



Comisión
Europea



CASO PRÁCTICO

LA ANCHOA PROCESADA EN ITALIA



E U M O F A

Observatorio Europeo del Mercado de los
Productos de la Pesca y de la Acuicultura

ESTRUCTURA DE PRECIOS EN LA CADENA DE SUMINISTRO

FEBRERO 2018

WWW.EUMOFA.EU

Índice

RESUMEN	1
0 RECORDATORIO SOBRE LA TAREA – ALCANCE Y CONTENIDO	2
0.1 ALCANCE DEL CASO PRÁCTICO.....	2
0.2 CONTENIDO DEL DOCUMENTO.....	2
1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	3
1.1 CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS Y COMERCIALES	3
1.2 CAPTURAS Y DISPONIBILIDAD DE LA ANCHOA EUROPEA	4
2 EL MERCADO COMUNITARIO DE LA ANCHOA	6
2.1 ESTRUCTURA DEL MERCADO COMUNITARIO	6
2.1.1 <i>Mercado aparente por Estado miembro</i>	6
2.1.2 <i>Importaciones</i>	7
2.1.3 <i>Exportaciones</i>	9
2.1.4 <i>Producción de anchoa preparada o en conserva</i>	10
2.2 SEGMENTACIÓN DEL MERCADO DE LA ANCHOA PROCESADA	12
2.2.1 <i>Tipo de proceso</i>	12
2.2.2 <i>Tipos de ingredientes</i>	13
2.2.3 <i>Envasado</i>	13
2.2.4 <i>Escala de producción</i>	13
2.2.5 <i>Marcas</i>	13
2.2.6 <i>Control de calidad (indicaciones geográficas)</i>	13
2.3 EL MERCADO ITALIANO	14
2.3.1 <i>Balance de suministro</i>	14
2.3.2 <i>Producción</i>	15
2.3.3 <i>Consumo</i>	16
2.3.4 <i>Importaciones</i>	16
2.3.5 <i>Exportaciones</i>	19
3 PRECIOS A LO LARGO DE LA CADENA DE SUMINISTRO	21
3.1 FUENTES DE INFORMACIÓN DE LOS PRECIOS	21
4 ESTRUCTURA DE LOS PRECIOS EN LA CADENA DE SUMINISTRO	23
4.1 ANCHOA EN CONSERVA DE ACEITE (TARRO DE CRISTAL) – ESCALA INDUSTRIAL.....	23
4.2 ANCHOA EN CONSERVA DE ACEITE (TARRO DE CRISTAL) – PRODUCCIÓN A PEQUEÑA ESCALA EN LA REGIÓN DE LIGURIA	24
4.3 ANCHOA EN SALAZÓN (TARRO DE CRISTAL) – PRODUCCIÓN A PEQUEÑA ESCALA EN LA REGIÓN DE LIGURIA	25
4.4 COMPARATIVA DE LA ESTRUCTURA DE LOS PRECIOS DE LOS DIFERENTES PRODUCTOS	26
5 ANEXOS	29
5.1 FUENTES UTILIZADAS	29
5.2 ENTREVISTAS.....	29

Resumen

Contexto

- Italia es el cuarto productor de anchoa del mundo, con 37.511 toneladas capturadas en 2015. España es el segundo mayor productor, con 49.982 toneladas en 2015. España e Italia representan el 71% del consumo comunitario de anchoa.
- En Italia, la anchoa se consume fresca o procesada. Los productos procesados son: anchoa en salazón, anchoa en conserva en aceite y anchoa marinada. La anchoa en salazón se puede considerar como producto final o como materia prima para la producción de anchoa en conserva en aceite. Este estudio se centra en la anchoa en salazón y en la anchoa en conserva en aceite.
- Existen dos escalas de producción para la anchoa procesada en Italia:
 - Producción a pequeña escala: procesado de anchoa italiana, el producto se comercializa a nivel regional;
 - Producción a escala industrial: esta industria se basa en parte en importaciones, especialmente en las procedentes de países extracomunitarios, como Albania, Marruecos y Túnez.
- En torno a un cuarto de la anchoa preparada o en conserva disponible en Italia (producción + importaciones) se exporta. Las exportaciones se extienden a lo largo de un abanico de destinos con 100-300 toneladas cada uno: el principal mercado de destino en volumen es Australia, seguida de Estados Unidos, Japón, Austria, Alemania, Albania, Francia, Bélgica y Canadá.
- Balance de suministro de la anchoa en Italia (2015):
 - importaciones: 26.288 toneladas en equivalente en peso vivo (p.v.), principalmente anchoa preparada o en conserva y anchoa en salazón;
 - disponibilidad: 63.799 toneladas en p.v., que incluyen un 35% de anchoa preparada o en conserva;
 - exportaciones: 19.967 toneladas en p.v. (anchoa fresca, preparada o en conserva y anchoa en salazón);
 - consumo aparente: 43.832 toneladas en p.v., que incluyen un 38% de anchoa preparada o en conserva.

Análisis de la transmisión de los precios

- Este análisis abarca tres productos: producción industrial de anchoa en conserva en aceite de oliva (27,60 EUR/kg al consumidor final), producción a pequeña escala en la región de Liguria de anchoa en conserva en aceite de oliva (52,50 EUR/kg), producción a pequeña escala en la región de Liguria de anchoa en salazón (30,00 EUR/kg)¹.
- Para un kg de productos finales de anchoa procesada (en conserva en aceite o en salazón), son necesarios entre 1,9 y 2,3 kg de anchoa fresca. Existe una importante pérdida de material durante el proceso de producción: salazón, eviscerado, fileteado. El pescado representa entre el 9% y el 20% de los costes del producto final para el consumidor.
- Los costes de la mano de obra suponen una parte importante del precio final (14%-16% del precio final al consumidor para la producción a pequeña escala) debido a:
 - costes del fileteado;
 - manipulación del producto: salazón en barriles, envasado.
 - Los costes de distribución representan un alto porcentaje del producto final: entre un 28% y un 53% del precio al consumidor final.

¹ Precio medio en 2017 de cada producto.

0 RECORDATORIO SOBRE LA TAREA – Alcance y contenido

0.1 Alcance del caso práctico

Recordatorio

El objetivo de este estudio radica en analizar la transmisión de precios y la distribución del valor de la anchoa procesada en la cadena de suministro italiana. Hace referencia a la anchoa europea (*Engraulis encrasicolus*), que es la especie capturada en las zonas europea y mediterránea. También pueden incluirse otras especies de anchoa importadas de otras zonas.

La siguiente tabla describe el alcance del caso práctico.

Producto	Origen	Características	Mercado y factores condicionantes de los precios
Anchoa procesada: <ul style="list-style-type: none"> • anchoa en salazón, • anchoa en conserva en aceite 	Italia Algunas de las fases de la producción se pueden realizar en terceros países	Anchoa en salazón Anchoa en conserva en aceite de oliva Producción industrial y producción a pequeña escala en la región de Liguria	Precio del pescado: depende de la talla y del origen del suministro Costes del procesado y especialmente costes de la mano de obra: un gran porcentaje de los costes de producción está relacionado con los costes de la mano de obra (14-16% del precio al consumidor final del producto a pequeña escala)

Elementos clave de los análisis:

Especie - Productos	Principal Estado miembro (foco)	Otros Estados miembros (resumen)
Anchoa procesada: <ul style="list-style-type: none"> • anchoa en salazón, • anchoa en conserva en aceite 	Italia	/

En el contexto de este estudio, los análisis se realizan con precios actuales.

0.2 Contenido del documento

De acuerdo con la metodología desarrollada en EUMOFA, el documento incluye:

- una descripción del producto;
- los mercados comunitarios más relevantes para la anchoa procesada;
- un análisis de la transmisión de los precios a lo largo de la cadena de suministro en Italia.

1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1.1 Características biológicas y comerciales

El caso práctico se centra en la anchoa europea.

Producto del caso práctico

Nombre: anchoa europea, «*acciuga*» o «*alice*» en italiano, (*Engraulis encrasicolus*)

Código 3-alfa de la FAO: ANE

Presentación: entera fresca, en filetes, sin cabeza y eviscerada, procesada (en salazón, en conserva en aceite, marinada)

Fuente: www.chioggiapesca.it

Talla comercial: mínimo 9 cm (o 110 especímenes / kg)², normalmente entre 12 y 15 cm.

Parámetros biológicos

Parámetro	Características
Hábitat	La anchoa europea es una especie principalmente marina, pelágica y costera. Forma grandes bancos. Se trata de una especie eurihalina que se puede adentrar en lagunas, estuarios y lagos en algunas zonas, especialmente durante la época de desove.
Dieta	Zooplankton y larvas de crustáceos
Reproducción	Periodo de reproducción: de abril a noviembre con picos normalmente en los meses más cálidos.
Crecimiento	Longevidad máxima de 5 años y de 3 años para la mayoría de la población.
Distribución salvaje (véase el siguiente mapa)	Atlántico oriental, norte y central Mares Mediterráneo, Negro y de Azov Costa de África occidental hasta Angola También registrada desde Santa Helena

Fuente: FAO y IFREMER

² Reglamento (CE) del Consejo nº 1967/2006

Códigos relacionados

La anchoa se define en varios códigos de la nomenclatura combinada (NC8):

- Anchoa fresca:
 - Desde 2012: código NC 03 02 42 00: «anchoas “engraulis spp.” frescas o refrigeradas»
 - Antes de 2012: código NC 03 02 69 55: «anchoas “engraulis spp.” frescas o refrigeradas»
- Anchoa congelada:
 - Desde 2017: código NC 03 03 59 10: «anchoas “engraulis spp.” congeladas»
 - Entre 2012 y 2016: código NC 03 03 89 45: «anchoas “engraulis spp.” congeladas»
 - Antes de 2012: código NC 03 03 79 65: «anchoas “engraulis spp.” congeladas»
- Seca:
 - Desde 2017: código NC 03 05 54 50: «anchoa “engraulis spp.” seca, incluso salada, no ahumada (excl. filetes y despojos)»
 - Hasta 2016: código NC 03 05 59 50: «anchoa “engraulis spp.” seca, incluso salada, no ahumada (excl. filetes y despojos)»
- Salada o en salmuera: código NC 03 05 63 00: «anchoa “engraulis spp.” Salada o en salmuera solamente (excl. filetes y despojos)»
- Preparada o en conserva: código NC 16 04 16 00: «anchoas preparadas o en conserva, enteras o en trozos (excl. picada)

La anchoa se identifica en un código PRODCOM: 10 20 25 60 «Anchoas preparadas o en conserva, enteras o en trozos (se excluyen los productos picados y las comidas y platos preparados)».

No existe ningún código que se centre específicamente en la anchoa europea:

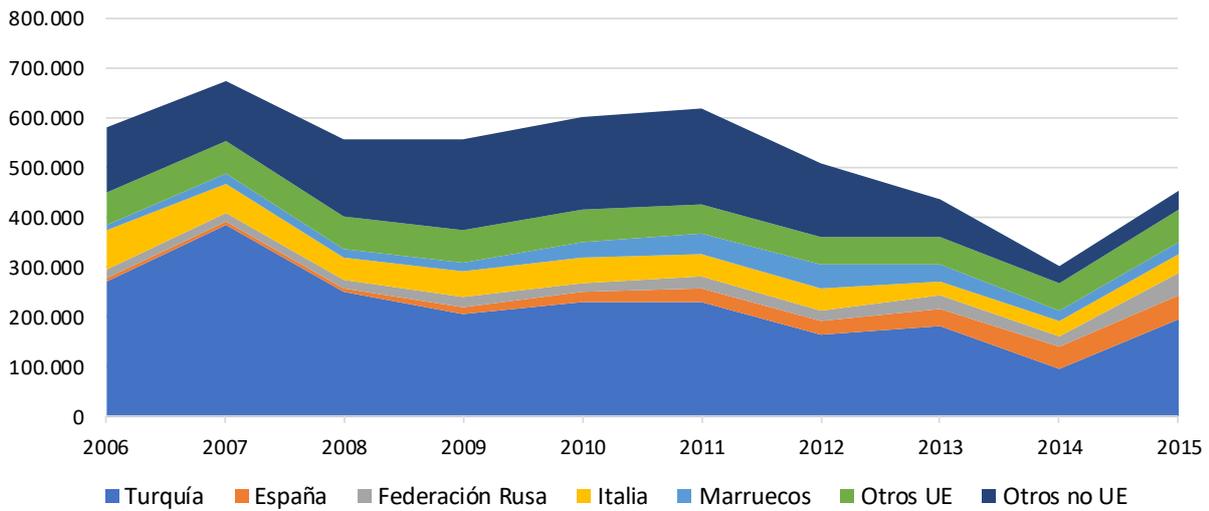
- los códigos NC para la anchoa fresca, la anchoa congelada y la anchoa seca hacen referencia a «engraulis spp.». Se incluyen la anchoa europea, la anchoa argentina, la anchoa de Sudáfrica, la anchoa japonesa, la anchoa californiana y la anchoveta peruana;
- los códigos NC y PRODCOM para la «anchoa preparada o en conserva» no están relacionados específicamente con «engraulis spp.». Dentro de la nomenclatura de las principales especies comerciales (PEC), la «anchoa» se refiere a «engraulis spp.» Y otras especies de anchoa (anchoveta escamuda, anchoa de río, etc.).

Las capturas en las zonas europea y mediterránea son casi exclusivamente de anchoa europea. Las importaciones de otros orígenes pueden incluir otras especies.

1.2 Capturas y disponibilidad de la anchoa europea

Las capturas mundiales de anchoa europea alcanzaron las 432.361 toneladas en 2015 (-25% con respecto a 2006). Turquía es el mayor productor, con un 45% de las capturas mundiales (193.492 toneladas en 2015, -28% desde 2006). España es el segundo mayor productor (49.982 toneladas) con un gran incremento con respecto a la última década (capturas seis veces mayores en 2015 en comparación con 2006). El tercer país es la Federación Rusa, con 45.683 toneladas en 2015 (las toneladas de 2015 prácticamente triplican las de 2006). Italia es el cuarto mayor productor, con 37.511 toneladas en 2015. Las capturas italianas de 2015 duplicaron con creces las de 2006 (81.174 toneladas). Las capturas italianas descendieron considerablemente entre 2006 y 2013 (29.664 toneladas en 2013), pero llevan aumentando desde 2013. Las capturas comunitarias alcanzaron las 129.159 toneladas en 2015 y representaron el 30% de las capturas mundiales.

Figura 1 – Producción mundial de anchoa europea (toneladas)



Fuente: FAO

Tabla 1 – Producción mundial de anchoa europea (toneladas)

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Turquía	270.000	385.000	251.675	204.699	229.023	228.491	163.982	179.615	96.440	193.492
España	8.193	7.323	6.748	15.484	20.724	27.763	26.697	36.148	42.760	49.982
Federación Rusa	16.120	14.742	14.720	17.887	16.848	24.961	22.336	26.224	21.745	45.683
Italia	81.174	61.216	45.039	54.388	54.095	46.237	42.800	29.664	31.842	37.511
Marruecos	9.871	18.393	19.042	16.074	30.220	39.471	50.331	35.065	17.768	24.963
Grecia	14.156	16.020	15.103	14.539	12.042	8.896	9.506	8.752	9.847	13.515
Croacia	11.850	13.200	13.054	15.456	15.224	14.387	8.290	8.904	8.594	12.340
Otros UE	37.252	35.018	31.531	18.017	22.524	26.614	17.969	7.077	8.608	16.411
Otros no UE	131.339	122.211	153.200	181.027	187.366	190.298	148.542	74.662	34.635	38.464
Total	579.955	673.123	550.112	537.571	588.066	607.118	490.453	406.111	272.239	432.361
Total UE	152.625	132.777	111.475	117.884	124.609	123.897	105.262	90.545	101.651	129.759

Fuente: FAO

2 EL MERCADO COMUNITARIO DE LA ANCHOA

2.1 Estructura del mercado comunitario

2.1.1 Mercado aparente por Estado miembro

El consumo comunitario de anchoa fue de 143.628 toneladas en 2015³. El 71,3% del consumo de anchoa en la UE se encuentra en manos de dos Estados miembros (EE MM): España (40,8%) e Italia (30,5%), con 58.640 toneladas y 43.830 toneladas consumidas respectivamente en equivalente en peso vivo. Estos Estados miembros son los mayores productores e importadores de anchoa. Los siguientes Estados miembros en términos de consumo aparente son Grecia (10.000 toneladas) y Francia (9.237 toneladas). El consumo aparente del resto de los Estados miembros se sitúa por debajo de las 4.000 toneladas en cada uno de ellos.

La siguiente tabla muestra un cálculo del mercado aparente de la anchoa en los principales Estados miembros y a nivel comunitario.

Tabla 2 – Balance de suministro de la anchoa por Estado miembro en toneladas en equivalente en peso vivo (p.v.) en 2015

	Capturas (t)	Importaciones (toneladas en p.v.)	Exportaciones (toneladas en p.v.)	Consumo aparente (toneladas en p.v.)
ES	49.922	36.147	27.429	58.640
IT	37.511	26.288	19.969	43.830
EL	13.515	449	3.963	10.000
FR	5.653	9.612	6.029	9.237
UK	32	3.783	185	3.630
DE	26	3.982	839	3.169
DK	2.762	68	10	2.820
NL	2.129	1.092	682	2.539
HR	12.624	990	11.184	2.430
UE 28	126.909	51.175	34.456	143.628

Fuente: Elaboración de EUMOFA datos de EUROSTAT y EUROSTAT-COMEXT

³ El mercado aparente se basa en el equivalente en peso vivo (p.v.). Los equivalentes en peso vivo se calculan gracias a los factores de conversión de EUMOFA: <https://www.eumofa.eu/documents/20178/24415/Metadata+2+-+DM+-+Annex+7+CF+per+CN8+%252707-%252714.pdf/7e98ac0c-a8cc-4223-9114-af64ab670532>

2.1.2 Importaciones

Los principales importadores de anchoa en equivalente en peso vivo son España, Italia, Francia, Alemania y el Reino Unido. La tabla 3 muestra información detallada sobre las importaciones de anchoa y productos de anchoa en cada uno de los Estados miembros.

Anchoa preparada o en conserva

La anchoa preparada o en conserva es el mayor producto importado en términos de volumen. En 2016, representó el 43% y el 91% del volumen (p.v.) importado en cada uno de estos Estados miembros. En la mayoría de los casos, los productos se importan desde terceros países: entre un 89% y un 94% de las importaciones españolas proceden de terceros países (principalmente de Marruecos y, en menor medida, de Perú), así como las de Italia (en su mayoría de Marruecos, Albania, Túnez y Perú) y Francia (principalmente de Marruecos). El porcentaje alcanza el 58% en Alemania (principalmente de Perú y Marruecos) y solamente un 12% en el Reino Unido (sus importaciones proceden en su mayoría de España y Francia).

Anchoa fresca

La mayor parte de la anchoa fresca importada a España procede de países intracomunitarios. Las importaciones de anchoa fresca alcanzaron las 13.270 toneladas en España en 2016 y representaron el 36% de las importaciones de anchoa a España (p.v.). La anchoa fresca importada a España procede de Portugal, Italia y Francia. Los siguientes mayores importadores son Italia (3.591 toneladas en 2015 y 2.772 toneladas en 2016), Alemania (792 toneladas en 2016) y Francia (567 toneladas en 2016).

Anchoa en salazón

La anchoa en salazón se importa en su mayoría de España e Italia (respectivamente 4.899 toneladas en p.v. y 4.313 toneladas en p.v. en 2016). Estas importaciones a España e Italia proceden en gran medida de terceros países (97% del volumen en España y 40% en Italia). En 2016, la anchoa en salazón importada a España procedió principalmente de Argentina y, en menor medida, de Perú y Marruecos; la anchoa en salazón importada a Italia procede en su mayoría de España, Marruecos, Croacia, Albania y Túnez. El siguiente importador de anchoa en salazón es Francia (478 toneladas en p.v. en 2016, 87% de terceros países). Las importaciones a Alemania y al Reino Unido se encuentran por debajo de 50 toneladas en p.v..

Anchoa congelada

Las importaciones de anchoa congelada solamente son representativas en España y Alemania (2.351 toneladas y 526 toneladas importadas en 2016, respectivamente). Las importaciones proceden principalmente de países intracomunitarios (88% en España y 74% en Alemania).

Anchoa seca

Las importaciones de anchoa seca solo son representativas en el Reino Unido (902 toneladas en p.v. en 2016), Italia (758 toneladas en p.v.) y España (315 toneladas en p.v.).

La siguiente tabla indica el volumen de anchoa importada a los principales Estados miembros. El volumen se indica en toneladas de producto final y en equivalente en peso vivo (p.v.). Los volúmenes en p.v. se indican para comparar los diferentes productos y no subestimar la importancia de las importaciones de los productos procesados.

Tabla 3: Importaciones de anchoa (toneladas de productos y toneladas en p.v.) en los principales Estados miembros en 2016

		Toneladas producto final			Toneladas p.v.
		Extracom.	Intracom.	Total	Total
ES	Fresco	35	13.235	13.270	13.270
	Congelado	291	2.060	2.351	2.351
	Preparado	7.283	491	7.774	15.548
	Salado	3.559	124	3.683	4.899
	Seco	22	72	95	315
	Total		11.191	15.982	27.173

IT	Fresco	0	2.772	2.772	2.772
	Congelado	8	99	107	107
	Preparado	7.234	512	7.746	15.492
	Salado	1.284	1.958	3.243	4.313
	Seco	10	218	228	758
	Total		8.536	5.559	14.095

FR	Fresco	0	567	567	567
	Congelado	0	9	9	9
	Preparado	4.583	541	5.124	10.248
	Salado	312	47	359	478
	Seco	0	0	0	0
	Total		4.896	1.164	6.060

DE	Fresco	0	792	792	792
	Congelado	137	389	526	526
	Preparado	779	561	1.340	2.681
	Salado	0	35	35	46
	Seco	2	4	6	21
	Total		918	1.781	2.699

UK	Fresco	0	21	21	21
	Congelado	43	13	56	56
	Preparado	155	1.106	1.261	2.522
	Salado	0	10	10	14
	Seco	33	238	271	902
	Total		231	1.388	1.619

Fuente: EUMOFA basado en EUROSTAT/COMEXT

2.1.3 Exportaciones

Los principales exportadores son España, Italia, Croacia, Francia y Grecia. Los tres productos más exportados son la anchoa en salazón, la anchoa fresca y la anchoa preparada o en conserva. La tabla 4 muestra los datos de las exportaciones de los principales Estados miembros.

Anchoa en salazón

La anchoa en salazón es el producto de anchoa más exportado por los cinco principales exportadores (ES, IT, HR, FR, EL). En 2016, estos cinco Estados miembros alcanzaron las 16.408 toneladas en p.v.

España, Croacia e Italia son importantes exportadores de anchoa en salazón, con entre 3.211 y 7.454 toneladas en p.v. exportadas por cada Estado miembro en 2016. La mayor parte de las exportaciones se dirigen a terceros países: entre un 72% y un 95% del volumen se envía a países no comunitarios (principalmente Albania, Marruecos y Túnez), dependiendo del Estado miembro.

Anchoa fresca

Los principales exportadores son España (5.360 toneladas en 2016), Italia (5.210 toneladas en 2016 y 9.639 toneladas en 2015), Francia (2.476 toneladas), Croacia (1.397 toneladas) y Grecia (1.057 toneladas). La anchoa fresca es el principal producto de anchoa exportado desde Francia. Representa el 66% del volumen de los productos de anchoa exportados en 2016 (p.v.). En 2016, la anchoa fresca representó entre el 15% (España) y el 39% (Italia) del volumen total de las exportaciones de anchoa en cada Estado miembro. La anchoa fresca se exporta principalmente a países intracomunitarios (entre el 66% y el 100%, dependiendo del Estado miembro).

Anchoa preparada o en conserva

En 2016, la anchoa preparada o en conserva fue uno de los principales productos exportados en volumen: 6.883 toneladas en p.v. desde España, 4.573 toneladas en p.v. desde Italia (5.744 toneladas en p.v. en 2015), 1.159 toneladas en p.v. desde Francia, 980 toneladas en p.v. desde Croacia y 399 toneladas en p.v. desde Grecia. La anchoa preparada o en conserva se exporta principalmente a países intracomunitarios desde España, Croacia, Francia y Grecia. Solamente Italia se orienta más hacia terceros países (el 64% de las exportaciones se destinan a terceros países).

Anchoa congelada

Tres Estados miembros son importantes exportadores de anchoa congelada: España (3.938 toneladas en 2016), Croacia (1.440 toneladas) y Grecia (1.190 toneladas). Las exportaciones de anchoa congelada se encuentran limitadas a las procedentes de Italia y Francia.

Anchoa seca

España es el único exportador importante de anchoa seca: en 2016 se exportaron 806 toneladas de producto (2.682 toneladas en p.v.).

Tabla 4: Exportaciones de anchoa (toneladas de productos y toneladas en p.v.) en los principales Estados miembros en 2016

		Toneladas producto final			Toneladas p.v.
		Extracom.	Intracom.	Total	Extracom.
ES	Fresco	1.830	3.530	5.360	5.360
	Congelado	3.557	381	3.938	3.938
	Preparado	1.122	2.320	3.441	6.883
	Salado	4.623	982	5.604	7.454
	Seco	541	265	806	2.682
	Total	11.672	7.477	19.149	26.317

		Toneladas producto final			Toneladas p.v.
		Extracom.	Intracom.	Total	Extracom.
IT	Fresco	526	4.684	5.210	5.210
	Congelado	236	104	340	340
	Preparado	1.461	825	2.286	4.573
	Salado	2.294	120	2.414	3.211
	Seco	11	32	43	143
	Total	4.529	5.765	10.293	13.476

HR	Fresco	217	1.180	1.397	1.397
	Congelado	217	1.223	1.440	1.440
	Preparado	1	489	490	980
	Salado	2.965	1.140	4.105	5.459
	Seco	0	0	0	0
	Total	3.400	4.032	7.432	9.277

FR	Fresco	0	2.476	2.476	2.476
	Congelado	42	33	74	74
	Preparado	36	544	580	1.159
	Salado	23	3	26	35
	Seco	0	0	0	1
	Total	101	3.054	3.156	3.744

EL	Fresco	304	753	1.057	1.057
	Congelado	1	1.189	1.190	1.190
	Preparado	23	177	199	399
	Salado	13	174	188	249
	Seco	0	1	1	3
	Total	341	2.293	2.634	2.897

Fuente: EUMOFA basado en EUROSTAT/COMEXT

2.1.4 Producción de anchoa preparada o en conserva

Las estadísticas de producción de la anchoa procesada se encuentran disponibles para la «anchoa preparada o en conserva» en EUROSTAT/PRODCOM. Se incluye la anchoa en conserva en aceite. Las estadísticas de EUROSTAT/PRODCOM hacen referencia a la fase de fábrica y permiten calcular el precio del producto en dicha fase de la cadena de suministro.

España es el mayor productor comunitario, con 11.124 toneladas para 134 millones de euros en 2016 (+28% en volumen y +27% en valor desde 2008); Italia es el segundo mayor productor comunitario con 3.951 toneladas y 37 millones de euros en 2016 (-40% en volumen y -34% en valor desde 2008).

Según los datos de EUROSTAT/PRODCOM, el precio de fábrica de la anchoa preparada o en conserva oscila entre 1,24 EUR/kg (Croacia en 2014) y 28,64 EUR/kg (Francia 2015): esto resalta la gran diversidad de productos de esta categoría. Los precios están comprendidos entre 8,43 EUR/kg y 12,37 EUR/kg en Italia, con una media de 9,37 EUR/kg en 2016).

La siguiente figura muestra la evolución del volumen, valor y precio de la producción de anchoa preparada o en conserva en Italia y España entre 2008 y 2016 (índice de evolución).

Figura 2: índice de evolución del volumen, valor y precio de la anchoa preparada o en conserva en España entre 2008 y 2016 (100=2008)

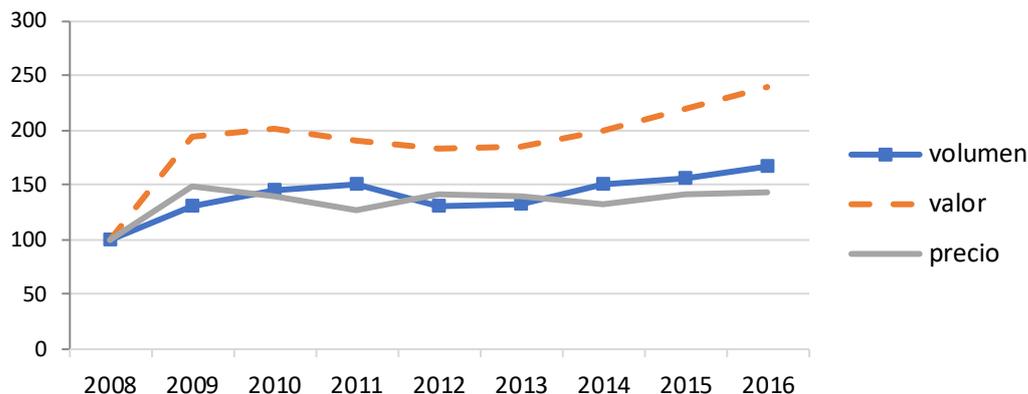
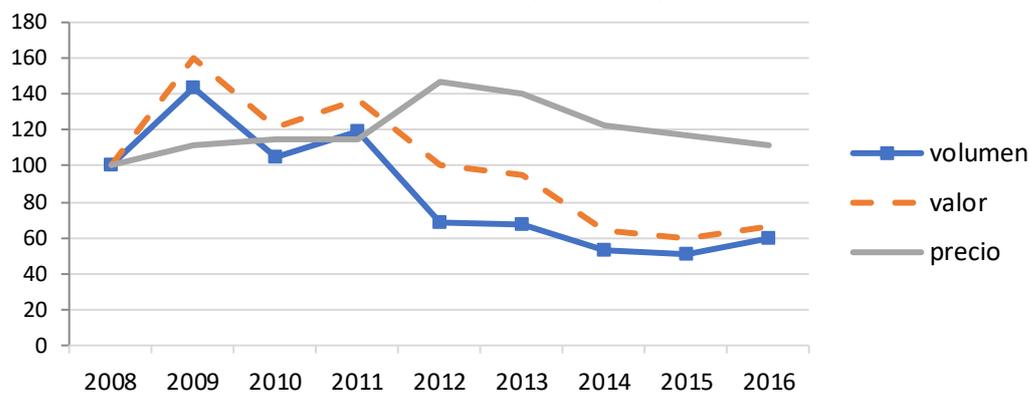


Figura 3: índice de evolución del volumen, valor y precio de la anchoa preparada o en conserva en Italia entre 2008 y 2016 (100=2008)



Fuente: EUROSTAT / PRODCOM

La siguiente tabla muestra los datos de volumen, valor y precio (a nivel de fábrica) de la anchoa preparada o en conserva por Estado miembro (no existen datos disponibles para todos los Estados miembros).

Tabla 5: Volumen, valor y precio de la anchoa preparada o en conserva por Estado miembro

Volumen (t)	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
ES	8.707	8.683	9.604	9.968	8.616	8.749	10.012	10.396	11.124
IT	6.633	9.489	6.993	7.893	4.520	4.470	3.482	3.340	3.951
EL	605	561	1.038	554	644	694	723	750	743
EE	na	na	0	0	2	105	99	992	208
FR	na	211	na	na	84	94	143	110	176
HR	2.195	19	4	40	0	49	700	329	24
UK	0	na	22	na	0	na	0	0	0
PT	39	35	63	35	na	na	na	6	15
BG	0	na	76	na	na	na	69	na	na

Valor (1000 EUR)	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
------------------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

ES	105.954	108.636	112.603	106.286	102.414	103.237	112.041	123.220	134.237
IT	55.942	89.329	67.954	76.415	55.907	52.892	36.101	33.089	37.003
EL	2.606	3.630	4.768	3.466	3.221	3.484	3.653	4.248	4.033
EE	na	na	0	0	27	867	819	5.873	1.234
FR	na	1.862	na	na	1.286	1.522	2.028	3.152	na
HR	3.479	47	9	156	0	153	869	1.604	372
UK	0		191	na	0	na	0	0	0
PT	408	451	720	433	na	na	na	151	230
BG	0	na							

Precio (EUR/kg)	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
ES	12,17	12,51	11,72	10,66	11,89	11,80	11,19	11,85	12,07
IT	8,43	9,41	9,72	9,68	12,37	11,83	10,37	9,91	9,37
EL	4,31	6,47	4,59	6,26	5,00	5,02	5,06	5,66	5,43
EE	na	na	na	na	15,81	8,25	8,26	5,92	5,92
FR	na	8,81	na	na	15,34	16,16	14,23	28,64	na
HR	1,59	2,47	2,37	3,89	na	3,13	1,24	4,87	15,49
UK	na	na	8,71	na	na	na	na	na	na
PT	10,55	13,01	11,50	12,29	na	na	na	27,23	15,62
BG	na								

na: no disponible

Fuente: EUROSTAT / PRODCOM

2.2 Segmentación del mercado de la anchoa procesada

La segmentación del mercado se basa en las siguientes características:

- tipo de proceso;
- ingredientes adicionales;
- escala de producción;
- marcas;
- esquema específico de calidad (indicación geográfica).

2.2.1 Tipo de proceso

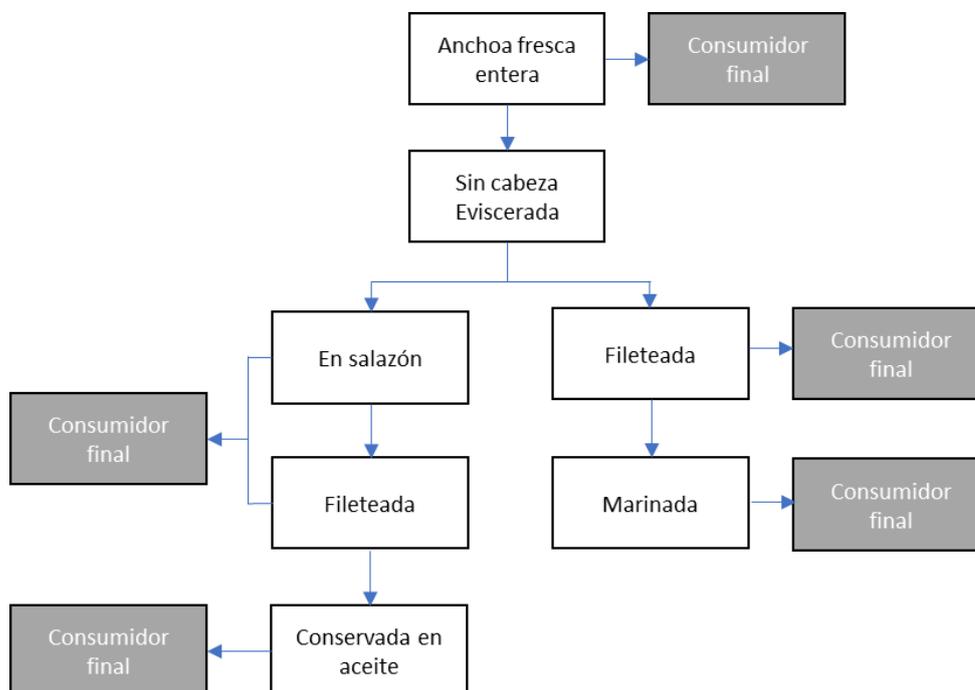
La anchoa se puede consumir fresca o procesada. Los principales productos procesados son:

- conservados en aceite;
- anchoa en salazón;
- anchoa marinada.

El principal producto de anchoa procesada en Italia es la anchoa preparada o en conserva en aceite. Se trata de un producto de semiconserva con un tiempo de almacenamiento de 18 meses. En el presente estudio se analiza la estructura de precios de este producto (tanto desde el punto de vista de la producción industrial como de la de pequeña escala). La anchoa en salazón puede utilizarse como materia prima para la producción de anchoa en conserva en aceite (las partes interesadas estiman que el 95% del volumen de anchoa en salazón disponible se utiliza para la producción de anchoa en conserva) y puede considerarse como un producto final y venderse al consumidor (en torno al 5% del volumen). La anchoa en salazón destinada al consumidor final es un producto tradicional de Italia y también se estudia en el análisis de la estructura de los precios (producción a pequeña escala).

La siguiente figura detalla las fases de producción para cada tipo de producto.

Figura 4: Fases de producción de los diferentes tipos de anchoa procesada



2.2.2 Tipos de ingredientes

Aunque se pueden utilizar diferentes tipos de aceite para la anchoa en conserva en aceite, el aceite de oliva y el de girasol son los más utilizados.

Asimismo, a la anchoa en conserva en aceite y a la anchoa marinada se les pueden añadir ingredientes específicos. Existe una amplia variedad de ingredientes posibles: especias, hierbas aromáticas...

2.2.3 Envasado

La anchoa procesada se envasa en tarros de cristal o en latas de metal.

2.2.4 Escala de producción

La producción de anchoa en conserva se realiza a través de diferentes empresas en Italia:

- empresas a escala industrial: algunas o todas las fases de la producción se pueden realizar en terceros países del Mediterráneo, como Albania, Túnez y Marruecos (véase el apartado 2.3. sobre flujos de importación/exportación de productos de anchoa de/a Italia);
- producción a pequeña escala: un gran número de empresas a pequeña escala producen anchoa procesada en toda Italia. Comercializan sus productos principalmente a nivel regional.

2.2.5 Marcas

Varias marcas están presentes en el mercado. Se trata de marcas de empresas y marcas propias (marcas blancas).

2.2.6 Control de calidad (indicaciones geográficas)

Existen dos indicaciones geográficas (IG) registradas en la UE referentes a la anchoa y ambas cuentan con indicaciones geográficas protegidas (IGP):

- IGP «*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*» (Italia, registrada en 2008),
- IGP «*Anchois de Collioure*» (Francia, registrada en 2004).

Estas dos IGP hacen referencia a la anchoa procesada. De acuerdo con la Información recogida en el contexto de este estudio, no se han producido ventas bajo la IGP *Acciughe sotto sale del Mar Ligure* en 2017 (menos de 1 tonelada vendida bajo la IGP en 2015 y 2016). Esto se debe al pequeño tamaño de la anchoa pescada en el mar de Liguria, que no cumple con las especificaciones de la IGP.

Figura 5: logo IGP



2.3 El mercado italiano

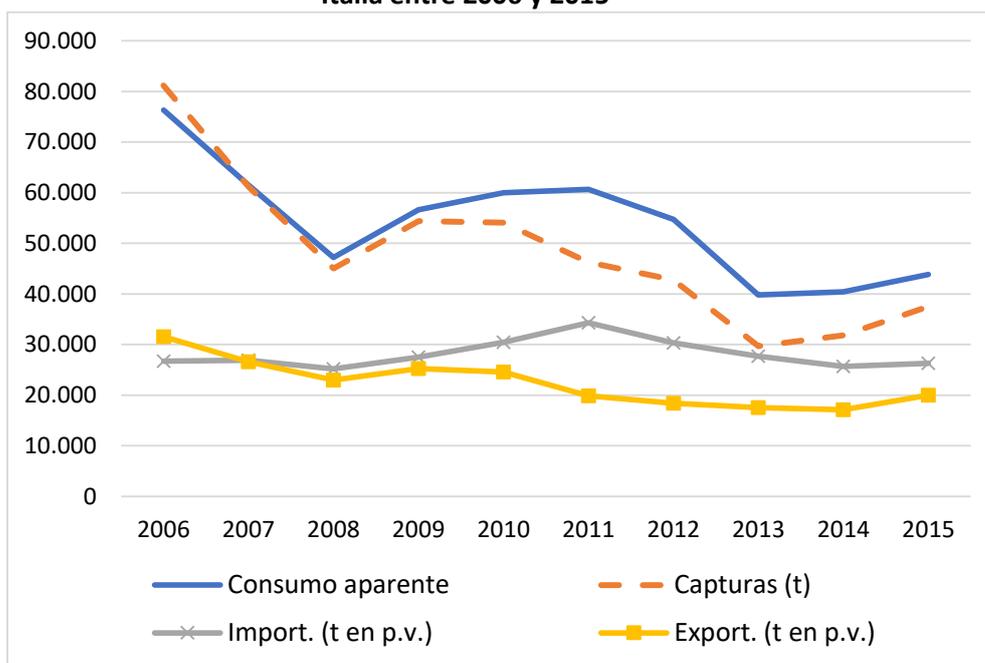
2.3.1 Balance de suministro

En 2015, el consumo aparente de anchoa en Italia fue de 43.832 toneladas en p.v.. El consumo aparente descendió considerablemente entre 2006 y 2015 (-43%, con respecto a las 76.307 toneladas de 2006). Esto se debe al fuerte descenso de las capturas. El consumo cayó en 32.476 toneladas en p.v., mientras que las capturas descendieron 43.663 toneladas a lo largo del periodo. La tasa de autoabastecimiento oscila entre el 75% (2013) y el 106% (las capturas superan al consumo aparente en 2006). La tasa de autoabastecimiento de 2015 fue del 86%.

Las importaciones se mantuvieron relativamente estables (-2% en volumen en p.v. entre 2006 y 2015), pero las exportaciones sufrieron un importante descenso en relación con la disminución de las capturas (-37%).

La siguiente figura muestra la evolución de las capturas, importaciones, exportaciones y consumo aparente de la anchoa entre 2006 y 2015.

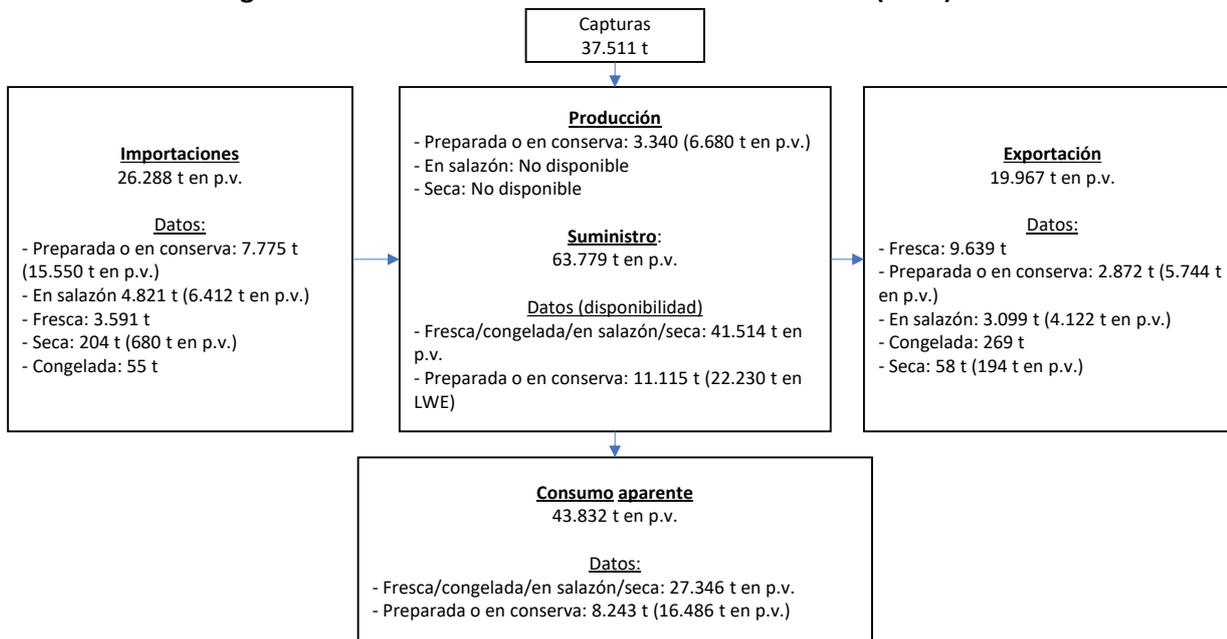
Figura 6: Evolución de las capturas, importaciones (p.v.), exportaciones (p.v.) y consumo aparente (p.v.) en Italia entre 2006 y 2015



Fuente: Elaboración de EUMOFA con datos de EUROSTAT y EUROSTAT-COMEXT

La siguiente figura proporciona información detallada sobre el balance de suministro de la anchoa en Italia.

Figura 7: balance de suministro de la anchoa en Italia (2015)

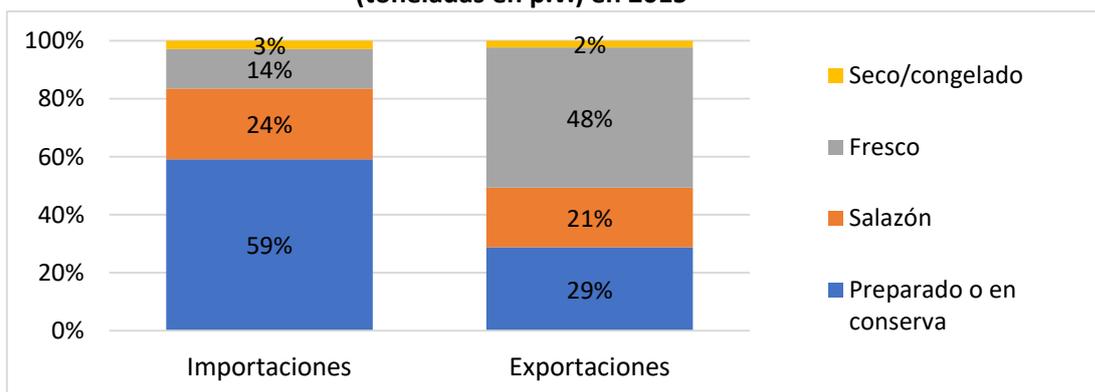


Fuente: Elaboración de EUMOFA con datos de EUROSTAT y EUROSTAT-COMEXT

La anchoa preparada o en conserva representa el 38% del consumo aparente en Italia (2015). Tres cuartos (74%) de la anchoa preparada o en conserva disponible (producción + importaciones) se consumen en el mercado nacional y un cuarto (26%) se exporta.

Las importaciones (26.288 toneladas en p.v. en 2015) superan a las exportaciones (19.967 toneladas en p.v.). Las importaciones se componen principalmente de anchoa preparada o en conserva (59% del volumen en p.v.) y de anchoa en salazón (24%). Las exportaciones también incluyen un porcentaje importante de anchoa fresca (48%).

Figura 8: Porcentaje de los distintos tipos de productos dentro de las importaciones y exportaciones (toneladas en p.v.) en 2015



Fuente: Elaboración de EUMOFA con datos de EUROSTAT-COMEXT

2.3.2 Producción

La producción de anchoa preparada o en conserva en Italia fue de 3.340 toneladas en 2015 y de 3.951 toneladas en 2016 (fuente: EUROSTAT / PRODCOM). Según las entrevistas con las partes implicadas, entre 8 y 10 empresas industriales se ocupan de un 75-80% de la producción nacional (2.500 toneladas - 3.000 toneladas de producción industrial), el 20-25% restante pertenece a empresas a pequeña

escala (500 toneladas - 1000 toneladas de producción a pequeña escala). No hay información disponible sobre el volumen de producción de la anchoa en salazón en Italia.

Tanto los productores industriales como aquellos a pequeña escala manifestaron su preocupación con respecto al tamaño de la anchoa y la sostenibilidad de los stocks. Las tallas mayores son más fáciles de procesar (especialmente en la fase de fileteado) y permiten una mejor valorización en el mercado. Los productores industriales consideran que 10-12 cm es un buen tamaño para la anchoa procesada. En lo que concierne a la IGP «*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*», las especificaciones indican que la talla mínima para la anchoa es de 12 cm y la máxima es de 20 cm (35-50 peces/kg)⁴. De acuerdo con las entrevistas, la ausencia de ventas bajo la IGP en 2017 se debe a la falta de volumen de anchoa de talla mínima en la zona protegida.

2.3.3 Consumo

Existe información limitada sobre el consumo de anchoa procesada en Italia. Se ha recogido algo de Información a través de entrevistas cualitativas con las partes implicadas en la cadena de suministro:

- el mercado nacional de la anchoa procesada ha aumentado en los últimos años (+2-3%/año);
- la anchoa procesada se consume principalmente en festividades, como Navidad o Semana Santa, según indica una encuesta realizada a un procesador;
- el consumo de anchoa procesada es principalmente de anchoa en conserva en aceite; las partes interesadas estiman que un 95% de la anchoa en salazón se utiliza como materia prima para la anchoa en conserva en aceite.

2.3.4 Importaciones

Productos preparados o en conserva (7.746 toneladas; 64,8 millones de euros; 8,36 EUR/kg en 2016; fuente: EUROSTAT/COMEXT)

En equivalente en peso vivo, la anchoa preparada o en conserva representa el 59% de las importaciones totales de anchoa de Italia. Las importaciones alcanzaron los 64,8 millones de euros y las 7.746 toneladas en 2016.

Marruecos y Albania representan casi dos tercios de las importaciones (64% del volumen y del valor importados), Túnez es el tercer proveedor, con un 15% del volumen importado. A lo largo de la última década, las importaciones se dispararon en 2012 con 9.794 toneladas debido al aumento de las importaciones marroquíes (4.683 toneladas importadas desde Marruecos en 2012 en comparación con las 2.715 toneladas de 2016). Los precios de importación fueron bajos durante este pico, especialmente en el caso de los productos de Marruecos (5,12 EUR/kg en 2012 para los productos marroquíes). Los precios medios aumentaron en los últimos años, manteniéndose por debajo de los 6,00 EUR/kg entre 2006 y 2012 y alcanzando los 8,36 EUR/kg en 2016.

Según las entrevistas, los productos finales pueden comercializarse en el mercado nacional bajo marcas italianas.

Productos en salazón (3.243 toneladas; 13,6 millones de euros; 4,20 EUR/kg en 2016; fuente: EUROSTAT/COMEXT)

La anchoa en salazón puede utilizarse como producto final (5% del volumen, según las estimaciones de las partes interesadas) o como materia prima para la anchoa preparada o en conserva (95% del volumen, según las estimaciones).

En 2016, los productos en salazón representaron el 24% de las importaciones italianas en equivalente en peso vivo. Las importaciones alcanzaron las 3.242 toneladas de producto (4.313 toneladas en p.v.) y los 13,6 millones de euros.

⁴ Fuente: http://images.ge.camcom.gov.it/f/prodotti_tipici/acciughe_igp/di/disciplinare_acciughe.pdf

Tres países fueron responsables del 84% del volumen importado en 2016: España (1.286 toneladas; 40%), Marruecos (814 toneladas; 24%) y Croacia (638 toneladas; 20%).

El papel representado por Croacia fue predominante hasta 2012, con importaciones a Italia que alcanzaron las 5.597 toneladas (68% de anchoa en salazón importada). A partir de dicho periodo, la caída fue dramática (-89% entre 2012 y 2016). El precio subió de 2,23 EUR/kg en 2012 a 4,25 EUR/kg en 2016. Esta caída de las importaciones croatas coincidió con un descenso de las capturas croatas de anchoa (entre 11.000 toneladas y 15.500 toneladas capturadas al año entre 2006 y 2011, 8.000-9.000 toneladas entre 2011 y 2014 y aumento a 12.340 toneladas en 2015, fuente: FAO).

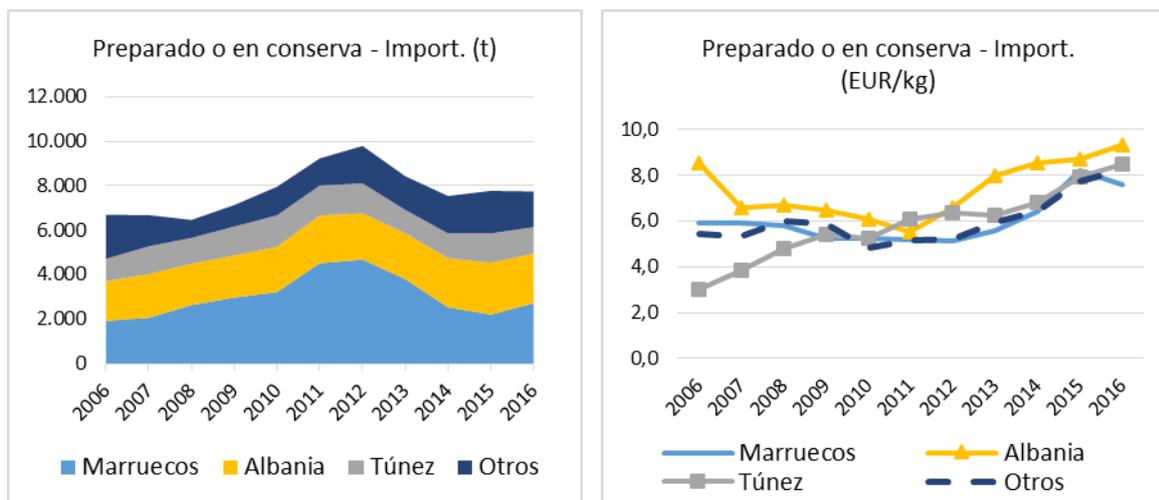
Se pueden identificar dos periodos entre 2006 y 2016:

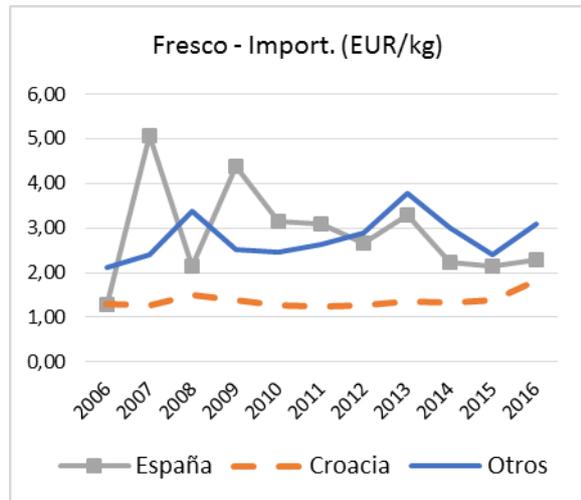
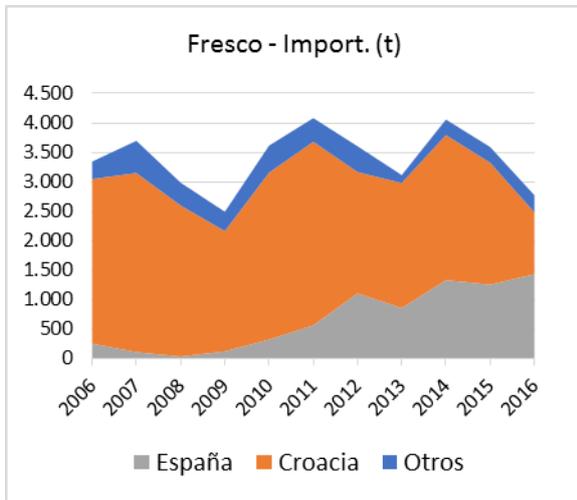
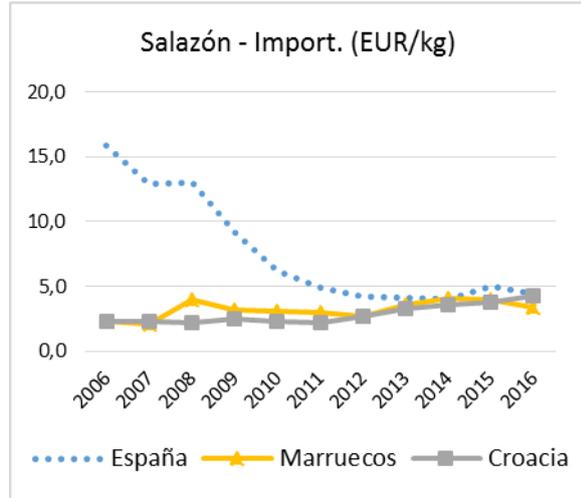
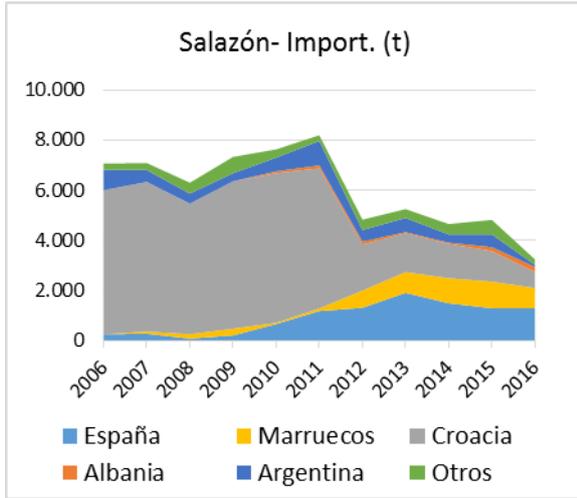
- 2006-2011: alto nivel de importaciones (entre 7.000 y 8.200 toneladas importadas al año). Croacia es responsable de al menos dos tercios del volumen importado (entre 68% y 84% del volumen importado);
- 2012-2016: descenso del volumen total de las importaciones (entre 3.200 y 5.300 toneladas), debido al fuerte descenso de las importaciones croatas (638 toneladas importadas en 2016); a pesar del aumento de las importaciones de España y Marruecos (1.286 toneladas y 814 toneladas importadas respectivamente en 2016).

Anchoa fresca (2.772 toneladas; 6,6 millones de euros; 2,20 EUR/kg en 2016; fuente: EUROSTAT/COMEXT)

En 2016, la anchoa fresca representó el 14% de las importaciones de anchoa de Italia. España y Croacia son los principales orígenes de la anchoa fresca importada a Italia. Estos Estados miembros representan el 90% de las importaciones (1.434 toneladas y 1.047 toneladas respectivamente en 2016). Las importaciones alcanzaron su máximo en 2011 con 4.082 toneladas y cayeron a 2.772 toneladas en 2016. A lo largo del periodo 2006-2016, el porcentaje de Croacia cayó considerablemente (83% del volumen importado desde Croacia en 2006 y 38% en 2016), mientras que el volumen procedente de España aumentó con fuerza (8% en 2006 y 52% en 2016). El precio de la anchoa española se mantuvo por encima del de la anchoa croata a lo largo del periodo (1,24 – 1,82 EUR/kg para la anchoa de Croacia frete a 1,29 – 5,06 EUR/kg para la anchoa de España).

Figura 9: Volumen (t) y precios (EUR/kg) de las importaciones a Italia de anchoa y productos de anchoa por países de origen entre 2006 y 2016





Fuente: EUMOFA basado en EUROSTAT/COMEXT

2.3.5 Exportaciones

Anchoa fresca (5.210 toneladas; 11,5 millones de euros; 2,22 EUR/kg en 2016; fuente: EUROSTAT/COMEXT)

Las exportaciones de anchoa fresca desde Italia descendieron considerablemente entre 2006 y 2016: -74% en volumen para alcanzar 5.210 toneladas en 2016 (19.719 toneladas en 2006). El precio de exportación fue de 2,22 EUR/kg en 2016, el mayor registrado desde 2006 (mínimo a 1,38 EUR/kg).

España y Alemania representan el 70% de la anchoa fresca exportada desde Italia. El comercio a España descendió considerablemente (18.460 toneladas en 2006 frente a 2.522 toneladas en 2006). Este descenso fue simultáneo a un fuerte aumento de la pesca de anchoa en España: 8.193 toneladas capturadas en 2006 y 49.982 toneladas en 2016 (estos cambios registrados en España están relacionados con el estado de los stocks y la aplicación de medidas de gestión para la anchoa en el golfo de Vizcaya). España fue el segundo mayor país del mundo para la pesca de anchoa en 2016 (Italia fue el segundo mayor productor del mundo hasta 2011, y el cuarto en 2016).

Anchoa preparada o en conserva (2.286 toneladas; 26 millones de euros; 11,39 EUR/kg en 2016; fuente: EUROSTAT/COMEXT)

Las exportaciones de anchoa preparada o en conserva cayeron un 18% entre 2006 y 2016 en volumen, pero ascendieron un 7% en valor (2.794 toneladas, 15,2 millones de euros en 2006 frente a 2.286 toneladas y 26 millones de euros en 2016). Esto se debe a un fuerte aumento del precio (5,45 EUR/kg en 2006 y 11,39 EUR/kg en 2016).

Existen varios mercados con volúmenes de exportación similares, de entre 100 y 300 toneladas en 2016: el primero es Australia, seguido de Estados Unidos, Japón, Austria, Alemania, Albania, Francia, Bélgica y Canadá. Los precios se situaron entre los 6,40 EUR/kg de Albania y los 14,13 EUR/kg de Japón. Las exportaciones a Albania fueron mucho mayores hasta 2015 y llegaron a su máximo en 2008 con 1.585 toneladas (a un precio bajo: 2,36 EUR/kg).

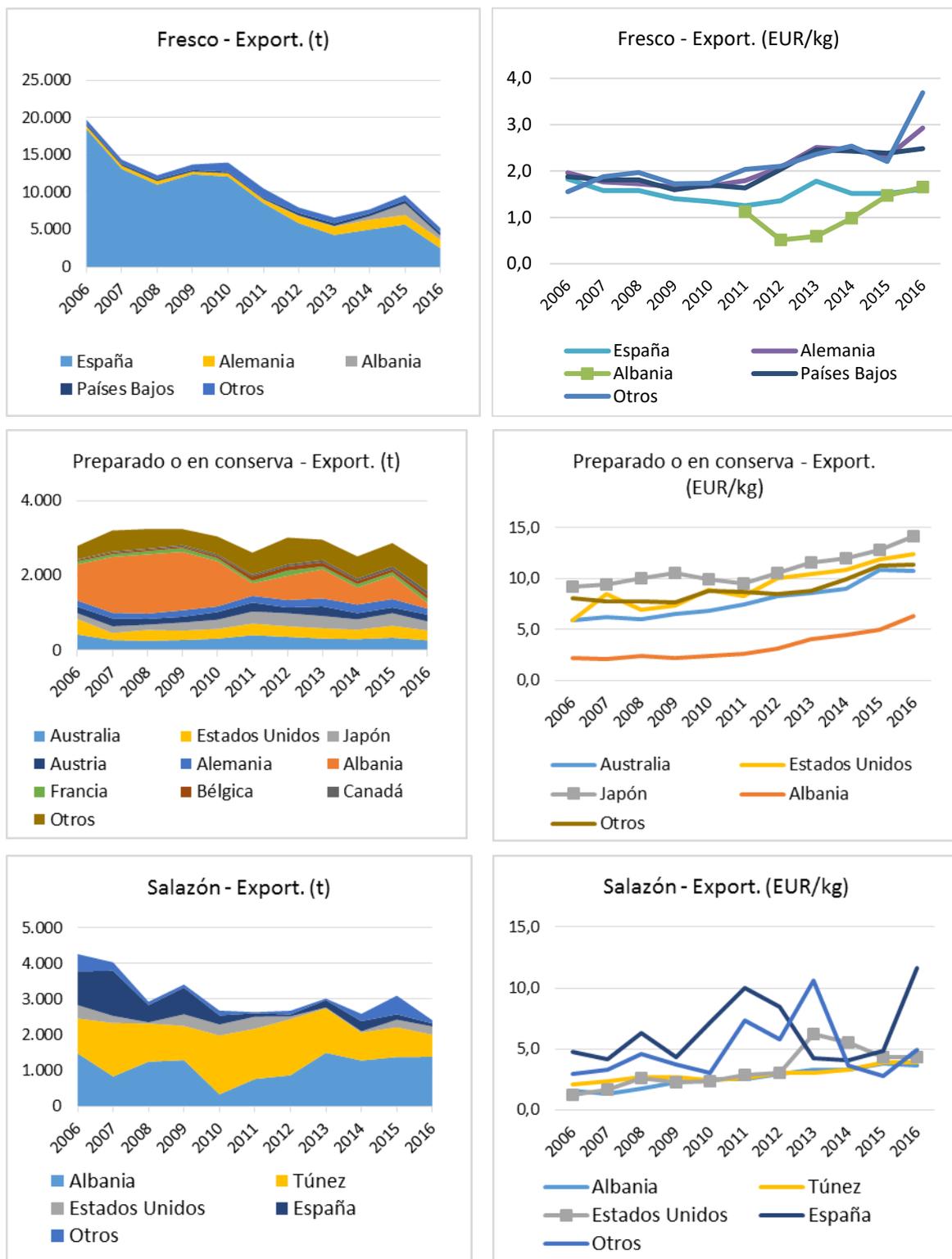
Anchoa en salazón (2.414 toneladas; 9,9 millones de euros; 4,11 EUR/kg en 2016; fuente: EUROSTAT/COMEXT).

Las exportaciones de anchoa en salazón cayeron un 43% en volumen entre 2006 y 2016 (2.414 toneladas en 2016). No obstante, este descenso es menos importante en términos de valor (-7% entre 2006 y 2016, 9,9 millones de euros en 2016) debido a un aumento del precio (2,54 EUR/kg en 2006 y 4,11 EUR/kg en 2016).

Albania es el mayor destino con 1.387 toneladas exportadas en 2016 (3,65 EUR/kg), seguida de Túnez (619 toneladas; 3,88 EUR/kg) y Estados Unidos de América (232 toneladas; 4,38 EUR/kg).

La anchoa en salazón se puede comercializar como producto final en algunos destinos (por ejemplo en Estados Unidos de América) y como materia prima para la producción de anchoa preparada o en conserva para otros destinos (por ejemplo en Albania o en Túnez, que producen anchoa preparada o en conserva).

Figura 10: Volumen (t) y precios (EUR/kg) de exportación desde Italia de la anchoa y de los productos de anchoa por países de destino entre 2006 y 2016



Fuente: EUMOFA basado en EUROSTAT/COMEXT

3 PRECIOS A LO LARGO DE LA CADENA DE SUMINISTRO

Este capítulo analiza los precios y las tendencias en los diferentes niveles de la cadena de suministro de la anchoa procesada en Italia, con el fin de establecer un contexto para el análisis de la estructura de los precios (capítulo 4).

3.1 Fuentes de información de los precios

Los precios están disponibles para las diferentes fases de la cadena de suministro de la anchoa (desembarque, fase mayorista, importación/exportación, fábrica). No existe información pública disponible a nivel de fase minorista, no obstante, cabe destacar que la anchoa procesada se analiza por paneles a nivel minorista. La siguiente tabla muestra las fuentes de información sobre los precios de la cadena de suministro en Italia.

Tabla 6: Fuentes de los precios en Italia en las diferentes fases de la cadena de suministro

Fase de la cadena de suministro	Tipo de precio	Frecuencia	Fuente
Primera venta	Precio de primera venta	Semanal, mensual, anual	EUMOFA
Primera venta	Precio de primera venta	Semanal, mensual, anual	ISMEA
Fase mayorista	Precio mayorista	Semanal, mensual, anual	ISMEA
Fábrica	Precio aparente de la anchoa preparada o en conserva (no incluye la anchoa en salazón)	Anual	EUMOFA EUROSTAT / PRODCOM
Importación/exportación	Precios de importación (Free On Board)/precios de exportación (Cost Insurance and Freight) Fresca, congelada, preparada o en conserva, en salazón, seca	Mensual, anual	EUMOFA EUROSTAT/COMEXT
Fase minorista	Precio al consumidor	Mensual, anual	Empresas del panel No disponibles públicamente
Consumo en los hogares	Anchoa fresca consumida por un panel de hogares italianos	Mensual, anual	EUMOFA basado en el EUROPANEL

Precio de desembarque

El precio medio semanal de la anchoa desembarcada a nivel nacional oscila entre 1,35 EUR/kg (septiembre de 2013) y 4,54 EUR/kg (octubre de 2015). El precio medio anual está comprendido entre 1,70 y 2,29 EUR/kg. El precio depende del tamaño de la anchoa desembarcada y del volumen desembarcado con respecto a la demanda.

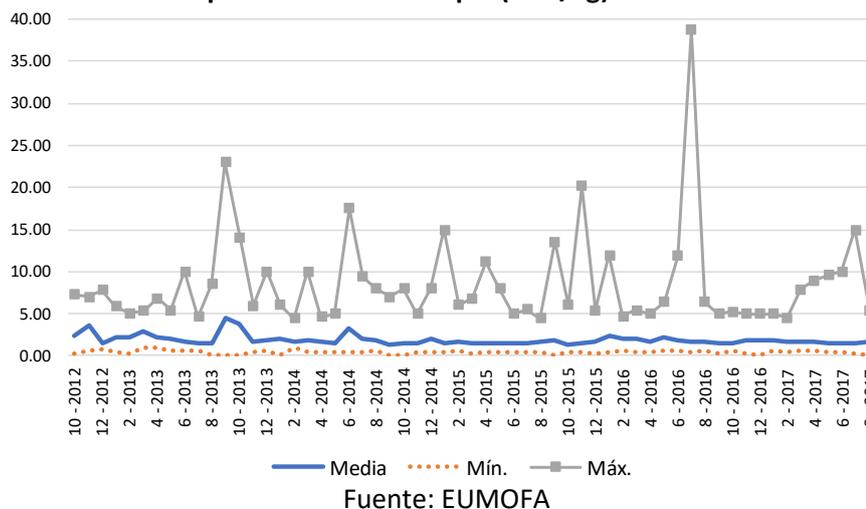
Los datos específicos de los puntos de desembarque muestran grandes diferencias de unas zonas a otras. Entre octubre de 2012 y agosto de 2017, la media de los precios semanales más bajos de los diferentes puntos de desembarque es de 0,45 EUR/kg y la media de los precios más altos de los

diferentes puntos de desembarque es de 8,54 EUR/kg. Los precios más altos superaron los 20,00 EUR/kg en tres puntos: en Pescara en septiembre de 2013, en Civitavecchia en julio de 2016 y en Viareggio en noviembre de 2015.

El siguiente gráfico muestra el precio de desembarque de la anchoa en Italia entre octubre de 2012 y agosto de 2017:

- media: precio medio semanal de todos los puntos de desembarque a nivel nacional,
- mínimo: menor precio semanal a nivel de punto de desembarque
- máximo: mayor precio semanal a nivel de punto de desembarque

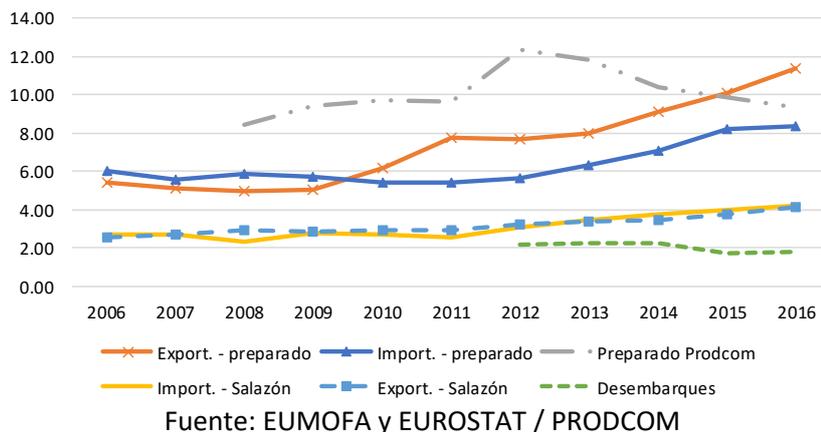
Figura 11: Precio semanal medio de la anchoa en primera venta en Italia y precio mínimo y máximo por punto de desembarque (EUR/kg)



Síntesis de los precios en los diferentes niveles de la cadena de suministro

La siguiente figura indica el precio:

- **En la fase de desembarque (media nacional):** los precios oscilan entre 1,70 y 2,18 EUR/kg entre 2012 y 2016;
- **Precios de importación y exportación de la anchoa en salazón:** (puede referirse al producto final y a la materia prima para la producción de anchoa preparada o en conserva): los precios de importación y exportación siguen las mismas tendencias (+55% y +61% respectivamente entre 2006 y 2016) y alcanzaron los 4,20 y los 4,11 EUR/kg en 2016;
- **Precios de importación y exportación de la anchoa preparada o en conserva:** los precios de exportación siguen siendo superiores a los precios de importación desde 2010 (11,39 EUR/kg y 8,36 EUR/kg respectivamente en 2016);
- **Precio de producción:** (EUROSTAT / PRODCOM): el valor máximo se alcanzó en 2012, con 12,37 EUR/kg, para descender a continuación hasta los 9,37 EUR/kg alcanzados en 2016.

Figura 12: Síntesis de los precios disponibles de la anchoa y la anchoa procesada en los diferentes niveles de la cadena de suministro

4 ESTRUCTURA DE LOS PRECIOS EN LA CADENA DE SUMINISTRO

Se propone un análisis de la estructura de los precios para tres productos:

- Anchoa en conserva de aceite (tarro de cristal) – escala industrial;
- Anchoa en conserva de aceite (tarro de cristal) – producción a pequeña escala,
- Anchoa en salazón (tarro de cristal) – producción a pequeña escala.

El análisis se basa en entrevistas cualitativas con productores (a escala industrial y pequeña escala), datos de la *Associazione Nazionale Conservieri Ittici e delle Tonnare* (ANCIT) y otras fuentes disponibles (ver datos enumerados en el apartado 3).

4.1 Anchoa en conserva de aceite (tarro de cristal) – escala industrial

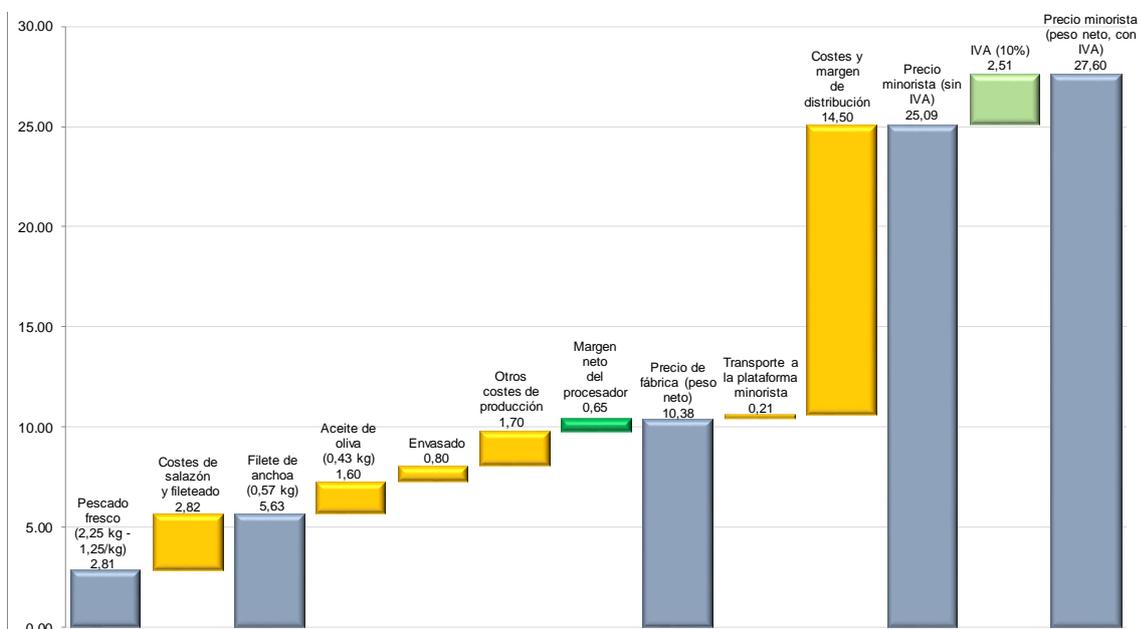
Para la producción de 1 kg de producto final de anchoa en conserva de aceite se necesitan 2,25 kg de pescado. El peso se reduce considerablemente debido a los procesos de salazón y fileteado, con un rendimiento del 20-25% entre la anchoa fresca y el filete en salazón (25% para el análisis de la estructura de los precios que figura a continuación). En la hipótesis que se presenta, el producto final está compuesto en un 57% de anchoa y en un 43% de aceite. El precio del pescado fresco es de 1,25 EUR/kg (entre 1,00 y 1,50 EUR/kg según las entrevistas). La anchoa utilizada para la producción industrial puede proceder de Italia o tener otro origen diferente.

Este análisis se centra en la producción realizada en Italia y en terceros países y destinada al mercado italiano. En dicho mercado, el rango de precios de la anchoa en conserva es muy amplio. El precio de este análisis se basa en información de paneles del mercado italiano (hipermercado + supermercado) sobre la anchoa en conserva.

Se ha proporcionado información sobre algunos costes específicos (envasado, anchoa, aceite de oliva) y se han agregado otros costes dentro de «otros costes de producción», lo cual incluye costes fijos, costes de la mano de obra, etc.

Figura 13: Estructura de los precios de la anchoa en conserva de aceite – escala industrial en Italia

	Media (EUR/kg)	% precio final
Pescado fresco (2,25 kg - 1,25 EUR/kg)	2,81	10%
Costes de salazón y fileteado	2,82	10%
Filete de anchoa (0,57 kg)	5,63	20%
Aceite de oliva (0,43 kg)	1,60	6%
Envasado	0,80	3%
Otros costes de producción	1,70	6%
Margen neto del procesador	0,65	2%
Precio de fábrica (peso neto)	10,38	38%
Transporte a la plataforma minorista	0,21	1%
Costes y margen de distribución	14,50	53%
Precio minorista (sin IVA)	25,09	91%
IVA (10%)	2,51	9%
Precio minorista (peso neto, con IVA)	27,60	100%



Fuente: encuesta de EUMOFA

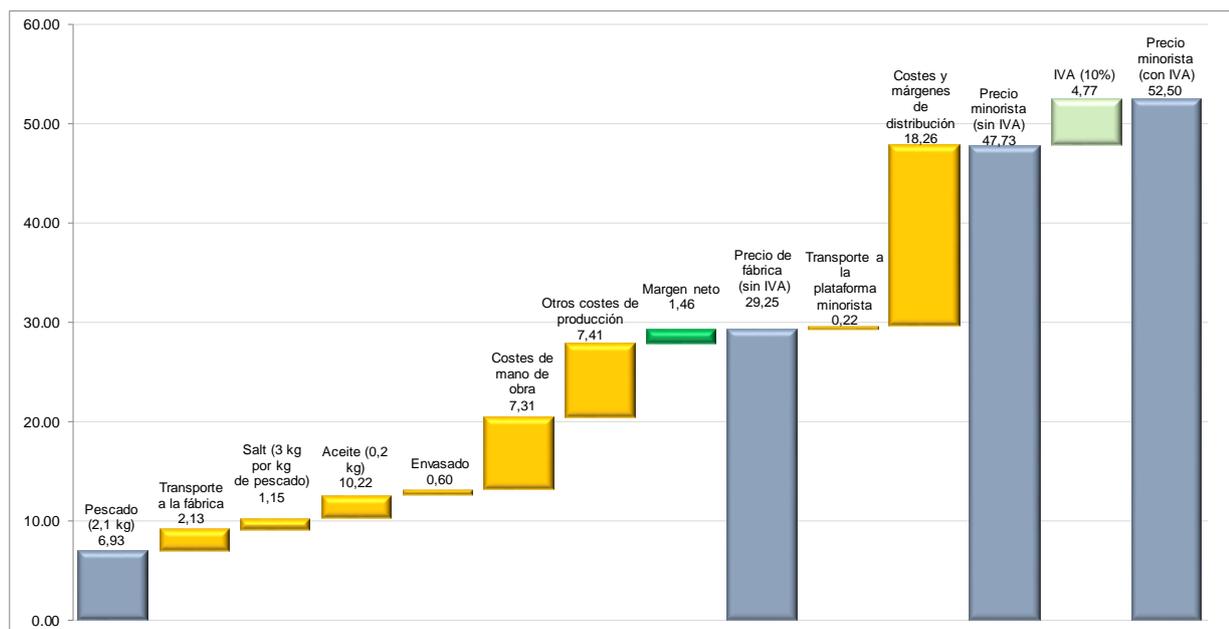
4.2 Anchoa en conserva de aceite (tarro de cristal) – producción a pequeña escala en la región de Liguria

Para la producción de 1 kg de producto final de anchoa en conserva de aceite se necesitan 2,1 kg de pescado. El peso se reduce considerablemente debido a los procesos de salazón y fileteado, (con un rendimiento del 35% entre la anchoa fresca y el filete). En la hipótesis que se presenta, el producto final está compuesto en un 80% de anchoa y en un 20% de aceite. El precio del pescado fresco es de 3,25 EUR/kg (entre 3,00 y 3,50 EUR/kg según las entrevistas). Este precio es superior a la media nacional. Según las entrevistas, esto se debe a la talla del pescado (11-12 cm, lo cual se considera una talla media-grande para la anchoa), y a la zona de suministro (la región de Liguria), donde los precios de primera venta de la anchoa pueden ser superiores al precio de otras zonas (de Italia o del extranjero) para la misma talla de pescado. Se ha proporcionado información sobre algunos costes específicos (envasado, anchoa, aceite de oliva, costes de mano de obra) y se han agregado otros costes dentro de «otros costes de producción» lo cual incluye costes fijos y otros costes variables. Los costes

de la mano de obra incluyen los salarios de aquellas personas involucradas directamente en la producción de anchoa procesada.

Figura 14: Estructura de los precios de la anchoa en conserva de aceite – producción a pequeña escala en la zona de Liguria en Italia

	Media (EUR/kg)	% precio final
Pescado (2,1 kg)	6,93	13%
Transporte a la fábrica	2,13	4%
Sal (3 kg por kg de pescado)	1,15	2%
Aceite (0,2 kg)	2,25	4%
Envasado	0,60	1%
Costes de mano de obra para el procesador	7,31	14%
Otros costes de producción	7,41	14%
Margen neto del procesador	1,46	3%
Precio de fábrica (sin IVA)	29,25	56%
Transporte a la plataforma minorista	0,22	0%
Costes y margen de distribución	18,26	35%
Precio minorista (sin IVA)	47,73	91%
IVA (10%)	4,77	9%
Precio minorista (con IVA)	52,50	100%



Fuente: encuesta de EUMOFA

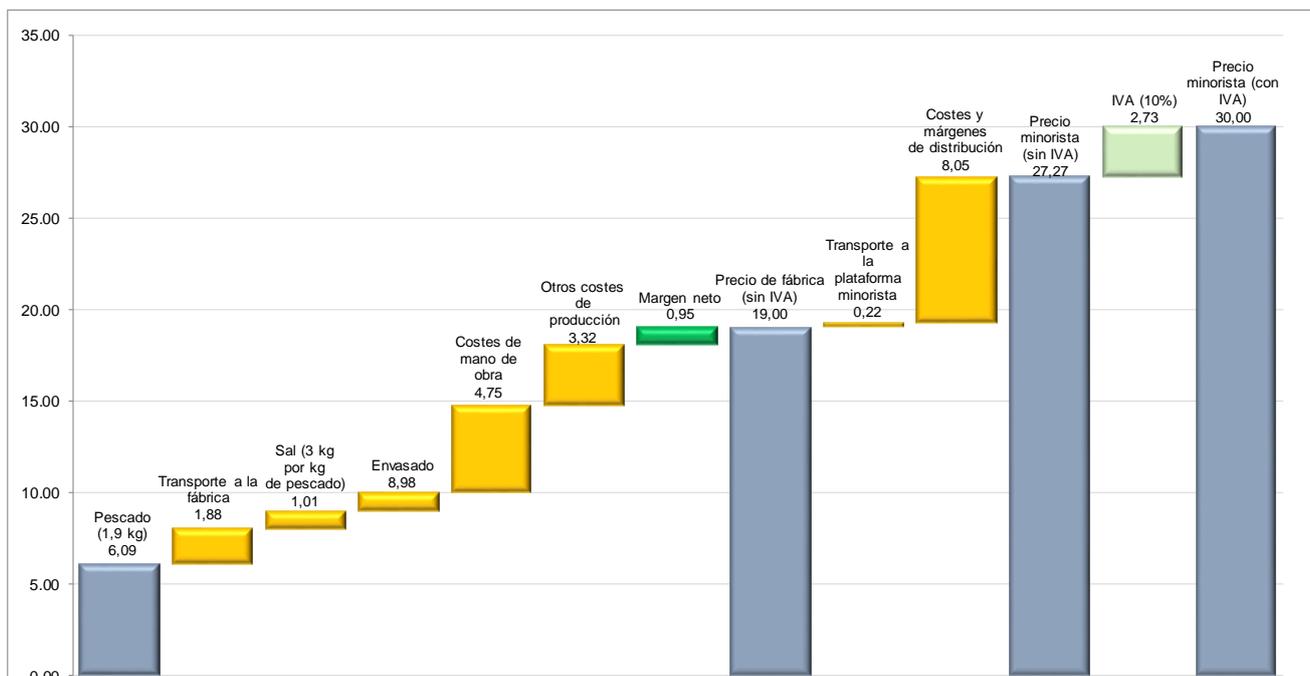
4.3 Anchoa en salazón (tarro de cristal) – producción a pequeña escala en la región de Liguria

Para la producción de 1 kg de producto final de anchoa en salazón se necesitan 1,9 kg de pescado. El peso se reduce considerablemente debido al proceso de salazón, (rendimiento del 40%) y se mantiene la espina dorsal del pescado.

En cuanto a la producción a pequeña escala de anchoa en salazón, el precio del pescado fresco es de 3,25 EUR/kg (entre 3,00 y 3,50 EUR/kg según las entrevistas).

Figura 15: Estructura de los precios de la anchoa en salazón – producción a pequeña escala en la zona de Liguria en Italia

	Media (EUR/kg)	% precio final
Pescado (1,9 kg)	6,09	20%
Transporte a la fábrica	1,88	6%
Sal (3 kg por kg de pescado)	1,01	3%
Envasado	1,00	3%
Costes de mano de obra	4,75	16%
Otros costes de producción	3,32	11%
Margen neto del procesador	0,95	3%
Precio de fábrica (sin IVA)	19,00	63%
Transporte a la plataforma minorista	0,22	1%
Costes y margen de distribución	8,05	27%
Precio minorista (sin IVA)	27,27	91%
IVA (10%)	2,73	9%
Precio minorista (con IVA)	30,00	100%



Fuente: encuesta de EUMOFA

4.4 Comparativa de la estructura de los precios de los diferentes productos

El estudio abarca diferentes productos desde el punto de vista de su procesado (en conserva de aceite frente a en salazón), organización (escala industrial utilizada en Italia y en el extranjero frente a producción a pequeña escala en la región de Liguria) y mercados (mercado nacional frente a mercado regional). Se propone una comparativa de las estructuras de los precios de:

- los dos productos en conserva: escala industrial frente a pequeña escala en la región de Liguria;
- los dos productos a pequeña escala de la región de Liguria: anchoa en conserva de aceite de oliva frente a anchoa en salazón.

La tabla 7 y la figura 18 proporcionan información detallada.

Anchoa en conserva de aceite de oliva: comparativa de productos a escala industrial y a pequeña escala

El precio minorista de la anchoa en conserva de aceite de oliva es casi dos veces mayor en la producción a pequeña escala en Liguria (52,50 EUR/kg) que en la producción industrial (27,60 EUR/kg). La comparación de las estructuras de los precios muestra diferencias significativas. Los principales factores que radican en estas diferencias son:

- **El coste de la materia prima** (incluyendo el transporte al centro de procesado) es mucho mayor en la producción a pequeña escala (9,07 EUR/kg, 17% del precio final) que en la producción industrial (2,81 EUR/kg, 10% del precio final). Esto se debe al precio del pescado y los costes de transporte:
 - **El precio del pescado** es superior en la producción a pequeña escala (6,93 EUR/kg frente a 2,81 EUR/kg) debido al tamaño del pescado y al origen del suministro. De hecho, la anchoa utilizada en la producción a pequeña escala en Liguria procede de esa misma zona, mientras que la producción industrial utiliza anchoa procedente de un número más amplio de orígenes, tanto nacionales como internacionales. Sin embargo, el volumen del pescado utilizado para 1 kg de producto final es relativamente similar en ambos productos (2,3 kg en la producción industrial frente a 2,1 kg en la producción a pequeña escala).
 - En la producción a pequeña escala, **los costes de transporte al centro de procesado** suponen 2,13 EUR por cada kg de producto final. Estos costes son elevados (1,00 EUR por el transporte de cada kg de pescado fresco) debido a los bajos volúmenes transportados (los costes de transporte tienden a incrementarse cuando el volumen del producto transportado disminuye).
- **Los costes de producción** son mayores en la producción a pequeña escala realizada en Italia en comparación con la producción industrial, en la cual algunas fases se realizan en terceros países (20,18 EUR/kg y 7,57 EUR/kg respectivamente). En el caso de la producción a pequeña escala, gran parte de los costes de producción son costes de mano de obra (7,31 EUR/kg).
- **Los costes de distribución (de la fábrica al minorista)** son menores en la producción industrial que en la producción a pequeña escala (14,71 EUR/kg frente a 18,48 EUR/kg). Esto supone el 53% del precio de un producto de producción industrial y un 35% de un producto de producción a pequeña escala.

Según las entrevistas, el 75-80% de la producción nacional se realiza a escala industrial, mientras que la producción a pequeña escala supone un 20-25% de la producción nacional.

Productos a pequeña escala en la región de Liguria: comparativa de la anchoa en conserva de aceite de oliva y la anchoa en salazón

El precio minorista del producto en salazón es menor (30,00 EUR/kg) que el precio de la anchoa en conserva de aceite de oliva (52,50 EUR/kg). Los principales factores que radican en esta diferencia son:

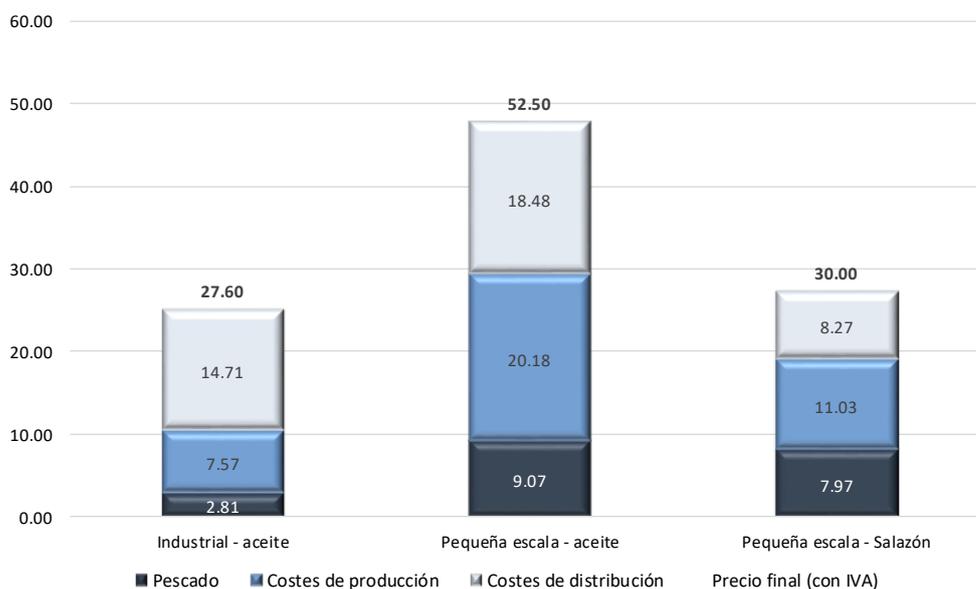
- **El volumen de pescado fresco** utilizado para 1 kg de producto final es ligeramente menor en el caso de los productos en salazón (1,9 kg) que en el de los productos en conserva (2,1 kg) debido a:
 - un mayor rendimiento para los productos en salazón (40% frente a 37,5%);
 - una menor proporción de anchoa en el producto final (75% en la anchoa en salazón y 80% en la anchoa en conserva en aceite).
- **Los costes de producción** son mayores en el caso de la anchoa en conserva de aceite (20,18 EUR/kg frente a 11,03 EUR/kg para la anchoa en salazón) debido a las fases de procesado adicionales, en particular la extracción de la espina dorsal, que se realiza manualmente incrementando así los costes de mano de obra).

- **Los costes de distribución** suponen entre un 28% y un 35% del precio final del producto. Son mucho mayores para la anchoa en conserva (con un mayor precio de venta) que para la anchoa en salazón; 18,48 EUR/kg y 8,27 EUR/kg respectivamente.

Tabla 7: Comparativa de la estructura de los precios de los tres productos diferentes de la anchoa procesada

		Industrial – aceite	Pequeña escala – aceite	Pequeña escala - salazón
EUR/kg producto final (peso neto)	Precio final (con IVA)	27,60	52,50	30,00
	IVA (10% del precio, excluyendo impuestos)	2,51	4,77	2,73
	Costes de distribución e IVA (de la fábrica al consumidor final)	14,71	18,48	8,27
	Costes de producción (desde la entrada en fábrica hasta la fase de fabricación finalizada)	7,52	20,18	11,03
	Pescado (incluye costes de transporte a la fábrica)	2,81	9,07	7,97
% precio final	Precio final (con IVA)	100%	100%	100%
	IVA (10% del precio sin impuestos)	9%	9%	9%
	Costes de distribución e IVA (de la fábrica al consumidor final)	53%	35%	28%
	Costes de producción (desde la entrada en fábrica hasta la fase de fabricación finalizada)	27%	38%	37%
	Pescado (incluye costes de transporte a la fábrica)	10%	17%	27%
Volumen de pescado fresco / kg producto final		2,3	2,1	1,9

Figura 16: Comparativa de las estructuras de los precios de los diferentes productos de la anchoa procesada



Fuente: encuesta de EUMOFA

5 ANEXOS

5.1 Fuentes utilizadas

- EUMOFA
- EUROSTAT/COMEXT
- EUROSTAT/PRODCOM
- FAO
- ISMEA

5.2 Entrevistas

- Associazione Nazionale Conservieri Ittici e delle Tonnare (ANCIT)
- Camera di Commercio di Genova
- Empresas procesadoras (a escala industrial y a pequeña escala)

«La anchoa procesada en Italia» está publicado por la Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca de la Comisión Europea.

Edita: Comisión Europea, Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca, Director General.

Exención de responsabilidad: A pesar de que la Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca es responsable de la elaboración general de esta publicación, los puntos de vista y las conclusiones presentadas en este informe reflejan la opinión del/los autor/es y no reflejan necesariamente la opinión de la comisión y su funcionarios.

© Unión Europea, 2021

Catálogo número: KL-03-21-066-ES-N

ISBN: 978-92-76-29869-4

DOI: 10.2771/333356

Reproducción autorizada siempre y cuando se cite la fuente documental.

Fotografía de portada: EUROFISH

PARA MÁS INFORMACIÓN Y COMENTARIOS:

Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca

B-1049 Bruselas

Tel: +32 229-50101

Correo electrónico: contact-us@eumofa.eu

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

www.eumofa.eu



Oficina de Publicaciones
de la Unión Europea