

DORADA

2012

PRECIOS SEMANALES EN LA CADENA DE COMERCIALIZACIÓN



(Semana 52/2012)



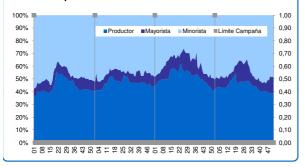
Alimentos

Campaña

	Precios (€/kg)			
	Origen	Merca	Destino	
Semana 52 (2012)	3,77	4,97	9,80	
Promedio 4 Semanas Anteriores	3,75	4,94	9,67	
(1) Promedio Campaña	4,35	5,29	9,77	
(2) Promedio 2 Campañas Anteriores	4,61	5,44	9,35	
Variación (1)/(2) _	-6%	-3%	4%	
	Margen Bruto (€/kg)			
	Merca-	Destino-	Destino-	
	Origen	Merca	Origen	
Semana 52 (2012)	1,20	4,83	6,03	
Promedio 4 Semanas Anteriores	1,19	4,73	5,92	
(1) Promedio Campaña	0,94	4,48	5,42	
(2) Promedio 2 Campañas Anteriores	0,83	3,91	4,74	
Variación (1)/(2)	13%	15%	14%	

	Participación en Precio Destino			
	Productor	Mayorista	Minorista	
Semana 52 (2012)	38%	12%	49%	
Promedio 4 Semanas Anteriores	39%	12%	49%	
(1) Promedio Campaña	45%	10%	46%	
(2) Promedio 2 Campañas Anteriores	49%	9%	42%	
Variación (1)/(2)	-10%	8%	10%	

3. Participación en Precio Destino 2009-2012



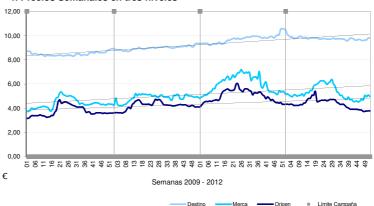
Observaciones y Tendencias

Los precios medios de la dorada en la campaña de 2012 se incrementaron en destino, respecto de las dos campañas anteriores, con variaciones del 4%. Disminuye en origen y merca un 6% y un 3% respectivamente.

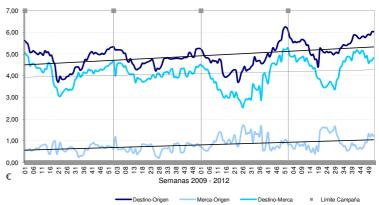
IPC: la variación interanual, al mes de diciembre del 2012, para la rúbrica "Pescado fresco y congelado" fue del -1,6% situándose por debajo del grupo especial de IPC "Alimentos sin elaboración" (3,9%) y del IPC general (2,9%). (Fuente: INE-Datos IPC de diciembre del 2012).

1. Precios Semanales en tres niveles

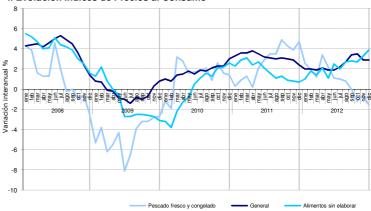
Semana



2. Margen Bruto de Precios Semanales



4. Evolución Índices de Precios al Consumo



Consideraciones Metodológicas

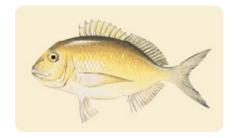
Todos los datos están referidos a precios corrientes. Los promedios NO incluyen los precios de la última semana

Precios en Origen: la información para el Observatorio de Precios del MAGRAMA de productos pesqueros frescos en origen, se lleva realizando por parte de la SG de Economía Pesquera, desde octubre de 2003, con carácter semanal. El personal encargado de la recogida de datos pertenece a la empresa TRAGSATEC que, mediante una asistencia técnica, presta sus servicios a la Subdirección General de Economía Pesquera de la Dirección General de Ordenación Pesquera.

Los precios recibidos se refieren siempre a producto fresco, normalmente entero y eviscerado y siempre relativo a peso comercializado, puesto que las notas de venta sólo se efectúan cuando el pescado es vendido, no cuando es desembarcado, por lo tanto el peso vivo no se usa para esta estadística. Red de MERCAS: Los Precios Medios Ponderados responden a una muestra de MERCAS que, en conjunto, agrupan a un colectivo de 890 empresas mayoristas y representan en torno al 85% del volumen total comercializado por la Red en pescado.

Los Precios de Venta al Público son Precios Medios Ponderados Nacionales facilitados por el Ministerio de Industria, Energía y Turismo. Son obtenidos en 27 capitales de provincia a través de la Red de Información de Mercado (32 informadores) tomándose, como mínimo, siete precios por producto: uno en un hipermercado, tres en supermercado, dos en tienda tradicional y uno en tienda descuento.

Nota metodológica: http://www.magrama.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-alimentacion/observatorio-precios/default.asp



Dorada (Acuicultura)

Sparus aurata

Pez de cuerpo alto y alargado con gran aleta dorsal. Labios gruesos, boca baja provista de una dentadura poderosa para triturar moluscos. Coloración gris plateada, más luminoso en vientre y flancos con dos inconfundibles manchas negras de fondo rojo en el comienzo de la línea lateral. Alcanza tallas de hasta 70cm, aunque lo más común es 30-40 cm con un peso frecuente de 500 grs. Hábitat tanto salvaje, en fondos litorales arenosos y con algas, como acuicultura donde esta muy extendida su crianza.



Observatorio de Precios de los Alimentos

Características Comerciales

- Pescado semigraso procedente de la pesca extractiva o de la acuicultura, en
- La dorada procedente de la pesca extractiva o "salvaje" se presenta en fresco en tamaños entre 25/70 cm y hasta 6 kg de peso. Carne muy apreciada y de sabor exquisito.
- El tamaño comercial de la dorada de acuicultura puede abarcar de los 200 a 1.500 g. Sobresalientes características con una excelente relación calidad-

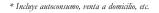
Mercado Nacional				
Welcado I vacional	2009	2010	2011	
Producción anual acuícola (t)	21.319	19.080	Sin dato	
Producción anual acuícola (miles de euros)	80.113	Sin dato	Sin dato	
(Fuente: MAGRAMA– Datos de producción)				
Exportación anual Sparus aurata (toneladas)	4.696	3.968	5.855	
Exportación anual Sparus aurata((miles euros)	19.647	19.307	17.041	
Importación anual Sparus aurata((toneladas)	7.513	7.592	7.600	
Importación anual Sparus aurata((miles euros)	28.902	33.121	37.162	
(Fuente: Secretaría de Estado de Comercio)				
Total comprado (miles de kg)* (Sparurs+Dentex)	37.576	31.963	27.233	
Consumo total (kg/hab·año)*(Sparurs+Dentex)	0,84	0,68	0,59	
(Fuente: MAGRAMA-Panel de Consumo Alimentar	io) *S	ólo hogares		

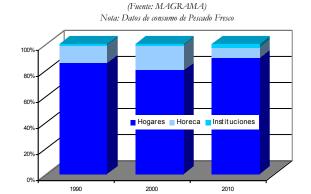
Cadena de Valor



Consumo por segmentos

Evolución cuota mercado minorista % sobre total nacional (Fuente: MAGRAMA) 60 **2**005 **2**006 **2**010 50 40 30 20 10 0 Tienda tradicional Otros* Supermercado Hipermercado





Zonas de producción (Fuente: MAGRAMA)

Estacionalidad de las ventas (Fuente: MERCASA)



Do rada Do rada acuicultura: 85-90% +600 g: 15% Dorada 400-Do rada 600 g:35% 's alv aje ": 10 - 15 %

Ventas (Fuente: MERCASA)

Dorada 300

400g: 50%