taiwán. Se lleva a cabo anualmente en junio, conjuntamente con las ferias relacionadas TAIPEI PACK, FOODTECH & PHARMATECH TAIPEI, Taiwan HORECA y HALAL TAIWAN. Es una plataforma excelente de negocios internacionales donde se congregan compradores de Taiwán y otros países asiáticos como China, Japón, Corea del Sur, Singapur, Malasia, Indonesia. Página web: <https://www.foodtaipei.com.tw/>

### **Taiwan International Fisheries & Seafood Show**

Taiwan International Fisheries & Seafood es la única feria especializada en el sector pesquero en Taiwán donde se ha convertido en una plataforma de realizar negocios que conecta entre las empresas pesqueras de Taiwán y los mercados del Asia-Pacífico. Por lo general se lleva a cabo en noviembre anualmente y la exhibición se enfoca en productos pesqueros para consumo humano, acuicultura, equipamientos de pescas, embarcaciones y congeladores y tecnología innovadora del sector pesquero, etc.

## Anexo de Precios de referencia en los diferentes canales según origen del producto

Punto de venta	Unidad (Caja, Kg, otro)	Precio (US\$ por unidad)	Origen del producto	Fecha de toma de información	Características o forma de presentación	Foto
Supermercado PX Mart	500g	8.2	Taiwán	2020/06/19	Langostino vannamei entero, congelado	
Supermercado PX Mart	250g	5	Tailandia	2020/06/19	Langostino vannamei entero, congelado	
Mercado tradicional	600g	11.6	Taiwán	2020/06/19	Langostino vannamei de acuicultura local, vivo	
Supermercado Mayfull	600g	11.6	Nicaragua	2020/06/19	Langostino vannamei entero, congelado	

Supermercado Mayfull	600g	11.2	Honduras	2020/06/ 19	Langostino vannamei entero, congelado	
Supermercado Mayfull	600g	18.3	Indonesia	2020/06/ 19	Colas peladas de langostino vannamei, congeladas	

\* Incluir información en distintos puntos de la cadena (mercados mayoristas, distribuidores y puntos de venta final) y de diferentes países de origen.