



E U M O F A

European Market Observatory for
fisheries and aquaculture products

Estudio de caso

Estructura de precios en la cadena de suministro de la merluza fresca en España

Índice

RESUMEN	1
0 ALCANCE Y CONTENIDO	2
0.1 ALCANCE DEL ESTUDIO DE CASO.....	2
0.2 METODOLOGÍA Y CONTENIDO DEL DOCUMENTO.....	2
1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	3
1.1 NOMBRE, PRESENTACIÓN Y LUGAR EN LA NOMENCLATURA.....	3
1.2 PRODUCCIÓN Y DISPONIBILIDAD DE LA MERLUZA A NIVEL INTERNACIONAL	5
1.3 SUMINISTRO DE MERLUZA EN LA UE.....	6
1.4 PRODUCCIÓN Y DISPONIBILIDAD DE LA MERLUZA EUROPEA.....	8
2 LOS MERCADOS DE LA UE PARA LA MERLUZA FRESCA.....	9
2.1 ESTRUCTURA DE LOS MERCADOS DE LA UE.....	9
2.1.1 Mercado aparente por Estado Miembro de la UE.....	9
2.1.2 Suministro de los principales mercados de la UE correspondiente a la merluza fresca.....	10
2.1.3 Principales países exportadores dentro de la UE.....	11
2.2 EL MERCADO ESPAÑOL	12
2.2.1 Resumen histórico del suministro español de merluza	12
2.2.2 Principales especies de pescado consumidas en España	13
2.2.3 Estructura de la cadena de suministro	14
2.2.4 Segmentación del mercado	16
2.2.5 Cuestiones clave del mercado de merluza fresca	17
2.3 PANORAMA DEL MERCADO FRANCÉS	18
3 PRECIOS A LO LARGO DE LA CADENA DE SUMINISTRO	19
3.1 PRECIOS INICIALES.....	20
3.2 PRECIOS EN EL MERCADO MAYORISTA	22
3.3 PRECIOS EN EL MERCADO MINORISTA	22
4 ESTRUCTURA DE PRECIOS EN LA CADENA DE SUMINISTRO	23
4.1 ANÁLISIS CRONOLÓGICO DE PRECIOS.....	23
4.2 COSTES Y MÁRGENES EN LA CADENA DE SUMINISTRO DE LA MERLUZA FRESCA	24
4.3 ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE PRECIOS	26

Resumen

- El suministro total de merluza a escala mundial disminuyó cerca de un 3 % entre 2003 y 2013.
- Por el contrario, el suministro de merluza europea (*Merluccius merluccius*) aumentó más del 60 % durante el mismo periodo, principalmente tras el plan de recuperación de la UE.
- El incremento de los TAC (totales admisibles de capturas) correspondientes a la merluza europea después del plan de recuperación benefició a Francia en particular, que envía cerca de 2/3 de sus capturas a España.
- Las importaciones de merluza fresca de terceros países se redujeron tanto en lo que respecta a la merluza fresca como a la congelada (-37 %).
- En 2013, la merluza europea (*Merluccius merluccius*) representó cerca del 80 % del suministro total de merluza fresca en la UE, pero solo la mitad en España, el principal Estado Miembro importador.
- Del mercado de merluza fresca de la UE en 2013, 2/3 se correspondieron a España.
- Aunque el consumo se ha reducido en los últimos 5 años y de forma más rápida que la disminución experimentada en el consumo total de pescado en España, la merluza sigue siendo, con diferencia, la principal especie en el mercado español, con un consumo per cápita tres veces superior al del bacalao o el salmón.
- Existen diferencias regionales significativas en el mercado español, pero la principal segmentación del mercado está relacionada con el tamaño del pescado: las merluzas de entre 0,5 y 1,5 kg (conocidas como "pescadillas") se venden a un precio más bajo que las de más 1,5 kg (conocidas como "merluzas" propiamente), aunque el sobreprecio de estas últimas tiende a reducirse con el paso del tiempo.
- Las importaciones de merluza fresca de terceros países a España no repercuten de manera significativa en los precios, ya que los costes de transporte son elevados y las importaciones prácticamente compensan la falta de suministro de la UE.
- A largo plazo, las variaciones de los precios de origen se transmiten a los consumidores. Sin embargo, a corto plazo, los precios a nivel minorista tienden a fluctuar mucho menos que los precios de origen.
- La estructura de costes y la transmisión de precios a lo largo de la cadena de valor se han mantenido bastante estables desde 2010. En 2013, el margen neto de los mayoristas de origen correspondiente a la merluza fresca se estimó en 0,19 EUR/kg (o el 3,7 % del precio de mayorista de origen), mientras que el margen neto de los minoristas se estimó en 2,43 EUR/kg (es decir, el 26 % del precio al por menor sin IVA).

0 Alcance y contenido

0.1 Alcance del estudio de caso

El estudio se centra en el mercado europeo más importante en lo que respecta a la merluza: España. Se analiza en detalle las cuestiones relativas a este país. Se incluye un panorama del otro mercado de importancia en la UE (Francia).

Productos	Origen	Características	Motores del mercado y de los precios
Merluza fresca (entera)	Pesca (UE + fuera de la UE)	<p>Producto fresco, ejemplo de recuperación de la población</p> <p>Influencia de problemas de mercado</p> <p>Competencia con especies australes (congeladas y frescas)</p>	<p>Equilibrio entre oferta y demanda (estabilidad del mercado)</p> <p>Precio de la merluza importada</p> <p>Calidad y diferenciación de los productos europeos frente a los importados</p>

El análisis se concentra en:

- La producción europea
- La influencia de las importaciones de terceros países en el mercado español (volúmenes y precios)
- La segmentación del mercado de la merluza en España
- La estructura de precios

Especie/producto	Principal Estado Miembro (explicación detallada)	Otro Estado Miembro (resumen)
Merluza fresca	España	Francia

0.2 Metodología y contenido del documento

La metodología propuesta y aceptada para el desarrollo de estudios de caso sobre la transmisión de precios en las cadenas de suministro de la UE conlleva la práctica de dos tareas principales y complementarias:

- En primer lugar, la recopilación de datos y estadísticas disponibles, y el desarrollo de investigaciones específicas.
- En segundo lugar, la realización de entrevistas a expertos y a las partes interesadas (importadores, minoristas y proveedores), a fin de obtener un análisis cualitativo de los datos estructurados recopilados en la primera tarea e información adicional sobre los márgenes y costes normalizados.

1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1.1 Nombre, presentación y lugar en la nomenclatura

- Producto principal

Nombre: Merluza europea (*Merluccius merluccius*)

Código 3-alfa de la FAO: HKE

La merluza europea se pesca, principalmente, en el Atlántico Nordeste y, en menor medida, en el mar Mediterráneo, el mar Negro y el Atlántico Centro-Este.



Fuente: © Scandinavian Fishing Yearbook, <http://www.scandfish.com/>

Presentación: la presentación más habitual es entera, eviscerada, con cabeza, fresca o congelada. Tamaño: de 0,5 a 7-8 kg.

La merluza fresca también se vende en lomos, rodajas o filetes previamente envasados. En este caso, suele prepararse en el punto final de venta.

La merluza congelada se comercializa bajo una gran variedad de presentaciones (filetes con o sin piel, rodajas, etc.) y se utiliza en platos preparados de pescado.

- Sustitutos

Los principales sustitutos son otras especies de merluza, en especial:

- Merluza argentina (*Merluccius hubbsi*, código 3-alfa de la FAO: HKP), de Argentina.
- Merluza austral (*Merluccius australis*, código 3-alfa de la FAO: HKN), de Chile y Nueva Zelanda.
- Merluza del Cabo (*Merluccius capensis*, código ERS: HKK) y merluza de altura o merluza del Cabo (*Merluccius paradoxus*, código 3-alfa de la FAO: HKO), del Atlántico Sur, principalmente Sudáfrica.
- Merluza negra o merluza del Senegal (*Merluccius senegalensis*, código 3-alfa de la FAO: HKM), de la zona noroccidental de África.
- Merluza plateada (*Merluccius bilinearis*, código 3-alfa de la FAO: HKS), de la costa este de América del Norte.

- Merluza del Pacífico (*Merluccius productus*, código 3-alfa de la FAO: NHA), encontrada en el norte del Pacífico (costa oeste de América del Norte).
- Merluza del Perú o gayi (*Merluccius gayi*, código 3-alfa de la FAO: PHA), encontrada en el sur del Pacífico (costa este de Perú y Chile).
- Merluza negra o de Angola (*Merluccius polli*, código 3-alfa de la FAO: HKB), encontrada junto a las costas de la región tropical del oeste de África, de Mauritania a Angola.

Otras especies que no pertenecen al género *Merluccius* también se comercializan como merluza. Varían de país en país, pero las más comunes en la UE son las especies de la familia *Urophycis* (brótola roja, código 3-alfa de la FAO: HKR, y brótola blanca, código 3-alfa de la FAO: HKW).

De acuerdo con algunas investigaciones (Guillén, 2006), la especie *Macruronus magellanicus* (código 3-alfa de la FAO: GRM), vendida como "merluza de cola patagónica" en España, también puede considerarse un sustituto de la merluza europea.

Para finalizar, la merluza, tanto fresca como congelada, también compite con otras especies de pescado blanco, como el bacalao y el eglefino, además de, en cierta medida, nuevas especies cultivadas en la acuicultura, como el panga.

Códigos relacionados en la nomenclatura combinada.

Datos sobre la comercialización extraídos de COMEXT, la base de datos estadísticos sobre el comercio de mercancía gestionada por la oficina de estadística de la Comisión Europea (Eurostat).

La base de datos COMEXT identifica las principales especies de merluza pertenecientes al género *Merluccius*:

- Merluza del Cabo (*Merluccius capensis*) y merluza de altura (*Merluccius paradoxus*). COMEXT: 03025411 para el producto fresco o refrigerado, 03036611 para el producto congelado y 03047411 para los filetes congelados.
- Merluza austral (*Merluccius australis*). COMEXT: 03025415 para el producto fresco o refrigerado y 03036613 para el producto congelado.
- Género *Merluccius* (otros). COMEXT: 03025419 para el producto fresco o refrigerado, 03036619 para el producto congelado y 03047419 para los filetes congelados.
- Merluza argentina (*Merluccius hubbsi*). COMEXT: 03036612 para el producto congelado y 03047415 para los filetes congelados.
- Carne congelada de merluza del género *Merluccius*. COMEXT: 03049550.

La base de datos COMEXT también identifica como merluza las especies de la familia *Urophycis*:

- 03025490 para la merluza fresca o refrigerada del género *Urophycis*.
- 03036690 para la merluza *Urophycis* congelada.
- 03037490 para los filetes congelados de merluza *Urophycis*.

- **Nombres españoles para la merluza europea**

En España, dependiendo del tamaño, la merluza suele denominarse:

- *Pescadilla*: de 0,5 a 1,5 kg (normalmente más de 1 kg)
- *Merluza*: más de 1,5 kg

El análisis de la cadena de suministro española se centra en la pescadilla (1,5 kg) y la merluza (de 2,5 a 5 kg). Sin embargo, el análisis de precios y costes se centra únicamente en la merluza.

Las distintas regiones de España también registran diferentes nombres :

- Merluza o merluza europea para toda España
- Merluza, pescadilla o pescada en Andalucía
- Pescadilla, carioca o pijota en Asturias
- Pescadilla o carioca en Cantabria
- Lluç o llucet en las Islas Baleares
- Lluç en Cataluña y Valencia
- Pescada en Galicia
- Legatza o lebatza en el País Vasco

1.2 Producción y disponibilidad de la merluza a nivel internacional

Aunque la merluza europea es la especie de merluza dominante en la UE, solo representa el 9 % de las capturas a escala mundial.

Las capturas de merluza se redujeron cerca de un 3 % entre 2003 y 2013; se fueron reduciendo progresivamente entre 2004 y 2009 (-29 % en total) al disminuir la captura de merluza del Pacífico , merluza argentina y merluza del Cabo un 50 %, un 31 % y un 25 %, respectivamente.

Desde 2009, la producción de merluza ha experimentado variaciones, con un incremento del 12 % entre 2009 y 2011, una disminución del 9 % en 2012 y un crecimiento del 13 % en 2013, variaciones que reflejan, principalmente, la fluctuación en las capturas de merluza del Pacífico y, en menor medida, las de merluza argentina.

Gráfico 1: Capturas mundiales de merluza por especie (miles de toneladas)

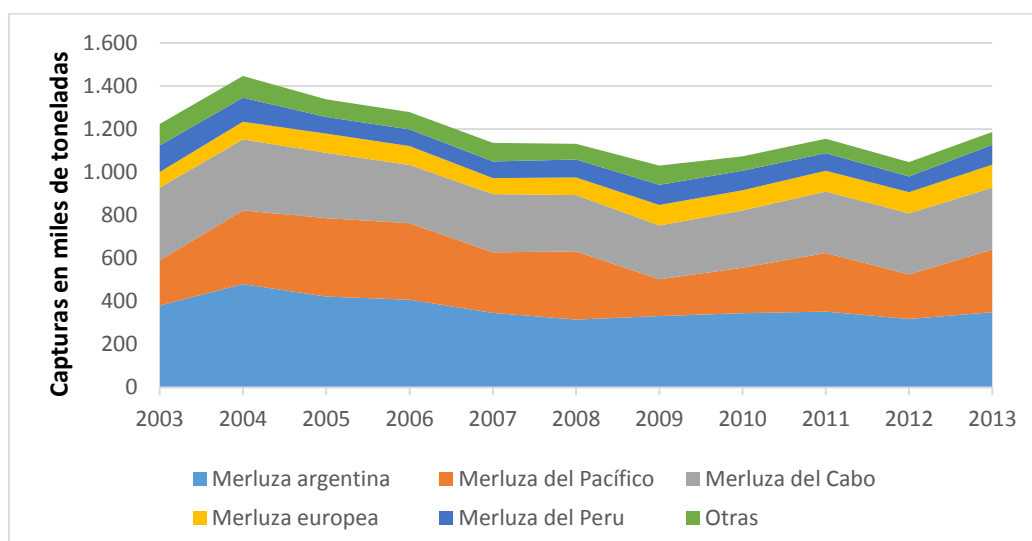


Tabla 1: Capturas mundiales de merluza por especie (miles de toneladas)

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Merluza argentina	380	481	423	407	347	316	331	346	352	318	349
Merluza del Pacífico	210	341	364	357	281	316	172	210	273	207	292
Merluza del Cabo	337	331	303	271	270	262	249	267	285	283	286
Merluza europea	73	81	89	86	75	81	94	94	96	99	108
Merluza del Perú	123	112	78	77	78	83	94	90	83	73	92
Otras	100	100	82	81	85	74	89	67	66	68	59
Total	1.224	1.446	1.339	1.279	1.136	1.132	1.030	1.074	1.155	1.048	1.186

Fuente: FAO.

1.3 Suministro de merluza en la UE

Las importaciones de merluza a la UE han experimentado una caída desde 2003 (-37 %) para casi todas las formas de presentación (fresca y congelada; entera o en filetes). Desde 2009, las importaciones de filetes congelados se han mantenido bastante estables, con un ligero incremento en 2013, mientras que las importaciones de merluza entera han seguido cayendo (-21 % en lo que respecta a la merluza congelada y -56 % para la fresca). Los volúmenes de las importaciones de merluza preparada o en conserva se han duplicado con creces durante este periodo, pero su importancia sigue siendo marginal (1,4 % de las importaciones totales).

Gráfico 2: Importaciones de merluza a la UE procedentes de terceros países por forma de presentación (miles de toneladas, equivalente en peso vivo)

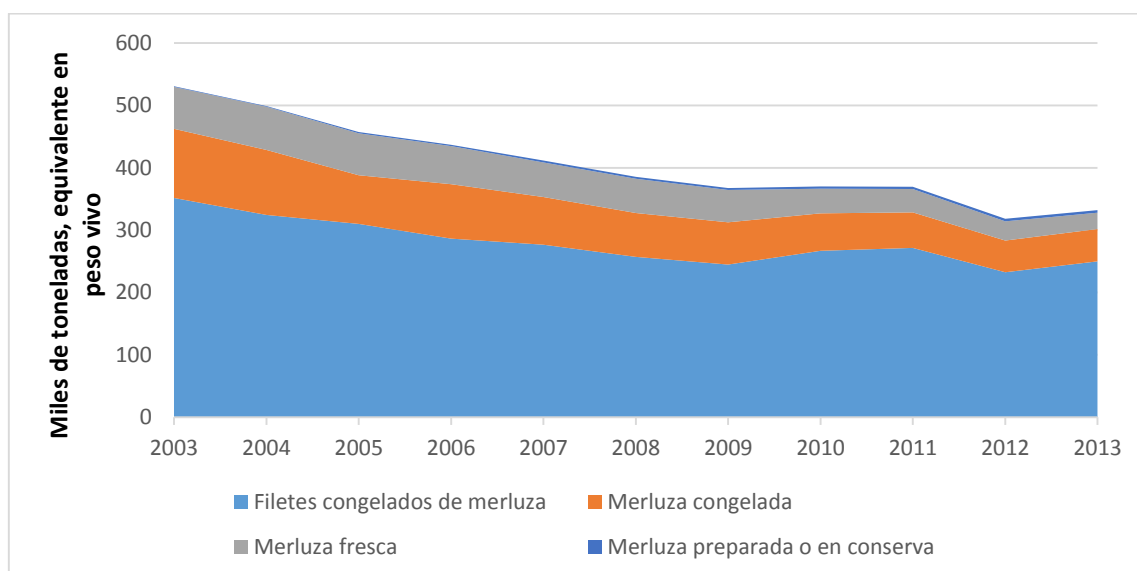


Tabla 2: Importaciones totales de merluza a la UE procedentes de terceros países por forma de presentación (toneladas, equivalente en peso vivo)

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Filetes congelados de merluza	351.663	324.132	309.873	286.572	276.785	257.251	244.753	267.141	271.337	232.532	249.825	254.298
Merluza congelada	110.788	104.217	78.233	87.215	76.180	70.371	68.065	59.699	56.900	51.021	51.773	52.997
Merluza fresca	67.259	69.547	67.176	60.761	55.624	54.726	51.534	39.566	37.689	30.723	26.611	22.089
Merluza preparada o en conserva	1.153	1.143	2.199	2.299	2.885	3.044	3.230	3.685	3.835	3.938	4.056	3.767
Total	530.862	499.039	457.481	436.847	411.474	385.392	367.581	370.091	369.761	318.215	332.265	333.151

Fuente: COMEXT.

Gráfico 3: Suministro total de merluza fresca en la UE (miles de toneladas, equivalente en peso vivo)

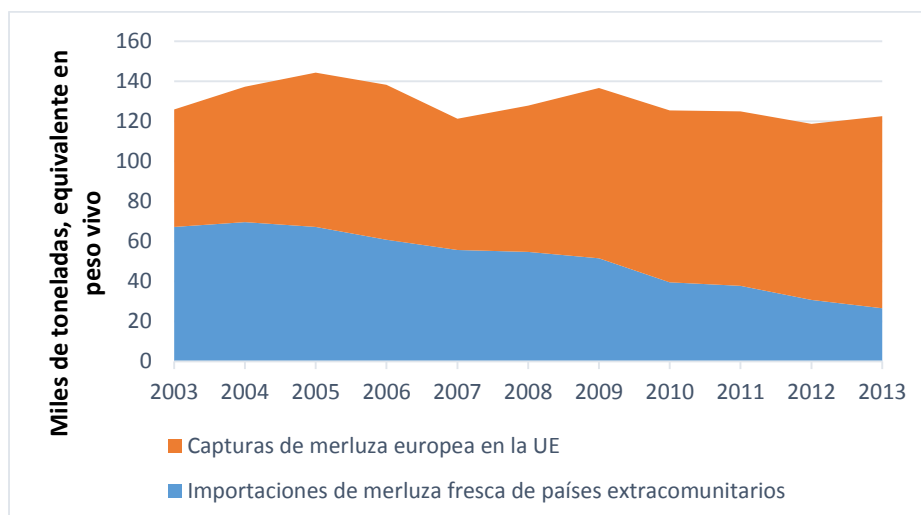


Tabla 3: Suministro total de merluza fresca en la UE (toneladas, equivalente en peso vivo)

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Importaciones de merluza fresca de países extracomunitarios, incluidos:	67.259	69.547	67.176	60.761	55.624	54.726	51.534	39.566	37.689	30.723	26.611
Namibia	7.340	8.477	8.969	6.943	6.047	7.716	8.360	5.103	6.042	5.695	6.925
Sudáfrica	16.161	16.975	17.299	16.584	16.509	14.297	14.420	12.086	9.357	6.706	6.623
Chile	27.094	23.712	24.214	23.950	20.494	19.985	18.492	14.789	13.964	10.184	6.618
Canadá	7.936	11.267	8.749	8.009	8.363	8.860	7.137	4.412	5.827	6.030	4.582
Noruega	474	531	697	1.003	1.001	1.264	1.217	1.184	878	1.163	1.294
Otros	8.253	8.585	7.249	4.273	3.210	2.605	1.907	1.993	1.622	946	569
Capturas de merluza europea en la UE	58.626	67.767	77.156	77.479	65.575	73.075	85.174	85.868	87.296	87.928	95.980
Suministro total	125.885	137.314	144.332	138.240	121.199	127.801	136.708	125.434	124.985	118.651	122.591

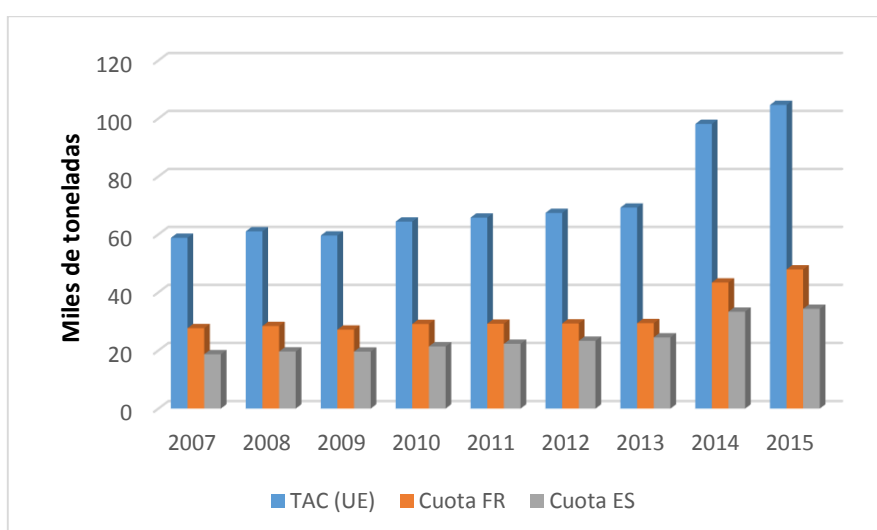
Fuente: COMEXT (importaciones), FAO (capturas).

El suministro de merluza fresca se ha mantenido relativamente estable gracias al incremento de las capturas de merluza europea realizadas en la UE: +64 %.

La reducción de capturas de las especies de merluza austral y del Pacífico se ha traducido en una caída de las exportaciones hacia la UE, procedentes de los principales proveedores tradicionales (Namibia, Sudáfrica, Chile y Canadá para la merluza fresca). No obstante, esta situación se ha visto compensada por el aumento en las capturas europeas a partir de 2007. Las importaciones de merluza congelada también han experimentado una caída durante este periodo, en el que se ha producido solo un ligero incremento en lo que respecta a los filetes de merluza congelados en 2013.

En 2013, la merluza europea representó cerca del 80 % del suministro de merluza fresca en la UE.

Gráfico 4: Totales admisibles de capturas (TAC) y cuotas de la UE para la merluza europea desde 2007



Fuente: DG MARE (TAC y cuotas).

El plan de recuperación de la merluza en el golfo de Vizcaya (Reglamento del Consejo [CE] N.º 811/2004 del 21 de abril de 2004) fue el origen de la reducción de los TAC entre 2005 y 2007. Las oportunidades de pesca de la merluza europea comenzaron a crecer de nuevo en 2010.

1.4 Producción y disponibilidad de la merluza europea

La UE es, con diferencia, el primer productor de merluza europea. La producción mundial de este producto se concentra en Francia, España, Italia y el Reino Unido, que representan el 76 % de todas las capturas de 2013.

Las capturas se redujeron un 15 % entre 2005 y 2007 tras la implementación del plan de recuperación en el golfo de Vizcaya. Desde entonces, las capturas han ido incrementándose continuamente hasta alcanzar las 107.535 toneladas en 2013 (un 43 % más que en 2007 y un 21 % más que en 2005).

Sin embargo, la recuperación ha sido desigual en los diferentes países. España, que solía ser el principal productor de merluza europea con diferencia, con un 37 % de las capturas totales en 2005, se mantiene un 8 % por debajo de su producción de 2005. Por el contrario, Francia, que no utilizaba toda su cuota antes de implementarse el plan de recuperación, ha logrado unos volúmenes de capturas superiores al doble con respecto al año 2005, convirtiéndose en el primer productor de merluza europea del mundo en 2013, con un 30 % de la producción total (frente al 28 % de España).

Gráfico 5: Capturas mundiales de merluza europea, *Merluccius merluccius* (toneladas)

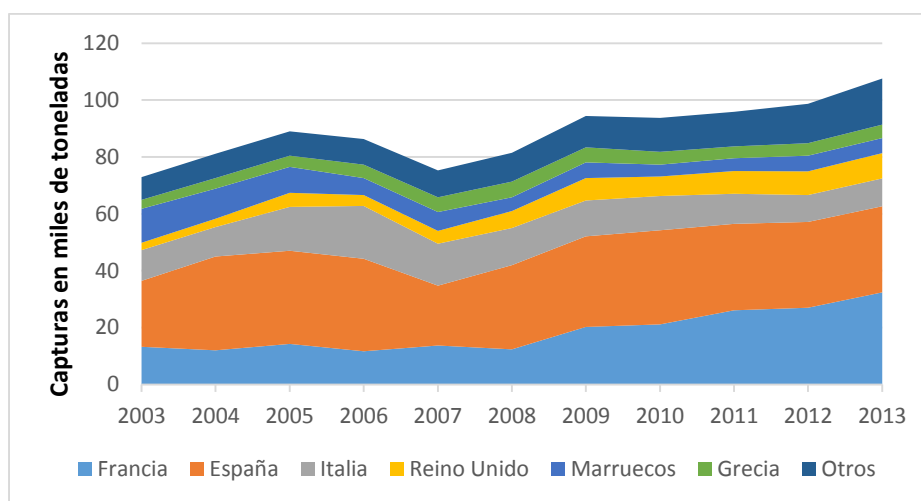


Tabla 4: Capturas mundiales de merluza europea, *Merluccius merluccius* (toneladas)

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Francia	13.298	12.057	14.208	11.630	13.748	12.393	20.278	21.152	26.129	26.942	32.348
España	23.129	32.974	32.817	32.522	21.034	29.505	31.832	33.060	30.386	30.238	30.332
Italia	10.759	10.303	15.396	18.580	14.660	13.055	12.522	12.015	10.499	9.425	9.767
Reino Unido	2.658	2.974	4.937	3.875	4.576	6.061	7.922	6.927	8.023	8.321	8.936
Marruecos	11.909	10.566	9.205	5.923	6.597	4.854	5.585	4.092	4.511	5.573	5.305
Grecia	3.171	3.748	3.872	4.794	5.192	5.514	5.230	4.602	4.113	4.378	4.694
Otros	7.985	8.546	8.551	9.028	9.491	10.095	11.062	11.876	12.204	13.839	16.153
Total	72.909	81.168	88.986	86.352	75.298	81.477	94.431	93.724	95.865	98.716	107.535

Fuente: FAO (capturas).

2 LOS MERCADOS DE LA UE PARA LA MERLUZA FRESCA

2.1 Estructura de los mercados de la UE

2.1.1 Mercado aparente por Estado Miembro de la UE

El mercado de la UE para la merluza fresca se estima en cerca de 120.000 toneladas en 2013 y se concentra en los países del sur de Europa. España es, con diferencia, el mercado más grande de la UE, con un consumo aparente de 81.453 toneladas. Francia le sigue con 15.940 toneladas. En conjunto, España, Francia, Italia y Grecia constituyen alrededor del 80 % del mercado total de la UE. Al analizar los datos sobre capturas y comercialización, se puede estimar que la merluza europea conforma cerca del 90 % del mercado de merluza fresca en la UE.

Las importaciones de merluza fresca procedentes de países extracomunitarios son marginales (menos del 1 % del mercado total de la UE).

Tabla 5: Mercado de la UE para la merluza fresca (*Merluccius spp.*) en 2013 (volumen en toneladas, equivalente en peso vivo), principales países y UE

	Capturas ⁽¹⁾	Importaciones	Exportaciones	Consumo aparente
España	30.332	58.404	7.283	81.453
Francia	32.348	5.259	21.667	15.940
Italia	9.767	1.801	258	11.310
Reino Unido	8.936	235	1.353	7.817
Grecia	4.694	406	34	5.066
Portugal	3.020	2.832	852	5.000
Irlanda	1.772	218	705	1.285
Dinamarca	3.140	1.784	3.742	1.182
Total UE ⁽²⁾	95.980	26.611	549	122.042

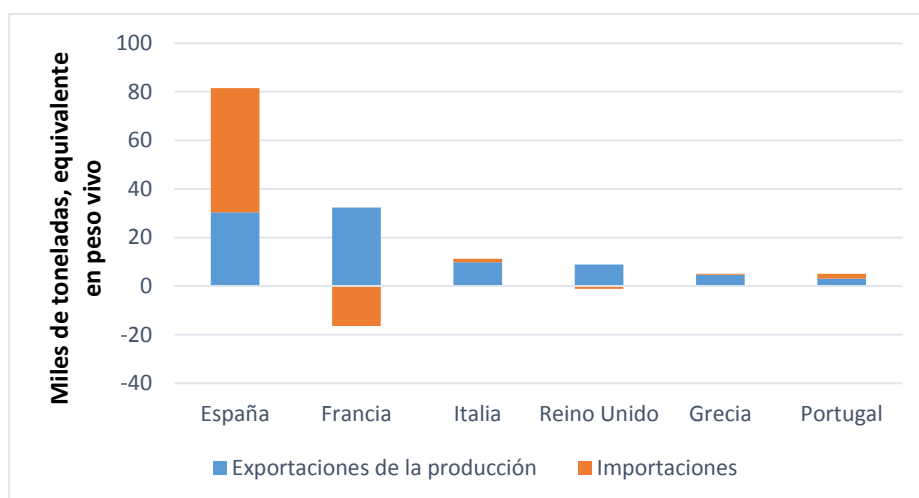
- (1) Aquí, solo se tienen en cuenta las capturas de merluza europea, dado que es la única especie de merluza que se desembarca fresca en los puertos de la UE (principalmente eviscerada).
- (2) Las importaciones y exportaciones de la UE solo incluyen el comercio con países extracomunitarios, mientras que en lo que respecta a los países, incluyen el comercio intracomunitario.

Fuentes: Cálculos propios de datos extraídos de la FAO y la base de datos COMEXT (CON RESPECTO A LA MERLUZA FRESCA O REFRIGERADA: 03025419 PARA *MERLUCCIVS SPP.* [EXCEPTO LA MERLUZA DEL CABO, LA MERLUZA DE ALTURA Y LA MERLUZA AUSTRAL]; 03025411 PARA LA MERLUZA DEL CABO, MERLUZA COSTERA O *MERLUCCIVS CAPENSIS* Y LA MERLUZA DE ALTURA DEL CABO O *MERLUCCIVS PARADOXUS*; Y 03025415 PARA LA MERLUZA AUSTRAL O *MERLUCCIVS AUSTRALIS*).

2.1.2 Suministro de los principales mercados de la UE correspondiente a la merluza fresca

La estructura de suministro varía en función del Estado Miembro. En España, donde los TAC permanecen muy por debajo de sus niveles históricos, las capturas nacionales solo suponen el 37 % del consumo aparente. Por el contrario, alcanzan el 203 % del consumo aparente en Francia, el único Estado Miembro de entre los seis principales mercados cuyas exportaciones superaron a las importaciones de manera significativa. Excepto en España, la merluza fresca sigue siendo, en buena medida, un producto nacional en todos los mercados.

Gráfico 6: Suministro de los principales mercados europeos en 2013 (volumen en toneladas)

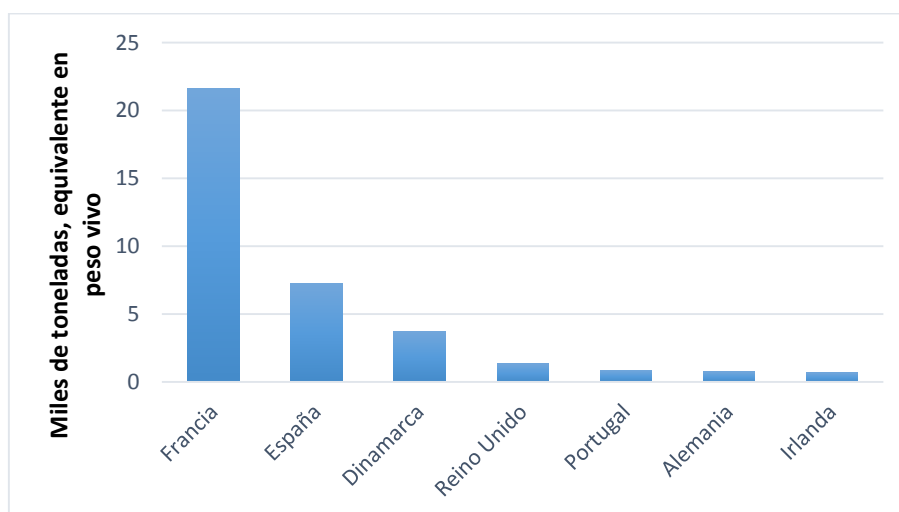


Fuentes: Cálculos propios de datos extraídos de la FAO y la base de datos COMEXT (CON RESPECTO A LA MERLUZA FRESCA O REFRIGERADA: 03025419 PARA *MERLUCCIVUS SPP.* [EXCEPTO LA MERLUZA DEL CABO, LA MERLUZA DE ALTURA Y LA MERLUZA AUSTRAL]; 03025411 PARA LA MERLUZA DEL CABO, MERLUZA COSTERA O *MERLUCCIVUS CAPENSIS* Y LA MERLUZA DE ALTURA DEL CABO O *MERLUCCIVUS PARADOXUS*; Y 03025415 PARA LA MERLUZA AUSTRAL O *MERLUCCIVUS AUSTRALIS*).

2.1.3 Principales países exportadores dentro de la UE

Las exportaciones de merluza fresca (principalmente europea) de los Estados Miembros de la UE son bastante limitadas, a excepción de Francia. Los dos principales exportadores, Francia y España, también son los principales productores, importadores y consumidores. Dinamarca actúa principalmente como reexportador de la merluza noruega a España y Francia.

Gráfico 7: Principales exportadores europeos de merluza fresca en 2013 (volumen)



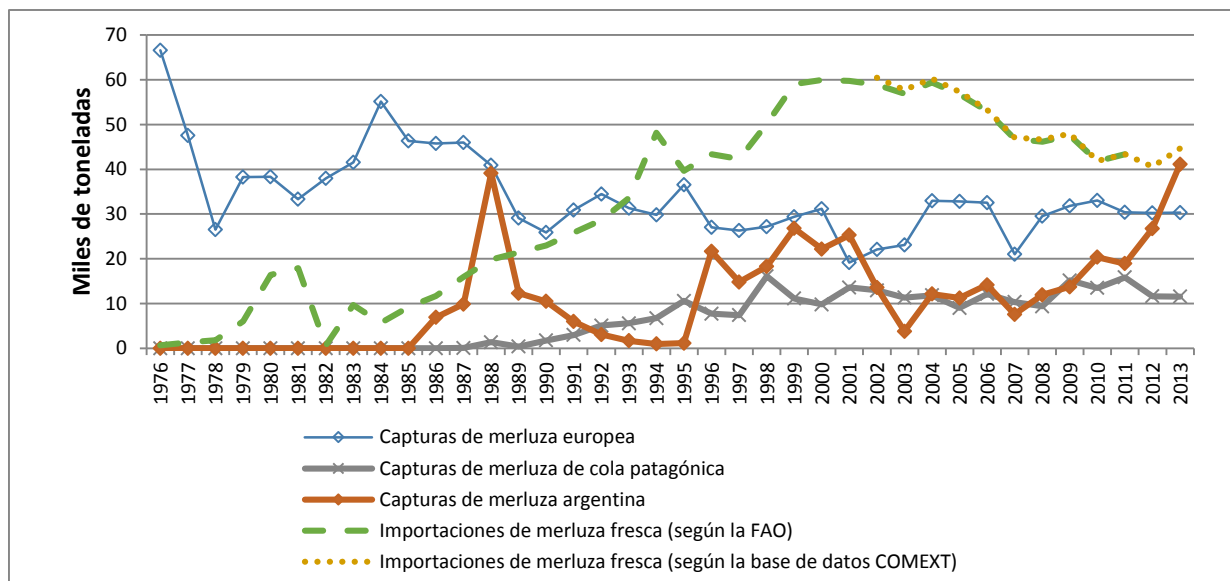
Fuente: Elaboración de COMEXT (CON RESPECTO A LA MERLUZA FRESCA O REFRIGERADA: 03025419 PARA *MERLUCCIVUS SPP.* [EXCEPTO LA MERLUZA DEL CABO, LA MERLUZA DE ALTURA Y LA MERLUZA AUSTRAL]).

2.2 El mercado español

2.2.1 Resumen histórico del suministro español de merluza

Las tendencias a largo plazo en España reflejan el cambio en las distintas procedencias de la merluza.

Gráfico 8: Capturas españolas (excluida la merluza del Cabo) e importaciones de merluza (1976-2013)

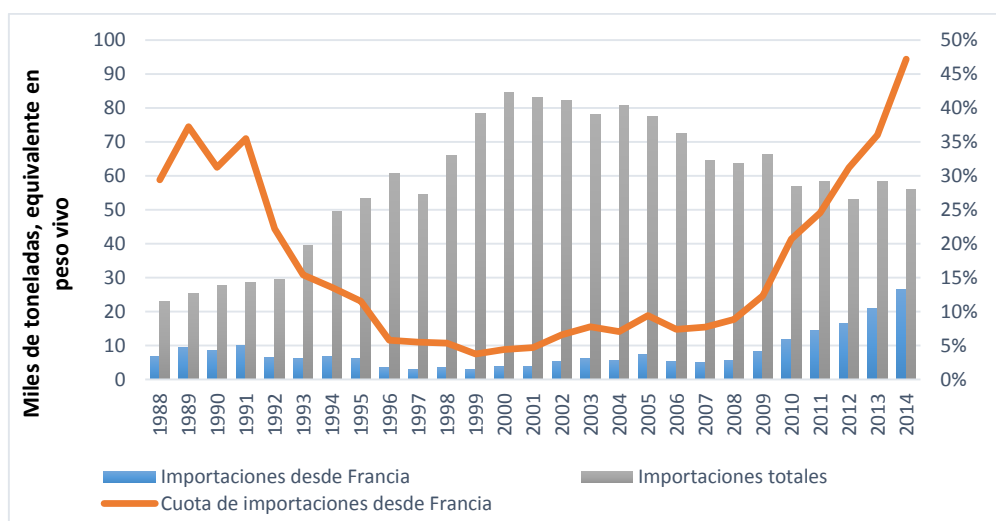


Fuente: Elaboración de la FAO (capturas e importaciones entre 1976 y 2010) y COMEXT (importaciones).

A largo plazo, han sido tres las fuentes de suministro que han compensado la reducción de las capturas españolas de merluza europea: principalmente la importación de merluza fresca hasta 2005; en menor medida, el incremento en las capturas de merluza de cola patagónica y, especialmente en los últimos años, el aumento de las capturas de merluza argentina, aunque la merluza de cola patagónica y la merluza argentina solo se desembarcan parcialmente en España y lo hacen de forma congelada.

De acuerdo con el informe elaborado por Guillén, el hecho de pasar a formar parte de la UE ejerció un impacto significativo en el suministro de merluza en España a finales de la década de los 80, dado que este país tuvo que reducir su flota a causa de las negociaciones. Algunas de las capturas españolas de merluza europea en el golfo de Vizcaya realizadas por la flota francesa se reexportaron a España.

Gráfico 9: Cuota de las importaciones españolas de merluza fresca procedente de Francia desde 1988



Fuente: Elaboración de la FAO (capturas e importaciones entre 1976 y 2010) y COMEXT (importaciones).

De hecho, las importaciones con origen en Francia supusieron entre un 30 % y un 40 % del total de las importaciones de merluza fresca (*Merluccius spp.*) al mercado español entre 1988 y 1992. Sin embargo, se redujeron a partir de 1992 y solo representaron el 5 % de las importaciones españolas de merluza fresca en 1997. Las importaciones francesas aumentaron de nuevo después de 2008 y alcanzaron un 47 % de todas las importaciones españolas de merluza fresca en 2014 (en toneladas, equivalente en peso vivo).

2.2.2 Principales especies de pescado consumidas en España

A pesar de que la merluza se sitúa en el séptimo puesto en lo referente al consumo de pescado per cápita en la UE (fuente: EUMOFA, El mercado pesquero de la UE, Edición 2014¹), se trata, con diferencia, de la principal especie consumida en términos de volumen y valor en España, ya que representó un 13 % del consumo de pescado en los hogares españoles en 2014, así como un 24 % de los peces.

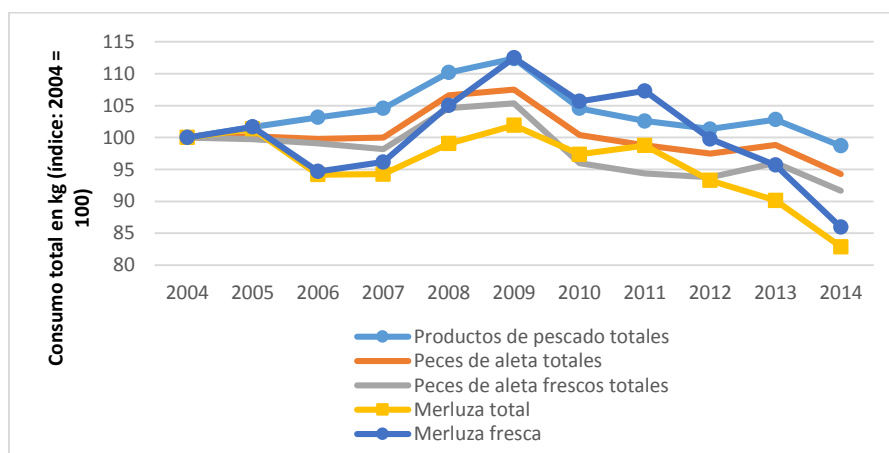
Por otro lado, el bacalao y el salmón son menos apreciados en España en comparación con Francia, el Reino Unido o Portugal. La merluza se consume 3 veces más que el bacalao y el salmón.

¹ <http://www.eumofa.eu/documents/10157/b4a664f1-da34-438b-95f3-fc852b2255ad>.

Tabla 6: Consumo de pescado en España (fresco y congelado) por especie expresado en kg per cápita

Especies	2010	2011	2012	2013	2014	Evolución 2010/2014
Merluza	4,02	4,09	3,84	3,78	3,5	↓ -13%
Gamba	2,28	2,3	2,21	2,09	1,93	↓ -15%
Calamar y pota/pulpo	1,7	1,47	1,48	1,81	1,61	↔ -5%
Mejillón	1,25	1,23	1,24	1,1	1,21	↔ -3%
Bacalao	0,82	0,85	0,88	1,08	1,1	↑ 34%
Salmón	0,73	0,86	1,09	0,97	1,15	↑ 58%
Anchoa	1	1,03	0,84	1	0,97	↔ -3%
Lenguado	1,07	0,88	0,78	0,91	0,83	↓ -22%
Dorada	0,68	0,59	0,72	0,64	0,61	↓ -10%
Atún/bonito	0,6	0,58	0,66	0,61	0,61	↔ 2%

Gráfico 10: Evolución del consumo de merluza en España de 2004 a 2014



Fuente: MAGRAMA (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente): datos de consumo.

El consumo de merluza experimentó una reducción en 2006, con la implementación del plan de recuperación, y tuvo un nuevo repunte en 2008 y 2009. A partir de 2009, se redujo casi un 20 % en términos de volumen y un 15 % en lo que respecta al valor, mientras que el consumo general de pescado disminuyó un 12 % en volumen y cerca de un 5 % en valor. Después de 2011, se produjo una disminución particularmente significativa en el consumo de merluza (-16 % en volumen y -11 % en valor en tres años).

De acuerdo con los agentes económicos entrevistados, a pesar de que la merluza sigue siendo la principal especie consumida en España y de que todavía se percibe como el pescado "local" de mayor importancia, se puede sustituir fácilmente por otras especies de pescado blanco u otros productos de pescado si se produce una falta de suministro o si el precio es demasiado alto.

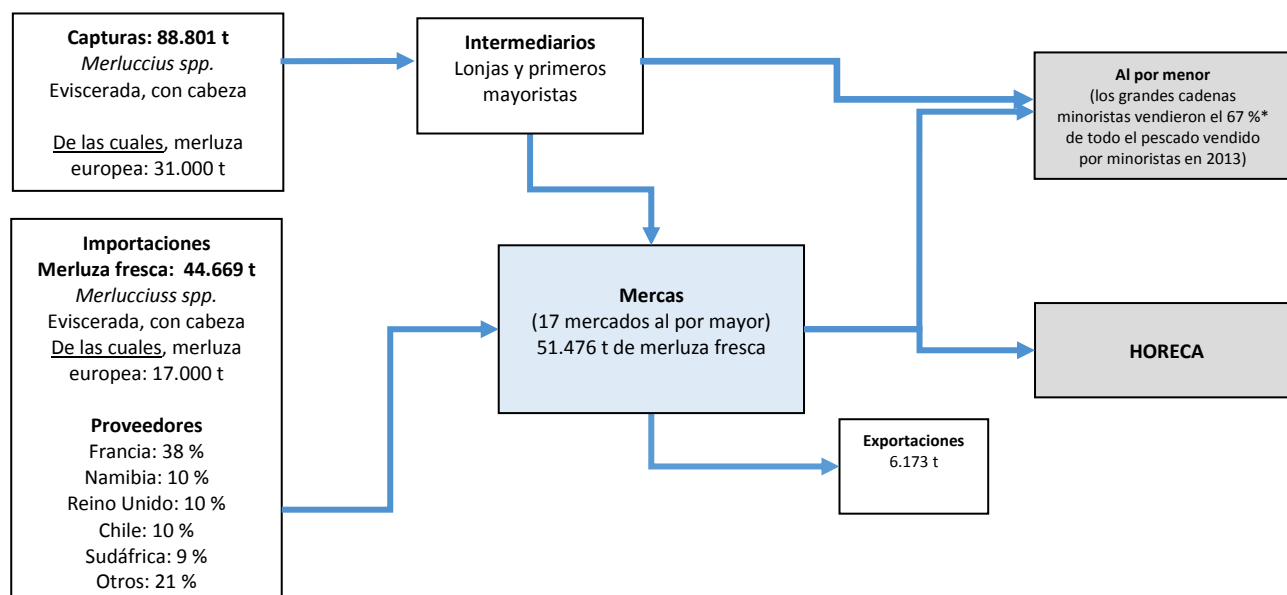
2.2.3 Estructura de la cadena de suministro

La cadena de suministro de la merluza fresca, al igual que sucede con otros pescados frescos, es muy corta. El pescado desembarcado por la mañana puede encontrarse en los comercios minoristas el mismo día. La mayoría del pescado desembarcado en España se vende en las lonjas.

Los 17 Mercas (mercados al por mayor) de pescado con sus 422 mayoristas vendieron 257.171 toneladas de pescado fresco en 2014 en todo el país, de las que el 20 % correspondieron a la merluza (34.231 toneladas de merluza y 17.245 toneladas de pescadilla).

El siguiente esquema ofrece una representación simplificada de la cadena de suministro, aunque la realidad es mucho más diversa. La cadena de suministro varía en función del comercio (HORECA, pescaderías, grandes cadenas minoristas, etc.), pero también dependiendo de las regiones, ya que es más probable que los minoristas compren directamente en las lonjas en las zonas costeras.

Gráfico 11: Cadena de suministro de merluza fresca en España en 2013



Fuentes:

Cálculos de AND-Internacional basados en datos de MAGRAMA, MERCASA, COMEXT y FAO.

Importaciones y exportaciones españolas: COMEXT.

Capturas españolas: FAO.

Datos sobre Mercas y consumo: MAGRAMA y MERCASA (informe anual de 2014, Alimentación en España 2014).

* Las "grandes cadenas minoristas" incluyen supermercados e hipermercados.

2.2.4 Segmentación del mercado

La principal segmentación del mercado de la merluza en España se basa en el tamaño del pescado (merluza frente a pescadilla). Las preferencias del consumidor a ese respecto varían en función de la región y la tradición. Por ejemplo, las ventas de merluza en Mercasevilla se componen casi exclusivamente de pescadilla, que se vende cerca de un 60 % más barata que la merluza.

La merluza se vende a 1,3 veces el precio de la pescadilla, aproximadamente, en la primera venta² (4,70 EUR/kg frente a 3,65 EUR/kg) y a cerca de 1,6 veces el precio de la pescadilla en el entorno minorista (15,08 EUR/kg frente a 9,44 EUR/kg), conforme a los precios medios de 2014 obtenidos por el Observatorio de Precios español.

Los precios también cambian significativamente en función de la región, como se puede observar en los precios de los principales mercados al por mayor de la segunda semana de septiembre de 2015, que varían de los 5,24 EUR/kg de Madrid hasta los 8,50 EUR/kg de Valencia para la merluza .

Tabla 7: Ejemplo de las diferencias de precio de la merluza dependiendo de la ubicación

	Mercamadrid		Mercabarna		Mercabilbao		Mercavalencia	
	11 de sept.	15 de sept.	11 de sept.	15 de sept.	11 de sept.	15 de sept.	11 de sept.	15 de sept.
<i>Merluza</i>	5,87	5,24	6,50	6,00	7,00	7,00	8,50	8,50
<i>Pescadilla</i>	5,51	5,60	3,90	5,00	5,90	5,80	4,00	4,00

Las técnicas de pesca también influyen en la calidad y en los precios de las primeras fases de la cadena de suministro³. En el mercado mayorista de Mercabarna, en Barcelona, están disponibles las estadísticas anuales detalladas y se segmenta la merluza fresca en 5 categorías, con precios que oscilan desde los 3,59 EUR/kg hasta los 6,16 EUR/kg en 2014.

Tabla 8: Ejemplo de la segmentación del mercado en Mercabarna (2014)

	t	%	precio promedio (EUR/kg)
Pescadilla de 500 g	1.129	13 %	3,62
Pescadilla de 500 g a 1 kg	678	8 %	4,00
Merluza (>1 kg), arrastre	1.737	20 %	3,59
Merluza, palangre, importada	549	6 %	6,16
Merluza, palangre, nacional	4.717	54 %	5,73
Merluza total	8.810	100 %	4,93

² Se corresponde con los precios origen en el Observatorio de Precios del MAGRAMA, que son los precios del mayorista en origen.

³ De acuerdo con la documentación existente, la técnica de pesca no es tan relevante para el consumidor final.

En definitiva, existen diversos factores que influyen en lo que se percibe como una buena relación calidad-precio, como el tamaño, la tradición cultural y las técnicas de pesca, pero también la frescura y el origen (especies locales frente a otras de fuera). Asimismo, se están desarrollando eco-etiquetados, por ejemplo, la certificación MSC de la merluza gallega pescada mediante palangre en 2014. No obstante, según las partes entrevistadas, los consumidores españoles siguen siendo más sensibles a la proximidad del origen que a las eco-etiquetas cuando se trata de compras responsables y el desarrollo de dichas etiquetas está impulsado por las exportaciones más que por el mercado español.

Fuentes: Mercasa, Mercaberna y entrevistas.

2.2.5 Cuestiones clave del mercado de merluza fresca

Los principales motores del mercado son:

- El tamaño del pescado: el mercado de la merluza fresca se segmenta, principalmente, por tamaños. Se ha comprobado que, en España, no solo los precios varían en función del tamaño, sino también la flexibilidad de los mismos (Guillén, 2006). La merluza suele considerarse un producto de calidad, mientras que la pescadilla se percibe como un producto estándar. La investigación de Guillén también demuestra que ambos productos actúan como principal sustitutivo del otro.
- Las técnicas de pesca: para la merluza, se utilizan principalmente dos artes de pesca: el palangre y el arrastre. La principal fuente de suministro en términos de volumen en la UE es la merluza de arrastre, pero la pesca mediante palangre es más habitual y tradicional en España⁴. La merluza capturada con palangre es de mejor calidad y se puede vender a un precio en origen más alto que la de arrastre. Además, es posible observar algunas diferencias entre los dos productos en España en lo que respecta a la flexibilidad de los precios, la flexibilidad de escala (el precio varía como consecuencia de los cambios del gasto total del consumidor) y la flexibilidad entre precios (entre los de la merluza de arrastre y los de la merluza de palangre) (Guillén, 2006). Estos análisis de precios muestran que la merluza capturada mediante palangre suele comportarse más como un producto de mayor exclusividad, mientras que la merluza de arrastre se comporta como uno estándar. En otras palabras, los gastos adicionales de la merluza tienden a beneficiar más a la merluza de palangre que a la de arrastre, al mismo tiempo que la disponibilidad de la merluza de palangre ejerce más influencia en los precios de la merluza de arrastre que al contrario. La tesis de Guillén se llevó a cabo antes del plan de recuperación y de la crisis económica, por lo que es posible que el comportamiento del consumidor haya evolucionado en cierto modo y que las cifras exactas de la flexibilidad de los precios sean diferentes en la actualidad. Sin embargo, la segmentación entre las dos técnicas de pesca sigue existiendo y el impacto ejercido sobre el comportamiento de los compradores no debe ser diferente en esencia. Es posible que dicha segmentación desaparezca en fases más avanzadas de la cadena de suministro, dado que la técnica de pesca no es un factor de diferenciación para el consumidor final, aunque puede ser que esto también cambie con los nuevos requisitos de etiquetado.

⁴ Fuente: Informe sobre la merluza de 2014 del MAGRAMA (el informe no incluye cifras).

- La evolución del suministro nacional: la caída de las capturas españolas de merluza europea en 2006 y 2007, durante el plan de recuperación, tuvo como resultado una mayor variabilidad de los precios y una subida del precio medio (véase la sección acerca de los precios que aparece a continuación). El consumo de merluza también se redujo durante este periodo a favor de otros pescados.
- La evolución de las importaciones: no existen pruebas del impacto ejercido por las importaciones en los precios de la merluza fresca. Esto puede ser debido a varios motivos:
 - Los desembarques españoles no son suficientes para satisfacer la demanda nacional, por lo que las importaciones complementan la producción nacional y, en realidad, suelen disminuir cuando las capturas aumentan.
 - Una parte significativa de las importaciones procede de empresas con propietarios españoles, que conocen perfectamente el mercado español y también constituyen una gran parte de los desembarques españoles.
 - La falta de suministro nacional se compensa en parte con otros pescados, por lo que las importaciones no son los únicos productos sustitutos.
 - Los costes de transporte son significativos en lo que respecta a la merluza fresca importada, ya que llega al país en avión.

2.3 Panorama del mercado francés

Francia es el segundo mercado más importante para la merluza fresca en la UE (con un consumo aparente de 15.940 toneladas de este producto en 2013) y representa aproximadamente un 13 % del consumo aparente de la UE.

La merluza europea es la única especie de merluza capturada por este país. El mar Mediterráneo y el golfo de Vizcaya son sus dos zonas de pesca. La producción francesa fluctuó entre 2003 y 2008 alrededor de las 13.000 toneladas, y se incrementó rápidamente tras implementarse el plan de recuperación en el golfo de Vizcaya, hasta alcanzar las 32.348 toneladas en 2013.

Tradicionalmente, la merluza no es tan apreciada en Francia. El bacalao y el eglefino lo son mucho más en Francia que en España.

Como consecuencia, el incremento de desembarques no fue absorbido en su totalidad por el mercado nacional y las exportaciones se multiplicaron casi por un 3,5 entre 2008 y 2013. Las importaciones también se incrementaron con moderación hasta 2012 y experimentaron una disminución en 2013.

En general, el consumo aparente se mantuvo bastante estable entre 2003 y 2008, con cerca de 10.000 toneladas, ascendiendo después hasta las 15.000 toneladas.

Como se puede observar en las noticias destacadas de EUMOFA de febrero de 2015, se ha producido una ligera caída de precios desde 2012: el precio medio en origen ha pasado de 2,56 EUR/kg en 2012 a 2,50 EUR/kg en 2013 y a 2,47 EUR/kg en 2014, hecho que pudo deberse a la mayor disponibilidad de merluza fresca en el mercado.

Gráfico 12: Producción y comercio de merluza europea fresca en Francia desde 2003

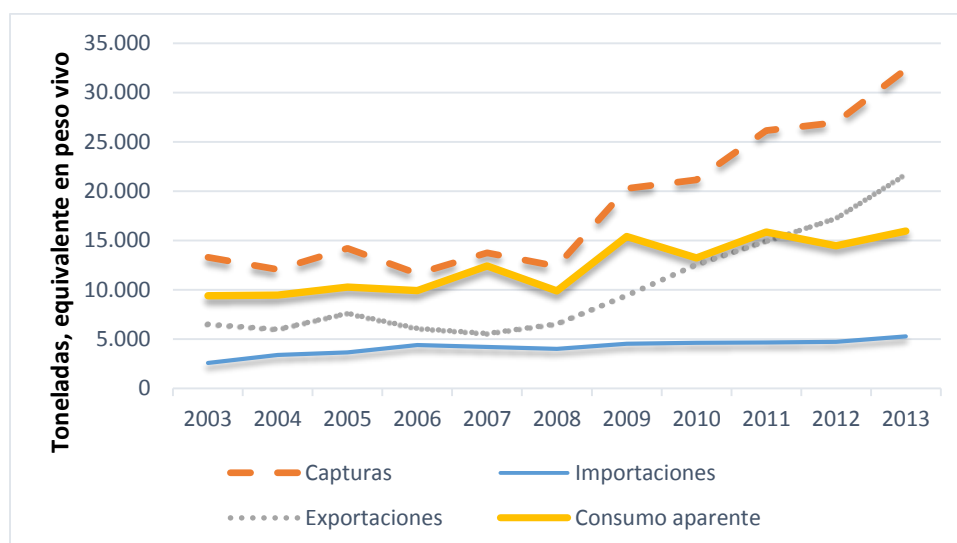


Tabla 9: Capturas francesas de merluza europea desde 2003 (toneladas, equivalente en peso vivo)

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Capturas	13.298	12.057	14.208	11.630	13.748	12.393	20.278	21.152	26.129	26.942	32.348
Importaciones	2.587	3.401	3.666	4.381	4.216	4.007	4.531	4.612	4.643	4.732	5.259
Exportaciones	6.498	5.999	7.612	6.087	5.552	6.528	9.418	12.542	14.925	17.206	21.667
Capturas: exportaciones	6.800	6.058	6.596	5.543	8.196	5.865	10.860	8.610	11.204	9.736	10.681
Consumo aparente	9.387	9.459	10.262	9.923	12.412	9.873	15.391	13.222	15.847	14.469	15.940

Fuentes:

FAO: capturas.

COMEXT: importaciones y exportaciones (las exportaciones a España se han ajustado para tener en cuenta las declaraciones españolas sobre importaciones de merluza fresca de Francia).

3 PRECIOS A LO LARGO DE LA CADENA DE SUMINISTRO

Este capítulo analiza los datos disponibles sobre precios y las tendencias de los mismos en distintos niveles de la cadena de suministro de merluza fresca en España. El análisis de la transmisión de precios se desarrolla en el siguiente capítulo.

Los análisis se basan, principalmente, en el Observatorio de Precios de los Alimentos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente (MAGRAMA), que proporciona los precios promedio semanales correspondientes a la merluza europea.

3.1 Precios iniciales

El siguiente gráfico ilustra el impacto ejercido por el plan de recuperación en los precios iniciales⁵. Entre 2005 y 2007, los precios y las variaciones estacionales de los mismos se incrementaron significativamente, especialmente en el caso de la merluza, con picos de casi 12 EUR/kg en los meses de invierno, dos veces el promedio de 2004.

Más tarde, los precios se redujeron entre 2008 y 2011, tanto para la merluza como para la pescadilla. A partir de entonces, se mantuvieron estables y solo experimentaron pequeñas variaciones estacionales, entre 3,4 y 5,5 EUR/kg para la merluza y entre 2,8 y 4,2 EUR/kg para la pescadilla (promedios mensuales).

Los precios de importaciones intracomunitarias también aumentaron ligeramente durante el plan de recuperación y se redujeron después de este, ya que pasaron de un promedio de 4,80 EUR/kg en 2007 a 2,80 EUR/kg en 2011. Se han mantenido en torno a los 3 EUR/kg desde entonces, por debajo de los precios de la merluza, pero por encima de los de la pescadilla.

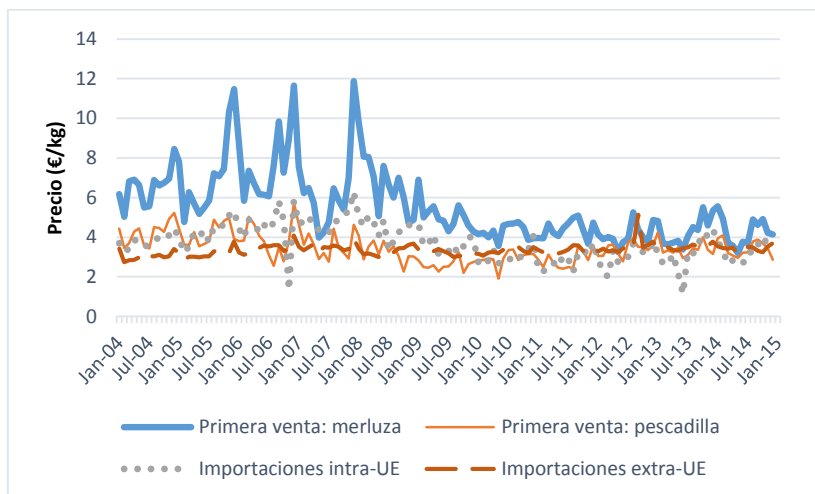
Por el contrario, los precios de las importaciones extracomunitarias no parecen haberse visto afectados por el plan de recuperación de la UE en 2006 y 2007. No obstante, tendieron a aumentar en este periodo, pues pasaron de los 3,00 EUR/kg en 2004 a los 3,40 EUR/kg en 2014, como consecuencia de la reducción general del suministro de merluza y, en especial, debido al recorte de la cuota de Namibia en los últimos años⁶.

En general, los precios tendieron a converger durante este periodo. En 2004, los precios de la merluza española fueron significativamente más altos que los demás, tanto los de la pescadilla española como los de las importaciones. Se vendió 3,50 EUR/kg más cara que los productos de importación extracomunitaria. En 2014, los precios de la pescadilla española, de las importaciones intracomunitarias y de las importaciones extracomunitarias estuvieron muy próximos (cerca de 3,30 y 3,40 EUR/kg), mientras que la merluza española se vendió solo 1 EUR por kilo más cara.

⁵ Los precios iniciales se corresponden con los precios de importación y los precios en origen nacionales. Los precios en origen son los precios de los primeros mayoristas en el lugar de desembarque.

⁶ <http://www.undercurrentnews.com/2013/06/12/hake-prices-recovering-on-demand-from-eu/>

Gráfico 13: Precios en origen mensuales de la merluza española (HKE) y precios de las importaciones de la UE



Se aprecia que, a partir de 2008-2009 (es decir, después de la crisis financiera mundial), los precios de la merluza y la pescadilla se aproximan, al producirse una ligera tendencia a la reducción en la merluza y un ligero aumento en la pescadilla, probablemente como resultado de una mayor disponibilidad de los productos y un menor poder adquisitivo de los consumidores para comprar productos de más calidad.

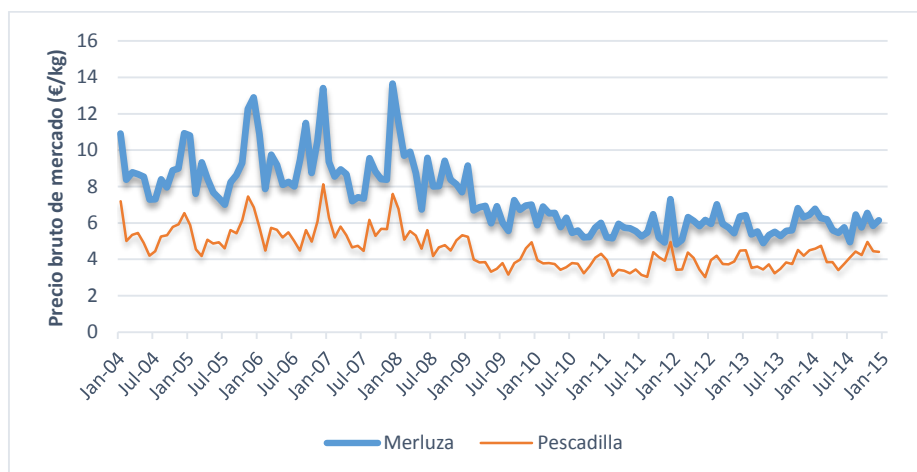
Los precios de las importaciones intracomunitarias, que eran superiores a los de las importaciones extracomunitarias y los precios en origen de la pescadilla antes de 2009, pasaron a ser inferiores, debido posiblemente al aumento de la capacidad exportadora del país vecino (Francia).

Fuente: Elaboración a partir de los datos semanales proporcionados por el Observatorio de Precios de los Alimentos del MAGRAMA, para los precios en origen de la merluza y la pescadilla, y la base de datos COMEXT, para los precios de las importaciones (CON RESPECTO A LA MERLUZA FRESCA O REFRIGERADA: 3026966 PARA LA MERLUZA DEL CABO, MERLUZA COSTERA O *MERLUCCIUS CAPENSIS* Y LA MERLUZA DE ALTURA, MERLUZA DE ALTURA DEL CABO O *MERLUCCIUS PARADOXUS*; 3026967 PARA LA MERLUZA AUSTRAL O *MERLUCCIUS AUSTRALIS*; Y 03026968 PARA LA MERLUZA DEL GÉNERO *MERLUCCIUS* [EXCEPTO LA MERLUZA DEL CABO O MERLUZA COSTERA, LA MERLUZA DE ALTURA O MERLUZA DE ALTURA DEL CABO Y LA MERLUZA AUSTRAL]).

3.2 Precios en el mercado mayorista

Los precios en los mercados mayoristas de la merluza y la pescadilla han mostrado una evolución similar a la experimentada por los precios en origen.

Gráfico 14: Precios mensuales de la merluza fresca en el mercado mayorista



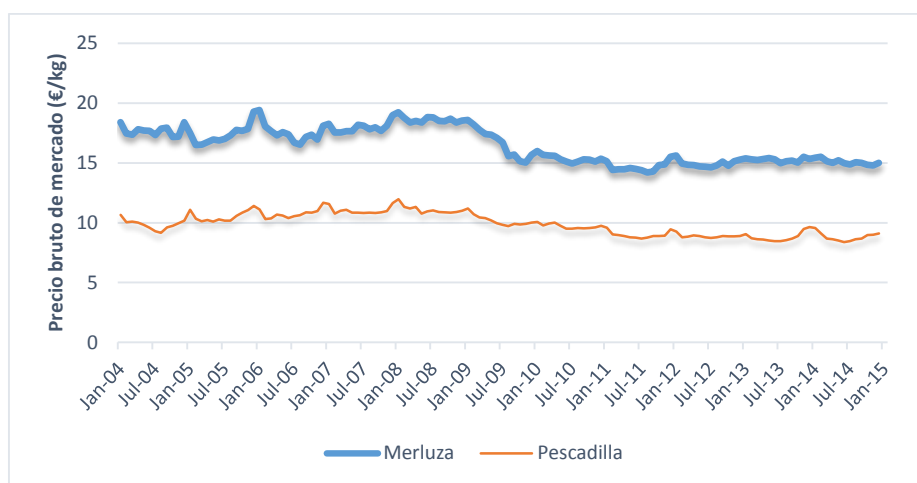
Fuente: Elaboración a partir de los datos semanales proporcionados por el Observatorio de Precios de los Alimentos del MAGRAMA para los precios en origen de la merluza y la pescadilla).

3.3 Precios en el mercado minorista

Los precios en los mercados minoristas han tendido a variar mucho menos que los precios en origen y los precios al por mayor, dado que los costes de la materia prima suponen un porcentaje más pequeño del coste total. El impacto del plan de recuperación apenas se notó durante su implementación. Los precios de la pescadilla aumentaron un 12 % entre 2004 y 2007, y siguieron creciendo en 2008, tras finalizar el plan de recuperación. Los precios de la merluza aumentaron principalmente entre 2006 y 2008, pero solo un 5 % en total. El incremento podría estar relacionado tanto con la subida de los precios de las importaciones como con el plan de recuperación.

Sin embargo, después de 2008, los precios al por menor de la merluza y la pescadilla se redujeron y experimentaron una tendencia semejante a la observada en los precios en origen y de mayoristas.

Gráfico 15: Precios al por menor mensuales de la merluza fresca



Fuente: Elaboración a partir de los datos semanales proporcionados por el Observatorio de Precios de los Alimentos del MAGRAMA para los precios en origen de la merluza y la pescadilla).

4 ESTRUCTURA DE PRECIOS EN LA CADENA DE SUMINISTRO

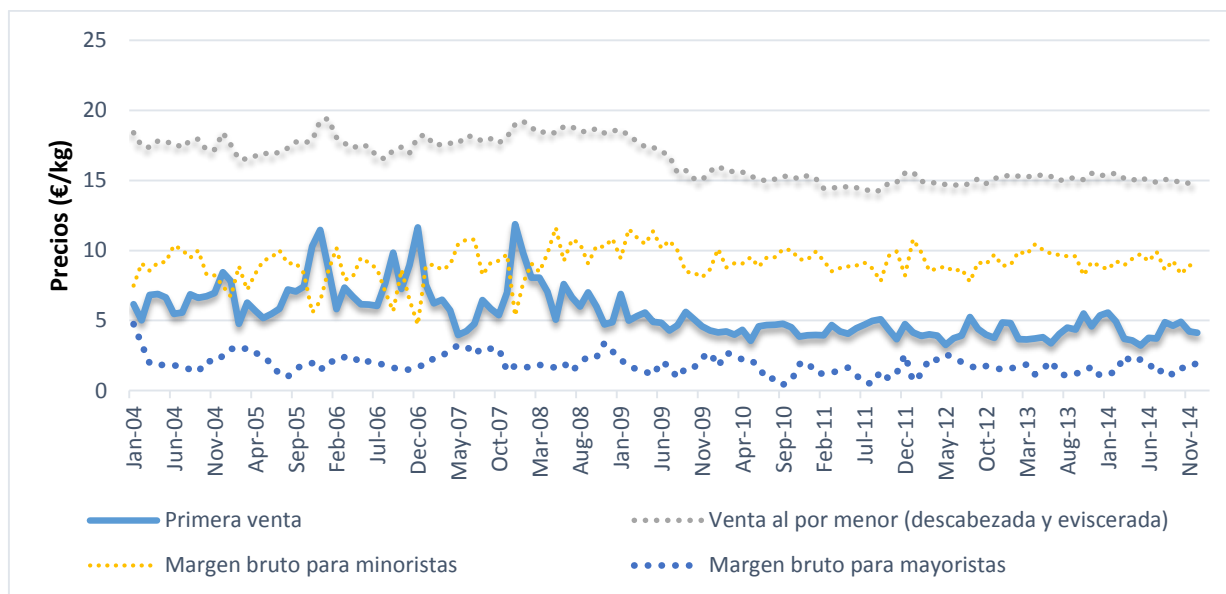
En el capítulo anterior, se puede observar que los precios en origen y los precios al por mayor presentan tendencias similares, mientras que la evolución de los precios al por menor parece más suave.

Esto puede ser debido al hecho de que los consumidores son menos capaces de diferenciar entre las diversas especies de merluza, de manera que las distintas especies pueden convertirse en sustitutos más frecuentes al final de la cadena de mercado. Asimismo, como suele suceder con los productos agrícolas, las reducciones de precios tienden a ser más pronunciadas en el origen que al nivel de venta al por menor, en relación con la función de amortiguador de precios que desempeñan los minoristas.

4.1 Análisis cronológico de precios

El siguiente gráfico muestra los mismos precios de los gráficos del capítulo 3 (precios en origen y precios al por menor), así como la evolución mensual del margen bruto tanto para los mayoristas como para los minoristas. También se ha tenido en cuenta que los precios al por menor de la merluza son los del pescado descabezado, mientras que los precios al por mayor y los precios en origen son los del pescado entero eviscerado.

Gráfico 16: Precios promedio mensuales a lo largo de la cadena de suministro de la merluza



Fuentes: Elaboración a partir de los datos semanales proporcionados por el Observatorio de Precios de los Alimentos del MAGRAMA para los precios en origen de la merluza y la pescadilla).

Las tendencias observadas a partir de 2004 corroboran los hallazgos de Guillén. El gráfico demuestra que, a largo plazo, las variaciones de los precios en origen se transmiten a los clientes. Sin embargo, a corto plazo, los precios minoristas tienden a fluctuar mucho menos que los precios de origen.

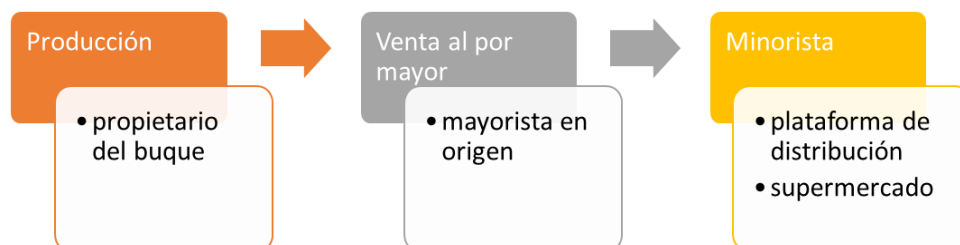
No obstante, las interpretaciones deben realizarse con cautela, dado que la investigación de Guillén muestra que los mecanismos de transmisión de precios varían en función de cada segmento de mercado, algo que no se refleja aquí. Por ejemplo, la transmisión de precios a lo largo de la cadena de suministro parece más sistemática para los productos de calidad elevada, como la merluza gallega capturada con palangre o los productos etiquetados, dado que son más difíciles de sustituir. El análisis tampoco tiene en cuenta factores importantes, como la evolución de los costes de intermediarios en los diferentes niveles o los cambios en las combinaciones de productos a escala minorista (por ejemplo, el reemplazo por otras especies del género *Merluccius*).

4.2 Costes y márgenes en la cadena de suministro de la merluza fresca

El análisis siguiente está basado en el estudio de la cadena de valor y la transmisión de precios de la merluza europea⁷, elaborado por el MAGRAMA en 2012, que se centra en la merluza vendida por grandes minoristas. En estos casos, el pescado suele compararse directamente a los mayoristas ubicados en los

⁷ Estudio de la cadena de valor y formación de precios de la merluza europea. El estudio completo está disponible en: http://www.magrama.gob.es/es/estadistica/temas/observatorio-de-precios-origen-destino-en-alimentacion/Estudio_Merluza_tcm7-182788.pdf

puertos y no pasa por los grandes Mercas, como se ilustra a continuación. El precio pagado por los minoristas incluye el transporte hasta la plataforma de distribución.



El Observatorio de Precios de los Alimentos, creado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente, proporcionó los datos sobre costes y márgenes correspondientes a 2010.

Los siguientes costes y precios se obtuvieron originalmente gracias a las entrevistas realizadas a una muestra de agentes económicos y a la colaboración de organizaciones representativas del sector.

De acuerdo con las partes entrevistadas, la estructura general de costes se ha mantenido estable desde entonces.

Se obtuvieron las siguientes conclusiones:

- Un incremento del precio en origen del 0,8 % (de acuerdo con los precios de desembarques de EUROSTAT para la merluza europea en España).
- Un aumento del precio mayorista de origen del 0,3 % (de acuerdo con los datos del Observatorio de Precios del MAGRAMA).
- Una reducción del precio al por menor del 0,7 % (de acuerdo con los datos del Observatorio de Precios del MAGRAMA).
- Costes de transporte estables, dado que los precios aumentaron principalmente antes de 2010.
- Un incremento de los costes de mano de obra del 5,6 % (de acuerdo con la encuesta laboral del INE).
- Un incremento de los costes de intermediarios del 8 % (de acuerdo con el Índice de Precios Industriales del INE).
- Costes de mermas estables⁸, calculados como porcentaje de los costes de materia prima.

⁸ En el presente estudio, los costes de mermas incluyen las pérdidas debidas al pescado no vendido (caducado, mala calidad, etc.) y a la pérdida de peso derivada por el secado progresivo que experimenta el pescado, en especial después de colocarse en los mostradores.

Tabla 100: Costes y márgenes en la cadena de suministro de la merluza fresca en España (2013)

	€/kg		% del	% del
	Intervalo	Promedio	precio mayorista	precio minorista
Precio en origen	3,56-5,07	4,26	84 %	46 %
Transporte de buque -> plataforma	0,17-0,22	0,19	4 %	2 %
Otros costes (hielo, depreciación, etc.)	0,18-0,38	0,28	5 %	3 %
Coste de la mano de obra	0,11-0,18	0,15	3 %	2 %
Margen neto	0,18-0,29	0,19	4 %	2 %
Entrega en plataforma	4,15-6,08	5,07	100 %	55 %
Costes operativos de la plataforma	0,06-0,17	0,12		1 %
Transporte de plataforma > tienda	0,08-0,38	0,23		2 %
Mermas	0,27-0,8	0,54		6 %
Coste de la mano de obra	0,37-0,56	0,46		5 %
Otros costes (mostradores)	0,34-0,56	0,45		5 %
Margen neto	2,4-2,45	2,43		26 %
Precio medio de venta sin IVA	7,67-11	9,29		100 %
IVA (10 %)	0,77-1,1	0,93		
Precio medio de venta	8,44-12,1	10,22		

Fuente:

- MAGRAMA: Estudio de la cadena de valor y formación de precios de la merluza europea, 2012.
- MAGRAMA: Observatorio de Precios de los Alimentos.
- Eurostat: precios de desembarque.
- INE: costes de mano de obra, costes industriales y costes de transporte.

Los costes de las mermas son los de mayor valor para los minoristas (un 6 % del precio al por menor). Esto se debe a que la merluza es un pescado grande, lo que supone pérdidas importantes en la fase de preparación (retirada de la cabeza, fileteado, etc.) y un deterioro más rápido del animal.

Otros costes, tanto a escala mayorista como minorista, incluyen otros costes de suministro, el hielo, los impuestos y la depreciación.

4.3 Análisis de la estructura de precios

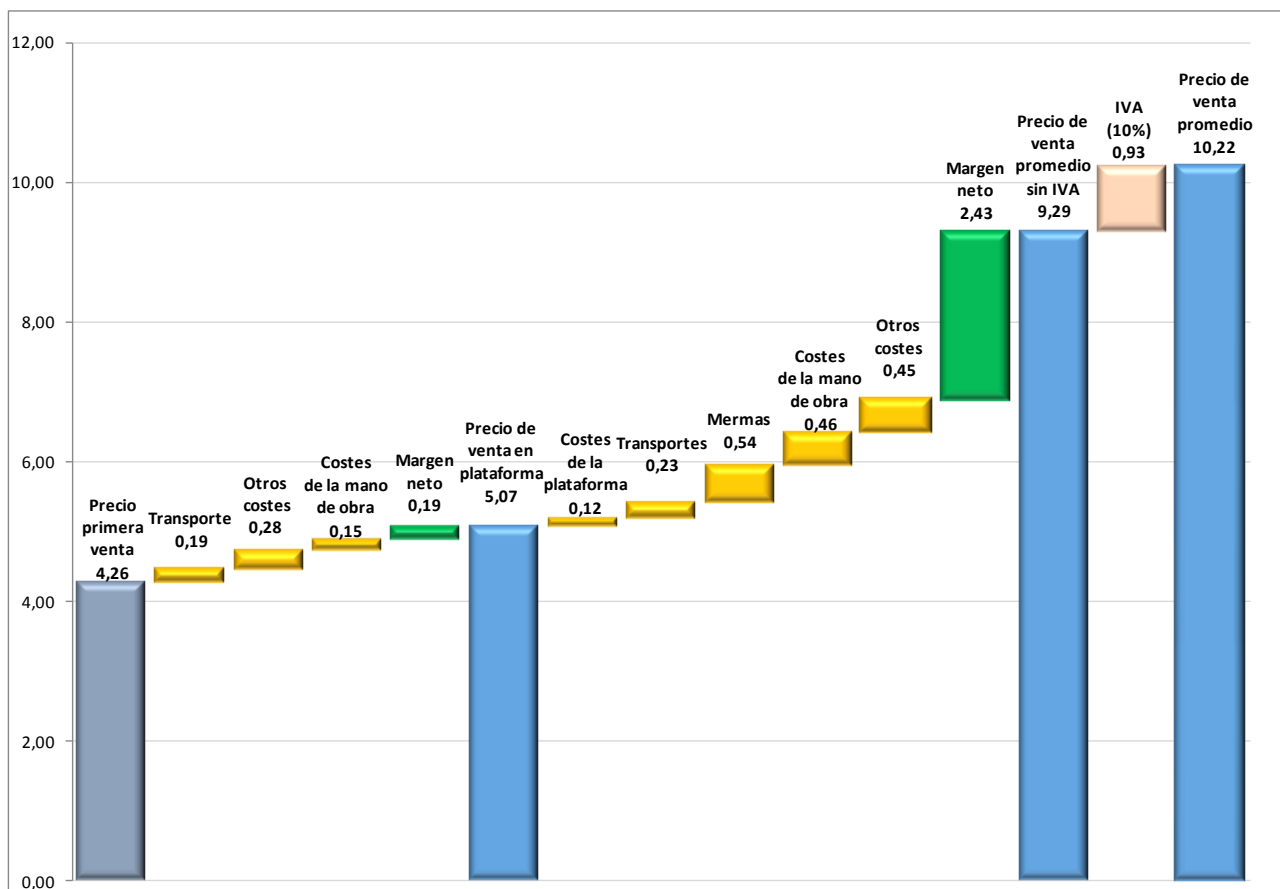
El siguiente gráfico muestra los principales costes y márgenes promedio. Al igual que el análisis anterior, refleja la cadena de valor de la merluza europea vendida por grandes minoristas.

El margen neto se estima en 2,43 EUR/kg en la fase minorista, es decir, un 26 % del precio al por menor (sin impuestos).

El margen neto de los primeros mayoristas se calcula en 0,19 EUR/kg o un 3,7 % del precio mayorista en origen.

En 2010, el margen neto de la merluza fresca se estimó en 2,58 EUR/kg en el ámbito minorista (un 28 % del precio al por menor, sin IVA) y en 0,23 EUR/kg en el ámbito mayorista (un 4,6 % del precio mayorista en origen).

Gráfico 17: Estructura de precios de la merluza europea a lo largo de la cadena de suministro (2013)



Fuente:

- MAGRAMA: Estudio de la cadena de valor y formación de precios de la merluza europea, 2012.
- MAGRAMA: Observatorio de Precios de los Alimentos.
- Eurostat: precios de desembarque.
- INE: costes de mano de obra, costes industriales y costes de transporte.