



CASO PRÁCTICO

LA ANCHOA EN CONSERVA EN LA UE



ESTRUCTURA DE LOS PRECIOS EN LA CADENA DE SUMINISTRO

LOS CASOS DE ITALIA, ESPAÑA Y
CROACIA

EUMOF A

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

JUNIO 2025

WWW.EUMOFA.EU

Asuntos
Marítimos y
Pesca

Manuscrito finalizado en junio de 2025.

La Comisión Europea no se hace responsable de las consecuencias de la reutilización de esta publicación.

Luxemburgo: Oficina de Publicaciones de la Unión Europea, 2025



© Unión Europea, 2025

La política relativa a la reutilización de los documentos de la Comisión Europea se aplica de acuerdo con la Decisión 2011/833/UE de la Comisión del 12 de diciembre de 2011 relativa a la reutilización de los documentos de la Comisión (OJ L 330 de 14.12.2011, p. 39).

Salvo que se indique lo contrario, la reutilización de este documento está autorizada en virtud de la licencia de Creative Commons Attribution 4.0 International (CC-BY 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Así, la reutilización está autorizada siempre que se indique la fuente y se indique cualquier cambio realizado.

El uso o reproducción de elementos que no pertenezcan a la Unión Europea requerirá solicitar permiso directamente a los respectivos titulares de los derechos. La Unión Europea no es titular del copyright del siguiente elemento:

Fotografía de la portada: ©shutterstock 2483731575- Picture Partners

PDF ISBN 978-92-68-23614-7 doi: 10.2771/1116864 KL-01-24-014-ES-N

MÁS INFORMACIÓN Y COMENTARIOS:

Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca

B-1049 Bruselas

Correo electrónico: contact-us@eumofa.eu

Índice

RESUMEN	1
LISTA DE ACRÓNIMOS	3
1 ALCANCE Y CONTENIDO	4
1.1 Alcance del caso práctico	4
1.2 Contenido del documento	4
2 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y DE LOS MERCADOS	5
2.1 Características biológicas y comerciales	5
2.2 Producción mundial	7
2.3 Producción en la UE.....	8
3 EL MERCADO ITALIANO	12
3.1 Estructura de la cadena de suministro	12
3.2 Características del mercado italiano y consumo.....	18
3.3 Transmisión de los precios a lo largo de la cadena de suministro	20
4 EL MERCADO ESPAÑOL	26
4.1 Estructura de la cadena de suministro	26
4.2 Características del mercado español y consumo	31
4.3 Transmisión de los precios a lo largo de la cadena de suministro	35
5 EL MERCADO CROATA	43
5.1 Estructura de la cadena de suministro	43
5.2 Características del mercado croata y consumo	48
5.3 Transmisión de los precios a lo largo de la cadena de suministro	49
6 CONCLUSIONES: COMPARACIÓN DE LA TRANSMISIÓN DE LOS PRECIOS DE LA ANCHOA EN ITALIA, ESPAÑA Y CROACIA	55
7 AGENTES ENTREVISTADOS	58

Resumen

En 2023, las capturas totales de anchoa a nivel mundial fueron de 5.314.000 toneladas, incluyendo todas las especies de anchoa. El principal productor fue Perú, con un 39% del volumen, China, con un 12% y México con un 10% (este último triplicó con creces su producción con respecto a 2014). Concretamente, las capturas de anchoa o boquerón¹ fueron de 98.237 toneladas, lo que representó el 11% de las capturas mundiales de anchoa. El principal productor es Turquía (46.171 toneladas), seguido por la flota de la UE (16.700 toneladas) y Georgia (12.771 toneladas). A lo largo de la última década (2014-2023), las capturas totales de anchoa han descendido un 9%, alcanzando su punto más bajo en 2023. Por su parte, las capturas de anchoa descendieron un 4% en la UE, principalmente por el descenso de las capturas de esta especie en Francia e Italia.

En 2023, España (44.830 toneladas) dominó la producción de la UE con un 46% de la producción total. No obstante, el mayor incremento de la producción a lo largo de la última década tuvo lugar en Croacia (+36%), que representa actualmente un 20% de la producción de la Unión (13.840 toneladas). Por otro lado, las capturas italianas descendieron un 38%, alcanzando una producción de 19.628 toneladas en 2023. La introducción de niveles máximos de capturas autorizadas en el Adriático en 2022 y los consiguientes cambios en la asignación de volúmenes entre Croacia e Italia² han contribuido a reestructurar la capacidad pesquera de estos dos Estados miembros. Les siguieron Grecia y Portugal, con 11.527 toneladas y 4.805 toneladas (tras un importante incremento del 481% con respecto a 2014), mientras que la producción francesa cayó un 45%, situándose en 3.549 toneladas en 2023.

El consumo aparente en la UE³ de anchoa fue de 110.098 toneladas EPV⁴ en 2023, y consistió fundamentalmente en productos preparados.

En 2024, las importaciones de fuera de la UE se situaron en 32.113 toneladas de peso de producto (principalmente de Marruecos) y el 75% del volumen importado consistió en anchoa preparada. Las exportaciones fuera de la Unión se situaron en 26.257 toneladas de peso de producto y se destinaron a Albania. El 46% del volumen consistió en anchoa salada. También se observan importantes flujos entre Estados miembros de la UE (33.937 toneladas en 2024). España e Italia son los principales exportadores e importadores en valor. Los dos mayores mercados fueron Italia y España, con un 70% (combinado) del consumo aparente de la Unión (48.187 toneladas EPV y 28.699 toneladas EPV, respectivamente).

El presente informe se centra en Italia, España y Croacia:

- En 2023, Italia fue el segundo productor de anchoa de la UE, con altas exportaciones (15.612 toneladas EPV) e importaciones (24.683 toneladas EPV, más que la producción nacional). Se caracteriza por un elevado consumo aparente a nivel nacional, en parte fresco pero principalmente en conserva, y valora su tradición conservera. El análisis de la estructura de precios abarca los frascos de cristal de filetes de anchoa salados en aceite de oliva. La anchoa en aceite se vende en el canal de la gran distribución, con un precio de salida de la explotación de 12,4 EUR/kg y un precio final de 40 EUR/kg.
- España es el primer productor de la UE y se abastece fundamentalmente a través de la producción nacional (44.830 toneladas EPV en 2023). Para satisfacer su demanda, es también

¹ El presente informe analiza la anchoa o boquerón (*Engraulis encrasicolus*), a la que se hará referencia como «anchoa» en el mismo.

² En 2022, la cuota de Italia en el nivel máximo de capturas en las zonas de gestión de la pesca (GSA) 17 y 18 para especies de pequeños pelágicos ascendió al 39% del volumen, y el 61% restante se le atribuyó a Croacia. (Reglamento (UE) 2022/110). En 2025, el 34% del volumen de especies de pequeños pelágicos se atribuyó a Italia, el 65% a Croacia y el 0,4% a Eslovenia. (Reglamento 2025/219)

³ Consumo aparente = producción + importaciones – exportaciones

⁴ Equivalente en peso vivo.

Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura – La anchoa en conserva en la UE

el primer importador (30.587 toneladas EPV en 2023). Los dos siguientes análisis detallados de la estructura de los precios hacen referencia a la anchoa en conserva en España:

- Anchoa en conserva en vinagre (boquerón) comercializada en supermercados (con un precio de salida de la explotación de 14,6 EUR/kg y un precio final de 30,30 EUR/kg).
- Anchoa en conserva en aceite de oliva (anchoa) comercializada en supermercados (con un precio de salida de la explotación de 21,80 EUR/kg y un precio final de 44,9 EUR/kg).
- Croacia es el tercer mayor productor de anchoa de la UE, pero se trata del segundo exportador, lo que explica su bajo consumo aparente. Se abastece casi en su totalidad a través de capturas nacionales (13.840 toneladas EPV en 2023) realizadas en el Adriático. Las exportaciones fueron de 15.723 toneladas EPV en 2023, lo que representa casi toda su oferta. La industria conservera produce pequeños volúmenes de anchoa salada en aceite. Se detallan dos análisis de la estructura de los precios, en ambos casos para la anchoa en conserva:
 - Anchoa salada en aceite de girasol (con un precio de salida de la explotación de 18,78 EUR/kg y un precio final de 46,58 EUR/kg)
 - Anchoa salada en aceite de oliva (con un precio de salida de la explotación de 29,70 EUR/kg y un precio final de 47,17 EUR/kg)

Lista de acrónimos

APROMAR	Asociación empresarial de acuicultura de España
NC	Nomenclatura combinada
UE	Unión Europea (UE-27)
FAO.	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
HAPO	Organización helénica de productores acuícolas
HORECA	Hoteles, restaurantes y cafeterías
EPV	Equivalente en peso vivo
EE. MM.	Estados miembros
NEP	No especificado en otra partida
OP	Organizzazione dei produttori (Organizaciones de productores)
PYME	Pequeñas y medianas empresas
IVA	Impuesto del valor añadido

1 ALCANCE Y CONTENIDO

1.1 Alcance del caso práctico

Producto	Origen	Características	Mercado y factores condicionantes de los precios	Estado miembro
Anchoa	Pesca	El producto se consume fresco, congelado, preparado, seco y salado.	Disponibilidad del recurso y estacionalidad Origen de los productos, talla, calidad, presentación Costes de los insumos de productos transformados	Italia España Croacia

EUMOFA cuenta con otras publicaciones relevantes sobre los temas analizados en este estudio, más concretamente los perfiles de países:

- [Italia](#)
- [España](#)
- [Croacia](#)

1.2 Contenido del documento

De acuerdo con la metodología desarrollada por EUMOFA y disponible en su página web (<http://www.eumofa.eu/price-structure>), el documento incluye:

- La descripción del producto;
- Un análisis de la producción y las tendencias del mercado a nivel de la UE;
- Un análisis de la estructura de los precios a lo largo de la cadena de suministro en Italia, España y Croacia.

2 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y DE LOS MERCADOS

2.1 Características biológicas y comerciales

El caso práctico se centra en la anchoa o boquerón.

Producto del caso práctico

Nombre: Anchoa o boquerón (*Engraulis encrasicolus*)

Código 3-alfa FAO: ANE

Presentación: Fresca, entera o en filetes.

Tallas comerciales:

La talla mínima de desembarque es de 9 cm en el Mediterráneo y en la costa portuguesa y de 12 cm en el caso del Atlántico y al población el mar del Norte.⁵

Códigos relacionados en la nomenclatura del producto (COMEXT/EUROSTAT)

Desde 2023, la anchoa se encuentra clasificada en la nomenclatura combinada (NC)⁶ tanto entera como en otros cortes:

- Código NC 03 02 42 03 - Anchoas "*Engraulis* spp." frescas o refrigeradas.
- Código NC 03 03 59 03 - Anchoas "*Engraulis* spp." congeladas.
- Código NC 03 05 54 50 - Anchoas "*Engraulis* spp." secas, incluso saladas pero no ahumadas (excl. filetes y despojos)
- Código NC 03 05 63 00 - Anchoas "*Engraulis* spp.", saladas o solo en salmuera (excl. filetes y despojos)
- Código NC 16 04 20 40 - Anchoas preparadas o en conserva (excl. enteras o en trozos)
- Código NC 16 04 16 00 - Anchoas preparadas o en conserva, enteras o en trozos (excl. picadas)

Parámetros biológicos

La anchoa o boquerón (*Engraulis encrasicolus*) es una especie principalmente marina, pelágica, que forma grandes bancos en las costas, pero se ha registrado hasta una profundidad de 400 m frente a las costas de África occidental y desciende en invierno hasta una profundidad de 100 a 150 m en el mar Mediterráneo. La anchoa es eurihalina, tolera salinidades de 5 a 41 ‰ y, en algunas zonas, entra en lagunas, estuarios o lagos, especialmente en los meses más cálidos, durante la época de desove. La anchoa se alimenta de organismos planctónicos, cirripedios y larvas de moluscos, así como de huevos y larvas de peces. La temporada de desove se prolonga durante un largo periodo, desde abril hasta noviembre, con picos que suelen producirse en los meses más cálidos, y los límites de la temporada de desove dependen de la temperatura, por lo que son más restringidos en las zonas septentrionales⁷.

⁵ https://fish-commercial-names.ec.europa.eu/fish-names/species/engraulis-encrasicolus_fr

⁶ La NC es un instrumento de designación de bienes y mercancías que se creó para cumplir simultáneamente los requisitos tanto del Arancel Aduanero Común como de las estadísticas de comercio exterior de la UE. El reglamento de base es el Reglamento (CEE) n°2658/87 del Consejo; cada año se publica una versión actualizada del anexo I como reglamento de la Comisión (última versión: Reglamento de Ejecución (UE) n° 2016/1821 de la Comisión).

⁷ <https://www.fao.org/fishery/en/aqspecies/2106/en>

Tabla 1: Parámetros biológicos de la anchoa

Parámetro	Características
Temperatura	12-28°C
Hábitat	Especie marina, principalmente oceánica, que forma grandes bancos. Durante el desove, la anchoa vive y entra en lagunas, estuarios y lagos. Tiende a desplazarse al norte y a aguas superficiales en verano, pero se retira a mayores profundidades en invierno. La anchoa vive a profundidades de hasta 150 m.
Madurez sexual	La anchoa es un reproductor pelágico con gametogénesis continua, lo que le permite realizar múltiples desoves (hasta 30 veces). La actividad reproductiva alcanza su punto álgido durante los meses más cálidos, lo que clasifica a esta especie como reproductora de primavera-verano. La duración de la temporada reproductiva depende de la temperatura, de manera que es más limitada en las regiones septentrionales debido a las condiciones más frías.
Alimentación	Se alimenta de organismos planctónicos, en particular copépodos y larvas de crustáceos.
Engorde	Un año para alcanzar 20 gr.
Distribución en estado salvaje	Atlántico oriental: de Noruega a Sudáfrica, también en todo el Mediterráneo, mar Negro y mar de Azov, con algunos individuos en el canal de Suez y el golfo de Suez.

Fuente: FAO.

2.2 Producción mundial

En 2023, la producción mundial de especies de anchoa ascendió a 5,3 millones de toneladas, lo que supone un descenso del 9% con respecto a 2014.

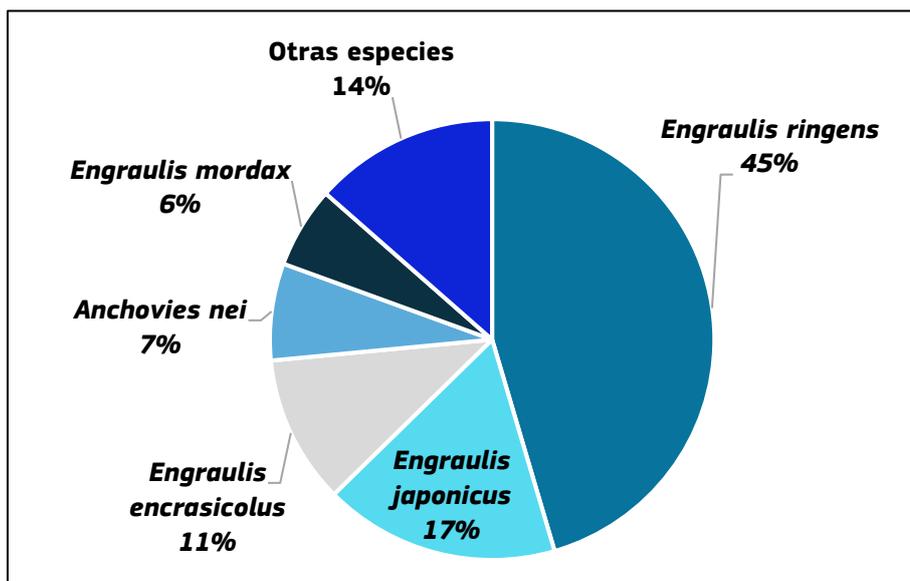
Tabla 2: Evolución de las capturas mundiales de anchoa entre 2014 y 2023 (1.000 toneladas)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Evolución 23/14
Total	5.851	7.099	5.643	6.583	9.449	6.998	7.493	8.409	7.421	5.314	-9%

Fuente: FAO Fishstat

En 2023, *Engraulis ringens* supuso el 45% de la producción total de anchoa (2,4 millones de toneladas) y Perú fue el principal productor (85% de la producción total). *Engraulis japonicus* representó el 17% de las capturas mundiales, realizadas fundamentalmente por China (69%), seguida de la República de Corea (18%) y Japón (13%). *Engraulis encrasicolus* supuso el 11% de la anchoa total, capturada por Turquía (47%), Georgia (13%), Ghana (11%) y la flota de la UE (17%). La categoría de las «anchoas nep» (no incluidas en otra partida) representó el 7% de la producción mundial, con Indonesia, Tailandia y la India como principales productores. *Engraulis mordax* supuso el 6% de las capturas mundiales y fue capturada casi en su totalidad por la flota mexicana.

Figura 1: Capturas mundiales de especies de anchoa en 2023



Fuente: FAO Fishstat

La anchoa se suele capturar en el Pacífico suroriental (46% de las capturas) y, en menor medida, en el Pacífico noroccidental (17%), el Pacífico centro-oriental (11%), el mar Mediterráneo y el mar Negro (8%) y en el Pacífico central (8%). El resto de capturas se producen en el océano Índico (5%) y en el océano Atlántico (5%). Las capturas totales de anchoa descendieron un 9%, pasando de 5,9 millones de toneladas en 2014 a 5,3 millones de toneladas en 2023. Perú fue el principal productor en 2023, con un 39% de las capturas mundiales; seguido de China, con un 12%, y México, con un 10%. Mientras que la producción descendió en China (-32%), Perú (-12%) y Chile (-57%) a lo largo del periodo (2014-2023), aumentó considerablemente en México (377%), Turquía (184%) e Indonesia (33%).

Tabla 3: Capturas mundiales de anchoa (en 1.000 toneladas) 2014-2023

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Evolución 23/14
Perú	2.322	3.771	2.858	3.298	6.195	3.505	4.394	5.269	4.118	2.048	-12%
China	926	956	816	704	658	625	610	615	601	633	-32%
México	113	115	29	128	33	192	192	360	403	537	377%
Chile	818	540	337	626	850	744	502	607	741	353	-57%
Turquía	96	193	103	158	96	263	171	152	126	274	184%
Indonesia	199	207	192	293	165	261	185	198	207	265	33%
Otros	1.376	1.317	1.308	1.378	1.451	1.408	1.438	1.209	1.225	1.204	-13%
Total	5.851	7.099	5.643	6.583	9.449	6.998	7.493	8.409	7.421	5.314	-9%

Fuente: FAO Fishstat

2.3 Producción en la UE

2.3.1 Evolución de las capturas en la UE-27

En 2023, las capturas de anchoa se situaron en 98.237 toneladas, exclusivamente de anchoa o boquerón (*Engraulis encrasicolus*). España fue el productor más importante, con un 46% de la producción de la Unión. Otros Estados miembros importantes fueron Italia (con un 20% de la producción), Croacia (14%) y Grecia (12%).

Entre 2014 y 2023, las capturas totales de anchoa en la UE descendieron un 4%, debido a la reducción de las capturas en Italia (-38%) a lo largo del mismo periodo. Francia también registró importantes caídas en sus capturas (-45%). A lo largo del mismo periodo, otros países registraron un aumento de sus capturas. En Portugal las capturas aumentaron considerablemente, pasando de 827 toneladas a 4.805 en diez años.

Tabla 4: Capturas de anchoa en la UE (en toneladas) 2014-2023

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Evolución 23/14
ES	42.760	49.982	46.254	50.811	59.505	47.591	48.016	49.111	43.891	44.830	5%
IT	31.842	37.511	37.969	39.039	36.519	31.198	23.736	23.823	24.223	19.628	-38%
HR	10.142	12.797	8.239	10.883	13.264	7.996	9.784	11.627	13.919	13.840	36%
GR	9.847	13.515	11.562	13.033	13.208	15.278	11.276	7.322	12.818	11.527	17%
PT	827	2.617	7.108	9.144	8.347	9.273	6.040	10.079	3.608	4.805	481%
FR	6.442	5.699	3.659	4.473	4.343	3.068	1.232	832	1.160	3.549	-45%
Otros	574	8.059	630	12.228	97	138	735	1.353	553	58	-90%
Total	102.435	130.180	115.421	139.611	135.285	114.543	100.818	104.147	100.171	98.237	-4%

Fuente: Eurostat

2.3.2 Importaciones - Exportaciones

Importaciones extra-UE

En 2024, las importaciones de anchoa desde terceros países fueron de 32.113 toneladas, con un valor global de 264 millones. Las importaciones consistieron principalmente en anchoa preparada (91% del valor de las importaciones en 2024) y, en menor medida, anchoa salada (7%).

En 2024, los principales exportadores a la UE fueron Marruecos (70% del valor de las importaciones de la UE), Albania (12%) y Perú (10%). Estos tres países exportaron de manera casi exclusiva anchoa preparada a la UE. El mismo año, los principales Estados miembros importadores fueron España (40% del valor de importación), Italia (39%) y Francia (14%).

Entre 2015 y 2024, el volumen de las importaciones descendió un 2%, mientras que el valor aumentó un 32%.

Tabla 5: Importaciones de anchoa extra-UE (2024, toneladas de peso neto)

	Valor nominal (1.000 EUR)	Volumen (toneladas)	Precio (EUR/kg)	% Valor 2024
Preparado / en conserva	240.645	24.126	9,97	91%
Salada	17.765	6.207	2,86	7%
Congelada	5.017	1.605	3,13	2%
Seca	486	95	5,10	0%
Viva/fresca	143	79	1,81	0%
Total	264.056	32.113	8,22	100%

Fuente: Elaboración de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT-COMEXT

Exportaciones extra-UE

Las exportaciones de anchoa a países extra-UE fueron de 26.257 toneladas, con un valor total de 130 millones de euros en 2024. La anchoa se exporta preparada/en conserva y salada, lo que supone, respectivamente, un 54% y un 30% del valor de exportación.

Albania fue el primer mercado para las exportaciones de anchoa desde la UE en 2024 (27% del valor de las exportaciones). La anchoa se exporta principalmente salada a Albania (60% del volumen exportado a Albania). Otro destino importante es Estados Unidos (12% del valor de las exportaciones en 2024), a donde se suele exportar anchoa preparada/en conserva (84% del valor). El Reino Unido es el tercer destino en importancia para las exportaciones de anchoa (10%). El 98% del volumen exportado consiste en anchoa preparada.

Los principales exportaciones de la UE fueron Italia (45% del valor de las exportaciones en 2024) y España (42%). Italia exportó anchoa salada y preparada (50% y 28% del volumen), mientras que España exportó anchoa salada y congelada (43% y 30% del volumen).

Entre 2015 y 2024, el volumen de exportación descendió un 10%, mientras que el valor aumentó un 22%.

Tabla 6: Exportaciones de anchoa extra-UE (2024, toneladas de peso neto)

	Valor nominal (1.000 EUR)	Volumen (toneladas)	Precio (EUR/kg)	% Valor 2024
Preparada/en conserva	70.419	4.229	16,65	54%
Salada	38.869	12.111	3,21	30%
Congelada	9.161	5.192	1,76	7%
Viva/fresca	6.014	3.485	1,73	5%
Seca	5.559	1.240	4,48	4%
Total	130.021	26.257	4,95	100%

Fuente: Elaboración de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT-COMEXT

Flujos comerciales intra-UE

Los intercambios intra-UE suelen ser de anchoa fresca y preparada. En 2024, la anchoa preparada representó el 50% del valor total de la anchoa comercializada dentro de la UE, mientras que la anchoa fresca supuso un 32%. Los intercambios de anchoa preparada alcanzaron la 6.094 toneladas en 2024, mientras que los volúmenes de anchoa fresca se situaron en 17.318 toneladas. El precio de la anchoa preparada alcanzó los 12,95 EUR/kg, mientras que el precio de la anchoa fresca se situó en 2,90 EUR/kg. Entre 2015 y 2024, el volumen de los intercambios dentro de la UE aumentó un 4% y el valor un 40%.

Tabla 7: Exportaciones de anchoa intra-UE (2024, toneladas de peso de producto)

	Valor nominal (1.000 EUR)	Volumen (toneladas)	Precio (EUR/kg)	% Valor 2024
Preparada/en conserva	78.919	6.094	12,95	50%
Viva/fresca	50.307	17.318	2,90	32%
Congelada	18.175	7.881	2,31	11%
Salada	9.763	2.445	3,99	6%
Seca	2.142	199	10,74	1%
Total	159.305	33.937	4,69	100%

Fuente: Elaboración de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT-COMEXT

En 2024, España fue el principal exportador a otros Estados miembros de la UE, con un 36% del valor de las exportaciones dentro de la Unión. Italia fue responsable del 20% de las exportaciones dentro de la Unión, seguida de Portugal (14%) y Croacia (12%). Mientras que España e Italia exportaron anchoa fresca y preparada, Croacia exportó fundamentalmente anchoa congelada (54% del volumen exportado). Portugal exportó prácticamente de manera exclusiva anchoa fresca (95% del volumen exportado). En 2024, los principales exportadores fueron España (34% del valor) e Italia (29%) y, en menor medida, Alemania (8%), Grecia (5%) y Croacia (5%). España importó principalmente anchoa fresca (72% del volumen importado) y congelada (23%). Las importaciones italianas consistieron en anchoa fresca (42% del volumen importado) y salada (22%).

2.3.3 Consumo aparente por Estado miembro

En 2023, se estima que la oferta total de anchoa en la UE (producción + importaciones) fue de 146.148 toneladas en equivalente en peso vivo (EPV). Prácticamente la totalidad de la oferta procedió de las capturas 67%, con 98.229 toneladas EPV. Las exportaciones fueron de 36.050 toneladas EPV. Por lo tanto, el consumo a nivel de la UE-27 (producción + importaciones - exportaciones) se estimó en 110.098 toneladas EPV.

Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura – La anchoa en conserva en la UE

Los principales Estados miembros en cuanto a consumo aparente en 2023 fueron España (48.187 toneladas EPV, lo que supuso prácticamente la mitad del consumo de la UE), Italia (28.699 toneladas EPV), Grecia (10.235 toneladas EPV) y Francia (10.222 toneladas EPV).

Tabla 8: Consumo aparente de anchoa en los principales EE. MM. (2023, en toneladas EPV)
(en negrita, los tres EE. MM. en los que se centra este informe)

	Producción (capturas)	Importaciones	Oferta (producción + importaciones)	Exportaciones	Consumo aparente (oferta - exportaciones)
España	44.830	30.587	75.417	27.230	48.187
Italia	19.628	24.683	44.311	15.612	28.699
Grecia	11.527	1.525	13.052	2.817	10.235
Francia	3.549	10.296	13.845	3.623	10.222
Alemania	0	3.580	3.580	449	3.131
Países Bajos	16	2.055	2.071	440	1.631
Bélgica	0	2.567	2.567	1.578	989
Croacia	13.840	2.497	16.337	15.723	614
Austria	0	531	531	126	405
Rumanía	26	480	506	253	253
República Checa	0	260	260	72	188
Irlanda	0	302	302	123	179
Suecia	1	287	288	128	160
Dinamarca	0	167	167	14	153
Polonia	0	170	170	58	112
Eslovenia	0	102	102	2	100
Chipre	1	89	90	0	90
Eslovaquia	0	75	75	0	75
Malta	0	71	71	0	71
Luxemburgo	0	74	74	8	66
Finlandia	0	53	53	0	53
Hungría	0	40	40	0	40
Lituania	0	59	59	33	26
Letonia	0	21	21	5	16
Estonia	0	5	5	0	5
Portugal**	4.805	.215	5.020	5.604	-
Bulgaria*	6	101	107	1.118	-
UE-27	98.229	47.919	146.148	36.050	110.098

Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT y EUROSTAT-COMEXT

* el cálculo del consumo aparente en Portugal y Bulgaria arroja un resultado inferior a 0; este resultado puede deberse a imprecisiones en las datos o al margen de error en el cálculo de los equivalentes en peso vivo (que se basan en coeficientes estándar para cada código NC).

3 EL MERCADO ITALIANO

3.1 Estructura de la cadena de suministro

3.1.1 Producción

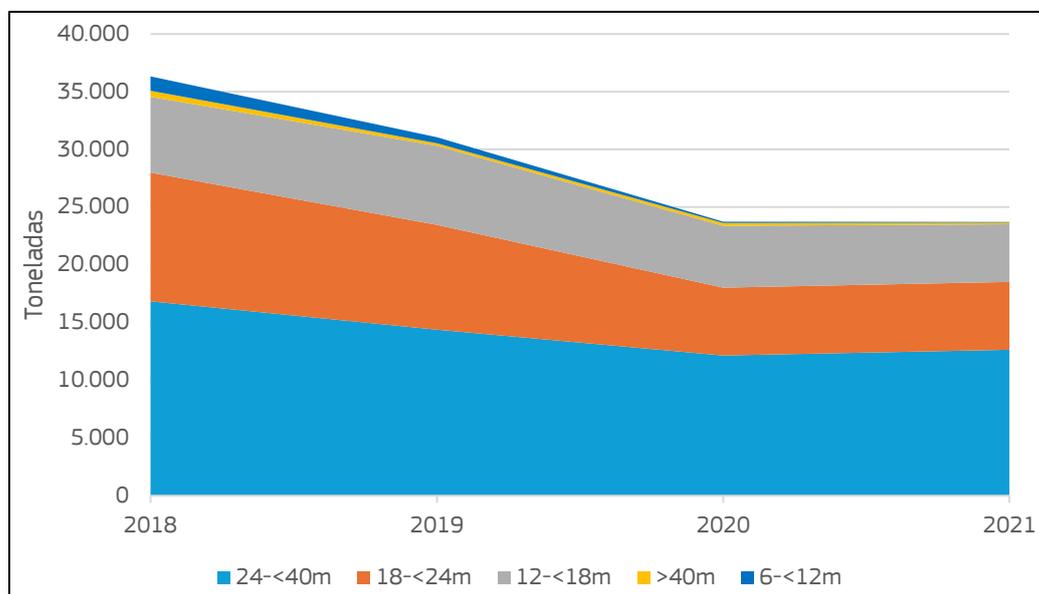
Características de la flota

Las capturas de anchoa por parte de la flota italiana son realizadas en su mayoría por embarcaciones medianas y grandes. En 2021⁸, más de la mitad de las capturas fueron realizadas por embarcaciones de entre 24 y 40 metros (12.635 toneladas, con un valor de 28 millones de euros). Las embarcaciones de entre 18 y 24 metros fueron responsables del 25% de los desembarques en volumen (27,3 millones de euros), seguidas por las embarcaciones de entre 12 y 18 metros (21% del volumen desembarcado; 17,8 millones de euros). El principal arte de pesca utilizado por la flota italiana para la captura de anchoa es el arrastre pelágico (57% del volumen desembarcado; 68% del valor), seguido del cerco (33% del volumen; 23% del valor) y el arrastre demersal y/o el cerco demersal en menor medida (10% del volumen; 9% del valor). En 2021, la anchoa capturada por cerqueros presentó los precios más bajos (2,16 EUR/kg), mientras que la capturada con arrastre pelágico presentó precios más altos (3,67 EUR/kg). Algunas embarcaciones utilizan artes pasivas polivalentes, pero suponen menos de un 1% del volumen desembarcado y dan lugar a precios más altos (3,43 EUR/kg en 2021).

Según las entrevistas realizadas, el arrastre pelágico se utiliza especialmente en el Adriático norte, donde la profundidad del mar en la mitad italiana del Adriático es demasiado baja para permitir el uso del cerco.

Existe un método tradicional de pesca llamado *alla lampara* que se utiliza en la costa de Liguria, y que consiste en atraer a la anchoa con luces.

Figura 2: Evolución de los desembarques italianos de anchoa por eslora (toneladas)



Fuente: STECF (2021, último año disponible)

La flota italiana capturó 19.627 toneladas de anchoa en 2023. Las capturas de anchoa fueron un 19% inferiores a las de 2022 y un 38% inferiores a las de 2014. En general, las capturas de anchoa

⁸ Último año disponible en el STECF.

Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura – La anchoa en conserva en la UE

aumentaron de 2014 a 2017, situándose en 39.039 toneladas, para descender después de manera gradual hasta 2023.

El descenso de las capturas se explica en parte por la disminución de los niveles máximos de captura atribuidos a Italia en el plan de gestión plurianual (-30% en el volumen de anchoa y sardina entre 2022 y 2025 en el Adriático norte - Reglamento (UE) 2022/110 y Reglamento 2025/219). También se debe al incremento de los costes sufrido por los buques, especialmente de los asociados al combustible (+28% frente a 2017) (FedagriPesca).

Tabla 9: Producción de anchoa en Italia entre 2014 y 2023 (toneladas)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Evolución 23/14
Capturas	31.842	37.511	37.969	39.039	36.519	31.198	23.736	23.823	24.223	19.627	-38%

Fuente: Eurostat

3.1.2 Importaciones

Importaciones

Italia importó un total de 23.072 toneladas de anchoa en 2024, con un valor de 143 millones de euros. Entre 2020 y 2024, las exportaciones italianas de anchoa aumentaron un 61% en volumen y un 72% en valor. El precio medio ascendió un 7%, de 5,81 EUR/kg en 2020 a 6,19 EUR/kg en 2024.

Según las entrevistas, la elaboración de conservas de anchoa requiere diferentes pasos: salado, curación en sal durante entre dos y tres meses, fileteado y conservación en aceite de oliva. La mayor parte de la anchoa salada se destina a conservas. Dado que la anchoa es un pescado muy delicado, el fileteado, salado y conservación en aceite se realizan a mano, lo que hace que los costes supongan una parte considerable del precio de la anchoa en tarros (véase la tabla 19). Con el fin de reducir sus costes de producción, cada vez más industrias conservadoras italianas importan filetes salados y anchoa preparada/en conserva de países donde los costes laborales son más baratos (principalmente Marruecos y Albania, véase la figura 4).

La anchoa preparada dominó las importaciones en 2024, con un 74% del valor total (106 millones de euros, equivalentes a 10.274 toneladas). Los principales proveedores de anchoa preparada fueron Marruecos (47% del volumen preparado importado), Albania (28%) y Túnez (13%). El pescado fresco utilizado en estas conservas procede de todos los orígenes (Pacífico, Atlántico o Mediterráneo). La anchoa salada representó el 16% del valor de las importaciones en 2024, con Marruecos como proveedor del 57% del volumen salado, seguido de España⁹ (24%) y Croacia (12 %). La anchoa fresca representó el 7% del valor de las importaciones en 2024, y España y Croacia fueron los principales proveedores (con un 73% y un 22% del volumen importado, respectivamente).

Marruecos fue el principal proveedor de anchoa de Italia en 2024, con volúmenes importados que aumentaron un considerable 70% de 2020 a 2024. Tres países más incrementaron sus exportaciones de anchoa a Italia durante este periodo: España (+134% en volumen), Albania (+14%) y Croacia (+80%).

⁹ Las conservas de anchoa del Cantábrico destacan por su alta calidad, debido a la reputación de la anchoa del Cantábrico, considerada más grande, más delicada y menos salada que las conservas de anchoa habituales.

Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura – La anchoa en conserva en la UE

Tabla 10: Importaciones de anchoa a Italia en 2024 por conservación (volumen en toneladas de peso del producto)

	Valor (1.000 EUR)	Volumen (toneladas)	Precio (EUR/kg)	% Valor 2024
Preparada/en conserva	106.219	10.274	10,34	74,4%
Salada	22.798	6.593	3,46	16,0%
Viva/fresca	10.587	3.584	2,95	7,4%
Congelada	2.822	1.028	2,75	2,2%
Seca	403	1.593	0,25	0%
Total	142.828	23.072	6,19	100%

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

Tabla 11: Evolución del volumen de las importaciones (toneladas de peso del producto), el valor (1.000 EUR) y el precio (EUR/kg) de la anchoa a Italia entre 2020 y 2024

	2020	2021	2022	2023	2024	Evolución 2020/2024
Volumen (toneladas)	14.292	18.537	15.012	15.009	23.072	61%
Valor (1.000 EUR)	83.005	102.142	117.411	115.121	142.828	72%
Precio (EUR/kg)	5,81	5,51	7,82	7,67	6,19	7%

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

Tabla 12: Evolución de la importaciones italianas de anchoa por proveedor (toneladas de peso del producto, 2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Evolución 2020/24
Marruecos	5.022	6.770	4.332	4.209	8.520	70%
España	2.904	4.635	2.918	3.370	6.793	134%
Albania	2.517	2.591	2.389	2.682	2.882	14%
Croacia	1.097	1.558	3.198	2.477	1.977	80%
Túnez	1.356	1.051	1.312	1.611	1.440	6%
Grecia	113	125	104	190	655	481%
Perú	833	958	547	235	481	-42%
Portugal	166	453	21	42	124	-25%
Otros	284	395	190	193	200	-30%
Total	14.292	18.537	15.012	15.009	23.072	61%

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

Oferta

En 2023, la oferta de anchoa alcanzó en Italia las 44.311 toneladas (EPV), compuestas en un 44% por capturas y en un 56% por importaciones. Entre 2014 y 2023, el porcentaje de las capturas italianas dentro de la oferta de anchoa descendió de un 55% a un 44%. Este descenso se debió a una reducción de las capturas de anchoa (de 31.842 toneladas en 2014 a 19.628 toneladas en 2023) y a un descenso de los volúmenes importados (-7% en EPV). A lo largo de la última década, la oferta italiana de anchoa descendió un 24%.

Tabla 13: Contribución de las importaciones y producción a la oferta nacional italiana de anchoa (toneladas EPV, 2014-2023)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Evolución 23/14
Capturas	31.842	37.511	37.969	39.039	36.519	31.198	23.736	23.823	24.223	19.628	-38%
Importaciones	26.566	27.139	24.563	24.154	23.794	24.532	23.291	29.159	24.549	24.683	-7%
Total	58.408	64.650	62.532	63.192	60.313	55.730	47.027	52.982	48.772	44.311	-24%

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

3.1.3 Exportaciones

Italia exportó un total de 13.654 toneladas de anchoa en 2024, con un valor de 90 millones de euros. Entre 2020 y 2024, las exportaciones italianas de anchoa registraron un aumento del 54% en volumen, Durante el mismo periodo, el valor nominal aumentó un 73% y el precio nominal un 13%, de 5,87 EUR/kg a 6,61 EUR/kg en 2024.

La anchoa preparada dominó las exportaciones en 2024, con un 58% del valor total (53 millones de euros, equivalentes a 3.400 toneladas). Los principales destinos de la anchoa preparada fueron Estados Unidos (14% del volumen de anchoa preparada exportado), Japón(11%), Australia (10%), Albania (8%) y Alemania (8%). Las exportaciones de anchoa salada representaron el 18% del valor exportado y los principales destinos fueron Albania (55% del volumen exportado) y Túnez (3%). La anchoa fresca representó el 17% del valor de las exportaciones en 2024, y Alemania y España fueron los principales destinos de las exportaciones italianas (con un 27% y un 26% del volumen exportado, respectivamente). Las exportaciones de anchoa congelada solamente supusieron un 1% del valor de exportación y se dirigieron en su mayoría al mercado albanés (63% del volumen exportado).

Albania fue el principal destino de las exportaciones italianas de anchoa a lo largo del periodo (2020-2024) con un aumento considerable del volumen (+79%). Las exportaciones a Alemania (segundo destino en volumen en 2023) se mantuvieron estables entre 2020 y 2024 (+2%). Las exportaciones a Túnez aumentaron considerablemente (+118% en volumen), así como las exportaciones a España (+83% en volumen), a Estados Unidos (+102%) y a Croacia (+156%).

Tabla 14: Exportaciones frescas y congeladas de anchoa desde Italia en 2024 (volúmenes en toneladas de peso del producto)

	Valor (1.000 EUR)	Volumen (toneladas)	Precio (EUR/kg)	% Valor 2024
Preparada/en conserva	52.500	3.400	15,44	58%
Salada	15.986	4.096	3,90	18%
Viva/fresca	15.779	4.634	3,41	17%
Seca	5.474	1.213	4,51	6%
Congelada	560	312	1,80	1%
Total	90.300	13.654	6,61	100%

Fuente: Elaboración de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT-COMEXT

Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura – La anchoa en conserva en la UE

Tabla 15: Evolución del volumen de las exportaciones italianas (toneladas de peso del producto), el valor (1.000 EUR) y el precio (EUR/kg) de la anchoa entre 2020 y 2024

	2020	2021	2022	2023	2024	Evolución 2020/24
Volumen (toneladas)	8.881	11.592	11.517	10.533	13.654	54%
Valor (1.000 EUR)	52.168	66.265	70.990	78.994	90.300	73%
Precio (EUR/kg)	5,87	5,72	6,16	7,50	6,61	13%

Fuente: Eurostat-Comext

Tabla 16: Evolución de la exportaciones italianas de anchoa por destino (toneladas de peso del producto, 2020-2024)

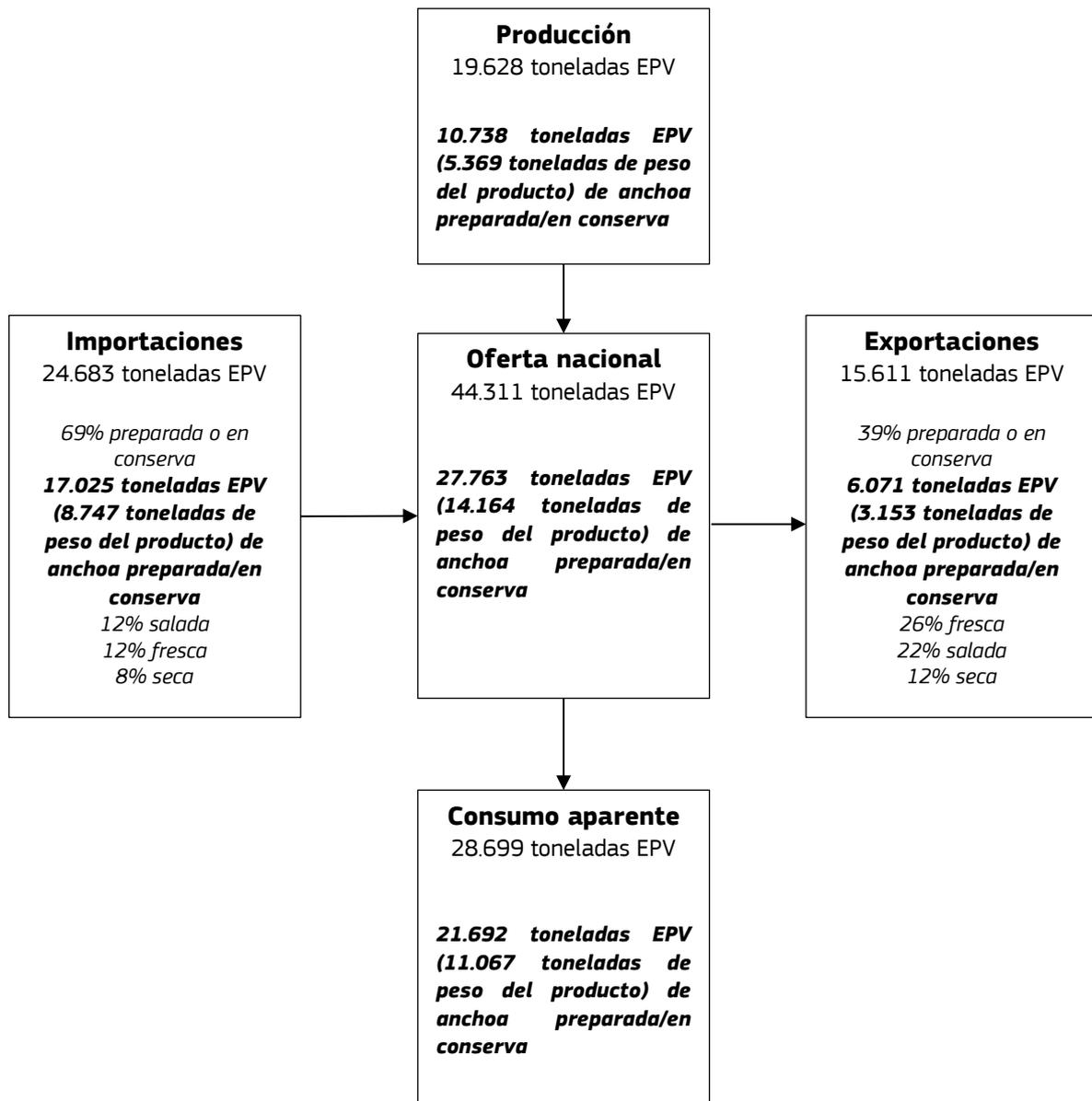
	2020	2021	2022	2023	2024	Evolución 2020/24
Albania	2.186	2.960	2.451	2.413	3.903	79%
Alemania	1.506	1.727	1.497	1.707	1.534	2%
Túnez	701	757	779	1.244	1.528	118%
España	755	1.468	1.951	987	1.385	83%
Estados Unidos	497	400	599	483	1.004	102%
Croacia	317	548	677	271	811	156%
Países Bajos	328	374	376	479	430	31%
Francia	294	605	583	452	410	40%
Japón	281	274	383	331	381	36%
Australia	327	338	294	305	339	4%
Otros	1.688	2.142	1.927	1.861	1.928	14%
Total	8.881	11.592	11.517	10.533	13.654	54%

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

3.1.4 Consumo aparente

En 2023, la oferta total italiana de anchoa fue de 44.311 toneladas (EPV), con un 44% procedente de la capturas nacionales y un 56% de las importaciones. Un tercio de esta oferta se exportó (35%). El consumo aparente de anchoa en Italia se estimó en 28.699 toneladas EPV en 2023, lo que supuso un 65% de la oferta nacional.

Figura 3: Balance de suministro de la anchoa en Italia (2023, toneladas EPV)



Nota: los porcentajes de la figura se facilitan en EPV
Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT

3.2 Características del mercado italiano y consumo

Aunque la anchoa fresca es un ingrediente esencial en muchos platos populares de Italia (especialmente consumida con salsa para pasta o frita), la anchoa se consume principalmente preparada o en conserva. Se estima que aproximadamente el 80% de las capturas son transformadas por la industria, además de la anchoa preparada importada. Las mayores industrias conserveras de anchoa (son 3 o 4) se encuentran en el norte, pero hoy en día producen principalmente en países extranjeros (Albania, Marruecos). Las industrias restantes son mucho más pequeñas y se encuentran en el sur, donde los costes laborales son más bajos. La anchoa se consume especialmente en las regiones más meridionales (Sicilia, Campania).

La anchoa fresca se consume principalmente en verano, a lo largo de la costa tirrena, en Cerdeña y Romaña, mientras que el consumo de anchoa preparada es estable, con ligeros picos en las fiestas de Navidad y Semana Santa.

Según el cálculo del consumo aparente a partir de los datos de EUMOFA, el consumo nacional de anchoa está disminuyendo (-34,5% en toneladas EPV frente a 2017), debido principalmente a la disminución del consumo de anchoa fresca. Por otro lado, el consumo de anchoa preparada/en conserva está experimentando un pequeño aumento.

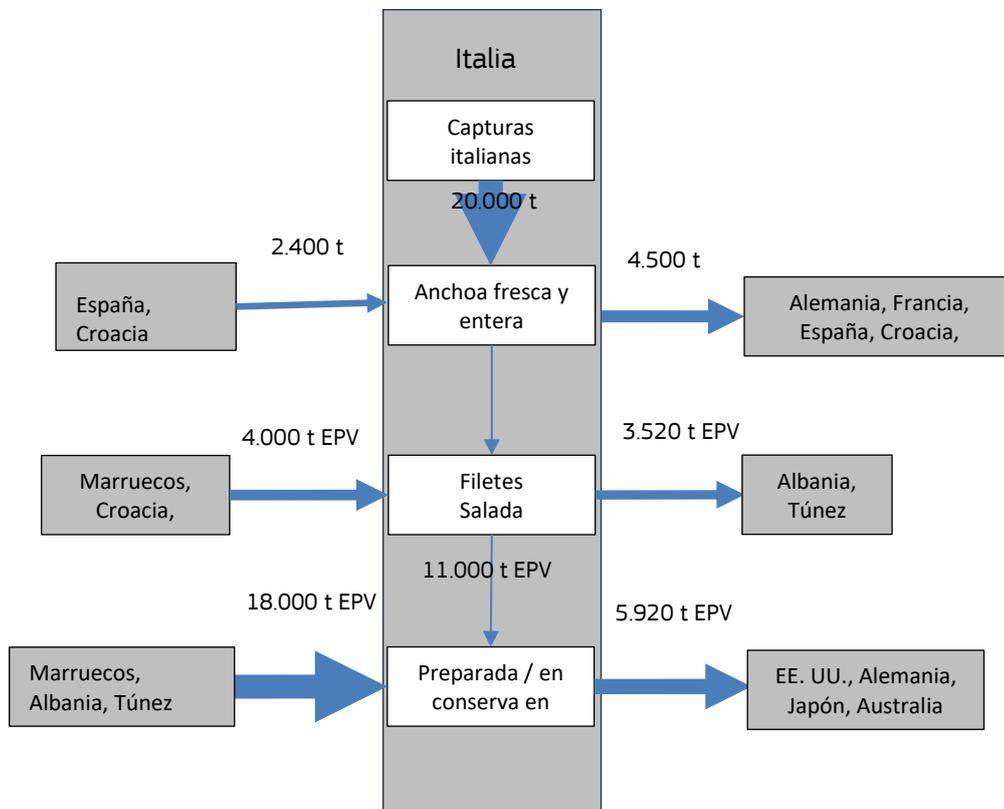
Según datos nacionales (ISTAT), la producción de anchoa preparada/en conserva en Italia (excluida la anchoa marinada y picada) es de 5.369 toneladas de peso del producto en 2023, lo que representa el 38% del suministro nacional y el 49% del consumo aparente: el consumo aparente depende, por lo tanto, en su mayor parte de la anchoa preparada o conservada importada.

El tipo predominante de anchoa preparada/en conserva en el mercado italiano es el filete de anchoa en tarro de cristal, salada y conservado en aceite. Según EUMOFA, la anchoa preparada y conservada en aceite representa el 75% del volumen de anchoa consumida en Italia (en toneladas EPV).

Los productos menos consumidos son las anchoas marinadas, aunque su consumo está aumentando en el norte de Italia porque están listas para el consumo y tienen un menor contenido en sal y grasa. Los productos tradicionales son las anchoas saladas, entre las que se encuentra la IGP *Acciughe sotto sale del Mar Ligure*, la pasta de anchoas y la *colatura* de anchoas, que obtuvo la DOP en 2020. No hay datos disponibles que cuantifiquen los volúmenes de estos productos.

Según las entrevistas, algunos productos semielaborados, como la anchoa fresca eviscerada y descabezada, la anchoa fresca fileteada y la anchoa salada, también se venden en el mercado como productos listos para cocinar o semielaborados en la cadena de conservación.

Figura 4: Balance de suministro de la anchoa en cada eslabón del proceso de conservación en Italia (2023, toneladas EPV)



Fuente: EUROSTAT/COMEXT

Debido a que la anchoa es un pescado muy delicado, el fileteado, el salado y la disposición de los filetes en el tarro se realizan totalmente a mano. Esto requiere una importante mano de obra y una destreza específica. Para reducir los costes laborales, parte del proceso de preparación se realiza a menudo en terceros países (Albania, Túnez, etc.).

Según las entrevistas, el mercado italiano de la anchoa está segmentado en función de:

- **El tamaño del pescado:** los mayoristas y minoristas de pescado fresco prefieren las anchoas más grandes, ya que son las preferidas por los consumidores. Las industrias conserveras utilizan pescado más pequeño para reducir los costes. Sin embargo, esto también depende de la geografía de los mercados a los que se dirigen: en el sur de Italia, la demanda de pescado más grande (en conserva o fresco) es mayor que en el norte.
- **Calidad del pescado (en función del tamaño, la frescura, la forma y el brillo):** el pescado destinado a la transformación suele ser de calidad ligeramente inferior al que se consume fresco.

3.3 Transmisión de los precios a lo largo de la cadena de suministro

3.3.1 Precios de primera venta

La primera venta de anchoa en Italia descendió un 45% en volumen entre 2015 y 2024 (-22% en un año entre 2022 y 2024), alcanzando las 12.509 toneladas en 2024. El valor de la primera venta descendió un 48% a lo largo del mismo periodo (-32% a lo largo de los dos últimos años) y se situó en 20 millones de euros en 2024. A lo largo del mismo periodo (2015-2024), el precio de primera venta de la anchoa se mantuvo estable. Solamente descendió un 5% entre 2015 y 2024, según los datos de EUMOFA y la OP Pilamare para los desembarques en Porto Tolle.

Cabe señalar que los precios de primera venta registrados en EUMOFA no abarcan todos los desembarques, sino solo los volúmenes que pasan por las lonjas. Una parte variable de los desembarques de un puerto puede venderse por contrato y, por lo tanto, no registrarse en la categoría de primera venta.

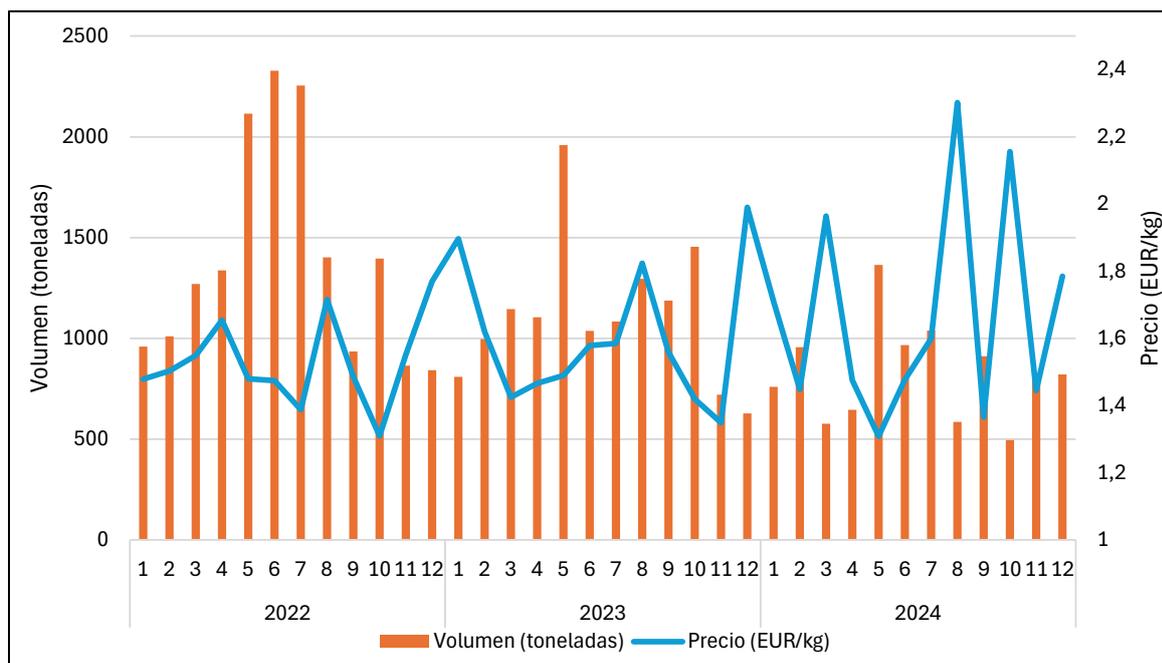
Tabla 17: Precios de primera venta de la anchoa en Italia (2015-2024)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Evolución 24/15
Precio medio (EUR/kg) – todos los puertos	1,69	1,79	1,58	1,48	1,85	1,55	1,58	1,51	1,57	1,60	-5%

Fuente: datos transmitidos por MASAF a EUMOFA para todos los puertos salvo Porto Tolle. En el caso de Porto Tolle, los datos fueron proporcionados por la OP Pilamare.*

*Los precios registrados en EUMOFA para Porto Tolle están siendo revisados: mientras tanto, los precios para Porto Tolle han sido facilitados por la OP Pilamare, la organización de productores de Porto Tolle, y abarcan todas las ventas locales de anchoa.

Figura 5: Volúmenes mensuales y precio de primera venta de anchoa en los puertos italianos entre 2022 y 2024 (en toneladas de peso neto y EUR/kg)



Fuente: datos transmitidos por MASAF a EUMOFA

Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura – La anchoa en conserva en la UE

Los precios de primera venta de la anchoa dependen en gran medida de la temporada, pero también varían mucho de un día para otro.

En 2024, el precio medio de primera venta de la anchoa en Italia fue de 1,60 EUR/kg. La pesca de anchoa se desarrolla de forma continua durante todo el año, con una alta estacionalidad, que alcanza su punto álgido en mayo y octubre. El pico de octubre se debe al aumento de las capturas en el Adriático tras la veda de pesca en este mar en agosto. La primera venta es más baja en diciembre y enero (menos de 1.000 toneladas). Los precios de primera venta siguen una tendencia inversa, con precios más bajos durante la temporada de pesca y más altos en noviembre y diciembre, debido a que los cerqueros dejan de pescar en los meses más fríos. Los precios de primera venta de la anchoa también varían según el lugar de venta. Según las entrevistas, los puertos del Adriático tienden a ofrecer precios de anchoa más bajos que otros puertos italianos, debido a que las anchoas son más pequeñas. Las estrategias de pesca también influyen en los precios de las capturas: algunas OP pescan más lejos de la costa y, por lo tanto, regresan más tarde que otras. Dado que su producción se vende después que en los puertos vecinos, los precios tienden a ser más bajos.

Asimismo, los precios se ven afectados por los métodos de pesca: de hecho, los entrevistados explicaron que los puertos que cuentan principalmente con cerqueros tienden a tener un precio de primera venta más alto que los puertos con arrastreros pelágicos, porque el volumen capturado es menor y las capturas se conservan mejor.

Los precios de primera venta son más bajos para el pescado destinado a la industria y varían entre 0,7 EUR/kg y 0,9 EUR/kg, debido a la menor calidad de esta categoría de anchoa.

3.3.2 Precio de salida de fábrica

Los precios de salida de fábrica de la anchoa preparada/en conserva fueron facilitados por el Istat, para la categoría: anchoa preparada/en conserva, excluidas las anchoas picadas y los platos preparados. Esta categoría no incluye las anchoas marinadas, sino que comprende principalmente filetes salados en aceite.

Los precios de salida de fábrica aumentaron un 20% entre 2014 y 2023. Según las partes interesadas, esto se debe al aumento del precio de todas las materias primas (tarros de cristal, aceite) y al continuo incremento de los costes de transporte, necesarios en varias fases de la transformación: para transportar el pescado refrigerado, a menudo desde el Adriático hasta Sicilia, o el pescado semielaborado desde Marruecos o Albania, y para distribuir las conservas finales.

Tabla 18: Precios de salida de fábrica (EUR/kg) de la anchoa preparada/en conserva en Italia (2014-2023)

Año	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Evol. 23 / 14
Precio (EUR/kg)	10,37	9,91	8,99	8,96	8,49	20,43	10,73	9,42	13,75	12,43	20%

Fuente: ISTAT (Istituto Italiano de Estadística)

3.3.3 Precios de importación y exportación

Durante el periodo analizado (2020-2024), los precios de importación de la anchoa preparada/en conserva de todos los principales proveedores han aumentado, excepto en España, donde los precios son los más altos y han disminuido de 20,61 EUR/kg en 2020 a 16,3 EUR/kg en 2024 (-21 % durante el periodo).

En 2024, los precios de importación del mayor proveedor, Marruecos, fueron los más bajos (8,76 EUR/kg), a pesar de un aumento del 37% frente a 2020.

Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura – La anchoa en conserva en la UE

Tabla 19: Precios de las importaciones de anchoa preparada/en conserva en los puertos italianos entre 2020 y 2024 por principales proveedores (EUR/kg)

	2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 20 / 24
Marruecos	6,38	6,34	6,88	8,60	8,76	37%
Albania	8,67	8,05	9,99	10,32	10,78	24%
Túnez	8,63	9,31	8,89	9,86	11,39	32%
España	20,61	20,42	21,19	19,29	16,33	-21%
Total	8,02	7,89	10,34	10,55	10,34	29%

Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT

Los precios de exportación de la anchoa preparada/en conserva que constan a continuación muestran un importante aumento a lo largo del periodo (2020-2024), independientemente del destino.

Entre 2020 y 2024, los precios de exportación aumentaron especialmente en Alemania (+39%) debido al bajo incremento del volumen de exportación en comparación con el valor (+13% en volumen y +57% en valor). Se puede observar una tendencia similar en Australia, donde los precios ascendieron un 33% a lo largo del periodo debido a un aumento del 35% del valor y tan solo del 2% del volumen. Los precios de exportación de la anchoa preparada/en conserva dirigida a Estados Unidos y Japón aumentaron un 13% y un 10%, respectivamente, en paralelo al aumento del creciente volumen de exportación (+91% y +36%). Los precios de exportación a Albania aumentaron un 11% en relación con el descenso de los volúmenes exportados (-14%).

Tabla 20: Precios de las exportaciones italianas de anchoa preparada/en conserva entre 2020 y 2024 por principales destinos (EUR/kg)

	2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 20 / 24
Estados Unidos	14,83	13,93	15,01	16,14	16,81	13%
Alemania	11,41	11,55	13,86	14,84	15,85	39%
Japón	14,43	14,46	14,52	15,90	15,82	10%
Australia	11,55	11,10	11,98	14,53	15,34	33%
Albania	12,68	13,87	14,11	14,17	14,03	11%
Total	12,59	12,80	13,48	14,95	15,44	23%

Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT

3.3.4 Precios de venta al público

El precio de la anchoa difiere en gran medida en función de su presentación (fresca o preparada/en conserva). Este capítulo se centra en la anchoa preparada/en conserva, preparada y envasada en Italia.

Existen varios recursos disponibles referentes a los precios de venta al público de la anchoa salada en aceite:

- precios de establecimientos minoristas online (EUMOFA)
- encuesta sobre la selección de establecimientos de venta online¹⁰
- encuesta de campo sobre la selección de minoristas locales

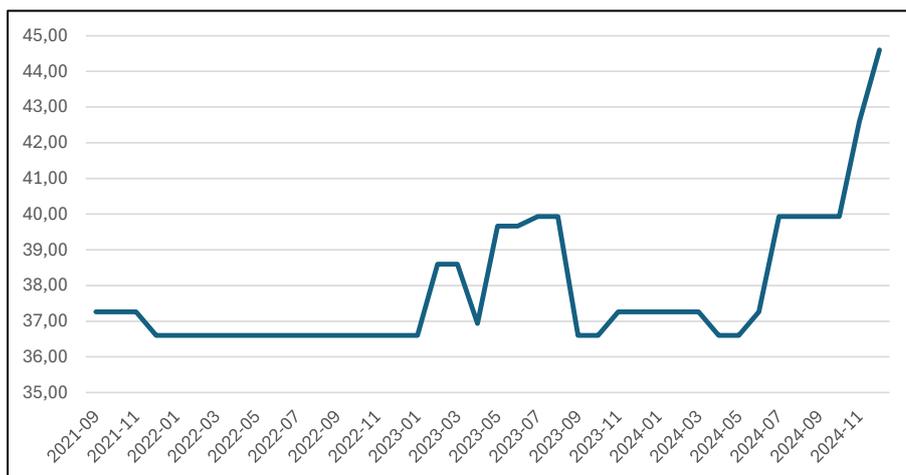
Tabla 21: Seguimiento de los precios en puntos de venta locales y online en Italia (abril de 2025)

Detalles del producto	Precio (EUR/kg)
Filetes de anchoa salados en aceite de girasol y aceite de oliva - 90 g (Conad)	24,33
Filetes de anchoa salados en aceite de oliva- 90 g (Conad)	53,22
Filetes de anchoa salados en aceite de oliva - 80g (Median)	16,25
Filetes de anchoa salados en aceite de girasol - 140 g (Coop Alleanza 3.0)	18,57
Filetes de anchoa salados en aceite de oliva - 100g (Coop Alleanza 3.0)	70,00
Filetes de anchoa salados en aceite de oliva – 90 g (Oasi Tigre)	28,78
Filetes de anchoa salados en aceite de oliva – 156g (Oasi Tigre)	31,99

Fuente: Precios de venta al público en puntos de venta locales y online

Los precios de venta al público online de los filetes de anchoa en aceite de oliva (lata de 100-200 g de anchoa) en Italia aumentaron un 20% entre septiembre de 2021 y diciembre de 2024, pasando de 37,27 EUR/kg (5,59 EUR/unidad) a 44,60 EUR/kg (6,69 EUR/unidad). Los precios de venta al público se mantuvieron estables durante el periodo hasta enero de 2023, antes de alcanzar un máximo de 38,60 EUR/kg (5,79 EUR/unidad) en febrero y marzo de 2023 y un máximo de 39 EUR/kg (5,99 EUR/unidad) entre mayo y agosto de 2023. En los últimos meses, los precios de venta al público de los filetes de anchoa en aceite de oliva aumentaron considerablemente, hasta alcanzar los 44,60 EUR/kg.

Figura 6: Precio de venta al público de los filetes de anchoa en aceite de oliva en Italia (2021-2024) (EUR/kg)



Fuente: EUMOFA - Precios de establecimientos minoristas online

¹⁰ <https://www.eumofa.eu/fr/online-shop-retail-prices>

3.3.5 Transmisión de los precios

Este apartado se centra en la cadena de suministro de la anchoa salada en aceite de oliva y tarros de cristal vendida en supermercados, dado que es el producto de anchoa más consumido en Italia. La anchoa se captura en el Adriático, en otras zonas del Mediterráneo o en el Atlántico y el Pacífico y también se importa. Según las entrevistas, la anchoa salada en aceite de oliva y tarros de cristal es el producto de anchoa más vendido en Italia.

La anchoa se suele vender mediante contratos o en los puertos, sin intermediarios entre la organización de productores y la industria. Se produce una gran pérdida de peso debido al fileteado y la salazón: el rendimiento es de solo alrededor del 25%. Los precios hacen referencia a un producto final compuesto por filetes de pescado salados en un 55% y en aceite de oliva en el 45% restante.

El desglose (porcentaje) entre costes y márgenes es una actualización del estudio de 2017 sobre la estructura de precios de la anchoa transformada en Italia, a escala industrial.¹¹ Los precios se han actualizado a partir de datos públicos, entrevistas y la encuesta realizada a páginas web de comercio electrónico y tiendas locales.

Según los datos disponibles y las entrevistas, el precio de salida de fábrica se estima en 12,4 EUR/kg, lo que supone un 31% del precio final. El precio de salida de fábrica incluye un 12% de costes de aceite de oliva, un 7% de otros ingredientes, el tarro, el envasado y costes industriales, y un 30% de costes de mano de obra. Tras incluir los costes de transporte y explotación y el margen del minorista, el precio final (con IVA) se estima en 40 EUR/kg.

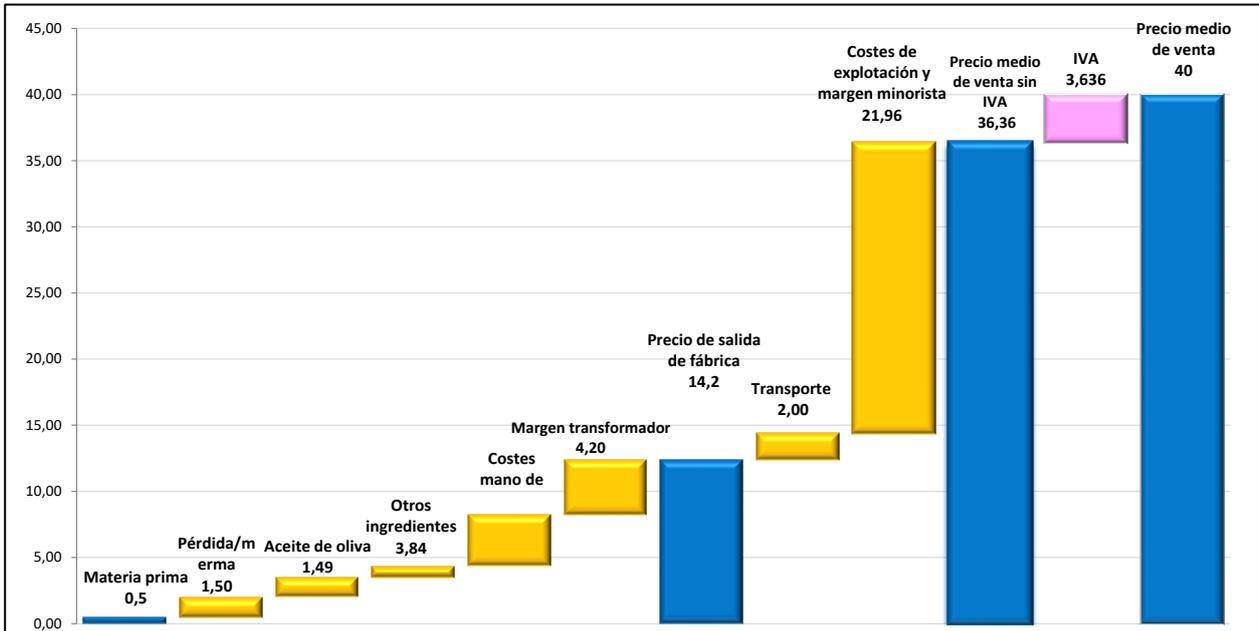
Tabla 22: Costes y margen de la anchoa salada en conserva en aceite y vendida en los supermercados italianos (EUR/kg de producto final, 2024)

	EUR/kg del producto final	% de	% de	
2024	Media	Precio de venta al público	Precio mayorista	Fuente
Costes de la materia prima	0,5	4%	1%	Entrevistas
Pérdida/merma	1,5	12%	4%	Entrevistas
Aceite de oliva	1,49	12%	4%	
Sal, tarro, envasado y costes industriales	0,87	7%	2%	
Costes de la mano de obra	3,72	31%	10%	
Margen transformador	4,2	34%	11%	
Precio de salida de fábrica	12,4	100%	31%	ISTAT
Transporte plataforma -> punto de venta	2		5%	Entrevistas
Costes de explotación y margen minorista	21,96		55%	Entrevistas
Precio medio de venta, sin IVA	36,36		91%	Cálculo
IVA (10%)	3,64		9%	
Precio medio de venta	40,00		100%	Datos online + panel in situ + EUMOFA

Fuente: Entrevistas, Istat, EUMOFA, panel in situ

¹¹ El informe se puede encontrar en el enlace <https://eumofa.eu/market-analysis#ptat>

Figura 7: Costes y margen de la anchoa salada en conserva en aceite y vendida en los supermercados italianos (EUR/kg, 2024)



Fuente: Entrevistas, EUMOFA, Istat, panel in situ

Leyenda: costes intermedios y margen en amarillo, precio del producto en azul; el IVA se indica en rosa.

4 EL MERCADO ESPAÑOL

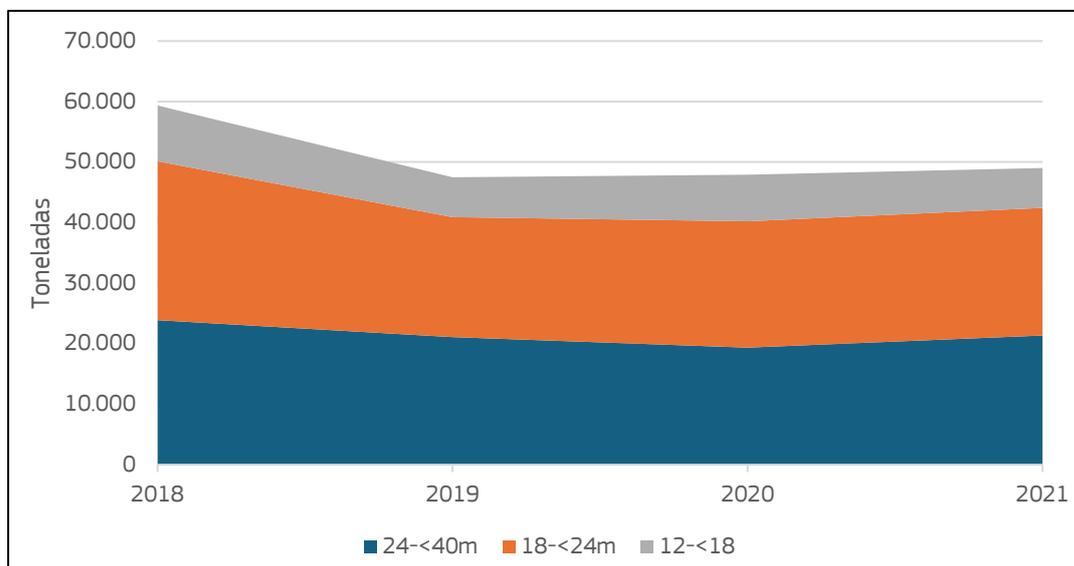
4.1 Estructura de la cadena de suministro

4.1.1 Producción

Características de la flota

Las capturas de anchoa por parte de la flota española son realizadas en su mayoría por embarcaciones medianas y grandes: El 43% del volumen fue desembarcado por embarcaciones de entre 18 y 24 metros (36,7 millones de euros), otro 43% por embarcaciones de entre 24 y 40 metros (34,5 millones de euros) y, en menor medida, por embarcaciones de entre 12 y 18 metros (13% de los desembarques en volumen). Prácticamente todo el volumen de anchoa capturado por la flota española fue capturado con cerco (98% del volumen desembarcado). El volumen capturado con anzuelo representó el 1% de los desembarques en 2021.

Figura 8: Evolución de los desembarques españoles de anchoa por eslora (toneladas)



Fuente: STECF (2021, último año disponible)

La flota española capturó 44.830 toneladas de anchoa en 2023. Las capturas de anchoa fueron un 2% superiores a las de 2022 y un 5% mayores a las de 2014. En general, las capturas de anchoa aumentaron de 2014 a 2018, situándose en 59.505 toneladas, para descender después de manera gradual hasta 2023.

Tabla 23: Producción de anchoa en España entre 2014 y 2023 (toneladas)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Evol. 23 / 14
Capturas	42.760	49.982	46.254	50.811	59.505	47.591	48.016	49.111	43.891	44.830	5%

Fuente: Eurostat

4.1.2 Importaciones

Importaciones

Las importaciones totales de anchoa a España fueron de 21.457 toneladas en 2024, con un valor de 133 millones de euros. Entre 2020 y 2024, las Importaciones de anchoa registraron un aumento del 25% en volumen. Durante el mismo periodo, el valor ascendió un 60% y el precio un 27%, pasando de 4,87 EUR/kg en 2020 a 6,20 EUR/kg en 2024.

Marruecos fue el principal proveedor de anchoa a España en 2024. El volumen importado aumentó un 54% entre 2020 y 2024. Las importaciones procedentes de Portugal ascendieron un 5% en volumen en este periodo. Por su parte, las importaciones de anchoa procedentes de Perú descendieron un 18%. Las importaciones procedentes de Italia ascendieron un 23%, las de Francia un 53% y las de Croacia un 39%.

La anchoa preparada dominó las importaciones en 2024, con un 79% del valor total (105 millones de euros para 10.286 toneladas). Los principales proveedores de anchoa preparada fueron Marruecos (83% del volumen importado de anchoa preparada) y Perú (11%). La anchoa fresca, que supuso el 13% del valor de importación en 2024, procedió principalmente de Portugal (73% del volumen de importación de anchoa salada), Italia (15%) y Francia (9%). Las importaciones congeladas representaron el 5% del valor total y procedieron en su mayoría de Marruecos (44% del volumen congelado) y Croacia (25%). Argentina y Marruecos fueron los principales proveedores de anchoa salada (44% y 39% del volumen importado de anchoa congelada, respectivamente), lo que representó un 3% del valor de importación en 2024.

Tabla 24: Evolución Importaciones de anchoa a España entre 2020 y 2024 (volumen en toneladas de peso del producto)

	2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 2020 / 24
Volumen (toneladas)	17.116	22.502	18.281	21.088	21.457	25%
Valor (1.000 EUR)	83.400	102.358	105.234	120.726	133.047	60%
Precio (EUR/kg)	4,87	4,55	5,76	5,72	6,20	27%

Fuente: Elaboración de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT-COMEXT

Tabla 25: Evolución de la importaciones españolas de anchoa por proveedor (toneladas de peso del producto, 2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 2020 / 24
Marruecos	6.735	7.910	7.563	8.242	10.373	54%
Portugal	5.104	7.289	3.602	4.525	5.365	5%
Perú	1.616	1.886	1.434	1.186	1.331	-18%
Italia	971	1.331	1.324	994	1.198	23%
Francia	570	546	665	2.343	870	53%
Croacia	612	1.905	1.453	779	848	39%
Argentina	513	882	1.331	2.048	739	44%
Otros	996	751	908	972	732	-26%
Total	17.116	22.502	18.281	21.088	21.457	25%

Fuente: Elaboración de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT-COMEXT

Tabla 26: Importaciones de anchoa fresca y congelada a España en 2024 (volúmenes en toneladas de peso del producto)

	Valor (1.000 EUR)	Volumen (toneladas)	Precio (EUR/kg)	% val. 2024
Preparada/en conserva	105.206	10.286	10,23	79%
Viva/fresca	17.004	6.974	2,44	13%
Salada	6.669	2.516	2,65	5%
Congelada	3.974	1.666	2,38	3%
Seca	194	14	13,65	0%
Total	133.047	21.457	6,20	100%

Fuente: Elaboración de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT-COMEXT

Oferta

En 2023, la oferta de anchoa alcanzó en España las 75.417 toneladas EPV, compuestas en un 59% por capturas y en un 41% por importaciones. Entre 2014 y 2023, el porcentaje de las capturas españolas dentro de la oferta de anchoa aumentó (de un 56% en 2014 a un 59% 2023). A lo largo de la última década, la oferta española de anchoa se mantuvo estable en general, pero dentro de dicho periodo, los volúmenes fluctuaron, alcanzando un máximo de 92.003 toneladas en 2018.

Tabla 27: Contribución de las importaciones y producción a la oferta nacional española de anchoa (toneladas EPV, 2014-2023)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Evol. 23 / 14
Capturas	42.760	49.982	46.254	50.811	59.505	47.591	48.016	49.111	43.891	44.830	5%
Importaciones	32.931	36.879	37.037	32.101	32.499	33.344	25.300	32.664	27.882	30.587	-7%
Total	75.690	86.862	83.291	82.912	92.003	80.935	73.316	81.775	71.773	75.417	0%

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

4.1.3 Exportaciones

España exportó un total de 22.238 toneladas de anchoa en 2024, con un valor de 112 millones de euros. Entre 2020 y 2024, las exportaciones españolas de anchoa aumentaron un 8% en volumen, llegando a un máximo de 20.050 toneladas en 2021. Durante el mismo periodo, el valor nominal aumentó un 37% y el precio ascendió un 27%, de 3,97/kg en 2014 a 5,05 EUR/kg en 2024.

La anchoa preparada dominó las exportaciones en 2024, con un 57% del valor total (64 millones de euros, equivalentes a 3.651 toneladas). Los principales destinos de la anchoa preparada fueron Italia (23% del volumen de anchoa preparada exportado), el Reino Unido (13%), Estados Unidos (9%), Francia (7%) y los Países Bajos (7%). La anchoa salada representó el 18% del valor de exportación en 2024 (6.952 toneladas) y Marruecos fue el principal destino de estas exportaciones españolas (41% del volumen exportado), seguido de Italia y Albania en menor medida (20% cada uno). Las exportaciones de anchoa fresca supusieron el 14% del valor exportado (6.148 toneladas) y los principales destinos fueron Italia (51% del volumen exportado) y Marruecos (26%). La anchoa congelada representó el 10% del valor total (5.302 toneladas). Turquía fue el principal destino (34% del volumen), seguido de Albania (24%) e Italia (21%).

Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura – La anchoa en conserva en la UE

Italia y Marruecos fueron los principales destinos para las exportaciones españolas de anchoa a lo largo del periodo (2020-2024) a pesar de las fuertes fluctuaciones. Las exportaciones aumentaron, respectivamente, un 14% y un 15% en total. Las exportaciones a Albania (tercer destino en volumen en 2024) aumentaron un 11% entre 2020 y 2024. Las exportaciones a Turquía han aumentado drásticamente desde 2020 (+180%). Por otro lado, las exportaciones a Francia descendieron un 18% y las destinadas a Croacia descendieron un 53% a lo largo del periodo.

Tabla 28: Exportaciones de anchoa desde España (2024, volumen en toneladas de peso del producto)

	Valor (1.000 EUR)	Volumen (toneladas)	Precio (EUR/kg)	% val. 2024
Preparada/en conserva	63.923	3.651	17,51	57%
Salada	19.752	6.952	2,84	18%
Viva/fresca	16.053	6.148	2,61	14%
Congelada	10.668	5.302	2,01	10%
Seca	1.862	184	10,10	2%
Total	112.259	22.238	5,05	100%

Fuente: Elaboración de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT-COMEXT

Tabla 29: Evolución del volumen de las exportaciones españolas (toneladas de peso del producto), el valor (1.000 EUR) y el precio (EUR/kg) de la anchoa entre 2020 y 2024

	2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 20 / 24
Volumen (toneladas)	20.653	25.050	19.926	21.564	22.238	8%
Valor (1.000 EUR)	82.007	98.627	90.043	96.778	112.259	37%
Precio (EUR/kg)	3,97	3,94	4,52	4,49	5,05	27%

Fuente: Elaboración de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT-COMEXT

Tabla 30: Evolución de la exportaciones españolas de anchoa por destino (toneladas de peso del producto, 2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 20 / 24
Italia	5.662	6.643	3.506	3.882	6.464	14%
Marruecos	4.193	6.209	7.768	9.833	4.837	15%
Albania	2.447	2.024	1.369	1.214	2.715	11%
Turquía	639	1.044	923	1.215	1.791	180%
Túnez	813	1.825	446	563	894	10%
Francia	975	901	896	869	800	-18%
Croacia	1.670	2.326	1.650	613	780	-53%
Senegal		15	240	562	504	n.d.
Reino Unido	822	708	416	418	466	-43%
Estados Unidos	262	481	387	304	377	44%
Otros	3.170	2.873	2.326	2.091	2.609	-18%
Total	20.653	25.050	19.926	21.564	22.238	8%

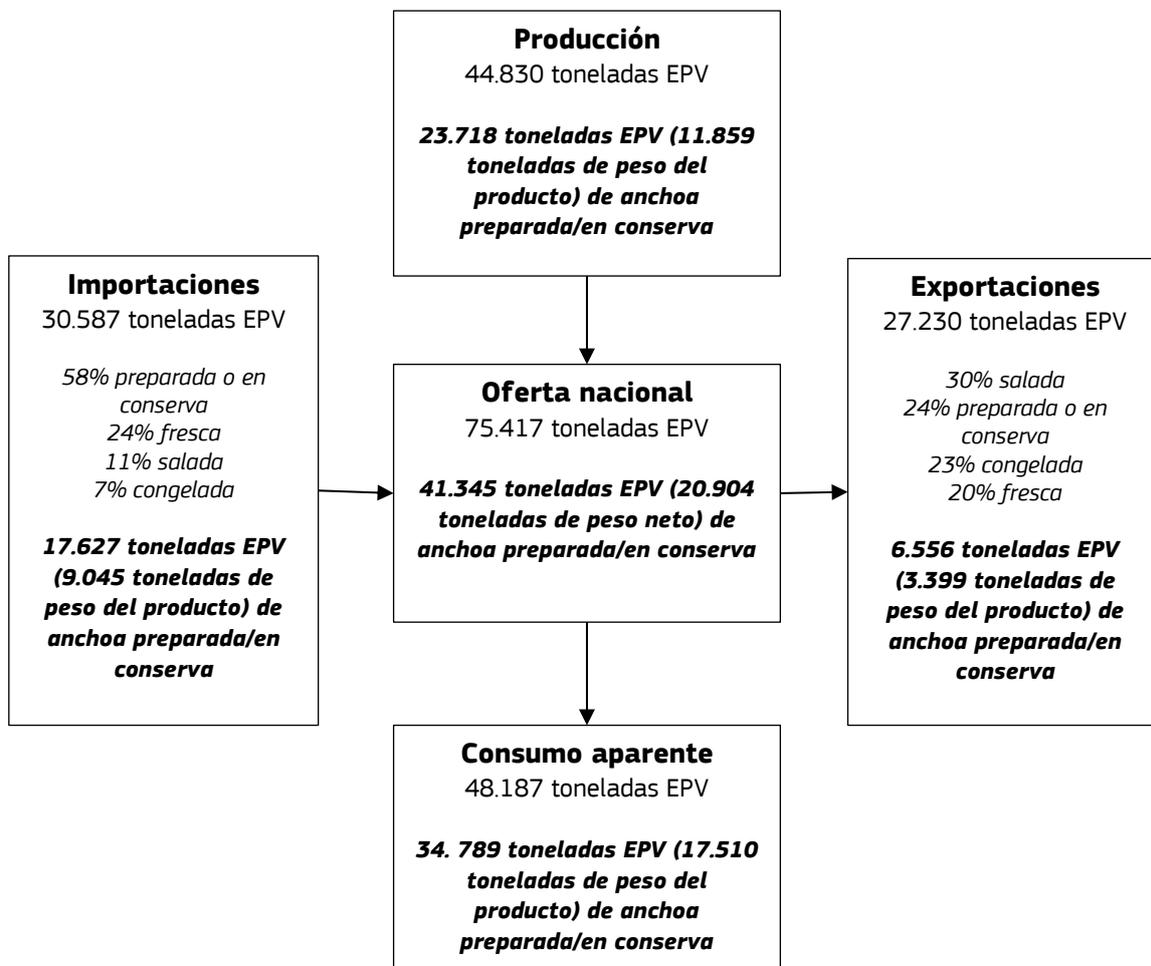
Fuente: EUROSTAT-COMEXT

La anchoa se transforma fundamentalmente en la comunidad autónoma de Cantabria, donde se transforma el 80% de la anchoa española.

4.1.4 Consumo aparente

La oferta total de anchoa en España fue de 75.383 toneladas EPV en 2023, el 59% de las cuales procedieron de la producción nacional (44.830 toneladas) y el 41% de las importaciones (30.553 toneladas EPV). Algo más de un tercio (36%, es decir, 27.292 toneladas EPV) de la oferta se exporta, por lo que el 64% puede estimarse como consumo aparente, es decir, 48.092 toneladas EPV.

Figura 9: Balance de suministro de la anchoa en España (2023, toneladas EPV)



Nota: los porcentajes de la figura se facilitan en EPV

Fuente: Elaboración de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT

4.2 Características del mercado español y consumo

4.2.1 Características del mercado

Prácticamente toda la anchoa consumida en España se vende en conserva o fresca (en EPV, la anchoa en conserva representa el 72% del consumo de anchoa¹²). De acuerdo con la información recogida durante las visitas de campo, las tendencias de consumo favorecen los productos en conserva, dado que los hábitos de consumo cada vez se orientan más hacia los productos listos para consumir. Así, el análisis se centrará en la anchoa en conserva.

Las designaciones españolas difieren en función del uso del producto: la anchoa y el boquerón pertenecen a la misma especie (*Engraulis encrasicolus*), y también se le llama bocarte en la costa cántabra. En términos generales, en las regiones norte y central de la península Ibérica, a este tipo de pescado se le conoce como anchoa o bocarte, mientras que en el sur se le suele llamar boquerón. No obstante, el término anchoa se utiliza ampliamente para hacer referencia al producto transformado obtenido al salar este pescado, lo que lo convierte en un producto de pescado en conserva.

La clasificación del mercado de la anchoa en conserva en España se basa en tres criterios:

- El tamaño de la anchoa.
- La temporada de pesca (la primavera - de abril a mayo- es la mejor estación para capturar anchoa en España, dado su apreciado sabor).
- El origen: la calidad de la carne (especialmente el ratio de grasa) puede variar considerablemente si el pescado procede de capturas nacionales o de las importaciones.

El mercado de los productos de pescado en conserva es muy competitivo en lo que concierne al factor calidad-precio. Se ha producido un aumento desde 2022 y la crisis inflacionaria, con un incremento de los precios y los factores de insumo, como la energía, el cartón, el aluminio o los aceites.

Según el Instituto Nacional de Estadística¹³, en 2022 la industria transformadora de los productos pesqueros alcanzó un total de 1.001.797 toneladas, y el pescado preparado o en conserva constituyó el mayor porcentaje del total (41,5%), seguido del pescado congelado (19%) y los moluscos y otros invertebrados acuáticos congelados, incluso secos y en salmuera (12%).

El mercado total de conservas de pescado en España alcanzó las 305.403 toneladas (+0,3% en comparación con 2022) y 1,74 millones de euros (+7,8% en comparación con 2022). El mercado del pescado en conserva¹⁴ se encuentra dominado por el atún, que supone casi el 68% del volumen. Según ANFACO-CECOPECA¹⁵, la semiconserva de anchoa ocupa el cuarto lugar después del atún, la sardina y la caballa, con un 4% del volumen total del mercado de conservas y semiconservas de pescado y un 6% del valor (12.008 toneladas y 109 millones de euros en 2023).

¹² Véase apartado sobre el consumo aparente

¹³ Instituto Nacional de Estadísticas: <https://www.ine.es/>. Última actualización de estos datos: año 2022.

¹⁴ Se incluye la anchoa en semiconserva

¹⁵ ANFACO es la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescado y Marisco: <https://anfaco.es/wp-content/uploads/2023/06/Presentacion-datos-2022-VF-28.06.2023.pdf>

Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura – La anchoa en conserva en la UE

Tabla 31: Producción de productos en conserva de la pesca y la acuicultura en España

	Volumen (toneladas)			Valor (1.000 EUR)		
	2022	2023	Evolución 23/22	2022	2023	Evolución 23/22
Productos pesqueros y acuícolas en conserva						
Atún	198.134	207.843	4,9%	922.476	1.054.380	14,3%
Sardina	19.903	17.216	-13,5%	101.180	100.027	-1,1%
Caballa	12.650	10.110	-20,1%	63.499	50.551	-20,4%
Escolar	12.176	11.945	-1,9%	129.168	139.630	8,1%
Mejillón	11.009	10.613	-3,6%	130.881	139.781	6,8%
Calamar y pota	4.665	4.614	-1,1%	35.735	35.557	-0,5%
Berberecho	3.549	3.286	-7,4%	85.063	81.831	-3,8%
Almejas y otros venéridos	1.461	1.490	2,0%	16.353	17.137	4,8%
Otros pescados y mariscos en conserva	29.602	29.602	-2,0%	151.778	151.778	-2,6%
TOTAL	293.149	294.344	0,4%	1.636.133	1.771.281	8,3%
Anchoa en semiconserva¹⁶						
Anchoa	12.253	12.008	-2,0%	108.824	109.151	0,3%

Fuente: ANFACO-CECOPESCA

NB: Los datos de ANFACO sobre la producción de anchoa en conserva/semiconserva difieren de los de otras fuentes, como el Ministerio de Agricultura (MAPA) y EUROSTAT-PRODCOM, que aportan datos de consumo (producción vendida). Las diferencias se deben fundamentalmente a los volúmenes almacenados entre la producción y la venta.

En general, la anchoa en conserva se usa en el sector de la transformación para la producción de latas con diferentes presentaciones, como en aceite vegetal, en aceite de oliva, en escabeche, en tomate, etc. También se suele utilizar para la producción de anchoa en semiconserva.

A nivel minorista, la anchoa (todos los tipos de productos combinados) se suele vender en supermercados y grandes superficies. Según el Panel de Consumo Alimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación sobre el consumo en los hogares¹⁷, en 2023, las grandes superficies (supermercados hipermercados, cadenas de descuento) representaron el 83% del valor de las ventas y el 88% del volumen de la anchoa (todos los tipos de productos combinados).

¹⁶ La anchoa salada en semiconserva consiste en una preparación a base de anchoa que ha sido sometida a un periodo mínimo de maduración de 2 a 3 meses, para su posterior envasado en barriles, cajas o tarros de cristal al vacío.

¹⁷ <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-tendencias/panel-de-consumo-alimentario/series-anuales/default.aspx>

Figura 10: Desglose de los canales de venta (en volumen, 2023)

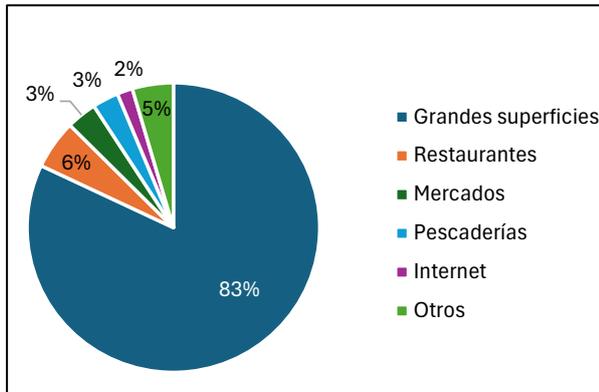
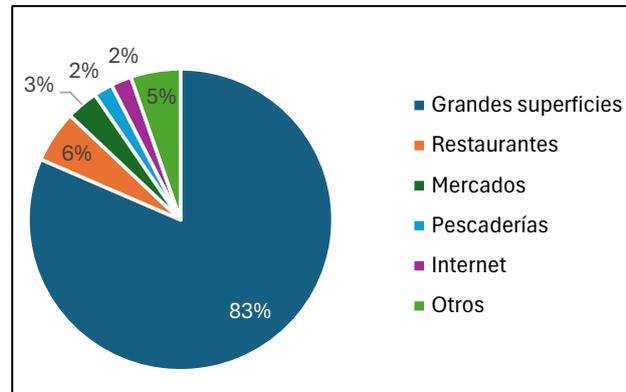


Figura 11: Desglose de los canales de venta (en valor, 2023)



Fuente: MAPA, Panel de Consumo Alimentario

4.2.2 Consumo

En 2023, la inflación afectó de manera considerable al sector conservero y de los productos pesqueros en España, con un nuevo incremento de los costes industriales y una reducción del consumo, especialmente en los hogares.

Según el MAPA¹⁸, el año 2023 terminó con un balance negativo para la compra de anchoa, con una caída del 11,8% en el volumen de anchoas compradas por los hogares españoles. El precio medio pagado por kg aumentó un 14,1% y alcanzó los 26,2 EUR/kg a finales de 2023. Este aumento del precio compensó ligeramente la caída del consumo, por lo que el valor de mercado aumentó un 0,6% entre 2022 y 2023.

En 2023, el gasto medio por persona y año fue de 1,87 EUR, es decir, un 0,5% menos que en 2022. El consumo per cápita fue de 0,07 kg/persona, un 12,8% menos que en 2022¹⁹.

La industria conservera española terminó 2023 con una nueva caída en su nivel de actividad, que situó su producción por debajo de las 300.000 toneladas por primera vez en los últimos veinte años. El impacto de la inflación sobre el consumo de alimentos en conserva no se limita al mercado español, sino que ha afectado al resto del mercado de la Unión, que es el principal cliente de la industria conservera española²⁰.

Según las entrevistas realizadas a los productores, mayoristas t ANFACO, los precios de los insumos aumentaron un 10% con la crisis inflacionaria de 2023.

Como tendencia general, en 2023 el consumo en los hogares españoles de productos de la pesca descendió un 4% en volumen y aumentó un 3% en valor. En cuanto a los productos pesqueros en conserva, el volumen total per cápita disminuyó un 5,6% en comparación con 2022 y el gasto per cápita aumentó un 1,4%²¹.

¹⁸ https://servicio.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-tendencias/informe_2023_baja_tcm30-685878.pdf

¹⁹ *ibidem*

²⁰ Alimarket – Informe 2024 del sector de conservas y semiconservas de pescado y marisco en España.

²¹ Fuente: ANFACO-CECOPECA

Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura – La anchoa en conserva en la UE

El consumo de atún en conserva está disminuyendo, pero sigue siendo el principal productos en conserva consumido en los hogares españoles. Los berberechos, el calamar y la pota y la anchoa son los productos en conserva cuyo consumo disminuyó más en volumen de 2022 a 2023: –13,8% en el caso de los berberechos; –12,7% en el caso del calamar y la pota y –11,4% en el caso de la anchoa.

Tabla 32: Consumo de productos en conserva de la pesca y la acuicultura en los hogares españoles

	2022		2023	
	Toneladas	1.000 EUR	Toneladas	1.000 EUR
Atún	93.970	868.770	93.157	959.945
Mejillón	11.996	120.587	11.698	130.332
Sardina	9.650	88.237	9.531	97.307
Anchoa	3.829	87.639	3.393	88.411
Berberecho	2.983	69.447	2.572	63.985
Caballa	5.663	54.646	5.610	59.721
Calamar y pota	4.630	39.925	4.039	37.083
Almejas y otros venéridos	1.323	15.001	1.359	16.240
Pulpo	371	4.119	388	4.196
Oros pescados en conserva	35.841	418.917	34.495	445.594
TOTAL	170.256	1.767.288	166.242	1.902.814

Fuente: ANFACO-CECOPESCA

Según los datos proporcionados por el MAPA²², el año 2023 terminó con un balance negativo para la compra de anchoa en conserva, con un descenso del 11,8% en el volumen de anchoa en conserva comprada por los hogares españoles. El precio medio pagado por kilo aumentó un 14,1%, cerrando en 26,25 EUR/kg, lo que compensó ligeramente la caída del consumo y supuso que el valor del mercado cerrase un 0,6% más alto.

El gasto medio por persona al año a finales de 2023 fue de 1,87 EUR, un ligero 0,5% por debajo del año anterior. El consumo per cápita fue de 0,07 kilos por persona, un 12,8% menos que el año anterior.

²²<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-tendencias/panel-de-consumo-alimentario/ultimos-datos/default.aspx>

Tabla 33: Datos de consumo de la anchoa en conserva en 2023

	Consumo en los hogares	Evol. vs. 2022
Volumen (t)	3 332	-11,8%
Valor (1000 EUR)	87 455	0,6%
Consumo per cápita (kg)	0,07	-12,8%
Gasto per cápita (EUR)	1,87	-0,5%
% del mercado alimentario en volumen	0,01	0,0%
% del mercado alimentario en valor	0,11	0,0%
Precio medio de venta al público (EUR/kg)	26,25	14,1%

Fuente: MAPA (Informe del consumo alimentario 2023)

4.3 Transmisión de los precios a lo largo de la cadena de suministro

4.3.1 Precios de primera venta

A lo largo de la última década, la primera venta de anchoa se ha mantenido estable en España. El volumen de primera venta aumentó ligeramente (+2%), situándose en 49.930 toneladas en 2024, tras alcanzar su máximo de 54.336 toneladas en 2018. El volumen de primera venta ascendió un 15% en los puertos españoles con respecto a 2022. El valor de la primera venta aumentó un 7% a lo largo del mismo periodo (+13% a lo largo de los dos últimos años) y se situó en 91 millones de euros en 2024. Entre 2015 y 2024, el precio de primera venta de la anchoa registró un ligero aumento (+5%), situándose en 1,83 EUR/kg en 2024 frente a los 1,73 EUR/kg de 2015.

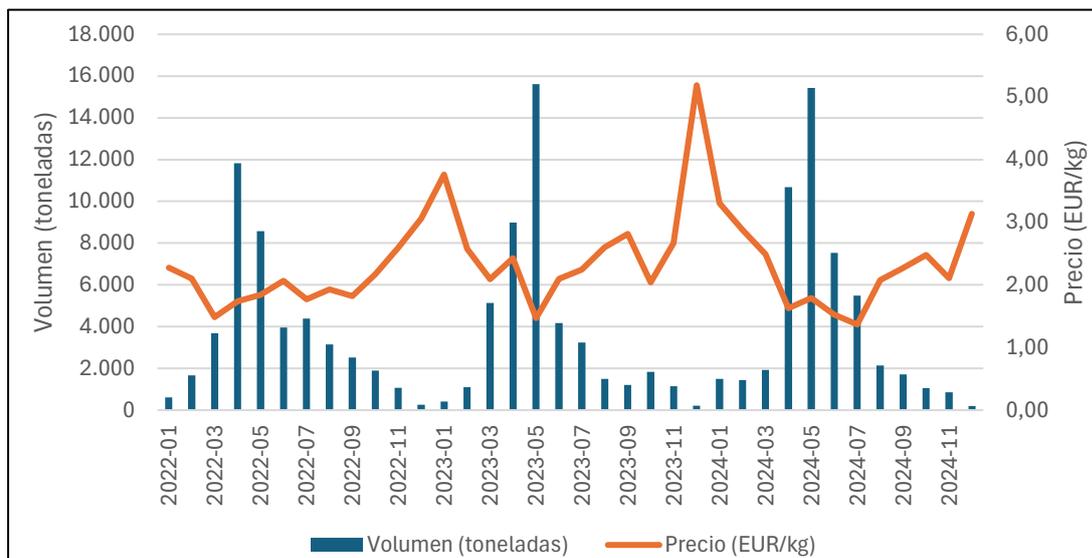
Tabla 34: Precios de primera venta de la anchoa en España (2015-2024)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Evolución 2024/15
Volumen (toneladas)	48.985	53.146	47.747	54.336	47.311	48.449	49.660	43.580	44.536	49.930	2%
Valor nominal (1.000 EUR)	84.907	94.919	82.677	81.638	81.765	72.057	83.915	80.896	90.986	91.196	7%
Precio (EUR/kg)	1,73	1,79	1,73	1,50	1,73	1,49	1,69	1,86	2,04	1,83	5%

Fuente: datos transmitidos por MAPA a EUMOFA

En España, el precio de primera venta de la anchoa depende en gran medida de la temporada, según los datos de EUMOFA. Las pesquerías cuya especie objetivo es la anchoa presentan una actividad continua a lo largo de todo el año, con alta estacionalidad. La pesca es más intensa de marzo a junio, con un claro pico en volumen en abril y mayo (situándose prácticamente en 16.000 toneladas en mayo de 2023 y mayo de 2024). La primera venta es más baja de noviembre a febrero (menos de 2.000 toneladas). El precio de primera venta sigue una tendencia invertida, con precios más bajos a principios de la temporada de pesca y precios más altos en torno a diciembre y enero.

Figura 12: Volúmenes mensuales y precio de primera venta de la anchoa en los puertos españoles entre 2022 y 2024 (en toneladas de peso neto y EUR/kg)



Fuente: datos transmitidos por MAPA a EUMOFA

4.3.2 Precios de importación y exportación

Los precios de importación de la anchoa preparada/en conserva aumentaron un 19% en España entre 2020 y 2024. Los principales países importadores fueron Marruecos y Perú (93% del valor de las importaciones de 2023). Los precios de las importaciones procedentes de Marruecos se situaron en 9,84 EUR/kg en 2024, aumentando un 9% a lo largo del periodo, mientras que los volúmenes importados aumentaron a un ritmo mayor (63%). Los precios de las importaciones procedentes de Perú aumentaron de 2020 a 2025 (+55%) en relación con el pequeño incremento de los volúmenes importados (+7% a lo largo del mismo periodo), pero debido al fuerte aumento del valor (+65%), que alcanzó los 12,34 EUR/kg en 2024.

Tabla 35: Precio de importación de la anchoa preparada/en conserva en España por principal proveedor (de 2020 a 2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 2020 / 24
Marruecos	9,01	8,85	9,18	9,71	9,84	9%
Perú	7,95	7,95	8,21	8,86	12,34	55%
Total	8,55	7,90	8,61	9,59	10,23	19%

Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT-COMEXT

El precio de exportación ascendió un 26% entre 2020 y 2024. Los precios de exportación al Reino Unido y a Estados Unidos fueron los que más ascendieron a lo largo del periodo (+46% y +50%, respectivamente), situándose en 20,48 EUR/kg y 16,20 EUR/kg, en relación con el descenso del volumen exportado al Reino Unido (-42% en volumen) y al mayor ritmo de crecimiento del valor exportado a EE. UU. (+94% en valor). Las exportaciones a Francia de anchoa preparada/en conserva descendieron en volumen pero en menor medida (-9%), lo que dio lugar a un ligero incremento de los precios de exportación (+23% con respecto a 2020), situándose en 15,44 EUR/kg en 2024. Las exportaciones a Italia aumentaron desde 2020 (+29%), primer destino de las exportaciones españolas, que se situaron en 823 toneladas. Los precios de exportación siguieron una tendencia similar, con un aumento del 27% a lo largo del periodo y situándose en 18,34 EUR/kg en 2024.

Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura – La anchoa en conserva en la UE

Tabla 36: Precio de exportación de la anchoa preparada/en conserva en España por principal destino (de 2020 a 2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 2020 / 24
Italia	14,48	14,39	15,88	17,79	18,34	27%
Reino Unido	14,05	13,64	17,04	19,03	20,48	46%
Estados Unidos	10,81	9,24	11,87	13,58	16,20	50%
Francia	12,58	10,16	12,79	13,70	15,44	23%
Total	13,90	12,83	14,58	16,33	17,51	26%

Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT-COMEXT

4.3.3 Precio de salida de fábrica

Los datos publicados por el MAPA en el marco de las estadísticas pesqueras (productos de las industrias de procesamiento de pescado)²³, aportan datos separados del sector de las conservas de pescado. La siguiente tabla presenta los precios de salida de fábrica de la anchoa preparada/en conserva.

Estos datos son coherentes con los datos recogidos en las entrevistas sobre los dos principales productos de anchoa en conserva en los que se basa el análisis de transmisión de los precios: la anchoa en conserva en vinagre o escabeche y otras anchoas en conserva (principalmente en aceite de oliva).

En función del tipo de producto, los precios fueron de 10,5 EUR/kg para la anchoa seca, salada, en salmuera y ahumada, a 21,8 EUR/kg para otras anchoas en conserva, en 2023.

Tabla 37: Precios de salida de fábrica de la anchoa preparada/en conserva en España

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Seca, salada, en salmuera y ahumada										
Volumen (t)	1 474	2 023	1 702	1 944	1 958	2 123	1 416	2 418	3 533	1 556
Valor (1000 EUR)	18 948	20 488	22 034	23 790	22 906	18 801	12 645	18 322	19 629	16 385
Precio (EUR/kg)	12,9	10,1	12,9	12,2	11,7	8,9	8,9	7,6	5,6	10,5
En conserva o preparada										
En vinagre o escabeche										
Volumen (t)	6 931	2 167	2 485	2 328	2 253	2 439	2 330	3 587	3 237	3 332
Valor (1000 EUR)	46 241	21 811	24 076	23 740	23 386	24 745	25 865	38 401	40 604	48 721
Precio (EUR/kg)	6,7	10,1	9,7	10,2	10,4	10,1	11,1	10,7	12,5	14,6
Otras anchoas en conserva (aceites...)										
Volumen (t)	265 050	8 229	8 639	8 792	8 921	8 953	7 667	9 150	8 082	7 646
Valor (1000 EUR)	1 452 807	101 404	110 162	108 494	109 423	111 425	113 204	134 792	130 833	166 971
Precio (EUR/kg)	5,5	12,3	12,8	12,3	12,3	12,4	14,8	14,7	16,2	21,8

Fuente: MAPA

4.3.4 Precios de venta al público

Los precios de venta al público on line en España están disponibles en EUMOFA para los filetes de anchoa en aceite de oliva (latas de 100-200 g)²⁴. Con respecto a septiembre de 2021, los precios aumentaron

²³ Estadísticas pesqueras: Productos de las Industrias de procesamiento de pescado

²⁴ <https://www.eumofa.eu/fr/online-shop-retail-prices>

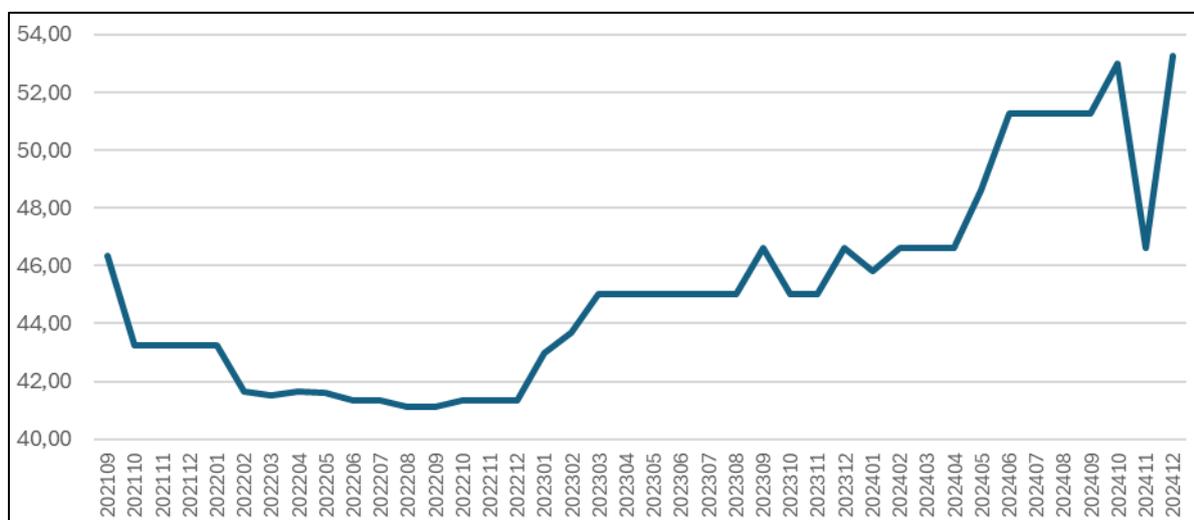
Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura – La anchoa en conserva en la UE

un 15%, pasando de 46,33 EUR/kg (6,95 EUR/unidad) a 53,27 EUR/kg (7,99 EUR/unidad) en diciembre de 2024. Durante este periodo, los precios descendieron inicialmente y se mantuvieron estables en 41,33 EUR/kg en diciembre de 2022, antes de volver a subir hasta 45 EUR/kg y estabilizarse hasta abril de 2024. Los precios han aumentado considerablemente en los últimos meses (+14% entre abril y diciembre de 2024), alcanzando los 53,27 EUR/kg en diciembre de 2024, a pesar del bajo precio registrado en noviembre de 2024.

Solo para el año 2023, en el que se basará el análisis de transmisión de precios, el precio medio de venta al público fue de 44,90 EUR/kg.

Como comentario general, estos precios de venta al público son superiores a los precios indicados por los productores y mayoristas entrevistados, debido al tipo de producto en conserva analizado: las conservas de anchoas en aceite de oliva son más caras que las conservas de anchoas en vinagre (boquerones).

Figura 13: Precio de venta al público de los filetes de anchoa en aceite de oliva en España (2021-2024) (EUR/kg)



Fuente: EUMOFA - Precios de establecimientos minoristas online

La siguiente tabla muestra datos de consumo en los hogares, basados en el observatorio de precios del MAPA²⁵. En 2023, el precio medio que se calcula aquí es de 25,94 EUR/kg.

El precio suele diferir de los precios observados en los puntos de venta, puesto que esta es una media basada en el gasto total para un panel de consumidores. Asimismo, estos datos incluyen todos los tipos de anchoa preparada y en conserva. De acuerdo con las entrevistas realizadas a productores y mayoristas, estos datos suelen infravalorar el precio medio.

²⁵<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-tendencias/panel-de-consumo-alimentario/series-anuales/default.aspx>

Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura – La anchoa en conserva en la UE

Tabla 38: Precio de venta al público de la anchoa en España(EUR/kg)

	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Evol. 23/18
Anchoa preparada o en conserva	19,98	20,61	21,49	21,77	23,00	25,94	30%

Fuente: MAPA

Para obtener el precio de venta al público del boquerón en vinagre, en el que se basa el segundo análisis de transmisión de los precios, se realizó un estudio de varios puntos de venta online de grandes distribuidores en marzo de 2025. De media el precio es de 30,3 EUR/kg.

Tabla 39: Seguimiento de los precios de las tiendas online en España (marzo de 2025)

Detalles del producto	Precio (EUR/kg)
Boquerón en vinagre (265 g) - Carrefour	21,32
Boquerón en vinagre (200g) - Más	27,45
Boquerón en vinagre (125 g) - El Corte Inglés	39,30
Boquerón en vinagre MSC (80g) - Día	29,88
Boquerón en vinagre (50g) - Eroski	39,80
Filetes de boquerón en vinagre y aceite vegetal (100 g) - Al Campo	26,00
Boquerón en vinagre extragrande (850 g) - Mercado salado	28,17

Fuente: Precios de establecimientos minoristas online - EUMOFA

4.3.5 Transmisión de los precios

Se han realizado dos análisis de transmisión de los precios, que abarcan los dos principales productos preparados de anchoa en España vendidos en los supermercados:

- Conservas de boquerón en vinagre,
- Conservas de anchoa en aceite de oliva.

Conservas de boquerón en vinagre vendidas en los supermercados (lata de 75 g)

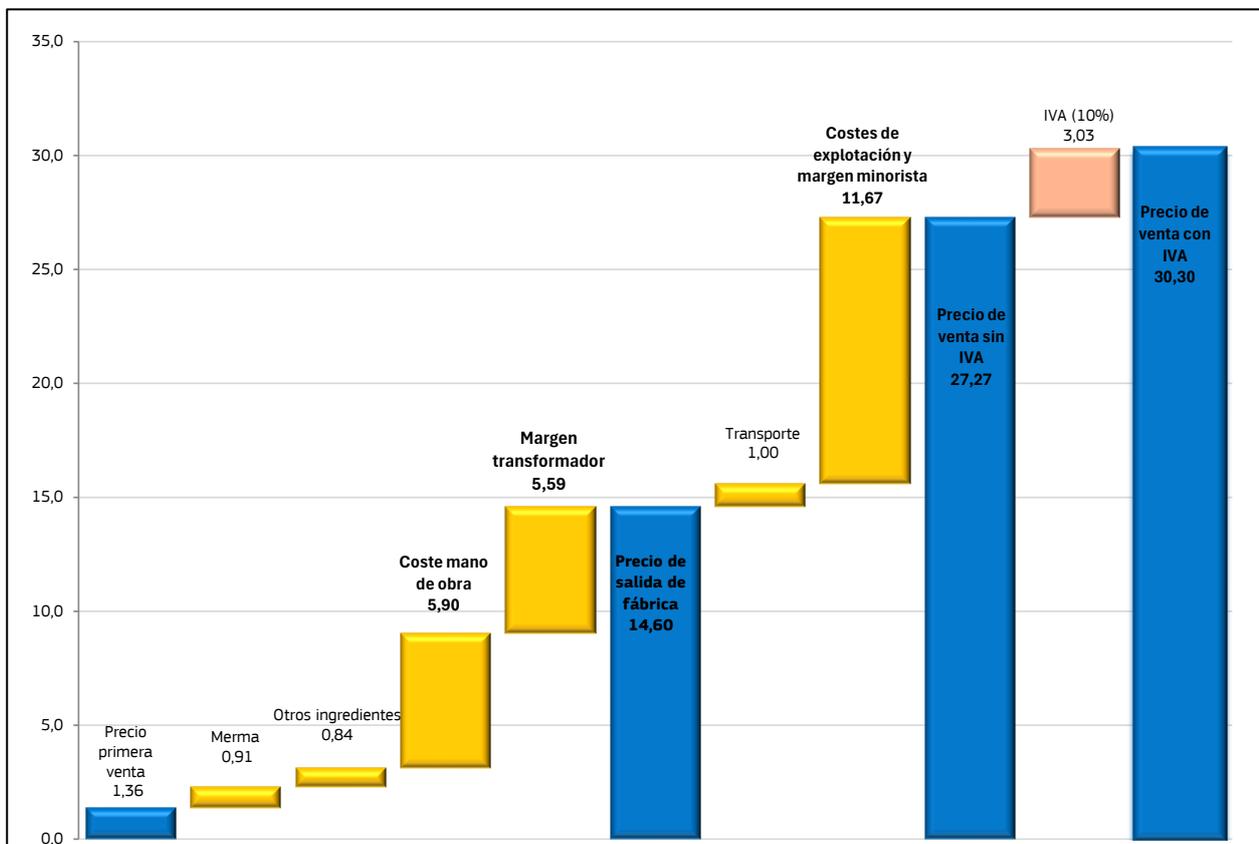
El primer análisis abarca las conservas de boquerón en vinagre, de origen español, vendidas en supermercados. Junto con las conservas de anchoa en aceite de oliva, se trata de los productos de anchoa más vendidos en España. Según los datos disponibles y las entrevistas, el precio de salida de fábrica se estima en 14,60 EUR/kg, lo que supone un 48% del precio final. Este precio de salida de fábrica incluye un 40% de costes de mano de obra, un 6% de pérdida y merma y un 6% de otros ingredientes, lata, envasado y costes industriales. El precio final (con IVA), se estima en 30,30 EUR/kg; incluido el transporte y los costes de explotación, así como el margen del minorista. Estos precios se basan en entrevistas con los agentes interesados, en datos estadísticos y un estudio de los establecimientos online.

Tabla 40: Costes y margen de las conservas de boquerón en vinagre vendidas en los supermercados españoles (EUR/kg de producto final, 2023)

	EUR/kg del producto final	% de	% de	
2023	Media	Precio mayorista	Precio de venta al público	Fuente
Materia prima	1,36	9%	6%	Eurostat
Pérdida/ merma (40%)	0,91	6%	3%	Entrevistas
Otros ingredientes (vinagre, sal), lata, envase, costes industriales	0,84	6%	3%	Entrevistas
Costes de la mano de obra	5,90	40%	20%	Entrevistas
Margen transformador	5,59	38%	17%	Entrevistas
Precio de salida de fábrica	14,60	100%	48%	MAPA*
Transporte plataforma -> punto de venta	1,00		3%	Entrevistas
Costes de explotación y margen minorista	11,67		39%	Entrevistas
Precio medio de venta, sin IVA	27,27		90%	ND
IVA (10%)	3,03		10%	ND
Precio medio de venta	30,30		100%	Datos online

Fuente: Estudio de EUMOFA (*último año disponible del set de datos del MAPA = 2023)

Figura 14: Costes y margen de las conservas de boquerón en vinagre vendidas en los supermercados españoles (EUR/kg de producto final, 2023)



Fuente: Estudio de EUMOFA

Leyenda: costes intermedios y margen en amarillo, precio del ; producto en azul; el IVA se indica en rosa.

Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura – La anchoa en conserva en la UE

Conservas de anchoa en aceite de oliva vendidas en los supermercados (lata de 75 g)

El segundo análisis abarca las conservas de anchoa en aceite de oliva, de origen español, vendidas en supermercados. Junto con las conservas de boquerón en vinagre, se trata de los productos de anchoa más vendidos en España. Según los datos disponibles y las entrevistas, el precio de salida de fábrica se estima en 21,80 EUR/kg, lo que supone un 49% del precio final. Este precio de salida de fábrica incluye un 41% de costes de mano de obra, un 4% de pérdida y merma y un 16% de otros ingredientes, lata, envasado y costes industriales. El precio final (con IVA), se estima en 44,90 EUR/kg; incluido el transporte y los costes de explotación, así como el margen del minorista. Estos precios se basan en entrevistas con los agentes interesados, en datos estadísticos y un estudio de los establecimientos online.

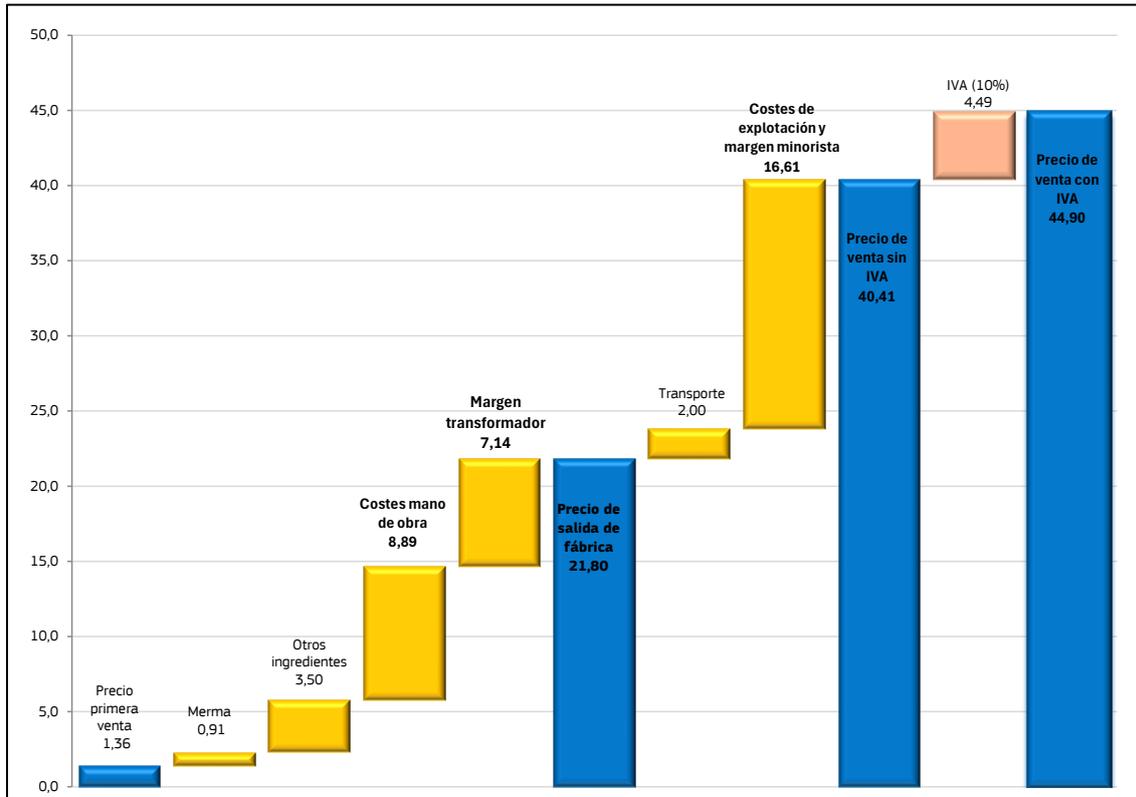
Tabla 41: Costes y margen de las conservas de anchoa en aceite de oliva vendidas en los supermercados españoles (EUR/kg de producto final, 2023)

2023	EUR/kg del producto final	% de	% de	Fuente
	Media	Precio mayorista	Precio de venta al público	
Materia prima	1,36	6%	4%	Eurostat
Pérdida/ merma (40%)	0,91	4%	2%	Entrevistas
Otros ingredientes (aceite, sal), lata, envase, costes industriales	3,50	16%	8%	Entrevistas
Costes de la mano de obra	8,89	41%	20%	Entrevistas
Margen transformador	7,14	33%	15%	Entrevistas
Precio de salida de fábrica	21,80	100%	49%	MAPA*
Transporte plataforma -> punto de venta	2,00		4%	Entrevistas
Costes de explotación y margen minorista	16,61		37%	Entrevistas
Precio medio de venta, sin IVA	40,41		90%	ND
IVA (10%)	4,49		10%	ND
Precio medio de venta	44,90		100%	EUMOFA

*Fuente: Estudio de EUMOFA (*último año disponible del set de datos del MAPA = 2023)*

Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura – La anchoa en conserva en la UE

Figura 15: Costes y margen de las conservas de anchoa en aceite de oliva vendidas en los supermercados españoles (EUR/kg de producto final, 2023)



Fuente: Estudio de EUMOFA

Leyenda: costes intermedios y margen en amarillo, precio del producto en azul; el IVA se indica en rosa.

5 EL MERCADO CROATA

5.1 Estructura de la cadena de suministro

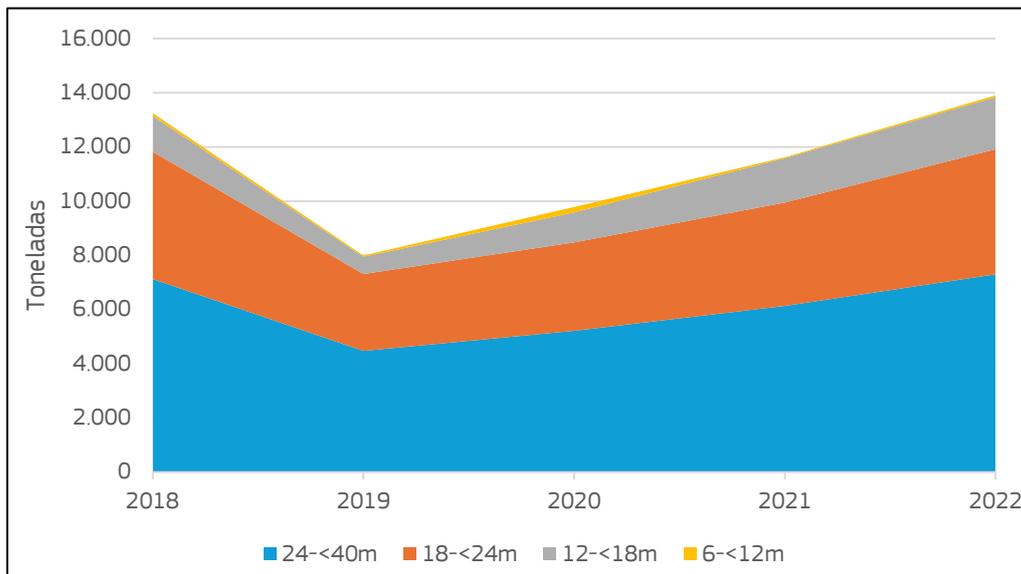
5.1.1 Producción

Características de la flota

Según las entrevistas, las especies de pequeños pelágicos (siendo la sardina y la anchoa las más importantes) capturadas en pesquerías de cerco dominan la estructura general de captura de Croacia (77% del volumen total y 37% del valor de los productos pesqueros desembarcados en 2023).

La capturas de anchoa por parte de la flota croata fueron realizadas en su mayoría por embarcaciones grandes, de entre 24 y 40 metros (lo que representa el 52% de los desembarques croatas de anchoa en volumen en 2022), seguidas por embarcaciones de entre 18 y 24 metros (33% de los desembarques en volumen) y, en menor medida, por embarcaciones de entre 12 y 18 metros (14% del volumen). La anchoa se captura de manera casi exclusiva con cerco.

Figura 16: Evolución de los desembarques croatas de anchoa por eslora (toneladas)



Fuente: - STECF (2022, último año disponible)

Según los datos de Eurostat, la flota croata capturó 13.840 toneladas de anchoa en 2023. Las capturas de anchoa se mantuvieron estables con respecto a 2022, pero fueron un 36% mayores a las de 2014. En general, las capturas de anchoa mostraron una tendencia ascendente entre 2014 y 2023, con fluctuaciones anuales. Según las entrevistas, la evolución de las capturas de anchoa está ligada a la reducción del número de cerqueros, a las fluctuaciones de la población y a varios planes regionales y nacionales de ordenación en el mar Adriático, que han sido ejecutados a lo largo del periodo analizado.

Desde octubre de 2014, la explotación de anchoa (y sardina) está regulada por un plan de gestión plurianual de la CGPM para las poblaciones de pequeños pelágicos en las subzonas geográficas GSA 17-18. En 2014, 2015, 2016 y 2018 se llevaron a cabo modificaciones en este plan y también se ejecutaron medidas de emergencia en este mismo marco. En 2021 se introdujo un nuevo plan de gestión de la CGPM, de obligado cumplimiento para todas las embarcaciones que faenan activamente en la pesca de anchoa y sardina dentro de la ZGA 17-18. A nivel de la UE, el Reglamento (UE) n.º 2023/2124 impone un límite de actividad pesquera de 20 días al mes, con un máximo total de 180 días de pesca al año. A nivel nacional, el marco jurídico mantiene un límite anual de 144 días de pesca para los buques que

Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura – La anchoa en conserva en la UE

pescan anchoa²⁶. También se han establecido vedas espaciales y temporales en esta pesquería, que afectan al periodo de desove²⁷.

Tabla 42: Producción de anchoa en Croacia entre 2014 y 2023 (toneladas)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Evolución 14/23
Capturas	10.142	12.797	8.239	10.883	13.264	7.996	9.784	11.627	13.919	13.840	36%

Fuente: Eurostat

5.1.2 Importaciones

Importaciones

Croacia importó un total de 1.937 toneladas de anchoa en 2024, con un valor de 4,8 millones de euros. Entre 2020 y 2024, las importaciones croatas de anchoa descendieron un 19% en volumen a pesar de haber llegado a un máximo de 4.435 toneladas en 2021. Durante el mismo periodo, el valor se mantuvo estable, mientras que el precio nominal aumentó un 24%, pasando de 2,01 EUR/kg en 2020 a 2,49 EUR/kg en 2024.

La anchoa fresca dominó las importaciones en 2024, con un 36% del valor total (1,7 millones de euros, equivalentes a 945 toneladas). Italia fue el principal proveedor de anchoa fresca (61% del volumen importado), seguida de España (39%). La anchoa congelada representó el 26% del valor de las importaciones en 2024, y España y Italia fueron los principales proveedores (con un 52% y un 21% del volumen importado, respectivamente). Las importaciones de anchoa preparada y en conserva representaron el 25% del valor total y procedieron en su mayoría de España (53% del volumen importado) e Italia (34%). La anchoa salada representó el 12% del valor importado y procedió exclusivamente de España.

Tabla 43: Importaciones de anchoa a Croacia en 2024 (volumen en toneladas de peso del producto)

	Valor (1.000 EUR)	Volumen (toneladas)	Precio (EUR/kg)	% Valor 2024
Viva/fresca	1.737	945	1,84	36%
Congelada	1.263	744	1,70	26%
Preparada/en conserva	1.227	112	10,94	25%
Salada	580	134	4,32	12%
Seca	14	2	6,61	0%
Total	4.820	1.937	2,49	100%

Fuente: Elaboración de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT-COMEXT

²⁶ https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2022_02_23_291.html

²⁷ Informe nacional sobre la flota pesquera relativo al equilibrio entre la capacidad de pesca y las posibilidades de pesca en 2023, Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca, Dirección General de Pesca, 2024.

Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura – La anchoa en conserva en la UE

Tabla 44: Evolución de las importaciones de anchoa a Croacia entre 2020 y 2024 (volumen en toneladas de peso del producto)

	2020	2021	2022	2023	2024	Evolución 20/24
Volumen (toneladas)	2.404	4.435	2.780	2.219	1.937	-19%
Valor (1.000 EUR)	4.834	10.816	7.112	5.566	4.820	-0,3%
Precio (EUR/kg)	2,01	2,44	2,56	2,51	2,49	24%

Fuente: Elaboración de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT-COMEXT

Tabla 45: Evolución de la importaciones croatas de anchoa por proveedor (toneladas de peso del producto, 2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Evolución 20/24
España	1.708	2.756	1.707	806	950	-44%
Italia	233	969	766	903	766	228%
Estados Unidos	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	96	n.d.
Marruecos	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	48	n.d.
Francia	n.d.	40	n.d.	21	42	n.d.
Rumanía	0	n.d.	n.d.	n.d.	20	n.d.
Albania	7	159	130	9	11	57%
Otros	456	511	177	479	4	-99%
Total	2.404	4.435	2.780	2.219	1.937	-19%

Fuente: Elaboración de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT-COMEXT

Oferta

En 2023, la oferta de anchoa alcanzó en Croacia las 16.337 toneladas EPV, compuestas en un 85% por capturas y en un 15% por importaciones. Entre 2014 y 2023, el porcentaje de las capturas croatas dentro de la oferta de anchoa descendió de un 92% a un 85%. Este descenso se debió a una fuerte caída de las importaciones de anchoa (de 920 toneladas en 2014 a 2.497 toneladas EPV en 2023). A lo largo de la última década, la oferta croata de anchoa aumentó un 48%.

Tabla 46: Contribución de las importaciones y producción a la oferta nacional croata de anchoa (toneladas EPV, 2014-2023)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Evolución 23/14
Capturas	10.142	12.797	8.239	10.883	13.264	7.996	9.784	11.627	13.919	13.840	36%
Importaciones	920	991	1.399	1.654	697	644	2.734	5.161	3.278	2.497	171%
Total	11.062	13.788	9.638	12.538	13.962	8.640	12.518	16.788	17.197	16.337	48%

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

5.1.3 Exportaciones

Croacia exportó un total de 10.617 toneladas de anchoa en 2024, con un valor de 31 millones de euros. Entre 2020 y 2024, las exportaciones croatas de anchoa aumentaron un 15% en volumen, situándose por encima de las 13.000 toneladas en 2021, 2022 y 2023. Durante el mismo periodo, el valor nominal aumentó un 23% y el precio nominal un 7%, de 2,73 EUR/kg en 2020 a 2,92 EUR/kg en 2024.

La anchoa salada dominó las exportaciones en 2024, con un 37% del valor total (11,5 millones de euros, equivalentes a 3.083 toneladas). Los principales destinos de la anchoa salada fueron Albania (75% del

Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura – La anchoa en conserva en la UE

volumen exportado de anchoa preparada) e Italia, aunque en menor medida (21%). La anchoa congelada representó el 26% del valor de exportación en 2024 (4.395 toneladas) y Grecia fue el principal destino de las exportaciones congeladas (28% del volumen exportado), seguida de Albania (24%), España (22%) y, en menor medida, Bulgaria (13%). Las exportaciones de anchoa preparada y en conserva representaron el 24% del valor exportado (1.114 toneladas) y los principales destinos fueron Italia (74% del volumen exportado) y España (22%). La anchoa fresca representó el 12% del valor total de las exportaciones (1.997 toneladas) y Albania e Italia fueron los principales destinos de la anchoa fresca (53% y 47% del volumen, respectivamente).

Tabla 47: Exportaciones de anchoa desde Croacia en 2024 por conservación (volumen en toneladas de peso del producto)

	Valor (1.000 EUR)	Volumen (toneladas)	Precio (EUR/kg)	% Valor 2024
Salada	11.555	3.083	3,75	37%
Congelada	8.003	4.395	1,82	26%
Preparada/en conserva	7.412	1.114	6,66	24%
Viva/fresca	3.849	1.997	1,93	12%
Seca	202	29	7,02	1%
Total	31.021	10.617	2,92	100%

Fuente: Elaboración de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT-COMEXT

Tabla 48: Evolución de las exportaciones croatas de anchoa entre 2020 y 2024 (volumen en toneladas de peso del producto)

	2020	2021	2022	2023	2024	Evolución 20/24
Volumen (toneladas)	7.929	9.253	13.004	13.276	13.046	62%
Valor (1.000 EUR)	20.180	25.272	31.859	36.140	35.502	99%
Precio (EUR/kg)	2,55	2,73	2,45	2,72	2,72	23%

Fuente: Elaboración de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT-COMEXT

Albania fue el principal destino de las exportaciones croatas de anchoa a lo largo del periodo (2020-2024). Las exportaciones aumentaron un 10% a este destino y un 15% en general. Las exportaciones a Italia (segundo destino en volumen en 2024) ascendieron un 51% entre 2020 y 2024, mientras que las exportaciones a España subieron un 19% a lo largo del mismo periodo. Las exportaciones a Grecia y Bulgaria aumentaron con fuerza a lo largo del periodo (+159% y +115%, respectivamente), mientras que las exportaciones a Bosnia Herzegovina descendieron drásticamente, pasando de ser el tercer destino a exportar tan solo una tonelada.

Tabla 49: Evolución de la exportaciones croatas de anchoa por destino (toneladas de peso del producto, 2020-2024)

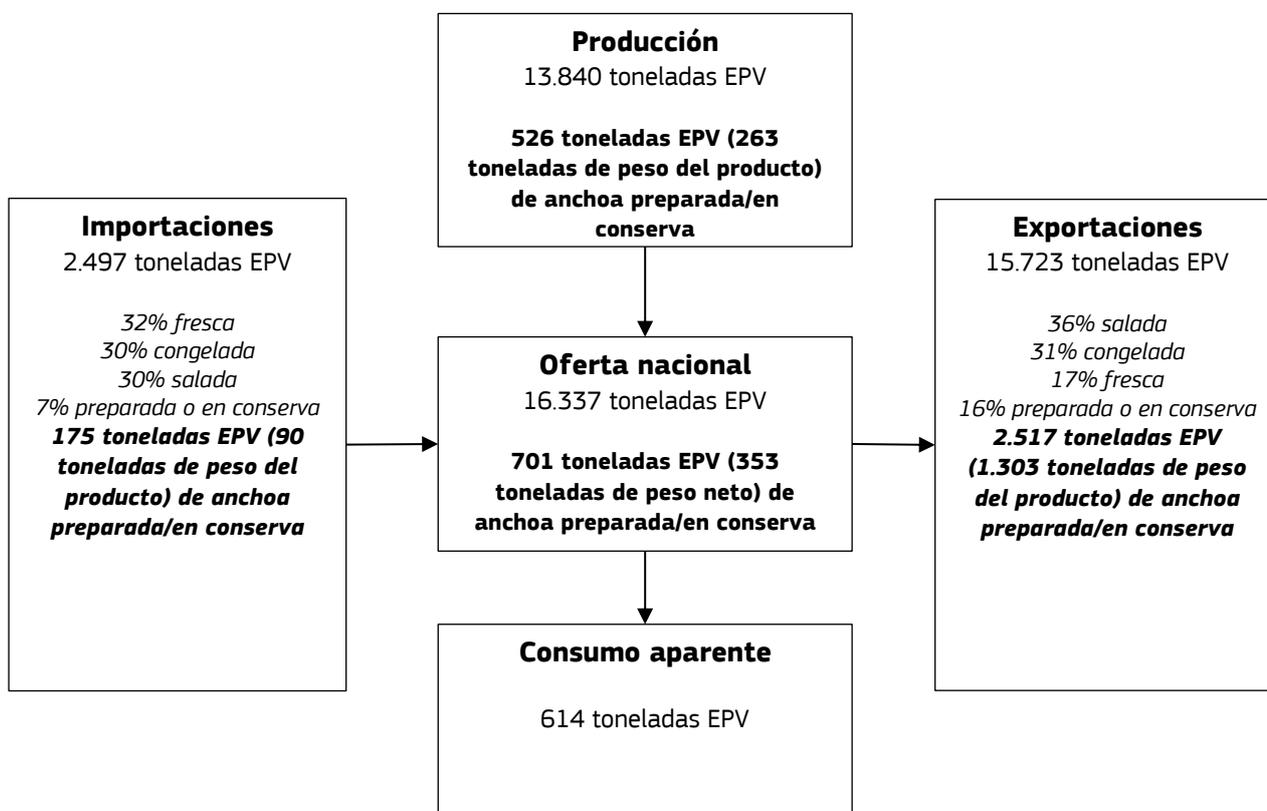
	2020	2021	2022	2023	2024	Evolución 20/24
Albania	4.031	4.781	5.200	4.585	4.444	10%
Italia	1.856	2.623	2.566	3.309	2.807	51%
Grecia	504	1.020	826	1.456	1.305	159%
España	1.033	2.217	1.669	2.133	1.229	19%
Bulgaria	257	554	563	638	552	115%
Bosnia y Herzegovina	1.472	1.702	1.960	708	1	-100%
Otros	101	108	491	238	280	177%
Total	9.253	13.004	13.275	13.067	10.617	15%

Fuente: Elaboración de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT-COMEXT

5.1.4 Consumo aparente

En 2023, la oferta total de anchoa en Croacia fue de 16.337 toneladas EPV, con un 85% procedente de la producción nacional y un 15% de las importaciones. Prácticamente toda la oferta nacional se exportó (96%, con 15.704 toneladas EPV), por lo que se puede estimar un consumo aparente del 4%, lo cual correspondería a 632 toneladas EPV para el mercado nacional.

Figura 17: Balance de suministro de la anchoa en Croacia (2023, toneladas EPV)



Nota: los porcentajes de la figura se facilitan en EPV
Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT

Cabe destacar las discrepancias entre la oferta de anchoa preparada/en conserva y las exportaciones de estos productos. Las personas entrevistadas confirmaron el motivo por el que las exportaciones son superiores a la oferta anual (capturas + importaciones). En concreto, la mayor parte de las exportaciones eran de anchoa preparada/en conserva, productos que tardan varios meses en estar listos para su comercialización. Por lo tanto, no todos los volúmenes exportados proceden del mismo año, lo que explica el desfase entre la oferta y las exportaciones.

5.2 Características del mercado croata y consumo

5.2.1 Características del mercado

El consumo de anchoa en Croacia consiste principalmente en anchoas en conserva, procedentes en su mayoría de capturas nacionales. La segmentación del mercado croata de la anchoa se basa en:

- **El tipo de presentación (entera o fileteada):** el producto se vende al por menor normalmente entero y eviscerado, pero también puede venderse fileteado (no se dispone de datos sobre la proporción de anchoas enteras frente a fileteadas). Independientemente de la presentación final, la anchoa se introduce primero en salmuera (una mezcla de agua y sal) para extraer la sangre del pescado. A continuación, los empleados les retiran la cabeza y las evisceran antes de colocarlas en latas redondas, alternando capas de pescado y sal, para la fase de curación, que dura entre cuatro meses y doce meses. Cuando el pescado se vende entero y eviscerado, el producto se somete a un control de calidad final, a una limpieza adicional y a un nuevo salado antes de ser sellado y estar listo para su distribución en el mercado. Cuando el pescado se vende en filetes, el fileteado lo realizan manualmente los empleados dos o tres meses después del proceso de curación, antes de envasarse en aceite.
- **El tipo de conservación (salada, marinada en aceite, otros métodos de conservación) y la duración de la maduración.**
- **El color del pescado:** en el caso de las anchoas marinadas, cuanto más blanco es el color, mayor es la calidad y, por lo tanto, el precio.
- **El tamaño del pescado,** «pecatura» en croata, que designa el número de especímenes por kilogramo.
- **La calidad del pescado** evaluada visualmente (intacto o con las vísceras rotas) depende de cómo se haya manipulado la anchoa, de la captura, del almacenamiento y de otros factores, como la temperatura del aire y del mar.

El desglose de las ventas croatas de anchoa es el siguiente (según entrevistas con las partes interesadas):

- 60% en la gran distribución (se estima que la proporción de productos importados es mayor en la gran distribución);
- 40% en el sector HORECA.

Entre las empresas encuestadas y según las fuentes disponibles online, aún no hay productos de anchoa con certificación internacional. No obstante, a nivel nacional, los productos de anchoa pueden ser certificados por marcas nacionales como «Producido en Croacia» o «Pescado de Croacia - Come lo que vale la pena comer» de la Cámara de Comercio de Croacia.

5.2.2 Consumo

Los productos de anchoa son estacionales y se suelen ser consumidos en verano (durante la temporada de pesca) por los turistas en el sector HORECA, así como en Pascua y Navidad. Los datos de EUMOFA referentes al consumo en los hogares de anchoa no están disponibles para Croacia.

5.3 Transmisión de los precios a lo largo de la cadena de suministro

5.3.1 Precios de desembarque

En EUMOFA no se facilitan datos referentes a los precios de primera venta de la anchoa en Croacia. Por lo tanto, este análisis se basa en los precios de desembarque (disponibles hasta 2022), que dan lugar a precios coherentes con los datos recogidos en las entrevistas.

Los desembarques de anchoa en Croacia aumentaron un 51% en volumen a lo largo de la última década. Desde 2018 han fluctuado, alcanzando su volumen más bajo en 2019 (7.993 toneladas) para después aumentar a un ritmo constante y alcanzar las 13.912 toneladas en 2022. El valor de los desembarques siguió una tendencia similar, aumentaron un 13% frente a 2018 y situándose en 13 millones de euros en 2022. Con respecto a 2018, el precio de los desembarques de anchoa se ha mantenido estable, con un aumento general del 8%, lo que lo situó en 0,94 EUR/kg en 2022.

Tabla 50: Precios de desembarque de la anchoa en Croacia entre 2018 y 2022 (toneladas de peso neto)

	2018	2019	2020	2021	2022*	Evolución 18/22
Volumen (toneladas)	13.251	7.993	9.781	11.621	13.912	51%
Valor nominal (1.000 EUR)	11.481	7.255	8.737	10.344	13.039	53%
Precio (EUR/kg)	0,87	0,91	0,89	0,89	0,94	1%

Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT

*Último año disponible

5.3.2 Precios de importación y exportación

El principal flujo comercial en términos de volumen de la anchoa hacia Croacia es la importación de anchoa fresca (945 toneladas en 2024, con un pico de 1.746 toneladas en 2021). El precio fue de 1,84 EUR/kg en 2024 (+0,37 EUR/kg en comparación con 2020), y este precio sigue una tendencia al alza desde 2020 (1,47 EUR/kg). Italia y España son los únicos proveedores de anchoa fresca, con un 61% y un 39% del volumen, respectivamente. Las importaciones frescas procedentes de Italia aumentaron un 349% en volumen y un 445% en valor con respecto a 2020, por lo que el precio aumentó un 21%, situándose en 1,59 EUR/kg en 2024. Las importaciones frescas procedentes de España fluctuaron de manera considerable durante el mismo periodo, disminuyendo en total un 53% y alcanzando un máximo de 1.054 toneladas en 2021. El valor de las importaciones frescas procedentes de España disminuyó un 31% con respecto a 2020. El precio aumentó un 49%, alcanzando los 2,22 EUR/kg en 2024. Las importaciones de anchoa salada cayeron un 85% en volumen en comparación con 2020, pero aumentaron un 12% en valor. Los precios aumentaron un 51% a lo largo del periodo y se situaron en 4,32 EUR/kg en 2024. España fue el proveedor exclusivo en 2024. Bosnia y Herzegovina solía ser, con diferencia, el principal proveedor, pero las importaciones procedentes de este origen fueron nulas en 2024 (alcanzaron las 447 toneladas en 2023).

Los precios de importación más elevados son los de la anchoa preparada/en conserva, y alcanzan los 10,84 EUR/kg en 2024, con un aumento global del 11% frente a 2020. Los principales proveedores fueron España e Italia. Los precios de importación de Italia aumentaron ligeramente frente a 2020, alcanzando los 13,11 EUR/kg en 2024, mientras que los de las importaciones procedentes de España aumentaron un 24%, alcanzando los 8,89 EUR/kg. No obstante, los volúmenes importados siguen siendo limitados, con pocas toneladas al año (alrededor de 100 toneladas, excepto en 2021 y 2022).

Tabla 51: Precios de importación de los productos de anchoa en Croacia

		2020	2021	2022	2023	2024	Evolución 2020/24
Anchoa fresca	Volumen (toneladas)	921	1.746	1.392	801	945	3%
	Precio (EUR/kg)	1,47	1,64	1,50	1,71	1,84	25%
Salada	Volumen (toneladas)	897	1.529	771	571	134	-85%
	Precio (EUR/kg)	2,85	3,09	3,29	3,54	4,32	51%
Preparada/en conserva	Volumen (toneladas)	26	216	200	90	112	328%
	Precio (EUR/kg)	9,84	8,70	9,22	9,89	10,94	11%

Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT

En lo que concierne a las exportaciones, el principal flujo comercial de anchoa procedente de Croacia es la anchoa salada (11,6 millones de euros en 2024). Los principales destinos de la anchoa salada son Albania e Italia. Los precios de las exportaciones fueron de 3,69 EUR/kg en el caso de Albania y de 4,02 EUR/kg en el de Italia, por lo que fueron algo más bajos en Albania. Los volúmenes exportados siguen tendencias opuestas, de manera que las exportaciones a Italia aumentaron un 103% en volumen con respecto a 2020 y las de Albania descendieron un 34%. A lo largo del mismo periodo, los precios de exportación descendieron en Italia (-5%) y aumentaron en Albania (+15%).

Los precios de exportación de la anchoa preparada/en conserva son considerablemente mayores que los de la anchoa salada y en 2024 se situaron en 6,66 EUR/kg). El principal destino es Italia (822 toneladas en 2024) y, en menor medida, España (240 toneladas). Los precios de las exportaciones a Italia aumentaron un 18% entre 2020 y 2024, situándose en 6,30 EUR/kg en 2024. Los precios de exportación a España se mantuvieron estables a lo largo del mismo periodo y alcanzaron los 7,59 EUR/kg en 2024, aunque los volúmenes exportados aumentaron de manera considerable (+285%).

Tabla 52: Precios de exportación de los productos de anchoa de Italia a Albania

		2020	2021	2022	2023	2024	Evolución 2020/24
Exportaciones de anchoa salada a Italia	Volumen (toneladas)	322	450	483	856	654	103%
	Precio (EUR/kg)	4,22	4,21	4,36	3,84	4,02	-5%
Exportaciones de anchoa preparada/en conserva a Italia	Volumen (toneladas)	667	994	890	1.053	822	23%
	Precio (EUR/kg)	5,33	5,18	5,77	5,88	6,30	18%
Exportaciones de anchoa salada a Albania	Volumen (toneladas)	3.539	3.992	3.570	2.736	2.322	-34%
	Precio (EUR/kg)	3,22	3,11	3,33	3,39	3,69	15%

Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT-COMEXT

Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura – La anchoa en conserva en la UE

5.3.3 Precios de venta al público

Los precios de venta al público de los productos de anchoa en Croacia han sido recogidos por un experto (encuesta de precios online realizada en marzo de 2025).

Los precios de la anchoa difieren en gran medida en función del método de conservación (salada, marinada o congelada) y los ingredientes utilizados (tipo de aceite). Los precios de venta al público de la anchoa salada en aceite de oliva virgen extra se sitúan entre 41,58 EUR/kg y 46,58 EUR/kg, mientras que los de la anchoa salada en aceite de girasol se encuentran entre 35,75 EUR/kg y 61,20 EUR/kg, en función del productor y el minorista. La anchoa congelada entera está disponible a través de un minorista, a un precio de 3,69 EUR/kg.

Tabla 53: Precios de los productos de anchoa en los supermercados online de Croacia en marzo de 2025

Producto	Productor	Minorista	Volumen neto/drenado	Precio (EUR/unidad) con IVA (25%)	Precio (EUR/kg)
Anchoas saladas en aceite de oliva virgen extra	Pelagos	Konzum	120/70 g	4,99	41,58
Anchoas saladas en aceite de oliva virgen extra	Pelagos	Gligora	120/70 g	5,59	46,58
Anchoas saladas en aceite de girasol	Pelagos	Konzum	120/70 g	4,39	36,58
Anchoas saladas en aceite de girasol	Pelagos	Gligora	120/70 g	5,69	47,42
Anchoas saladas en aceite de girasol	Pelagos	Tommy	120/70 g	4,29	35,75
Anchoas saladas en aceite de girasol	Pelagos	Konzum	200/130 g	9,69	48,45
Anchoas saladas en aceite de girasol	Pelagos	Gligora	200/130 g	11,09	55,45
Anchoas saladas en aceite de girasol	Pelagos	Konzum	320/180 g	11,49	35,91
Anchoas saladas en aceite de girasol	Arbasol	Konzum	100/55 g	5,49	54,90
Anchoas saladas en aceite de girasol	Arbacommerce d.o.o.	Tommy	75 g	4,59	61,20
Anchoas saladas en aceite de girasol	Arbacommerce d.o.o.	Tommy	160 g	9,69	60,56
Anchoas saladas en aceite de oliva	Adriaticon d.o.o.	Tommy	212g	8,99	42,41
Anchoa adriática – entera, congelada	Adria Mare	Konzum	1 kg	3,69	3,69

Fuente: experto nacional (cotizaciones de precios online)

5.3.4 Transmisión de los precios

Se han realizado dos análisis de transmisión de los precios, que abarcan los dos principales productos preparados de anchoa en Croacia vendidos en los supermercados.

- Anchoas saladas en aceite de oliva virgen extra (120/70 g)
- Anchoas saladas en aceite de girasol (160 g).

La transformación supone aproximadamente dos tercios del coste final. Los costes de transformación incluyen:

- latas, envasado y costes industriales: 0,50 - 0,70 EUR/unidad
- Coste de mano de obra: comienza en un mínimo de 7,00 EUR/hora, con un ritmo medio de 4 kg de producto enlatado/hora.

Anchoas saladas en aceite de oliva virgen extra vendidas en los supermercados croatas (120 g)

Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura – La anchoa en conserva en la UE

El primer análisis hace referencia a las anchoas saladas en aceite de oliva virgen extra (120/70 g) vendidas en supermercados croatas. Se trata del tamaño de envase más común vendido en el canal minorista. De acuerdo con los datos disponibles y las entrevistas, el precio de la materia prima se estima entre 0,50 y 1,70 EUR/kg. El precio de venta al público de las anchoas saladas en aceite de oliva virgen extra (120/70 g) vendidas en los supermercados es de 46,58 EUR/kg. Estos precios se basan en entrevistas con los agentes interesados y un estudio de los establecimientos online.

Algunas empresas transformadoras cuentan con su propia flota pesquera y plantas de transformación. Se encargan de la transformación primaria, donde se incluye la limpieza, salazón y fileteado de las anchoas antes de su marinado en aceite de oliva.

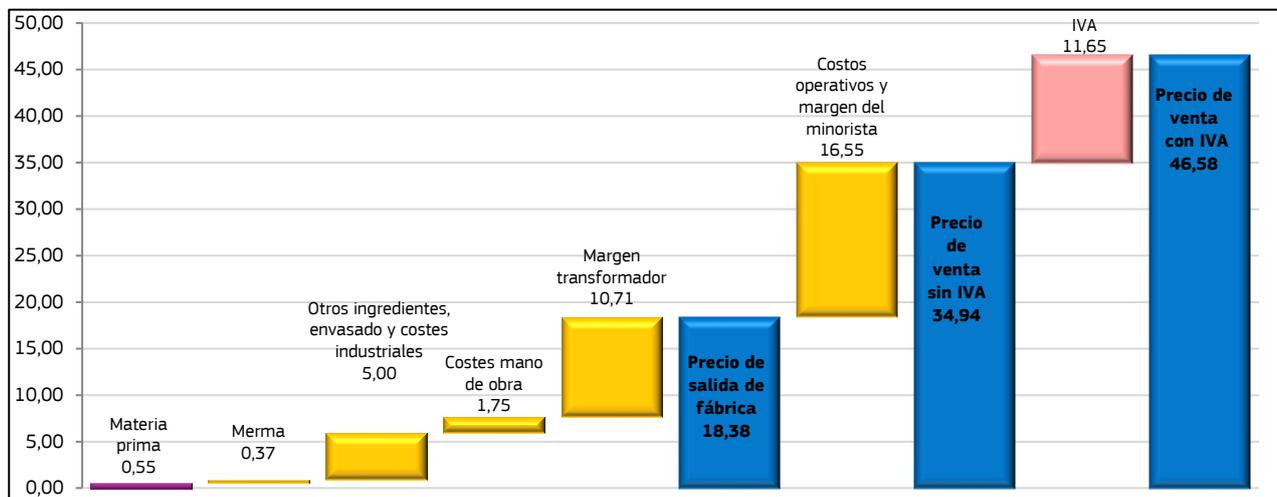
Tabla 54: Costes y margen de la anchoa salada en aceite vendida en los supermercados croatas (EUR/kg de producto final, 2024)

2024	EUR/kg del producto final	% de	Fuente
	Media	Precio de venta al público	
Materia prima*	0,55	1%	Eurostat y entrevistas
Pérdida/merma	0,37	1%	Entrevistas
Otros ingredientes (aceite, sal), lata, envase, costes industriales	5,00	11%	Entrevistas
Costes de la mano de obra	1,75	4%	Entrevistas
Margen transformador	10,71	23%	Entrevistas
Precio de salida de fábrica	18,38	39%	Cálculo
Costes de explotación y margen minorista	16,55	36%	Entrevistas
Precio medio de venta, sin IVA	34,94	75%	Cálculo
IVA (25%)	11,65	25%	Experto nacional
Precio medio de venta	46,58	100%	Experto nacional

Fuente: elaboración de EUMOFA basada en entrevistas y datos de EUMOFA.

**No hay precios de primera venta de la anchoa disponibles para Croacia. Los precios se basan en los datos de desembarque de 2022 (últimos disponibles)*

Figura 18: Costes y margen de la anchoa salada en aceite de oliva vendida en los supermercados croatas (EUR/kg de producto final, 2024)



Fuente: elaboración de EUMOFA basada en entrevistas y datos de EUMOFA.

Leyenda: costes intermedios y margen en amarillo, precio del producto en azul; el IVA se indica en rosa.

Anchoas saladas en aceite de girasol vendidas en tiendas especializadas de regalos de Croacia (212 g)

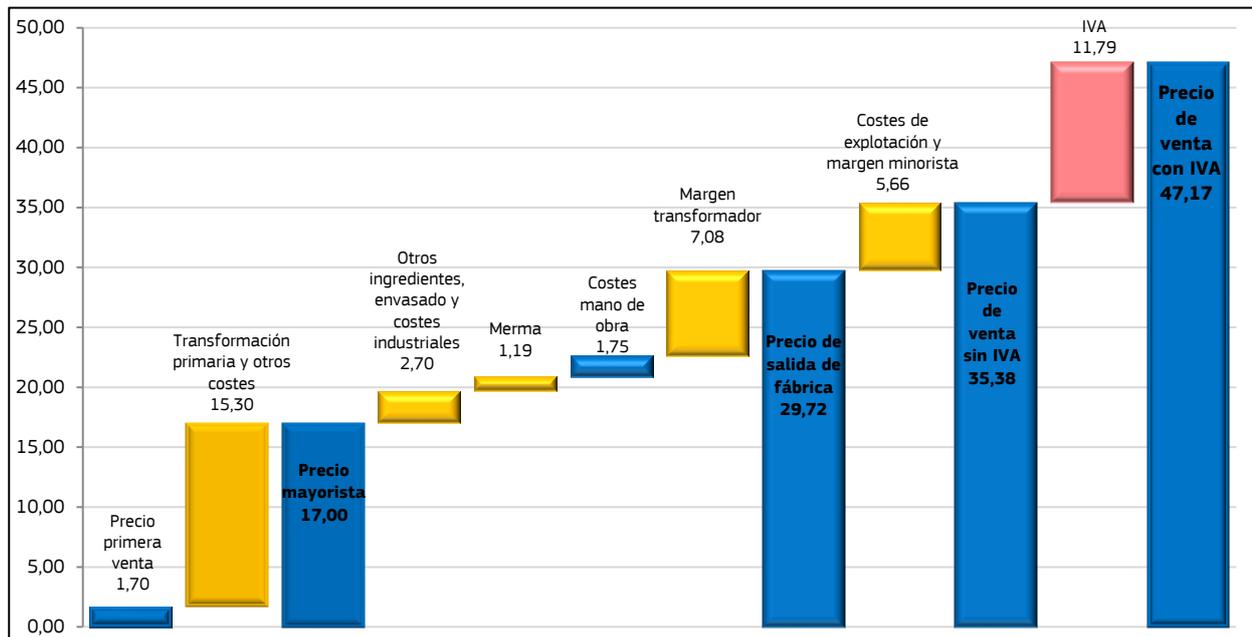
El segundo análisis abarca las anchoas saladas premium en aceite de girasol (212 g) vendidas en los propios canales del productor o en tiendas de regalos especializadas. Este análisis se basa en una entrevista con un pequeño productor. Este producto se considera premium debido a la alta calidad de las anchoas y a su transformación. Según las entrevistas, la materia prima enviada por el mayorista al transformador consiste en anchoas ya limpias, saladas y fileteadas (transformación primaria) por un precio estimado en 17,00 EUR/kg. El valor se añade al producto con su marinado y condimentación. El precio de venta al público de las anchoas saladas en aceite de girasol (212 g) vendidas en tiendas especializadas es de 47,17 EUR/kg. El precio se basa en un estudio de campo realizado por un experto.

Tabla 55: Costes y margen de la anchoa salada premium en aceite de girasol vendida en tiendas de regalos especializadas en Croacia (EUR/kg de producto final, 2024)

2024	EUR/kg del producto final	% de	Fuente
	Media	Precio de venta al público	
Materia prima	1,70	4%	Entrevistas
Primera transformación (limpieza, salazón y fileteado) y otros costes	15,30	32%	Cálculo
Precio mayorista	17	36%	Entrevistas
Otros ingredientes (aceite, sal), envasado y costes industriales	2,70	6%	Entrevistas
Merma	1,19	3%	Entrevistas
Costes de la mano de obra	1,75	4%	Entrevistas
Margen transformador	7,08	15%	Entrevistas
Precio de salida de fábrica	29,72	63%	Cálculo
Transporte, costes de explotación y margen minorista	5,66	12%	Cálculo
Precio medio de venta, sin IVA	35,38	75%	Cálculo
IVA (25%)	11,79	25%	Experto nacional
Precio medio de venta	47,17	100%	Experto nacional

Fuente: elaboración de EUMOFA basada en entrevistas y datos de EUMOFA.

Figura 19: Costes y margen de la anchoa salada premium en aceite de girasol vendida en las tiendas de regalos especializadas de Croacia (EUR/kg, 2024)



Fuente: elaboración de EUMOFA basada en entrevistas y datos de EUMOFA.

Leyenda: costes intermedios y margen en amarillo, precio del ; producto en azul; el IVA se indica en rosa.

6 CONCLUSIONES: COMPARACIÓN DE LA TRANSMISIÓN DE LOS PRECIOS DE LA ANCHOA EN ITALIA, ESPAÑA Y CROACIA

El presente informe propone cinco análisis de transmisión de los precios en tres Estados miembros (Italia, España y Croacia). Los cinco análisis realizados hacen referencia a la anchoa en conserva de origen nacional vendida en supermercados nacionales :

- 80 g de anchoas saladas en aceite de oliva en Italia (origen del pescado: Italia), en 2024,
- 75 g de conservas de boquerón en vinagre vendidas en España (origen del pescado: España), en 2023,
- 75 g de conservas de anchoa en aceite de oliva vendidas en España (origen del pescado: España), en 2023,
- 70 g de anchoas saladas en aceite de oliva virgen extra vendidas en Croacia (origen del pescado: Croacia), en 2024,
- 160 g de anchoas saladas en aceite de girasol vendidas en Croacia (origen del pescado: Croacia), en 2024.

El presente apartado realiza un resumen de los análisis de transmisión de los precios. Para una información detallada; consúltense los apartados específicos referentes a cada Estado miembro. Los datos aportados se centran en el abanico de precios observado en cada eslabón de la cadena de valor, dado que puede observarse una gran variación de precios en función del tamaño del pescado, el origen geográfico, el tipo de presentación (tarros de cristal o latas) y el método de conservación (en aceite de oliva o vinagre).

En la tabla de la siguiente página se resumen los principales datos.

Precio de la materia prima

Las industrias tienden, en la medida de lo posible, a comprar anchoas frescas directamente en los puertos, para evitar los costes de intermediación de los mayoristas. El precio de este pescado suele ser inferior al precio medio de primera venta (la diferencia puede llegar a ser de hasta -0,9 EUR/kg), dado que el pescado destinado a la industria es de menor calidad que el que se vende fresco.

Precio de salida de fábrica

Aunque los intercambios de anchoa semitransformada son habituales entre los Estados miembros, cada uno de los cinco productos analizados se elabora exclusivamente en el Estado en el que se capturó el pescado. Se observan posibles reducciones de precios en productos similares en los que una o varias etapas del proceso de conservación se han realizado en un tercer país (en particular, Albania, en las fases de salazón y fileteado).

De entre los cinco productos analizados, el precio de salida de salida de fábrica oscila entre 12,4 EUR/kg y 22 EUR/kg en prácticamente todos los casos. Hay una excepción en el caso de los tarros de anchoa de alta calidad con pescado premium y un adobo adicional realizado por un segundo transformador, con un precio de salida de fábrica más elevado, de 29,72 EUR/kg (Croacia). El de Italia es el más bajo, pues la gran mayoría de las industrias conserveras se encuentran en el sur del país, donde los costes laborales suelen ser más bajos que en el norte.

Las diferencias entre los productos finales se justifican por el mayor coste del pescado en España, donde los tarros de anchoa contienen dos tercios de pescado, mientras que los italianos suelen contener solo la mitad.

Además, los filetes salados italianos son más salados que los españoles, lo que contribuye a una mayor merma del producto (un 70% de pérdida total y merma en las conservas italianas frente al 40% en las españolas), según las partes interesadas. Esto se explica por los hábitos: la anchoa en conserva es una semiconserva, lo que significa que su vida útil es más corta que la de las conservas. En España, las anchoas en conserva se suelen almacenar refrigeradas, mientras que en Italia se suelen almacenar a temperatura ambiente. Por lo tanto, se utiliza sal adicional en la elaboración y en el envase final para

Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura – La anchoa en conserva en la UE

prolongar la vida útil del producto a temperatura ambiente. Esta sal hace que el pescado se reduzca más que en los procesos españoles.

Costes y margen de distribución

Los costes de distribución y el margen oscilan entre 16 y 22 EUR/kg en los tres países. Los costes de distribución y el margen tienden a ser elevados para productos de precio tan elevado.

Son más altos en Italia, aunque varían considerablemente en función de la estrategia de marca del transformador y del minorista para productos que, por lo demás, son comparables.

Se hace una excepción con las tiendas especializadas de Croacia, donde los costes de distribución y el margen son más bajos porque parte de las ventas se realizan *in loco*, en la fábrica, lo que permite ahorrar los costes de transporte y muchos costes fijos.

Precio de venta al público

Aunque la anchoa fresca es un producto asequible en España, Italia y Croacia, la anchoa en conserva es un producto caro en los tres Estados miembros. Los precios varían mucho en función de la estrategia comercial del transformador y del minorista, del lugar de venta y de las características específicas de cada producto (calidad del pescado, tipo de aceite, envase). Oscilan entre 30 y 70 EUR/kg. Es difícil comparar los tres Estados miembros, dado que el lugar en el que se realizan las diferentes etapas de transformación no siempre se indica en el envase.

El mercado italiano se abastece principalmente de importaciones de anchoas en conserva, debido a que el volumen de las capturas ha disminuido en los últimos años y los costes laborales son más bajos en los países vecinos. Por lo tanto, los precios dependen en gran medida de los precios en la cuenca mediterránea. Una parte de la industria conservera restante exporta sus productos a destinos más lejanos (Alemania, Reino Unido, Estados Unidos) para mantener un mayor valor añadido. El precio medio final de venta al público es de 40 EUR/kg, con un fuerte aumento desde principios de 2024.

El mercado español se abastece a partes iguales de la producción nacional de anchoas transformadas/en conserva y de las importaciones. En consecuencia, el mercado español se ve muy afectado por los precios de la cuenca mediterránea (principalmente de Marruecos y Túnez).

En Croacia, el mercado de la anchoa en conserva es pequeño y la producción se orienta hacia la exportación. El precio final de las conservas croatas vendidas al por menor en Croacia es de 47 EUR/kg, según el presente análisis. No obstante, cabe señalar que el volumen de este producto nacional es muy reducido en comparación con las conservas italianas y españolas.

Visión general

En la siguiente tabla se presenta un resumen de la transmisión de los precios de cada caso analizado en Italia, España y Croacia.

Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura – La anchoa en conserva en la UE

Tabla 56: Síntesis del análisis de la estructura de los precios en Italia, España y Croacia (EUR/kg, 2023 para España y 2024 para Italia y Croacia)

Mercado	Italia (2024)	España (2023)		Croacia (2024)	
Origen	Italia	España	España	Croacia	Croacia
Talla	En tarros en aceite de oliva	Conservada en vinagre	Conserva en aceite de oliva	En tarros en aceite de oliva	En tarros en aceite de girasol
Canal de venta:	Canal minorista	Canal minorista	Canal minorista	Canal minorista	Tienda especializada
Precio de la anchoa excluyendo las pérdidas	0,5	1,36	1,36	0,55	1,70
Pérdida/ merma	1,5	0,91	0,91	0,37	
Precio de la anchoa: precio de salida de fábrica	12,4	14,60	21,80	18,78	29,72
Costes y margen de distribución	21,96	11,67	16,61	16,16	5,66
Precio de venta al público sin IVA	36,36	27,27	40,41	34,94	35,38
Precio de venta al público con IVA	40,00	30,30	44,90	46,58	47,17

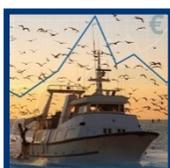
Fuente: EUMOFA

7 AGENTES ENTREVISTADOS

- España
 - FEDEPESCA
 - AEMPM (Asociación de Empresarios Mayoristas de Pescado de Madrid)
 - ANFACO-CECOPESCA
 - Una empresa mayorista
 - Una empresa transformadora (conservera)
- Italia
 - Confocooperative Fedagri pesca
 - Osservatorio socio-economico della pesca e dell'acquacoltura – región de Veneto
 - Una organización de productores (OP San Marco)
 - Operadores del mercado de pescado de Chioggia
 - Una empresa mayorista
 - Dos empresas transformadores (salazón y aceite, y anchoas marinadas)
- Croacia
 - Una organización de productores (Omega 3)
 - Una cooperativa de pesca
 - Un transformador
 - Un transformador/minorista

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products



www.eumofa.eu



Oficina de Publicaciones
de la Unión Europea

ISBN 978-92-68-23614-7

doi:10.2771/1116864