

ESTUDIO DE LA CADENA DE VALOR Y FORMACIÓN DE PRECIOS DE LA TRUCHA ARCO IRIS DE ACUICULTURA

Diciembre 2012







Realizado por



ÍNDICE DE CONTENIDOS



- 1. Introducción
 - 1.1. Consideraciones generales y particulares del estudio
 - 1.2. Metodología de trabajo
- 2. Estructura de costes y precios
 - 2.1. Esquema de la estructura de costes y precios
 - 2.2. Análisis de la estructura de costes y precios

Anexos

- I. Metodología
- **II. Fuentes**
- III. Descripción de las principales actividades y conceptos de coste



- 1. Introducción
 - 1.1. Consideraciones generales y particulares del estudio
 - 1.2. Metodología de trabajo
- 2. Estructura de costes y precios
 - 2.1. Esquema de la estructura de costes y precios
 - 2.2. Análisis de la estructura de costes y precios

Anexos

- I. Metodología
- **II. Fuentes**
- III. Descripción de las principales actividades y conceptos de coste

1.- INTRODUCCIÓN

1.1.- Consideraciones generales y particulares del estudio

Consideraciones generales:

Observatorio de Precios de los **Alimentos**

EL PRESENTE ESTUDIO SE ENMARCA DENTRO DE LAS ACTUACIONES QUE ESTÁ LLEVANDO A CABO EL MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE (MAGRAMA) PARA APORTAR INFORMACIÓN SOBRE LA CADENA DE VALOR Y FORMACIÓN DE PRECIOS DE LOS PRODUCTOS FRESCOS NO TRANSFORMADOS

- Se trata de un estudio descriptivo que persigue profundizar en el conocimiento sobre la cadena de valor de la Trucha arco iris (*Oncorhynchus mykiss*) para contribuir a la transparencia del mercado, así como detectar posibles ineficiencias de las cadenas de valor.
- Para ello, la actualización del estudio de la trucha arco iris analiza las configuraciones principales de las cadenas de valor identificadas en el estudio de la campaña 2010, y estudia el proceso de formación de precios a lo largo de la misma a través de la construcción de la nueva estructura de precios, a partir de los datos de costes, beneficios y precios actualizados para la nueva campaña.
- No pretende ser un estudio estadístico sobre ingresos, costes y beneficios de los distintos agentes que operan a lo largo de la cadena, ni un análisis detallado o diagnóstico del sector.
- A través de este estudio, se persigue fomentar la colaboración del sector en la mejora continua del mismo, mediante un análisis conjunto sobre los costes en los que se incurre a lo largo de la cadena y que impactan sobre el precio final al consumidor.
- El estudio permitirá asimismo **extraer las principales conclusiones** sobre la formación de los precios de la trucha arco iris de acuicultura para la nueva campaña, en su formato de venta como pescado fresco, con llegada como pieza entera (no fileteada ni en porciones) hasta el punto de venta.

El objetivo general del estudio es analizar la cadena de valor y la formación de precios de la trucha arco iris de acuicultura, con el fin de contribuir a la transparencia del mercado y detectar posibles ineficiencias

1.- INTRODUCCIÓN

1.1.- Consideraciones generales y particulares del estudio

Consideraciones particulares



- La actualización del estudio sobre la "Cadena de valor y formación de precios de la trucha arco iris de acuicultura" para la campaña 2010 se ha elaborado en el marco de actividades establecido en el Observatorio de Precios de los Alimentos del MAGRAMA, de acuerdo con las especificaciones técnicas y operativas fijadas en el mismo y siguiendo la metodología de investigación y análisis que se detalla más adelante.
- La actualización se centra, al igual que en el estudio base en:
 - Especie Oncorhynchus mykiss.
 - Producto fresco de acuicultura.
 - Entera hasta el punto de venta, entendiendo por ello que no se haya fileteado o troceado en ningún modo.
- El **período de análisis de tendencias de precios** para los eslabones de la cadena de valor está comprendido entre los meses de **enero y diciembre de 2010.**
- La metodología de actualización se basa en las cadenas de valor iniciales o de la "campaña base", a cuyos
 costes y precios se les aplica unos coeficientes de actualización calculados a partir de entrevista y encuestas
 realizadas a los distintos agentes intervinientes en la cadena de valor a nivel nacional y complementadas con
 información estadística oficial.



Alimentos

LA METODOLOGÍA DE ACTUALIZACIÓN DEL ESTUDIO SE BASA EN LA OBTENCIÓN DE DATOS DIRECTOS DE UNA MUESTRA DE AGENTES QUE OPERAN EN LAS DISTINTAS FASES DE LA CADENA O ESLABONES, SU CONTRASTE CON LA INFORMACIÓN DE FUENTES SECUNDARIAS Y SU POSTERIOR VALIDACIÓN CON LAS PRINCIPALES ASOCIACIONES DEL SECTOR

FASE DE ACTUALIZACIÓN DE DATOS

- Se ha utilizado como fuente principal para la obtención de los datos sobre costes y precios, las entrevistas y encuestas realizadas a los agentes que participan en las distintas fases del sector y a sus asociaciones, complementadas con información estadística oficial.
- En la búsqueda de información se han seleccionado agentes con unas líneas de actividad y unos volúmenes de negocio representativos que cubran un amplio rango de actividades y de interacciones con otros agentes del sector.
- Cálculo de los coeficientes de actualización con los que se actualizan los conceptos de costes y precios de las cadenas de valor.

MODELO DE INTEGRACIÓN DE DATOS Y CALIBRACIÓN DEL MODELO

- Recogida la información, se incluye en el **modelo de integración de datos** los costes obtenidos para el producto objeto de estudio, y se identifican los valores máximos y mínimos de las horquillas para cada una de las partidas de costes recogidas.
- A la salida de cada etapa se construyen las horquillas de precios a partir de los intervalos de costes obtenidos y del margen neto suministrados por los agentes.
- Se calibra el modelo de integración mediante información de fuentes secundarias, contrastando los rangos de precios y los costes máximos y mínimos.

FASE DE VALIDACIÓN Y ELABORACIÓN DE INFORMES

- Se efectúa una validación con las asociaciones representativas del sector de cada una de las etapas, para asegurar que el estudio contemple la diversidad del sector. Este proceso se hace a través de los miembros del Pleno del Observatorio de Precios de los Alimentos.
- Se elabora el informe final, resultado de las fases anteriormente descritas y se procede a la comunicación del estudio.



- 1. Introducción
 - 1.1. Consideraciones generales y particulares del estudio
 - 1.2. Metodología de trabajo
- 2. Estructura de costes y precios
 - 2.1. Esquema de la estructura de costes y precios
 - 2.2. Análisis de la estructura de costes y precios

Anexos

- I. Metodología
- **II. Fuentes**
- III. Descripción de las principales actividades y conceptos de coste

2.1.- Esquema de la estructura de costes y precios

Configuración especializada:

Campaña 2010

Media: 3,348 €/Kg **PRECIO SALIDA** TRUCHICULTOR Coste acumulado 2.701 - 4.540 €/ka 2,641 - 3,062 €/Kg Media: 3,755 €/kg Media: 2,869 €/Kg COSTE COMERCIALIZACIÓN EN **DESTINO** Coste acumulado 2,543 - 3,895 €/kg 0,158 - 0,645 €/kg

COSTE PRODUCCIÓN/ **COMERCIALIZACIÓN EN ORIGEN**

Media: 3,320€/kg

2,543 - 3,895 €/Kg Media: 3,320 €/kg

PRODUCCIÓN/ **COMERCIALIZACIÓN EN ORIGEN**

TRUCHICULTOR

COMERCIALIZACIÓN EN DESTINO

Media: 0,435 €/kg

PRECIO SALIDA MAYORISTA DESTINO 2,730 - 3,822 €/Kg

MAYORISTA EN DESTINO

PVP (CON IVA 7-8%)* 4,636 - 6,837 €/Kg Media: 5,757 €/Kg

Coste acumulado 3,996 - 6,707 €/kg Media: 5,440 €/kg

Observatorio de Precios de los

Alimentos

COSTE VENTA EN TIENDA

1,295 – 2,167 €/kg

Media: 1,685 €/kg

VENTA EN TIENDA

TIENDA TRADICIONAL

Los precios y costes de cada configuración de la cadena de valor recogidos estarán referidos a la campaña de comercialización



^{*} A partir del 1 de julio de 2010 el IVA para el pescado fresco pasó a ser del 8%.

2.1.- Esquema de la estructura de costes y precios

CONFIGURACIÓN ESPECIALIZADA

37%

PVP sin IVA

4.313- 6.360 €/Ka. Media: 5,355 €/Kg. PVP con IVA (7-8%)* 4,636 - 6,837 €/Kq.

Media: 5.757 €/Kg.

Observatorio de Precios de los **Alimentos**

El PVP sin IVA de la trucha Horquillas de arco iris supone un aumento costes €/Ka. 87 '% en relación al de precio salida del

Campaña 2010

Datos

productor.

Porcentaje de la etapa en la formación del PVP sin IVA

54%

Precio salida Productor/ Comercializador

2,641 - 3,062 €/Kg. Media: 2.869 €/Kg. 9%

Precio salida mayorista

2.730 - 3.822 €/Ka. Media: 3,348 €/Kg.

0,288 - 0,371	Beneficio neto detallista (6,01 %)
0,055 - 0,177	Otros costes
0,024- 0,084	Envases, papel y bolsas
0,085 - 0,179	Mermas
0,083 - 0,095	Amortizaciones
0,014 - 0,082	Tasas, licencias y cánones
0,792 - 0,970	Personal
0,025 - 0,058	Hielo y agua
0,094 - 0,198	Suministros

(-0.069) - 0.115Beneficio neto mayorista en destino (1,31%)

0.027 - 0.089

0.096 - 0.235

0.074 - 0.197**Otros Costes** 0.001 - 0.019Mermas

0.002 - 0.032**Amortizaciones** 0.002 - 0.012

0.056 - 0.299Personal

0.001 - 0.020Hielo 0.022 - 0.066

Suministros

Porcentaje beneficio medio.

obtenido a partir de los datos

medios indicados en la pág.

anterior.

diferencia entre el precio de salida y el sumatorio de costes del eslabón. incluido precio de adquisición. Tasas, licencias y cánones

Instalaciones v local

Transporte a tienda

La horquilla representa el valor máximo y mínimo entre los que se mueve el concepto.

El beneficio neto se extrae de la

Los costes están desagregados por partidas y su montante total aparece calculado en la pág, anterior.

El precio de salida medio no es una media de los valores máx. y mín. de la horquilla, sino la media de todos los valores analizados.

A partir del 1 de julio de 2010 el IVA para el pescado fresco pasó a ser del

0.098 – (-0.833) Beneficio neto productor (-15,72%)

0.107 - 0.377Transporte al mayorista

Otros Costes

0.079 - 0.168Envases y embalajes 0.004 - 0.012Tasas, licencias y cánones

0.120 - 0.204**Amortizaciones**

0.453 - 0.983Personal

0.252 - 0.294

0.365 - 0.545

1,059 - 1,472Pienso, oxígeno, luz y productos sanitarios

0.104-0.140 Suministros

PRODUCCIÓN/ COMERCIALIZACION EN ORIGEN

Coste alevín

COMERCIALIZACIÓN EN DESTINO

VENTA EN TIENDA

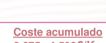
Tipo de coste por etapas

Nota: La metodología del estudio no contempla la inclusión de las ayudas de la PPC desacopladas de la producción pesquera, ni de otras ayudas o subvenciones no ligadas a la producción, percibidas por los agentes del resto de etapas de la cadena. El objetivo del estudio es analizar la formación del precio del producto, para detectar posibles ineficiencias en la cadena de valor, sin entrar en el análisis de las rentas percibidas por los agentes intervinientes en la misma.

2.1.- Esquema de la estructura de costes y precios

Configuración organizada:

Campaña 2010



COSTE COMERCIALIZACIÓN EN **DESTINO**

2.675- 4.503€/Ka Media: 3,735€/Kg

0,132 - 0,608 €/Kg Media: 0,415 €/Kg

COSTE PRODUCCIÓN/ **COMERCIALIZACIÓN EN ORIGEN** 2,543-3,895 €/Kg Media: 3,320 €/Kg

PRECIO SALIDA

TRUCHICULTOR

2,717- 2,958€/Kg Media: 2,921 €/Kg

Coste acumulado

2.543 - 3.895€/Ka Media: 3.320 €/Kg

PRODUCCIÓN/

TRUCHICULTOR

COMERCIALIZACIÓN EN ORIGEN

COMERCIALIZACIÓN EN DESTINO

PLATAFORMA DISTRIBUCION

VENTA EN TIENDA

COSTE DE VENTA EN TIENDA

0,875 - 1,505 €/Kg

Media: 1,189 €/Kg

SUPERMERCADO/ **HIPERMERCADO**

Los precios y costes de cada configuración de la cadena de valor recogidos estarán referidos a la campaña de comercialización



Observatorio

de Precios de los **Alimentos**

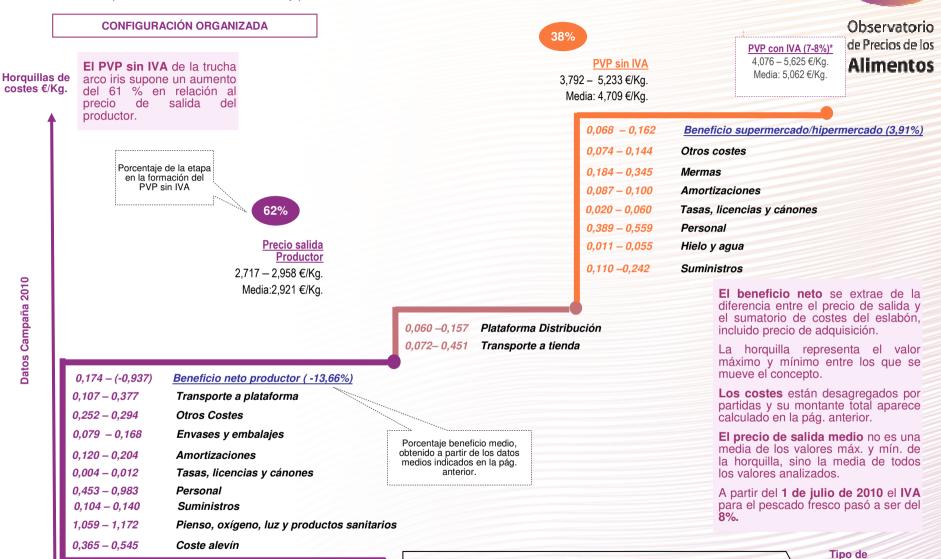
PVP (CON IVA 7-8%)* 4,076 - 5,625 €/Kg Media: 5,062 €/Kg

Coste acumulado

3,550 - 6,008€/Kg Media: 4,924 €/Kg

^{*} A partir del 1 de julio de 2010 el IVA para el pescado fresco pasó a ser del 8%.

2.1.- Esquema de la estructura de costes y precios



Nota: La metodología del estudio no contempla la inclusión de las ayudas de la PPC desacopladas de la producción pesquera, ni de otras ayudas o subvenciones no ligadas a la producción, percibidas por los agentes del resto de etapas de la cadena. El objetivo del estudio es analizar la formación del precio del producto, para detectar posibles ineficiencias en la cadena de valor, sin entrar en el análisis de las rentas percibidas por los agentes intervinientes en la misma.

COMERCIALIZACIÓN EN

DESTINO



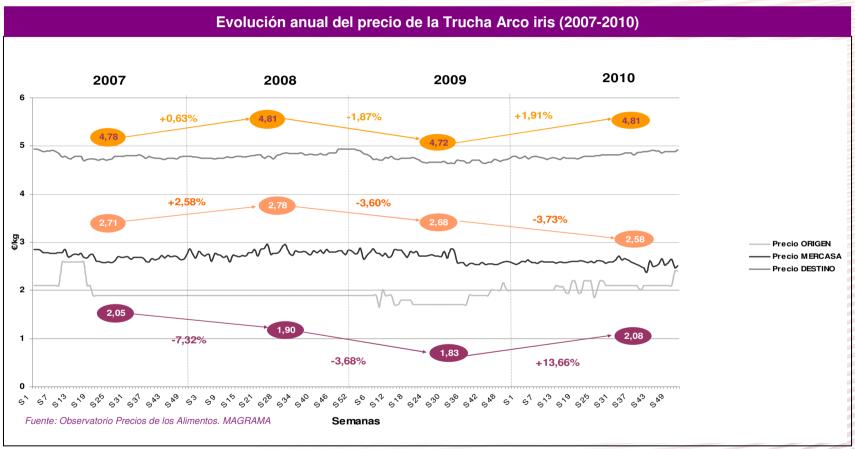
VENTA EN TIENDA

coste por

etapas

PRODUCCIÓN/ COMERCIALIZACION EN ORIGEN





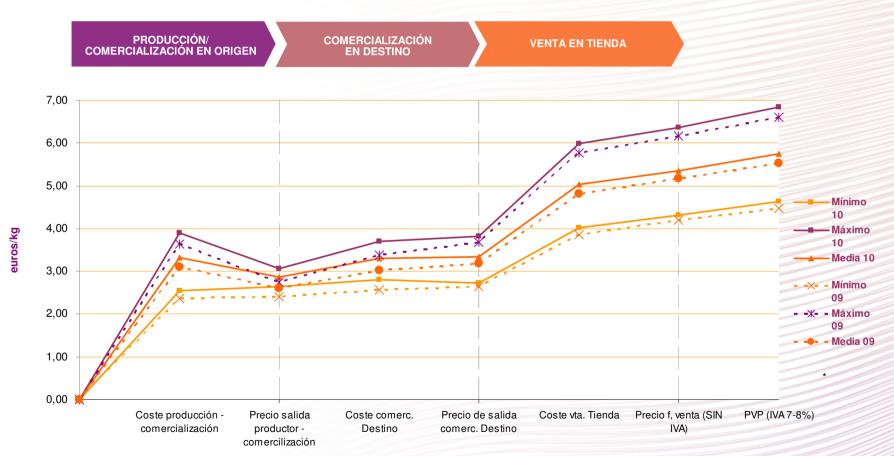
- El comportamiento de los precios en los diferentes eslabones de la cadena se muestra bastante estable, únicamente presenta fluctuaciones reseñables en los precios en origen. No se observa una variación estacional de los precios.
- Durante el año 2010 los precios en origen sufren una fuerte subida, absorbida integramente por los precios en los MERCAS que descienden. Los precios en destino recuperan la tendencia alcista.

2.2.-Análisis de la estructura de costes y precios



CADENA DE VALOR ESPECIALIZADA DE LA TRUCHA ARCO IRIS DE ACUICULTURA. COSTES Y PRECIOS ACUMULADOS

COMPARATIVA CAMPAÑA 2009 - 2010



^{*} A partir del 1 de julio de 2010 el IVA para el pescado fresco pasó a ser del 8%.

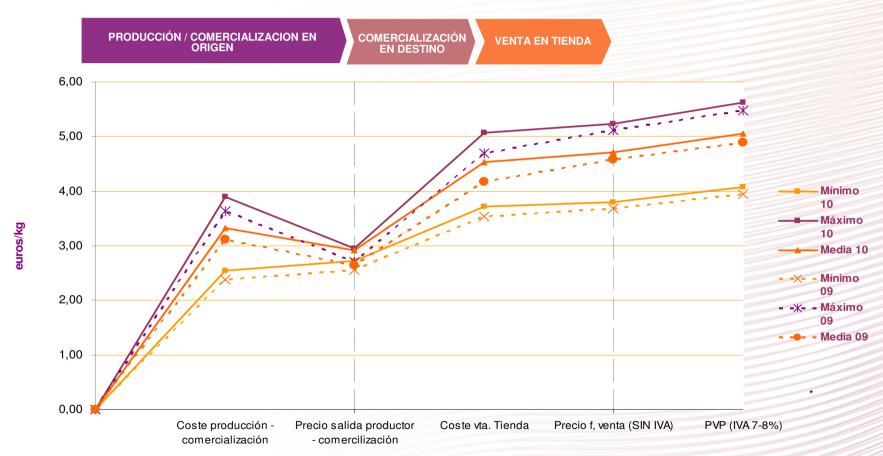


2.2.-Análisis de la estructura de costes y precios



Alimentos

CADENA DE VALOR ORGANIZADA DE LA TRUCHA ARCO IRIS DE ACUICULTURA. COSTES Y PRECIOS ACUMULADOS COMPARATIVA CAMPAÑA 2009 - 2010



^{*} A partir del 1 de julio de 2010 el IVA para el pescado fresco pasó a ser del 8%.





- 1. Introducción
 - 1.1. Consideraciones generales y particulares del estudio
 - 1.2. Metodología de trabajo
- 2. Estructura de costes y precios
 - 2.1. Esquema de la estructura de costes y precios
 - 2.2. Análisis de la estructura de costes y precios

Anexos

- I. Metodología
- II. Fuentes
- III. Descripción de las principales actividades y conceptos de coste

Observatorio de Precios de los **Alimentos**

Hipótesis de cálculo:

Mermas

- El concepto de mermas, abarca tanto las **pérdidas generadas por los productos no vendidos** por motivo de caducidad, mal estado, calidad o frescura.
- Asimismo, también se tiene en cuenta el proceso de progresivo secado del pescado fresco, con cierta relevancia en el caso de la venta final, al estar el pescado expuesto.
- El cálculo de las mermas se ha realizado **a partir de la información facilitada por los distintos agentes** y su coste se ha incluido como un gasto más del establecimiento que soporta las mismas, **en el caso de que ese eslabón lo haya cuantificado.**

Precios de salida de las etapas

- La horquilla de precios de entrada y salida de cada etapa se ha obtenido a través de la información facilitada en las encuestas a los agentes de los distintos eslabones implicados. Tal y como se ha indicado, esta información ha sido además contrastada con diversas fuentes secundarias (MAGRAMA, MINECO, etc.).
- A la hora de identificar los precios correspondientes se ha tenido especial cuidado en diferenciar claramente el producto sujeto a análisis, trucha arco iris de acuicultura.

Beneficio neto

- En el caso del productor/comercializador, el beneficio neto se ha calculado restando al precio de salida los costes de la producción de la trucha arco iris de acuicultura.
- En el caso del resto de eslabones, el beneficio se ha obtenido tras restar al precio de salida tanto el coste de adquisición del producto como los costes generados para la comercialización del mismo.

Precio final del producto

• El precio final del producto para las dos configuraciones se refiere al precio €/Kg de la trucha arco iris de acuicultura entera y no transformada.

II. Fuentes



Observatorio de Precios de los **Alimentos**

Ámbito	Fuente
Agentes y configuraciones de la cadena de valor	Estudio de la cadena de valor de la trucha arco iris. Abril 2011. Observatorio de Precios de los Alimentos del MAGRAMA. http://www.magrama.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-alimentacion/Trucha CVP tcm7-183100.pdf
	MINISTERIO DE FOMENTO: "Encuesta Permanente de Transporte de Mercancías por Carretera". http://www.fomento.gob.es/MFOM/LANG CASTELLANO/ESTADISTICAS Y PUBLICACIONES/INFORMACION ESTADISTICAS Y PUBLICACIONES/INFORMACION ESTADISTICAS/Transporte/EPTMC/EPTMC Publicacion/defaultEPTMC2010.htm
	MINETUR: Precios y tarifas de energía- petróleo. http://www.minetur.gob.es/energia/petroleo/Precios/Informes/InformesMensuales/Paginas/IndexInformesMensuales.aspx
	INE:"Índice de precios industriales" http://www.ine.es/jaxi/menu.do?type=pcaxis&path=%2Ft05/p051&file=inebase&L=0
Estructura de	INE:"Índice de precios sector servicios" http://www.ine.es/jaxi/menu.do?type=pcaxis&path=%2Ft37%2Fp182&file=inebase&L=0
	INE:"Índices de Precios al Consumo" http://www.ine.es/jaxi/menu.do?type=pcaxis&path=/t25/p138&file=inebase&L=0
	INE:"Encuesta trimestral coste laboral" http://www.ine.es/jaxi/menu.do?L=0&type=pcaxis&path=/t22/p187&file=inebase
costes y precios	INE "Encuesta trimestral del coste laboral" http://www.ine.es/jaxi/menu.do?type=pcaxis&path=/t25/p138&file=inebase&L=0
	MAGRAMA: "Precios semanales origen-destino" http://www.magrama.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-alimentacion/observatorio-precios/
	MERCASA: "Información sobre precios y mercados" http://www.mercasa.es/productos/precios mercados mayoristas
	MINECO:"Precios y márgenes comerciales" http://www.comercio.mineco.gob.es/es-ES/comercio-interior/Precios-y-Margenes-Comerciales/Paginas/default.aspx
	MINISTERIO DE FOMENTO: Sociedad Pública del Alquiler http://www.spaviv.es/estadisticas/estadisticas precios 2010.php
	CNE: "Resultados del mercado de producción de energía eléctrica 2010" http://www.cne.es/cne/contenido.jsp?id nodo=422&&&keyword=&auditoria=F

III.- Descripción de los principales conceptos de costes.



PRODUCCIÓN / COMERCIALIZACIÓN EN ORIGEN

- Coste alevín: : coste de los alevines empleados en la producción de ejemplares de trucha arco iris.
- Pienso, oxígeno, luz y productos sanitarios: sumatorio de los costes de estos conceptos empleados en la producción de ejemplares (directamente relacionados con el proceso de cría y engorde).
- Personal: coste de todos los costes asociados al personal de la empresa, incluyendo la seguridad social (se excluye al personal de transportes).
- Suministros (luz, agua, hielo, teléfono, etc): suma de los costes derivados de los suministros que se tengan contratados (se excluye el coste de envases y embalajes).
- Envases y embalajes: suma de costes asociados al empaquetado del producto para su comercialización.
- Tasas, licencias, cánones: vinculados a la actividad.
- Amortizaciones: pérdida de valor del inmovilizado y coste de alquiler en el caso de que el inmovilizado no esté en propiedad. (se excluyen los costes asociados a la amortización de los elementos de transporte)
- Otros costes: aquellos costes que por su definición no pueden incluirse en partidas anteriores.
- Transporte a mayorista o plataforma: coste derivado del transporte de ventas de mercancías, ya sea con medios propios o ajenos.

III.- Descripción de las principales actividades y conceptos de coste



COMERCIALIZACIÓN EN DESTINO

- Suministros: incluye todo tipo de aprovisionamiento material o inmaterial, directo o indirecto vinculado a la actividad (excepto hielo).
- Hielo: coste del suministro del hielo necesario para la conservación de frescura del producto.
- **Personal:** incluye seguridad social, en general todos los costes asociados al personal, tales como administración, mantenimiento, limpieza, manipulación, reparaciones, (excluyendo personal de transporte).
- Tasas, licencias y cánones: incluye aquellas vinculadas a la actividad. Ej.: tasas portuarias y de lonjas.
- Amortizaciones (instalaciones y maquinaria): dotación para la amortización de instalaciones, maquinaria y otros activos fijos. Se excluyen amortizaciones de elementos de transporte.
- Mermas: las mermas por deterioro, caducidad, implican un coste adicional a considerar.
- Otros costes: aquellos costes que por su definición no pueden incluirse en partidas anteriores.
- Plataforma de distribución: incluye todos los gastos específicos de la plataforma (personal, máquinas, suministros, etc)
- Transporte a tienda: incluye todo gasto de transporte tanto propio como subcontratado.

III.- Descripción de las principales actividades y conceptos de coste



VENTA EN TIENDA

- Transporte a tienda: incluye todo gasto de transporte tanto propio como subcontratado.
- Instalaciones y local de establecimiento: arrendamientos, traspasos y amortizaciones referidos a bienes inmuebles.
- Suministros: incluye todo tipo de aprovisionamiento material o inmaterial, directo o indirecto vinculado a la actividad (excepto hielo y agua).
- Hielo y agua: suministros de estos recursos destinados a la conservación y mantenimiento de la frescura del producto
- **Personal:** incluye seguridad social, en general todos los costes asociados al personal, tales como administración, mantenimiento, limpieza, manipulación, reparaciones, (excluyendo personal de transporte).
- Tasas, licencias, cánones: incluye aquellas vinculadas a la actividad. Ej.: tasas mercado de abastos, ayuntamiento, etc.
- Amortizaciones: de bienes muebles tales como cámaras frigoríficas, mobiliarios, etc.
- Mermas: las mermas por deterioro, caducidad, implican un coste adicional a considerar
- Envase, bolsas, papel: coste asociado al suministro de embalajes para realizar la venta.
- Otros costes: aquellos costes que por su definición no pueden incluirse en partidas anteriores.





Realizado por

