

INFORMES ESPECIALIZADOS

Oportunidades Comerciales para Productos
Pesqueros en Singapur



2018

ÍNDICE

RESUMEN EJECUTIVO.....	3
I. ANÁLISIS DEL MERCADO.....	4
II. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA	8
III. TRANSPORTE & LOGÍSTICA.....	11
IV. CANALES DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN.....	11
V. PRECIOS	13
VI. POTENCIAL DEL PRODUCTO PERUANO.....	16
VII. INFORMACIÓN DE INTERÉS.....	18

RESUMEN EJECUTIVO



Fuente: Comtrade / Penta Transaction

Singapur es uno de los países más afluentes del mundo, con un mercado de 5,6 millones de consumidores. Asimismo, es considerada una ciudad – estado compuesta por una amplia clase media enfocada en el bienestar, lo cual es respaldado con un ingreso disponible por hogar de US\$ 97 mil (2017). A ello se le debe agregar el vibrante mercado relacionado con el turismo, el cual está representado en poco más de 16 millones de visitantes anuales. Estos factores han convertido al mercado singapurense en una plaza atractiva para las principales marcas de consumo mundiales, así como para las importaciones de distintos productos high quality y de alta gama.

Debido a su ubicación estratégica en el centro del Sudeste Asiático y su política arancelaria, Singapur se ha convertido en uno de los hubs más importantes de la región para la importación de alimentos provenientes de todas partes del mundo.

En el caso particular de productos pesqueros, las compras del país totalizaron US\$ 1 059 millones en 2017 y se caracterizan por la demanda de especies de alto valor comercial o productos terminados a diferencia de sus pares de la región quienes importan básicamente materias primas para procesamiento. De hecho, dentro de los principales productos importados destacan la merluza negra congelada, langostinos congelados, abalones conservadas, cagrejos vivos, langostinos preparados, salmones frescos o refrigerados, conchas de abanicos preparadas, aletas de tiburón curadas y pepinos de mar deshidratados.

En lo que respecta a la relación comercial Perú – Singapur, las exportaciones de productos pesqueros peruanos han disminuido en los últimos años hasta alcanzar US\$ 473 mil en 2017. El principal producto demandado son las aletas de tiburón curadas; sin embargo, años anteriores mostraron interesante acogida las conservas de navajas, almejas y locos en salmuera (brine) y, en menor medida, surimi de pota, calamares loligo y vieiras media concha congeladas. Tal como se puede notar, en mayor medida, se trata de una demanda de productos de valor agregado dirigidos al consumidor final.

I. ANÁLISIS DEL MERCADO

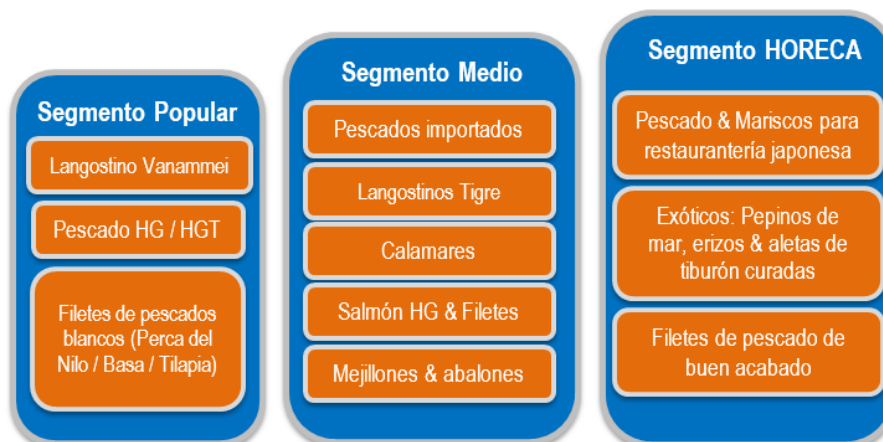
1.1. DEMANDA INTERNA

De acuerdo al Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF en sus siglas en inglés), los singapurenses consumen alrededor de 22 kg / año de productos pesqueros, por encima del índice medio mundial de 20 kg / año y siendo superado únicamente por Japón en la región asiática.

En los últimos años, la demanda de productos congelados se ha dinamizado notablemente en desmedro de las presentaciones frescas y refrigeradas que usualmente dominaban el mercado. Esto se debe a múltiples factores entre los que destacan (i) los avances en las tecnologías de frío que mantienen la “frescura” y calidad de los pescados congelados; (ii) los estilos de vida acelerados han convertido al pescado congelado en una opción conveniente; (iii) los bajos precios de estas alternativas; y (iv) las campañas gubernamentales que buscan crear consciencia entre la población sobre el consumo de pescado congelado, al ser una buena fuente de proteína a precio económico.

En líneas generales, se estima que el 80% del consumo de pescados en Singapur corresponden a pescados de aguas cálidas (27°C) con bajo contenido de grasa y textura blanda, mientras que el porcentaje restante corresponde a especies de aguas frías. Son populares las especies provenientes de la región, mayoritariamente de captura en el Triángulo de Coral. Los pescados más comunes de encontrar en los mercados del país son los salmones, predominantemente de Noruega y Nueva Zelanda, bacalaos, barbudos, palometas plateadas, red grouper y la caballa española (*batang*). En tanto, las almejas, mejillones, langostinos y cangrejos de manglar también tienen importante acogida. Por último, especies importadas de alto valor comercial como la merluza negra, el king crab, langostas, conchas de gran tamaño, ostras, pepinos de mar y las aletas de tiburón se destinan al consumo HORECA y restaurantería asiática de primer nivel, así como a eventos especiales como cumpleaños, aniversarios o bodas.

Gráfico N° 01: Segmentos de mercados para los productos pesqueros en Singapur



Fuente: USDA Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

En lo que respecta a perspectivas, se espera que las ventas del sector se incrementen a una media anual de 4,1% para el periodo 2017 – 2022, hasta alcanzar 195 Mil TN. Esta expansión se sustenta en el comportamiento estable de la demanda a largo plazo, particularmente de pescados mayoritariamente importados de sus vecinos y de moluscos provenientes de distintas partes del mundo.

**Cuadro N° 01: Perspectivas para las ventas de productos pesqueros en Singapur
2017 – 2022 (Miles de TN)**

Categoría	2017	2018	2019	2020	2021	2022	TCP % 2017 - 2022
Pescados	108	112	116	120	124	127	4,1%
Moluscos & Cefalópodos	38	39	41	42	44	45	4,2%
Crustáceos	20	21	21	22	23	23	3,5%
Pescados & Mariscos	166	172	178	184	190	195	4,1%

Fuente: Euromonitor International Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

Por el lado de los moluscos, aunque existe una fuerte dependencia de los calamares de China y vieiras de Australia; el país muestra una fuerte demanda de abalones y navajas en conserva de todas partes del mundo, las cuales se enfocan en el segmento premium. Es importante mencionar que debido a la casi nula presencia de procesadores singapurenses, las importaciones de productos terminados son netas por lo cual podrían presentarse oportunidades para los exportadores peruanos que opten por el valor agregado.

1.2. DEMANDA RETAIL

El mercado retail de pescados y mariscos en Singapur está compuesto por las grandes cadenas de supermercados y mercados locales, así como los nuevos actores del canal online.

En líneas generales, los hogares de altos ingresos tienden a realizar sus compras en supermercados premium, siendo los más representativos [FairPrice Finest](#) y [Dairy's Farm Cold Storage](#), o tiendas de especialidad. En estos se suele ofertar una amplia gama de pescados frescos en presentaciones enteras tales como palometas, lubinas, lizas y chanos; así como filetes en el caso del salmón, lenguado, barramundi y bacalao de profundidad. También destaca la variedad de bivalvos tales como almejas, berberechos y vieiras provenientes de Australia y Nueva Zeland. Asimismo, en estos establecimientos también se pueden encontrar productos congelados, donde predominan mayoritariamente pescados importados de regiones lejanas tales como filetes de caballa del Atlántico (Noruega) y porciones de bacalao de Alaska (EE.UU.), así como productos específicos como colas de langostinos, snow crab, vieiras de Hokkaido y surimi de cangrejo. En tanto, la oferta de conservas abarca desde anchovetas en salsas especiales, hasta filetes de atunes preservados

en agua mineral y una amplia gama de bivalvos en distintas presentaciones, siendo los enlatados de abalones los más preciados y que incluso se pueden encontrar en packs de regalo por US\$ 91. En lo que respecta a la sección delicatessen se notan salmónidos y mejillones ahumados; caviar original y sustitutos elaborado a base de ovas de trucha o salmón, así como innovaciones como perlas de anchoas en tinta de calamar.

En contraste, las familias de menor poder adquisitivo suele asistir a los denominados wet markets o mercados tradicionales, así como en minimarkets y cadenas de corte popular como FairPrice Supermarket, Dairy's Farm Shop "N" Save, Giant o Sheng Siong.

Este sector muestra importantes preferencias por la comercialización de pescados de aguas cálidas debido a que el consumidor singapurense promedio no está muy familiarizado con especies de aguas frías. Sin embargo, cada vez es más común la venta retail de salmones y truchas debido a la sostenida aceptación que vienen teniendo. En lo que respecta a otros productos, existen buenas perspectivas para especies de aguas frías que se puedan preparar fácilmente y adaptar a las recetas locales.

En cuanto a tendencias, debido a la presión de los grupos de interés, los principales actores retail han comenzado a implementar políticas alineadas con principios relacionados a sostenibilidad. Por ejemplo, Cold Storage, la segunda cadena más importante del país, fue pionero en prohibir la venta de aletas de tiburón, las cuales son muy populares para la preparación de sopas en bodas y el Año Nuevo Chino, en sus tiendas y en ofertar mayoritariamente productos pesqueros de captura con certificación MSC. Esto en respuesta al reporte de WWF, el cual afirma que el 75% del consumo de esta clase de productos del país proviene de captura no sostenible.

1.3. DEMANDA HORECA

Singapur cuenta con uno de los sectores HORECA más vibrantes del Sudeste Asiático, lo cual se evidencia en la visita de más de 16 millones de turistas anuales; es decir, el triple de la población actual. Asimismo, los ingresos por turismo totalizan cerca de US\$ 18,3 mil millones (2016), de los cuales 12% o US\$ 1,6 mil millones corresponden a alimentación.

En este segmento existe un alto potencial y precios competitivos para especies de aguas frías y productos pesqueros de corte exótico que son altamente demandados por restaurantes high-end, particularmente de corte familiar. Estos básicamente se pueden encontrar en los principales hoteles de lujo de la ciudad – estado tales como el reconocido mundialmente Marina Bay Sands, Ritz Carlton, St. Regis, Four Seasons, etc. En este contexto, productos como las langostas, el chileno seabass, el salmón silvestre, el king crab, las ostras y abalones se encuentran bien posicionados. Asimismo, de acuerdo a las características del segmento, se pueden presentar oportunidades para

productos de la oferta exportable peruana como las conchas de abanico jumbo, el pepino de mar y, principalmente, el paiche.

Asimismo, los restaurantes chinos y aquellos especializados en mariscos representados por el [Jumbo Group of Seafood Restaurants](#), [Imperial Treasure Group of Restaurants](#) & [Crystal Jade Group of Restaurants](#) se han convertido en uno de los principales motores de la demanda de la categoría. Esta clase de establecimientos centran su oferta en consumidores de ingresos medios y altos y tienen como concepto brindar productos únicos por lo cual se encuentran en la búsqueda constante de especies poco convencionales y exóticas, de disponibilidad estacional o limitada y de alto valor comercial. En lo que respecta a esta categoría, la demanda fuerte es de especies premium vivas, frescas y refrigeradas. De hecho, el grueso de las importaciones de salmónidos (frescos, refrigerados, congelados e incluso ahumados), filetes de pescados, bacalao, caballa y bivalvos varios (conchas de abanico, navajas y ostras), son distribuidas en este subsegmento. Incluso, algunas cadenas locales, como el Jumbo Group of Seafood Restaurants, han comenzado a incursionar en la importación directa para un abastecimiento seguro.

En tanto, los restaurantes de corte medio y food courts muestran una demanda por especies de bajo valor comercial para el mercado, la cual está compuesta básicamente por pescados locales, camarones y langostinos, mayoritariamente vannamei.

Finalmente, como era de esperarse, existe una demanda estacional para estos productos por parte del canal HORECA, la cual tiene su pico durante el periodo Noviembre – Febrero de cada año, meses festivos de Navidad y el Año Nuevo Chino. Así también, el auspicioso octavo mes del calendario chino, usualmente setiembre, suele mostrar un pico en la demanda debido a la temporada de bodas.

II. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

2.1. PRODUCCIÓN LOCAL

Gráfico N° 02: Evolución de la producción pesquera de Singapur (TM)



Fuente: Department of Statistics Singapore Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÜ

De acuerdo al [Departamento de Estadísticas de Singapur](#), virtualmente el país no cuenta con una producción pesquera significativa e incluso ha mostrado tendencias a la baja en los últimos dos años. De hecho, se estima que la producción de captura & acuicultura, en su conjunto, apenas representa entre 3% y 5% de la demanda interna del país.

Entre las especies costeras de mayor relevancia se encuentran especies como meros, lubinas y pargos, así como mejillones verdes y algunos crustáceos. En tanto, en acuicultura predominan especies de agua dulce como snakehead, tilapias, pangasius y carpas.

Es importante mencionar en este contexto que Singapur cuenta sólo con dos puertos de desembarque pesquero: Jurong Fishery Port (JFP) y Senoko Fishery Port (SFP).

En primer lugar, el JFP opera desde 1969 y funciona tanto como puerto para embarcaciones pesqueras extranjeras, así como mercado mayorista de pescados y mariscos frescos, siendo el más importante del país con presencia de más de 100 comerciantes. Diariamente, el puerto recibe un promedio de 200 a 250 TN de productos pesqueros de embarcaciones provenientes de los vecinos, Malasia e Indonesia básicamente. Se estima que una media de 2 000 a 3 000 compradores, entre distribuidores locales, pescaderías minoristas y traders asisten de 2:00 – 6:00 am a la subasta que se realiza toda la semana a excepción de los lunes.

Por otro lado, el SFP tiene poco más de 20 años de existencia y básicamente es un puerto de desembarque para embarcaciones locales y, en menor medida, importaciones. Registra un movimiento hasta seis veces menor que el JFP.

2.2. ANÁLISIS DE LAS IMPORTACIONES POR PROVEEDOR

Cuadro N° 02
Singapur: Principales proveedores de productos pesqueros CHD
CIF Millones de US\$

RK	Proveedor	2013	2014	2015	2016	2017	Var. % 17 - 16	TCP% 17 - 13
1º	China	110	152	166	140	143	2,3	6,9
2º	Malasia	135	129	127	135	132	-2,1	-0,4
3º	Vietnam	99	110	104	104	110	5,3	2,5
4º	Indonesia	130	136	115	111	107	-3,7	-4,9
5º	Noruega	71	73	61	76	78	2,9	2,3
	Resto	465	451	467	508	488	-3,9	1,2
	Total	1 010	1 052	1 040	1 074	1 058	-1,5	1,2

Fuente: Comtrade Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÜ

Las importaciones (excl. reexportaciones) de productos pesqueros de consumo humano directo de Singapur, con ligeras fluctuaciones, se han mantenido estables en los últimos cinco años con un valor superior a los US\$ 1 mil millones. La matriz de importación se encuentra dominada básicamente por proveedores regionales, los cuales se centran en especies convencionales y de alto consumo en el país. Tal es el caso de los langostinos frescos / refrigerados provenientes de Malasia; langostinos, caballas y peces espadas congelados de Indonesia; cangrejos frescos / refrigerados de Sri Lanka; y calamares congelados de China.

Gráfico N° 03: Productos pesqueros importados por Singapur provenientes de Asia (2017)
Millones de US\$



Fuente: COMTRADE Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÜ

Sin embargo, en lo que respecta a especies de alto valor comercial, usualmente demandadas por el canal HORECA, se puede notar la presencia de proveedores de diversas partes del mundo. Destaca la presencia del salmón salar fresco/refrigerado de Noruega; bacalao de profundidad congelado de Argentina; filetes de salmón congelados y mejillones en conserva de Chile; ostras y

langostas vivas de Estados Unidos; aletas de tiburón curadas de España; langostas congeladas / preservas y cangrejos vivos de Canadá ; conservas de bivalvos y conchas de abanico congeladas de Perú.

Gráfico N° 04: Productos pesqueros importados por Singapur provenientes de América Latina (2017) - Millones de US\$



Fuente: COMTRADE Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

2.3. ANÁLISIS DE LAS IMPORTACIONES POR PRODUCTO

Cuadro N° 03
Singapur: Principales productos pesqueros CHD importados
Millones de US\$

SH08	Proveedor	2013	2014	2015	2016	2017	Var. % 17 - 16
'03038300	Merluza negra congelada	39	39	48	91	83	-8,0
'16042093	Pescado minced congelado	58	60	64	58	60	2,5
'03061790	Otros langostinos congelados	58	63	47	51	58	14,1
'16055700	Abalones en conserva	68	63	67	63	55	-12,5
'03062410	Cangrejos vivos	53	56	53	52	51	-1,7
	Resto	734	769	760	757	751	-0,8
	Total	1 010	1 050	1 038	1 073	1 059	-1,3

Fuente: Comtrade Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

Las importaciones singapurenses de productos pesqueros de consumo humano directo muestran un alto grado de diversificación; sin embargo, los crustáceos frescos, refrigerados y congelados representan cerca de un quinto de la demanda del país, siendo los productos más relevantes los langostinos vannamei / monodon y cangrejos provenientes de sus vecinos. Asimismo, los crustáceos y moluscos preparados o conservados también muestran una importante participación de 16%, entre los que destacan langostinos cocidos y las conservas de bivalvos varios como abalones, navajas, almejas y locos.

En tanto, la demanda de pescados congelados suman US\$ 167 millones (2017) y la mitad de la misma está compuesta por importaciones de merluza negra congelada, lo cual evidencia las oportunidades para especies de alto valor comercial en este mercado. Asimismo, el tollo congelado representa el 10% de estas compras y es uno de los productos más rápido crecimiento en los últimos años. En tanto, otros productos de nicho como las ovas de pescado congeladas han mostrado el mayor dinamismo en el último año hasta superar los US\$ 6 millones.

III. TRANSPORTE & LOGÍSTICA

3.1. MEDIOS DE TRANSPORTE

A continuación se presentan los tiempos promedios y costos logísticos para las rutas marítimas desde el Callao (Perú) al puerto de Singapur para contenedores FCL / FCL de 20', 40' y 40' reefer.

Cuadro N° 04

Tipo Contenedor	Agente de Carga	Días de Tránsito	Importe
20'	Greeandes, CMA, MSC Perú, Maersk, K-Line, Transmeridian	30 - 40	US\$ 1 416
40'	Greeandes, CMA, MSC Perú, Maersk, K-Line, Transmeridian	30 - 40	US\$ 1 783
40' reefer	Greeandes, CMA, MSC Perú, Maersk, K-Line, Transmeridian	30 - 40	US\$ 4 883

Fuente: SIICEX / World Freight Rates Elaboración: Inteligencia de Mercados- PROMPERÚ

Asimismo, para el caso de especies de alto valor comercial y para productos frescos es usual el uso de transporte aéreo para la importación en Singapur. De acuerdo a la ruta propuesta por KLM, el tiempo estimado de viaje entre Lima y Singapur es de 56 horas.

Cuadro N° 05

Peso de la carga	Importe
0 - 50 Kg.	US\$ 3,1/kg.
51 - 100 Kg.	US\$ 2,9/kg.
101 - 500 Kg.	US\$ 2,8/kg.
501 - 1 000 Kg.	US\$ 2,7/kg.

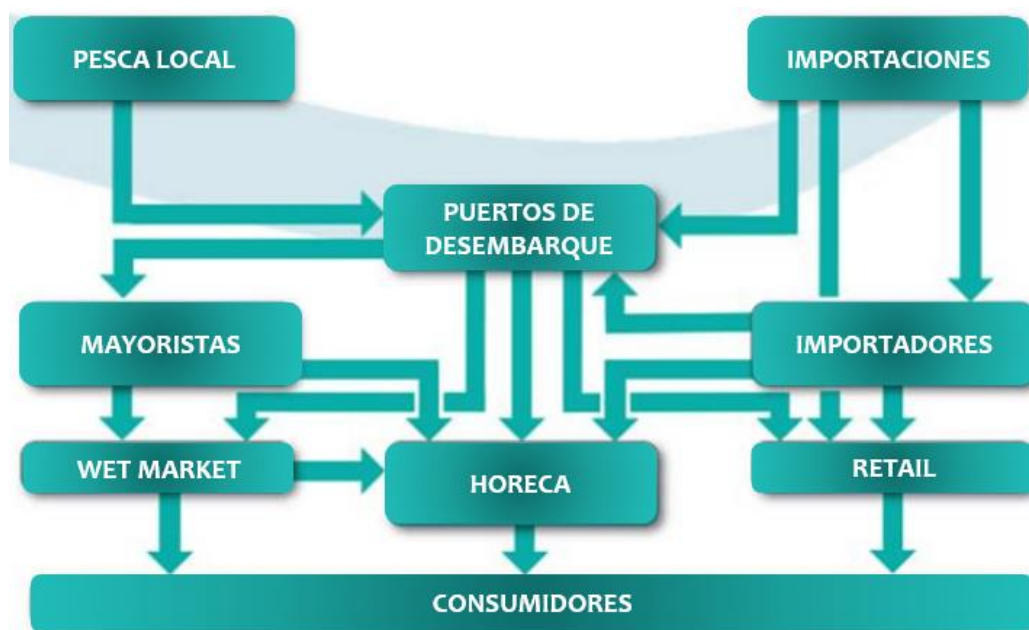
Fuente: SIICEX Elaboración: Inteligencia de Mercados- PROMPERÚ

IV. CANALES DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

De acuerdo a Seafish, existen tres esquemas de importación de productos pesqueros claramente identificados en Singapur.

En el primero de ellos, la importación se realiza a través de los puertos pesqueros de desembarque, siendo el más conocido el Jurong Fishery Port, donde se encuentran grandes mayoristas básicamente de presentaciones frescas provenientes de países cercanos como Malasia e Indonesia. Sin embargo, también en este segmento existen operadores que se encargan de la importación de congelados para empaque, siendo uno de los más relevantes [Sin Hin](#), uno de los actores más relevantes del mercado de consumo masivo a través de su marca “Emerald Seafood” especializada en langostinos, conchas de abanico y salmón.

Gráfico N° 05: Cadena de distribución de productos pesqueros en Singapur



Fuente: Seafish / UK Trade

El segundo de ellos, muestra que los productos pesqueros, ya sean frescos, refrigerados o congelados, son importados por compradores especializados que posteriormente se encargan de la distribución al canal retail y food service. En este segmento destacan empresas con larga experiencia en el mercado como [Song Fish](#), [SS Kim Enterprises](#), [Indoguna Singapore](#) y [Fish International Sourcing House](#); incluso, en el caso de las tres primeras, también han incursionado en el canal minorista a través de sus plataformas online

Por último, es cada vez más común que las principales cadenas de restaurantería high-end importen directamente desde los países productores, un claro ejemplo de ello es [Jumbo Seafood Group of Restaurants](#). Este canal es popular para productos exóticos, high quality y únicos.

V. PRECIOS

5.1. PRECIOS MINORISTAS


Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Cortes varios de merluza negra congelada
	Presentación	Grael
	Precio	Porciones: SGD 78,0 – US\$ 56,7/Kg. Filete: SGD 75,0 – US\$ 54,5/Kg. Steak: SGD 65,0 – US\$ 47,3/Kg.
	Marca	No especifica
	Proveedor	No especifica
	Origen	Reino Unido


Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Langostino vannamei fresco (HOSO)
	Presentación	Grael
	Precio	Calibre 20/30: SGD 22,0 – US\$ 16,0 Calibre 30/40: SGD 22,0 – US\$ 16,0 Calibre 40/50: SGD 16,0 – US\$ 11,6
	Marca	No especifica
	Proveedor	No especifica
	Origen	Vietnam, China & Tailandia

Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Colas de langostinos vannamei frescos (P&D)
	Presentación	Grael
	Precio	Calibre 31/40: SGD 15,0 – US\$ 10,9 Calibre 41/50: SGD 14,0 – US\$ 10,1 Calibre 51/60: SGD 13,0 – US\$ 9,5 Calibre 61/70: SGD 12,5 – US\$ 9,1 Calibre 71/90: SGD 11,5 – US\$ 8,4 Calibre 100/200: SGD 9,5 – US\$ 6,9
	Fabricante	No especifica
	Proveedor	No especifica
	Origen	China


Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Colas de langostinos vannamei frescos (PUD)
	Presentación	Grael
	Precio	Calibre 16/20: SGD 28,0 – US\$ 20,36 Calibre 21/25: SGD 24,0 – US\$ 17,44 Calibre 26/30: SGD 22,0 – US\$ 15,99
	Marca	No especifica
	Proveedor	No especifica
	Origen	China

Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Cortes de calamar congelados
	Presentación	Granel
	Precio	Corte piña: SGD 14,0 - US\$ 10,12 /Kg. Anillas: SGD 10,0 - US\$ 7,27 /Kg.
	Marca	No específica
	Fabricante	No específica
	Origen	China


Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Locos en conserva
	Presentación	Lata metálica – 425 gr.
	Precio	SGD 24,5 – US\$ 17,8
	Marca	Fortune
	Fabricante	Hosen Group (Malasia)
	Origen	Chile


Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Almejas del Pacífico en conserva
	Presentación	Lata metálica – 425 gr.
	Precio	SGD 11,95 – US\$ 8,68
	Marca	New Moon
	Fabricante	New Moon
	Origen	No específica

Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Abalones em conserva (Pack de regalo)
	Presentación	Latas metálicas – 425 gr.
	Precio	SGD 125,8 – US\$ 91,42
	Marca	New Moon
	Fabricante	New Moon
	Origen	Nueva Zelanda & Australia


Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Colas P&D de langostinos vannamei congeladas
	Presentación	Bolsa plástica resellable – 454 gr.
	Precio	SGD 15,9 – US\$ 11,56
	Marca	Ocean Gems
	Fabricante	Indoguna
	Origen	India


Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Vieiras media concha congeladas
	Presentación	Bolsa plástica resellable – 1 kg.
	Precio	SGD 35,0 – US\$ 25,3
	Marca	Ocean Gems
	Fabricante	Indoguna
	Origen	Chile & Perú


Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Filetes de trucha ahumada
	Presentación	Empaquetado – 100 gr.
	Precio	SGD 13,4 – US\$ 9,74
	Marca	Labeyrie
	Fabricante	Labeyrie
	Origen	Francia


Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Caviar de trucha
	Presentación	Frasco de vidrio – 80 gr.
	Precio	SGD 10,9 – US\$ 7,92
	Marca	Labeyrie
	Fabricante	Labeyrie
	Origen	Dinamarca



Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Caviar vegetariano de algas
	Presentación	Frasco de vidrio – 50 gr.
	Precio	SGD 5,5 – US\$ 4,0
	Marca	Stuhk Delikatessen
	Fabricante	Stuhk Delikatessen
	Origen	Alemania

Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Anchoviar (Perlas elaboradas elaborados a base de anchoas y tinta de calamar)
	Presentación	Frasco de vidrio – 55 gr.
	Precio	SGD 25,5 – US\$ 18,5
	Marca	Anchoviar
	Fabricante	Pescaviar
	Origen	España

Fuentes: <http://songfish.com.sg/shop/>

VI. POTENCIAL DEL PRODUCTO PERUANO

De acuerdo a estadísticas de SUNAT, las exportaciones pesqueras peruanas a Singapur apenas totalizaron US\$ 473 mil en 2017. Estos envíos estuvieron compuestos mayoritariamente por aletas de tiburón curadas (US\$ 362 mil) y, en menor medida, por conchas de abanico congeladas (US\$ 62 mil) y peces ornamentales varios (US\$ 49 mil).

Sin embargo, debido a las características particulares de su demanda, las alternativas de expansión de la oferta peruana en Singapur van por el lado de la promoción y posicionamiento de la oferta pesquera high quality y gourmet.



Steaks 180 gr.

Es así que el producto que en primera instancia podría tener una recepción positiva en este mercado es, definitivamente, el paiche. Esto si se tiene en cuenta que Singapur es uno de los principales importadores mundiales de chilean seabass, lo cual evidencia las preferencias por pescados de alta calidad y elevado valor comercial; además, de la creciente demanda del canal HORECA por productos únicos y exóticos con disponibilidad limitada. Asimismo, las preferencias del público singapureño por especies de aguas cálidas y con una historia detrás es un punto a favor del arapaima gigas frente al chilean seabass. En este contexto, se recomienda trabajar actividades de promoción y prospección que involucren a algunos de las principales cadenas de restaurantería high – end ([Jumbo Group of Seafood Restaurants](#), [Imperial Treasure Group of Restaurants](#) & [Crystal Jade Group of Restaurants](#)), las cuales a su vez son importadores directos, con el objetivo de conocer sus apreciaciones y especificaciones (presentaciones / cortes) respecto al producto. Sin embargo, en base a la oferta actual de chilean seabass se puede notar la demanda de steaks frescos importados vía aérea, así como filetes deshuesados / steaks congelados individualmente sellados al vacío.

En tanto, se presentan oportunidades para los bivalvos en distintas presentaciones. En primer lugar, en lo que respecta a congelados high quality, existen preferencias por las conchas de abanico de Hokkaido (Japón), las cuales son bastante requeridas por la restaurantería japonesa principalmente; sin embargo, este mercado en expansión busca productos que brinden seguridad y calidad, donde las conchas de abanico peruanas pueden tener oportunidades en el segmento medio donde competirían con las vieiras chinas, desprestigiadas por el uso de polifosfatos en los últimos años. De hecho, en 2018, una de las empresas HORECA más importantes del país, Indoguna Singapore, comenzó a importar conchas de abanico peruanas que son vendidas bajo su marca Ocean Gems

bajo los requerimientos 23 piezas/ Kg. En segundo lugar, otras especies poco convencionales como las navajas, locos y machas pueden tener oportunidades en presentaciones conservadas que son altamente requeridas por los consumidores finales singapurenses y que incluso, en el caso de los abalones, son regaladas en fechas especiales.

Principales Productos Terminados a base de conchas de abanico en Singapur



Vieiras *a.purpuratus* media concha congelada (Chile / Perú)



Vieiras de Hokkaido Congeladas (Japón)



Vieiras silvestres congeladas (Canadá / USA)

En tanto, productos existen oportunidades para productos de nicho enfocados meramente en la restaurantería china tales como el pepino de mar y, en menor medida, aletas de tiburón deshidratadas. Existen importadores especializados en esta clase de productos que no solo cubren Singapur, sino también otras plazas importantes como Hong Kong, China, Taiwán y Japón. Tal es el caso de [Sineurope PTE](#), por ejemplo.

Principales productos pesqueros deshidratados premium en Singapur



Finalmente, en el caso de otros productos de alto consumo tales como los calamares y langostinos vannamei, las oportunidades para la propuesta peruana son limitadas debido a que existen preferencias por presentaciones frescas y sólidos lazos comerciales entre los compradores singapurenses y sus pares del Sudeste Asiático. Asimismo, en el caso particular de los langostinos, el factor precio es relevante al no ser considerado un producto de consumo masivo promedio, a

diferencia del langostino argentino por ejemplo, lo cual explica la relevancia de Indonesia, India y Vietnam como proveedores y la casi nula participación de Ecuador.

VII. INFORMACIÓN DE INTERÉS

7.1. FERIAS

Cuadro Nº 6: Ferias de interés

Nombre de la Feria	Web Site	Duración	Nº Expositores	Nº Visitantes
Seafood Expo 2019	https://www.seafoodexpo.com/asia/	3 días	224	7 500
Food & Hotel Asia 2020	https://www.foodhotelasia.com/	4 días	2 000	48 000
China Fisheries & Seafood Expo 2019	http://chinaseafoodexpo.com/	3 días	1 503	29 250

Fuente: Portalferias Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ