



STUDIJA SLUČAJA

KONZERVIRANI INĆUN U EU



STRUKTURA CIJENE
U OPSKRBNOM LANCU

USREDOTOČENO NA ITALIJU,
ŠPANJOLSKU I HRVATSKU

E U M O F A

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

LIPANJ 2025.

WWW.EUMOFA.EU

Rukopis dovršen u lipnju 2025.

Europska komisija nije odgovorna za posljedice koje proizlaze iz ponovne uporabe ove publikacije.

Luksemburg: Ured za službena izdanja Europske unije, 2025.



© Europska unija, 2025.

Politika ponovne uporabe dokumenata Europske komisije provodi se na temelju Odluke Komisije 2011/833/EU od 12. prosinca 2011. o ponovnoj uporabi dokumenata Komisije (SL L 330, 14.12.2011., str. 39.).

Osim ako nije drugačije navedeno, ponovna uporaba ovog dokumenta odobrena je pod licencom Creative Commons Attribution 4.0 International (CC-BY 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). To znači da je ponovna uporaba dopuštena pod uvjetom da se navedu odgovarajuće zasluge i sve promjene.

Za bilo kakvu uporabu ili reprodukciju elemenata koji nisu u vlasništvu Europske unije, možda će biti potrebno zatražiti dopuštenje izravno od odgovarajućih nositelja prava. Europska unija ne posjeduje autorska prava u odnosu na sljedeći element:

Fotografija naslovnice: ©shutterstock 2483731575- Picture Partners

PDF ISBN 978-92-68-23616-1 doi: 10.2771/6991735 KL-01-24-014-HR-N

ZA VIŠE INFORMACIJA I KOMENTARA:

Glavna uprava za pomorstvo i ribarstvo

B-1049 Bruxelles

E-pošta: contact-us@eumofa.eu

Sadržaj

SAŽETAK	1
POPIS AKRONIMA.....	3
1 PODRUČJE PRIMJENE I SADRŽAJ.....	4
1.1 Područje primjene studije slučaja	4
1.2 Sadržaj dokumenta:	4
2 OPIS PROIZVODATRŽIŠTA	5
2.1 Biološke i komercijalne karakteristike	5
2.2 Svjetska proizvodnja	7
2.3 Proizvodnja EU-a	8
3 TALIJANSKO TRŽIŠTE.....	12
3.1 Struktura opskrbnog lanca	12
3.2 Karakteristike talijanskog tržišta i potrošnje	18
3.3 Prijenos cijena u opskrbnom lancu	20
4 ŠPANJOLSKO TRŽIŠTE.....	26
4.1 Struktura opskrbnog lanca	26
4.2 Karakteristike španjolskog tržišta i potrošnje	31
4.3 Prijenos cijena u opskrbnom lancu	35
5 HRVATSKO TRŽIŠTE.....	42
5.1 Struktura opskrbnog lanca	42
5.2 Karakteristike hrvatskog tržišta i potrošnje	47
5.3 Prijenos cijena u opskrbnom lancu	48
6 ZAKLJUČAK: USPOREDBA PRIJENOSA CIJENE INĆUNA U ITALIJI, ŠPANJOLSKOJ I HRVATSKOJ.....	54
7 INTERVJUIRANI DIONIČARI	57

Sažetak

U 2023. godini ukupni svjetski ulov inćuna iznosio je 5.314.000 tona, uključujući sve vrste inćuna. Najveći proizvođač bio je Peru, s 39 % obujma, Kina s 12 % i Meksiko s 10 % (potonji je više nego utrostručio svoju proizvodnju od 2014.). Ulov europskog inćuna¹ posebno je dosegao 98.237 tona, što je 11 % svjetskog ulova inćuna. Glavni proizvođač je Turska (46.171 tona), a slijede flota EU-a (16.700 tona) i Gruzija (12.771 tona). Tijekom proteklih 10 godina (2014. – 2023.) ukupni ulov inćuna smanjio se za 9 %, dosegnuvši najnižu količinu 2023. godine. U međuvremenu, ulov inćuna u EU smanjio se samo za 4 %, uglavnom zbog smanjenja ulova inćuna u Francuskoj i Italiji.

2023. godine, Španjolska (44.830 tona) dominirala je proizvodnjom u EU-u s 46 % ukupne proizvodnje. Međutim, najoštrij porast proizvodnje u posljednjem desetljeću dogodio se u Hrvatskoj (+36 %) koja sada predstavlja 20 % proizvodnje u EU (13.840 tona). Suprotno tome, talijanski ulovi smanjili su se za 38 %, dosegnuvši proizvodnju od 19.628 tona 2023. godine. Uvođenje maksimalnih razina odobrenih ulova u Jadranu 2022. godine i naknadne promjene raspodjele količina između Hrvatske i Italije² doprinijele su preoblikovanju ribolovnog kapaciteta tih dviju država članica. Slijede Grčka i Portugal s 11.527 tona i 4.805 tona (nakon značajnog porasta od 481 % od 2014. godine), dok je francuska proizvodnja pala za 45 %, dosegnuvši 3.549 tona 2023. godine.

Vidljiva potrošnja inćuna³ u⁴ EU-u iznosila je 110,098 tona ekvivalentne žive mase LWE-a 2023. godine, uglavnom sastavljena od pripremljenih proizvoda.

Godine 2024. uvoz izvan EU-a dosegao je 32.113 tona mase proizvoda (uglavnom iz Maroka), koji se sastojao od pripremljenih inćuna za 75 % obujma uvoza. Izvoz izvan EU-a iznosio je 26.257 tona mase proizvoda i uglavnom je bio namijenjen Albaniji, koja se sastojala od slanih inćuna za 46 % obujma. Postoje i značajni tokovi unutar EU-a između država članica (33.937 tona 2024.), pri čemu su Španjolska i Italija glavni izvoznici i uvoznici po vrijednosti. Dva najveća tržišta bila su Italija i Španjolska, koje zajedno čine 70 % vidljive potrošnje u EU-u (48.187 tona LWE-a i 28.699 tona LWE-a).

Ovo izvješće usredotočeno je na Italiju, Španjolsku i Hrvatsku:

- 2023. godine Italija je bila drugi proizvođač inćuna u EU-u, s visokim izvozom (15.612 tona LWE-a) i uvozom (24.683 tona LWE-a, više od nacionalne proizvodnje). Karakterizira ju visoka očita potrošnja na nacionalnoj razini, djelomično svježja, ali uglavnom konzervirana te cijeni svoju tradiciju konzerviranja. Analiza strukture cijena obuhvaća staklenke slanih fileta inćuna u maslinovom ulju. Inćuni u ulju prodaju se u maloprodaji velikih razmjera, s cijenom franko tvornica od 12,4 EUR/kg i konačnom cijenom od 40 EUR/kg.
- Španjolska je prvi proizvođač u EU-u i uglavnom se opskrbljuje nacionalnom proizvodnjom (44.830 tona LWE-a u 2023.). Kako bi zadovoljila svoju potražnju, također je prvi uvoznik (30.587 tona LWE-a 2023. godine). Sljedeće dvije detaljne analize strukture cijena obuhvaćaju konzervirane španjolske inćune:
 - Konzervirani inćun u octu (*Boquerón*) u maloprodaji u supermarketima (cijena franko tvornica po 14,6 EUR/kg i konačna cijena po 30,30 EUR/kg);
 - Konzervirani inćun u maslinovom ulju (*Anchoa*) koji se prodaje u maloprodaji u supermarketima (franko tvornička cijena 21,80 EUR/kg i konačna cijena 44,9 EUR/kg).

¹ Ovo izvješće obuhvaća europskog inćuna (*Engraulis encrasicolus*), koji se može označiti kao „inćun” u izvješću.

² U 2022. godini udio Italije u maksimalnoj razini ulova u GSA 17 i 18 za male pelagijske vrste iznosio je 39 % obujma, a preostalih 61 % pripisuje se Hrvatskoj. (Ur. (EU) 2022/110). U 2025. godini 34 % obujma malih pelagijskih vrsta pripisano je Italiji, 65 % Hrvatskoj, a 0,4 % Sloveniji. (Ur. 2025/219)

³Ekvivalent žive mase

⁴ Vidljiva potrošnja = proizvodnja + uvoz – izvoz

Europski tržišni opservatorij za proizvode ribarstva i akvakulture – konzervirani inćun u EU

- Hrvatska je treći najveći proizvođač inćuna u EU, ali drugi izvoznik što objašnjava njihovu nisku vidljivu potrošnju. Gotovo u cijelosti se opskrbljuje nacionalnim ulovom (13.840 tona LWE-a 2023. godine) u Jadranu. Izvoz je dosegao 15.723 tona LWE-a u 2023. godini, što predstavlja gotovo svu njegovu opskrbu. Industrija konzerviranja proizvodi male količine slanih inćuna u ulju. Detaljne su dvije analize strukture cijena, obje za konzervirane inćune:
 - Slani inćuni u suncokretovom ulju (franko tvornička cijena 18,78 EUR/kg i konačna cijena 46,58 EUR/kg)
 - Slani inćuni u maslinovom ulju (franko tvornička cijena 29,70 EUR/kg i konačna cijena 47,17 EUR/kg)

Popis akronima

APROMAR	Udruga poduzeća za akvakulturu Španjolske
KN	Kombinirana nomenklatura
EU	Europska unija (EU-27)
FAO	Organizacija za hranu i poljoprivredu
HAPO	Grčka organizacija proizvođača u akvakulturi
HORECA	Hotel, restoran i kafić
LWE	Ekvivalent žive mase
DČ	Države članice
NEI	Nije drugdje uključeno
OP	Organizzazione dei produttori (Organizacija proizvođača)
MSP	Mala i srednja poduzeća
PDV	Porez na dodanu vrijednost

1 PODRUČJE PRIMJENE I SADRŽAJ

1.1 Područje primjene studije slučaja

Proizvod	Porijeklo	Svojstva	Tržišni i cjenovni pokretači	Focus na DČ
Inćun	Ribarstvo	Proizvod se konzumira svjež, smrznut, pripremljen, sušen i soljen.	Dostupnost resursa i sezonalnost Podrijetlo proizvoda, veličina, kvaliteta, predstavljanje Ulazni troškovi za prerađene proizvode	Italija Španjolska Hrvatska

EUMOFA pruža i druge relevantne publikacije o temama obuhvaćenima ovom studijom, to jest profile zemalja:

- [Italija:](#)
- [Španjolska](#)
- [Hrvatska](#)

1.2 Sadržaj dokumenta:

Slijedeći metodologiju razvijenu u okviru EUMOFA-e i dostupnu na njegovoj internetskoj stranici (<http://www.eumofa.eu/price-structure>), ovaj dokument uključuje:

- Opis proizvoda;
- Analizu proizvodnih i tržišnih trendova na razini EU-a;
- Analizu cjenovne strukture duž opskrbnog lanca u Italiji, Španjolskoj i Hrvatskoj.

2 OPIS PROIZVODATRŽIŠTA

2.1 Biološke i komercijalne karakteristike

Studija slučaja usredotočena je na europske inćune.

Studija slučaja proizvoda

Ime: Europski inćun(*Engraulis encrasicolus*)

FAO troslovna oznaka: ANE

Predstavljanje: Predstavljanje: svježa cijela ili u filetima.

Komercijalne veličine:

Minimalna iskrcajna veličina je 9 cm na mediteranskoj i portugalskoj obali te 12 cm za atlantski i sjevernomorski stok.⁵

Povezane oznake u nomenklaturi proizvoda (COMEXT/EUROSTAT)

Inćuni se u kombiniranoj nomenklaturi⁶ (KN) od 2023. nadalje razlikuju za cijele i ostale komade:

- Oznaka KN 03 02 42 00 - Svježi ili rashlađeni inćuni „*Engraulis* spp.“
- Oznaka KN 03 03 59 10 - Smrznuti inćuni „*Engraulis* spp.“
- Oznaka KN 03 05 54 50 - Sušeni inćuni „*Engraulis* spp.“, čak i soljeni, ali ne dimljeni (osim fileta i nusproizvoda)
- Oznaka KN 03 05 63 00 - Inćuni „*Engraulis* spp.“, soljeni ili samo u salamuri (osim fileta i nusproizvoda)
- Oznaka KN 16 04 20 40 - Pripremljeni ili konzervirani inćuni (osim cijelih ili u komadima)
- Oznaka KN 16 04 16 00 - Pripremljeni ili konzervirani inćuni, cijeli ili u komadima (osim mljevenih)

Mikrobiološki parametri

Europski inćun (*Engraulis encrasicolus*) su uglavnom morske vrste, pelagijske, obalne koje tvore velika jata, ali zabilježena do 400 m dubine kod zapadne Afrike, a zimi se spuštaju do 100 do 150 m dubine u Sredozemnom moru. Europski inćun je eurihalin, podnosi salinitete od 5 do 41 ‰ i u nekim područjima ulazi u lagune, estuarije ili jezera, posebno u toplijim mjesecima, tijekom sezone mrijesta. Inćuni se hrane planktonskim organizmima, ličinkama ciripeda i mekušaca te ribljim jajima i ličinkama. Sezona mrijesta traje tijekom dužeg razdoblja od travnja do studenog s vrhuncima obično u najtoplijim mjesecima, a granice sezone mrijesta ovise o temperaturi i stoga su ograničene u sjevernim područjima⁷.

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

⁶ KN je alat za označavanje robe i proizvoda koji je uspostavljen kako bi istodobno zadovoljio zahtjeve Zajedničke carinske tarife i statistike vanjske trgovine EU-a. Osnovna uredba je Uredba Vijeća (EEZ) br. 2658/87; ažurirana verzija Priloga I. objavljuje se svake godine kao uredba Komisije (posljednja verzija: Provedbena uredba Komisije (EU) br. 2016/1821).

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

Tablica 1: Biološki parametri inćuna

Parametar	Svojstva
Temperatura	12-28 °C
Stanište	Uglavnom oceansko, morske vrste, formirajući velika jata. Tijekom mrijesta inćuni žive u lagunama, estuarijima i jezerima. Ljeti se kreću dalje na sjever i u površinske vode, a zimi se povlače i spuštaju. Inćuni mogu živjeti na dubinama do 150 m.
Spolna zrelost	Inćuni su pelagični mrijesti s kontinuiranom gametogenezom, što omogućuje višestruke događaje mrijesta (do 30 puta). Aktivnost mrijesta obično doseže vrhunac tijekom toplijih mjeseci, klasificirajući ovu vrstu kao proletne-ljetne mrjestitelje. Trajanje sezone mrijesta ovisi o temperaturi, s ograničenijim vremenskim okvirom u sjevernim regijama zbog hladnijih uvjeta.
Prehrana	Hrane se planktonskim organizmima, posebno veslonošcima i ličinkama rakova
Rast	Tijekom jedne godine za 20 gr
Raspodjela u divljini	Istočni Atlantik: od Norveške do Južne Afrike, također cijelo Sredozemno, Crno i Azovsko more, sa zalutalima u Sueskom kanalu i Sueskom zaljevu.

Izvor: FAO

2.2 Svjetska proizvodnja

Globalna proizvodnja vrsta inćuna u 2023. godini iznosila je 5,3 milijuna tona, što predstavlja smanjenje od 9 % u odnosu na 2014. godinu.

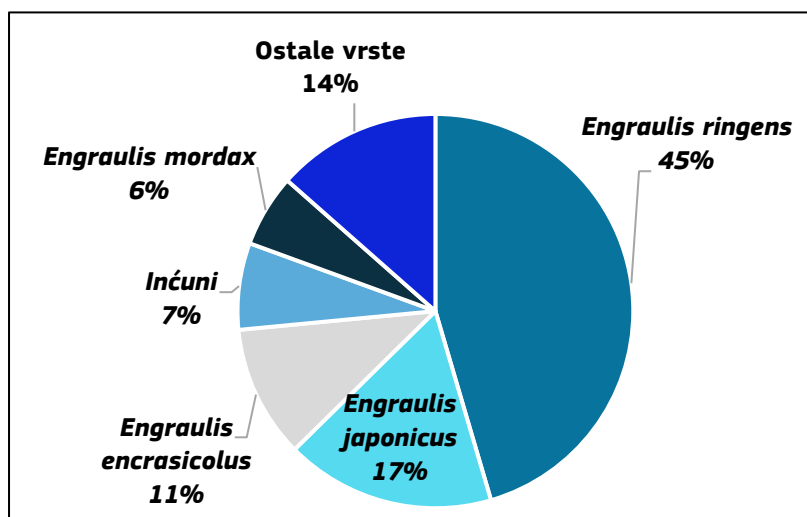
Tablica 2: Razvoj svjetskih ulova inćuna između 2014. i 2023. (u 1.000 tona)

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

Izvor: FAO Fishstat

U 2023. godini *Engraulis ringens* činio je 45 % ukupne proizvodnje inćuna (2,4 milijuna tona), a Peru je bio glavni proizvođač (85 % ukupne proizvodnje). *Engraulis japonicus* pridonio je 17 % svjetskog ulova, uglavnom ga lovi Kina (69 %), a slijede Republika Koreja (18 %) i Japan (13 %). *Engraulis encrasicolus* činio je 11 % ukupnih inćuna, uglavnom ulovljenog u Turskoj (47 %), Gruziji (13 %), Gani (11 %) i floti EU-a (17 %). Kategorija „Inćuni nei” (koja nije drugdje uključena) predstavljala je 7 % globalne proizvodnje, a glavni proizvođači bili su Indonezija, Tajland i Indija. *Engraulis mordax* inćun činio je 6 % svjetskog ulova i gotovo ga je isključivo lovila meksička flota.

Slika 1: Svjetski ulov inćuna po vrstama u 2023. godini



Izvor: FAO Fishstat

Inćuni se prvenstveno love u jugoistočnom Pacifiku (46 % ulova) i u manjoj mjeri u sjeverozapadnom Pacifiku (17 %), istočnom središnjem Pacifiku (11 %), Sredozemnom i Crnom moru (8 %) te zapadnom središnjem Pacifiku (8 %). Preostali ulovi dogodili su se u Indijskom oceanu (5 %) i u Atlantskom oceanu (5 %). Ukupni ulov inćuna smanjio se za 9 % s 5,9 milijuna tona u 2014. na 5,3 milijuna tona u 2023. Peru je bio vodeći proizvođač u 2023. godini, čineći 39 % globalnog ulova, a slijedili su ga Kina s 12 % i Meksiko s 10 %. Dok se proizvodnja inćuna smanjila u Kini (-32 %), Peruu (-12 %) i Čileu (-57 %) tijekom navedenog razdoblja (2014-2023), značajno se povećala u Meksiku (377 %), Turskoj (184 %) i Indoneziji (33 %).

Tablica 3: Svjetski ulov inćuna (u 1.000 tona) 2014-2023

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

Izvor: FAO Fishstat

2.3 Proizvodnja EU-a

2.3.1 Razvoj ulova na razini EU-27

Godine 2023. ulov inćuna u EU dosegao je 98.237 tona, što je isključivo europski inćun (*Engraulis encrasicolus*). Španjolska je bila najvažniji proizvođač i činila je 46 % proizvodnje EU-a. Ostale važne države članice bile su Italija (s 20 % proizvodnje), Hrvatska (14 %) i Grčka (12 %).

Između 2014. i 2023. ukupni ulovi inćuna u EU-u smanjili su se za 4 %, zbog smanjenja ulova u Italiji (-38 %) tijekom istog razdoblja. Francuska je također zabilježila značajno smanjenje ulova (-45 %). Tijekom istog razdoblja, druge su zemlje doživjele porast ulova, a Portugal je značajno povećao svoj ulov s 827 tona na 4.805 tona u deset godina.

Tablica 4: Ulov inćuna u EU (u tonama) 2014-2023

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Razvoj 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 %
Ostali	574	8.059	630	12.228	97	138	735	1.353	553	58	-90 %
Ukupno	102.435	130.180	115.421	139.611	135.285	114.543	100.818	104.147	100.171	98.237	-4 %

Izvor: Eurostat

2.3.2 Uvoz - Izvoz

Uvoz izvan EU-a

Uvoz inćuna iz trećih zemalja 2024. godine iznosio je 32.113 tona, što je ukupna vrijednost od 264 milijuna. Uvoz se sastoji uglavnom od pripremljenih inćuna (91 % ukupne vrijednosti uvoza u 2024.) i u manjoj mjeri od slanih inćuna (7 %).

2024. godine glavni izvoznici u EU su Maroko (70 % vrijednosti uvoza u EU), Albanija (12 %) i Peru (10 %). Ove tri zemlje izvozile su gotovo isključivo pripremljene inćune u EU. Iste godine glavne države članice uvoznice bile su Španjolska (40 % vrijednosti uvoza), Italija (39 %) i Francuska (14 %).

Između 2015. i 2024. godine obujam uvoza smanjio se za 2 %, dok je vrijednost porasla za 32 %.

Tablica 5: Uvoz inćuna izvan EU-a (2024., masa proizvoda u tonama)

	Nominalna vrijednost (1.000 EUR)	Obujam (u tonama)	Cijena (EUR/kg)	% Vrijednost 2024.
Pripremljeni/Konzervirani	240.645	24.126	9,97	91 %
Soljeni	17.765	6.207	2,86	7 %
Smrznuti	5.017	1.605	3,13	2 %
Sušeni	486	95	5,10	0 %
Živi/Svježi	143	79	1,81	0 %
Ukupno	264.056	32.113	8,22	100 %

Izvor: EUMOFA obrada podataka EUROSTAT-COMEXT

Izvoz izvan EU-a

Izvoz inćuna u zemlje izvan EU-a iznosio je 26.257 tona za ukupnu vrijednost od 130 milijuna EUR 2024. godine. Inćuni se izvoze pripremljeni/konzervirani i soljeni, što predstavlja 54 % odnosno 30 % vrijednosti izvoza.

Albanija je bila prvo tržište za izvoz inćuna iz EU 2024. godine (27 % vrijednosti izvoza). Inćuni se uglavnom izvoze slani u Albaniju (60 % obujma se izvozi u Albaniju). Drugo glavno odredište su Sjedinjene Američke Države (12 % vrijednosti izvoza u 2024.), uglavnom pripremljeni/konzervirani inćuni izvoze se na ovo odredište (84 % vrijednosti). Ujedinjeno Kraljevstvo treće je najvažnije odredište za izvoz inćuna iz EU-a (10 %), a 98 % izvezene količine čine pripremljeni inćuni.

Glavni izvoznici iz EU-a bili su Italija (45 % vrijednosti izvoza u 2024.) i Španjolska (42 %). Italija je izvozila uglavnom usoljene i pripremljene inćune u obujmu (50 % i 28 % u obujmu), dok je Španjolska izvozila usoljene i smrznute inćune (43 % i 30 % u obujmu).

Između 2015. i 2024. godine obujam izvoza smanjio se za 10 %, dok se vrijednost povećala za 22 %.

Tablica 6: Izvoz inćuna izvan EU-a (2024., masa proizvoda u tonama)

	Nominalna vrijednost (1.000 EUR)	Obujam (u tonama)	Cijena (EUR/kg)	% Vrijednost 2024.
Pripremljeni/Konzervirani	70.419	4.229	16,65	54 %
Soljeni	38.869	12.111	3,21	30 %
Smrznuti	9.161	5.192	1,76	7 %
Živi/Svježi	6.014	3.485	1,73	5 %
Sušeni	5.559	1.240	4,48	4 %
Ukupno	130.021	26.257	4,95	100 %

Izvor: EUMOFA obrada podataka EUROSTAT-COMEXT

Trgovinski tokovi unutar EU-a

Razmjene unutar EU-a odnose se uglavnom na svježe i pripremljene inćune. U 2024. godini pripremljeni inćuni činili su 50 % ukupne vrijednosti inćuna kojima se trgovalo unutar EU-a, dok su svježi inćuni predstavljali 32 %. Pripremljene razmjene inćuna iznosile su 6.094 tone u 2024. godini, dok su količine svježih inćuna dosegle 17.318 tona. Cijene pripremljenih inćuna dosegle su 12,95 EUR/kg, dok su cijene svježih inćuna dosegle 2,90 EUR/kg u 2024. godini.

Između 2015. i 2024. godine, obujam razmjena unutar EU-a povećao se za 4 %, a vrijednost za 40 %.

Tablica 7: Izvoz inćuna unutar EU-a (2024., masa proizvoda u tonama)

	Nominalna vrijednost (1.000 EUR)	Obujam (u tonama)	Cijena (EUR/kg)	% Vrijednost 2024.
Pripremljeni/Konzervirani	78.919	6.094	12,95	50 %
Živi/Svježi	50.307	17.318	2,90	32 %
Smrznuti	18.175	7.881	2,31	11 %
Soljeni	9.763	2.445	3,99	6 %
Sušeni	2.142	199	10,74	1 %
Ukupno	159.305	33.937	4,69	100 %

Izvor: EUMOFA obrada podataka EUROSTAT-COMEXT

Španjolska je 2024. godine bila glavni izvoznik u druge države članice EU-a, s 36 % vrijednosti izvoza unutar EU-a. Italija je predstavljala 20 % izvoza unutar EU-a, a slijede Portugal (14 %) i Hrvatska (12 %). Dok su Španjolska i Italija izvozile svježe i pripremljene inćune, Hrvatska je izvozila uglavnom smrznute inćune (54 % izvezeno količine). Portugal je izvezio gotovo isključivo svježe inćune (95 % izvezeno količine). 2024. godine glavni uvoznici bili su Španjolska (34 % vrijednosti) i Italija (29 %), a u manjoj mjeri Njemačka (8 %), Grčka (5 %) i Hrvatska (5 %). Španjolska je uvezla uglavnom svježe (72 % uvezene količine) i smrznute inćune (23 %). Talijanski uvoz sastojao se i od svježih inćuna (42 % uvezene količine) i slanah inćuna (22 %).

2.3.3 Vidljiva potrošnja po državama članicama

U 2023. godini ukupna opskrba inćunima u EU (proizvodnja + uvoz) procijenjena je na 146.148 tona ekvivalenta žive mase (LWE). Opskrba je uglavnom dolazila iz ulova 67 %, što čini 98.229 tona LWE. Izvoz je iznosio 36.050 tona LWE-a. Stoga je potrošnja na razini EU-27 (proizvodnja + uvoz - izvoz) procijenjena na 110.098 tona LWE.

Glavne države članice u smislu vidljive potrošnje u 2023. godini bile su Španjolska (48.187 tona LWE-a, što predstavlja gotovo polovicu potrošnje u EU-u), Italija (28.699 tona LWE-a), Grčka (10.235 tona LWE-a) i Francuska (10.222 tona LWE-a).

Tablica 8: Vidljiva potrošnja inćuna u glavnim državama članicama (2023., u tonama LWE-a)
(podebljano, tri države članice s fokusom u ovom izvješću)

	Proizvodnja (ulovi)	Uvoz	Nabava (proizvodnja + uvoz)	Izvoz	Vidljiva potrošnja (ponuda- izvoz)
Španjolska	44.830	30.587	75.417	27.230	48.187
Italija	19.628	24.683	44.311	15.612	28.699
Grčka	11.527	1.525	13.052	2.817	10.235
Francuska	3.549	10.296	13.845	3.623	10.222
Njemačka	0	3.580	3.580	449	3.131
Nizozemska	16	2.055	2.071	440	1.631
Belgija	0	2.567	2.567	1.578	989
Hrvatska	13.840	2.497	16.337	15.723	614
Austrija	0	531	531	126	405
Rumunjska	26	480	506	253	253
Češka	0	260	260	72	188
Irska	0	302	302	123	179
Švedska	1	287	288	128	160
Danska	0	167	167	14	153
Poljska	0	170	170	58	112
Slovenija	0	102	102	2	100
Cipar	1	89	90	0	90
Slovačka	0	75	75	0	75
Malta	0	71	71	0	71
Luksemburg	0	74	74	8	66
Finska	0	53	53	0	53
Mađarska	0	40	40	0	40
Litva	0	59	59	33	26
Latvija	0	21	21	5	16
Estonija	0	5	5	0	5
Portugal	4.805	215	5.020	5.604	-
Bugarska*	6	101	107	1.118	-
EU 27	98.229	47.919	146.148	36.050	110.098

Izvor: EUMOFA obrada EUROSTAT i EUROSTAT-COMEXT podataka

* izračun vidljive potrošnje u Portugalu i Bugarskoj daje rezultat ispod 0; taj rezultat može biti posljedica nedostatka podataka ili dopuštene pogreške u izračunu ekvivalenata žive mase (koji se temelje na standardnim koeficijentima za svaku oznaku KN).

3 TALIJANSKO TRŽIŠTE

3.1 Struktura opskrbnog lanca

3.1.1 Proizvodnja

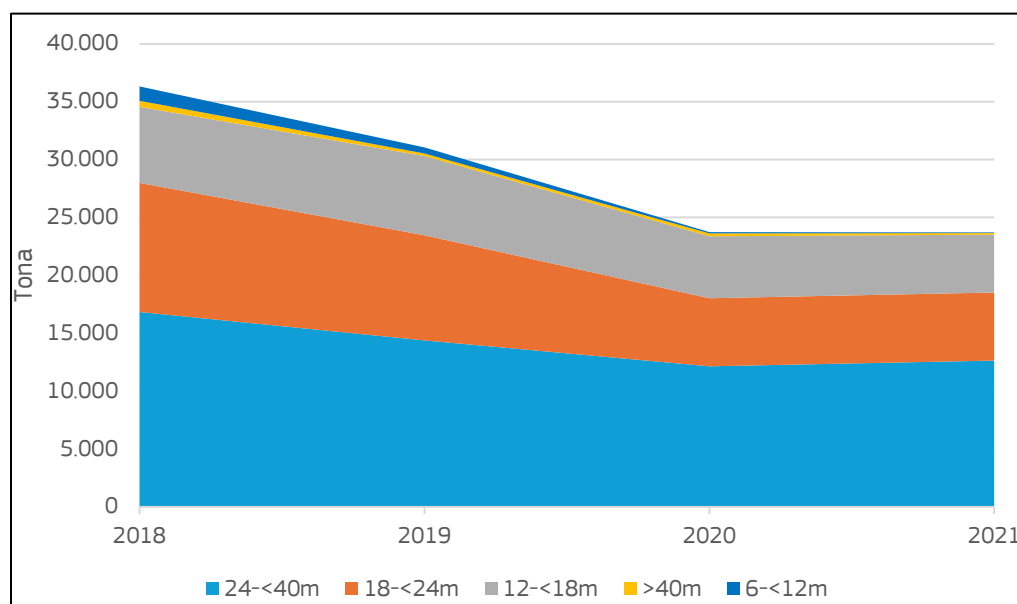
Karakteristike flote

Talijanska flota u osnovi lovi europske inćune srednjim do velikim plovilima. U 2021.⁸ godini više od polovice ulova ostvareno je plovilima između 24 i 40 metara (12.635 tona, što iznosi 28 milijuna EUR). Plovila između 18 i 24 metra činila su 25 % iskrcaja u obujmu (u iznosu od 27.3 milijuna EUR), a slijedila su plovila između 12 i 18 metara (21 % iskrcanog obujma; 17.8 milijuna eura). Glavna ribolovna tehnika koju talijanska flota koristi za ulov inćuna jest pelagijsko kočarenje (57 % iskrcane količine; 68 % vrijednosti), nakon čega slijede plivaričarenje (33 % obujma; 23 % vrijednosti) i pridreno kočarenje i/ili pridreno plivaričarenje u manjoj mjeri (10 % obujma; 9 % vrijednosti). U 2021. godini inćuni ulovljeni tunolovcima imali su niže cijene (2,16 EUR/kg), dok su oni ulovljeni pelagijskim kočaricama imali najviše cijene (3,67 EUR/kg). Neka plovila koriste polivalentne pasivne alate, ali oni čine manje od 1 % iskrcanih količina i rezultiraju visokim cijenama (3,43 EUR/kg u 2021.).

Prema intervjuima, kočarice za pelagijski ribolov koriste se pretežno u sjevernom Jadranu, gdje je dubina mora na talijanskoj polovici Jadrana premala da bi se omogućio ribolov plivaricama.

Poseban način ribolova *alla lampara* (svičarica) tradicionalno se koristi uz obalu Ligurije, a temelji se na privlačenju inćuna noću pomoću svjetiljki.

Slika 2: Razvoj talijanskog iskrcaja europskog inćuna prema duljini plovila (u tonama)



Izvor: STECF (2021., dostupno za prošlu godinu)

Talijanska flota ulovila je 19.627 tona inćuna 2023. godine. Ulovi inćuna bili su 19 % niži nego u 2022. godini i 38 % niži nego u 2014. godini. Sveukupno, ulov inćuna povećao se između 2014. i 2017. godine na 39.039 tona prije postupnog smanjenja do 2023. godine.

Smanjenje ulova djelomično se objašnjava smanjenjem maksimalne razine ulova pripisaog Italiji u višegodišnjem planu upravljanja (-30 % u obujmu inćuna i srdela između 2022. i 2025. u sjevernom

⁸ Prošla godina dostupna na STECF-u (Znanstveni, tehnički i ekonomski odbor za ribarstvo)

Jadranu - Ur. (UE) 2022/110 i Ur. 2025/219). Objašnjava se i rastućim troškovima plovila, uglavnom za gorivo (+28 % od 2017.) FedagriPesca).

Tablica 9: Proizvodnja inćuna u Italiji između 2014. i 2023. (u tonama)

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

Izvor: Eurostat

3.1.2 Uvoz

Uvoz

Italija je 2024. godine uvezla ukupno 23.072 tone inćuna u vrijednosti od 143 milijuna eura. Između 2020. i 2024. godine, talijanski uvoz inćuna povećao se za 61 % u obujmu i za 72 % u vrijednosti. Prosječna cijena porasla je za 7 %, s 5,81 EUR/kg u 2020. na 6,19 EUR/kg u 2024.

Prema intervjuima, priprema inćuna u konzerve zahtijeva različite korake: soljenje, stvrdnjavanje u soli dva do tri mjeseca, filetiranje i konzerviranje u ulju. Većina slanih inćuna koristi se za konzerviranje. Budući da se filetiranje, soljenje i konzerviranje u ulju obavlja isključivo ručno, pri čemu je inćun vrlo osjetljiva riba, troškovi rada predstavljaju važan udio u cijeni staklenke inćuna (usp. tablicu 19.). Kao način smanjenja troškova proizvodnje, sve veći broj talijanskih industrija za konzerviranje uvozi usoljene filete i pripremljene/ konzervirane inćune iz zemalja u kojima su troškovi rada jeftiniji (uglavnom Maroko i Albanija, usp. slika 4).

Pripremljeni inćuni dominirali su uvozom 2024. godine, čime su predstavljali 74 % ukupne vrijednosti (106 milijuna eura, što odgovara 10.274 tona). Primarni dobavljači pripremljenog inćuna bili su Maroko (47 % pripremljenog uvezenog obujma), Albanija (27 %) i Tunis (13 %). Svježa riba koja se koristi u ovim konzervama je svih podrijetla (paciifička, atlantska ili mediteranska). Slani inćun činio je 16 % uvozne vrijednosti 2024. godine, pri čemu je Maroko opskrbljivao 57 % slanog obujma, a slijedile su Španjolska⁹ (24 %) i Hrvatska (12 %). Svježi inćuni činili su 7 % uvezene vrijednosti u 2024. godini, Španjolska i Hrvatska bile su glavni dobavljači (73 % odnosno 22 % uvezenog volumena).

Maroko je 2024. godine bio glavni dobavljač inćuna u Italiji, a količine uvoza znatno su porasle za 70 % od 2020. do 2024. godine. Tri druge zemlje povećale su svoj izvoz inćuna prema Italiji tijekom ovog razdoblja: Španjolska (+134 % u obujmu), Albanija (+14 %) i Hrvatska (+80 %).

Tablica 10: Uvoz inćuna u Italiju 2024. konzerviranjem (obujam mase proizvoda u tonama)

	Vrijednost (1.000 EUR)	Obujam (u tonama)	Cijena (EUR/kg)	% Vrijednost 2024.
Pripremljeni/Konzervirani	106.219	10.274	10,34	74,4 %
Soljeni	22.798	6.593	3,46	16,0 %
Živi/Svježi	10.587	3.584	2,95	7,4 %
Smrznuti	2.822	1.028	2,75	2,2 %
Sušeni	403	1.593	0,25	0 %
Ukupno	142.828	23.072	6,19	100 %

Izvor: EUROSTAT-COMEXT

⁹ Kantabrijski konzervirani inćuni ističu se kao posebno kvalitetni konzervirani inćuni zbog ugleda kantabrijskog inćuna, za koji se smatra da je veći, delikatniji i manje usoljen od uobičajenih konzerviranih inćuna.

Tablica 11: Kretanje obujma uvoza (masa proizvoda u tonama), vrijednosti (1.000 EUR) i cijene (EUR/kg) inćuna u Italiju između 2020. i 2024.

	2020	2021	2022	2023	2024	Razvoj 2020/2024
Obujam (u tonama)	14.292	18.537	15.012	15.009	23.072	61 %
Vrijednost (1.000 EUR)	83.005	102.142	117.411	115.121	142.828	72 %
Cijena (EUR/kg)	5,81	5,51	7,82	7,67	6,19	7 %

Izvor: EUROSTAT-COMEXT

Tablica 12: Razvoj talijanskog uvoza inćuna po dobavljaču (masa proizvoda u tonama, 2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Razvoj 2020/24
Maroko	5.022	6.770	4.332	4.209	8.520	70 %
Španjolska	2.904	4.635	2.918	3.370	6.793	134 %
Albanija	2.517	2.591	2.389	2.682	2.882	14 %
Hrvatska	1.097	1.558	3.198	2.477	1.977	80 %
Tunis	1.356	1.051	1.312	1.611	1.440	6 %
Grčka	113	125	104	190	655	481 %
Peru	833	958	547	235	481	-42 %
Portugal	166	453	21	42	124	-25 %
Ostali	284	395	190	193	200	-30 %
Ukupno	14.292	18.537	15.012	15.009	23.072	61 %

Izvor: EUROSTAT-COMEXT

Opskrba

U 2023. godini opskrba inćuna u Italiji dosegla je 44.311 tona (LWE), što čini 44 % ulova i 56% uvoza. Između 2014. i 2023. udio talijanskog ulova u opskrbi inćunima smanjio se s 55 % na 44 %. To je smanjenje posljedica smanjenja ulova inćuna (s 31.842 tona u 2014. na 19.628 tona u 2023.) i smanjenja obujma uvoza (-7 % u LWE-u). Tijekom proteklog desetljeća, talijanska ponuda inćuna smanjila se za 24 %.

Tablica 13: Doprinos uvoza i proizvodnje domaćoj opskrbi inćuna u Italiji (tona LWE-a, 2014-2023)

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

Izvor: EUROSTAT-COMEXT

3.1.3 Izvozi

Italija je izvezla ukupno 13.654 tone inćuna 2024. godine, u vrijednosti od 90 milijuna EUR. Između 2020. i 2024. godine, izvoz talijanskog inćuna povećao se za 54 % u obujmu. U istom razdoblju vrijednost je porasla za 73 %, dok je cijena porasla za 13 %, s 5,87 EUR/kg u 2020. godini na 6,61 EUR/kg u 2024. godini.

Pripremljeni inćuni dominirali su izvozom 2024. godine i predstavljali su 58 % ukupne vrijednosti (53 milijuna EUR, što odgovara 3.400 tone). Glavna odredišta pripremljenog inćuna bili su Sjedinjene Američke Države (14 % pripremljenog izvezenog obujm), Japan (11 %), Australija (10 %), Albanija (8 %) i Njemačka (8 %). Izvoz slanih inćuna činio je 18 % izvezene vrijednosti, a glavne destinacije bile su

Albanija (55 % izvezene količine) i Tunis (3 %). Svježi inćuni činili su 17 % izvozne vrijednosti 2024. godine, a Njemačka i Španjolska bile su primarna odredišta talijanskog izvoza (čineći 27 % odnosno 26 % izvezenog obujma). Izvoz smrznutih inćuna činio je samo 1 % izvezene vrijednosti, uglavnom usmjeren na albansko tržište (63 % izvezenog volumena).

Albanija je bila glavno odredište talijanskog izvoza inćuna tijekom razdoblja (2020. - 2024.) sa značajnim povećanjem obujma (+79 %). Izvoz u Njemačku (drugo odredište po obujmu 2023.) ostao je stabilan između 2020. i 2024. (+2 %). Izvoz u Tunis značajno se povećao (obujam +118 %), kao i izvoz u Španjolsku (obujam +83 %), Sjedinjene Američke Države (+102 %) i Hrvatsku (+156 %).

Tablica 14: Izvoz svježeg i smrznutog inćuna iz Italije u 2024. (obujam mase proizvoda u tonama)

	Vrijednost (1.000 EUR)	Obujam (u tonama)	Cijena (EUR/kg)	% Vrijednost 2024.
Pripremljeni/Konzervirani	52.500	3.400	15,44	58 %
Soljeni	15.986	4.096	3,90	18 %
Živi/Svježi	15.779	4.634	3,41	17 %
Sušeni	5.474	1.213	4,51	6 %
Smrznuti	560	312	1,80	1 %
Ukupno	90.300	13.654	6,61	100 %

Izvor: EUMOFA obrada podataka EUROSTAT-COMEXT

Tablica 15: Razvoj talijanskog obujma izvoza (masa proizvoda u tonama), vrijednosti (1.000 EUR) i cijene (EUR/kg) inćuna između 2020. i 2024.

	2020	2021	2022	2023	2024	Razvoj 2020/24
Obujam (u tonama)	8.881	11.592	11.517	10.533	13.654	54 %
Vrijednost (1.000 EUR)	52.168	66.265	70.990	78.994	90.300	73 %
Cijena (EUR/kg)	5,87	5,72	6,16	7,50	6,61	13 %

Izvor: Eurostat-Comext

Tablica 16: Razvoj talijanskog izvoza inćuna prema odredištu (masa proizvoda u tonama, 2020. - 2024.)

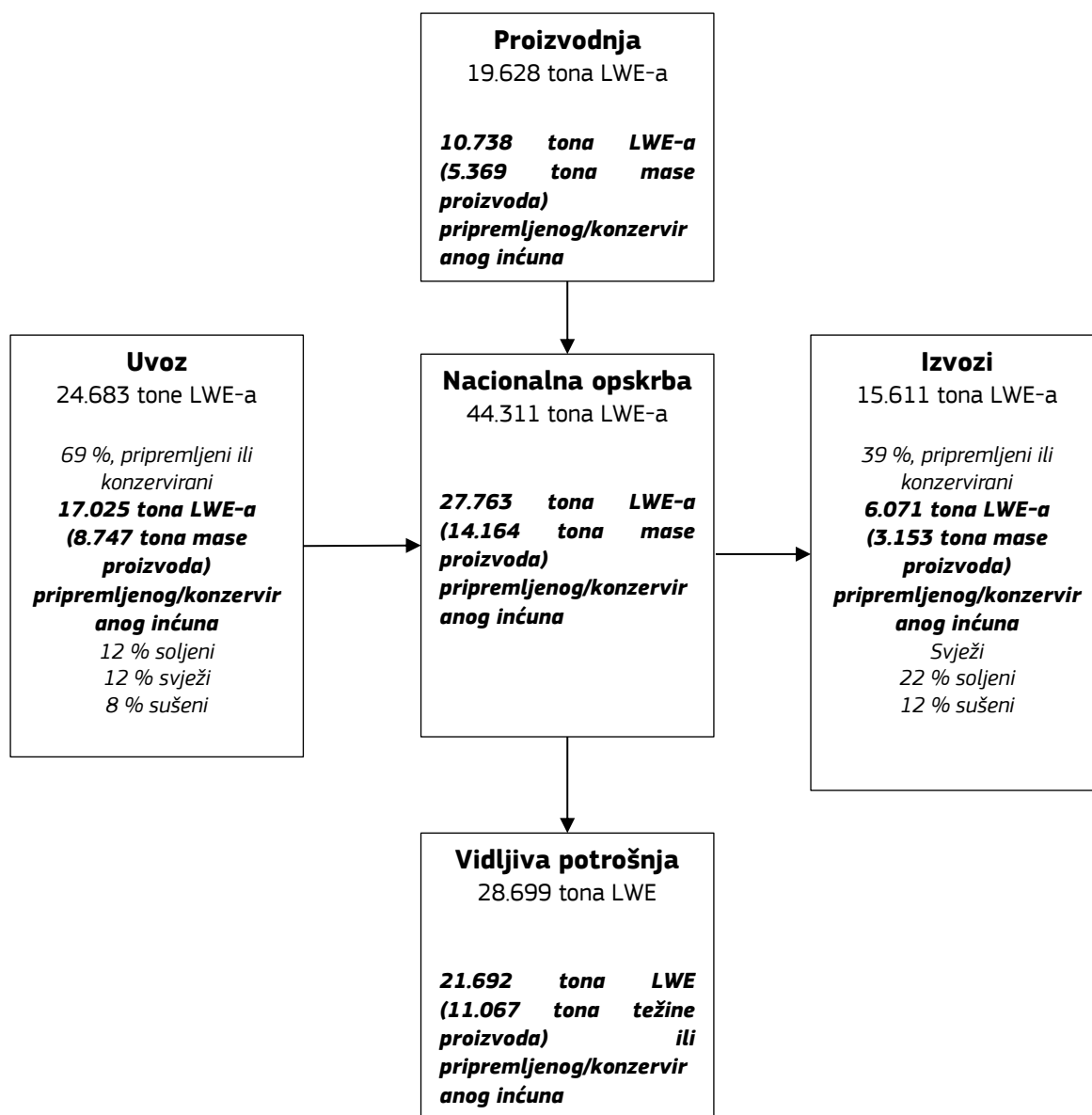
	2020	2021	2022	2023	2024	Razvoj 2020/24
Albanija	2.186	2.960	2.451	2.413	3.903	79 %
Njemačka	1.506	1.727	1.497	1.707	1.534	2 %
Tunis	701	757	779	1.244	1.528	118 %
Španjolska	755	1.468	1.951	987	1.385	83 %
Sjedinjene Američke Države	497	400	599	483	1.004	102 %
Hrvatska	317	548	677	271	811	156 %
Nizozemska	328	374	376	479	430	31 %
Francuska	294	605	583	452	410	40 %
Japan	281	274	383	331	381	36 %
Australija	327	338	294	305	339	4 %
Ostali	1.688	2.142	1.927	1.861	1.928	14 %
Ukupno	8.881	11.592	11.517	10.533	13.654	54 %

Izvor: EUROSTAT-COMEXT

3.1.4 Vidljiva potrošnja

U 2023. godini ukupna opskrba inćuna u Italiji iznosila je 44.311 tona (LWE), od čega 44 % iz nacionalnog ulova, a 56 % iz uvoza. Jedna trećina ove opskrbe izvezena je (35 %). Vidljiva potrošnja inćuna u Italiji procijenjena je na 28.699 tona LWE-a u 2023. godini, što je predstavljalo 65 % nacionalne opskrbe.

Slika 3: Bilanca opskrbe inćuna u Italiji (2023., tona LWE-a)



Napomena: postotci navedeni na slici izraženi su u LWE-u
Izvor: EUMOFA obrada na temelju EUROSTAT podataka

3.2 Karakteristike talijanskog tržišta i potrošnje

Iako je svježi inćun bitan sastojak mnogih popularnih jela u Italiji (posebno konzumiranih s umakom od tjestenine ili prženih), inćun se uglavnom konzumira kao pripremljen/konzerviran. Može se procijeniti da industrija, osim uvezenog pripremljenog inćuna, prerađuje grubo 80 % ulova. Najveće industrije konzerviranja inćuna (3 ili 4) nalaze se na sjeveru, ali danas uglavnom proizvode u stranim zemljama (Albanija, Maroko). Preostale su industrije mnogo manje i nalaze se na jugu, gdje su troškovi rada niži. Inćuni se posebno konzumiraju u najjužnijim regijama (Sicilija, Kampanija).

Svježi inćun uglavnom se konzumira ljeti, uz Tirensku obalu, na Sardiniji i u Romanji, dok je konzumacija pripremljenog inćuna stabilna, s blagim vrhovima na božićnim i uskršnjim proslavama.

Prema izračunu vidljive potrošnje iz podataka EUMOFA-e, nacionalna potrošnja inćuna opada (-34,5 % u tonama CWE-a od 2017. godine), uglavnom zbog smanjenja potrošnje svježeg inćuna. Nasuprot tome, pripremljeni/konzervirani inćun doživljava mali porast konzumacije.

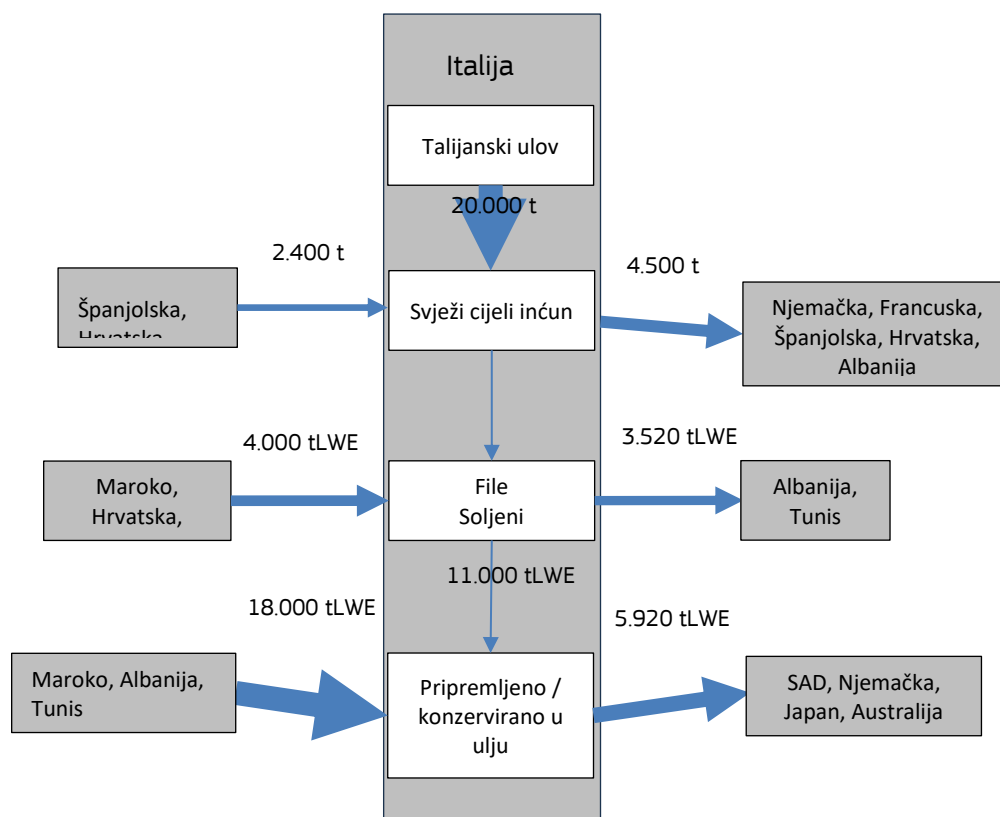
Na temelju nacionalnih podataka (ISTAT-Nacionalni zavod za statistiku), proizvodnja pripremljenih / konzerviranih inćuna u Italiji (isključujući marinirane i mljevene inćune) iznosila je 5.369 tona mase proizvoda u 2023. godini, što predstavlja 38 % nacionalne opskrbe i 49 % vidljive potrošnje: stoga se vidljiva potrošnja uglavnom oslanja na uvezene pripremljene ili konzervirane inćune.

Prevladavajuća vrsta pripremljenog/ konzerviranog inćuna na talijanskom tržištu je staklenka fileta inćuna, soljena i konzervirana u ulju. Na temelju EUMOFA-e, pripremljeni i konzervirani inćuni u ulju predstavljaju 75 % obujma inćuna koji se konzumiraju u Italiji (u tonama CWE-a).

Manje konzumirani proizvodi su marinirani inćuni, iako se njihova potrošnja povećava u sjevernoj Italiji jer su spremni za jelo i imaju manji sadržaj soli i masti. Tradicionalni proizvodi su slani inćuni, među kojima se mogu naći ZOZP *Acciughe sotto sale del Mar Ligure*, pasta od inćuna i *colatura* od inćuna, koja je dobila ZOI 2020. godine. Nema dostupnih podataka o količinama tih proizvoda.

Prema intervjuima, neki polupripremljeni proizvodi, kao što su svježi inćuni bez utrobe i glave, svježi filetirani inćuni i slani inćuni, također se prodaju na tržištu kao gotovi proizvodi ili polupripremljeni proizvodi u lancu konzerviranja.

Slika 4: Bilanca opskrbe inćuna u svakoj fazi postupka konzerviranja u Italiji (2023., tona LWE-a)



Izvor: EUROSTAT/COMEXT

Budući da je inćun tako osjetljiva riba, filetiranje, soljenje i slaganje fileta u staklenku izrađuje se u potpunosti ručno. To zahtijeva značajnu radnu snagu i specifičnu spretnost. Kako bi se smanjili troškovi rada, dijelovi postupka pripreme često su smješteni u trećim zemljama (Albanija, Tunis...).

Prema intervjuima, talijansko tržište inćuna segmentirano je na temelju:

- **Veličine ribe:** trgovci na veliko i malo svježom ribom favoriziraju najveći inćun, jer ga preferiraju potrošači. Industrija konzerviranja koristi manje ribe, kao način za smanjiti troškova. Međutim, to ovisi i o geografiji ciljanih tržišta: u južnoj Italiji potražnja za većom ribom (konzerviranom ili svježom) veća je nego na sjeveru.
- **Kvalitete ribe (na temelju veličine, svježine, oblika i sjaja ribe):** riba predodređena za transformaciju obično je nešto lošije kvalitete od svježe konzumirane ribe.

3.3 Prijenos cijena u opskrbnom lancu

3.3.1 Cijena prve prodaje

Prva prodaja europskog inćuna u Italiji smanjila se za 45 % u obujmu između 2015. i 2024. (-22 % u dvije godine između 2022. i 2024.), dosegnuvši 12.509 tona u 2024. Vrijednost prve prodaje smanjila se za 48 % u istom razdoblju (-32 % u posljednje dvije godine) i iznosila je 20 milijuna EUR u 2024. godini. Tijekom istog razdoblja (2015.-2024.), cijena prve prodaje europskih inćuna ostala je stabilna, smanjivši se samo za 5 % između 2010. i 2024. godine, prema podacima EUMOFA-e i PO Pilamare za iskrcaj u Porto Tolleu.

Treba napomenuti da cijene prve prodaje zabilježene u EUMOFA-i ne obuhvaćaju sva iskrcavanja, već samo količine koje prolaze kroz ribarnice. Promjenjivi dio iskrcaja u luci može se prodati po ugovoru i stoga se ne može registrirati u kategoriji prve prodaje.

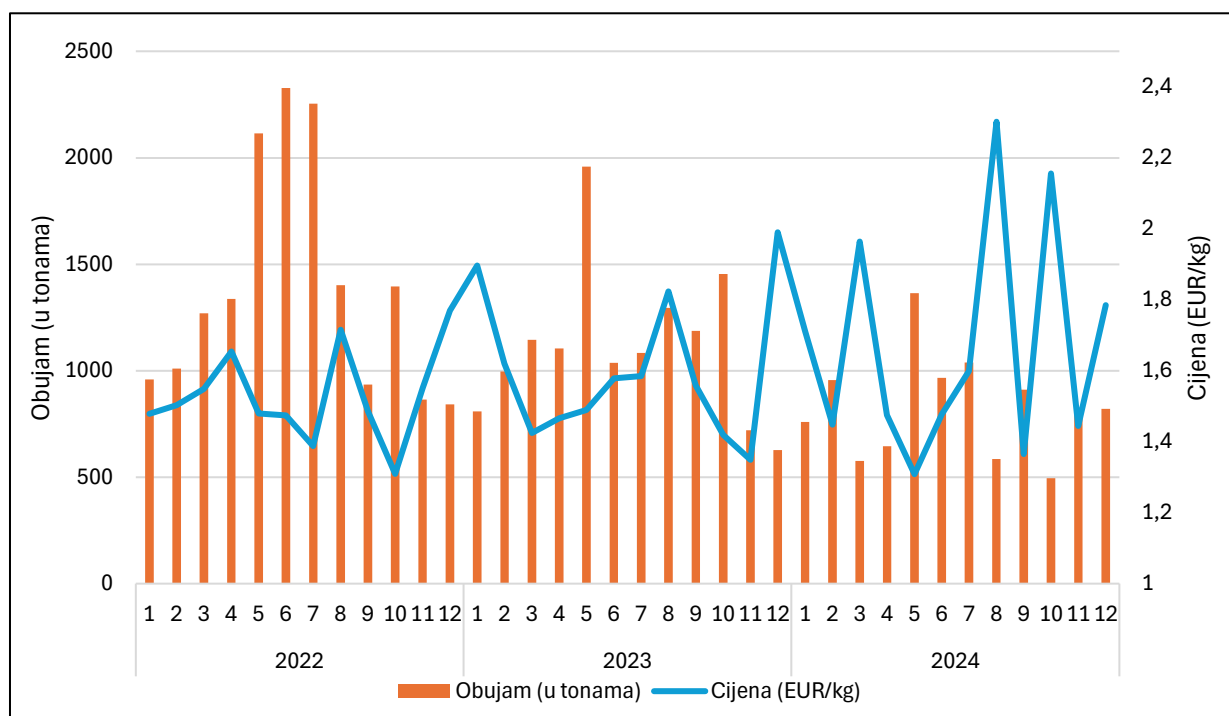
Tablica 17: Cijene prve prodaje za europske inćune u Italiji (2015.-2024.)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Razvoj 24/15
Prosječna cijena (EUR/kg) – sve luke	1,69	1,79	1,58	1,48	1,85	1,55	1,58	1,51	1,57	1,60	-5 %

Izvor: podaci koje je MASAF prenio EUMOFA-i za sve luke osim za Porto Tolle. Za Porto Tolle podatke je dostavio PO Pilamare.

*Cijene zabilježene u EUMOFA-i za Porto Tolle su u reviziji: u međuvremenu je cijene za Porto Tolle dostavila PO Pilamare, proizvođačka organizacija Porto Tolle, i obuhvaćaju svu lokalnu prodaju inćuna.

Slika 5: Europske mjesečne količine prve prodaje inćuna i cijene prve prodaje u talijanskim lukama (osim Porto Tolle) između 2022. i 2024. (neto mase u tonama i EUR/kg)



Izvor: podaci koje je MASAF prenio EUMOFA-i

Europske cijene prve prodaje inćuna uvelike ovise o sezoni, ali su i vrlo varijabilne na dnevnoj bazi.

U 2024. prosječna prva prodajna cijena europskog inćuna u Italiji iznosila je 1,60 EUR/kg. Ciljano ribarstvo inćuna ima kontinuiranu aktivnost tijekom cijele godine s visokom sezonalnošću, vrhunac u svibnju, kao i u listopadu. Oktobarski vrhunac rezultat je povećanog ulova u Jadranu nakon lovostaja riba u ovom moru u kolovozu. Prva prodaja najniža je u prosincu i siječnju (manje od 1.000 tona). Cijene prve prodaje prate obrnuti trend s nižim cijenama tijekom ribolovne sezone i višim cijenama oko studenog i prosinca, jer plivaričari zaustavljaju ribolov u najhladnijim mjesecima. Prve prodajne cijene inćuna također se razlikuju prema mjestu prodaje. Prema intervjuima, jadranske luke obično nude cijene inćuna koje su niže od ostalih talijanskih luka, jer su inćuni manji. Ribolovne strategije također utječu na cijene ulova: neke PO (Proizvođačke organizacije) love dalje od obale i tako se vraćaju kasnije tijekom dana od drugih. S obzirom na to da se njihova proizvodnja prodaje nakon susjednih luka, cijene su obično niže.

Osim toga, na cijene utječu i metode ribolova: naime, ispitanici su objasnili da luke koje se uglavnom mogu pohvaliti plivaričama imaju veću cijenu prve prodaje od luka s pelagijskim kočaricama, jer je prikupljena količina manja, a ulov bolje očuvan.

Cijene prve prodaje niže su za ribu namijenjenu industriji i kreću se između 0,7 EUR/kg i 0,9 EUR/kg, zbog niže kvalitete ove kategorije inćuna.

3.3.2 Cijene franko tvornica

Cijene franko tvornica za pripremljeni/konzervirani inćun osigurao je Istat, za kategoriju: pripremljeni/konzervirani inćun, isključujući mljeveni inćun i pripremljena jela. Ova kategorija ne uključuje marinirane inćune, ali obuhvaća uglavnom usoljene filete u ulju.

Cijene franko tvornica povećale su se za 20 % između 2014. i 2023. godine. Prema dioničarima, to je zbog sve veće cijene svih sirovina (staklenke, ulje) i zbog kontinuiranog povećanja troškova prijevoza, što je potrebno u nekoliko koraka transformacije: prijevoz rashlađene ribe, često s Jadrana na Siciliju, ili polupreradene ribe iz Maroka ili Albanije te distribucija konačnih konzervi.

Tablica 18: Cijene franko tvornica (EUR/kg) za pripremljene/konzervirane inćune u Italiji (2014-2023)

Godina	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Razv 23/1 4
Cijena (EUR/kg)	10,37	9,91	8,99	8,96	8,49	20,43	10,73	9,42	13,75	12,43	20 %

Izvor: ISTAT (Talijanski institut za statistiku)

3.3.3 Uvoz i izvoz

U anketiranom razdoblju (2020. - 2024.) uvozne cijene pripremljenih/konzerviranih inćuna od svih glavnih dobavljača porasle su osim u Španjolskoj gdje su cijene najviše i smanjene su s 20,61 EUR/kg u 2020. na 16,3 EUR/kg u 2024. (-21 % tijekom razdoblja).

U 2024. uvozne cijene najvećeg dobavljača, Maroka, bile su najniže (8,76 EUR/kg) unatoč porastu od 37 % od 2020. godine.

Tablica 19: Cijene talijanskog uvoza pripremljenih/konzerviranih inćuna između 2020. i 2024. godine od strane glavnih dobavljača (EUR/kg)

	2020	2021	2022	2023	2024	Razv 20/24
Maroko	6,38	6,34	6,88	8,60	8,76	37 %
Albanija	8,67	8,05	9,99	10,32	10,78	24 %
Tunis	8,63	9,31	8,89	9,86	11,39	32 %
Španjolska	20,61	20,42	21,19	19,29	16,33	-21 %
Ukupno	8,02	7,89	10,34	10,55	10,34	29 %

Izvor: EUMOFA obrada na temelju EUROSTAT podataka

Izvozne cijene pripremljenih/konzerviranih inćuna navedene u nastavku pokazuju značajan rast tijekom razdoblja (2020-2020), bez obzira na destinaciju.

Između 2020. i 2024. godine izvozne cijene posebno su porasle za Njemačku (+39 %) u odnosu na manji porast izvezenog obujma u odnosu na vrijednost +13 % u obujmu i +57 % u vrijednosti). Sličan trend vidljiv je i u Australiji, gdje su cijene porasle za 33 % tijekom razdoblja zbog povećanja vrijednosti od 35 % i od 2 % samo u obujmu. Izvozne cijene pripremljenih/konzerviranih inćuna u Sjedinjenim Američkim Državama i Japanu porasle su za 13 %, odnosno 10 %, paralelno s povećanjem izvezenih količina (+91 % i +36 %). Izvozne cijene u Albaniju porasle su za 11 % u odnosu na smanjenje izvezenog obujma (-14 %).

Tablica 20: Cijene talijanskog izvoza pripremljenog/konzerviranog inćuna između 2020. i 2024. godine prema glavnom odredištu (EUR/kg)

	2020	2021	2022	2023	2024	Razv 20/24
Sjedinjene Američke Države	14,83	13,93	15,01	16,14	16,81	13 %
Njemačka	11,41	11,55	13,86	14,84	15,85	39 %
Japan	14,43	14,46	14,52	15,90	15,82	10 %
Australija	11,55	11,10	11,98	14,53	15,34	33 %
Albanija	12,68	13,87	14,11	14,17	14,03	11 %
Ukupno	12,59	12,80	13,48	14,95	15,44	23 %

Izvor: EUMOFA obrada na temelju EUROSTAT podataka

3.3.4 Maloprodajne cijene

Cijena inćuna uvelike se razlikuje ovisno o konzerviranju (svježi ili pripremljeni/konzervirani). Ovo poglavlje je usredotočeno na pripremljene/konzervirane inćune, pripremljene i pakirane u Italiji.

Dostupno je više izvora o maloprodajnim cijenama za slani inćun u ulju:

- maloprodajne cijene internetske trgovine (EUMOFA)
- anketa o izboru internetskih trgovina¹⁰
- terenska anketa o odabiru lokalnih trgovaca na malo

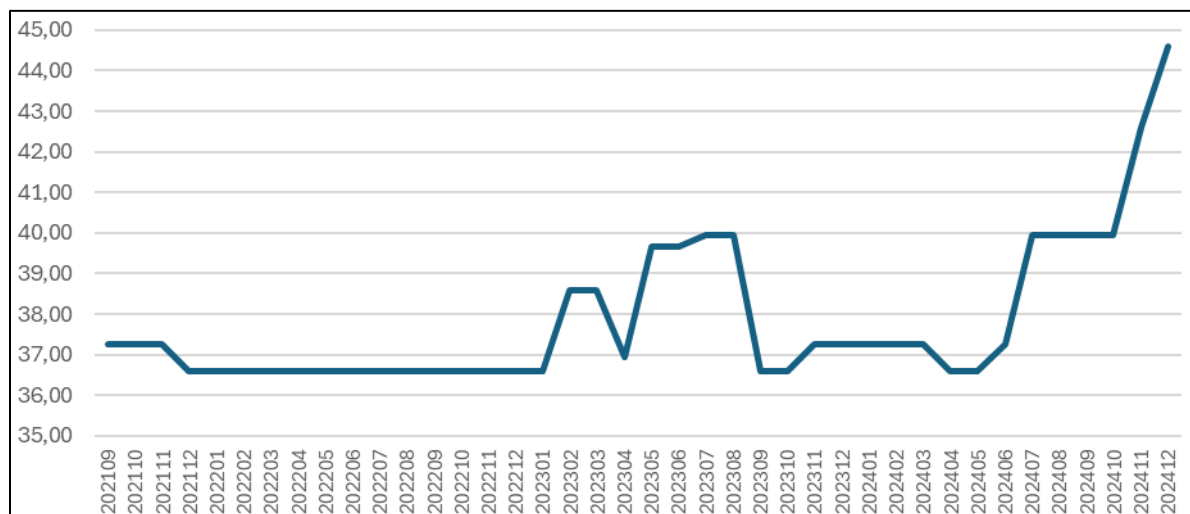
Tablica 21: Praćenje cijena u lokalnim i internetskim maloprodajama u Italiji (travanj 2025.)

Detalj proizvoda	Cijena (EUR/kg)
Fileti slanah inćuna u suncokretovom i maslinovom ulju – 90g (Conad)	24,33
Fileti slanah inćuna u maslinovom ulju – 90g (Conad)	53,22
Fileti slanah inćuna u maslinovom ulju – 80g (median)	16,25
Fileti slanah inćuna u suncokretovom ulju – 140g (Coop Alleanza 3.0)	18,57
Fileti slanah inćuna u maslinovom ulju – 100g (Coop Alleanza 3.0)	70,00
Fileti slanah inćuna u maslinovom ulju – 90g (Oasi Tigre)	28,78
Fileti slanah inćuna u maslinovom ulju – 156g (Oasi Tigre)	31,99

Izvor: Maloprodajne cijene lokalnih i internetskih trgovina

Maloprodajne cijene internetskih trgovina fileta inćuna u maslinovom ulju (limenka koja sadrži 100-200 g inćuna) u Italiji povećale su se za 20 % između rujna 2021. i prosinca 2024. godine, s 37,27 EUR/kg (5,59 EUR/jedinica) na 44,60 EUR/kg (6,69 EUR/jedinica). Maloprodajne cijene bile su stabilne tijekom razdoblja do siječnja 2023. prije nego li su dosegle vrhunac od 38,60 EUR/kg (5,79 EUR/jedinica) u veljači i ožujku 2023. te dosegle vrhunac od 39 EUR/kg (5,99 EUR/jedinica) između svibnja i kolovoza 2023. Posljednjih mjeseci naglo su porasle maloprodajne cijene fileta inćuna u maslinovom ulju, dosegnuvši 44,60 EUR/kg.

Slika 6: Maloprodajna cijena fileta inćuna u maslinovom ulju u Italiji (2021.-2024.) (EUR/kg)



Izvor: EUMOFA - Maloprodajne cijene u internetskoj trgovini

3.3.5 Prijenos cijene

Ovaj se odjeljak usredotočuje na opskrbni lanac slanih inćuna u maslinovom ulju i staklenkama koje se prodaju u supermarketima kao najčešće konzumirani proizvod od inćuna u Italiji. Inćuni se love u Jadranu, u drugim dijelovima Mediterana, ili u Atlantiku i Pacifiku i uvoze. Prema intervjuima, slani inćuni u maslinovom ulju i staklenkama najčešći su proizvodi od inćuna koji se prodaju u Italiji.

Inćuni se najčešće prodaju po ugovoru ili u lukama bez ikakvih posrednika između proizvođačke organizacije i industrije. Zbog filetiranja i soljenja dolazi do velikog gubitka težine: prinos je samo oko 25 %. Cijene se odnose na konačni proizvod od slanih ribljih fileta za 55 % i maslinovog ulja za preostalih 45 %.

Raščlamba (postotak) između troškova i marži ažurirana je studija iz 2017. godine o strukturi cijena za prerađene inćune u Italiji, na industrijskoj razini.¹¹ Cijene su ažurirane na temelju javnih podataka, intervju a i ankete o internetskim stranicama za e-trgovinu i lokalnim trgovinama.

Na temelju dostupnih podataka i intervju a, cijena franko tvornica procjenjuje se na 12,4 EUR/kg, što predstavlja 31% konačne cijene. Ova cijena franko tvornica uključuje 12 % troškova maslinovog ulja, 7 % ostalih sastojaka, limenke, ambalaže i industrijske troškove te 30 % troškova rada. Nakon uključivanja prijevoznih i operativnih troškova i marže trgovca, konačna cijena (s PDV-om) procjenjuje se na 40 EUR/kg.

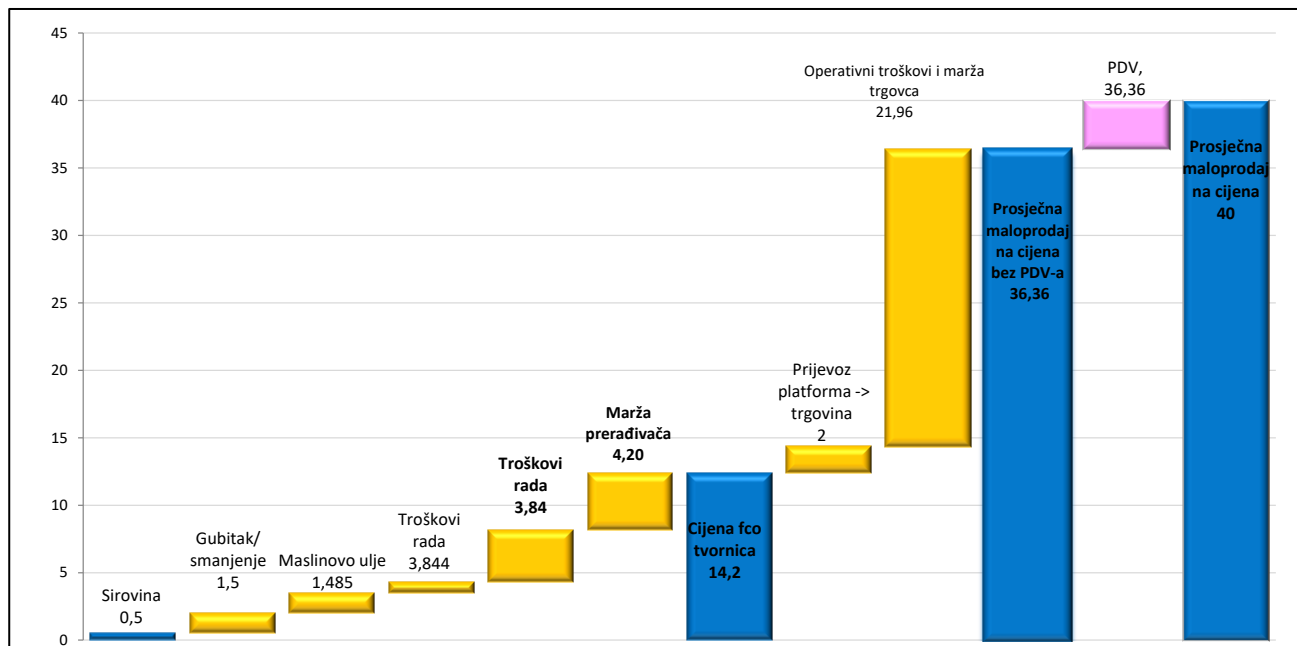
Tablica 22: Troškovi i marža za konzervirane usoljene inćune u ulju u maloprodaji u supermarketima u Italiji (EUR/kg konačnog proizvoda, 2024.)

	EUR/kg konačnog proizvoda	% od	% od	
2024	Prosječna	maloprodajna cijena	veleprodajna cijena	Izvor
Troškovi sirovina	0,5	4 %	1 %	Intervjui
Gubitak / smanjenje	1,5	12 %	4 %	Intervjui
Maslinovo ulje	1,49	12 %	4 %	
Troškovi soli, limenki, ambalaže i industrijski troškovi	0,87	7 %	2 %	Intervjui
Troškovi rada	3,72	31 %	10 %	Intervjui
Margina prerađivača	4,2	34 %	11 %	Izračuni
Cijena franko tvornica	12,4	100 %	31 %	ISTAT
Prijevozna platforma -> trgovina	2		5 %	Intervjui
Operativni troškovi i marža trgovca	21,96		55 %	Intervjui
Prosječna prodajna cijena bez PDV-a	36,36		91 %	Izračuni
PDV (10 %)	3,64		9 %	
Prosječna prodajna cijena	40,00		100 %	Internetski podaci+ skupina za raspravu na licu mjesta +EUMOFA

Izvor: Intervjui, Istat, EUMOFA, skupina za raspravu na licu mjesta

¹¹ Izvješće možete pronaći na poveznici <https://eumofa.eu/market-analysis#ptat>

Slika 7: Troškovi i marže za konzervirane usoljene inćune u maslinovom ulju koje prodaju supermarketi u Italiji (EUR/kg, 2024.)



Izvor: Intervjui, EUMOFA, Istat, skupina za raspravu na licu mjesta

Legenda: srednji troškovi i marža u žutoj boji cijena proizvoda u plavoj boji; PDV je u ružičastoj boji

4 ŠPANJOLSKO TRŽIŠTE

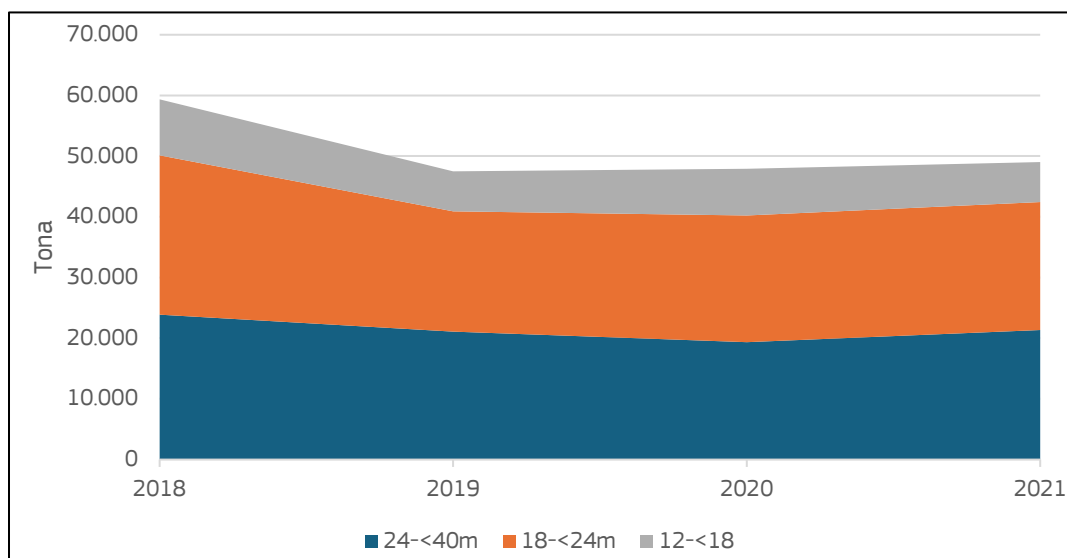
4.1 Struktura opskrbnog lanca

4.1.1 Proizvodnja

Karakteristike flote

Talijanska flota u osnovi lovi europske inćune srednjim do velikim plovilima. Ulov europskog inćuna od strane španjolske flote u osnovi obavljaju srednja do velika plovila: 43 % obujma iskrcaja ostvareno je plovilima u rasponu od 18 do 24 metra (u iznosu od 36,7 milijuna EUR), 43 % plovilima između 24 i 40 metara (u iznosu od 34,5 milijuna EUR) i u manjoj mjeri plovilima između 12 i 18 metara (13 % obujma iskrcaja). Skoro sve količine europskog inćuna koje je ulovila španjolska flota ulovljene su plivaricama (98 % iskrcajih količina). Količine ulovljene plovilima koja koriste udice činile su 1 % iskrcaja u 2021. godini.

Slika 8: Razvoj španjolskog iskrcaja europskog inćuna prema duljini plovila (u tonama)



Izvor: STECF (2021., dostupno za prošlu godinu)

Španjolska flota ulovila je 44.830 tona inćuna 2023. godine. Ulovi inćuna bili su 2 % veći nego u 2022. godini i 5 % veći nego u 2014. godini. Sveukupno, ulov inćuna povećao se između 2014. i 2018. godine na 59,505 tona prije postupnog smanjenja do 2023. godine.

Tablica 23: Proizvodnja inćuna u Španjolskoj između 2014. i 2023. (u tonama)

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

Izvor: Eurostat

4.1.2 Uvoz

Uvoz

Ukupan uvoz inćuna u Španjolsku dosegao je 21.457 tona 2024. godine, što iznosi 133 milijuna EUR. Od 2020. do 2024. godine španjolski uvoz inćuna povećao se za 25 % u obujmu. U istom razdoblju vrijednost je porasla za 60 %, dok je cijena porasla za 27 %, s 4,87 EUR/kg u 2020. na 6,20 EUR/kg u 2024.

Maroko je bio glavni dobavljač inćuna u Španjolsku 2024. godine, a količina uvezenog inćuna povećala se za 54 % između 2020. i 2024. godine. Uvoz iz Portugala bio je tijekom tog razdoblja (+5 % u obujmu).

Nasuprot tome, uvoz inćuna iz Perua smanjio se za 18 %. Uvoz iz Italije povećao se je za 23 %, iz Francuske za 53 %, a uvoz iz Hrvatske za 39 %.

Pripremljeni inćuni dominirali su uvozom 2024. Godine čineći 79 % ukupne vrijednosti (105 milijuna eura, što iznosi 10.286 tona). Glavni dobavljači pripremljenog inćuna bili su Maroko (83 % pripremljenog uvezenog obujma) i Peru (11 %). Svježi inćun, koji je 2024. godine predstavljao 13 % vrijednosti uvoza, potječe uglavnom iz Portugala (73 % slanog uvezenog obujma), Italije (15 %) i Francuske (9 %). Zamrznuti uvoz činio je 5 % ukupne vrijednosti i potječe uglavnom iz Maroka (44 % zamrznutog obujma) i Hrvatske (25 %). Argentina i Maroko bili su glavni dobavljači slanih inćuna (44 % odnosno 39 % zamrznutog uvezenog obujma), što je predstavljalo 3 % uvozne vrijednosti u 2024.

Tablica 24: Razvoj uvoza inćuna u Španjolsku između 2020. i 2024. (obujam mase proizvoda u tonama)

	2020	2021	2022	2023	2024	Razv 2020/24
Obujam (u tonama)	17.116	22.502	18.281	21.088	21.457	25 %
Vrijednost (1.000 EUR)	83.400	102.358	105.234	120.726	133.047	60 %
Cijena (EUR/kg)	4,87	4,55	5,76	5,72	6,20	27 %

Izvor: EUMOFA obrada podataka EUROSTAT-COMEXT

Tablica 25: Razvoj španjolskog uvoza inćuna po dobavljaču (masa proizvoda u tonama, 2020. - 2024.)

	2020	2021	2022	2023	2024	Razv 2020/24
Maroko	6.735	7.910	7.563	8.242	10.373	54 %
Portugal	5.104	7.289	3.602	4.525	5.365	5 %
Peru	1.616	1.886	1.434	1.186	1.331	-18 %
Italija	971	1.331	1.324	994	1.198	23 %
Francuska	570	546	665	2.343	870	53 %
Hrvatska	612	1.905	1.453	779	848	39 %
Argentina	513	882	1.331	2.048	739	44 %
Ostali	996	751	908	972	732	-26 %
Ukupno	17.116	22.502	18.281	21.088	21.457	25 %

Izvor: EUMOFA obrada podataka EUROSTAT-COMEXT

Tablica 26: Uvoz svježeg i smrznutog inćuna u Španjolsku 2024. (obujam mase proizvoda u tonama)

	Vrijednost (1.000 EUR)	Obujam (u tonama)	Cijena (EUR/kg)	% vrij. 2024
Pripremljeni/Konzervirani	105.206	10.286	10,23	79 %
Živi/Svježi	17.004	6.974	2,44	13 %
Soljeni	6.669	2.516	2,65	5 %
Smrznuti	3.974	1.666	2,38	3 %
Sušeni	194	14	13,65	0 %
Ukupno	133.047	21.457	6,20	100 %

Izvor: EUMOFA obrada podataka EUROSTAT-COMEXT

Opskrba

U 2023. godini opskrba inćuna u Španjolskoj dosegla je 75.417 tona u LWE-u, što čini 59 % ulova i 41 % uvoza. Između 2014. i 2023. udio španjolskog ulova u opskrbi inćunima blago se povećao (s 56 % u 2014. na 59 % u 2023.). Tijekom proteklog desetljeća španjolska opskrba inćunima općenito je ostala stabilna, ali u tom su razdoblju količine fluktuirale, dosegnuvši vrhunac 2018. godine od 92.003 tone.

Tablica 27: Doprinos uvoza i proizvodnje domaćoj opskrbi inćunima u Španjolskoj (tona LWE-a, 2014-2023)

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

Izvor: EUROSTAT-COMEXT

4.1.3 Izvozi

Španjolska je izvezla ukupno 22.238 tona inćuna 2024. godine, u vrijednosti od 112 milijuna EUR. Između 2020. i 2024. godine, španjolski izvoz inćuna povećao se za 8 % u obujmu, dosegnuvši vrhunac od 25.050 tona u 2021. godini. U istom razdoblju nominalna vrijednost porasla je za 37 %, dok je cijena porasla za 27 %, s 3,97/kg u 2014. godini na 5,05 EUR/kg u 2024. godini.

Pripremljeni inćuni dominirali su izvozom 2024. godine, što predstavlja 57 % ukupne vrijednosti (64 milijuna EUR, što odgovara 3.651 toni). Glavna odredišta pripremljenog inćuna bila su Italija (23 % pripremljenog izvezenog volumena), Ujedinjeno Kraljevstvo (13 %), Sjedinjene Američke Države (9 %), Francuska (7 %) i Nizozemska (7 %). Slani inćun činio je 18 % vrijednosti izvoza u 2024. (6.952 tone), Maroko je bio primarno odredište tog španjolskog izvoza (41 % izvezenog obujma), a slijede ga Italija i Albanija u manjoj mjeri (po 20 %). Izvoz svježeg inćuna činio je 14 % izvezene vrijednosti (6.148 tona), a glavne destinacije bile su Italija (51 % izvezenog obujma) i Maroko (26 %). Smrznuti inćun činio je 10 % ukupne vrijednosti (5.302 tone), Turska je bila primarno odredište (34 % volumena), a slijede Albanija (24 %) i Italija (21 %).

Italija i Maroko bila su glavna odredišta španjolskog izvoza inćuna tijekom razdoblja (2020. - 2024.) unatoč snažnim fluktuacijama, izvoz se povećao za 14 % odnosno 15 % ukupno. Izvoz u Albaniju (treće odredište po obujmu u 2024.) povećao se za 11 % između 2020. i 2024. Izvoz u Tursku snažno se povećao od 2020. godine (+180 %). Nasuprot tome, izvoz u Francusku smanjio se za 18 %, a u Hrvatsku za 53 %.

Tablica 28: Izvoz inćuna iz Španjolske (2024., obujam mase proizvoda u tonama)

	Vrijednost (1.000 EUR)	Obujam (u tonama)	Cijena (EUR/kg)	% vrij. 2024
Pripremljeni/Konzervirani	63.923	3.651	17,51	57 %
Soljeni	19.752	6.952	2,84	18 %
Živi/Svježi	16.053	6.148	2,61	14 %
Smrznuti	10.668	5.302	2,01	10 %
Sušeni	1.862	184	10,10	2 %
Ukupno	112.259	22.238	5,05	100 %

Izvor: EUMOFA obrada podataka EUROSTAT-COMEXT

Tablica 29: Razvoj španjolskog obujma izvoza (masa proizvoda u tonama), vrijednosti (1.000 EUR) i cijene (EUR/kg) inćuna između 2020. i 2024.

	2020	2021	2022	2023	2024	Razv 20/24
Obujam (u tonama)	20.653	25.050	19.926	21.564	22.238	8 %
Vrijednost (1.000 EUR)	82.007	98.627	90.043	96.778	112.259	37 %
Cijena (EUR/kg)	3,97	3,94	4,52	4,49	5,05	27 %

Izvor: EUMOFA obrada podataka EUROSTAT-COMEXT

Tablica 30: Razvoj španjolskog izvoza inćuna prema odredištu (masa proizvoda u tonama, 2020- 2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Razv 20/24
Italija	5.662	6.643	3.506	3.882	6.464	14 %
Maroko	4.193	6.209	7.768	9.833	4.837	15 %
Albanija	2.447	2.024	1.369	1.214	2.715	11 %
Turska	639	1.044	923	1.215	1.791	180 %
Tunis	813	1.825	446	563	894	10 %
Francuska	975	901	896	869	800	-18 %
Hrvatska	1.670	2.326	1.650	613	780	-53 %
Senegal		15	240	562	504	nije primjenjivo
Ujedinjeno Kraljevstvo	822	708	416	418	466	-43 %
Sjedinjene Američke Države	262	481	387	304	377	44 %
Ostali	3.170	2.873	2.326	2.091	2.609	-18 %
Ukupno	20.653	25.050	19.926	21.564	22.238	8 %

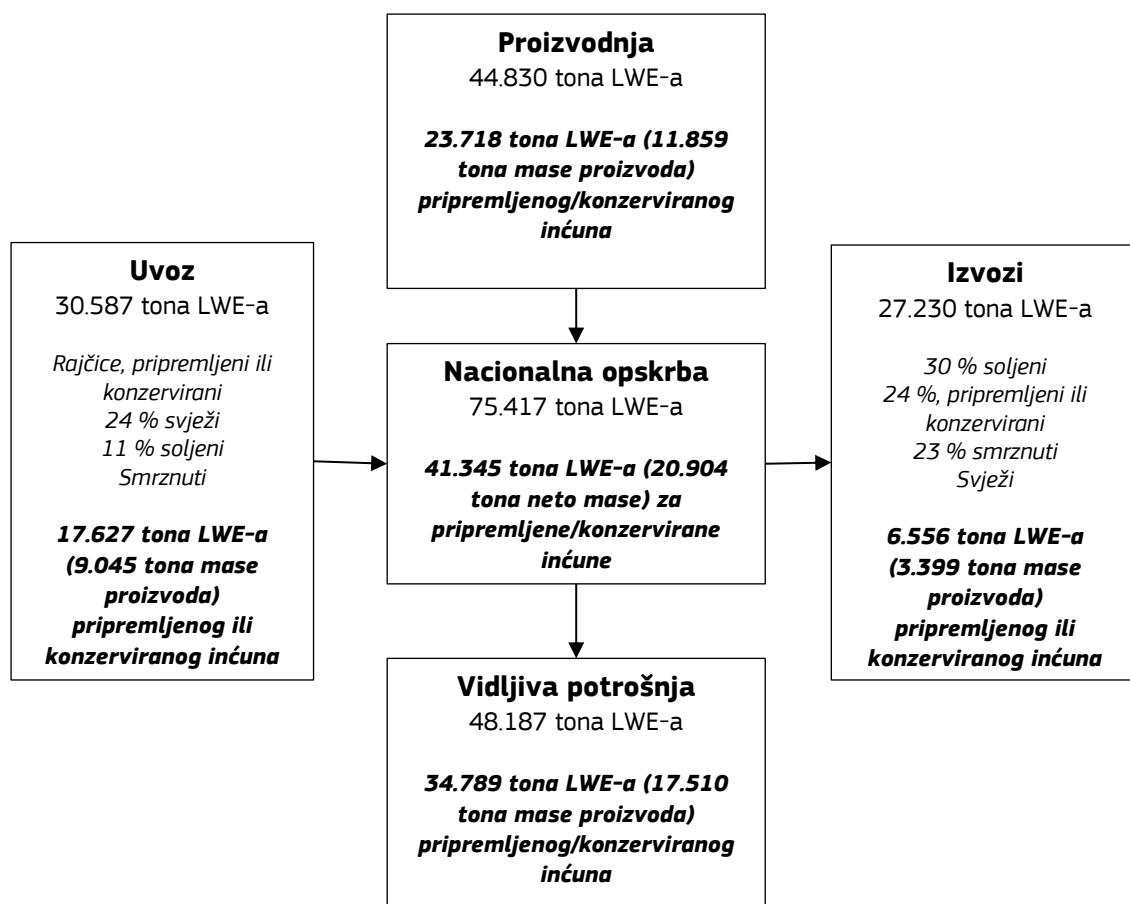
Izvor: EUROSTAT-COMEXT

Inćuni se prvenstveno obrađuju u španjolskoj autonomnoj zajednici Kantabrije, gdje se obrađuje oko 80 % španjolskog inćuna.

4.1.4 Vidljiva potrošnja

Ukupna opskrba inćuna u Španjolskoj iznosila je 75.383 tone LWE-a u 2023., od čega 59 % iz nacionalne proizvodnje (44.830 tona) i 41 % iz uvoza (30.553 tone LWE-a). Nešto više od jedne trećine (36 %, što iznosi 27.292 tone LWE-a) ove opskrbe se izvozi, tako da se 64 % može procijeniti kao očigledna potrošnja, što iznosi 48.092 tone LWE-a.

Slika 9: Bilanca opskrbe inćuna u Španjolskoj (2023., u tonama LWE-a)



Napomena: postotci navedeni na slici izraženi su u LWE-u

Izvor: EUMOFA obrada na temelju EUROSTATA

4.2 Karakteristike španjolskog tržišta i potrošnje

4.2.1 Obilježja tržišta

Skoro svi inćuni koji se konzumiraju u Španjolskoj prodaju se u konzervi ili svježi (u LWE-u konzervirani inćuni predstavljaju 72 % potrošnje skuše¹²). Prema informacijama prikupljenim tijekom terenskih posjeta, trend potrošnje favorizira konzervirane proizvode, jer su potrošačke navike sve više orijentirane na gotove proizvode. Stoga će se analiza usredotočiti na konzervirane inćune.

Španjolske oznake razlikuju se ovisno o uporabi proizvoda: *anchoa* i *boqueron* pripadaju istoj vrsti riba (*Engraulis encrasicolus*), koja se naziva i *bocarte* na kantabrijskoj obali. Općenito, u sjevernim i središnjim regijama Iberijskog poluotoka ova vrsta ribe naziva se *anchoa* ili *bocarte*, dok se na jugu češće naziva *boquerón*. Međutim, pojam *anchoa* se također naširoko koristi za označavanje prerađenog proizvoda dobivenog soljenjem ove ribe, čime se pretvara u konzervirani riblji proizvod.

Temelj segmentacije tržišta konzerviranog inćuna u Španjolskoj su tri kriterija:

- Veličina inćuna
- Ribolovna sezona: proljeće (između travnja i svibnja) najbolja je sezona za lov inćuna u Španjolskoj, s vrlo cijenjenim okusom)
- Podrijetlo: kvaliteta mesa (posebno omjer masti) može se značajno razlikovati ako riba dolazi iz nacionalnog ulova ili uvoza.

Tržište konzerviranih ribljih proizvoda vrlo je konkurentno u pogledu omjera kvalitete i cijene. Povećalo se od 2022. godine i inflacijske krize, s porastom cijena ulaznih čimbenika kao što su energija, karton, aluminij, ulja.

Prema Nacionalnom zavodu za statistiku¹³, prerada morskih plodova u 2022. godini dosegla je ukupno 1.001.797 tona, pri čemu je pripremljena ili konzervirana riba najveći udio u ukupnoj količini, (predstavlja 41,5 %), a slijede smrznuta riba (19 %) i smrznuti mekušci i drugi vodeni beskralježnjaci, čak i sušeni ili u salamuri (12 %).

Ukupno tržište konzervirane ribe u Španjolskoj doseglo je 305,403 tone (+0,3 % u odnosu na 2022.) i 1,74 milijuna EUR (+7,8 % u odnosu na 2022.). Tržištem konzerviranom ribom¹⁴ dominira tuna koja čini gotovo 68 % obujma. Prema ANFACO-CECOPECA¹⁵, polukonzervirani inćun je na četvrtom mjestu nakon tune, srdele i skuše, što čini 4 % ukupne količine tržišta konzervirane i polukonzervirane ribe i 6 % vrijednosti (12.008 tona i 109 milijuna EUR u 2023. godini).

¹² Pogledajte odjeljak o vidljivoj potrošnji

¹³ Instituto Nacional de Estadísticas: <https://www.ine.es/>. Posljednje ažuriranje ovih podataka: 2022. godina.

¹⁴ Uključujući polukonzervirane inćune

¹⁵ ANFACO je Nacionalno udruženje proizvođača konzervi ribe i morskih plodova: <https://anfaco.es/wp-content/uploads/2023/06/Presentacion-datos-2022-VF-28.06.2023.pdf>

Tablica 31: Proizvodnja konzerviranih proizvoda ribarstva i akvakulture u Španjolskoj

	Obujam (u tonama)			Vrijednost (1.000 EUR)		
	2022	2023	Razvoj 23/22	2022	2023	Razvoj 23/22
Proizvodi ribarstva i akvakulture						
Tuna	198.134	207.843	4,9 %	922.476	1.054.380	14,3 %
Srdela	19.903	17.216	-13,5 %	101.180	100.027	-1,1 %
Skuša	12.650	10.110	-20,1 %	63.499	50.551	-20,4 %
Bijela tuna	12.176	11.945	-1,9 %	129.168	139.630	8,1 %
Dagnje	11.009	10.613	-3,6 %	130.881	139.781	6,8 %
Lignje	4.665	4.614	-1,1 %	35.735	35.557	-0,5 %
Kapice	3.549	3.286	-7,4 %	85.063	81.831	-3,8 %
Školjke	1.461	1.490	2,0 %	16.353	17.137	4,8 %
Ostala konzervirana riba i školjke	29.602	29.602	-2,0 %	151.778	151.778	-2,6 %
UKUPNO	293.149	294.344	0,4 %	1.636.133	1.771.281	8,3%
Polukonzervirani inćun¹⁶						
Inćun	12.253	12.008	-2,0 %	108.824	109.151	0,3%

Izvor: ANFACO-CECOPECA

NAPOMENA: Napomena: ANFACO podaci o proizvodnji konzerviranog/polukonzerviranog inćuna razlikuju se od drugih izvora kao što su Ministarstvo poljoprivrede (MAPA) i EUROSTAT – PRODCOM koje pruža podatke o potrošnji (prodana proizvodnja). Razlike su uglavnom posljedica pohranjenih količina između proizvodnje i prodaje.

Općenito, prerađivačka industrija uglavnom koristi konzervirani inćun za proizvodnju limenki s različitim vrstama premaza kao što su biljno ulje, maslinovo ulje, masline, ukiseljeni premaz, rajčica itd. Također se u velikoj mjeri koristi za proizvodnju polukonzerviranog inćuna.

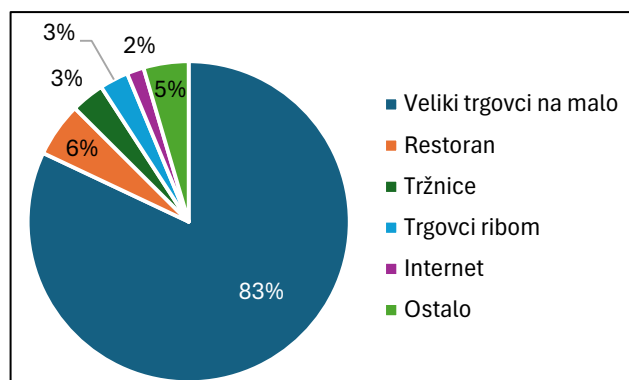
U fazi maloprodaje, inćun (sve vrste proizvoda zajedno) uglavnom se prodaje u supermarketima i velikim trgovinama. Prema podacima Povjerenstva za potrošnju hrane Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i hrane kod kuće¹⁷, 2023. godine velika maloprodajna mjesta (supermarketi, hipermarketi, diskonti) predstavljala su 83 % prodajne vrijednosti i obujma prodaje inćuna (sve vrste kombinacija proizvoda).

¹⁶ Polukonzervirani inćuni u soli su pripravci od inćuna koji su dozrijevali najmanje 2 do 3 mjeseca prije pakiranja u bačve, kutije ili staklenke nepropusne za tekućinu.

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

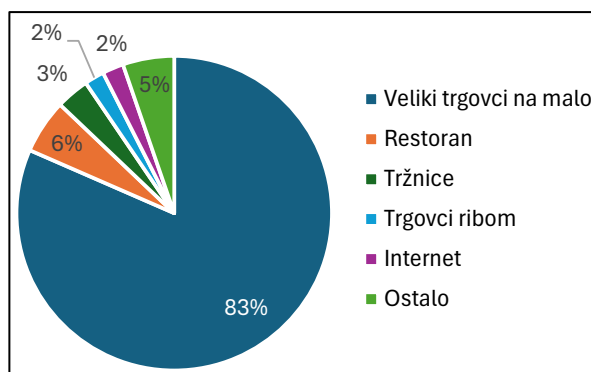
Slika 10: Raščlamba prodajnih kanala

(u obujmu, 2023.)



Slika 11: Raščlamba prodajnih kanala

(u vrijednosti, 2023.)



Izvor: MAPA, Food Consumption Panel

4.2.2 Potrošnja

Inflacija je 2023. snažno utjecala na španjolski sektor konzervi i morskih plodova, s novim porastom industrijskih troškova i usporavanjem potrošnje, posebno na domaćem tržištu.

Prema MAPA-i¹⁸, 2023. godina završila je s negativnom bilješkom za kupnju inćuna s padom od 11,8 % u obujmu inćuna koje su kupila španjolska kućanstva. Prosječna cijena plaćena po kilogramu porasla je za 14,1 % i dostigla 26,2 EUR/kg na kraju 2023. godine. Ovo povećanje cijene neznatno je nadoknadilo pad potrošnje pa se tržišna vrijednost povećala za 0,6 % između 2022. i 2023. godine.

U 2023. godini prosječni izdaci po osobi i godini iznosili su 1,87 EUR, što je 0,5 % manje u odnosu na 2022. godinu. Potrošnja po stanovniku iznosila je 0,07 kg/osobi što je 12,8 % manje u odnosu na 2022. godinu¹⁹.

Španjolska industrija konzerviranja završila je 2023. s novim padom razine aktivnosti, zbog čega je njezina proizvodnja prvi put u posljednjih dvadeset godina pala ispod 300.000 tona. Utjecaj inflacije na potrošnju konzervirane hrane nije ograničen samo na španjolsko tržište, već je utjecao i na ostatak tržišta EU-a koje je glavni klijent španjolske industrije konzerviranja²⁰.

Prema intervjuima s proizvođačima, veletrgovcima i ANFACO-om, cijene ulaznih materijala uslijed inflacijske krize porasle su za 10 % 2023. godine.

Kao opći trend, u 2023. godini španjolska potrošnja proizvoda ribarstva smanjila se za 4 % u obujmu i povećala se za 3 % u vrijednosti. Što se tiče ribljih proizvoda u konzervi, ukupni obujam po glavi stanovnika smanjen je za -5,6 % u odnosu na 2022. godinu, a potrošnja po glavi stanovnika porasla je za 1,4 %²¹.

Potrošnja konzervirane tune se smanjuje, ali i dalje je glavni konzervirani proizvod koji se konzumira španjolskim kućanstvima. Kapice, lignje i inćuni su konzervirani proizvodi koji bilježe najveći pad obujma potrošnje između 2022. i 2023.: -13,8 % za kapice; -12,7 % za lignje -11,4 % za inćune.

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 Izvor: ANFACO-CECOPECA

Tablica 32: Potrošnja konzerviranih proizvoda ribarstva i akvakulture u španjolskim domaćinstvima

	2022		2023	
	Tona	1.000 EUR	Tona	1.000 EUR
Tuna	93.970	868.770	93.157	959.945
Dagnje	11.996	120.587	11.698	130.332
Srdele	9.650	88.237	9.531	97.307
Inćun	3.829	87.639	3.393	88.411
Kapice	2.983	69.447	2.572	63.985
Skuša	5.663	54.646	5.610	59.721
Lignja	4.630	39.925	4.039	37.083
Školjke	1.323	15.001	1.359	16.240
Hobotnica	371	4.119	388	4.196
Ostala konzervirana riba	35.841	418.917	34.495	445.594
UKUPNO	170.256	1.767.288	166.242	1.902.814

Izvor: ANFACO-CECOPECA

Prema podacima MAPA-e²², 2023. godina završava negativnom bilješkom za kupnju konzerviranih inćuna, uz smanjenje od 11,8 % u obujmu konzerviranih inćuna koje kupuju španjolska kućanstva. Prosječna cijena plaćena po kilogramu porasla je za 14,1 %, zaključivši se na 26,25 €/kilogram, što je neznatno nadoknadilo pad potrošnje i značilo da je tržišna vrijednost zaključena s porastom od 0,6 %.

Prosječna godišnja potrošnja po osobi na kraju 2023. godine iznosila je 1,87 EUR, što je nešto manje od 0,5 % u odnosu na prethodnu godinu. Potrošnja po stanovniku iznosila je 0,07 kilograma po osobi, što je 12,8 % manje nego godinu prije.

Tablica 33: Podaci o potrošnji konzerviranog inćuna u 2023.

	Potrošnja kućanstava	Razv. vs 2022.
Obujam (t)	3.332	-11,8 %
Vrijednost (1000 EUR)	87.455	0,6 %
Potrošnja po glavi stanovnika (kg)	0,07	-12,8 %
Trošak po glavi stanovnika (EUR)	1,87	-0,5 %
% tržišta hrane u obujmu	0,01	0,0 %
% tržišta hrane u vrijednosti	0,11	0,0 %
Prosječna maloprodajna cijena (EUR/kg)	26,25	14,1 %

Izvor: MAPA (Informe del consumo alimentario 2023)

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

4.3 Prijenos cijena u opskrbnom lancu

4.3.1 Cijene prve prodaje

Prva prodaja europskog inćuna u Španjolskoj ostala je relativno stabilna tijekom posljednjeg desetljeća. Obujam prve prodaje blago se povećao (+2 %), dosegnuvši 49.930 tona u 2024. godini, nakon što je dosegnuo vrhunac u 2018. godini s 54.336 tona. Od 2022. godine obujam prve prodaje povećao se za 15 % u španjolskim lukama. Vrijednost prve prodaje porasla je za 7 % u istom razdoblju (+13 % u posljednje dvije godine) i iznosila je 91 milijun EUR u 2024. godini. Između 2015. i 2024. godine, cijena prve prodaje europskih inćuna pokazala je blagi porast (+5 %), dosegnuvši 1,83 EUR/kg u 2024. godini u odnosu na 1,73 EUR/kg u 2015. godini.

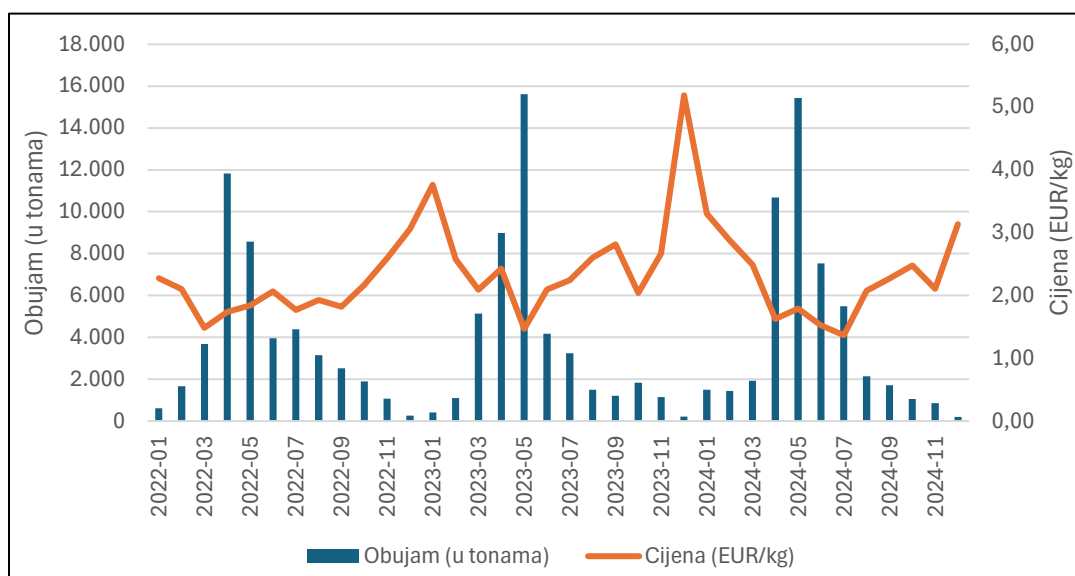
Tablica 34: Cijene prve prodaje za europske inćune u Španjolskoj (2015.-2024.)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Razvo j 2024/ 15
Obujam (u tonama)	48.985	53.146	47.747	54.336	47.311	48.449	49.660	43.580	44.536	49.930	2 %
Nominalna vrijednost (1.000 EUR)	84.907	94.919	82.677	81.638	81.765	72.057	83.915	80.896	90.986	91.196	7 %
Cijena (EUR/kg)	1,73	1,79	1,73	1,50	1,73	1,49	1,69	1,86	2,04	1,83	5 %

Izvor: podaci koje je MAPA prenio EUMOFA-i

U Španjolskoj, europske cijene prve prodaje inćuna uvelike ovise o sezoni prema podacima EUMOFA-e. Ciljano ribarstvo inćuna ima kontinuiranu aktivnost tijekom cijele godine s visokom sezonalnošću, ribolov je intenzivniji od ožujka do lipnja s jasnim vrhuncem u količinama ulovljenim u travnju i svibnju (dosegnuvši gotovo 16.000 tona u svibnju 2023. i svibnju 2024.). Prva prodaja najniža je od studenog do veljače (manje od 2.000 tona). Cijene prve prodaje slijede obrnuti trend s nižim cijenama na početku ribolovne sezone i najvišim cijenama dosegnutim oko prosinca i siječnja.

Slika 12: Europske mjesečne količine prve prodaje inćuna i cijene prve prodaje u španjolskim lukama između 2022. i 2024. (u tonama neto mase i EUR/kg)



Izvor: podaci koje je MAPA prenio EUMOFA-i

4.3.2 Uvoz i izvoz

Uvozne cijene pripremljenih/konzerviranih inćuna u Španjolskoj porasle su za 19 % između 2020. i 2024. godine. Glavne zemlje uvoznice su Maroko i Peru (93 % vrijednosti uvoza 2023.). Uvozne cijene iz Maroka dosegle su 9,84 EUR/kg 2024. godine, povećale su se za 9 % tijekom razdoblja, dok su se uvezene količine povećale po višoj stopi (+63%). Uvozne cijene iz Perua snažno su porasle između 2020. i 2025. (+55 %) u odnosu na malo povećanje obujma uvoza (+7 % u istom razdoblju), ali na snažno povećanje vrijednosti (+65 %), dosegnuvši 12,34 EUR/kg u 2024.

Tablica 35: Uvozna cijena za pripremljene/konzervirane inćune u Španjolskoj prema glavnom dobavljaču (2020. do 2024.)

	2020	2021	2022	2023	2024	Razv 2020/24
Maroko	9,01	8,85	9,18	9,71	9,84	9 %
Peru	7,95	7,95	8,21	8,86	12,34	55 %
Ukupno	8,55	7,90	8,61	9,59	10,23	19 %

Izvor: EUMOFA obrada na temelju podataka EUROSTAT-COMEXT

Izvozna cijena porasla je za 26 % između 2020. i 2024. godine. Izvozne cijene u Ujedinjeno Kraljevstvo i Sjedinjene Američke Države najviše su porasle tijekom razdoblja (+46 % i +50 %) dosegnuvši 20,48 EUR/kg i 16,20 EUR/kg, u odnosu na smanjenje obujma izvezenog u Ujedinjeno Kraljevstvo (-42 % u obujmu) i veće povećanje stope vrijednosti izvezene u SAD (+94 % u vrijednosti). Izvoz u Francusku pripremljenih/konzerviranih inćuna smanjuje se u obujmu, ali u manjoj mjeri (-9 %), što rezultira blagim povećanjem izvoznih cijena (+23 % od 2020. godine), dosegnuvši 15,44 EUR/kg u 2024. godini. Izvoz u Italiju povećao se od 2020. godine (+29 %, prvo odredište španjolskog izvoza, u iznosu od 823 tone). Izvozne cijene slijedile su sličan trend, povećavši se za 27 % tijekom razdoblja, dosegnuvši 18,34 EUR/kg u 2024.

Tablica 36: Izvozna cijena za pripremljene/konzervirane inćune u Španjolskoj prema glavnom odredištu (2020. do 2024.)

	2020	2021	2022	2023	2024	Razv 2020/24
Italija	14,48	14,39	15,88	17,79	18,34	27 %
Ujedinjeno Kraljevstvo	14,05	13,64	17,04	19,03	20,48	46 %
Sjedinjene Američke Države	10,81	9,24	11,87	13,58	16,20	50 %
Francuska	12,58	10,16	12,79	13,70	15,44	23 %
Ukupno	13,90	12,83	14,58	16,33	17,51	26 %

Izvor: EUMOFA obrada na temelju podataka EUROSTAT-COMEXT

4.3.3 Cijene franko tvornica

Podaci koje MAPA objavljuje u okviru statistike ribarstva (proizvodi prerađivačke industrije ribe)²³, daju zasebne podatke o industriji konzervirane ribe. U sljedećoj tablici prikazane su cijene franko tvornica pripremljenih i konzerviranih inćuna.

Ti su podaci u skladu s podacima prikupljenima intervjuima za dva glavna konzervirana proizvoda od inćuna na temelju kojih ćemo razviti analizu cijene prijenosa: konzervirani inćuni u octu ili ukiseljeni i drugi konzervirani inćuni (uglavnom u maslinovom ulju).

Prema vrsti proizvoda, cijene se razlikuju od 10,5 EUR/kg za sušene, soljene, u salamuri i dimljene inćune do 21,8 EUR/kg za ostale konzervirane inćune, u 2023. godini.

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

Tablica 37: Cijene franko tvornica za pripremljene konzervirane inćune u Španjolskoj

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Sušene, soljene, u salamuri ili dimljene										
Obujam (t)	1.474	2.023	1.702	1.944	1.958	2.123	1.416	2.418	3.533	1.556
Vrijednost (1000 EUR)	18.948	20.488	22.034	23.790	22.906	18.801	12.645	18.322	19.629	16.385
Cijena (EUR/kg)	12,9	10,1	12,9	12,2	11,7	8,9	8,9	7,6	5,6	10,5
Konzervirani ili pripremljeni										
U octu ili ukiseljeni										
Obujam (t)	6.931	2.167	2.485	2.328	2.253	2.439	2.330	3.587	3.237	3.332
Vrijednost (1000 EUR)	46.241	21.811	24.076	23.740	23.386	24.745	25.865	38.401	40.604	48.721
Cijena (EUR/kg)	6,7	10,1	9,7	10,2	10,4	10,1	11,1	10,7	12,5	14,6
Ostali konzervirani inćuni (ulja...)										
Obujam (t)	265.050	8.229	8.639	8.792	8.921	8.953	7.667	9.150	8.082	7.646
Vrijednost (1000 EUR)	1.452.807	101.404	110.162	108.494	109.423	111.425	113.204	134.792	130.833	166.971
Cijena (EUR/kg)	5,5	12,3	12,8	12,3	12,3	12,4	14,8	14,7	16,2	21,8

Izvor: MAPA

4.3.4 Maloprodajne cijene

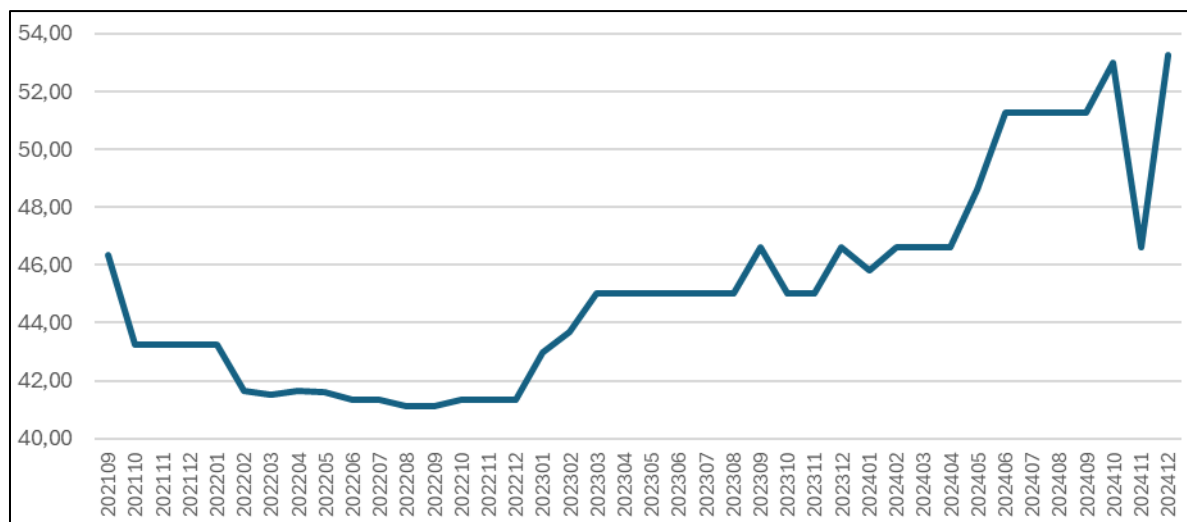
Internetske maloprodajne cijene u Španjolskoj dostupne su na EUMOFA-i za filete inćuna u maslinovom ulju (limenke od 100-200 g)²⁴. Od rujna 2021. cijene su porasle za 15 %, sa 46,33 EUR/kg (6,95 EUR/jedinica) na 53,27 EUR/kg (7,99 EUR/jedinica) u prosincu 2024. Tijekom tog razdoblja cijene su prvo pale i ostale stabilne na 41,33 EUR/kg u prosincu 2022. prije nego što su ponovno porasle na 45 EUR/kg i stabilizirale se do travnja 2024. Cijene su snažno porasle tijekom posljednjih mjeseci (+14 % između travnja i prosinca 2024.) dosegnuvši 53,27 EUR/kg u prosincu 2024., unatoč niskoj cijeni u studenom 2024.

Samo za 2023. godinu, na kojoj će se temeljiti analiza prijenosa cijena, prosječna maloprodajna cijena iznosila je 44,90 EUR/kg.

Kao opći komentar, ove maloprodajne cijene su više od cijena koje su dali intervjuirani proizvođači i veletrgovci, zbog vrste konzerviranog proizvoda koji se razmatra: konzervirani inćun u maslinovom ulju skuplji je od konzerviranog inćuna u octu (*Boquerón*).

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

**Slika 13: Maloprodajna cijena fileta inćuna u maslinovom ulju u Španjolskoj (2021-2024)
(EUR/kg)**



Izvor: EUMOFA - Maloprodajne cijene u internetskoj trgovini

Sljedeća tablica prikazuje podatke o potrošnji kod kuće, na temelju opservatorija cijena hrane iz MAPA-e²⁵. Prosječna ovdje izračunata cijena iznosi 25,94 EUR/kg u 2023. godini.

Ta se cijena obično razlikuje od cijena zabilježenih u trgovinama jer je to prosjek koji se temelji na ukupnoj potrošnji skupine potrošača. Nadalje, ovi podaci uključuju sve vrste pripremljenih i konzerviranih inćuna. Na temelju intervjua s proizvođačima i veletrgovcima, ovi podaci općenito podcjenjuju prosječnu cijenu.

Tablica 38: Maloprodajna cijena inćuna u Španjolskoj (EUR/kg)

	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Razv. 23/18
Pripremljeni ili konzervirani inćun	19,98	20,61	21,49	21,77	23,00	25,94	30 %

Izvor: MAPA

Kako bi se dobile maloprodajne cijene konzerviranih inćuna u octu (*boquerones*), na kojima će se provesti druga analiza prijenosa cijena, u ožujku 2025. godine provedeno je istraživanje nekoliko internetskih trgovina velikih trgovaca na malo. Pruža prosječnu cijenu od 30,3 EUR/kg.

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

Tablica 39 – Praćenje cijena u internetskim trgovinama u Španjolskoj (ožujak 2025.)

Detalji o proizvodu	Cijena (EUR/kg)
Boquerón u octu (265 g) - Carrefour	21,32
Boquerón u octu (200 g) - Mas	27,45
Boquerón u octu (125 g) - El Corte Inglés	39,30
Boquerón u octu MSC (80 g) - Dia	29,88
Boquerón u octu (50 g) - Eroski	39,80
Boquerón fileti u octu i biljnom ulju (100 g) - Al Campo	26,00
Boquerón u octu extra veliko pakiranje (850 g) – Mercado salado	28,17

Izvor: Maloprodajne cijene internetske trgovine- EUMOFA

4.3.5 Prijenos cijene

Navedene su dvije analize prijenosa cijena koje obuhvaćaju dva glavna pripremljena španjolska proizvoda od inćuna koji se prodaju u supermarketima:

- Konzervirani inćun (*boquerón*) u octu,
- Konzervirani inćun (*anchoa*) u maslinovom ulju.

Konzervirani inćun (*Boquerón*) u octu u maloprodaji u supermarketima (limenka od 75 g)

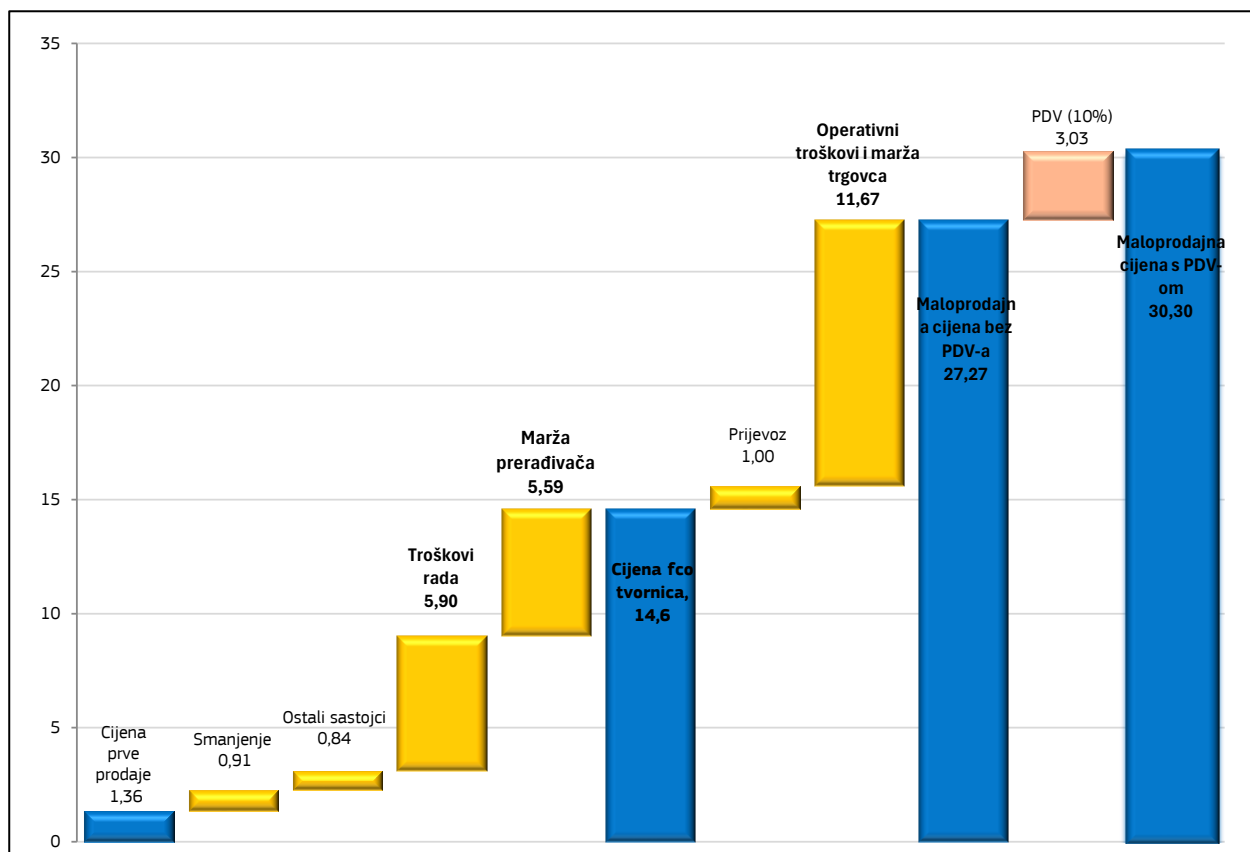
Prva analiza obuhvaća konzervirane inćune (*boquerones*) u octu, španjolskog podrijetla, koji se prodaju u supermarketima. Zajedno s konzerviranim inćunima (*anchoa*) u maslinovom ulju, oni su najčešći proizvodi od inćuna koji se prodaju u Španjolskoj. Na temelju dostupnih podataka i intervjua, cijena franko tvornica procjenjuje se na 14,60 EUR/kg, što predstavlja 48 % konačne cijene. Ova cijena franko tvornica uključuje 40 % troškova rada, 6 % gubitaka i smanjivanja te 6 % ostalih sastojaka, limenki, ambalaže i industrijskih troškova. Konačna cijena (s PDV-om) procjenjuje se na 30,30 EUR/kg; uključujući troškove prijevoza i operativne troškove i maržu trgovca. Te se cijene temelje na intervjuiima s dioničarima, statističkim podacima i anketi internetskih trgovina.

Tablica 40: Troškovi i marža za konzervirane inćune u octu (*Boquerones*) i u maloprodaji u supermarketima u Španjolskoj (EUR/kg konačnog proizvoda, 2023.)

	€/kg konačnog proizvoda	% od	% od	
2023	Prosječna	veleprodajna cijena	maloprodajna cijena	Izvor
Sirovina	1,36	9 %	6 %	Eurostat
Gubitak / smanjenje (40 %)	0,91	6 %	3 %	Intervjui
Ostali sastojci (ocat, sol), limenka, ambalaža i industrijski troškovi	0,84	6 %	3 %	Intervjui
Troškovi rada	5,90	40 %	20 %	Intervjui
Margina prerađivača	5,59	38 %	17 %	Intervjui
Cijena franko tvornica	14,60	100 %	48 %	MAPA*
Prijevozna platforma -> trgovina	1,00		3 %	Intervjui
Operativni troškovi i marža trgovca	11,67		39 %	Intervjui
Prosječna prodajna cijena bez PDV-a	27,27		90 %	Nije primjenjivo
PDV (10 %)	3,03		10 %	Nije primjenjivo
Prosječna prodajna cijena	30,30		100 %	Internetski podaci

Izvor: Istraživanje EUMOFA (* prošle godine dostupno za MAPA skup podataka = 2023.)

Slika 14: Troškovi i marže za konzervirane inćune u octu (*Boquerones*) i u maloprodaji u supermarketima u Španjolskoj (EUR/kg konačnog proizvoda, 2023.)



Izvor: EUMOFA anketa

Legenda: srednji troškovi i marža u žutoj boji; cijena proizvoda u plavoj boji; PDV je u ružičastoj boji

Konzervirani inćun u maslinovom ulju u maloprodaji u supermarketima (limenka od 75 g)

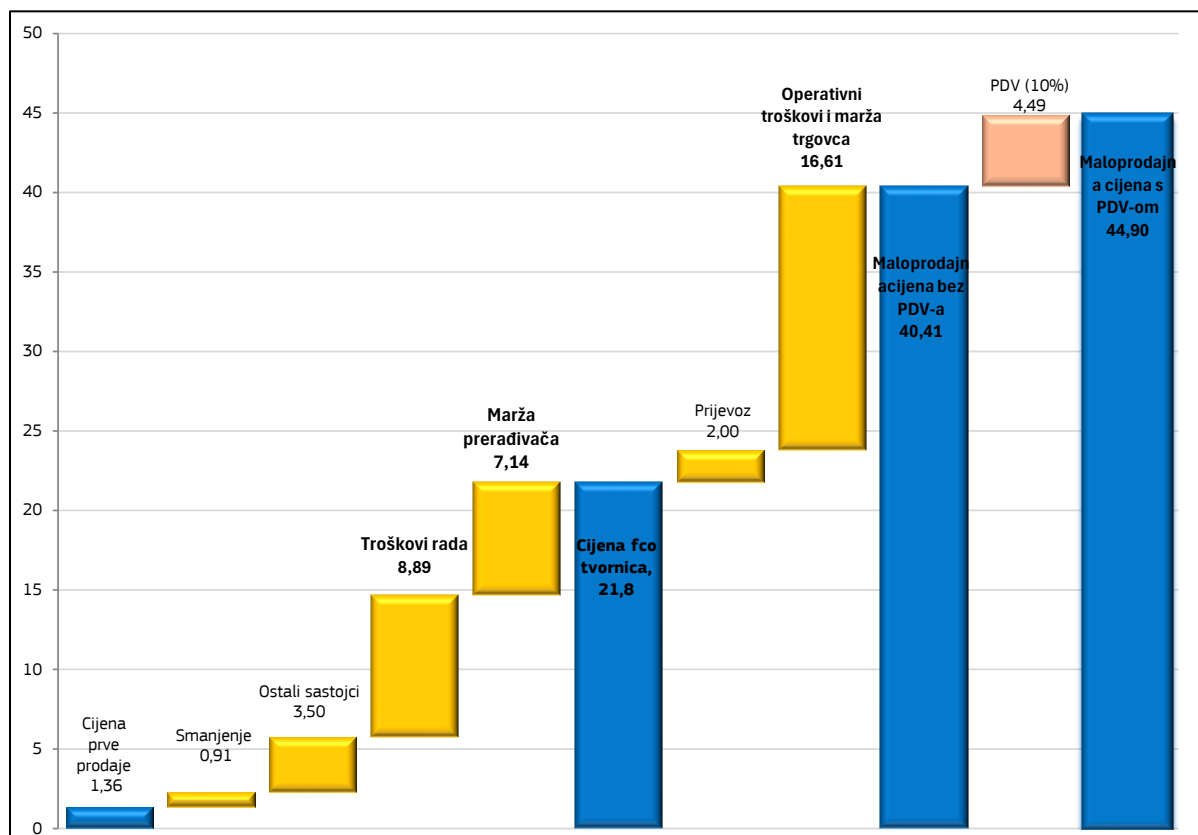
Druga analiza obuhvaća konzervirane inćune (*anchoa*) u maslinovom ulju, španjolskog podrijetla, koji se prodaju u supermarketima. Zajedno s konzerviranim inćunima (*boquerones*) u octu, oni su najčešći proizvodi od inćuna koji se prodaju u Španjolskoj. Na temelju dostupnih podataka i intervjua, cijena franko tvornica procjenjuje se na 21,80 EUR/kg, što predstavlja 49 % konačne cijene. Ova cijena franko tvornica uključuje 41 % troškova rada, 4 % gubitaka i smanjivanja te 16 % ostalih sastojaka, limenki, ambalaže i industrijskih troškova. Konačna cijena (s PDV-om) procjenjuje se na 44,90 EUR/kg; uključujući troškove prijevoza i operativne troškove i maržu trgovca. Te se cijene temelje na intervjuiima s dioničarima, statističkim podacima i anketi internetskih trgovina.

Tablica 41: Troškovi i marža za konzervirane inćune u maslinovom ulju (*Anchoa*) i u maloprodaji u supermarketima u Španjolskoj (EUR/kg konačnog proizvoda, 2023.)

	€/kg konačnog proizvoda	% od	% od	
2023	Prosječna	veleprodajna cijena	maloprodajna cijena	Izvor
Sirovina	1,36	6 %	4 %	Eurostat
Gubitak / smanjenje (40 %)	0,91	4 %	2 %	Intervjui
Ostali sastojci (ulje, sol), limenka, ambalaža i industrijski troškovi	3,50	16 %	8 %	Intervjui
Troškovi rada	8,89	41 %	20 %	Intervjui
Margina prerađivača	7,14	33 %	15 %	Intervjui
Cijena franko tvornica	21,80	100 %	49 %	MAPA*
Prijevozna platforma -> trgovina	2,00		4 %	Intervjui
Operativni troškovi i marža trgovca	16,61		37 %	Intervjui
Prosječna prodajna cijena bez PDV-a	40,41		90 %	Nije primjenjivo
PDV (10 %)	4,49		10 %	Nije primjenjivo
Prosječna prodajna cijena	44,90		100 %	EUMOFA

Izvor: Istraživanje EUMOFA (* prošle godine dostupno za MAPA skup podataka = 2023.)

Slika 15: Troškovi i marža za konzervirane inćune u maslinovom ulju (*Anchoa*) i u maloprodaji u supermarketima u Španjolskoj (EUR/kg konačnog proizvoda, 2023.)



Izvor: EUMOFA anketa

Legenda: srednji troškovi i marža u žutoj boji; cijena proizvoda u plavoj boji; PDV je u ružičastoj boji

5 HRVATSKO TRŽIŠTE

5.1 Struktura opskrbnog lanca

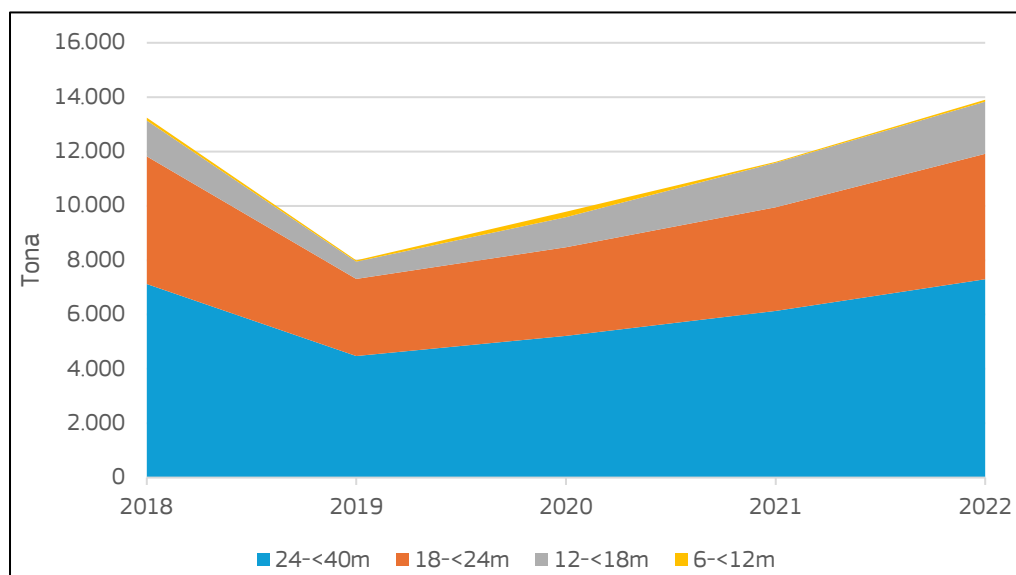
5.1.1 Proizvodnja

Karakteristike flote

Prema intervjuima, male pelagijske vrste (srdela i inćun kao najvažnije) ciljane u ribolovu okružujućim mrežama plivaricama dominiraju ukupnom strukturom ulova u Hrvatskoj (77 % ukupnog obujma i 37 % ukupne vrijednosti ribljih proizvoda iskrcanih 2023. godine).

Ulov europskog inćuna od strane hrvatske flote uglavnom su obavljala velika plovila od 24 do 40 metara (što čini 52 % hrvatskog iskrcaja inćuna po obujmu u 2022.), zatim plovila između 18 i 24 metra (33 % iskrcaja po obujmu), a u manjoj mjeri plovila u rasponu od 12 do 18 metara (14 % obujma). Europske inćune lovili su gotovo isključivo plivaričari.

Slika 16: Razvoj hrvatskog iskrcaja europskog inćuna prema duljini plovila (tone)



Izvor: -STECF (2022., dostupno za prošlu godinu)

Prema podacima Eurostata, hrvatska flota je u 2023. godini ulovila 13.840 tona inćuna. Ulovi inćuna bili su stabilni u usporedbi s 2022. godinom, ali 36 % veći nego u 2014. godini. Sveukupno, ulov inćuna pokazao je trend povećanja između 2014. i 2023. godine, s godišnjim fluktuacijama. Prema intervjuima, razvoj ulova inćuna povezan je sa smanjenjem broja plovila s okružujućim mrežama plivaricama, fluktuacijama stoka te različitim regionalnim i nacionalnim planovima upravljanja na razini Jadranskog mora koji su provedeni tijekom promatranog razdoblja.

Od listopada 2013. iskorištavanje inćuna (i srdele) uređeno je višegodišnjim planom upravljanja GFCM-a (Opće komisije za ribarstvo Sredozemlja) za male pelagijske stokove na geografskim potpodručjima GSA 17-18. Izmjene i dopune ovog plana, zajedno s izvanrednim mjerama provedenim u njegovom okviru, usvojene su 2014., 2015., 2016. i 2018. godine. Novi plan upravljanja GFCM-a uveden je 2021. godine, kojim se propisuje usklađenost za sva plovila koja se aktivno bave ribolovom inćuna i srdele unutar GSA 17-18. Na razini EU-a Uredbom (EU) br. 2023/2124 uvodi se ograničenje ribolovne aktivnosti na 20 dana mjesečno, s ukupno najviše 180 ribolovnih dana godišnje. Na nacionalnoj razini, pravni okvir zadržava

godišnje ograničenje od 144 ribolovna dana za plovila koja love inćune²⁶. U ovom ribolovu provode se i prostorna i vremenska zatvaranja usmjerena na razdoblje mrijesta²⁷.

Tablica 42: Proizvodnja inćuna u Hrvatskoj između 2014. i 2023. godine (u tonama)

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

Izvor: Eurostat

5.1.2 Uvoz

Uvoz

Hrvatska je 2024. godine uvezla ukupno 1.937 tona inćuna u vrijednosti od 4,8 milijuna EUR. Između 2020. i 2024. godine, obujam hrvatskog uvoza inćuna smanjio se za 19 %, iako je vrhunac od 4.435 tona postignut 2021. godine. Tijekom istog razdoblja nominalna vrijednost ostala je stabilna, dok je nominalna cijena ukupno porasla za 24 %, s 2,01 EUR/kg u 2020. na 2,49 EUR/kg u 2024.

Uvoz svježeg inćuna dominirao je 2024. godine, što predstavlja 36 % ukupne vrijednosti (1,7 milijuna EUR, što odgovara 945 tona). Italija je bila glavni dobavljač svježeg inćuna (61 % uvezene količine), a slijedi Španjolska (39 %). Smrznuti inćun činio je 26 % uvozne vrijednosti 2024. godine, a Španjolska i Italija bile su glavni dobavljači (52 % odnosno 21 % uvezene količine). Pripremljeni i pripremljeni uvoz inćuna činio je 25 % ukupne vrijednosti u 2024. godini, podrijetlom gotovo isključivo iz Španjolske (53 % uvezenog volumena) i Italije (34 %). Slani inćun činio je 12 % uvezene vrijednosti, podrijetlom isključivo iz Španjolske.

Table 43: Uvoz inćuna u Hrvatsku u 2024. (obujam mase proizvoda u tonama)

	Vrijednost (1.000 EUR)	Obujam (u tonama)	Cijena (EUR/kg)	% Vrijednost 2024.
Živi/Svježi	1.737	945	1,84	36 %
Smrznuti	1.263	744	1,70	26 %
Pripremljeni/Konzervirani	1.227	112	10,94	25 %
Soljeni	580	134	4,32	12 %
Sušeni	14	2	6,61	0 %
Ukupno	4.820	1.937	2,49	100 %

Izvor: EUMOFA obrada podataka EUROSTAT-COMEXT

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

²⁷ Nacionalno izvješće ribarske flote o ravnoteži između ribolovnog kapaciteta i ribolovnih mogućnosti u 2023., Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva, Uprava ribarstva, 2024.

Tablica 44: Razvoj uvoza inćuna u Hrvatsku između 2020. i 2024. (obujam mase proizvoda u tonama)

	2020	2021	2022	2023	2024	Razvoj 20/24
Obujam (u tonama)	2.404	4.435	2.780	2.219	1.937	-19 %
Vrijednost (1.000 EUR)	4.834	10.816	7.112	5.566	4.820	-0,3 %
Cijena (EUR/kg)	2,01	2,44	2,56	2,51	2,49	24 %

Izvor: EUMOFA obrada podataka EUROSTAT-COMEXT

Tablica 45: Kretanje hrvatskog uvoza inćuna po dobavljaču (masa proizvoda u tonama, 2020- 2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Razvoj 20/24
Španjolska	1,708	2.756	1.707	806	950	-44 %
Italija	233	969	766	903	766	228 %
Sjedinjene Američke Države	nije dostupno	nije dostupno	nije dostupno	nije dostupno	96	nije primjenjivo
Maroko	nije dostupno	nije dostupno	nije dostupno	nije dostupno	48	nije primjenjivo
Francuska	nije dostupno	40	nije dostupno	21	42	nije primjenjivo
Rumunjska	0	nije dostupno	nije dostupno	nije dostupno	20	nije primjenjivo
Albanija	7	159	130	9	11	57 %
Ostali	456	511	177	479	4	-99 %
Ukupno	2.404	4.435	2.780	2.219	1.937	-19 %

Izvor: EUMOFA obrada podataka EUROSTAT-COMEXT

Opskrba

U 2023. godini opskrba inćuna u Hrvatskoj dosegla je 16.337 tona LWE-a, što čini 85 % ulova i 15 % uvoza. Između 2014. i 2023. godine udio hrvatskog ulova u opskrbi inćunima smanjio se s 92 % na 85 %. Taj je pad posljedica naglog povećanja uvoza inćuna (s 920 tona u 2014. na 2.497 tona LWE-a u 2023.). Tijekom proteklog desetljeća hrvatska ponuda inćuna porasla je za 48 %.

Tablica 46: Doprinos uvoza i proizvodnje domaćoj opskrbi inćuna u Hrvatskoj (tona LWE-a, 2014-2023)

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

Izvor: EUROSTAT-COMEXT

5.1.3 Izvozi

Hrvatska je izvezla ukupno 10.617 tona inćuna 2024. godine, u vrijednosti od 31 milijun EUR. Između 2020. i 2024. godine hrvatski izvoz inćuna povećao se za 15 % u obujmu, dosegnuvši preko 13.000 tona u 2021., 2022. i 2023. godini. U istom razdoblju nominalna vrijednost porasla je za 23 %, dok je nominalna cijena porasla za 7 %, s 2,73 EUR/kg u 2020. godini na 2,92 EUR/kg u 2024. godini.

Slani inćun dominirao je izvozom 2024. godine, što predstavlja 37 % ukupne vrijednosti (11.5 milijuna e, EUR što odgovara 3.083 tona). Glavna odredišta slanih inćuna bila su Albanija (75 % pripremljene izvezeno količine) i Italija u manjoj mjeri (21 %). Smrznuti inćun činio je 26 % vrijednosti izvoza u 2024. (4.395 tona), Grčka je bila primarno odredište zamrznutog izvoza (predstavlja 28 % izvezenog obujma), a slijede Albanija (24 %), Španjolska (22 %) i Bugarska u manjoj mjeri (13 %). Izvoz pripremljenog i konzerviranog inćuna činio je 24 % izvezeno vrijednosti (1.114 tona), glavne destinacije bile su Italija (74 % izvezenog obujma) i Španjolska (22 %). Svježi inćun činio je 12 % ukupne izvozne vrijednosti (1.997 tona), Albanija i Italija bile su primarne destinacije za svježi inćun (53 % odnosno 47 % obujma).

Tablica 47: Izvoz inćuna iz Hrvatske u 2024. konzerviranjem (obujam mase proizvoda u tonama)

	Vrijednost (1.000 EUR)	Obujam (u tonama)	Cijena (EUR/kg)	% Vrijednost 2024.
Soljeni	11.555	3.083	3,75	37 %
Smrznuti	8.003	4.395	1,82	26 %
Pripremljeni/Konzervirani	7.412	1.114	6,66	24 %
Živi/Svježi	3.849	1.997	1,93	12 %
Sušeni	202	29	7,02	1 %
Ukupno	31.021	10.617	2,92	100 %

Izvor: EUMOFA obrada podataka EUROSTAT-COMEXT

Tablica 48: Razvoj hrvatskog izvoza inćuna između 2020. i 2024. (obujam mase proizvoda u tonama)

	2020	2021	2022	2023	2024	Razvoj 20/24
Obujam (u tonama)	7.929	9.253	13.004	13.276	13.046	62 %
Vrijednost (1.000 EUR)	20.180	25.272	31.859	36.140	35.502	99 %
Cijena (EUR/kg)	2,55	2,73	2,45	2,72	2,72	23 %

Izvor: EUMOFA obrada podataka EUROSTAT-COMEXT

Albanija je bila glavno odredište hrvatskog izvoza inćuna tijekom razdoblja (2020-2024), izvoz na ovo odredište povećao se za 10 %, a ukupno za 15 %. Izvoz u Italiju (drugo odredište po obujmu u 2024.) povećao se za 51 % između 2020. i 2024., dok se izvoz u Španjolsku povećao za 19 % u istom razdoblju. Izvoz u Grčku i Bugarsku snažno se povećao tijekom razdoblja (+159 % i +115 %), dok se izvoz u Bosnu i Hercegovinu drastično smanjio, s trećeg odredišta na samo 1 tonu izvoza.

Tablica 49: Razvoj hrvatskog izvoza inćuna prema odredištu (masa proizvoda u tonama, 2020- 2024)

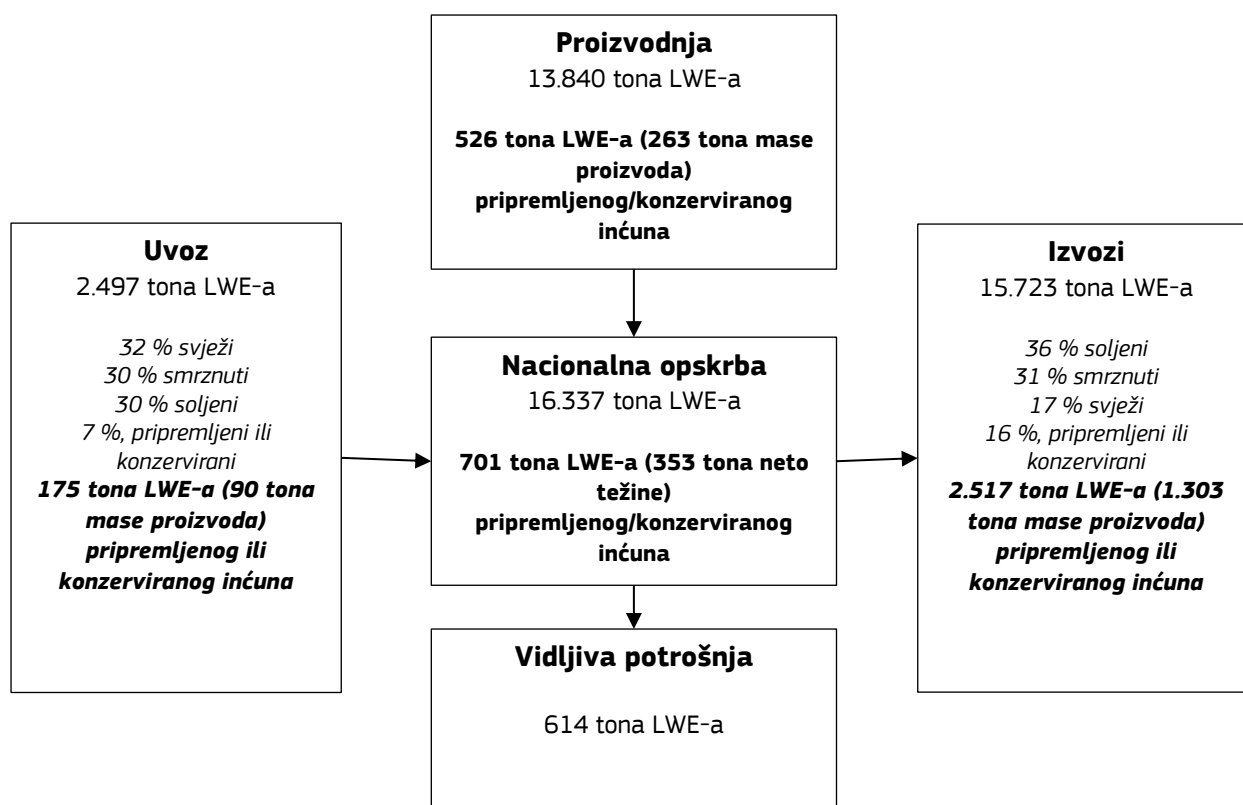
	2020	2021	2022	2023	2024	Razvoj 20/24
Albanija	4.031	4.781	5.200	4.585	4.444	10 %
Italija	1.856	2.623	2.566	3.309	2.807	51 %
Grčka	504	1.020	826	1.456	1.305	159 %
Španjolska	1.033	2.217	1.669	2.133	1.229	19 %
Bugarska	257	554	563	638	552	115 %
Bosna i Hercegovina	1.472	1.702	1.960	708	1	-100 %
Ostali	101	108	491	238	280	177 %
Ukupno	9.253	13.004	13.275	13.067	10.617	15 %

Izvor: EUMOFA obrada podataka EUROSTAT-COMEXT

5.1.4 Vidljiva potrošnja

U 2023. godini ukupna opskrba inćuna u Hrvatskoj iznosila je 16.337 tona u LWE-u, 85 % iz nacionalne proizvodnje i 15 % iz uvoza. Skoro sva nacionalna opskrba izvezena je (96 %, što iznosi 15.704 tone LWE-a), tako da se 4 % može procijeniti kao očigledna potrošnja, što iznosi 632 tone LWE-a za nacionalno tržište.

Slika 17: Bilanca opskrbe inćuna u Hrvatskoj (2023., tona LWE-a)



*Napomena: postotci navedeni na slici izraženi su u LWE-u
Izvor: EUMOFA obrada na temelju EUROSTAT podataka*

Važno je napomenuti razlike između opskrbe pripremljenim/konzerviranim inćunima i izvoza tih proizvoda. Ispitanici su potvrdili razlog većeg izvoza u usporedbi s godišnjom opskrbom (ulov + uvoz). Naime, najveći dio izvoza činili su pripremljeni/konzervirani inćuni, za koje je potrebno nekoliko mjeseci da budu spremni za tržište. Stoga sve izvezene količine ne potječu iz iste godine, što objašnjava kašnjenje između opskrbe i izvoza.

5.2 Karakteristike hrvatskog tržišta i potrošnje

5.2.1 Obilježja tržišta

Potrošnja inćuna u Hrvatskoj uglavnom se sastoji od konzerviranih inćuna, koji potječu uglavnom iz nacionalnog ulova. Temelj segmentacije tržišta inćuna na hrvatskom tržištu predstavlja:

- **Vrsta prezentacije (cijeli ili file)**, proizvod se često prodaje u maloprodaji bez utrobe, ali može biti i filetiran u maloprodaji (nema dostupnih podataka o udjelu cijeloga u usporedbi s fileom). Bez obzira na završnu prezentaciju, inćuni se prvo stavljaju u slanu otopinu (mješavinu vode i soli) kako bi se iz ribe izvukla krv. Zatim im zaposlenici uklone glave i utrobu prije stavljanja u okrugle limenke, usloje ribu i sol naizmjenično, za fazu sušenja koja traje 4 mjeseca ili više (do dvanaest mjeseci). Kada se riba prodaje bez utrobe, proizvod se podvrgava konačnoj kontroli kvalitete, dodatnom čišćenju i daljnjem soljenju prije zapečaćivanja i pripreme za distribuciju na tržištu. Kada se riba prodaje filetirana, filetiranje zaposlenici obavljaju ručno nakon dva do tri mjeseca procesa sušenja prije pakiranja u ulje.
- **Vrsta konzerviranja (soljeno, marinirano u ulju, druge metode konzerviranja) i duljina dozrijevanja**
- **Boja ribe:** za marinirane inćune, što je bjelja boja, to je viša klasa, a time i cijena
- **Veličina ribe**, "pecatura" na hrvatskom jeziku, označava broj riba po kilogramu.
- **Kvaliteta ribe** vizualno procijenjena – netaknuta ili s rupturom iznutrica, ovisi o tome kako je inćun bio šokiran, ulovljen, skladišten, među ostalim čimbenicima kao što su temperatura zraka i mora.

Raščlamba prodaje za hrvatskog inćuna je (na temelju intervjua s dionicima):

- 60 % u maloprodaji velikih razmjera (procjenjuje se da je udio uvezenih proizvoda veći u maloprodaji velikih razmjera);
- 40 % u HORECI.

Među anketiranim tvrtkama i na temelju istraženih dostupnih internetskih izvora još nema proizvoda od inćuna s međunarodnim certifikatom. Međutim, na nacionalnoj razini proizvodi od inćuna mogu biti certificirani oznakom nacionalne robne marke kao što je „Proizvedeno u Hrvatskoj” ili „Riba iz Hrvatske – jedi što vrijedi” od strane Hrvatske gospodarske komore.

5.2.2 Potrošnja

Proizvodi od inćuna su sezonski, uglavnom se konzumiraju ljeti (tijekom sezone ribolova) od strane turista. U Horeci te tijekom uskršnjeg i božićnog razdoblja. Podaci EUMOFA-e o potrošnji inćuna u kućanstvima nisu dostupni za Hrvatsku.

5.3 Prijenos cijena u opskrbnom lancu

5.3.1 Cijene iskrcaja

Cijene prve prodaje inćuna nisu dostupne za Hrvatsku na EUMOFA-i. Dakle, analiza se temelji na cijenama iskrcajanja (dostupnim do 2022.), što rezultira cijenama koje su u skladu s podacima prikupljenim tijekom intervjua.

Iskrcaj europskog inćuna u Hrvatskoj povećao se za 51 % u obujmu tijekom posljednjeg desetljeća, od 2018. godine fluktuirao je, dosegnuvši najniži obujam u 2019. godini (7.993 tona) prije nego što se stalno povećavao i dosegao 13.912 tona u 2022. godini. Vrijednost iskrcaja slijedila je sličan trend, povećavši se za 13 % od 2018. godine, što je iznosilo 13 milijuna EUR u 2022. godini. Od 2018. godine cijena europskog iskrcaja inćuna fluktuirala je stabilno, s ukupnim porastom od 8 %, dosegnuvši 0,94 EUR/kg u 2022. godini.

Tablica 50: Cijene iskrcaja inćuna u Hrvatskoj između 2018. i 2022. (neto mase u tonama)

	2018	2019	2020	2021	2022*	Razvoj 18/22
Obujam (u tonama)	13.251	7.993	9.781	11.621	13.912	51 %
Nominalna vrijednost (1.000 EUR)	11.481	7.255	8.737	10.344	13.039	53 %
Cijena (EUR/kg)	0,87	0,91	0,89	0,89	0,94	1 %

Izvor: EUMOFA obrada na temelju EUROSTAT podataka

* Posljednja dostupna godina

5.3.2 Uvoz i izvoz

Glavni trgovinski tok u smislu obujma inćuna u Hrvatskoj je uvoz svježeg inćuna (945 tona u 2024. godini, s vrhuncem od 1.746 tona u 2021. godini). Cijena je iznosila 1,84 EUR/kg u 2024. (+0,37 EUR/kg u odnosu na 2020.), a ta je cijena u uzlaznom trendu od 2020. (1,47 EUR/kg). Italija i Španjolska jedini su dobavljači svježeg inćuna, koji čine 61 %, odnosno 39 % obujma. Svježi uvoz iz Italije povećao se za 349 % u obujmu i za 445 % u vrijednosti od 2020. godine, tako da je cijena porasla za 21 % u cijeni, dosegnuvši 1,59 EUR/kg u 2024. godini. Svježi uvoz iz Španjolske značajno je fluktuirao tijekom istog razdoblja, smanjivši se ukupno za 53 % i dosegnuvši vrhunac od 1.054 tone u 2021. godini. Vrijednost svježeg uvoza iz Španjolske smanjila se za 31 % od 2020. godine. Cijena je porasla za 49 %, dosegnuvši 2,22 EUR/kg u 2024. Uvoz slanog inćuna smanjio se za 85 % od 2020. godine, ali se povećao za 12 % u vrijednosti. Cijena se povećala za 51 % tijekom razdoblja, dosegnuvši 4,32 EUR/kg u 2024. Španjolska je bila ekskluzivni dobavljač 2024. godine. Bosna i Hercegovina je bila daleko glavni dobavljač, ali uvoz iz tog podrijetla bio je ništavan 2024. godine (dostigao je 447 tona 2023. godine).

Uvozne cijene najviše su za pripremljeni/konzervirani inćun, dosegnuvši 10,84 EUR/kg u 2024. godini s ukupnim porastom od 11 % od 2020. godine. Glavni dobavljači bili su Španjolska i Italija, uvozne cijene iz Italije blago su porasle od 2020. godine, dosegnuvši 13,11 EUR/kg u 2024. godini, dok su se povećale za 24 % za uvoz iz Španjolske, dosegnuvši 8,89 EUR/kg. Međutim, uvezene količine i dalje su ograničene na nekoliko tona svake godine (oko 100 tona, osim 2021. i 2022.).

Tablica 51: Uvozne cijene proizvoda od inćuna u Hrvatskoj

		2020	2021	2022	2023	2024	Razvoj 2020/24
Svježi inćuni	Obujam (u tonama)	921	1.746	1.392	801	945	3 %
	Cijena (EUR/kg)	1,47	1,64	1,50	1,71	1,84	25 %
Soljeni	Obujam (u tonama)	897	1.529	771	571	134	-85 %
	Cijena (EUR/kg)	2,85	3,09	3,29	3,54	4,32	51 %
Pripremljeno/konzervirano	Obujam (u tonama)	26	216	200	90	112	328 %
	Cijena (EUR/kg)	9,84	8,70	9,22	9,89	10,94	11 %

Izvor: EUMOFA obrada na temelju EUROSTAT podataka

Što se tiče izvoza, glavni trgovinski tok za inćune iz Hrvatske je izvoz slanih inćuna (11,6 milijuna EUR u 2024.). Glavna odredišta slanih inćuna su Albanija i Italija. Cijene su nešto niže za izvoz u Albaniju, dosegnuvši 3,69 EUR/kg za Albaniju i 4,02 EUR/kg za Italiju 2024. godine. Izvezene količine slijede suprotne trendove, a obujam izvoza u Italiju povećao se za 103 % od 2020. godine i smanjio se za 34 % u Albaniju. U istom razdoblju izvozne cijene blago su se smanjile za Italiju (-5 %) i povećale za Albaniju (+15 %).

Izvozne cijene pripremljenih/konzerviranih inćuna znatno su više od cijena slanih inćuna, dosegnuvši 6,66 EUR/kg 2024. godine. Glavno odredište je Italija (822 tone 2024.) i Španjolska u manjoj mjeri (240 tona). Izvozne cijene u Italiju porasle su za 18 % između 2020. i 2024. godine, dosegnuvši 6,30 EUR/kg u 2024. godini. Izvozne cijene u Španjolsku ostale su stabilne u istom razdoblju, dosegnuvši 7,59 EUR/kg 2024. godine, iako se obujam izvoza znatno povećao (+285 %).

Tablica 52: Hrvatske izvozne cijene proizvoda od inćuna u Italiju i Albaniju

		2020	2021	2022	2023	2024	Razvoj 2020/24
Izvoz slanih u Italiju	Obujam (u tonama)	322	450	483	856	654	103 %
	Cijena (EUR/kg)	4,22	4,21	4,36	3,84	4,02	-5 %
Pripremljeni/konzervirani izvoz u Italiju	Obujam (u tonama)	667	994	890	1.053	822	23 %
	Cijena (EUR/kg)	5,33	5,18	5,77	5,88	6,30	18 %
Izvoz slanih u Albaniju	Obujam (u tonama)	3.539	3.992	3.570	2.736	2.322	-34 %
	Cijena (EUR/kg)	3,22	3,11	3,33	3,39	3,69	15 %

Izvor: EUMOFA obrada na temelju podataka EUROSTAT-COMEXT

5.3.3 Maloprodajne cijene

Maloprodajne cijene proizvoda od inćuna u Hrvatskoj prikupio je stručnjak (online istraživanje cijena provedeno u ožujku 2025.).

Cijene inćuna uvelike se razlikuju ovisno o metodi konzerviranja (soljeni, marinirani ili smrznuti) i korištenim sastojcima (vrsti ulja). Maloprodajne cijene slanih inćuna u ekstra djevičanskom maslinovom

ulju kreću se između 41,58 EUR/kg i 46,58 EUR/kg, dok se slane inćune u suncokretovom ulju kreću između 35,75 EUR/kg i 61,20 EUR/kg, ovisno o proizvođaču i trgovcu na malo. Cijeli smrznuti inćuni dostupni su u jednom maloprodajnom objektu, po cijeni od 3,69 EUR/kg.

Tablica 53: Cijene proizvoda od inćuna u hrvatskim internetskim supermarketima u ožujku 2025.

Proizvod	Proizvođač	Trgovac	Obujam neto/sušeni	Cijena (EUR/jedinica) s PDV-om 25%)	Cijena (EUR/kg)
Slani inćuni u ekstra djevičanskom maslinovom ulju	Pelagos	Konzum	120/70 g	4,99	41,58
Slani inćuni u ekstra djevičanskom maslinovom ulju	Pelagos	Gligora	120/70 g	5,59	46,58
Slani inćuni u suncokretovom ulju	Pelagos	Konzum	120/70 g	4,39	36,58
Slani inćuni u suncokretovom ulju	Pelagos	Gligora	120/70 g	5,69	47,42
Slani inćuni u suncokretovom oil	Pelagos	Tommy	120/70 g	4,29	35,75
Slani inćuni u suncokretovom ulju	Pelagos	Konzum	200/130 g	9,69	48,45
Slani inćuni u suncokretovom ulju	Pelagos	Gligora	200/130 g	11,09	55,45
Slani inćuni u suncokretovom ulju	Pelagos	Konzum	320/180 g	11,49	35,91
Slani inćuni u suncokretovom ulju	Arbasol	Konzum	100/55 g	5,49	54,90
Slani inćuni u suncokretovom ulju	Arbacommerce d.o.o.	Tommy	75 g	4,59	61,20
Slani inćuni u suncokretovom oil	Arbacommerce d.o.o.	Tommy	160 g	9,69	60,56
Slani inćuni u maslinovom ulju	Adriaticon d.o.o.	Tommy	212 g	8,99	42,41
Jadranski inćun – cijeli, smrznuti	Adria Mare	Konzum	1 kg	3,69	3,69

Izvor: stručnjak za dotičnu zemlju (internetske ponude cijena)

5.3.4 Prijenos cijene

Navedene su dvije analize prijenosa cijena, koje obuhvaćaju dva glavna pripremljena hrvatska proizvoda od inćuna koji se prodaju u supermarketima

- Slani inćuni u ekstra djevičanskom maslinovom ulju (120/70 g)
- Slani inćuni u suncokretovom ulju (160 g).

Prerada čini otprilike dvije trećine konačnih troškova. Troškovi prerade uključuju:

- Limenke, ambalaža i industrijske troškove: 0,50 - 0,70 EUR/jedinici
- Trošak rada: počevši od najmanje 7,00 EUR/sat s prosječnom stopom od 4 kg konzerviranih proizvoda/sat.

Slani inćuni u ekstra djevičanskom maslinovom ulju u maloprodaji u hrvatskim supermarketima (120 g)

Prva analiza obuhvaća slane inćune u ekstra djevičanskom maslinovom ulju (120/70 g) koji se prodaju u hrvatskim supermarketima. To je najčešća veličina ambalaže koja se prodaje u maloprodaji. Na temelju dostupnih podataka i intervjua, cijena sirovine procjenjuje se između 0,50 EUR/kg i 1,70 EUR/kg. Maloprodajna cijena slanih inćuna u ekstra djevičanskom maslinovom ulju (120/70 g) koji se prodaju u supermarketima iznosi 46,58 EUR/kg. Te se cijene temelje na intervjuima s dioničima i anketi internetskih trgovina.

Neke prerađivačke tvrtke imaju vlastitu ribarsku flotu i pogone za preradu. Nastavljaju s primarnom obradom, uključujući čišćenje, soljenje i filetiranje inćuna prije mariniranja maslinovim uljem.

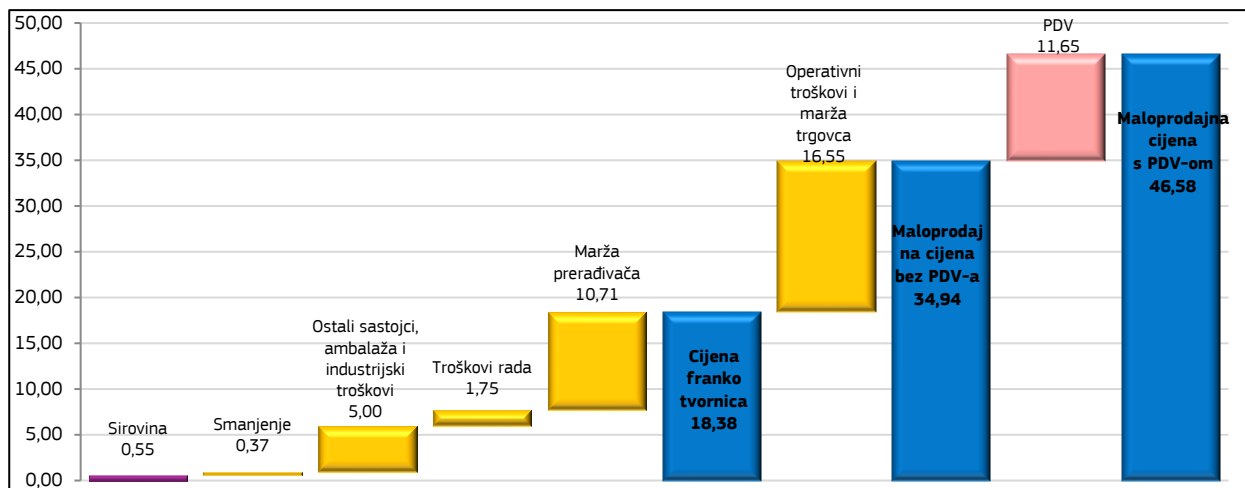
Tablica 54: Troškovi i marže za usoljene inćune u maslinovom ulju, u maloprodaji u supermarketima u Hrvatskoj (EUR/kg konačnog proizvoda, 2024.)

	EUR/kg konačnog proizvoda	% od	
2024	Prosječna	maloprodaj na cijena	Izvor
Sirovina*	0,55	1 %	Eurostat i intervjui
Gubitak / smanjenje	0,37	1 %	Intervjui
Ostali sastojci (ulje, sol), limenka, ambalaža i industrijski troškovi	5,00	11 %	Intervjui
Troškovi rada	1,75	4 %	Intervjui
Margina prerađivača	10,71	23 %	Intervjui
Cijena franko tvornica	18,38	39 %	Izračun
Operativni troškovi i marža trgovca	16,55	36 %	Intervjui
Prosječna prodajna cijena bez PDV-a	34,94	75 %	Izračun
PDV (25 %)	11,65	25 %	Stručnjak za pojedine zemlje
Prosječna prodajna cijena	46,58	100 %	Stručnjak za pojedine zemlje

Izvor: obrada na temelju intervjua i podataka EUMOFA-e

*cijene prve prodaje inćuna nisu dostupne za Hrvatsku, cijena na temelju podataka o iskrcaju 2022. (najnovije dostupne)

Slika 18: Troškovi i marže za usoljene inćune u maslinovom ulju, u maloprodaji u supermarketima u Hrvatskoj (EUR/kg konačnog proizvoda, 2024.)



Izvor: obrada na temelju intervjua i podataka EUMOFA-e

Legenda: srednji troškovi i marža u žutoj boji cijena proizvoda u plavoj boji; PDV je u ružičastoj boji

Slani inćuni u suncokretovom ulju u maloprodaji u hrvatskim specijaliziranim suvenirnicama (212 g)

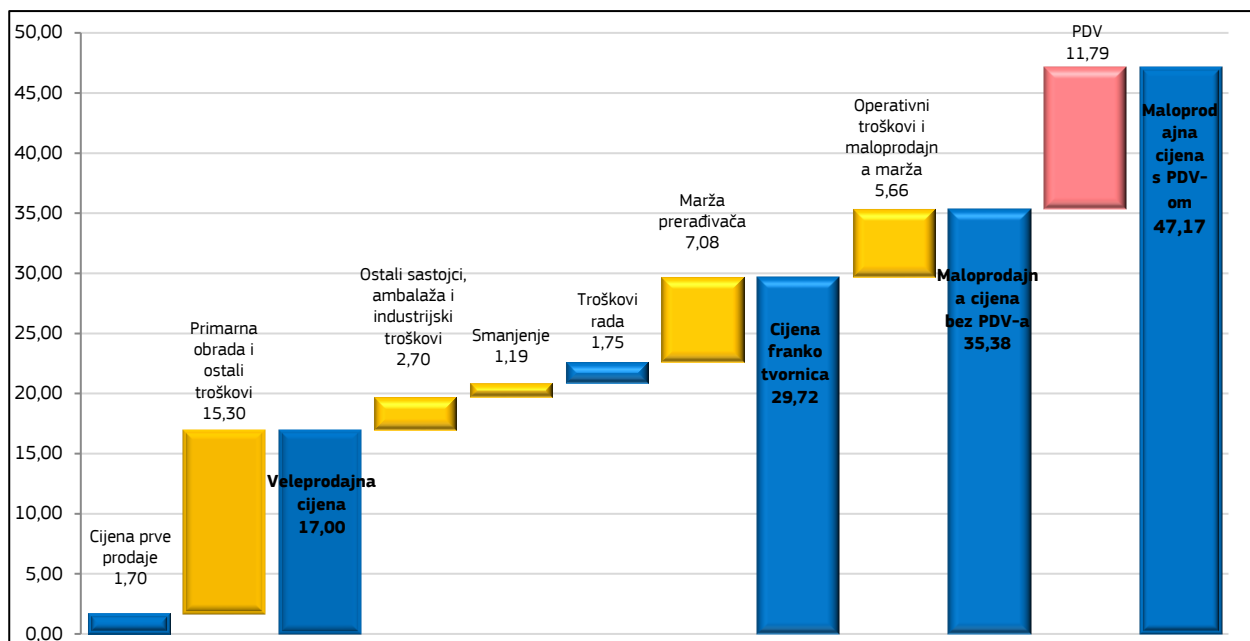
Druga analiza obuhvaća vrhunske slane inćune u suncokretovom ulju (212 g) koji se prodaju u vlastitim kanalima proizvođača ili u specijaliziranim suvenirnicama. Ova analiza temelji se na intervjuu s malim proizvođačem. Ovaj se proizvod smatra vrhunskim zbog svojih visokokvalitetnih inćuna i prerade. Na temelju intervjua, sirovina koju obrađivač daje veletrgovcu sastoji se od već očišćenih, slanih i filetiranih inćuna (primarna prerada), po cijeni procijenjenoj na 17,00 EUR/kg. Proizvodu se zatim dodaje vrijednost s marinadom i začinima. Maloprodajna cijena slanih inćuna u suncokretovom ulju (212 g) koji se prodaju u specijaliziranim trgovinama iznosi 47,17 EUR/kg. Ova se cijena temelji na terenskoj anketi stručnjaka iz pojedine zemlje.

Tablica 55: Troškovi i marža za vrhunske slane inćune u suncokretovom ulju, u trgovini na malo u specijaliziranim suvenirnicama u Hrvatskoj (EUR/kg konačnog proizvoda, 2024.)

	EUR/kg konačnog proizvoda	% od	
2024	Prosječna	maloprodajna cijena	Izvor
Sirovina	1,70	4 %	Intervju
Prva obrada (čišćenje, soljenje i filetiranje) i ostali troškovi	15,30	32 %	Izračun
Veleprodajna cijena	17	36 %	Intervjui
Ostali sastojci (ulje, sol), ambalaža i industrijski troškovi	2,70	6 %	Intervjui
Smanjenje	1,19	3 %	Intervjui
Troškovi rada	1,75	4 %	Intervjui
Margina prerađivača	7,08	15 %	Intervjui
Cijena franko tvornica	29,72	63 %	Izračun
Prijevoz, operativni troškovi i marža trgovca na malo	5,66	12 %	Izračun
Prosječna prodajna cijena bez PDV-a	35,38	75 %	Izračun
PDV (25 %)	11,79	25 %	Stručnjak za pojedine zemlje
Prosječna prodajna cijena	47,17	100 %	Stručnjak za pojedine zemlje

Izvor: obrada na temelju intervjua i podataka EUMOFA-e

Slika 19: Troškovi i marže za vrhunske slane inćune u suncokretovom ulju, koji se prodaju u specijaliziranim suvenirnicama u Hrvatskoj (EUR/kg, 2024.)



Izvor: obrada na temelju intervjua i podataka EUMOFA-e

Legenda: srednji troškovi i marža u žutoj boji; cijena proizvoda u plavoj boji; PDV je u ružičastoj boji

6 ZAKLJUČAK: USPOREDBA PRIJENOSA CIJENE INĆUNA U ITALIJI, ŠPANJOLSKOJ I HRVATSKOJ

Ovo izvješće predlaže pet analiza prijenosa cijena u tri države članice (Italija, Španjolska i Hrvatska). Među pet provedenih analiza, sve analize obuhvaćaju konzervirane inćune nacionalnog podrijetla koji se prodaju na malo u nacionalnim supermarketima. Kako slijedi:

- 80 g slanih inćuna u maslinovom ulju u maloprodaji u Italiji (podrijetlo ribe: Italija), u 2024.,
- 75 g konzerviranog inćuna u octu u maloprodaji u Španjolskoj (podrijetlo ribe: Španjolska), u 2023.,
- 75 g konzerviranog inćuna u maslinovom ulju u maloprodaji u Španjolskoj (podrijetlo ribe: Španjolska), u 2024.,
- 70 g slanih inćuna u ekstra djevičanskom maslinovom ulju u trgovinama na malo u Hrvatskoj (podrijetlo ribe: Hrvatska), u 2024.,
- 160 g slanih inćuna u suncokretovom ulju u trgovinama na malo u Hrvatskoj (podrijetlo ribe: Hrvatska), u 2024.

Ovaj odjeljak daje sažetak analize prijenosa cijena; više detalja navedeno je u svakom pojedinom odjeljku koji obuhvaća svaku državu članicu. Konkretno, navedeni su detalji o rasponu cijena uočenih na svakoj razini lanca vrijednosti, jer se mogu uočiti visoke varijacije cijena na temelju veličine ribe, zemljopisnog podrijetla, vrste prezentacije (staklenke ili limenke) i metode konzerviranja (u maslinovom ulju ili octu).

Tablica sa sažetkom glavnih podataka nalazi se na sljedećoj stranici.

Sirovina

Industrije teže što je više moguće kupovati svježiji inćun izravno iz luka, kako bi se izbjegli posrednički troškovi od veletrgovaca. Cijena ove ribe obično je niža od srednje cijene prve prodaje (razlika može biti čak -0,9 EUR/kg), jer je riba usmjerena na industriju lošije kvalitete od ribe koja se prodaje svježja.

Cijene franko tvornica

Iako su razmjene polupreradenih inćuna uobičajene među državama članicama, svaki od pet praćenih proizvoda izrađuje se isključivo u stanju u kojem je riba ulovljena. Moguća sniženja cijena mogu se uočiti za slične proizvode za koje je u trećoj zemlji učinjen jedan ili više koraka postupka konzerviranja (posebno u Albaniji za faze soljenja i filetiranja).

Među pet praćenih proizvoda, cijena franko tvornica kreće se između 12,4 EUR/kg i 22 EUR/kg za skoro sve slučajeve. Postoji jedna iznimka za visokokvalitetne staklenke inćuna s vrhunskom ribom i dodatnom začinenom marinadom koju radi drugi prerađivač s višom cijenom franko poljoprivredno gospodarstvo po 29,72 EUR/kg (Hrvatska). Najniža je u Italiji, gdje se velika većina industrija konzerviranja nalazi na jugu zemlje, gdje su troškovi rada obično niži nego na sjeveru.

Razlike između konačnih proizvoda opravdane su većom cijenom ribljeg materijala u Španjolskoj, gdje staklenke inćuna sadrže 2/3 ribe, dok talijanski obično sadrže samo polovicu ribe.

Osim toga, talijanski slani fileti su više soljeni od španjolskih, što pridonosi većem smanjenju materijala (70 % ukupnog gubitka i smanjenja u talijanskim konzervama u usporedbi s 40 % u španjolskim), prema mišljenju dioničara. To se objašnjava navikama: konzervirani inćun je polu-konzerva, što znači da mu je rok trajanja kraći od konzerviranog. U Španjolskoj se konzervirani inćuni obično skladište u hladnjaku, dok je u Italiji navika skladištiti ih na sobnoj temperaturi. Stoga se u obradi i završnoj posudi koristi dodatna sol kako bi se produžio rok trajanja proizvoda na sobnoj temperaturi. Ova sol uzrokuje da se riba skuplja više nego u španjolskim procesima.

Troškovi distribucije i marža

Troškovi distribucije i marže kreću se između 16 i 22 EUR/kg u sve tri zemlje. Troškovi distribucije i marže obično su visoki za takve skupe proizvode.

Oni su najviši u Italiji: međutim, uvelike se razlikuju ovisno o strategiji brendiranja prerađivača i trgovca na malo za inače usporedive proizvode.

Iznimka su specijalizirane trgovine u Hrvatskoj, gdje su troškovi distribucije i marža niži jer je dio prodaje *in loco*, u tvornici, čime se preskaču troškovi prijevoza i mnogi fiksni troškovi.

Maloprodajna cijena

Premda je svježi inćuni pristupačan proizvod u Španjolskoj, Italiji i Hrvatskoj, konzervirani inćun je skup proizvod u sve tri države članice. Cijene variraju u velikoj mjeri prema strategijama prodaje proizvođača i trgovca, mjestu prodaje i specifičnosti svakog proizvoda (kvaliteta ribe, tip ulja, ambalaža). One se kreću između 30 i 70 EUR/kg. Usporedba triju država članica je teška jer mjesto različitih faza transformacije nije uvijek naznačeno na pakiranju.

Talijansko tržište uglavnom se opskrbljuje uvozom konzerviranog inćuna, jer su se količine ulova posljednjih godina smanjile, a troškovi rada niži su u okolnim zemljama. Cijene stoga uvelike ovise o cijenama u mediteranskom bazenu. Dio preostale industrije konzerviranja izvozi svoje proizvode dalje (Njemačka, Ujedinjeno Kraljevstvo, Sjedinjene Države), kako bi se očuvala veća dodana vrijednost. Srednja konačna maloprodajna cijena iznosi 40 EUR/kg, što je nagli porast od početka 2024. godine.

Španjolsko tržište podjednako opskrbljuje nacionalna proizvodnja prerađenog/ konzerviranog inćuna i uvoz. Sukladno tome, na španjolsko tržište snažno utječu cijene na razini mediteranskog bazena (uglavnom iz Maroka i Tunisa).

U Hrvatskoj je tržište konzerviranog inćuna malo, a proizvodnja je orijentirana na izvoz. Konačna cijena za hrvatske konzerve u maloprodaji u Hrvatskoj iznosi 47 EUR/kg prema ovoj analizi. Međutim, treba napomenuti da je obujam takvog nacionalnog proizvoda vrlo mali u usporedbi s talijanskim i španjolskim konzervama.

Opći pregled

Sljedeća tablica daje pregled prijenosa cijena za svaki analizirani slučaj u Italiji, Španjolskoj i Hrvatskoj.

Tablica 56: Sinteza analize strukture cijena u Italiji, Španjolskoj i Hrvatskoj (EUR/kg, 2023. za Španjolsku, 2024. za Italiju i Hrvatsku)

Tržište	Italija (2024.)	Španjolska (2023)		Hrvatska (2024.)	
Porijeklo	Italija	Španjolska	Španjolska	Hrvatska	Hrvatska
Količina	U staklenkama s maslinovim uljem	Konzervirano u octu	Konzervirano u maslinovom ulju	U staklenkama s maslinovim uljem	U staklenkama sa suncokretovim uljem
Prodajni kanal:	Maloprodaja	Maloprodaja	Maloprodaja	Maloprodaja	Specijalizirana trgovina
Cijena inćuna bez gubitaka	0,5	1,36	1,36	0,55	1,70
Trošak gubitka / smanjenja	1,5	0,91	0,91	0,37	
Cijena inćuna: cijena franko tvornica	12,4	14,60	21,80	18,78	29,72
Troškovi distribucije i marža	21,96	11,67	16,61	16,16	5,66
Maloprodajna cijena bez PDV-a	36,36	27,27	40,41	34,94	35,38
Maloprodajna cijena s PDV-om	40,00	30,30	44,90	46,58	47,17

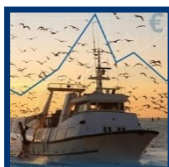
Izvor: EUMOFA

7 INTERVJUIRANI DIONIČARI

- Španjolska
 - FEDEPESCA
 - AEMPM (Asociación de Empresarios Mayoristas de Pescados de Madrid)
 - ANFACO-CECOPESCA
 - Jedna veleprodajna tvrtka
 - Jedna tvrtka za preradu (konzerviranje)
- Italija
 - Confocooperative Fedagripesca
 - Osservatorio socio-economico della pesca e dell'acquacoltura – Regija Veneto
 - Jedna organizacija proizvođača (OP San Marco)
 - Chioggia Operatori ribarnice
 - Jedna veleprodajna tvrtka
 - Dvije prerađivačke tvrtke (inćuni soljeni i u ulju te marinirani)
- Hrvatska
 - Jedna organizacija proizvođača (Omega 3)
 - Jedna ribarska zadruga
 - Jedan prerađivač
 - Jedan prerađivač/trgovac

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products



www.eumofa.eu