

2019

DEPARTAMENTO DE
INTELIGENCIA DE MERCADO



DEPARTAMENTO DE INTELIGENCIA DE MERCADOS

NUEVO LANZAMIENTO

Perlas a base de anchoveta & tinta de calamar en España



2019

NUEVO LANZAMIENTO Perlas a base de anchoveta & tinta de calamar en España

1. Producto

De acuerdo al portal MINTEL (2019)¹, un nuevo lanzamiento se une al creciente segmento de los sucedáneos de caviar en España. Se trata de unas perlas de 2 mm, de textura cremosa y coloración negra brillante, elaboradas a partir de anchoveta (*engraulis spp*) y otros ingredientes, micronizados y sometidos a pasteurización. El producto se viene comercializando como una alternativa para complementar ensaladas, canapés y cremas, y puede ser utilizado como ingrediente para las populares “tapas” españolas. Además, de acuerdo a sus indicaciones, su consumo es apto para celíacos, ya que cuenta con un contenido de gluten menor a 5 ppm.

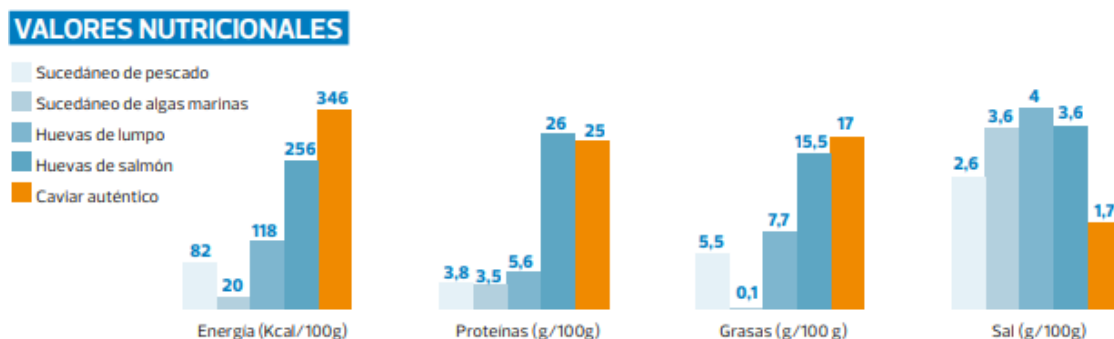
El producto se comercializa a través de la marca “Anchoviar” en envases de vidrio de 55 gr. a un precio de 5,15 € (US\$ 6,2) y se distribuye a través de las principales cadenas minoristas del país como El Corte Inglés e Hipercor.

Es importante mencionar que el desarrollador y fabricante de este producto es la empresa “Pescaviar”; la cual, además de contar con una línea de perlas a base de anchoveta y arenque, tiene distintos sucedáneos del caviar a partir de ovas de especies varias como capelán, lumpo, salmón y trucha (*ikura*) y cremas a base de queso de alta calidad combinado con mariscos seleccionados como bogavante, cangrejo y conchas de abanico.

Por otro lado, actualmente el mercado de sucedáneos del caviar en España es el tercero más grande dentro de la Unión Europea con un consumo aparente de 6,5 TN/año (CITES 2016), únicamente por detrás de Alemania y Polonia. El crecimiento de la categoría es importante debido a la mayor cultura del consumo de esta clase de productos en los tradicionales restaurantes de tapas, mientras que sus mayores ventas se realizan durante la temporada navideña, donde se suele utilizarse como complemento de las cenas y banquetes familiares.

Debido a que el precio del caviar importado aún es prohibitivo para los españoles, el cual puede alcanzar hasta 700 € / 100 gr, la mayoría de ellos opta por sucedáneos de alta calidad, usualmente producidos en el país. Es así que se pueden encontrar alternativas económicas como sucedáneos de algas (2,47 € / 100 gr) o de arenques ahumados (3,93 € / 100 gr), así como huevas de salmón con un precio que oscilan entre 11,96 € y 17,90 € / 100 gr.

Gráfico N°01: Comparativo de los valores nutricionales del caviar y sus sucedáneos



Fuente: Pescaviar (2016)

1 Mintel GNPD

Fotos de referencia	Información relevante del producto	
	Detalle del producto	
	Empresa Manufacturera	Pescaviar
	Marca	Anchoviar
	País de fabricación	España
	País distribuidor	España
	Categoría	Productos procesados de pescado
	Almacenamiento	Refrigerado
	Marca Propia	Anchoviar
	Fecha de publicación	Enero 2019
	Análisis del producto	
	Canal de distribución	Venta al por Menor Especializada
	Tienda	El Corte Inglés
	Envasado/ Material de envase	Frasco de vidrio liso 60 mm x 45 mm x 60 mm
	Precio	US\$ 10.88
Descripción del Etiquetado	Tapa rosca metálica Etiqueta autoadhesiva	
Tamaño del paquete	55 gr.	
Ingredientes e información nutricional		
Ingredientes	Agua, 30% anchoa (<i>Engraulis spp</i>), almidón modificado de papa, aceite refinado de girasol, tinta de calamar, acidulante (ácido cítrico), zumo de limón, estabilizante (goma xantana), especias y antioxidante (extracto rico en tocoferoles).	

Fuente: Mintel (2019). Elaboración: Inteligencia de mercados-. PROMPERÚ.

- Para analizar el etiquetado y empaquetado a mayor detalle ingresar:
<https://pescaviar.es/catalogo-de-productos/anchoviar/>



2. Mercado de distribución: España²

De acuerdo a Euromonitor International (2019), la industria de pesqueros procesados se encuentra valorizada en US\$ 2 436 Millones en 2018 y se espera que muestre un crecimiento medio anual de 2,6% hasta 2023. Esto debido a la sólida demanda de productos de conveniencia que, usualmente, son más económicos que alternativas frescas y congeladas, además de poderse almacenar a temperatura ambiente durante largos periodos de tiempo.

Las procesadoras pesqueras españolas continúan enfrentando grandes desafíos que afectan su desempeño, los cuales incluyen reducciones en las cuotas de captura, el aumento de los precios de las materias primas importadas y el estancamiento del consumo interno. En este contexto, los principales actores del sector, especialmente Pescanova, se encuentran implementando estrategias para maximizar las posibilidades de éxito en una industria cada vez más competitiva. En particular, se están desarrollando nuevos productos con valor agregado para atraer a los consumidores más jóvenes, siendo el calamar y el pulpo los ingredientes más populares.

3. Estadísticas de importación del insumo: Sucedáneos del caviar³

Tabla 1. Principales proveedores de sucedáneos del caviar de España
(Millones de US\$)

País	2014	2015	2016	2017	2018	Var % 18/14	TCP (%) 14-18
Alemania	569	861	1 235	1 318	1 593	180,0%	29,4%
Países Bajos	184	135	209	685	1 149	524,5%	58,1%
Dinamarca	901	748	711	579	679	-24,6%	-6,8%
Francia	301	214	70	39	153	-49,2%	-15,6%

Partida: 160432 Sucedáneos de caviar, preparados con huevos de pescado

Fuente: TRADEMAP. Elaboración: Inteligencia de Mercados Promperú

- Para mayor detalle sobre el mercado de distribución ingresar a: [Guía de Mercado Multisectorial - España](#)

² Euromonitor (2018)

³ TradeMap (2018)

ANEXOS
OTROS LANZAMIENTOS SIMILARES DE
SUCEDÁNEOS DE CAVIAR

ANEXO 01

Tobiko de pez volador

Identificación de Ficha:	2280043
Empresa:	Santa Bremor
Importador:	Bremor-Region
Marca:	Santa Bremor Tobiko
Categoría:	Productos Pesqueros
	Procesados
Sub-categoría:	Productos de Pescado
País:	Rusia
Nombre de la tienda:	Prisma
Canal de Distribución:	Gran Consumo
Dirección de la tienda:	Saint Petersburg
Tipo de Lanzamiento:	Nuevo Producto
Precio Local:	RUR124.60
Precio en Dólares (EEUU):	3.55
Precio en Euros:	:2.65

**Descripción del Producto**

El tobiko (ovas de pez volador) de Santa Bremor se encuentra disponible en toda Rusia. El producto, Ready to Eat, se comercializa en frascos de vidrio de 45 gr.

Detalles del Envase

	<i>Primario</i>
Fabricante de Envase	Noelle & Von Campe Glasshutte
Tipo de Envase (Detallado)	Frasco
Material de Envase	Cristal liso
Tipo de Etiqueta	Auto-adhesiva
Material de Etiqueta	Plástico
Tipo de Cierre	Tapa
Material de Cierre	Metal
Proceso Decorativo	Impresion flexográfica
Métodos de Producción	Blown glass
Caps	Safety button
Acabado de Cuello	Rosca
Otras características	Precinto de garantía
Anchura del Envase	67 mm (2.64 pulgadas)
Altura del Envase	35 mm (1.38 pulgadas)
Profundidad del envase	67 mm (2.64 pulgadas)

Análisis del producto

Tamaño:	45.000 g
Almacenamiento:	Refrigerado
Marca Propia:	Con Marca
Canal de Distribución:	Gran Consumo
Ingredientes (Impreso estándar):	Flying Fish Roe, Sauces (Soy Sauce (Soy Derived)), food additive (acidity regulator (Sodium Acetate, Fumaric Acid (Food Acids), Pentapotassium Triphosphate), flavour enhancers (Monosodium Glutamate, L-glycine), Lysozyme (Preservatives)), Potassium Sorbate (Preservatives), artificial colours (Tartrazine, Ponceau 4R)
Valores Nutricionales:	Per 100g: Energy 473.95kJ, Protein 19.5g, Fat 3.9g

ANEXO 02

Ovas de trucha (Ikura)

Identificación de Ficha:	1076788
Empresa:	Picard
Marca:	Picard L'Apéritif
Categoría:	Productos Pesqueros Procesados
Sub-categoría:	Productos de Pescado
País:	Francia
Tipo de Lanzamiento:	Nuevo Producto
Precio Local:	€5.30
Precio en Dólares (EEUU):	6.88

**Descripción del Producto**

Las ovas de trucha arco iris de L'Apéritif Oeufs son producidas localmente en Francia. Estas huevas son saladas, empacadas en pequeños envases y posteriormente congeladas. Son ideales para consumirse como aperitivos.

Detalles del Envase

	<i>Primario</i>	<i>Secundario</i>
Tipo de Envase (Detallado)	Cubeta	Cartón
Material de Envase	Plástico sin especificar	Cartón forrado con kraft marrón
Tipo de Cierre	Precintado/Sellado	
Material de Cierre	Plástico	
Proceso Decorativo		Litografía
Carton Features		Crash-lock, Tuck-in
Otras características	Precinto de garantía	Precinto de garantía
Anchura del Envase	50 mm (1.97 pulgadas)	110 mm (4.33 pulgadas)
Altura del Envase	62 mm (2.44 pulgadas)	62 mm (2.44 pulgadas)
Profundidad del envase	50 mm (1.97 pulgadas)	50 mm (1.97 pulgadas)

Análisis del producto

Tamaño:	80.000 g
Almacenamiento:	Congelado
Marca Propia:	Marca Propia

Ingredientes (Impreso estándar): Trout roes (98%) (rainbow trout oncorhynchus mykiss raised in fresh water in France), salt (2%)

Valores Nutricionales: Per 100g: Energy 755kJ/179kcal, Protein 28.4g, Carbohydrate 4.7g, Fat 5.2g, Sodium 1g

ANEXO 03

Bocadillo relleno de tobiko

Identificación de Ficha:	3726257
Empresa:	Hai Xin Food Stock
Marca:	Hai Xin Yu Ji
Categoría:	Productos Pesqueros Procesados
Sub-categoría:	Productos de Pescado
País:	China
País de fabricación:	China
Estado de la importación:	No importado
Nombre de la tienda:	jia le fu
Canal de Distribución:	Supermercado
Dirección de la tienda:	nanchang 330002
Product source:	Comprador
Tipo de Lanzamiento:	Nueva Variedad
Precio Local:	CNY16.80
Precio en Dólares (EEUU):	2.62
Precio en Euros	: 2.37

**Descripción del Producto**

Hai Xin Yu Ji Xie Gao Bao es un bocadillo elaborado con ingredientes selectos como surimi de pescado y ovas de pez volador.

Detalles del Envase

	<i>Primario</i>
Tipo de Envase (Detallado)	Flexible
Material de Envase	Film metalizado
Proceso Decorativo	Grabado
Inserciones	Thermo-formed coloured
Anchura del Envase	200 mm (7.87 pulgadas)
Altura del Envase	104 mm (4.09 pulgadas)

Análisis del producto

Tamaño:	120.000 g
Almacenamiento:	Congelado
Formats & Textures (Beauty & Personal Care):	
Textures (Food & Drink):	
Alcohol por volumen (%):	
Marca Propia:	Con Marca
Canal de Distribución:	Supermercado

Ingredientes (Impreso estándar): Surimi, Waters, Pork, Flying Fish Roe, Dried Egg Whites (Powdered), White Sugar (Granules, Sugar Based), Salt, Mirin (Waters, Glutinous Rice (Glutinous), Rice Bran (Bran), Glucose), Monosodium Glutamate, Isolated Soy Protein (Soy Derived, Isolated), Garlic, food additives (Distarch Phosphate, Gelatin, Paprika Oleoresin, Disodium 5'-ribonucleotides, Pentasodium Triphosphate, Tetrasodium Diphosphate, Flavouring Substances)

Valores Nutricionales: Per 100g: Energy 569kJ (7% RDA), Protein 9.1g (15% RDA), Fat 5.4g (9% RDA), Carbohydrate 12.6g (4% RDA), Sodium 1,290mg (65% RDA)