

Saliendo del cascarón

(Alimarket Monográfico N° 31: 23-26. 1991)

Especializadas en el suministro industrial de derivados del huevo a muy diversos sectores alimentarios, la veintena de firmas dedicadas a la fabricación de ovoproductos en España, de las que sólo media docena alcanzan un volumen de producción estimable, parecen atravesar un momento de euforia, coincidiendo con el endurecimiento de las medidas sanitarias para la utilización del huevo como materia prima.

Con un volumen estimado entre 25.000 y 30.000 Tm en 1990, cuyo valor estaría en torno a los 5.000 millones de pesetas, este pequeño mercado está experimentando un rápido crecimiento, seguramente superior a un 20% anual, siempre por el lado del granel. La reciente puesta en actividad de Dervo, por otra parte, puede aportar un mayor dinamismo a un sector todavía por desarrollar.



El sector español de ovoproductos se encuentra en estos momentos en plena fase de despegue. La rígida normativa sanitaria, unido a problemas logísticos y de costes de producción, está empujando a los diversos sectores industriales que utilizan el huevo como materia prima en la composición de sus productos a confiar el suministro a estas firmas especializadas. Algunas fuentes del sector calculan que entre un 25 y un 30% del volumen del mercado nacional de huevos de consumo - unos 900 millones de docenas en 1990- va a parar a usos industriales, mientras que las empresas fabricantes de ovoproductos absorben anualmente alrededor de 50 millones de docenas de huevos, lo que representa

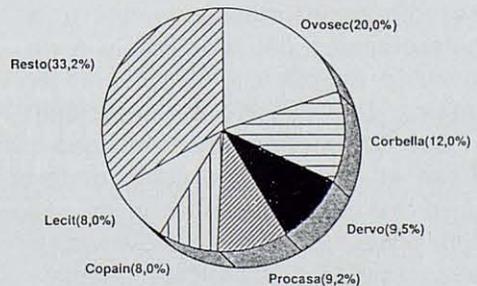
apenas un 20% de ese mercado industrial y un 6% del global. Cifras todavía excesivamente modestas, si se comparan con las de otros países europeos, como Italia -donde la proporción llega al 50%- o Gran Bretaña.

Antes estas expectativas, la gran mayoría de los productores españoles de huevos cuentan con proyectos de desarrollo en ovoproductos, todavía no concretados, que podrían servir como válvula de escape frente a las fuertes oscilaciones de precio que suele registrar el mercado de huevos de consumo y la única fórmula por otra parte, de generar valor añadido a un producto lastrado todavía por su imagen de proteína barata. Dagu, segundo productor español de huevos, y Agrunicejo han sido los primeros en iniciar este camino.

Dervo rompe el equilibrio

Después de muchos años de perfecta atonía sectorial, con un líder indiscutible, Ovosec, dominando el mercado, la entrada en actividad, en la primavera de 1989, de Derivados del Huevo -Dervo-, heredera natural de la extinta Congelovo, puede haber roto

Cuota de mercado por empresas fabricantes de ovoproductos en 1990



Fuente: ALIMARKET.

Principales fabricantes de ovoproductos en 1990, Tm.

Nº	Empresa	Ubicación	Volumen	% líquido	Marca
1	Ovosec, S.A.	Valladolid	5.000	50	Ovosec
2	Francisco Corbella Pont	S. Andreu de la Barca (Barcelona)	3.000	100	Corbella
3	Derivados del Huevo, S.A. (Dervo)	S. Agustín G. (Madrid)	2.368	99	Dervo
4	Prod. Com. Avícola, S.A. (Procasa)	Reus (Tarragona)	2.300	100	Procasa
5	Copain, S.A.	Reus (Tarragona)	2.000	80	Copain
6	Lecit, S.A.	Reus (Tarragona)	2.000	100	Lecit
7	Agrunicejo, S.L.	Paterna (Valencia)	700	100	Agrunicejo
8	Dagu, S.A.	Guadalajara	600 (*)	100	Dagu
9	Nutridist, S.A.	Valladolid	500 (*)	100	Nutridist
10	Ind. Alimentarias Ausona, S.A.	Roda de Ter (Barcelona)	--	--	Loudur

(*) Estimación.

Fuente: Elaboración Alimarket.

definitivamente ese status de equilibrio -un líder y dos o tres segundones-, apenas distorsionado por los pequeños y ocasionales

FORMULACION "A LA CARTA"

Como sucede en todos los sectores dedicados al suministro de materias primas para la industria alimentaria, el de ovoproductos también fabrica a la medida del cliente. Básicamente, existen dos fórmulas de elaboración: en estado líquido -refrigerado o congelado- y en seco o deshidratado.

En ambos casos caben distintas variantes de composición, bien el huevo entero o la yema y clara separadamente, según el producto final al que vayan a servir como base, con el añadido de sal, azúcar o aditivos en la proporción deseada. En lo que se refiere a la tecnología, el cascado del huevo se realiza mediante máquinas automáticas, procediéndose inmediatamente a la pasteurización del producto y a un envasado aséptico, generalmente en tanques de 1.000 Kg de capacidad.

Entre los muchos sectores que utilizan el ovoproducto como materia prima, cabe destacar el de mayonesas, pastelería, salsas, precocinados y productos lácteos, como los de mayor consumo.

productores -muchos de ellos ilegales- presionando los precios a la baja. Como ocurriría en cualquier otros sector, la repentina aparición en el mercado de una empresa con capacidad para abastecer por sí sola cerca de una cuarta parte de la demanda, Dervo, ha generado una ruptura irreversible del modelo de reparto de influencias vigente tácitamente hasta ahora.

En contra de lo que pudiera parecer, sin embargo, la aparición de este nuevo competidor parece haber aportado un mayor dinamismo comercial a todo el sector, lo que habría permitido el acceso del ovoproducto a nuevos sectores industriales y, en definitiva, un ensanchamiento de la oferta, beneficioso para todos. En algunos casos también ha acelerado la ejecución de planes de modernización tecnológica.

Dervo, participada mayoritariamente por el grupo Canfrisa -con intereses en varios mataderos e instalaciones frigoríficas- y por algunos de los principales comercializadores de huevos de España -Coren, Pascual, Hibramer, Callís, Valin y Cantos Blancos-, ha diseñado un ambicioso proyecto que, de cumplirse, duplicaría en 1991 su producción hasta las 5.000 Tm -en su gran mayoría producto líquido, refrigerado o congelado- para alcanzar en los próximos ejercicios las 7.000 Tm, ampliando sucesivamente su capacidad de cascado, ahora establecida en 96.480 huevos/hora.

Ovosec, por su parte, que puede perder así su actual liderazgo en volumen global a medio plazo, cuenta con la ventaja de estar fuertemente especializada en el producto seco, que ahora representa el 50% de su producción,

Rayando la perfección

BEBEDERO M-82



Material Avícola Montaña,
fabricante de los primeros bebederos cazoleta utilizados en el mercado,
presenta ahora el nuevo modelo M-82, cuya simplicidad y fiabilidad
contribuye a dar un gran paso adelante en el suministro del agua y bienestar a
las aves dentro del mundo de la moderna avicultura.

Es la respuesta serena a una avanzada tecnología que conseguirá validez con el tiempo.

**SI ESTA RELACIONADO CON LA AVICULTURA
LE INTERESA CONOCERLO.
SOLICITE MUESTRA GRATUITA.**

MONTAÑA

MATERIAL AVICOLA MONTAÑA

Dr. Codina Castellví, 4

Teléfono 977-31 11 72

43201 REUS (España)

Nuevas oportunidades para ampliar sus conocimientos en la producción de conejos

CURSO TEORICO-PRACTICO DE CUNICULTURA

21 - 31 OCTUBRE 1991

Un nutrido panel de especialistas tratarán de:
MANEJO, INSTALACIONES, ECONOMIA, PROGRAMAS DE
MEJORA, ALIMENTACION, REPRODUCCION,
HIGIENE Y ENFERMEDADES

GRAN NUMERO DE PRACTICAS EN LAS INSTALACIONES
CUNICOLAS DE LA ESCUELA, QUE DISPONE DE
160 MADRES Y SU ENGORDE

Plazas limitadas

Solicite mayor información o reserva de matrícula a

REAL ESCUELA DE AVICULTURA

Plana del Paraiso, 14. 08350 ARENYS DE MAR (Barcelona)
Tels.: (93) 792 11 37 - 792 31 41. Fax: (93) 792 31 41

segmento en el que, muy probablemente barará su crecimiento futuro. Creada en 1968, la sociedad, cuya facturación ascendió a 700 millones de pesetas en 1990, está participada en un 90% por la familia Martínez Pérez, propietaria también de la firma mayorista de huevos Huevos Mary-Per, de Totana (Murcia), que en 1990 comercializó 25 millones de docenas.

En un segundo escalón y volcada casi exclusivamente a servir a la industria alimentaria catalana, se encuentra la sociedad individual Francisco Corbella, con una producción estancada en las 3.000 Tm anuales de producto líquido -500 millones de pesetas de facturación en 1990.

Como todas las empresas de este sector, también está vinculada a la comercialización de huevos de consumo a través de Casa Hugas, de Barcelona.

Las tres de Reus

Con un nivel similar de producción, en torno a las 2.000 Tm de ovoproductos, Producción y Comercialización Avícola -Procasa-, Copain y Lecit comparten también una parecida estructura accionarial y su ubicación en Reus, una zona especialmente centrada en el negocio avícola. Procasa, cuya producción es 100% refrigerada, está integrada en un grupo empresarial, junto a Piensos Procasa, controlado mayoritariamente, a su vez, por los accionistas del matadero de aves Pavo y Dericados -Padesa-. Copain, en actividad desde hace más de 20 años, pertenece a un grupo con integraciones avícolas de puesta, mientras Lecit, que surgió como una división más de la productora de materias primas Compalsa -antes Componentes Alimenticios-, ha diversificado su producción de ovoproductos con la comercialización de lecitina de soja.

La cáscara, envase perfecto

Frente al claro potencial de crecimiento del

ovoproducto en el nivel industrial, no existen las mismas expectativas en los escalones inmediatos de consumo. Los sucesivos intentos por abrir mercado en los formatos "al detall" han fracasado estrepitosamente hasta ahora. Y no sólo es una cuestión de marketing, por más que parezca difícil modificar la imagen de un producto tan cotidiano como el huevo. De momento no ha sido posible concebir un envase más perfecto que la cáscara. Únicamente el sector hotelero y más claramente el emergente "catering" pueden representar un hipotético mercado de futuro, para lo que se deberán solucionar previamente diversos problemas, como el transporte, relacionados con el coste final del producto.

Importación de ovoproductos en 1990, Tm.

Producto	Volumen
Huevo en polvo	762,0
Yema en polvo	136,3
Albúmina en polvo	54,5
Total	952,8

Fuente: Alimarket.

Aún así, empresas con una gama de productos complementaria han iniciado recientemente las primeras experiencias en este segmento. Es el caso de Gallina Blanca, que ya comercializa ovoproducto en polvo, importado y posteriormente envasado en España, para su utilización en pastelería. También DISPASA -grupo Braut- importa ovoproductos, en este caso congelados y los distribuye en el mercado nacional con la marca "Yosi" en envases de un kilo. Industrias Alimentarias Ausona -en la que participa la familia Callís-, por su parte, inició en 1989 la producción de huevo cocido para hostelería, todavía, al parecer, con volúmenes muy modestos. Coren, por último, comercializa ovoproductos para hostelería, fabricados por Dervo. □

