



CASO PRÁCTICO

EL MEJILLÓN EN LA UE



ESTRUCTURA DE LOS PRECIOS EN LA CADENA DE SUMINISTRO

ESPAÑA, FRANCIA, ITALIA E IRLANDA

NOVIEMBRE DE 2022

WWW.EUMOFA.EU

E U M O F A

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

Asuntos Marítimos
y Pesca

Manuscrito completado en noviembre de 2022.

La Comisión Europea no es responsable de ninguna consecuencia derivada de la reutilización de esta publicación.

Luxemburgo: Oficina de Publicaciones de la Unión Europea, 2022



© Unión Europea, 2022

La política de reutilización de documentos de la Comisión Europea se basa en la Decisión de la Comisión 2011/833/UE de 12 de diciembre de 2011 relativa a la reutilización de los documentos de la Comisión (DO 330, 14.12.2011, p. 39).

Salvo que se indique lo contrario, la reutilización de este documento está autorizada con una licencia Creative Commons Attribution 4.0 International (CC-BY 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Esto significa que se permite la reutilización siempre que se cite el crédito correspondiente y se indique cualquier cambio.

Para cualquier uso o reproducción de elementos que no sean propiedad de la Unión Europea, puede ser necesario solicitar permiso directamente a los respectivos titulares de los derechos. La Unión Europea no posee los derechos de autor con respecto al siguiente elemento:

Foto de portada: ©JIANG HONGYAN - Shutterstock – Ref 386894353

PDF ISBN 978-92-76-47629-0 doi: 10.2771/401988 KL-07-22-064-ES-N

PARA MÁS INFORMACIÓN Y COMENTARIOS:

Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca

B-1049 Bruselas

Correo electrónico: contact-us@eumofa.eu

Índice

RESUMEN	1
LISTA DE ACRÓNIMOS	3
1. ALCANCE Y CONTENIDO	4
1.1. Alcance del estudio de caso.....	4
1.2. Contenido del documento	4
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y DE LOS MERCADOS	5
2.1. Características biológicas y comerciales	5
2.2. Producción mundial	9
2.3. Producción de la UE.....	10
3. EL MERCADO ESPAÑOL	16
3.1. Estructura de la cadena de suministro	16
3.2. Características del mercado y del consumo	22
3.3. Transmisión de los precios en la cadena de suministro.....	27
4. EL MERCADO FRANCÉS	34
4.1. Estructura de la cadena de suministro	34
4.2. Características del mercado y del consumo franceses	44
4.3. Transmisión de los precios en la cadena de suministro.....	46
5. EL MERCADO ITALIANO	54
5.1. Estructura de la cadena de suministro	54
5.2. Características del mercado y del consumo italianos	59
5.3. Transmisión de los precios en la cadena de suministro.....	61
6. EL MERCADO IRLANDÉS	66
6.1. Estructura de la cadena de suministro	66
6.2. Características del mercado y del consumo irlandeses	73
6.3. Transmisión de los precios en la cadena de suministro.....	75
7. CONCLUSIONES	80

8. GRUPOS DE INTERÉS ENTREVISTADOS.....83

Resumen

- En 2020, la producción de mejillón a nivel mundial ascendió a 2,2 millones de toneladas, principalmente procedente de la acuicultura (97% del total). China es el principal productor, con el 43% de la producción mundial en 2020, seguida de los 27 países de la UE y Chile, con un 20% y un 19%, respectivamente. La producción global aumentó en un 7% entre 2011 y 2020, impulsada principalmente por el incremento de la producción china y chilena.
- En 2020, los 27 Estados miembros de la UE produjeron 430 748 toneladas de mejillones, principalmente procedentes de la acuicultura (94% del total). La producción de mejillón obtenida de la pesca solo tiene lugar en Dinamarca y muestra una tendencia significativamente a la baja en los últimos años. La producción de la UE ha disminuido durante los últimos diez años (2011-2020). España es, con diferencia, el principal productor de la UE (47% de la producción de la UE en 2020). En 2020, le siguieron Francia (14%), Italia (12%), Países Bajos (8%), Dinamarca (7%), Grecia (4%) e Irlanda (3%).
- Este estudio se centra en el mercado del mejillón en España, Francia, Italia e Irlanda.
 - España solamente produce el mejillón mediterráneo (*Mytilus galloprovincialis*); la mayor parte de la producción se concentra en Galicia (97% de la producción española en 2020). España es el mayor productor de mejillón de la UE y el principal consumidor de la UE. También cuenta con una importante industria procesadora de mejillones. La producción de mejillones se lleva a cabo mediante dos métodos diferentes: el cultivo en cuerdas suspendidas (el predominante) y el cultivo de fondo.
 - Francia es el segundo mayor productor y consumidor. Produce mejillones comunes y mediterráneos. Una importante cuota de la producción de mejillones se comercializa en el marco de programas de calidad. Se emplean varios métodos de producción, pero el predominante es el *bouchot*¹ (el 83% de la producción francesa de mejillones en 2020).
 - Italia ocupa el tercer puesto en términos de producción y consumo. Su producción ha disminuido significativamente en los últimos años. La mayor parte de la producción italiana de mejillones (*Mytilus galloprovincialis*) se concentra en la costa adriática. Se emplean tres métodos de producción: el cultivo de fondo (típico de las lagunas que se forman en el delta del Po), el método de estacas fijas (el más antiguo, utilizado en las lagunas y litorales protegidos de las regiones del sur) y el sistema dominante: largas cuerdas suspendidas (o hileras flotantes) en mar abierto.
 - Irlanda ocupó el séptimo puesto en la UE en 2020. Se trata de un mercado relativamente pequeño (consumo aparentemente bajo² en comparación con los otros productores principales). Se practican dos métodos de producción: el sistema de cultivo en cuerdas y el sistema de cultivo en fondo, siendo el primero el más ampliamente utilizado.
- Las importaciones de mejillones de la UE de terceros países son mayores que las exportaciones. En 2021, el déficit comercial de la UE ascendió a 104,40 millones de EUR. Las importaciones de la UE de terceros países son principalmente productos en conserva, siendo Chile el principal proveedor. Por el contrario, la UE exporta principalmente mejillones frescos (principalmente de Francia e Italia) y mejillones preparados-en conserva (especialmente de España y Bélgica). Entre los principales destinos de la producción de la UE se encuentran Suiza y el Reino Unido. En el comercio dentro de la UE existen varios países que son tanto principales productores como consumidores (a excepción de Bélgica, que no tiene producción de acuicultura, pero es un importante consumidor de mejillones). Por lo tanto, el mercado belga depende enormemente de

¹ Un *bouchot* es una estaca de madera entre 2 y 6 m de longitud en la que se crían los mejillones.

² Consumo aparente = (capturas + acuicultura + importaciones) - exportaciones

las importaciones de otros Estados miembros (fue el mayor importador en la UE en 2021; las importaciones procedieron principalmente de los Países Bajos).

- En 2020, el consumo aparente de mejillón en la UE se estimó en 537 212 toneladas de equivalente en peso vivo (LWE), lo que corresponde a un consumo per cápita de 1,20 kg. España fue el mayor mercado con un consumo aparente de 167 403 toneladas (LWE) y 3,54 kg/cápita. Le siguió Francia con un consumo aparente de 127 337 toneladas (LWE) (1,89 kg/cápita) e Italia con 103 328 toneladas (LWE) (1,73 kg/cápita). Irlanda cuenta con un modesto mercado de mejillones (1890 toneladas de LWE, 0,38 kg/cápita).
- El análisis de la estructura de precios desarrollado en el presente informe se centra en las siguientes cadenas de valor:
 - Mejillones frescos de calibre normal vendidos en supermercados y en tiendas especializadas en España, según el estudio del Observatorio de Precios de los Alimentos del MAPA sobre la cadena de valor y formación de precios del mejillón fresco de acuicultura³;
 - Mejillones frescos cultivados en *bouchots* en Francia y con certificación de especialidad tradicional garantizada «*Moule de bouchot*», vendidos por el productor a una central de compras de grandes distribuidores;
 - Mejillones frescos estándares (sin certificación) cultivados en *longlines* en Francia y vendidos directamente por el productor a los restaurantes locales en Francia;
 - Mejillones frescos de cuerda producidos en Italia y vendidos en mallas a distribuidores a gran escala en Italia;
 - Mejillones frescos de cuerda producidos en Irlanda y exportados a granel al mercado francés, para ser procesados y envasados por un comprador francés (envasador).
- Los principales resultados de este análisis pueden resumirse del siguiente modo:
 - Los precios de la primera venta varían entre 0,70 EUR/kg y 1,70 EUR/kg, en función de la especie, la calidad del mejillón y el país de origen (el precio franco fábrica más elevado se registra en Francia, para los mejillones *bouchot*), así como el esfuerzo de segmentación realizado por el productor (es decir, la certificación);
 - el precio minorista (sin IVA) de los mejillones variaba en los mercados italiano, español y francés: rondaba los 2,65 EUR/kg en Italia, 2,82 EUR/kg en España y 3,60 EUR/kg en Francia. La materia prima representa el 26% del precio final en la fase de venta al público tanto en España como en Italia, y el 44% del precio final en Francia;
 - el mejillón irlandés se vende al por menor en el mercado francés a 3,91 EUR/kg.

³https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/observatorio-cadena/Estudio%20Mejill%C3%B3n%20acuicultura_tcm30-128411.pdf

Lista de acrónimos

DOC	Denominación de Origen Controlada
BMTI	<i>Borsa Merci Telematica Italiana</i> (Bolsa telemática de materias primas italiana)
CN	Nomenclatura combinada
UE	Unión Europea
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
HORECA	Hoteles, restaurantes y catering
LR	<i>Label Rouge</i>
LWE	Equivalente en peso vivo
MAP	Envasado en atmósfera modificada
MAPA	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
EM	Estados miembros
DOP	Denominación de origen protegida
RNM	<i>Réseau des Nouvelles des Marchés</i>
CCTEP	Comité Científico, Técnico y Económico de la Pesca
ETG	Especialidad tradicional garantizada
IVA	Impuesto sobre el valor añadido

1. ALCANCE Y CONTENIDO

1.1. Alcance del estudio de caso

En la siguiente tabla figuran los elementos claves del análisis de la estructura del precio y la distribución de valor en la cadena de suministro.

Productos	Origen	Características	Motores del precio y del mercado
Mejillones	Principalmente acuicultura (UE)	<p>Cultivados ampliamente en la UE, tanto en los Estados miembros del norte como del sur</p> <p>Producto fresco, productos procesados en España (enlatados) e Irlanda (precocinados)</p> <p>Productos en programas de calidad: indicaciones geográficas, especialidad tradicional garantizada y ecológicos</p> <p>Grandes flujos comerciales dentro de la UE</p>	<p>Especies (mejillón común, mejillón mediterráneo)</p> <p>Origen (nacional/importaciones)</p> <p>Método de producción</p> <p>Mercado final (productos frescos frente a productos procesados)</p> <p>Estrategias de diferenciación (calibre, relación carne-concha, estrategias de certificación, etc.)</p>

1.2. Contenido del documento

De conformidad con la metodología desarrollada en el ámbito del EUMOFA y disponible en su sitio web (<http://www.eumofa.eu/price-structure>), el presente documento incluye:

- Una descripción del producto;
- Un análisis de las tendencias de la producción y del mercado en la UE;
- Un análisis de la estructura de precios a lo largo de la cadena de suministro en Francia, Italia, España e Irlanda.

EUMOFA proporciona otras publicaciones relevantes sobre los temas tratados en este estudio:

- Perfil de las especies de mejillones
https://www.eumofa.eu/documents/20178/137160/Mussel_31-1.pdf
- Perfiles por país:
 - España - <https://www.eumofa.eu/spain>
 - Francia - <https://www.eumofa.eu/en/france>
 - Italia - <https://www.eumofa.eu/italy>
 - Irlanda - <https://www.eumofa.eu/en/ireland>

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y DE LOS MERCADOS

2.1. Características biológicas y comerciales

Producto objeto del estudio de caso

Nombre:

- Mejillón común (*Mytilus edulis*), **Código FAO:** MUS
- Mejillón mediterráneo (*Mytilus galloprovincialis*), **Código FAO:** MSM

Presentación: fresco; en conserva

Otras especies principales:

A continuación, se indican algunas de las principales especies de mejillones cultivados:

- Mejillón verde (*Perna viridis*)
- Mejillón chileno (*Mytilus chilensis*)
- Mejillón verde de Nueva Zelanda (*Perna canaliculus*)
- Mejillón coreano (*Mytilus coruscus*)

Códigos relacionados en la nomenclatura de los productos (COMEXT/EUROSTAT)

En la nomenclatura combinada (NC) los mejillones se identifican mediante los códigos siguientes:

Mejillones vivos, frescos o refrigerados - Factor de conversión⁴: 1,00

- 03073110: *Mytilus* spp.
- 03073190: *Perna* spp.

Congelados: los códigos se modificaron en 2017. La siguiente lista presenta los códigos antes y después de 2017 - Factor de conversión: 4,5

- 03073210: Mejillones «*Mytilus* spp.» congelados, incluso con la concha (desde 2017)
- 03073290: Mejillones «*Perna* spp.» congelados, incluso con la concha (desde 2017)
- 03073910: Otros *Mytilus* spp., congelados, secos, salados o en salmuera, incluso con la concha (excepto ahumados) (hasta 2016)
- 03073990: Otros *Perna* spp. congelados, secos, salados o en salmuera, incluso con la concha (excepto ahumados) (hasta 2016)

⁴ Los volúmenes de importación y exportación se presentan en «peso del producto» en las estadísticas comerciales. Se convierten en equivalente en peso vivo (LWE) utilizando factores de conversión elaborados por expertos del EUMOFA, con el fin de crear un equilibrio armonizado de la oferta.

Ahumados

- 03073905: Ahumados, con o sin concha, cocinados o no antes o durante el proceso de ahumado, pero no preparados de otra manera. Factor de conversión: 2,61
- 03073980: Mejillones «*Perna spp.*», ahumados, secos, salados o en salmuera, incluso con la concha. Factor de conversión: 4,5

Mejillones preparados/en conserva – Factor de conversión: 2,61

- 16055310: Mejillones, preparados o en conserva, en recipientes herméticamente cerrados (a excepción de los que están simplemente ahumados)
- 16055390: Mejillones, preparados o en conserva (excepto en recipientes herméticamente cerrados y simplemente ahumados).

Tabla 1: Parámetros biológicos del mejillón

Parámetro	Características
Temperatura	5-20 °C para el <i>Mytilus edulis</i> y 10-20 °C para el <i>Mytilus galloprovincialis</i> .
Hábitat	Los mejillones se hallan en una gran variedad de hábitats, desde zonas sometidas a las mareas a áreas totalmente sumergidas, en una amplia gama de temperaturas y grados de salinidad.
Alimentación en estado natural y en acuicultura	Los mejillones se alimentan de fitoplancton y de materia orgánica que obtienen filtrando constantemente el agua de mar.
Fase juvenil	Los mejillones producen larvas que son arrastradas por las corrientes entre marzo y octubre, en función de la latitud. En menos de 72 horas, las larvas engordan y alcanzan un estadio donde ya no pueden flotar. Entonces se depositan y adhieren a diversos sustratos. A diferencia de las ostras, las larvas no se adhieren directamente al soporte, sino que lo hacen a través de unos filamentos llamados bisos. La forma más habitual de recoger la semilla (larva) es con una cuerda ubicada en un lugar elegido en función de las corrientes y disponibilidad de microorganismos. Entre mayo y julio, estas cuerdas se recogen y se trasladan a los criaderos de mejillones. Las semillas de mejillón no pueden recogerse en agua fría. Así que los mejillones juveniles se recogen de los depósitos naturales.
Fase de crecimiento	La cría hasta el momento de la cosecha dura aproximadamente un año.
Distribución en estado natural	Las características específicas del mejillón son su elevada fecundidad y una fase larval móvil, lo que le permite una amplia difusión. La especie <i>Mytilus edulis</i> está ampliamente distribuida en aguas europeas, desde el mar Blanco (Rusia) hasta la costa atlántica de la Francia meridional. La especie <i>Mytilus galloprovincialis</i> está presente en el área mediterránea y se produce en el norte de España, Sudáfrica y China.
Capturas	La pesca se realiza durante todo el año, pero alcanza sus máximos en marzo, junio y septiembre-diciembre.
Sistemas de cría	En las costas europeas se emplean cuatro métodos: <ul style="list-style-type: none"> • en balsas o por esparcimiento (principalmente en los Países Bajos y Alemania), los mejillones jóvenes se esparcen por balsas en aguas poco profundas. Los mejillones se recogen mediante un procedimiento de dragado con embarcaciones equipadas para tal fin. • en estacas (conocidas como <i>bouchots</i> en Francia). En esta forma de cultivo se utilizan filas de estacas de madera clavadas en el terreno intermareal. • en cuerdas (en España y el Mediterráneo): Los mejillones se fijan a cuerdas suspendidas verticalmente en el agua desde una estructura fija o flotante. Esta técnica es apta para mares con mareas débiles, como el Mediterráneo,

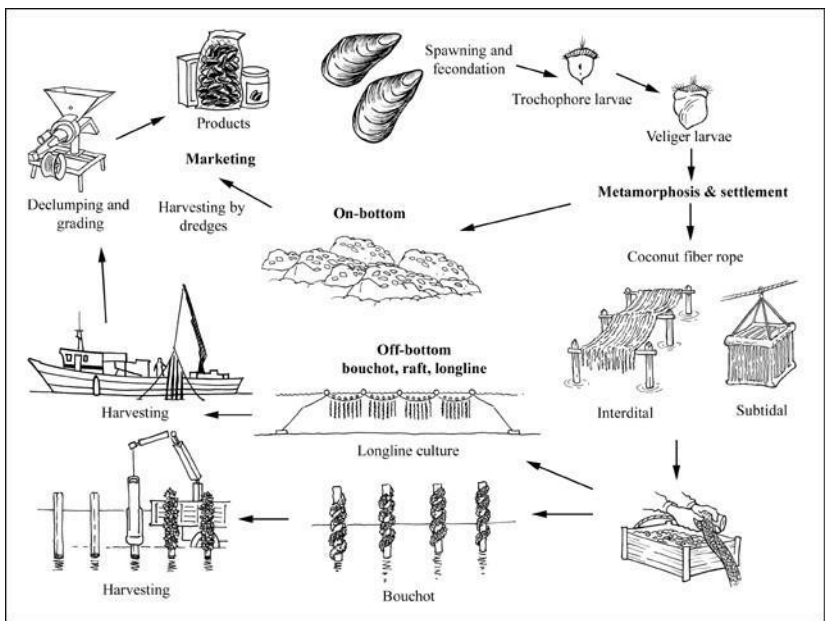
y se usa mucho en las bahías protegidas del océano Atlántico. En el cultivo de mejillón en alta mar también se emplea esta técnica.

- en caballetes (en Francia, especialmente en la Bretaña y en la laguna de Thau): los mejillones se cultivan utilizando la misma técnica que para las ostras, en bolsas de malla colocadas en caballetes fijados al terreno intermareal, o directamente en el suelo.

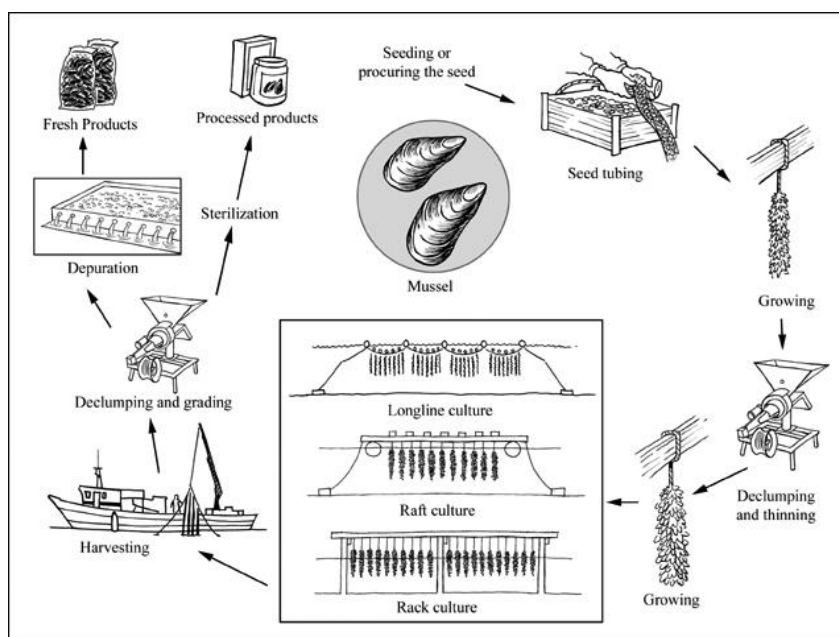
Fuente: FAO

Las siguientes imágenes muestran las etapas de producción de las especies *Mytilus edulis* y *Mytilus galloprovincialis*.

Figura 1: Ciclo de producción de *Mytilus edulis*



Fuente: FAO

Figura 2: Ciclo de producción de *Mytilus galloprovincialis*

Fuente: FAO

El consumo de moluscos bivalvos vivos (incluidos los mejillones) puede presentar riesgos para la salud humana, ya que estos organismos filtrantes pueden acumular contaminantes del entorno acuático, como bacterias patogénicas, virus, toxinas de las algas, etc. Para reducir el riesgo relativo a los microorganismos por transmisión fecal-oral, las zonas de cultivo de mejillones se clasifican según los resultados de un plan de control basado en las bacterias indicadoras de contaminación fecal⁵. En la UE, con la adopción del Reglamento (CE) n.º 853/2004⁶, se establecieron los criterios de clasificación de las zonas de cultivo de moluscos y se determinó el nivel de tratamiento necesario tras la recogida para que los moluscos puedan considerarse aptos para el consumo humano. Las zonas de cultivo se clasifican en tres niveles sanitarios:

- los moluscos (incluidos los mejillones) procedentes de zonas de clase A pueden comercializarse directamente sin tratamientos adicionales tras la recogida,
- los procedentes de las zonas de clase B deben someterse a un tratamiento de depuración; y
- los moluscos de las zonas de clase C deben someterse a un tratamiento prolongado de reinstalación o bien ser cocinados mediante un método aprobado que garantice que cumplen el estándar de categoría «A».
- Los moluscos de zonas no clasificadas no pueden comercializarse.

⁵ <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8908438/>

⁶ El Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene

2.2. Producción mundial

En 2020, la producción de mejillón a nivel mundial ascendió a 2,2 millones de toneladas, principalmente procedente de la acuicultura (2,1 millones de toneladas, el 97% del total). La producción global aumentó en un 7% entre 2011 y 2020, impulsada principalmente por el incremento de la producción china y chilena (Tabla 4).

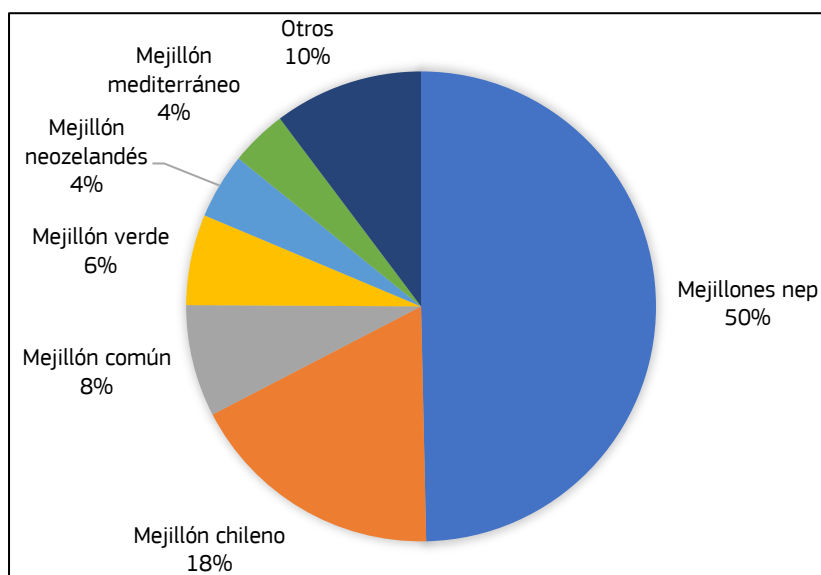
Tabla 2: Evolución de la producción mundial de mejillones entre 2011 y 2020 (miles de toneladas)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Evol. 2020/11
Acuicultura	1923	1869	1825	1929	1922	2090	2138	2152	2090	2104	9%
Pesca	96	102	95	91	100	116	85	83	85	65	-32%
Total	2019	1971	1920	2020	2022	2206	2223	2235	2175	2169	7%

Fuente: FAO Fish Stat

En 2020, la mitad de la producción mundial estaba constituida por los mejillones nep⁷ (50% de la producción global). Ese mismo año, el 18% de la producción estaba constituida por el mejillón chileno, mientras que los mejillones comunes y los mejillones mediterráneos, ambos producidos en Europa, contribuyeron respectivamente al 18% y al 4% de la producción mundial.

Figura 3: Producción mundial por especie (2020)



Fuente: FAO Fish Stat

China es el principal productor, y contribuyó en un 43% a la producción global de mejillones en 2020. Le siguieron los 27 países de la UE y Chile, con un 20% y un 19% de la producción mundial respectivamente ese mismo año. Aunque las producciones china y chilena han aumentado respectivamente en un 24% y un 38% entre 2011 y 2020, la producción de los 27 países de la UE ha disminuido en un 12%.

⁷ Esta categoría de especie corresponde a varias especies de mejillones. La producción se declara bajo esta categoría cuando no se conoce la especie exacta.

Tabla 3: Evolución de la producción de mejillones en los principales países productores entre 2011 y 2020 (miles de toneladas)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Evol. 2020/11
China	762	819	812	856	899	953	998	963	929	943	+24%
UE-27	493	476	428	484	502	519	505	542	490	431	-12%
Chile	296	250	252	245	219	314	353	379	390	409	+38%
Nueva Zelanda	101	87	84	98	77	94	100	86	99	102	0%
Tailandia	127	103	128	117	116	115	50	34	38	69	-45%
República de Corea	80	70	41	58	60	64	83	56	60	68	-16%
Indonesia	3	3	8	4	7	5	3	45	37	35	+1132%
Filipinas	22	26	23	19	16	19	19	26	25	19	-14%
Brasil	21	27	23	25	23	23	23	17	18	17	-18%
Canadá	26	29	26	25	23	25	24	27	26	17	-34%
Reino Unido	36	34	47	41	31	26	17	15	13	12	-68%
Otros	52	48	49	49	49	49	47	44	49	47	-10%
Total	2019	1972	1920	2020	2022	2206	2223	2235	2175	2169	+7%

Nota: en verde se indica la evolución positiva (2011-2020); en rojo, la negativa y en gris, la situación estable. Los totales pueden diferir de la suma de los datos de la columna debido al redondeo.

Fuente: FAO Fish Stat

2.3. Producción de la UE

2.3.1. Producción de la UE dividida en los principales Estados miembros productores

La producción de mejillón de la UE ascendió a 430 748 toneladas en 2020, de las cuales 406 970 procedieron de la acuicultura, esto es, el 94% del total. Entre 2011 y 2020, la producción de la UE fluctuó con una tendencia a la baja (del 13%⁸). La tendencia general decreciente se observa en prácticamente todos los Estados miembros de la UE (excepto en Grecia y otros Estados miembros con volúmenes pequeños, como Suecia, Bulgaria y Portugal). Italia, Irlanda y Alemania han registrado el descenso más marcado (-36% en Italia y -35% en Irlanda y Alemania).

En general, disminuyeron tanto la producción de la pesca como la de la acuicultura, respectivamente en un 11% y en un 39%, entre 2011 y 2020. La disminución de la producción pesquera se atribuye al descenso de la producción danesa, responsable prácticamente de toda la pesca de mejillón en la UE (95% de la producción pesquera de la UE en 2020).

España es, con diferencia, el principal país productor de la UE, con 204 492 toneladas en 2020, lo que supone casi la mitad de la producción de mejillones de la UE (47%). Le siguen Francia (61 378 toneladas; 14% de la producción de mejillón de la UE), Italia (50 913 toneladas; 12%), Países Bajos (32 420

⁸En esta sección se emplearon los datos EUROSTAT para analizar la producción de la UE, mientras que se usaron datos de la FAO en la sección de la producción mundial. El uso de diferentes fuentes para la producción de la UE puede traducirse en algunas discrepancias, aunque mínimas en el caso de los mejillones.

toneladas; 8%), Dinamarca (28 548 toneladas; 7%), Grecia (19 155 toneladas; 4%) e Irlanda (14 729 toneladas; 3%).

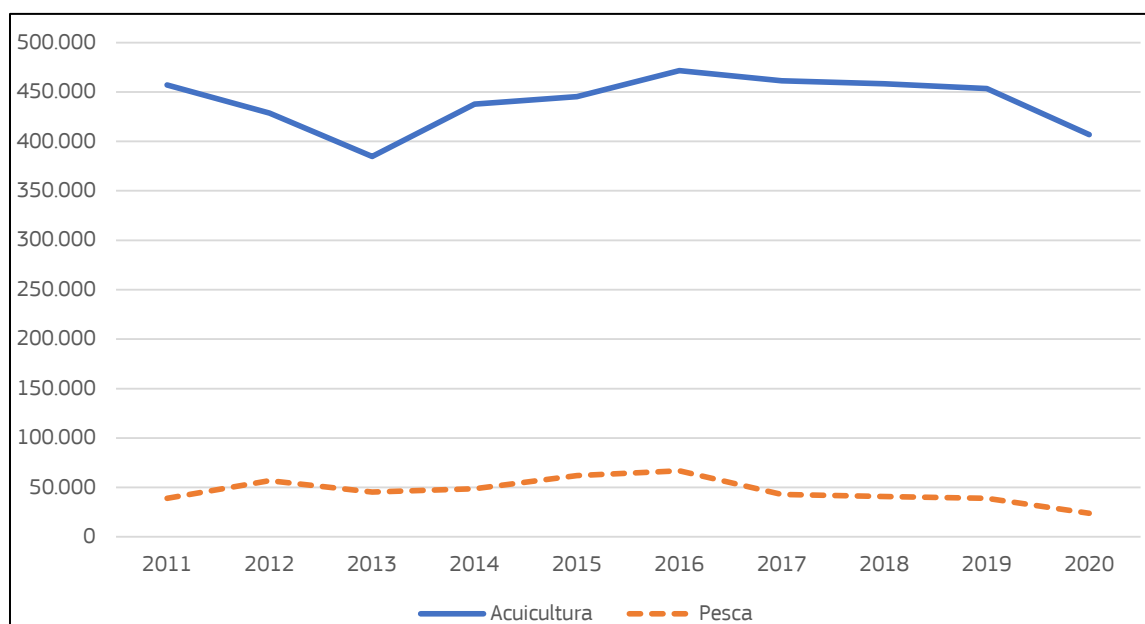
Tabla 4: Evolución de la producción de mejillones en los principales Estados miembros productores entre 2011 y 2020 (toneladas)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Evol. 2020/11
ES	208 849	203 890	162 249	220 644	225 566	216 023	241 871	242 733	228 222	204 492	-2%
FR	69 098	81 659	77 958	63 385	59 913	51 027	51 668	49 109	60 721	61 378	-11%
IT	79 520	63 257	64 235	63 700	52 526	57 806	62 502	61 941	53 324	50 913	-36%
NL	36 700	40 000	37 112	54 100	54 211	53 175	43 969	45 482	38 094	32 420	-12%
DK	34 983	39 963	38 300	43 093	47 089	44 943	43 058	42 248	43 630	28 548	-18%
EL	17 240	16 679	18 720	16 752	18 645	23 359	19 240	22 003	23 733	19 155	+11%
IE	22 671	19 984	18 949	12 222	16 250	16 156	17 110	13 889	15 184	14 729	-35%
DE	20 830	13 883	5036	5280	25 476	66 748	16 856	15 864	22 037	13 490	-35%
Otros	6156	6153	7618	6945	7720	9118	7936	5681	7513	5624	-9%
UE-27	496 047	485 468	430 177	486 121	507 396	538 355	504 210	498 950	492 458	430 749	-13%

Nota: en verde se indica la evolución positiva (2011-2020); en rojo, la negativa.

Fuente: EUROSTAT

Figura 4: Evolución de la producción de mejillones en los 27 países de la UE (toneladas)



Fuente: EUROSTAT

2.3.2. Importación - exportación

Importaciones de fuera de la UE

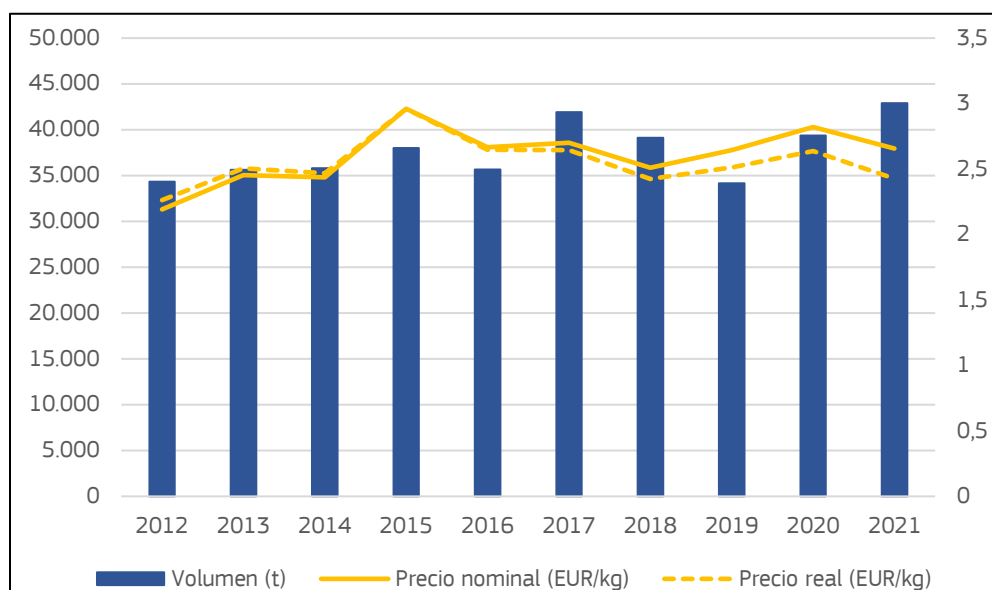
Las importaciones de mejillones de terceros países son principalmente mejillones en conserva, que representaron el 91% de las importaciones de fuera de la UE en volumen, y el 87% en valor en 2021. Ascendieron a unas 43 000 toneladas para un valor de más de 114 millones de EUR. Casi todos los mejillones preparados importados a la UE proceden de Chile, y son probablemente mejillones cocinados.

Tabla 5: Importaciones de mejillones de fuera de la UE (2021)

	Volumen (toneladas)	Valor (miles de EUR)	Precio (EUR/kg)	% val. 2021
Frescos	1593	1926	1,21	1%
Congelados	2603	13 974	5,37	11%
Ahumados	34	763	22,43	1%
Preparados-en conserva	42 923	114 080	2,66	87%
Total	47 153	130 743	2,77	100%

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

Entre 2012 y 2021, el valor de las importaciones aumentó en un 27% (13% en términos reales)⁹, mientras que el volumen de las importaciones ha disminuido en un 7%. La disminución del volumen está relacionada con la disminución de las importaciones de mejillón fresco y congelado (-85% y -50%, respectivamente). Al contrario, las importaciones de mejillones en conserva aumentaron en volumen en un 25%. Los precios de los mejillones importados en conserva también aumentaron en un 21% en términos nominales (7% en términos reales).

Figura 5: Evolución de las importaciones de fuera de la UE de mejillones preparados-en conserva entre 2012 y 2021

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

Aunque las importaciones de mejillones congelados disminuyeron en un 50% entre 2012 y 2021, los precios aumentaron en un 48% en términos nominales (31% en términos reales).

Exportaciones fuera de la UE

Las exportaciones de mejillones fuera de la UE ascendieron a 6770 toneladas, por un valor de 26,3 millones de EUR en 2021. Las exportaciones fuera de la UE fueron principalmente de mejillones frescos (47% del volumen de exportación y 33% de su valor), seguidos de mejillones preparados-en conserva (42% del volumen de exportaciones y 57% de su valor). España y Bélgica fueron los principales Estados miembros exportadores de mejillones preparados a terceros países (48% y 15% del valor de las

⁹ En el informe, los valores son términos reales utilizando el deflactor del PIB (base = 2015)

exportaciones de mejillones preparados en 2021), mientras que Italia y Francia fueron los principales exportadores de mejillones vivos a terceros países (respectivamente, 40% y 27% del valor de exportaciones de mejillones vivos). Los destinos principales fueron Suiza y el Reino Unido (30% y 20% del valor de las exportaciones fuera de la UE, respectivamente). Las exportaciones fuera de la UE aumentaron un 9% en volumen y un 15% en valor en términos nominales (1% en términos reales) entre 2012 y 2021.

Tabla 6: Exportaciones de mejillones fuera de la UE (2021)

	Volumen (toneladas)	Valor (miles de EUR)	Precio (EUR/kg)	% val. 2021
Frescos	3173	8734	2,75	33%
Congelados	744	2468	3,32	9%
Ahumados	28	136	4,92	1%
Preparados-en conserva	2825	14 967	5,30	57%
Total	6770	26 305	3,89	100%

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

El volumen de exportaciones de mejillones preparados-en conserva fuera de la UE fluctuó entre 2012 y 2021, registrando una disminución general del 10%. En el mismo periodo, los precios de los mejillones preparados exportados también aumentaron en un 18% en términos nominales (5% en términos reales).

El volumen de exportaciones de mejillones frescos fue muy variable durante el periodo entre 2012 y 2021, lo que afectó a los precios.

Flujos comerciales dentro de la UE

Exportaciones dentro de la UE

Dentro de la UE, los Países Bajos fueron con diferencia el principal exportador de mejillones, con un valor de más de 131 millones de EUR en 2021 (principalmente mejillón fresco). España fue el segundo mayor exportador con unos 77 millones de EUR (sobre todo, mejillón preparado-en conserva). Otros grandes exportadores de la UE fueron Dinamarca, Alemania, Irlanda, Francia e Italia. En menor medida, Portugal fue un exportador clave de mejillones congelados (más de 8 millones de EUR).

Tabla 7: Valor de las exportaciones de mejillón dentro de la UE de los principales Estados miembros (miles de EUR, valor nominal, 2021)

EM	Frescos	Congelados	Preparados-en conserva	Ahumados	Total
Países Bajos	118 144	1872	10 951	145	131 112
España	41 037	9922	25 638	27	76 624
Dinamarca	14 457	868	12 117	-	27 442
Alemania	13 446	722	3415	19	17 602
Irlanda	12 517	2	4151	-	16 670
Francia	8295	457	3285	160	12 197
Italia	6887	181	3066	461	10 595
Portugal	16	8024	132	0	8172

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

Importaciones dentro de la UE

En la UE, Bélgica fue el principal importador con más de 83 millones de EUR, seguido de Francia y los Países Bajos, con unos 55 millones de EUR cada uno. Otros de los principales importadores fueron Italia y Alemania (más de 25 millones de EUR). Los mejillones se comercializaron principalmente frescos (75% del valor comercial dentro de la UE en 2021). Bélgica fue el principal importador de mejillones frescos, casi todos procedentes de los Países Bajos.

Tabla 8: Valor de las importaciones de mejillón dentro de la UE de los principales Estados miembros (miles de EUR, valor nominal, 2021)

EM	Frescos	Congelados	Preparados-en conserva	Ahumados	Total
Bélgica	77 375	887	4854	3	83 119
Francia	37 652	3322	14 507	31	55 512
Países Bajos	51 625	954	2241	21	54 841
Italia	24 953	4484	7072	1012	37 521
Alemania	15 198	2415	8128	20	25 761
España	6445	1633	3101	329	11 508
Portugal	1090	6786	776	21	8673

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

2.3.3. Consumo aparente por Estado miembro

En 2020, el suministro total de mejillones en los 27 países de la UE (producción + importaciones) fue de 552 636 toneladas de LWE. El suministro de mejillones de la UE se basó en la producción de la UE, que representó el 78% del abastecimiento de la UE y, en menor medida, en las importaciones que representaron el 22% del suministro de la UE. Dado que las exportaciones representaron 15 424 toneladas de LWE, el consumo aparente en los 27 países de la UE (producción + importaciones – exportaciones) se estimó en 537 212 toneladas de LWE.

Los principales Estados miembros en términos de consumo aparente en 2020 fueron España, Francia e Italia (consumo aparente superior a las 10 000 toneladas de LWE). El consumo aparente en cada uno de los demás EM fue inferior a 25 000 toneladas de LWE.

Tabla 9: Consumo aparente de mejillón en los principales EM (2020, en toneladas de equivalente en peso vivo)

	Producción (pesca + acuicultura)	Importación	Suministro total (producción + importación)	Exportación	Consumo aparente (suministro total – exportación)	Consumo aparente per cápita (kg/cápita)
ES	204 492	44 385	248 877	81 473	167 404	3,54
FR	61 378	72 568	133 946	6609	127 337	1,89
IT	50 913	56 613	107 526	7198	103 328	1,73
BE	-	24 978	24 978	3235	21 743	1,89
NL	32 420	29 484	61 904	47 999	13 905	0,80
DE	13 490	18 993	32 483	18 986	13 497	0,16
EL	19 155	4666	23 821	12 853	10 968	1,02
DK	28 548	4,629	33 177	22 716	10 461	1,80
PT	1016	14 047	15 063	9077	5986	0,58
SE	2297	2254	4551	373	4178	0,40
BG	1281	952	2233	107	2126	0,31
RO	117	1906	2023	29	1994	0,10
IE	14 729	82	14 811	12 921	1890	0,38
Otros	912	11 057	11 969	1960	10 009	0,11
UE-27	430 748	121 888	552 636	15 424	537 212	1,20

Fuente: Elaboración de EUMOFA a partir de EUROSTAT-COMEXT

3. EL MERCADO ESPAÑOL

3.1. Estructura de la cadena de suministro

3.1.1. Producción

La producción de mejillón en España ascendió a 204 492 toneladas en 2020¹⁰, casi todo de acuicultura. La especie *Mytilus galloprovincialis* es la más producida en España, y representa el 75% del volumen de producción de acuicultura de España. La producción de mejillones procedentes de acuicultura se estimó en casi 106 millones de EUR en 2020, lo que representa una disminución del 6% (-13% en términos reales) de 2011 a 2020, mientras que el volumen de producción se mantuvo relativamente estable. Según el informe anual de APROMAR, la capacidad de producción es estable y las variaciones de volumen de un año para otro se deben principalmente a las mareas rojas que impiden la recogida de mejillones en las zonas afectadas.

Tabla 10: Producción de mejillones en España, 2011-2020 (volumen en toneladas)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Acuicultura	208 583	203 664	162 012	220 449	225 307	215 855	241 715	242 725	228 195	204 466
Pesca	266	226	237	195	259	167	156	8	27	25
Total	208 849	203 890	162 249	220 644	225 566	216 023	241 871	242 733	228 222	204 492 ²

Nota: los totales pueden diferir de la suma de los datos de la columna debido al redondeo

Fuente: EUROSTAT

La producción de mejillones se concentra en Galicia (97% de la producción española en 2020¹¹), con 3387 bateas¹². Las otras comunidades donde se producen son Cataluña, Andalucía, Comunidad Valenciana y Baleares.

El 69% de la producción tiene lugar en la ría de Arosa, con **cultivos tradicionales de cuerdas suspendidas**. La semilla utilizada para la cría suele recogerse a mano utilizando rascadores. Si las condiciones marinas y ambientales lo permiten, también puede recogerse con cuerdas diseñadas expresamente para favorecer el depósito de la semilla. Su cultivo comienza fijando la semilla a las cuerdas. Después de 4 a 6 meses, cuando los mejillones alcanzan los 4,5-5,5 cm, se distribuyen por nuevos soportes para limitar la densidad de moluscos en cada cuerda. El mejillón puede recogerse cuando se alcanza un compromiso entre tres parámetros fundamentales: el tamaño de comercialización, la relación carne-concha (entre el 18 y el 25%) y el peso por unidad de longitud de cuerda (15 kilos por metro). El ciclo de crecimiento varía de 14 a 18 meses.

En los últimos diez años también se han desarrollado sistemas **longline** en Andalucía y, más recientemente en el País Vasco y Galicia, en la ría Ares-Betanzos.

El **sector de los mejillones de cuerda** es casi totalmente propiedad de las familias locales, y representa un importante motor de desarrollo social y económico en la costa gallega.

Más del 78% de los mejillones producidos en España se comercializan en su región de producción. Los productores venden el 62% de los mejillones cultivados frescos a las plantas de tratamiento donde los compran mayoristas y minoristas. El 38% restante va al sector del procesamiento.

¹⁰ Las estadísticas publicadas por el Ministerio de Agricultura muestran tendencias similares durante el periodo, pero con una media de 30 000 t más al año (por el mismo valor total).

¹¹ Informe de acuicultura APROMAR 2021

¹² https://www.mexillondeg Galicia.org/?page_id=146

Denominación de origen protegida (DOP) «Mexillón de Galicia»

La DOP «Mexillón de Galicia» se registró en 2006. Su área de cultivo es la zona marítima interna de las rías gallegas en las provincias de La Coruña y Pontevedra, donde está autorizado el cultivo de mejillones en bateas.



En 2019, 56 000 toneladas de mejillones obtuvieron la certificación «Mexillón de Galicia», que representó el 25% de la producción española y 103 empresas y listas de marcas utilizaron el sello «Elaborado con Mexillón de Galicia, Denominación de Origen Protegida»: 19 plantas de tratamiento, 35 plantas procesadoras y 50 listas de marcas¹³.

Resultados económicos

El último informe del CCTEP¹⁴ presenta un análisis de los resultados económicos del segmento «bateas para mejillones» que abarcaba 1959 sociedades en 2018. Los resultados económicos se presentan en la siguiente tabla. Los volúmenes de producción de mejillones fluctúan mucho en el tiempo, en función de las condiciones ambientales en los estuarios gallegos: en 2018, los volúmenes de producción aumentaron un 13% en comparación con 2016, un año gravemente afectado por las mareas rojas y por el cierre de las áreas de producción. A pesar de estas fluctuaciones, todos los indicadores económicos presentaron un valor positivo durante el periodo 2009-2018 y aumentaron en 2018. En 2016 y 2018, la industria mejillonera fue la más rentable de los principales segmentos de la acuicultura española, con un valor agregado bruto de 104,4 millones de EUR y un beneficio neto de 15,8 millones de EUR. El sector del mejillón español se basa en pequeñas empresas familiares y un elevado nivel de empleo, donde el coste operativo más relevante es la mano de obra (el 22% representado por sueldos y salarios, el 49% por mano de obra imputada no retribuida).

Tabla 11: Resultados económicos del segmento «bateas para mejillones» entre 2014 y 2018 (millones de EUR)

	2014	2015	2016	2017	2018
Ingresos totales	110,1	n.d.	56,3	132,7	137,2
Costes operativos totales	73,9	n.d.	49,9	115,4	116,9
VAB	81,0	n.d.	42,8	100,4	104,4
Beneficio neto	34,7	n.d.	4,5	14,4	15,8

n.d.: no disponible

Fuente: CCTEP 2020-12-20

¹³http://www.ipacuicultura.com/noticias/en_portada/75158/mexillon-de-galicia-alcanza-en-2019-su-propio-reco-rd-con-casi-56-000-toneladas-certificadas.html

¹⁴ El sector de la acuicultura en la UE – Informe económico 2020 – CCTEP 2020-12-20

3.1.2. Intercambios comerciales

Importaciones

En 2021, se importaron 21 213 toneladas (peso del producto) por valor de 60 millones de EUR. Los mejillones se importan preparados-en conserva (77% de las importaciones en valor), congelados (11%), frescos (11%) y ahumados (1%). Chile es, con diferencia, el principal proveedor del mercado español (72% de las importaciones en valor en 2021), exclusivamente con mejillones preparados-en conserva. Nueva Zelanda es el segundo principal proveedor del mercado español (9% de importaciones en valor) y suministra sobre todo mejillón congelado.

Tabla 12: Importación de mejillones a España 2017-2021 (toneladas, peso del producto)

	2017	2018	2019	2020	2021
Frescos	6354	4788	4586	4083	4836
Congelados	903	1097	1195	1132	1252
Preparados-en conserva	15 136	13 494	11 089	13 411	15 074
Ahumados	27	54	65	45	50
Total	22 420	19 434	16 935	18 671	21 213

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

Exportaciones

En 2021, las exportaciones totales ascendieron a 63 738 toneladas (peso del producto) por valor de 85 millones de EUR. Los mejillones se exportan frescos (49% de las importaciones en valor), preparados-en conserva (39%) y, en menor medida, congelados (13%).

Tabla 13: Exportación de mejillones desde España 2017-2021 (toneladas, peso del producto)

	2017	2018	2019	2020	2021
Frescos	41 827	51 570	47 750	37 233	47 406
Congelados	11 585	6316	4285	3627	3232
Preparados-en conserva	4055	11 732	13 286	10 662	13 085
Ahumados	272	211	145	21	15
Total	57 739	69 829	65 467	51 542	63 738

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

Europa es el principal mercado de los mejillones españoles (90% de las exportaciones en valor). En 2021, Italia y Francia fueron los principales destinos y representan, respectivamente, el 42% y el 32% de las exportaciones en valor. Las exportaciones a los demás EM de la UE fueron principalmente mejillones frescos (54% de las exportaciones en valor) y mejillones preparados-en conserva (33%), mientras que las exportaciones fuera de la UE fueron principalmente de mejillones preparados-en conserva (84% de exportaciones en valor) y, en menor medida, mejillones congelados (9%).

En 2021, España registró un saldo comercial positivo de 25 millones de EUR, debido principalmente a las importantes exportaciones de mejillones frescos.

3.1.3. Cadena de suministro

La producción española de mejillón se divide entre venta de producto fresco (62%) y procesado (38%).

Estructura de la cadena de suministro del mejillón fresco

La cadena de suministro de mejillones frescos se organiza en torno a las siguientes figuras (Figura 6): miticultores; plantas de tratamiento, mayoristas/centrales de compras; tiendas especializadas/grandes distribuidores.

El cultivo lo realizan los **miticultores**. El método tradicional en España es el sistema extensivo en las rías con cuerdas suspendidas. Después de la cosecha, los productores llevan su producción a las plantas de tratamiento.

Las dos funciones fundamentales de las **plantas de tratamiento** son:

- depurar y preparar el mejillón para su comercialización,
- enviar y distribuir el mejillón depurado.

Las plantas de tratamiento son las únicas organizaciones autorizadas para comercializar mejillones frescos. Gestionan la logística de entregas con los mayoristas y las plataformas minoristas.

Existen dos canales de distribución principales:

- Los **mayoristas** operan en mercados centrales o tienen su propio centro de distribución. Los mayoristas que operan en mercados centrales suministran principalmente a tiendas especializadas (pescaderías y mercados) y al canal HORECA;
- Los grandes distribuidores gestionan los contactos y la negociación de precios con las plantas de tratamiento a través de servicios centralizados de compra (que pueden externalizarse o no), así como la logística y el suministro diario a los supermercados e hipermercados a través de plataformas logísticas.

Alternativamente, los mayoristas también pueden vender a los grandes supermercados y, en las zonas costeras, los pescaderos pueden vender los mejillones directamente de las plantas de tratamiento.

Figura 6: La cadena de suministro española de los mejillones frescos

Fuente: Ministerio de Agricultura, estudio sobre la cadena de valor y formación de precios del mejillón fresco de acuicultura

Estructura del sector del procesamiento

En 2020, el volumen de conservas de mejillones producidas en España fue de 15 112 toneladas.

Tabla 14: Producción española de conservas de mejillones en 2019, 2020

	2019	2020
Volumen (en toneladas métricas)	14 406	15 112
Valor (en miles de EUR)	122 854	136 737

Fuente: ANFACO-CECOPECA – 2020

El sector del procesamiento solía ser el principal mercado de la producción española de mejillones, pero el acuerdo de libre comercio entre la UE y Chile en 2002¹⁵ tuvo importantes repercusiones en la cadena de suministro del sector¹⁶. Entre 2003 y 2011, se multiplicaron por 116 las importaciones mejillones preparados-en conserva en recipientes herméticos procedentes de Chile, y las importaciones de mejillón chileno sustituyeron parcialmente al mejillón gallego para suministrar al sector del procesamiento. La producción española sigue representando una gran mayoría de las materias primas utilizadas en el sector, como se muestra en el diagrama Figura 8 confirma la ANFACO. No obstante, esto ha provocado un importante cambio en el tradicional modelo operativo del sector de los mejillones en Galicia, y el colapso en las ventas de mejillones en volúmenes y valor¹⁷.

¹⁵En 2007 se eliminaron por completo los aranceles.

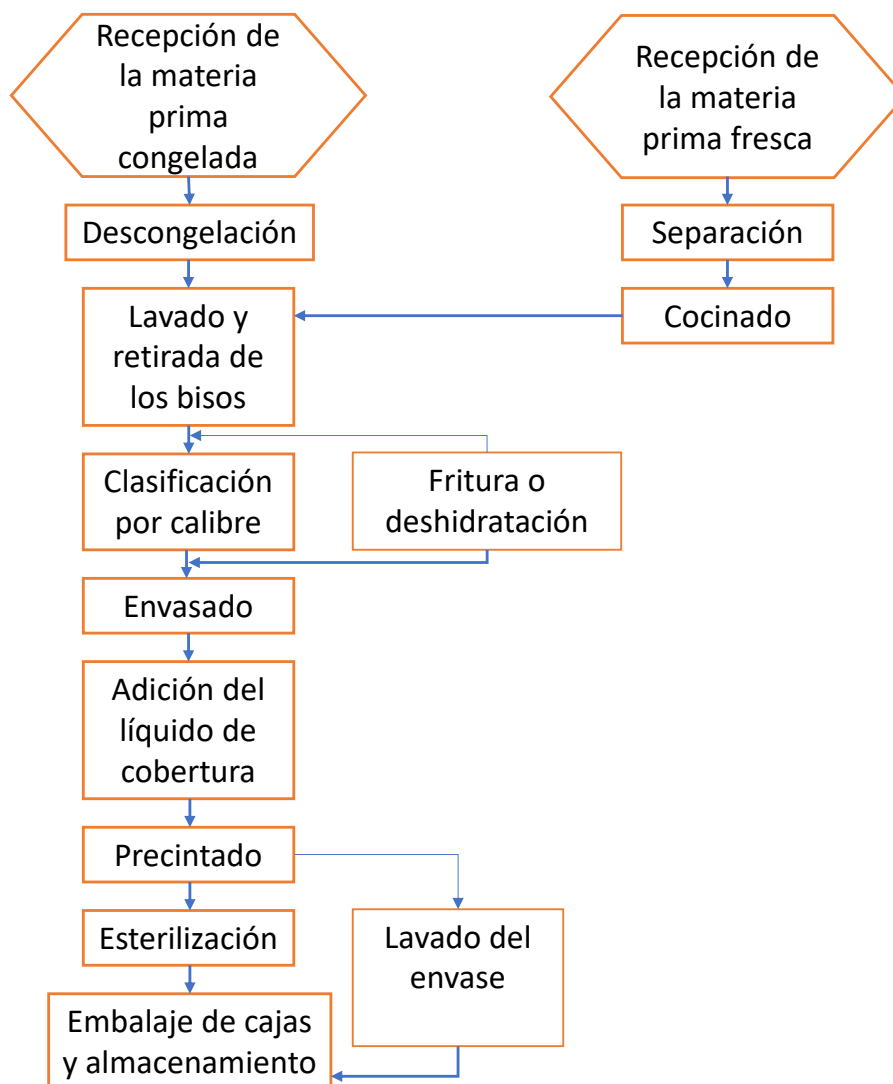
¹⁶ Fernando González Laxe y Federico Martín Palmero. Universidad de A Coruña. *El mercado de mejillón en España, Efectos de la competitividad*, Distribución y consumo 2014 – Vol. 3

¹⁷https://www.mercasa.es/media/publicaciones/215/1406496600_DISTRIBUCION_Y_CONSUMO_133_articulo_mejillon.pdf

En 2020, el 38%¹⁸ de los mejillones producidos en España se vendió al sector del procesamiento, en comparación con el 61% en 2006.

Las diferentes etapas del procesamiento se describen en la siguiente figura. Todas las etapas pueden tener lugar en la misma planta o en plantas especializadas.

Figura 7: La cadena de suministro española de las conservas de mejillones

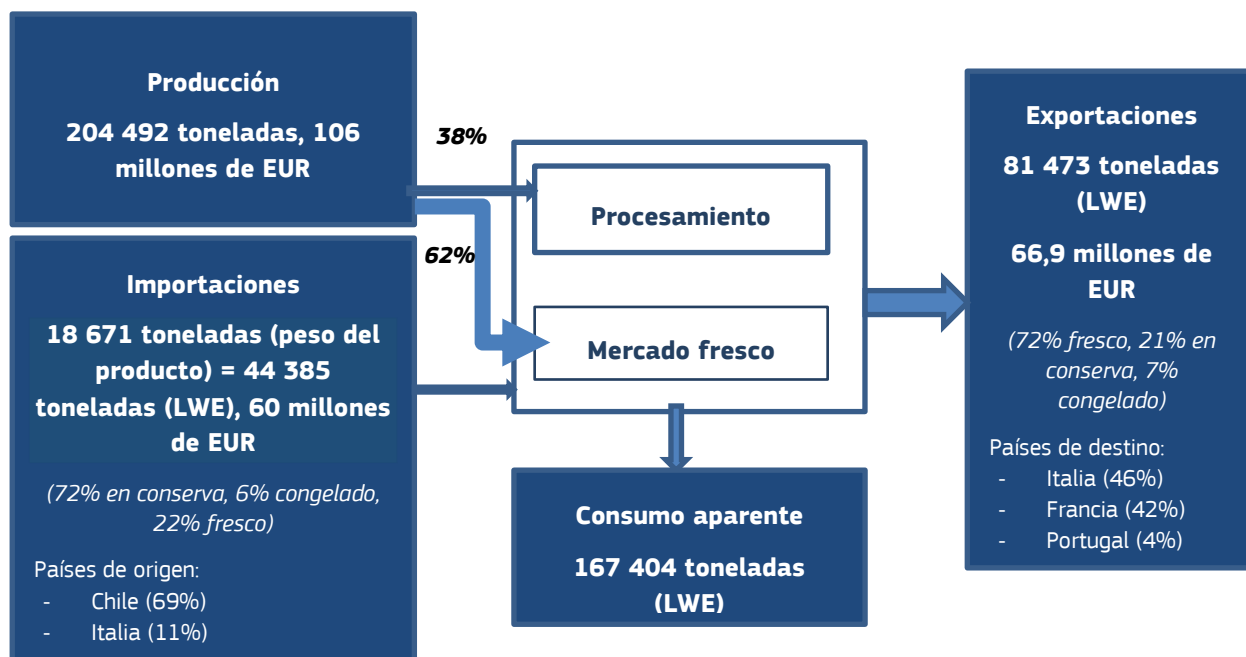


Fuente: ANFACO, Sector de procesamiento: productos de pescado en conserva

3.1.4. Consumo aparente

En 2020, el suministro total de mejillones en España ascendió a 248 876 toneladas de LWE, el 82% procedente de la producción nacional y el 18% de importaciones. El 33% de este suministro se exportó, por lo que el consumo aparente puede estimarse en un 67% del suministro nacional, esto es, 167 403 toneladas de LWE.

¹⁸ Informe La Acuicultura en España, Apromar 2021

Figura 8: La cadena de suministro española del mejillón (2020)

Fuente: Elaboración de EUMOFA sobre la base de estadísticas nacionales, EUROSTAT-COMEXT y entrevistas con grupos de interés. El porcentaje muestra las cuotas en volumen.

3.2. Características del mercado y del consumo

3.2.1. Presentación del producto

Se definen diferentes categorías según la presentación del producto.

La **DOP Mexillón de Galicia** se presenta en las siguientes variedades:

- ESPECIAL-1: Hasta 23 piezas/kg
- ESPECIAL-2: De 24 a 27 piezas/kg
- NORMAL-1: De 28 a 32 piezas/kg
- NORMAL-2: De 33 a 40 piezas/kg

El **mejillón fresco** se comercializa en las siguientes categorías:

- Extra, especial o selección: menos de 23 piezas/kg
- Grande o gigante: entre 24 y 27 piezas/kg
- Normal: entre 28 y 40 piezas/kg

Hay 10 categorías de mejillones en la industria, según la cantidad de peso medio de los mejillones que contienen las latas o recipientes. Los estándares de calidad establecidos en la Orden de 15 de octubre de 1985¹⁹ para los mejillones en conserva y congelados, distinguen tres tipos comerciales principales, según el peso medio de la carne del mejillón (los mejillones tienen que tener un tamaño homogéneo en una lata o recipiente según los estándares):

- Grande: peso superior a 7,5 g
- Media: peso superior a 5,5 g
- Pequeña: peso inferior a 5,5 g

Las latas que contienen mejillones con un peso superior a 9 g de media también pueden llevar la etiqueta «mejillones gigantes».

La categoría de tamaño más habitual es «pequeña», con un desarrollo del formato «13-18 por lata». Las ventas de la categoría «media» muestran una tendencia a la baja, mientras que las ventas de la categoría «alta» permanecen estables, con consumidores más específicos.

3.2.2. Características del mercado

Los consumidores compran principalmente mejillones frescos o en conserva; respectivamente, el 71% de los volúmenes y el 46% del valor, y el 25% de los volúmenes (en peso del producto) y el 49% del valor de los mejillones consumidos en casa. Los mejillones congelados solo representan el 3% de los volúmenes y el 5% del valor del consumo doméstico en casa²⁰. La producción nacional se completa mediante importaciones de Francia (*moules de bouchot*) o Italia, especialmente entre agosto y octubre.

La demanda varía en función del área. En las regiones centrales y noroccidentales, los consumidores suelen preferir mejillones grandes y extra, mientras que en el Mediterráneo suelen comprar la categoría normal. La segmentación también depende del punto de venta. Por ejemplo, los pescaderos venden sobre todo mejillones grandes y extra.

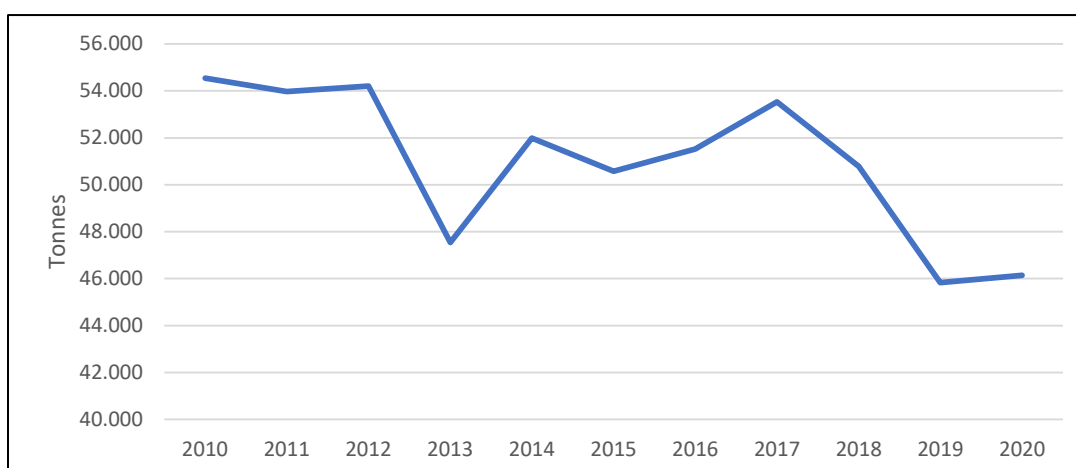
En general, el consumo doméstico de mejillón fresco ha disminuido en los últimos diez años. Cayó en 2013 como consecuencia de la disminución del suministro, debido a la contaminación por algas y a la presencia de toxinas en el agua. En 2017, el consumo doméstico casi había alcanzado su nivel de 2012, pero disminuyó drásticamente de nuevo hasta 2019. Se mantuvo estable en 2020, mientras que el consumo de mejillones para el sector HORECA disminuyó debido a la crisis de la COVID, que afectó a todo el sector en general²¹. A pesar de estas fluctuaciones en el consumo, los mejillones gozan de buena reputación (son saludables y asequibles) y no tiene sustitutos reales²².

¹⁹ [BOE.es - BOE-A-1985-21750 Orden de 15 de octubre de 1985 por la que se aprueba la Norma de Calidad para el Mejillón, Almeja y Berberecho en conserva.](#)

²⁰ Datos anuales del consumo doméstico, 2010-2020, MAPA, [Series anuales \(mapa.gob.es\)](#)

²¹ Ibidem

²² Entrevista a un mayorista

Figura 9: Evolución del consumo doméstico de mejillones frescos en España, 2010-2020

Fuente: Ministerio de Agricultura, grupo de expertos sobre consumo de alimentos

En el ámbito minorista, los mejillones frescos se venden principalmente en supermercados y grandes establecimientos. Según el grupo de expertos sobre consumo de alimentos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para consumo doméstico, en 2020, los grandes puntos de venta minorista (hipermercados + supermercados) representaron el 70% del volumen de ventas y el 64% del valor de las ventas; las pescaderías representaron el 19% del volumen de las ventas y el 25% del valor de las ventas. En 2020, también se consumieron alrededor de 10 000 toneladas de mejillones fuera de casa (unas 15 000 toneladas en 2019)²³.

Los mayoristas desempeñan un importante papel en la cadena de suministro, especialmente para la comercialización de mejillones frescos a través de pescaderías y estructuras HORECA. Se estima que, en general, comercializan entre el 45% y el 55%²⁴ de los mejillones frescos consumidos en España, dentro y fuera de casa.

Tabla 15: Cuotas de mercado de los principales canales de distribución para el consumo doméstico de mejillones frescos, congelados y preparados-en conserva en 2020

	VOLUMEN			VALOR		
	Frescos	Congelados	Preparados-en conserva	Frescos	Congelados	Preparados-en conserva
Hipermercados	10%	3%	19%	9%	3%	23%
Supermercados	60%	43%	72%	53%	43%	67%
Tiendas de congelados	0%	36%	0%	0%	38%	0%
Pescaderías	19%	8%	1%	25%	6%	1%
Mercadillos	7%	4%	0%	9%	3%	1%
Otros	3%	7%	8%	4%	6%	9%

Fuente: Ministerio de Agricultura, grupo de expertos sobre consumo de alimentos

²³ Basado en los datos del informe anual de consumo fuera de casa, Kantar panel, 2020, MAPA, [Consumo alimentario extradoméstico \(mapa.gob.es\)](https://www.mapa.gob.es/consumo-alimentario-extradomestico)

²⁴ Según la proporción de mejillones frescos respecto a los congelados comprados a través del canal HORECA, que se desconoce.

Los mejillones preparados-en conserva se compran principalmente en supermercados e hipermercados. Una pequeña parte se consume fuera de casa (en estructuras HORECA) o se compra en «tiendas gourmet».

Se consume sobre todo la variedad «en escabeche» (alrededor del 80%-90% del consumo de mejillones procesados). Se consumen tradicionalmente como aperitivo, en bares o en casa. Durante la pandemia, la disminución del consumo en estructuras HORECA se vio compensada por un aumento del consumo doméstico. Actualmente, el consumo se está reorganizando, influido por nuevos factores como el impacto ambiental, las toxinas, el cambio climático, las variaciones de calibre, etc.

La segmentación del mercado de mejillones procesados se basa en la categoría del calibre, la composición del líquido de cobertura, la salsa y las preferencias regionales de los consumidores.

3.2.3. Consumo

En 2020, el consumo aparente per cápita español de productos de la pesca y la acuicultura alcanzó los 36,02 kg/LWE/año. España ocupó el segundo puesto a nivel europeo, tanto en términos de consumo per cápita como de consumo nominal per cápita de los hogares en productos de la pesca y la acuicultura con 287 EUR/cápita/año²⁵.

Los mejillones se consumen frescos, congelados y enlatados. La tasa de penetración es bastante elevada para los mejillones frescos y enlatados (15,3% y 18,21% respectivamente en 2020)²⁶, y muy baja para los mejillones congelados (1,6% en 2020). Disminuyó ligeramente (-9%) en el caso de los mejillones frescos durante el periodo 2016-2020, aunque aumentó en un 18% para los mejillones enlatados, y en un 8% para los mejillones congelados.

Tabla 16: Tasa de penetración del consumo doméstico de mejillones frescos, congelados y preparados-en conserva, 2016-2020

	2016	2017	2018	2019	2020	Evol 16/20
Frescos	16,89	17,53	16,71	15,54	15,30	-9%
Congelados	1,48	1,46	1,44	1,39	1,60	8%
Enlatados	15,50	16,29	16,36	16,71	18,21	18%

Fuente: Ministerio de Agricultura, grupo de expertos sobre consumo de alimentos

En 2020, el consumo per cápita fue de 1 kg/año de mejillones frescos; 0,35 kg/año de mejillones en lata y 0,04 kg/año de mejillones congelados.

Al igual que la tasa de penetración, el consumo per cápita de mejillones frescos presenta una tendencia a la baja (-15% durante el periodo 2016-2020), aunque aumentó en un 25% para los mejillones enlatados, y en un 11% para los mejillones congelados.

²⁵ El mercado del pescado en la UE, 2021. Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura.

²⁶ Comparativamente, la principal especie de pescado consumida en los hogares españoles, la merluza, presenta una tasa de penetración del 38,6%.

Tabla 17: Consumo doméstico per cápita de mejillones frescos, congelados y preparados-en conserva, 2016-2020, kilogramos

	2016	2017	2018	2019	2020	Evol 16/20
Frescos	1,17	1,17	1,11	0,99	1,00	-15%
Congelados	0,04	0,04	0,04	0,04	0,05	11%
Enlatados	0,28	0,29	0,30	0,30	0,35	25%

Fuente: Ministerio de Agricultura, grupo de expertos sobre consumo de alimentos

3.3. Transmisión de los precios en la cadena de suministro

3.3.1. Precio franco fábrica

El precio franco fábrica es el precio que pagan las plantas de depuración a los productores de mejillones.

Tabla 18: Precio franco fábrica (precio nominal, EUR/kg) de los mejillones de acuicultura (2012-2020)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Precio (EUR/kg)	0,49	0,49	0,50	0,51	0,55	0,54	0,55	0,52	0,52

Fuente: Eurostat

El precio franco fábrica de los mejillones mostró una tendencia ligeramente al alza en el periodo 2012-2016, seguida de una disminución hasta 2020. Según los comentarios recabados en el sector, en todas las fases de la cadena de suministro los precios aumentaron significativamente en 2021 y 2022 en todos los segmentos de tamaños y mercados.

3.3.2. Precio franco fábrica de las plantas de depuración

El precio abonado por los mayoristas o grandes distribuidores a las plantas de depuración es el indicado como precio «en origen» en el Observatorio español de la Cadena Alimentaria. No obstante, el precio indicado debe considerarse con cautela ya que las estadísticas están incompletas después de 2016 y faltan después de 2018. En sus comentarios, los mayoristas subrayan que refleja principalmente los precios de los mejillones pequeños o para la industria (que representa alrededor del 80% de los volúmenes comercializados) y que los precios de los mejillones medios o grandes fueron superiores a 1 EUR/kg hasta 2019 y aumentaron significativamente desde 2020.

Tabla 19: Precio franco fábrica de las plantas de depuración de mejillones de acuicultura en España (2012-2018)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Precio (EUR/kg)	0,85	0,87	0,90	0,90	0,83	0,80	0,80

Fuente: EUMOFA, con datos del Ministerio de Agricultura²⁷

3.3.3. Precios de importación y exportación

Los precios de los mejillones frescos importados aumentaron un 23% en el periodo 2012-2021 en términos nominales (14% en términos reales), frente al incremento del 26% de los precios de exportación (16% en términos reales). Pueden observarse fluctuaciones de un año para otro y los precios suelen ser más bajos cuando aumentan los volúmenes (por ejemplo, en 2016). En 2021, Italia y Francia fueron los principales socios comerciales para la importación de mejillones frescos (respectivamente, el 56% y el 39% de los volúmenes de importación), mientras que Italia y Bulgaria fueron los principales socios para la exportación (respectivamente, el 49% y el 22% de los volúmenes de exportación).

²⁷ Observatorio de la Cadena Alimentaria, precios semanales, [Observatorio de la Cadena Alimentaria \(mapa.gob.es\)](https://observatorio.mapa.gob.es)

Tabla 20: Precio de importación y exportación (precio nominal) y volumen de mejillones frescos en España

		2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Precio (EUR/kg)	Importación	1,08	0,91	0,89	0,99	0,95	1,13	1,09	1,11	1,17	1,33
	Exportación	0,70	0,69	0,63	0,68	0,74	0,75	0,67	0,74	0,74	0,88
Volumen (toneladas)	Importación	4009	6460	6412	5681	8301	6354	4788	4586	4083	4836
	Exportación	35 599	36 153	37 153	43 194	35 176	41 827	51 570	47 750	37 233	47 406

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

Los precios de las importaciones y de las exportaciones de mejillones congelados se duplicaron entre 2012 y 2021, mientras que los volúmenes descendieron. Los precios de las importaciones aumentaron más rápidamente hasta 2016 y se han mantenido bastante estables desde entonces, entre 5,51 EUR/kg y 6,65 EUR/kg.

Tabla 21: Precio de importación y exportación (precio nominal) y volumen de mejillones congelados en España

		2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Precio (EUR/kg)	Importación	2,99	3,98	5,14	5,59	6,65	5,63	5,65	6,16	5,82	5,51
	Exportación	1,51	1,68	1,94	1,79	1,87	2,01	2,88	3,50	3,00	3,31
Volumen (toneladas)	Importación	2557	1625	1867	1091	1464	903	1097	1195	1132	1252
	Exportación	9526	8993	9695	12 296	11 764	11 585	6316	4285	3627	3232

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

Los volúmenes de importación de mejillones preparados-en conserva aumentó durante el periodo 2012-2021 (+16%) y alcanzó su máximo en 213 y 2017. Los precios de las importaciones aumentaron un 16% durante el periodo 2012-2021 en términos nominales (7% en términos reales). Las importaciones proceden principalmente de Chile, con el 93% del valor de las importaciones²⁸.

Tabla 22: Precio de importación y exportación (precio nominal) y volumen de mejillones preparados-en conserva en España

		2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Precio (EUR/kg)	Importación	2,66	2,82	2,82	3,34	3,11	3,21	3,09	3,13	3,31	3,08
	Exportación	3,70	3,90	2,99	3,77	4,28	4,57	2,04	2,25	2,57	2,51
Volumen (toneladas)	Importación	11 556	15 154	12 029	12 466	12 123	15 136	13 494	11 089	13 411	15 074
	Exportación	2731	2413	3344	3166	3615	4055	11 732	13 286	10 662	13 085

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

²⁸ El aumento de los volúmenes de exportación y la caída de los precios en 2018 están relacionados con las exportaciones a Francia e Italia, pero los datos de importación de estos dos países no reflejan esta tendencia, por lo que podría haber algunos problemas de información.

3.3.4. Precios al por mayor

La siguiente tabla muestra claramente la diferencia de precio entre los diferentes segmentos de tamaño.

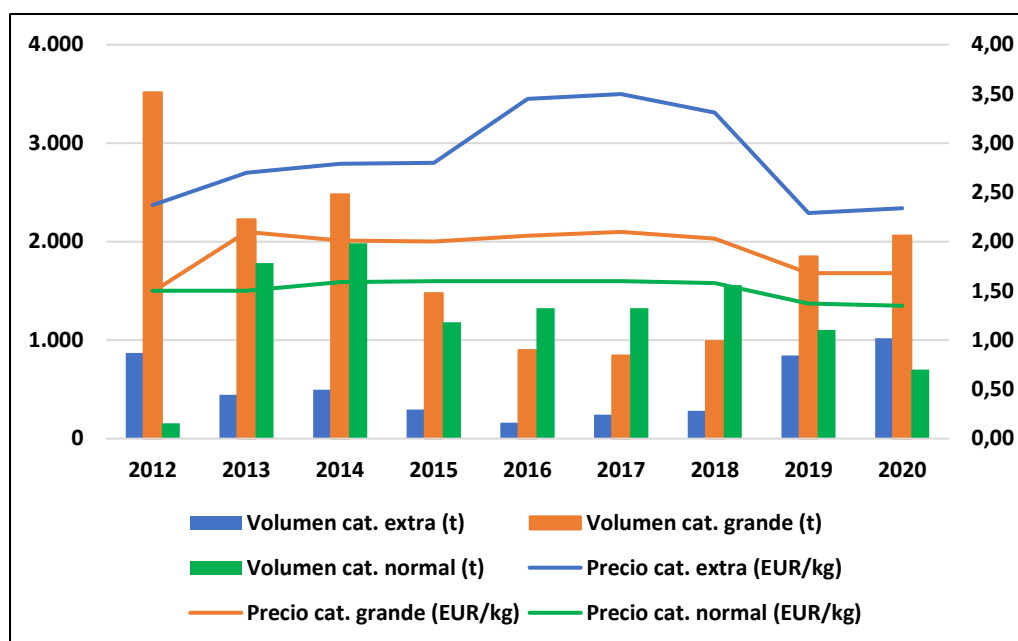
Tabla 23: Precio al por mayor (en EUR/kg) de los mejillones en España por mercado mayorista y tipo de producción

Mercado mayorista	Tipo de producción	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Mercasa	«NORMAL»	1,63	1,58	1,59	1,56	1,55	1,56	1,58	n.a.	n.a.
Mercamadrid	«EXTRA»	2,37	2,70	2,79	2,80	3,45	3,50	3,31	2,29	2,34
Mercamadrid	«GRANDE»	1,49	2,10	2,01	2,00	2,06	2,10	2,03	1,68	1,68
Mercamadrid	«NORMAL»	1,50	1,50	1,59	1,60	1,60	1,60	1,58	1,37	1,35

Fuente: Mercasa, Mercamadrid

Como se muestra en el siguiente diagrama, no existe una correlación clara entre los precios al por mayor y los volúmenes vendidos en el mercado mayorista, salvo en la categoría «Extra», que tiende a indicar que los precios al por mayor para las demás categorías dependen sobre todo del suministro general de mejillones y de la demanda de grandes distribuidores y de la industria.

Figura10 – Precios al por mayor y volúmenes en Mercamadrid de mejillones frescos por tipo de producción (2012-2020)



Fuente: Mercamadrid

3.3.5. Precios al por menor

Las siguientes tablas presentan los datos de consumo doméstico en volumen y valor para mejillones frescos y enlatados.

Tabla 24: Consumo, gasto y precio medio de los mejillones frescos en España en el periodo 2016-2020

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Evol. 2021/16
Volúmenes (t)	51 521	53 534	50 784	45 826	46 146	41 358	-20%
Gasto total (miles de EUR)	129 782	136 755	130 934	120 151	129 878	151 346	17%
Precio medio (EUR/kg)	2,52	2,55	2,58	2,62	2,81	3,66	45%

Fuente: MAPA, panel de expertos de consumo de alimentos²⁹

El gasto total de los hogares españoles en mejillones frescos fue estable durante el periodo 2016-2020, pero esta aparente estabilidad en realidad es fruto de dos tendencias opuestas: una disminución de los volúmenes compensada por un aumento equivalente de los precios. En 2021, el gasto total siguió aumentando significativamente mientras que los volúmenes bajaron drásticamente.

Tabla 25: Consumo, gasto y precio medio de los mejillones enlatados en España en el periodo 2016-2020

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Evol. 2021/16
Volúmenes (t)	12 431	13 380	13 579	13 994	16 398	13 826	11%
Gasto total (miles de EUR)	103 550	113 438	114 469	119 559	139 475	119 489	15%
Precio medio (EUR/kg)	8,33	8,48	8,43	8,54	8,51	8,64	4%

Fuente: MAPA, panel de expertos de consumo de alimentos

El gasto total de los hogares españoles en mejillones enlatados aumentó un 15% durante el periodo 2016-2020. Esto se debe principalmente al aumento de los volúmenes consumidos en el hogar (+15% durante el periodo 2016-2020), ya que los precios se mantuvieron prácticamente estables durante el periodo (+4%).

²⁹ [Consumo alimentario extradoméstico \(mapa.gob.es\)](https://www.mapa.gob.es)

3.3.6. Transmisión de los precios

El análisis se centra en los mejillones frescos vendidos por los supermercados (según los datos de los precios de 2021) y en un ejemplo más específico de la cadena de valor de los mejillones, de tamaño extra, vendidos en tiendas especializadas en la región de Madrid en 2022 (ya que las preferencias de los consumidores en términos de tamaño y los costes de transporte difieren significativamente de una zona geográfica a otra).

Para el análisis de la cadena de valor de los mejillones vendidos en los supermercados, los datos sobre los costes entre las plantas de depuración y el punto de venta final se basan principalmente en el estudio de 2009 del Observatorio de Precios de los Alimentos del MAPA sobre la cadena de valor y formación de precios del mejillón fresco de acuicultura³⁰. No habiendo indicios de un cambio tecnológico que haya modificado fundamentalmente la estructura de los costes, los costes de mano de obra, de transporte y otros factores de producción (productos sanitarios y envases) se han actualizado aplicando índices nacionales del Instituto Nacional de Estadística (INE), mientras que los demás costes (incluidas mermas o pérdidas, gastos generales, amortizaciones, etc.) se han actualizado aplicando la ratio de 2009 al precio de compra en las distintas fases. Los precios de las distintas fases proceden de las estadísticas disponibles para 2021. Los datos utilizados para el segundo análisis –mejillones grandes vendidos en tiendas especializadas en la región de Madrid– proceden de información recopilada durante el estudio.

Para el primer análisis, debe tenerse en cuenta que estas cifras son aproximadas y su finalidad es aportar órdenes de magnitud.

Las opiniones recabadas sobre la DOP «Mexillón de Galicia» de plantas de depuración y de mayoristas indican que el calibre de los mejillones es el principal factor que influye en los precios en las diferentes etapas. La demanda en términos de calibre puede variar significativamente entre diferentes áreas geográficas. Por ejemplo, la demanda de mejillones pequeños es mayor en las zonas mediterráneas y para exportaciones, mientras que en el centro de España hay mayor demanda de mejillones grandes. También varía entre grandes minoristas y pescaderos.

Los otros dos factores principales que influyen en los costes y, por lo tanto en los precios a los consumidores finales, son el transporte (esto es, la distancia entre Galicia y el punto de venta) y los volúmenes). Los grandes distribuidores compran en grandes cantidades. Por lo tanto, los mejillones se suministran en envases más grandes, lo que supone menos costes de envasado y menos manipulación.

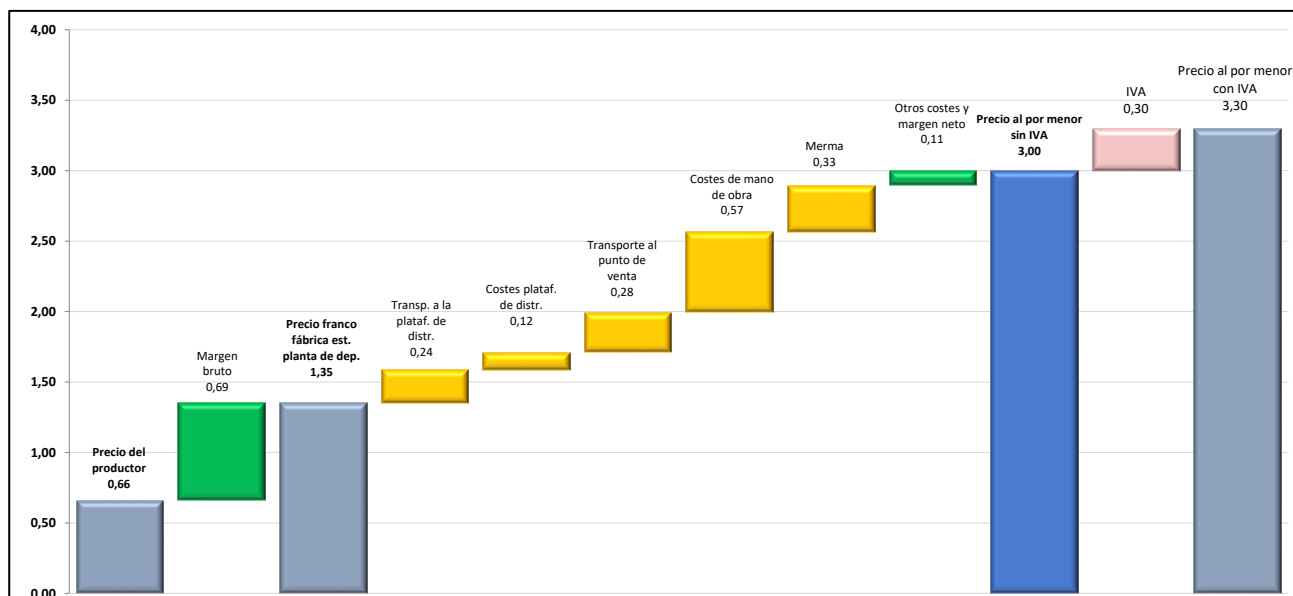
El precio de producción indicado en los siguientes análisis se corresponde al precio/kg pagado a los productores por los mejillones suministrados a la planta de depuración.

³⁰https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/observatorio-cadena/Estudio%20Mejill%C3%B3n%20acuicultura_tcm30-128411.pdf

Tabla 26: Costes y márgenes de los mejillones frescos (todos los tamaños) vendidos al por menor en supermercados de España (EUR/kg, 2021)

	Precio (EUR/kg)	% del precio final	Fuente
Precio del productor	0,66	20%	<i>Estimaciones de EUMOFA, basadas en el precio franco fábrica para 2020 y en el aumento mostrado en 2021 en datos de Pesca de Galicia</i>
Otros costes y margen/pérdida netos	0,69	21%	
Precio franco fábrica estimado de las plantas de depuración	1,35	41%	<i>Estudio (los comentarios recibidos indican un precio entre 1,20 y 1,50)</i>
Transporte a la plataforma de distribución	0,24	7%	<i>Estudio de 2009 y datos del Ministerio de Transporte en los precios anuales de la gasolina</i>
Costes de la plataforma de distribución	0,12	4%	<i>Ratio del estudio de 2009</i>
Transporte al punto de venta	0,28	9%	<i>Estudio de 2009 y datos del Ministerio de Transporte en los precios anuales de la gasolina</i>
Costes de mano de obra	0,57	17%	<i>Estudio de 2009 y costes de mano de obra Eurostat</i>
Descenso	0,33	10%	<i>Ratio del estudio de 2009</i>
Otros costes y margen neto	0,11	3%	
Precio de venta medio, sin IVA	3,00	91%	
IVA (10%)	0,30	9%	
Precio de venta medio	3,30	100%	<i>Datos anuales del MAPA sobre consumo de alimentos, 2021</i>

Fuente: EUMOFA

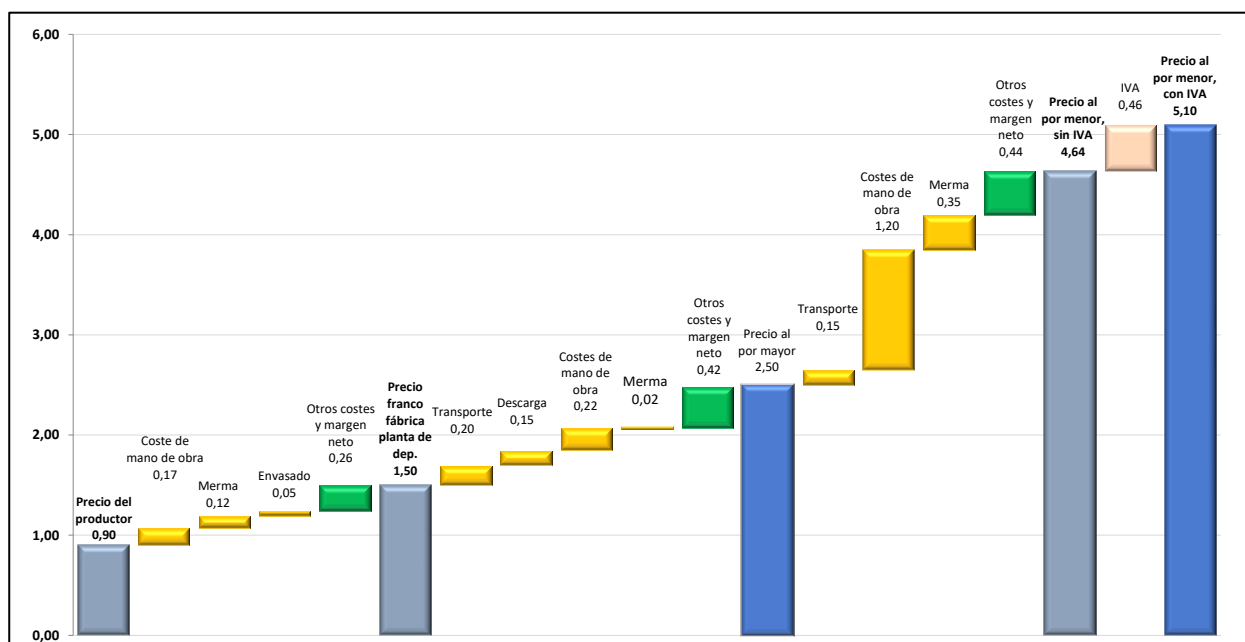
Figura 11: Costes y márgenes de los mejillones frescos vendidos al por menor en supermercados de España (EUR/kg, 2021)

Fuente: EUMOFA

Tabla 27: Costes y márgenes de los mejillones frescos, cat. extra (menos de 23 piezas/kg) vendidos en tiendas especializadas en la región de Madrid (EUR/kg, 2022)

	Precio (EUR/kg)	% del precio final	Fuente
Precio del productor	0,90	18%	encuesta
Costes de mano de obra	0,17	3%	encuesta
Descenso	0,12	2%	encuesta
Envasado y otros factores de producción	0,05	1%	encuesta
Otros costes y margen neto	0,26	5%	
Precio franco fábrica de la planta de depuración	1,50	29%	encuesta
Costes de transporte Galicia-Madrid	0,20	4%	encuesta
Gastos de descarga	0,15	3%	encuesta
Costes de mano de obra	0,22	4%	encuesta
Descenso	0,02	0%	encuesta
Otros costes y margen neto	0,42	1%	
Precio al por mayor	2,50	41%	encuesta
Transporte al punto de venta	0,15	3%	encuesta
Costes de mano de obra	1,20	24%	encuesta
Mermas	0,35	7%	encuesta
Otros costes y margen neto	0,44	16%	
Precio de venta medio, sin IVA	4,64	91%	
IVA (10%)	0,46	9%	
Precio de venta medio	5,10	100%	encuesta

Fuente: EUMOFA

Figura 12: Costes y márgenes de los mejillones frescos, cat. extra (menos de 23 piezas/kg) vendidos en tiendas especializadas en la región de Madrid (EUR/kg, 2022)

Fuente: EUMOFA

4. EL MERCADO FRANCÉS

4.1. Estructura de la cadena de suministro

4.1.1. Producción

La producción francesa de mejillones procedentes de la acuicultura ha disminuido desde 2011, pasando de 69 000 toneladas a unas 61 000 en 2020. Las capturas han variado durante el mismo periodo y oscilan entre las 159 toneladas y las 5752 toneladas, debido a la recogida irregular de semillas, pero existe una tendencia general significativa a la baja (-96% entre 2011 y 2020).

Tabla 28: Producción de mejillones en Francia entre 2010 y 2020 (toneladas)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Acuicultura	65 021	77 138	74 138	57 633	56 802	50 366	51 478	48 844	60 255	61 219
Pesca	4076	4521	3819	5752	3112	661	191	265	466	159
Total	69 098	81 659	77 958	63 385	59 913	51 027	51 668	49 109	60 721	61 378

Nota: Los totales pueden diferir de la suma de los datos de la columna debido al redondeo.

Fuente: EUROSTAT

Especies producidas:

La producción acuícola de mejillones en Francia consta de **dos especies comunes**:

- El mejillón común (*Mytilus edulis*), distribuido ampliamente a lo largo del canal de la Mancha y el litoral sudoccidental francés. Con 55 390 toneladas y casi 126 millones de EUR en 2020, la producción de mejillón común representó el 90% de la producción nacional de mejillones en volumen y el 91% en valor.
- El mejillón mediterráneo (*Mytilus galloprovincialis*), que se produce principalmente en el Mediterráneo. Su producción ascendió a 5830 toneladas en 2020, es decir, el 10% de la producción francesa de mejillones en volumen y el 9% en valor.

Técnicas de cría:

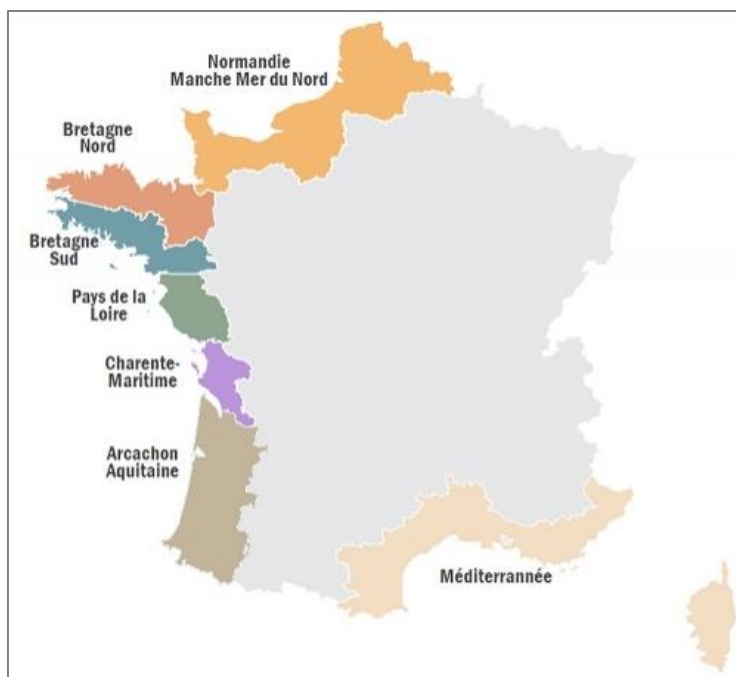
En Francia existen **tres técnicas de cría** de mejillones: los mejillones comunes se crían en estacas de madera (*bouchot*) o con el sistema **longline** en alta mar; los mediterráneos se cultivan en **plataformas** en las lagunas mediterráneas o con el sistema *longline* en alta mar. La técnica de cría más importante es el cultivo en *bouchots*, con una producción superior a las 50 000 toneladas en 2020, es decir, el 83% de la producción francesa de mejillones.

La técnica de cría y la especie influyen en el **rendimiento del crecimiento del mejillón**, lo que se traduce en diferentes tipos de productos en términos de tamaño y calidad. Los mejillones criados en *longlines* registran un crecimiento mayor en relación con el tiempo de inmersión. Por ello, el tamaño comercializable para los mejillones criados en *longlines* se alcanza más rápidamente que con el tipo de cultivo en *bouchots* (12 meses en *longlines* frente a 15-18 meses en *bouchot*). Las condiciones intermareales aportan una concha robusta a los mejillones criados en *bouchots*, algo muy favorable durante la recogida y procesamiento, en opinión de los productores. Además, la especie *Mytilus galloprovincialis* puede alcanzar un tamaño mayor que la especie *Mytilus edulis* (hasta 15 cm la *M. galloprovincialis* frente a 10 cm la *M. edulis*). El área de producción también puede influir en el crecimiento, ya que está relacionada con la disponibilidad de los recursos tróficos para los mejillones³¹.

³¹ Basado en entrevistas con productores y el estudio «Etude de le marché de la moule fraiche en France, spécifiquement sur la filière française Moule de Bouchot», France AgriMer. 2021.

Producción francesa por región de cría:

A diferencia de España, donde la producción solo se ha desarrollado en una región (Galicia), en Francia se crían mejillones en varias de sus costas. El norte de Bretaña es la principal área de producción, con el 45% de la producción nacional en 2020, seguido de Normandía (19%), Charente Marítimo (9%), el sur de Bretaña (9%), la zona mediterránea (9%) y Países del Loira (5%)³².

Figura 13: Regiones productoras de mejillones en Francia

Nota: Normandía – mar del Norte: Normandie – Manche – Mer du Nord; norte de Bretaña: Bretagne Nord; sur de Bretaña: Bretagne Sud; Mediterráneo: Méditerranée

Fuente: CRC Pays de la Loire³³

Estructura del sector de los mejillones

El sector de los mejillones en Francia abarcaba 620 empresas en 2020, distribuidas a lo largo de la costa francesa, con 288 empresas en la costa atlántica, 211 en la mediterránea, y el resto situadas en el mar del Norte y el canal de la Mancha (es decir, norte de Bretaña y Normandía). Casi la mitad de las empresas de mejillones francesas utilizan el sistema de producción «*bouchot*»³⁴.

Resultados económicos

El último informe del CCTEP³⁵ presenta un análisis de los resultados económicos del segmento «mejillones de fondo» que abarcaba 351 empresas en 2018 y que excluye la producción en *longlines*. A continuación, se presentan los resultados económicos. Estos muestran que el segmento sigue siendo muy rentable, con un beneficio neto de 42,1 millones de EUR, que ha aumentado fuertemente en los últimos años a pesar de la fuerte variación del volumen de producción de un año a otro.

³² Enquête aquacole. Le Service de la Statistique et de la Prospective, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

³³ <https://www.crc-pays-de-loire.fr/la-conchyliculture/l-organisation-professionnelle/les-structures-et-leurs-roles-Co16.html>

³⁴ Enquête aquacole. Le Service de la Statistique et de la Prospective, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

³⁵ El sector de la acuicultura en la UE – Informe económico 2020 - CCTEP 2020-12-20

Tabla 29: Resultados económicos del segmento «mejillones de fondo» entre 2014 y 2018 (millones de EUR)

	2014	2015	2016	2017	2018
Ingresos totales	122,7	109,8	149	122,1	140,1
Costes operativos totales	73,1	56,9	81,0	64,7	78,0
VAB	85,2	79,5	103,7	87,3	97
Beneficio neto	9,5	17,1	48,3	41,5	42,1

Fuente: CCTEP 2020-12-20

El informe del CCTEP atribuye el declive de la producción de mejillón en Francia al importante resurgimiento de depredadores (estrellas de mar, aves, centollos, lubinas, etc.) en algunas zonas de producción (costas del canal de la Mancha y del Atlántico) y a las elevadas tasas de mortalidad desde 2014, principalmente en las zonas de producción del oeste de Francia. Por ejemplo, la región de los Países del Loira (especialmente *Pertuis Breton*) se vio particularmente afectada por la mortalidad, cuyo índice afectó al 84% de la producción en 2015/2016 y al 72% en 2018/2019³⁶. La aplicación de métodos de prevención contra los depredadores y la disminución de la producción de mejillones debido a la mortalidad constituyen todo un reto financiero para la industria mejillonera. En los últimos años, se ha empleado el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca para compensar a los productores de mejillones afectados³⁷.

4.1.2. Intercambios comerciales

Importaciones

El mercado francés de los mejillones depende mucho de las importaciones. De media, Francia importa 55 000 toneladas al año. Los mejillones se importan principalmente frescos (72% en 2021) y preparados-en conserva (26%). Los mejillones frescos se importan de los demás países de la UE, principalmente de España, los Países Bajos e Irlanda, mientras que los mejillones preparados se importan principalmente de Chile, y es probable que se trate de mejillones cocidos importados para la industria de procesamiento francesa.

Tabla 30: Importaciones de mejillones a Francia, 2017-2021 (toneladas, peso del producto)

	2017	2018	2019	2020	2021
Vivos, frescos o refrigerados	44 749	44 121	42 834	32 191	37 760
Preparados-en conserva	14 063	13 490	12 365	12 525	13 572
Congelados	1879	1416	1828	1425	1298
Ahumados	2247	1739	3227	2826	365
Total	60 915	59 201	57 350	46 424	52 667

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

España es el mayor proveedor de mejillones frescos al mercado francés. En 2021, representó el 56% de las importaciones de mejillones frescos. Los Países Bajos fueron el segundo proveedor (24% de las

³⁶ *Etude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot*. AND International for FranceAgriMer. 2021 - <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Peche-et-aquaculture/2021/Le-marche-de-la-moule-fraiche-en-France-et-specifiquement-sur-la-filiere-francaise-moule-de-bouchot>

³⁷ El Fondo Europeo Marítimo y de Pesca disponía de una medida específica para compensar a los productores que suspendieran temporalmente la recogida de moluscos exclusivamente por motivos sanitarios.

importaciones de mejillones frescos en 2021), seguidos de Irlanda (8%), Italia (6%) y el Reino Unido (4%). Las importaciones procedentes de los Países Bajos e Italia han disminuido significativamente en los últimos años (2017-2021) en un -43% y un -53%, respectivamente.

Tabla 31: Importaciones de mejillones frescos a Francia, 2017-2021 (toneladas, peso del producto)

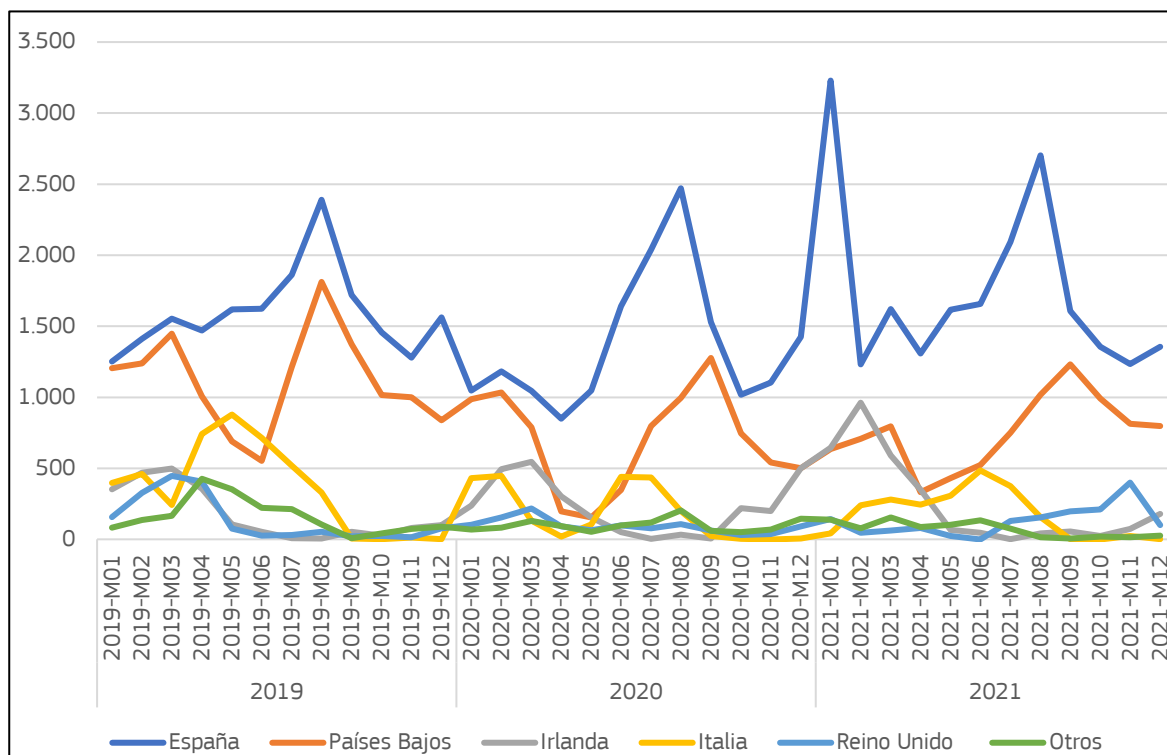
	2017	2018	2019	2020	2021
España	16 657	19 020	19 205	16 400	21 010
Países Bajos	16 016	14 153	13 631	8484	9146
Irlanda	3139	2188	2110	2751	3037
Italia	4566	5266	4305	2242	2160
Reino Unido	584	888	1666	1139	1546
Otros	3786	2605	1916	1174	860
Total	44 749	44 121	42 834	32 191	37 760

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

Las importaciones de mejillones frescos fluctúan a lo largo del año. Las importaciones de Francia fluctúan principalmente durante el periodo en el que no se comercializa la producción nacional³⁸ o durante periodos de alta demanda (principalmente el verano). La siguiente imagen muestra una variación mensual en los volúmenes de mejillones frescos importados divididos en los principales países de origen. Las importaciones son especialmente importantes a principios de año, entre enero y marzo/abril (cuando no se comercializa el mejillón *bouchot* francés) y durante el verano, sobre todo entre julio y agosto (que corresponde al periodo de mayor consumo de mejillones en Francia). En cuanto al origen, las importaciones españolas y holandesas alcanzan su punto álgido durante el verano, mientras que las irlandesas se correlacionan sobre todo con la temporada de comercialización del mejillón *bouchot* francés, es decir, entre noviembre y marzo. Las importaciones procedentes de Italia se producen de abril a julio y las realizan principalmente operadores situados en la región mediterránea (según las entrevistas).

³⁸ Esto afecta sobre todo al mejillón común, que solo se comercializa de junio a diciembre, ya que el resto del año la calidad de la carne es baja (debido al desove).

Figura 14: Variación mensual de exportaciones francesas de mejillones franceses, *Mytilus spp.* entre 2019 y 2021 (toneladas, peso del producto)



Fuente: EUROSTAT-COMEXT

En el mercado se pueden encontrar mejillones de diferentes especies y orígenes, en función de la estacionalidad de la producción y la oferta (figura siguiente).

Figura 15: Estacionalidad del suministro de mejillones en el mercado francés

	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.
<i>Mytilus edulis</i>												
Bouchot - Francia												
Longline - Francia												
Irlanda (importación)												
Países Bajos (importación)												
<i>Mytilus galloprovincialis</i>												
Francia												
Italia (importación)												
España (importación)												

Fuente: Elaboración de EUMOFA sobre la base de entrevistas con productores

Chile es, con diferencia, el principal proveedor del mercado francés de mejillones preparados-en conserva. El 75% de las importaciones de mejillones preparados-en conserva procedieron de Chile en 2021.

Tabla 32: Importaciones de mejillones preparados-en conserva a Francia, 2017-2021 (toneladas, peso del producto)

	2017	2018	2019	2020	2021
Chile	10 188	9885	8492	9297	10 132
Irlanda	822	509	773	841	1251
España	842	761	778	907	1040
Dinamarca	496	247	476	499	481
Alemania	263	385	341	360	361
Otros	1452	1702	1505	621	307
Total	14 063	13 490	12 365	12 525	13 572

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

Exportaciones

Las exportaciones de mejillones de Francia se mantuvieron relativamente bajas en comparación con la oferta. En 2021, se exportaron 6124 toneladas, la mayor parte de las cuales era producto fresco (88% del volumen de las exportaciones). España es el principal destino, con más de la mitad del volumen de las exportaciones francesas en 2021, seguida de los Países Bajos (19%). En el mismo año se exportaron volúmenes más bajos a Alemania, Suiza y Bélgica.

Tabla 33: Exportaciones de mejillones de Francia, 2017-2021 (toneladas, peso del producto)

	2017	2018	2019	2020	2021
Vivos, frescos o refrigerados	3157	3382	4410	4143	5410
Preparados-en conserva	363	479	575	651	569
Congelados	94	107	118	142	150
Ahumados	15	23	23	29	35
Total	3629	3992	5125	4964	6164

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

4.1.3. Cadena de suministro

La cadena de suministro francesa de mejillones evidencia el flujo de mejillones de los productores a los consumidores finales. Las figuras claves de esta cadena de suministro son las siguientes³⁹:

- **Productores**

En Francia, los productores pueden participar en diferentes actividades, además de la producción:

- **Recogida de las larvas:** En Francia no existen los criaderos de mejillones y las larvas se recogen en la naturaleza entre abril y mayo en la costa Atlántica (Charente Marítimo, Países del Loira y el sur de Bretaña) y durante todo el año en el mar Mediterráneo. La recogida de larvas es insuficiente en el resto de las áreas de producción (norte de Bretaña y Normandía) y los productores compran larvas de los productores que se dedican a esta actividad.

³⁹ Se basa en: 1) entrevistas con tres comités regionales de mejillones, 2) *Etude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot*. AND International for FranceAgriMer. 2021 - <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Pêche-et-aquaculture/2021/Le-marché-de-la-moule-fraîche-en-France-et-spécifiquement-sur-la-filière-française-moule-de-bouchot> , 3) SUCCESS project - WP4 - Task4.1. Descripción de las cadenas de valor de los productos de la pesca y la acuicultura en la UE - Estudio de caso sobre los mejillones

- **Preparación, acondicionamiento y envío de los mejillones:** La gran mayoría de los productores franceses de mejillones poseen un centro de envío con equipamiento de depuración si es necesario, que les permite comercializar mejillones para consumo humano, de conformidad con los Reglamentos europeos (CE) n.º 853/2004 y n.º 854/2004⁴⁰. En este centro, los productores reciben, lavan, limpian, clasifican y envasan los mejillones.
- **Actividades comerciales:** algunos productores crean su empresa comercial para vender sus propios productos y mejillones de otros productores. Otros optan por crear **sociedades comerciales de productores asociados (es decir, grupos de productores)** encargados de procesar y comercializar los productos. Han sido creados por los propios productores debido al creciente papel de la gran distribución en el mercado francés del mejillón. Están presentes sobre todo en Bretaña (la principal área de producción de mejillones de Francia). Suministran a las cadenas de supermercados y al sector de la restauración, en menor medida. Las empresas más grandes son *Mytilimer*, *Cultimer* y *Groupement des producteurs Mytilicoles de Pénestin*. Para ilustrar la importancia de los volúmenes comercializados a través de estas empresas, un estudio reciente sobre el mejillón *bouchot* señalaba que casi el 40% de la producción de este mejillón se vendía a través de empresas de productores asociados⁴¹.

En consecuencia, los productores pueden ser solo productores o bien productores implicados en la preparación, depuración y acondicionamiento de los mejillones, o bien productores implicados en la preparación, depuración y acondicionamiento de mejillones /comerciantes. Además, también hay varios productores que se dedican a la producción de mejillones y de ostras.

Según las estadísticas nacionales⁴², la mayor parte de la producción de mejillones franceses se vende a mayoristas (el 43% del valor de la producción en 2020). Le siguen las ventas a los grandes distribuidores (25%) y la venta directa a HORECA o a minoristas especializados (por ejemplo, pescaderías) (12%). En 2020, estos canales de comercialización representaban el 80% del valor de la producción. Las ventas directas a los consumidores (incluidos los puestos de mercadillos al aire libre) fueron menos importantes y representaron el 9% del valor de la producción ese mismo año. Sin embargo, la venta directa a los consumidores es el canal de comercialización más importante del mejillón mediterráneo y es una buena forma de que los productores vendan mejillones a precios más altos.

⁴⁰ Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene

de los alimentos de origen animal y Reglamento (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano

⁴¹ *Etude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot*. AND International for FranceAgriMer. 2021 - <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Peche-et-aquaculture/2021/Le-marche-de-la-moule-fraiche-en-France-et-specifiquement-sur-la-filiere-francaise-moule-de-bouchot>

⁴² Enquête aquacole. Le Service de la Statistique et de la Prospective, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

Tabla 34: Desglose del valor de la producción francesa de mejillones por canal de comercialización, 2020, valor (miles de EUR)

Canal de comercialización	Valor	Cuota
Venta directa al consumidor	10 301	7%
Venta directa al sector HORECA, minoristas especializados, etc.	16 229	12%
Venta a otros productores	7994	6%
Grandes distribuidores	34 850	25%
Mayoristas	59 441	43%
Exportación	2612	2%
Otros	6332	5%
Total	137 759	100%

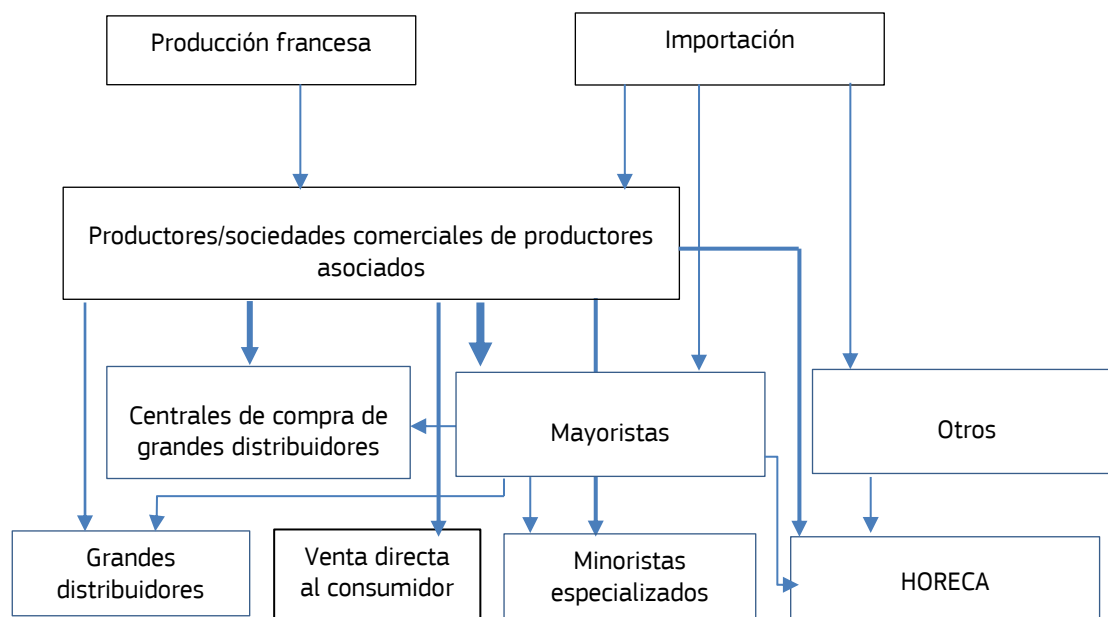
Fuente: Service de la Statistique et de la Prospective, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation⁴³

- Los **mayoristas** siguen siendo las figuras claves en el mercado francés de los mejillones frescos, en particular para abastecer al sector de la restauración y al sector minorista especializado. En 2020, absorbieron el 43% del valor de la producción de mejillones.
- Los **grandes distribuidores** también son una figura fundamental en la cadena de suministro de los mejillones, ya que absorben una cuota significativa de la producción (el 25% del valor de la producción francesa en 2020). Los grandes distribuidores tienen dos estrategias de abastecimiento: algunos supermercados situados principalmente en zonas costeras se aseguran el suministro directamente de los productores locales, mientras que otros los adquieren a través de centrales de compra de grandes distribuidores, principalmente de grandes productores o más comúnmente de empresas de productores asociados. Algunos supermercados pueden adoptar ambas estrategias.

⁴³ Enquête aquacole. Le Service de la Statistique et de la Prospective, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

La siguiente figura ilustra la cadena de suministro de mejillones en Francia, en la que destaca el flujo de la cadena de suministro de mejillones desde los productores hasta el consumidor final.

Figura 16: Cadena de suministro de mejillones en Francia

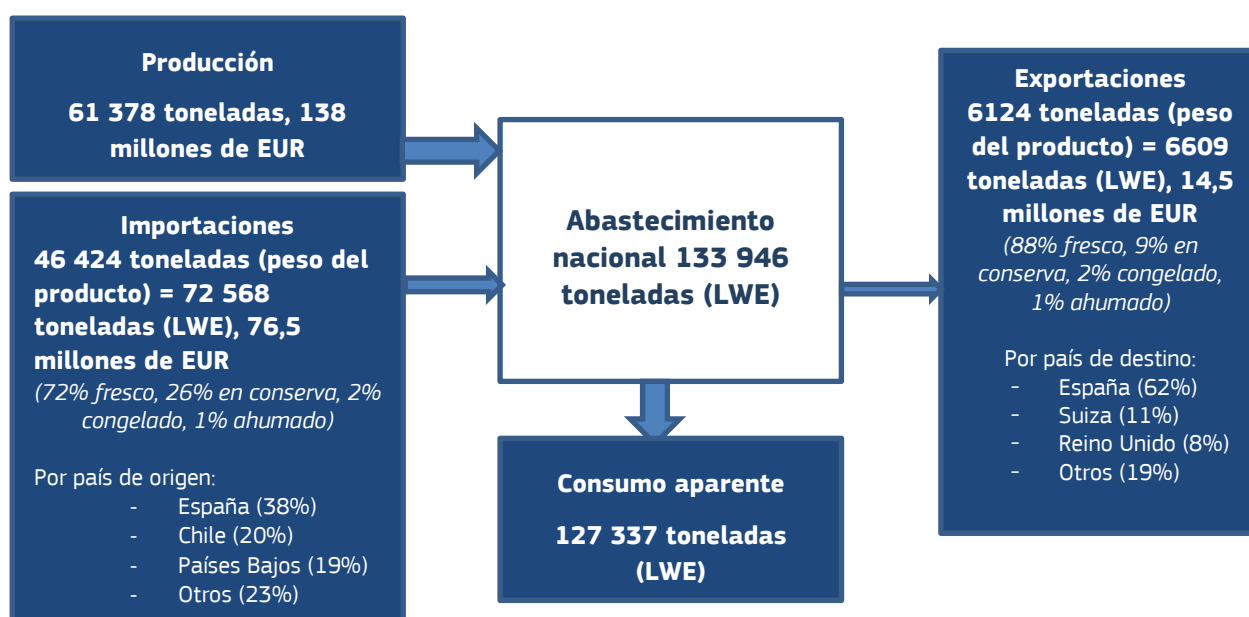


Fuente: Elaboración de EUMOFA sobre la base de entrevistas. El grosor de las flechas indica la importancia de los volúmenes comercializados entre dos etapas de la cadena de suministro.

4.1.4. Consumo aparente

En 2020, la oferta francesa de mejillones alcanzó las 133 946 toneladas (LWE), de las que el 46% procedían de la producción nacional y el 54% de las importaciones. Solo se exportó el 5% de la oferta francesa de mejillones. Por lo tanto, el consumo aparente nacional se estimó en 127 337 toneladas (LWE), es decir, el 95% de la oferta nacional en mejillones (Figura 17).

Figura 17 – Balance de abastecimiento de mejillones en Francia (2020, toneladas de equivalente en peso vivo)

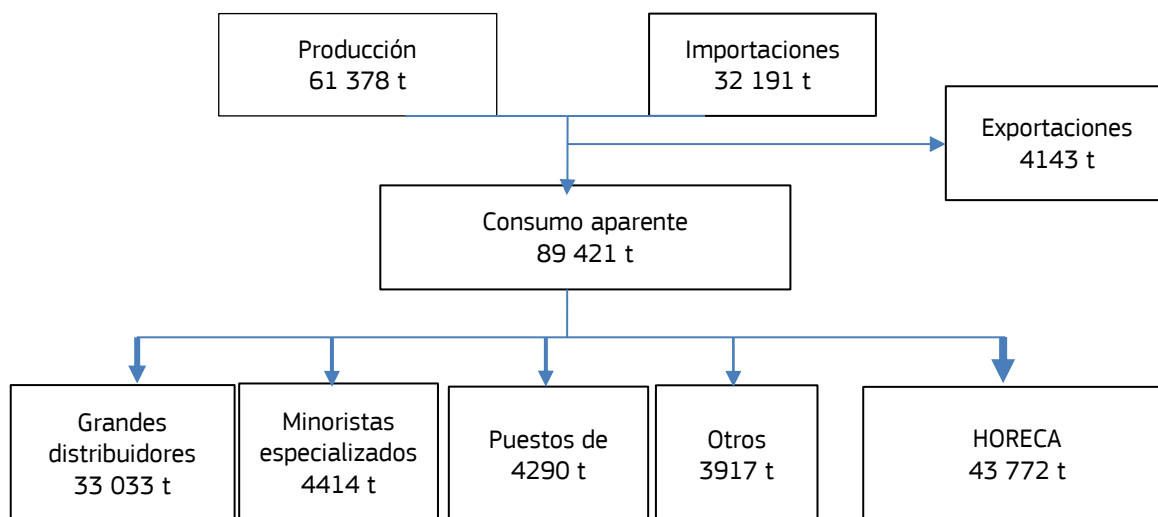


Fuente: Elaboración de EUMOFA sobre la base de estadísticas nacionales y EUROSTAT-COMEXT

Como ya se ha mencionado, el consumo aparente de mejillones en Francia se estima en 127 337 toneladas (LWE), de las cuales casi 90 000 corresponden a mejillones frescos. Según los datos de Kantar y de FranceAgriMer⁴⁴, el consumo doméstico de mejillones frescos podría estimarse en unas 46 000 toneladas, de las cuales el 72% proceden de grandes distribuidores, el 10% de minoristas especializados (es decir, pescaderías), el 9% de puestos de mercado al aire libre y el 9% de otros mercados. El consumo fuera de casa podría estimarse en unas 44 000 toneladas (

Figura 18).

Figura 18: Volúmenes estimados de mejillones frescos por canal de comercialización en Francia, 2020



Fuente: Elaboración de EUMOFA a partir de datos EUROSTAT-COMEXT, estimaciones basadas en los datos de KANTAR y FranceAgriMer

⁴⁴ El cálculo de esta sección se ha basado en la metodología utilizada en un estudio reciente sobre el mercado francés de mejillones *bouchot* para ajustar la tasa de cobertura de los datos de Kantar sobre el consumo doméstico de mejillones frescos. El estudio consideró que los datos aportados por el grupo de expertos de Kantar cubría el 90% del mercado de grandes distribuidores y el 60% de los demás mercados. Fuente del estudio: *Etude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot*. AND International for FranceAgriMer. 2021 - <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Peche-et-aquaculture/2021/Le-marche-de-la-moule-fraiche-en-France-et-specifiquement-sur-la-filiere-francaise-moule-de-bouchot>

4.2. Características del mercado y del consumo franceses

4.2.1. Presentación del producto

Los mejillones se venden vivos y frescos para ser cocinados y consumidos en casa o en restaurantes. Para el consumidor final, los mejillones están disponibles en el mercado a granel o en sacos (2, 5, 10 y 15 kg), una vez limpiados y depurados. Las dos principales innovaciones implementadas en la industria francesa del mejillón en los últimos años son el aumento de la cuota de mercado de los mejillones a los que se les ha eliminado el biso (especialmente solicitados por mercados específicos como el sector HORECA) y el desarrollo del envasado en atmósfera modificada (MAP) de 0,5 a 7 kg (la mayoría se vende a 1,4 kg). Los sacos suelen venderse al sector HORECA, mientras que los envases MAP se venden a los grandes distribuidores.

4.2.2. Características del mercado

El mercado francés de los mejillones se segmenta básicamente según lo siguiente⁴⁵:

- **La especie:** en Francia se crían dos especies diferentes con características y mercados distintos (el mejillón común se comercializa en toda Francia, mientras que el mejillón mediterráneo se comercializa principalmente a través de canales cortos de comercialización, sobre todo en la región mediterránea).
- **El método de producción:** los mejillones criados en *bouchots* son los más valorados.
- **El origen (Francia/importación):** con una clara diferenciación de precios al comparar el precio medio de venta francés y el precio medio de importación (véase la sección sobre la transmisión de los precios en la cadena de suministro).
- **Las estrategias de certificación,** que incluyen:
 - **Especialidad tradicional garantizada (ETG) «Moule de bouchot»:** obtenida en 2013, garantiza un método de producción tradicional. Las especificaciones se refieren a los métodos de producción, depuración y almacenamiento. Las estadísticas nacionales estimaron que la producción bajo ETG representó el 57% de la producción nacional en 2019 (esta cuota no se corresponde con la producción francesa en *bouchot*, que es más alta, ya que la producción en *bouchot* podría comercializarse bajo otras certificaciones, como los programas DOP, ecológico y Label Rouge, véase más abajo).
 - **Denominación de Origen Protegida (DOP) «Moules de Bouchot de la Baie du Mont Saint-Michel»:** la primera indicación geográfica en el ámbito francés (“Appellation d’Origine Contrôlée” [AOC]) se obtuvo en 2006 y le siguió la indicación geográfica en el ámbito de DOP de la UE en 2011. Las estadísticas nacionales estiman en unas 10 000 toneladas la producción bajo DOP, lo que representa el 17% de la producción francesa de mejillones. La DOP garantiza el origen geográfico del mejillón y proporciona especificaciones de calidad como el calibre, que se traduce en una prima de precio estimada de +0,20-0,30 EUR/kg⁴⁶ en comparación con un mejillón *bouchot*, en el momento del envío.



⁴⁵ Basado en: 1) entrevistas con tres comités regionales de mejillones, 2) *Etude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot*. FranceAgriMer. 2021, 3) SUCCESS project - WP4 - Task4.1. Descripción de las cadenas de valor de los productos de la pesca y la acuicultura en la UE - Estudio de caso sobre los mejillones

⁴⁶ *Etude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot*. AND International for FranceAgriMer. 2021 - <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Peche-et-aquaculture/2021/Le-marche-de-la-moule-fraiche-en-France-et-specifiquement-sur-la-filiere-francaise-moule-de-bouchot>

- **Producción ecológica:** en el caso de la producción de mejillones, los requisitos de certificación ecológica se refieren a la calidad del agua y a la densidad de producción. Según las estadísticas nacionales, el 3% de la producción nacional de mejillones fue ecológica en 2019. La certificación se traduce en una prima de precio estimada de + 0,15 EUR/kg en comparación con un mejillón no ecológico *bouchot*, en el momento del envío⁴⁷.
- **Label Rouge (LR):** se trata de una certificación francesa que garantiza una elevada calidad del producto. Las estadísticas nacionales estiman que la producción con certificación LR representó el 2% de la producción francesa de mejillones en 2019. La certificación LR establece especificaciones de calidad como el calibre, las características organolépticas y la proporción entre carne y concha⁴⁸, lo que se traduce en una prima de precio estimada de +0,20-0,30 EUR/kg y hasta el 50% del precio de un mejillón *bouchot*, en el momento del envío.⁴⁹

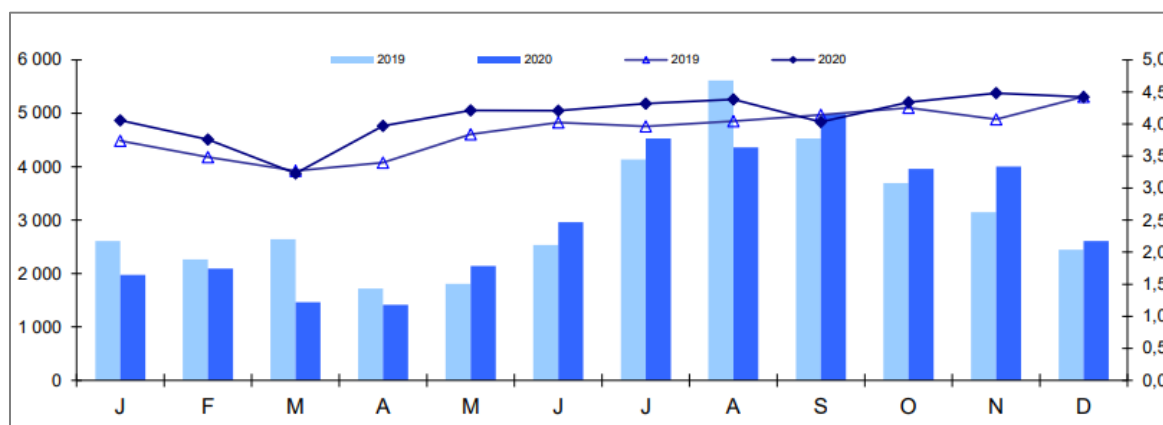


4.2.3. Consumo

En 2020, el consumo aparente per cápita francés de productos de la pesca y la acuicultura alcanzó los 33,26 kg/LWE/año. Francia ocupó el cuarto puesto a nivel europeo en términos de consumo per cápita, y el noveno en términos de consumo nominal per cápita de los hogares en productos de la pesca y la acuicultura con 136 EUR/cápita/año⁵⁰.

En Francia, el mejillón es un producto pesquero muy popular. Los mejillones suelen consumirse cocinados en casa o en restaurantes. También se consumen durante los festivales y acontecimientos de verano. Acompañados de patatas fritas, *moule frites* es un plato popular muy consumido fuera de casa. Los datos de Kantar muestran que durante el verano se produce un pico en el consumo (entre julio y septiembre).

Figura 19: Estacionalidad del consumo de mejillones y precio en Francia en 2019 y 2020



⁴⁷ Etude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot. AND International for FranceAgriMer. 2021 - <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Peche-et-aquaculture/2021/Le-marche-de-la-moule-fraiche-en-France-et-specifiquement-sur-la-filiere-française-moule-de-bouchot>

⁴⁸ Esta proporción corresponde al porcentaje de carne en la concha del mejillón.

⁴⁹ Etude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot. AND International for FranceAgriMer. 2021 - <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Peche-et-aquaculture/2021/Le-marche-de-la-moule-fraiche-en-France-et-specifiquement-sur-la-filiere-française-moule-de-bouchot>

⁵⁰ El mercado del pescado en la UE, 2021. Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura.

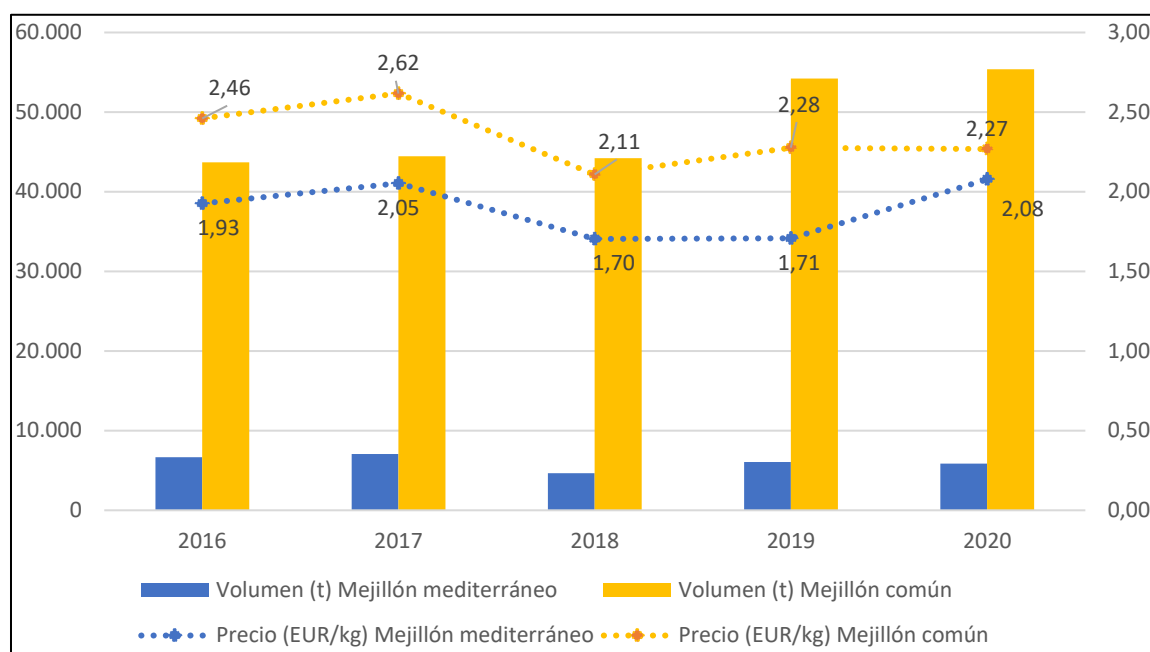
Fuente: FranceAgriMer sobre la base de los datos de Kantar Worldpanel

4.3. Transmisión de los precios en la cadena de suministro

4.3.1. Precios de primera venta

Según EUROSTAT, la especie de mejillón común presenta precios de primera venta más altos que el mejillón mediterráneo (2,27 EUR/kg frente a 2,08 EUR/kg en 2020). Los precios de primera venta del mejillón común disminuyeron entre 2016 y 2020 (-8%), mientras que los precios del mejillón mediterráneo aumentaron durante el mismo periodo (8%). La siguiente figura muestra que los precios fluctúan sin una clara relación con los volúmenes producidos. Los precios aportados por EUROSTAT son superiores a los precios facilitados por los productores en la fase de primera venta durante las entrevistas (para los mejillones vendidos a granel sin ningún tipo de preparación). Es probable que los precios de EUROSTAT en la primera venta se refieran a los mejillones ya limpiados, clasificados y depurados⁵¹. Los precios facilitados por los productores durante las entrevistas oscilan, de media, entre 1,50 y 1,80 EUR/kg.

Figura 20: Precios de primera venta de los mejillones en Francia (2016-2020) – EUR/kg



Fuente: EUROSTAT

⁵¹ Durante las entrevistas, se pidió a los productores que facilitaran un precio franco fábrica, es decir, el precio de un mejillón que no hubiera sido sometido a ninguna operación de preparación o acondicionamiento.

Además de establecer una distinción según la especie, las estadísticas nacionales proporcionan precios de primera venta por técnica de producción (Tabla 35). El mejillón en *bouchot*, que representa el 92% de la producción de mejillón común en 2020 se vende, de media, a 2,3 EUR/kg. Según las entrevistas con productores, los mejillones cultivados en *bouchot* son los más valorados. En la siguiente tabla se muestran precios más altos para los mejillones comunes cultivados en plataformas en 2020 (2,8 EUR/kg). No obstante, este precio debe entenderse en el contexto de volúmenes muy limitados.

Tabla 35: Precios de primera venta de los mejillones en Francia (2019/ 2020) – EUR/kg

		2019		2020	
		Precio	%	Precio	%
Mejillón común	<i>Bouchot</i>	2,2	90%	2,3	92%
	<i>Longline</i>	2,9	8%	2,4	7%
	Plataforma	2,6	1%	2,8	0,5%
	Otros	2,8	1%	2,1	0,5%
Mejillón mediterráneo	Plataforma	1,8	35%	2,1	41%
	Otros	1,7	65%	2,0	59%

Fuente: Enquête aquacole Agreste (2019/2020)

Los precios de primera venta también deben considerarse en el contexto de los esfuerzos de segmentación emprendidos por los productores. Las iniciativas de certificación enumeradas en la sección 4.2.2 suelen traducirse en primas de precio, indicadas en la misma sección.

4.3.2. Precios de importación y exportación

La siguiente tabla indica los precios de los mejillones frescos importados de los principales mercados de origen. La comparación entre los precios según el origen sugiere que el mejillón mediterráneo (importado de España e Italia) se importa a un precio más bajo que el mejillón común (de los Países Bajos, Irlanda y el Reino Unido). Los precios de importación del mejillón mediterráneo se mantuvieron relativamente estables entre 2017 y 2021, mientras que aumentaron para el mejillón común, en particular para los procedentes de Irlanda. Los mejillones holandeses presentan los precios de importación más elevados, lo que podría explicarse por el hecho de que llegan ya limpios, clasificados y envasados en MAP (en los Países Bajos existen importantes instalaciones de limpieza y envasado), mientras que una parte significativa de los mejillones de Irlanda, España e Italia llegan principalmente a granel para ser limpiados, clasificados y envasados en Francia.

Si se comparan los precios de primera venta de los mejillones franceses (que corresponden probablemente a los mejillones en el momento de su envío, es decir, depurados, limpios y envasados) con los precios de los mejillones importados de los Países Bajos (es decir, depurados, limpios y envasados), los mejillones franceses parecen estar más valorados en el mercado francés (de media, 2,27 EUR/kg frente a 1,83 EUR/kg).

Tabla 36: Precios de las importaciones francesas de *Mytilus spp.* frescos de los principales mercados de origen entre 2017 y 2021 (EUR/kg)

	2017	2018	2019	2020	2021
España	0,68	0,72	0,74	0,68	0,73
Países Bajos	1,49	1,66	1,67	1,79	1,83
Irlanda	0,86	0,97	0,92	1,01	1,12
Italia	0,69	0,74	0,70	0,67	0,70
Reino Unido	1,03	0,97	1,01	1,01	1,16

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

La siguiente tabla indica los precios de los mejillones importados preparados-en conserva. La diferencia de precio entre orígenes sugiere una variedad de los productos importados, aunque los mejillones

preparados de Chile presentan los precios más bajos (mejillones cocidos de Chile, mejillones en conserva de España y mejillones cocidos y envasados al vacío de Irlanda). También se observa una tendencia al alza en los precios de todos los orígenes, excepto de Dinamarca, donde los precios se han mantenido prácticamente estables en los últimos cinco años. Las importaciones de Irlanda y España han aumentado, respectivamente un 13% y un 11% durante el mismo periodo.

Tabla 37: Precios de las importaciones francesas de mejillones preparados-en conserva entre 2017 y 2021(EUR/kg)

	2017	2018	2019	2020	2021
Chile	2,32	2,19	2,27	2,56	2,49
Dinamarca	3,22	3,37	3,23	3,14	3,25
Alemania	6,24	6,12	5,97	6,62	6,56
Irlanda	1,87	1,90	1,91	2,10	2,11
España	5,30	5,11	5,60	5,66	5,91

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

Los precios de exportación de mejillones frescos de Francia han seguido una tendencia general a la baja en los últimos cinco años (-27%), mientras que el volumen de exportación ha pasado de casi 3000 toneladas a casi 5400 toneladas.

Tabla 38: Exportaciones francesas de mejillones frescos entre 2017 y 2021

	Volumen (toneladas)	Valor (miles de EUR)	Precio nominal (EUR/kg)
2017	2917	7685	2,63
2018	3300	7671	2,32
2019	4364	10 950	2,51
2020	4122	9733	2,36
2021	5396	10 320	1,91

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

4.3.3. Precios al por mayor

Los precios al por mayor se obtienen de las cotizaciones del mercado mayorista Rungis⁵² (situado a las afueras de París). Se indican los precios de tres tipos de productos: Mejillones franceses con la ETG «*Moule de bouchot*», mejillones importados de los Países Bajos y mejillones importados de España. Los datos confirman que los mejillones franceses son más valorados en el mercado francés que los productos importados, con una diferencia de precio de 0,3 a 0,4 EUR/kg. Esta diferencia de precio es menor en la fase mayorista que en las demás fases de la cadena de suministro. Sin embargo, los precios del mejillón francés al por mayor no son representativos del mercado francés debido a los pequeños volúmenes de mejillón francés que se venden en el mercado de Rungis. Los mayores volúmenes se intercambian directamente entre los mayoristas y sus clientes, sin quedar registrados en la «*Réseau des Nouvelles des Marchés*» (RNM)⁵³. La RNM señala una estabilidad de precios entre 2017 y 2020.

Tabla 39: Precios de los mejillones en la fase mayorista en Francia entre 2017 y 2021 (EUR/kg)

	2017	2018	2019	2020	2021
Moule de bouchot Francia	2,1	2,1	2,1	2,1	2,6

⁵² Datos disponibles en «*Réseau des Nouvelles des Marchés*» (RNM).

⁵³ *Etude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot*. FranceAgriMer. 2021.

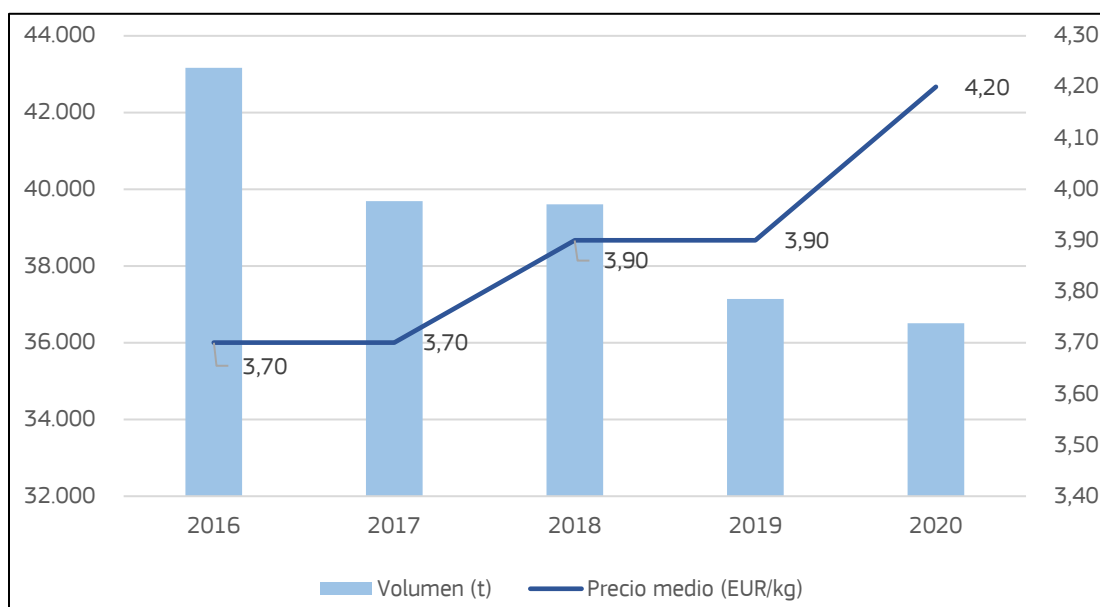
Mejillón de los Países Bajos	1,8	1,8	1,8	1,8	2,2
Mejillón de España	2,0	2,0	2,0	2,0	2,4

Fuente: RNM Rungis

4.3.4. Precios al por menor

Kantar Worldpanel proporciona datos sobre el consumo en los hogares franceses de mejillones frescos y los precios medios de mejillones frescos en la fase minorista. Durante el periodo comprendido entre 2016 y 2020, el consumo de mejillones frescos disminuyó en un 15%, mientras que los precios presentaron de media un aumento de 3,70 EUR/kg a 4,20 EUR/kg. En 2020, el gasto total para 36 510 toneladas superó los 153 millones de EUR.

Figura 21: Consumo doméstico de mejillones frescos entre 2016 y 2020



Fuente: Kantar Worldpanel

Kantar Worldpanel también proporciona precios de mejillones frescos por mercado. Estos muestran que los mejillones se venden a precios más altos cuando se venden en puestos de mercadillos al aire libre (4,4-5,3 EUR/kg entre 2016 y 2020) y en minoristas especializados como pescaderías (4,9-5,1 EUR/kg) que cuando se venden en grandes superficies (3,5-4,0 EUR/kg).

Tabla 40: Precios de los mejillones frescos en la fase minorista por mercado entre 2016 y 2020 (EUR/kg)

	2016	2017	2018	2019	2020
Grandes distribuidores	3,5	3,6	3,7	3,7	4,0
Puestos de mercadillos al aire libre	4,4	4,7	4,9	4,9	5,3
Minoristas especializados	4,9	5,0	5,0	5,0	5,1

Fuente: Kantar Worldpanel

4.3.5. Transmisión de los precios

Esta sección se centra en las dos siguientes cadenas de suministro:

- **Mejillones estándares frescos (sin certificación) cultivados en *longlines* y vendidos directamente por el productor a los restaurantes locales** (en la misma zona), una vez limpiados, clasificados⁵⁴, preparados (eliminados los bisos) y envasados en sacos.
- **Mejillones frescos cultivados en *bouchot* y con certificación ETG «*Moule de bouchot*» vendidos por el productor a una central de venta de gran distribución** situada en la misma zona, una vez limpiados, clasificados⁵⁵, preparados (eliminados los bisos) y envasados en sacos.

En ambos casos, la cadena de suministro es corta, ya que los mejillones los preparan los propios productores y se los venden directamente a los clientes locales, con costes de transporte bajos. Los siguientes precios han sido aportados por operadores que participan en la cría de mejillones en *longlines* y *bouchots* en la costa atlántica. Los precios pueden variar según el área de producción (el mejillón mediterráneo presenta precios más bajos).

⁵⁴ La clasificación se realiza según el tamaño comercializable, además de otras especificaciones de calidad del producto, que varían en función de las certificaciones.

⁵⁵ Ibidem

Mejillones estándares frescos cultivados en longlines y vendidos directamente a restaurantes locales

La siguiente cadena de suministro se refiere a los mejillones frescos cultivados en *longlines* y vendidos por el productor (preparados y envasados en sacos) a los restaurantes locales.

Tabla 41: Transmisión de los precios del mejillón fresco producido en longlines y vendido a restaurantes locales (EUR/kg, 2021)

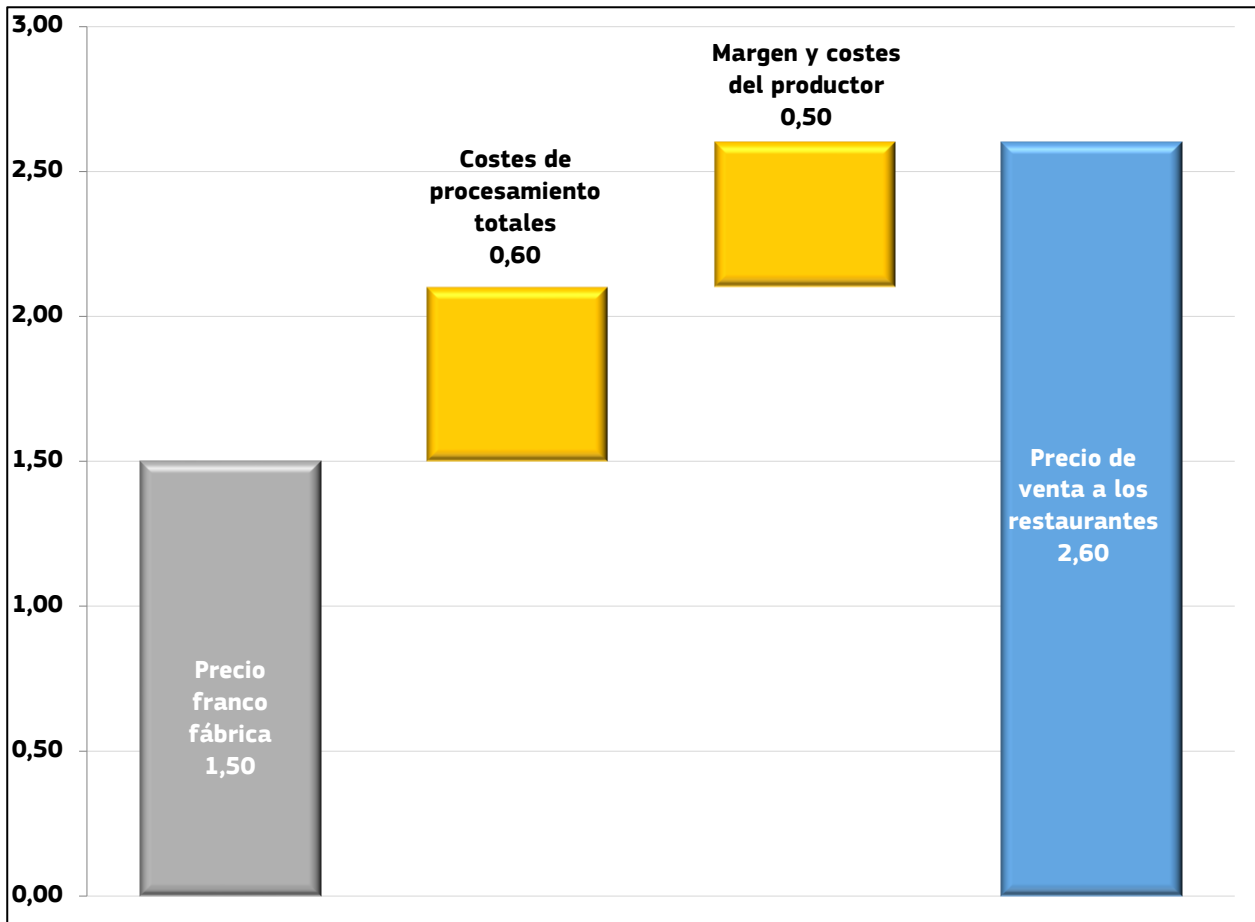
	Precio (EUR/kg)	% del precio final	Fuente
Precio franco fábrica (1)	1,50	58%	Entrevistas con productores
Costes de procesamiento totales (2)	0,60	23%	
Margen y costes del productor (incluidos costes de transporte)	0,50	19%	
Precio de venta a restaurantes (3)	2,60	100%	

Fuente: Encuesta EUMOFA

Notas:

- (1) precio del mejillón cuando se vende a granel a un mayorista para su limpieza y envasado.
- (2) costes totales relacionados con las actividades de limpieza, eliminación de bisos y envasado (sacos)
- (3) precio de los mejillones frescos preparados y enviados a los restaurantes locales.

Figura 22: Costes y márgenes de mejillones frescos producidos en *longlines* y vendidos a restaurantes locales (EUR/kg, 2021)



Fuente: EUMOFA

Mejillones frescos con certificación ETG «*Moule de bouchot*» vendidos en grandes centros de distribución

La siguiente cadena de suministro se refiere a los mejillones frescos con certificación ETG «*Moule de bouchot*» y vendidos por el productor (preparados y envasados en sacos) a los restaurantes locales.

Tabla 42: Transmisión de los precios del mejillón fresco producido en *bouchot* y vendido a restaurantes locales (EUR/kg, 2021)

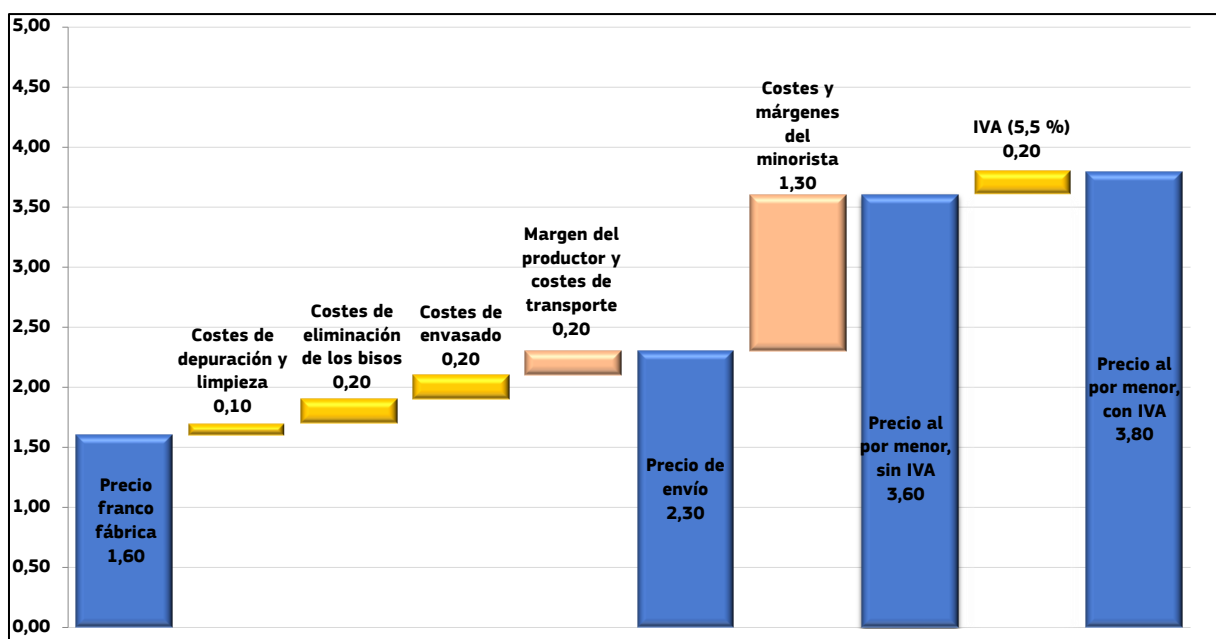
	Precio (EUR/kg)	% del precio final	Fuentes
Precio franco fábrica (1)	1,60	42%	Entrevistas con productores
Costes de depuración y limpieza	0,10	3%	
Costes relacionados con la eliminación de los bisos	0,20	5%	
Costes de envasado	0,20	5%	
Costes de procesamiento totales (2)	0,50	13%	
Margen del productor y costes de transporte	0,20	5%	
Precio de envío (3)	2,30	61%	
Costes y márgenes de los minoristas	1,30	34%	
Precio de venta medio, sin IVA	3,60	95%	
IVA (5,5%)	0,20	5%	
Precio de venta medio al por menor (4)	3,80	100%	

Fuente: Encuesta EUMOFA

Notas:

- (1) Precio del mejillón cuando se vende a granel a un mayorista para su limpieza, clasificación y envasado.
- (2) Costes con las actividades de depuración, limpieza, eliminación de bisos y envasado en sacos.
- (3) Precio de los mejillones una vez limpiados y envasados, vendidos a la central de compra de los grandes distribuidores.
- (4) Precio de los mejillones vendidos al por menor.

Figura 23: Costes y márgenes de mejillones frescos producidos en *bouchot* y vendidos a grandes distribuidores (EUR/kg, 2021)



Fuente: EUMOFA

5. EL MERCADO ITALIANO

5.1. Estructura de la cadena de suministro

5.1.1. Producción

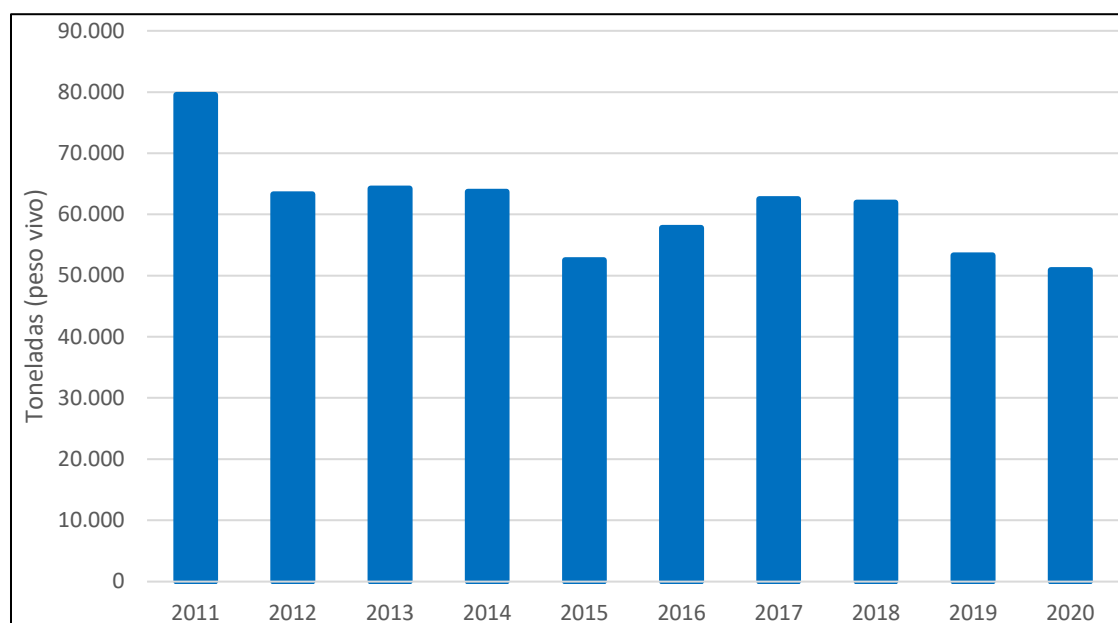
Según los datos de Eurostat, la producción italiana de mejillones ha fluctuado durante los últimos diez años, pero, en general, tiende a disminuir, ya que ha pasado de más de 79 000 toneladas en 2011 a menos de 51 000 en 2020. Se basa prácticamente en su totalidad en la acuicultura, con algunas capturas menores de la pesca realizadas en los tres últimos años (575 toneladas en 2020).

Tabla 43: Producción de mejillones en Italia, 2010-2020 (volumen en toneladas de peso vivo)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Acuicultura	79 520	63 257	64 235	63 700	52 526	57 806	62 502	61 415	52 547	50 338
Pesca	0	0	0	0	0	0	0	525	777	575
Total	79 520	63 257	64 235	63 700	52 526	57 806	62 502	61 940	53 324	50 913

Fuente: Eurostat

Figura 24: Evolución de la producción de mejillones en Italia, entre 2011 y 2020 (en toneladas de peso vivo)



Fuente: Eurostat

En 2019, el sector nacional estaba compuesto de 240 instalaciones de cría de mejillones, explotadas por unas 550 empresas, individualmente o asociadas. Más del 85% de la producción se concentra en 6 regiones: Emilia-Romaña, Marcas, Véneto y Apulia representan la mayor cuota de volumen producido (73%); las siguientes regiones son Cerdeña y Campania.

La producción italiana se distribuye en una amplia variedad de zonas, que abarca 12 de las 20 regiones, con una elevada concentración en la costa septentrional del Adriático. Por sí sola, la región de Emilia-Romaña representa el 38% del volumen nacional, con 20 095 toneladas en 2019. Según la Asociación Mediterránea de Acuicultores, existen unos 87 productores regionales que operan en 24 cooperativas/criaderos.

La situación de Cerdeña es especial, ya que es un importante productor, pero también un gran importador de otras regiones italianas. Los mejillones producidos localmente o importados a mitad de su crecimiento por una cooperativa sarda para ser cultivados en el golfo de Oristán se venden principalmente a otras regiones italianas. El elevado nivel de las ventas y la prima de precio de los mejillones sardos se deben a unas condiciones naturales favorables para la producción y calidad organoléptica de los mejillones: salinidad alta, continuo cambio de agua debido a las corrientes marinas, buenas condiciones microbiológicas del agua, temperaturas suaves. La cooperativa comercializa su producción a través de su propia marca comercial.

Se producen y comercializan volúmenes menores en el marco del régimen ecológico por parte de grupos de interés que desean desarrollar sus mercados, en particular para exportar a Francia. Sin embargo, la producción se desarrolla a medida que crece la demanda italiana de productos ecológicos, según un importante distribuidor italiano.

Tabla 44: Desglose de los volúmenes y porcentaje de la producción total de mejillones por región en Italia en 2019

	Volumen (toneladas)	Porcentaje del volumen producido
Emilia-Romaña	20 094,5	38%
Marcas	6590,7	13%
Véneto	6171,4	12%
Apulia	5134,1	10%
Cerdeña	3678,2	7%
Campania	2878,5	5%
Abruzos	1945,0	4%
Liguria	1855,0	4%
Lacio	1461,0	3%
Sicilia	1214,0	2%
Friul-Venecia Julia	1204,4	2%
Molise	320,0	1%
Total	52 546,8	100%

Fuente: Asociación Mediterránea de Acuicultores (AMA)

Los criadores venden los mejillones en dos presentaciones: en cuerdas y a granel. Las cuerdas contienen impurezas (mejillones pequeños, otros moluscos, algas, etc.) y los mejillones a granel están limpios. Según la entrevista, entre la presentación en cuerdas y a granel se produce una pérdida entre el 15% y el 50% (*calo peso*, en italiano). Este porcentaje depende de la limpieza del producto, en particular, su contenido en algas, hierba y barro. Puede disminuir cuando los criadores implementan fases adicionales de manipulación de las cuerdas durante la cría. Las estadísticas actuales no proporcionan detalles sobre la cuota de producto en cuerda y a granel, por lo que no se conoce con certeza el volumen de producción real de mejillones en Italia. Según las entrevistas con los grupos de interés profesionales, la cuota de cuerda/a granel difiere de una región a otra. A nivel nacional, se estima que alrededor del 45% del volumen es en cuerda, y el 55% a granel. En Emilia-Romaña, la distribución estimada es del 80% en cuerdas y el 20% a granel, mientras que en otras regiones como Cerdeña y Liguria, el 100% del volumen de mejillones se vendería a granel.

El precio franco fábrica en los criaderos de mejillones varía en la modalidad cuerda y a granel (véase la sección de transmisión de los precios).

Los mayoristas desempeñan un importante papel en la cadena de suministro, ya que suelen realizar las fases de depuración y envasado en sus centros de envío. Pocas empresas, individualmente o en asociación (cooperativas), gestionan toda la cadena, desde la producción hasta la venta al consumidor.

Resultados económicos

El último informe del CCTEP⁵⁶ presenta un análisis de los resultados económicos del segmento «mejillones en *longline*» que abarcaba 224 empresas en 2018 y que excluye la producción de fondo. A continuación, se presentan los resultados económicos. Muestran los escasos ingresos y el pobre rendimiento económico del sector, con un beneficio neto de 5 millones de EUR y una retribución media de 14 000 EUR. El informe del CCTEP lo atribuye a la estrategia comercial del sector fragmentado: la mala organización de los productores en el ámbito de las Asociaciones de Productores y la persistencia de las antiguas tradiciones dificultan la cualificación de la oferta italiana, como reflejan el precio franco fábrica constantemente bajo de los últimos años. El CCTEP estima que más del 70% de los mejillones se vende mediante la comercialización de mayoristas y HORECA, y el porcentaje residual a través de plataformas de los canales organizados. Desde 2018, las empresas productoras de mejillones han puesto en marcha iniciativas de integración vertical, especialmente en el Véneto y en Emilia-Romaña, mediante la creación de centros de depuración y procesamiento de productos. Estas inversiones han contado con el apoyo de las medidas del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca, y han contribuido a una mayor agregación de la oferta.

Tabla 45: Resultados económicos del segmento «mejillones en *longline*» entre 2014 y 2018 (millones de EUR)

	2014	2015	2016	2017	2018
Ingresos totales	61,1	n.d.	46,4	47,5	44,8
Costes operativos totales	69,9	n.d.	41,8	36,2	36,3
VAB	11,0	n.d.	18,1	23,8	20,7
Beneficio neto	-14,6	n.d.	0,9	7,9	5,0

n.d.: no disponible

Fuente: CCTEP 2020-12-20

5.1.2. Intercambios comerciales

Importaciones

En 2021, Italia importó 41 001 toneladas (peso del producto) por valor aproximado de 60 millones de EUR. Los mejillones suelen importarse frescos (68% del volumen de las importaciones italianas) y preparados-en conserva (28% del volumen de las importaciones italianas). Los mejillones frescos se importan principalmente de España y, en menor medida, de Grecia, mientras que los mejillones preparados-en conserva se importan principalmente de Chile, según EUROSTAT-COMEXT. Según un minorista entrevistado, los volúmenes importados de mejillones preparados-en conserva también incluyen mejillones cocinados congelados.

⁵⁶ El sector de la acuicultura en la UE – Informe económico 2020 – CCTEP 2020-12-20

Tabla 46: Importaciones de mejillones y productos derivados a Italia 2017-2021 (toneladas, peso del producto)

	2017	2018	2019	2020	2021
Frescos	38 360	30 347	40 628	25 616	27 769
Congelados	1751	1800	1444	1123	1479
Preparados-en conserva	10 320	10 657	10 222	10 826	11 533
Ahumados	133	228	253	264	220
TOTAL	50 564	43 033	52 547	37 829	41 001

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

Los mejillones frescos y en conserva representaron el 91% del valor total de los productos de mejillones importados a Italia en 2021. Durante el periodo entre 2017 y 2021, las importaciones de mejillones frescos descendieron un 11% en términos de valor, mientras que las importaciones de mejillones en conserva aumentaron un 14%.

Tabla 47: Importaciones de mejillones frescos a Italia por origen, 2017-2021 (toneladas, peso del producto)

	2017	2018	2019	2020	2021
España	24 332	21 483	27 263	15 187	18 538
Grecia	8706	5231	7475	4580	4571
Otros	5323	3633	5890	5849	4659
Total	38 360	30 347	40 628	25 616	27 769

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

Exportaciones

Los mejillones se exportan principalmente frescos de Italia. EN 2021, se exportaron de Italia 6531 toneladas de mejillones, de las cuales 5748 fueron mejillones frescos (88%). Las exportaciones de mejillón fresco representaron un valor de más de 10 millones de EUR (68% del valor total de las exportaciones). En 2021, los principales destinos fueron Suiza (23% del valor de las exportaciones), Francia (23%), Países Bajos (12%) y Alemania (11%).

Tabla 48: Volumen de las exportaciones de mejillones y productos derivados de Italia en 2021 (toneladas, peso del producto)

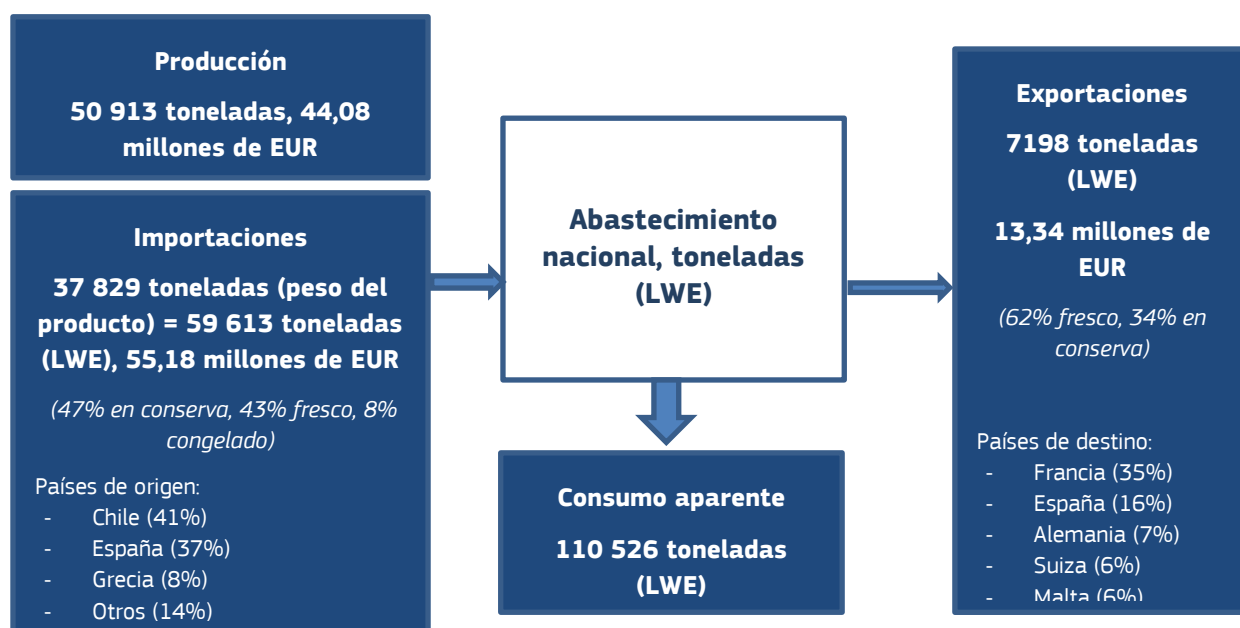
	2017	2018	2019	2020	2021
Frescos	8802	7383	6305	4434	5748
Congelados	80	82	108	55	62
Preparados-en conserva	579	657	757	924	685
Ahumados	172	81	44	40	36
Total	9633	8203	7214	5453	6531

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

5.1.3. Consumo aparente

En 2020, la oferta total (producción + importación) de mejillones en Italia ascendió a 110 526 toneladas de LWE, en una proporción relativamente equilibrada entre producción nacional (46% del volumen) e importaciones (54%). El 7% de esta oferta se exportó, por lo que el consumo aparente puede estimarse en un 93% de la oferta total, esto es, 103 328 toneladas de LWE. Las exportaciones son limitadas, en comparación con la oferta nacional.

Figura 25: La cadena de suministro italiana de mejillones (2020), el porcentaje muestra las cuotas en volumen de peso vivo



Fuente: Elaboración de EUMOFA sobre la base de los datos de EUROSTAT-COMEXT y entrevistas con grupos de interés

5.2. Características del mercado y del consumo italianos

5.2.1. Presentación del producto

Italia, los mejillones se venden principalmente vivos y frescos para ser cocinados y consumidos en casa o en restaurantes. Para el consumidor final, los mejillones están disponibles en mallas de 1 a 5 kg, ya limpios, depurados y clasificados. Según los entrevistados, los envases empleados normalmente para exportar a Francia son los sacos de malla de 20-25 kg. Al contrario que en Francia, en la industria mejillonera italiana no se suelen eliminar los bisos. En las tiendas minoristas, pueden encontrarse los mejillones vivos y envasados en atmósfera protectora en bandejas de 1 kg aproximadamente, limpios (sin bisos) y mezclados con otros moluscos (almejas), listos para ser cocinados. Crece la tendencia de envasar mejillones cocinados congelados en bandejas, listos para calentar y servir, reenvasados con su agua de cocción en atmósfera modificada (MAP) bien en preparaciones mixtas con otros mariscos (gambas, almejas) o preparaciones de moluscos al 100%. La mayoría de estos mejillones congelados proceden de Chile, pero también de Italia y España, en menor medida.

5.2.2. Características del mercado

El mercado de mejillones italiano se caracteriza por un elevado nivel de consumo, ya que son uno de los productos del mar más económicos y forman parte de muchos platos italianos. El consumidor final compra principalmente mejillón fresco. La producción italiana cubre plenamente la demanda de mejillones frescos entre abril y septiembre, y se completa con importaciones de España y Grecia entre octubre y marzo. Así, el mercado depende ligeramente de importaciones, principalmente de España y Grecia para mejillones frescos, y de España y Chile, para productos congelados.

La segmentación de mejillón fresco se basa mayoritariamente en el origen de la producción. Cuando están disponibles, los mejillones producidos en el país se prefieren a los importados y se venden a precios más elevados. En lo que respecta a la producción italiana, los mejillones cultivados en la zona de Arborea (en Cerdeña) poseen la mejor reputación de calidad y se benefician de una prima de precio elevada, debido a las condiciones ambientales y a una buena calidad organoléptica.

En general, el consumo doméstico de mejillón fresco ha disminuido continuamente en los últimos diez años. Durante la crisis de la COVID-19, la disminución del consumo a través de los canales HORECA se compensó con un aumento del consumo doméstico, como muestra el significativo aumento de las ventas de mejillones en supermercados en 2021 (según las entrevistas).

5.2.3. Consumo

En 2020, el consumo aparente per cápita italiano de productos de la pesca y la acuicultura alcanzó los 31,21 kg/LWE/año. Italia ocupó el sexto puesto a nivel europeo en términos de consumo per cápita y el cuarto en términos de consumo nominal per cápita de los hogares en productos de la pesca y la acuicultura con 207 EUR/cápita/año⁵⁷.

Se estima que el consumo doméstico de mejillones ascendió a 26 244 toneladas de productos en 2021 y a 27 760 toneladas en 2020 (este volumen solo cubre los mejillones frescos consumidos en casa, por lo que no puede compararse con el mercado aparente, que se indica en LWE y cubre todas las presentaciones y el ámbito HORECA)⁵⁸. El consumo doméstico descendió sin parar durante la última década, con una caída del 32% en el volumen y el 26% en el valor nominal (33% en términos reales)⁵⁹ entre 2012 y 2021. Durante el periodo 2018-2020, el consumo doméstico de mejillones frescos se mantuvo ampliamente estable en cuanto a volumen. La cuota del volumen de consumo de mejillones respecto al consumo total de productos del mar disminuyó del 12% al 8% durante el periodo.

⁵⁷ El mercado del pescado en la UE, 2021. Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura.

⁵⁸ EUMOFA/Europanel

⁵⁹ En el informe, los valores son términos reales utilizando el deflactor del PIB (base = 2015)

Los mejillones aún representaban el 50% del consumo de moluscos en volumen en 2020, debido a que sus precios eran, de media, más bajos que los del almejas y calamares. La tasa de penetración para consumo doméstico de mejillones frescos fue del 19,4% en 2020⁶⁰. En 2020, el consumo de mejillones per cápita fue de 1,73 kg/año en Italia, lo que le coloca en el tercer puesto de la UE, detrás de España y Francia.

Tabla 49 –Consumo doméstico de mejillones frescos, 2012-2021

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Volumen (t)	38 570	37 594	39 817	31 619	30 210	29 650	28 649	28 881	27 760	26 244
Valor (miles de EUR)	106 998	90 924	94 108	76 262	72 037	71 666	73 384	73 915	68 734	72 158

Fuente: EUMOFA/Europanel

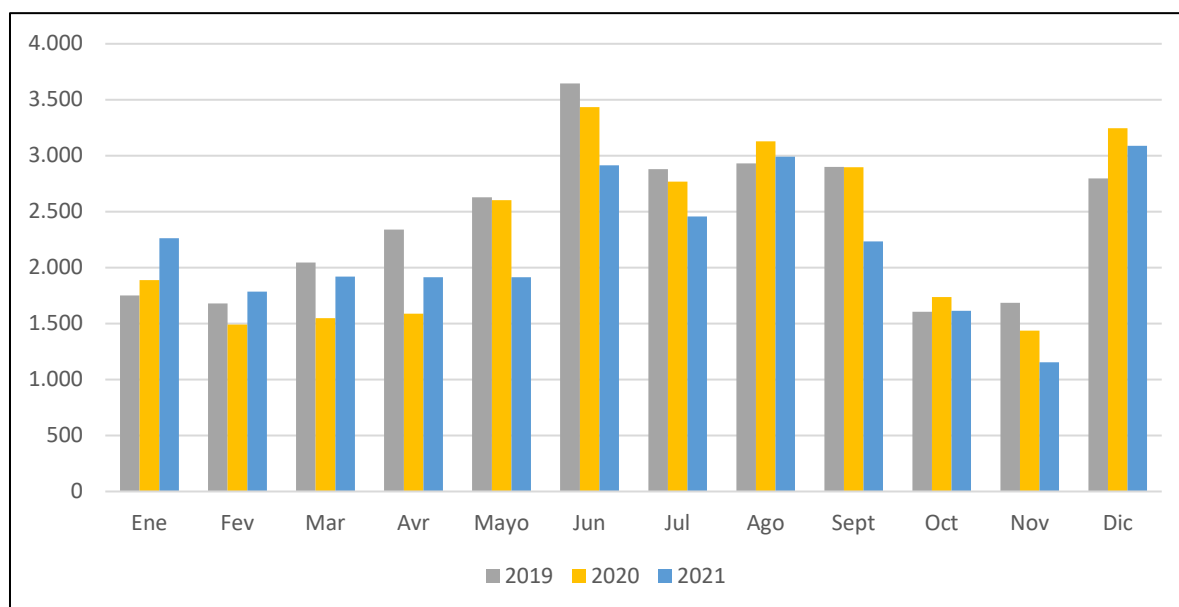
El consumo es muy estacional y registra máximos:

- durante el verano: entre 2000 y 3500 toneladas consumidas al mes en los hogares entre junio y agosto; la demanda crece debido al turismo y cuando está disponible la producción nacional;
- en diciembre, con unas 3000 toneladas consumidas al mes, la producción nacional no está disponible y el consumo se basa en las importaciones (en particular, de España).

El consumo doméstico mensual varía entre 1500 y 3500 toneladas/mes.

Según las entrevistas, el sector HORECA cubre una gran cuota del consumo nacional, en particular durante el verano en las zonas turísticas. Sin embargo, no hay información detallada sobre este mercado. Durante la crisis de la COVID-19, el cierre del sector HORECA (en Italia y Francia) transfirió parte de los volúmenes de productos del mar a los supermercados, lo que generó un gran aumento de las ventas en este canal, especialmente en 2021. Se espera que las ventas minoristas disminuyan en 2022, también debido a la inflación de los precios.

Figura 26: Consumo doméstico mensual de mejillones en Italia 2019-2021 (toneladas)



Fuente: Elaboración de EUMOFA a partir de datos de Europanel

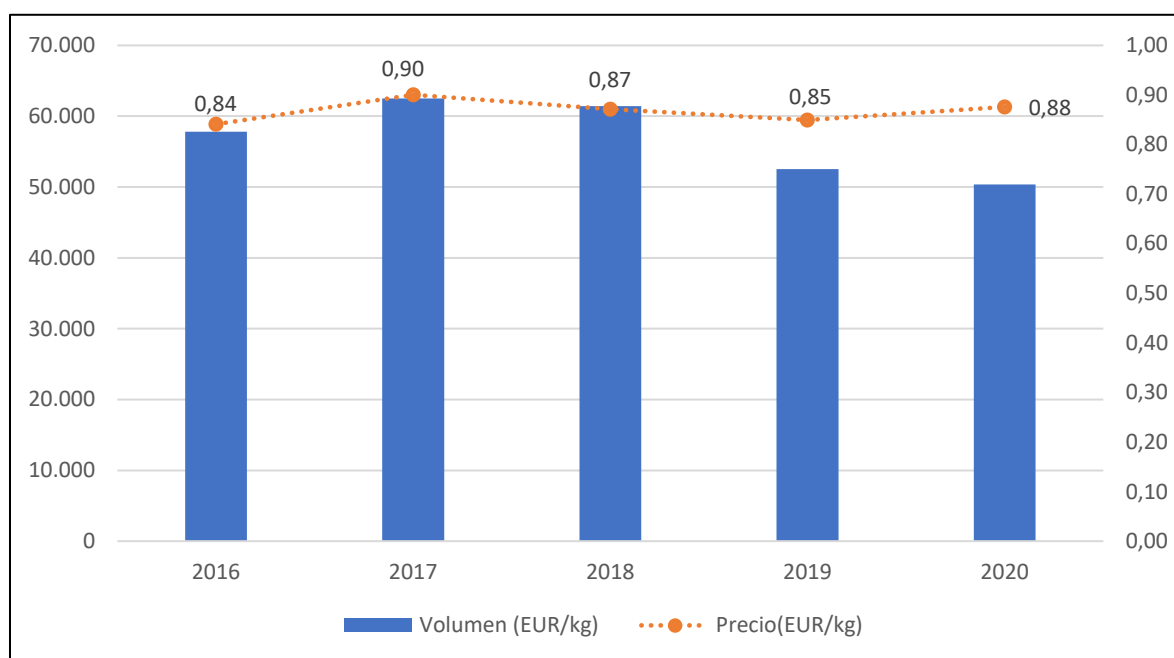
⁶⁰ Anuario sul settore ittico – 2020, Borsa telemática de materias primas italiana

5.3. Transmisión de los precios en la cadena de suministro

5.3.1. Precios de primera venta

Según EUROSTAT, los estudios económicos nacionales⁶¹ y los operadores entrevistados, los precios de primera venta del mejillón mediterráneo se mantuvieron prácticamente estables durante el periodo 2016-2020, oscilando entre 0,84 EUR/kg (2016) y 0,90 EUR/kg (2017) y alcanzando los 0,88 EUR/kg en 2020. Según los precios facilitados durante las entrevistas, los precios de Eurostat corresponden muy probablemente a mejillones vendidos en cuerdas (*treccia*), sin procesar. Este producto lo vende un productor a un centro de depuración y envío.

Figura 27 - Precios de primera venta de los mejillones en Italia (2016-2020) – EUR/kg



Fuente: Elaboración de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT

ISMEA Mercati proporciona precios medios nacionales mensuales⁶². Los datos están disponibles para los años 2021 y 2022. El precio indicado en el criadero (precio franco fábrica) para mejillones vivos y depurados es:

- 1,20 EUR/kg (sin IVA) entre febrero y junio de 2020
- 1,30 EUR/kg (sin IVA) entre julio de 2021 y enero de 2022

Estos precios corresponden muy probablemente a los mejillones a granel obtenidos de cuerdas. No obstante, los productores raramente se ocupan de la depuración. Suelen ocuparse los mayoristas con centros de depuración y envío. Solo algunas empresas, de manera individual o asociadas, gestionan toda la cadena de suministro, desde la producción a la venta y el consumo. Por ello, los datos ISMEA corresponden al precio franco fábrica de estas pocas empresas o al precio de envío.

El precio del mejillón en la fase de producción difiere según el tipo de productos, según las entrevistas con los operadores:

- Mejillones en cuerdas (*treccia*): de 0,50 a 0,75 EUR/kg.

⁶¹ COZZA O MITILO - ANALISI ECONOMICA E PROSPETTIVE DI CONSUMO, MIPAAFT y Unioncamere, 2020

⁶² <https://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10109>

- A granel (*sfuso*), listos para ser clasificados y depurados en centros de envío: de 1,00 a 1,20 EUR/kg para el producto a granel en la mayoría de las regiones. Sin embargo, el precio puede ser superior en Cerdeña y Sicilia.
- Producto a granel depurado y envasado en sacos de 1 a 5 kg para restaurantes: de 1,90 a 2,00 EUR/kg

El precio difiere mucho entre regiones, en función de:

- el tipo de presentación (cuerdas/a granel),
- el contenido de carne del mejillón (entre el 24 y el 30%),
- el nivel de impurezas, para las cuerdas (entre el 15 y el 50% de pérdida de peso entre cuerdas y a granel),
- la estacionalidad (precios más altos durante la temporada turística de verano).

Así, el precio anual medio en 2019 (fuente: Asociación Mediterránea de Acuicultores (AMA) según datos de MiPAAF-UNIMAR) osciló entre 0,51 EUR/kg (Molise) y 2,21 EUR/kg (Cerdeña). Los precios tendieron a ser más bajos en las regiones adriáticas septentrionales, donde la competencia entre productores es mayor, debido a la elevada concentración de criaderos, según una entrevista a un minorista. Además, en Emilia-Romaña, aproximadamente dos tercios de la producción se vende en cuerdas (estimaciones de EUMOFA 2019 expresadas por los grupos de interés locales), mientras que la producción sarda presenta una elevada cuota de mejillón a granel.

Según la experiencia de un distribuidor, en el momento de su compra, los mejillones ecológicos presentan una prima de precio de 0,50 EUR/kg en comparación con los productos estándares. Un productor 100% ecológico afirma que su certificación solo se valora para las exportaciones a Francia, mientras que sus productos se venden como convencionales en el mercado nacional, debido a la falta de demanda de productos ecológicos.

Desde 2020, los grupos de interés informan de importantes fluctuaciones en los precios de primera venta. Durante la crisis de la COVID-19 (de marzo de 2020 al último trimestre de 2021), los precios cayeron hasta 0,50 EUR/kg (-0,20 EUR/kg) para los mejillones en cuerdas, según los productores de Emilia-Romaña. En los últimos meses de 2021, los precios comenzaron a recuperarse (0,60 EUR/kg) e incluso mostraron un ligero incremento a principios de 2022 (0,70-0,75 EUR/kg).

Tabla 50: Precio franco fábrica (precio nominal, EUR/kg) para los mejillones de acuicultura en Italia (2019), clasificado por importancia del volumen de producción regional

Región	Precio de primera venta (EUR/kg)
Emilia-Romaña	0,70
Marcas	0,64
Véneto	0,66
Apulia	0,55
Cerdeña	2,21
Campania	1,11
Abruzos	0,82
Liguria	1,12
Lacio	1,15
Sicilia	1,46
Friul-Venecia Julia	0,65
Molise	0,51

Fuente: Asociación Mediterránea de Acuicultores (AMA)

5.3.2. Precios de importación y exportación

Como ya se ha mencionado, el comercio italiano de mejillones se refiere principalmente a los mejillones frescos (68% del volumen de importación y 88% del volumen de exportación en 2021) y a los mejillones preparados-en conserva (28% del volumen de importación y 10% del volumen de exportación). Los mejillones frescos importados aumentaron un 23% entre 2017 y 2021, pero solo en un 10% para los precios de exportación. Tanto los precios de importación como los de exportación aumentaron relativamente durante el periodo, salvo por una caída de los precios de importación y por un pico de los precios de las exportaciones en 2018. La caída de los volúmenes de importación en 2020 y 2021 y la inflación de los precios de importación en 2021 podrían explicarse por un suministro deficiente desde Galicia (debido a una floración de biotoxina) y Grecia (alta mortalidad causada por olas de calor), según las entrevistas con los operadores. En 2020, el cierre prolongado del sector HORECA francés (debido al brote de COVID-19) afectó a la actividad de los exportadores italianos, como muestra la disminución de los volúmenes de exportación: un productor afirma que normalmente vende entre el 30 y el 60% de su volumen a Francia.

Tabla 51: Precio de importación y exportación (precio nominal) y valor de los mejillones frescos en Italia

		2017	2018	2019	2020	2021
Precio (EUR/kg)	Importación	0,73	0,68	0,82	0,82	0,90
	Exportación	1,63	1,77	1,69	1,74	1,80
Volumen (toneladas)	Importación	38 360	30 347	40 628	25 616	27 769
	Exportación	8802	7383	6305	4434	5748
Valor (miles de EUR)	Importación	28 029	20 691	33 146	21 061	24 953
	Exportación	14 352	13 062	10 684	7707	10 364

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

Los volúmenes de importación de mejillones preparados-en conserva aumentó durante el periodo 2017-2021 (+12%), con un crecimiento relativamente estable. Los precios de importación fluctuaron mientras tanto, disminuyendo a 2,36 EUR/kg en 2018 antes de alcanzar un máximo en 2019 y 2020 (2,70 EUR/kg) y, finalmente, volver a un valor comparable al de 2017 (2,58 EUR/kg en 2021). Las importaciones de mejillones preparados-en conserva proceden principalmente de Chile, que supusieron el 76% del valor de las importaciones en 2021. Los volúmenes de exportación fueron insignificantes (<1000 toneladas) y se dirigieron principalmente hacia Alemania, Francia y el Reino Unido. Los precios de las exportaciones alcanzaron su nivel más bajo en 2020 (5,37 EUR/kg) dado que los volúmenes eran elevados (924 toneladas).

Tabla 52: Precio de importación y exportación (precio nominal), volumen y valor de los mejillones preparados-en conserva en Italia

		2017	2018	2019	2020	2021
Precio (EUR/kg)	Importación	2,53	2,36	2,70	2,70	2,58
	Exportación	6,50	5,84	6,02	5,37	5,95
Volumen (toneladas)	Importación	10 320	10 657	10 222	10 826	11 533
	Exportación	579	657	757	924	685
Valor (miles de EUR)	Importación	26 121	25 161	27 623	29 216	29 757
	Exportación	3764	3841	4557	4968	4075

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

5.3.3. Precios al por mayor

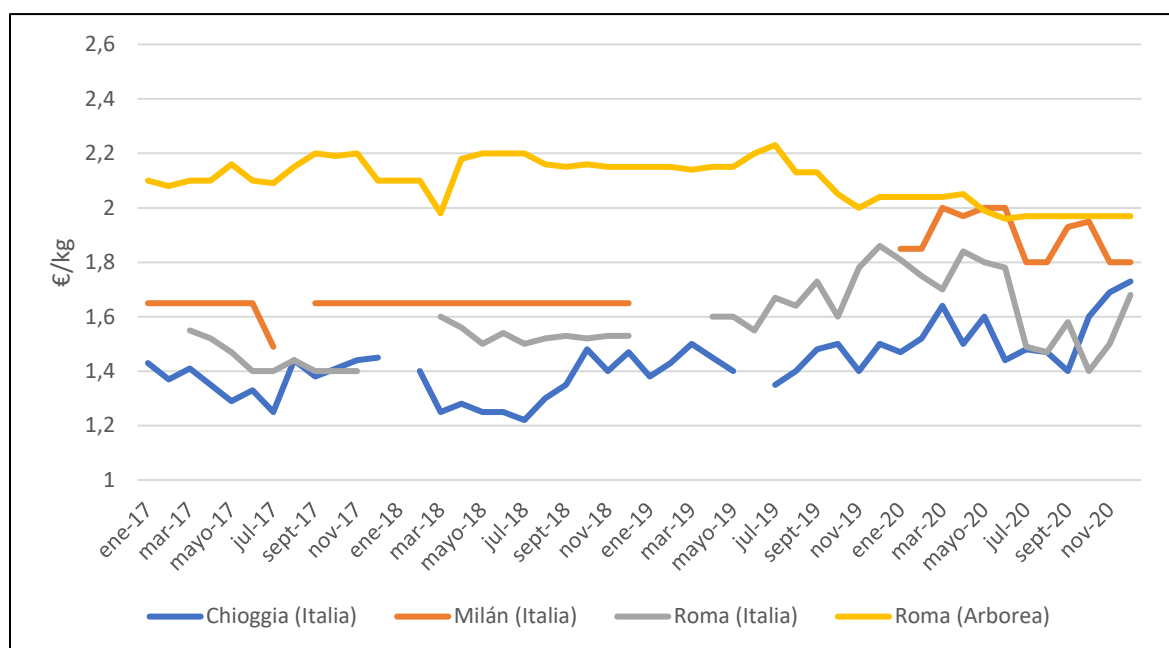
El análisis de los precios al por mayor está disponible en la BMTI (Bolsa telemática de materias primas italiana)⁶³. Se indican los precios de tres tipos de productos: mejillones italianos, mejillones de Arborea (en Cerdeña) y mejillones importados de España. Los datos de 2019-2021 muestran que los mejillones italianos «estándares» suelen ser ligeramente más valorados que los mejillones importados de España, con una diferencia de precio de 0,10 a 0,30 EUR/kg en el mercado de Roma. Los mejillones de Arborea gozan de una prima sustancial de precio de 0,30 a 0,60 EUR/kg en el mercado de Roma, en comparación con otros mejillones italianos, y se venden a 2,00 EUR/kg de media. El producto nacional se comercializa principalmente en los meses de verano y primavera, mientras que en otoño e invierno la oferta se compone principalmente de producto español.

Como pone de manifiesto un análisis económico del sector⁶⁴, hasta 2019 los precios mayoristas de los mejillones son estables. Sin embargo, existen variaciones considerables entre los mercados, que están determinadas en gran medida por el tamaño de los propios mercados y el tipo prevalente de compradores.

⁶³ <https://ittico.bmti.it/Prezzi/pages/index>

⁶⁴ COZZA O MITILO - ANALISI ECONOMICA E PROSPETTIVE DI CONSUMO, MIPAAFT y Unioncamere, 2020

Figura 28 – Precios al por mayor de mejillones frescos de producción nacional entre 2017 y 2020 en varios mercados – EUR/kg sin IVA

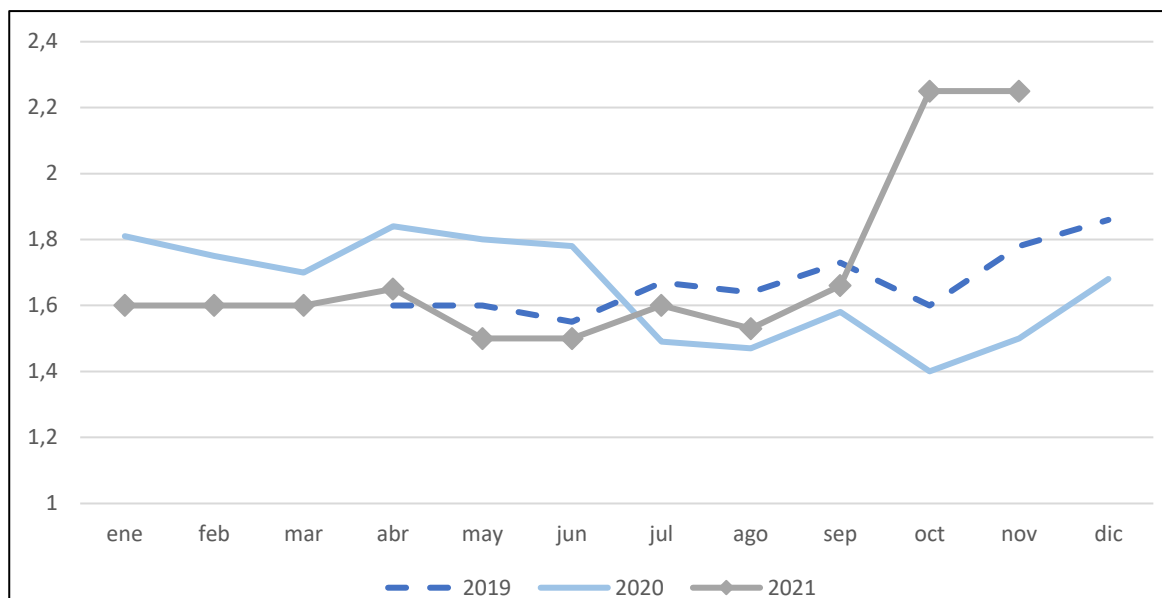


Fuente: Elaboración de EUMOFA de los datos sobre cotizaciones del mercado mayorista (en la BMTI)⁶⁵

Mientras que los precios de todos los mejillones se mantuvieron relativamente estables durante 2019, 2020 y los primeros trimestres de 2021, oscilando en torno a 2,00 EUR/kg en el caso de los mejillones de Arborea, y entre 1,40 y 1,80 EUR/kg en el de los mejillones «estándares» italianos, aumentaron bruscamente después de septiembre de 2021. Los mejillones de Arborea alcanzaron un precio de 2,37 EUR/kg y otros mejillones italianos, 2,25 EUR/kg en el mercado de Roma. Las cotizaciones siguieron aumentando a principios de 2022. La BMTI explica esta tendencia por la simultaneidad de diversos factores: aumento general de los costes de gestión (energía, materias primas), un nivel muy alto de demanda y una caída de la oferta extranjera.

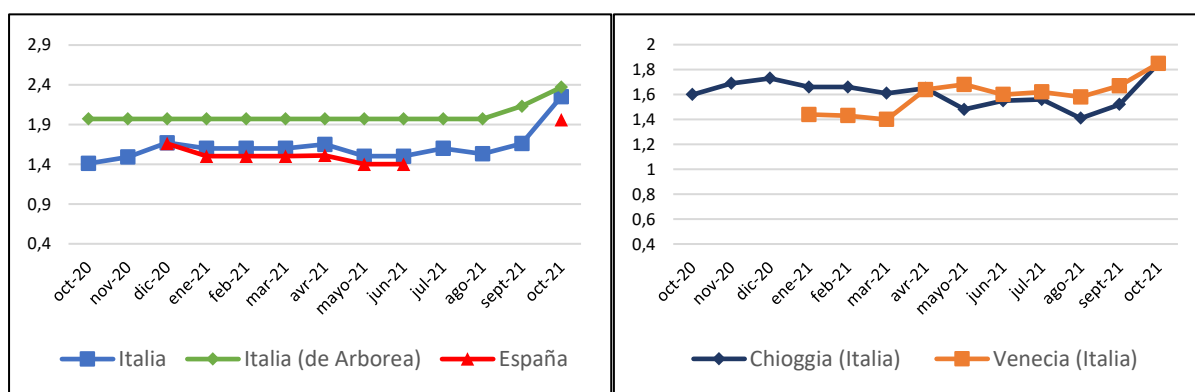
⁶⁵ Informe anual del mercado de pescado – Años 2017, 2018, 2019 y 2020, Bolsa telemática de materias primas italiana

Figura 29 – Precios al por mayor de los mejillones italianos «estándares» en el mercado de Roma (mejillón mediterráneo fresco) 2019-2021 – EUR/kg sin IVA



Fuente: Elaboración de EUMOFA de los datos sobre cotizaciones del mercado mayorista (en la BMTI)⁶⁶⁶⁷

Figura 30 – Precios al por mayor de los mejillones frescos en los mercados de Roma (izquierda) y Chioggia y Venecia (derecha), por origen del producto – EUR/kg sin IVA



Fuente: Elaboración de la BMTI de los datos sobre cotizaciones del mercado mayorista ⁶⁸

5.3.4. Precios al por menor

El panel de consumidores de GFK proporciona datos detallados sobre el consumo en los hogares italianos de mejillones frescos y los precios medios de mejillones frescos en la fase minorista. Según los datos elaborados por la BMTI a partir de 2018⁶⁹, el precio medio de los mejillones frescos (todas las categorías de productos incluidas) fue de 2,59 EUR/kg en 2018, 2,60 EU/kg en 2019 y disminuyó a 2,54 EUR/kg en 2020.

A partir de marzo de 2021, el análisis trimestral de mercado de la BMTI informa de un aumento sustancial de los precios de los productos frescos de pescado y marisco, con una rápida aceleración en

⁶⁶ Informe anual del mercado de pescado – Años 2019 y 2020, Bolsa telemática de materias primas italiana

⁶⁷ Análisis trimestral de los precios y del mercado de los productos de la pesca y la acuicultura, BMTI, noviembre de 2021 y febrero de 2022

⁶⁸ Ibidem

⁶⁹ Anuario sul settore ittico – 2020 y 2019 BMTI

el último trimestre del año (+5,4% en septiembre de 2021 en comparación con septiembre de 2020). La inflación al consumo de los productos del mar siguió aumentando a principios de 2022, impulsada por la subida de los precios de la energía y las materias primas, y el encarecimiento del combustible de las embarcaciones pesqueras. Las entrevistas con los operadores confirman esta tendencia. Un minorista también relaciona la inflación de los precios de compra y de consumo con un déficit de oferta exterior y una aceleración de la demanda de forma simultánea: según él, una floración de biotoxinas en Galicia provocó una caída de más del 50% de las exportaciones españolas en 2021 y 2022, y las olas de calor causaron una elevada mortalidad en Grecia. Este minorista informa de un importante crecimiento de las ventas de pescado y mejillones en los supermercados en 2021 debido a la transferencia provocada por el cierre del sector HORECA durante la crisis de la COVID-19. Sin embargo, a principios de 2022 se registra un fuerte descenso de las ventas en los supermercados (-24% para los volúmenes de mejillones en comparación con 2021) debido a la reapertura del sector HORECA y al aumento de los precios.

Tabla 53: Consumo doméstico de mejillones frescos 2018-2020

	2018	2019	2020
Precio (EUR/kg)	2,59	2,60	2,54
Volumen (t)	27 450	28 276	26 218
Valor (miles de EUR)	71 044	73 469	66 714
Tasa de penetración	19,1%	18,2%	19,4%
Compra media per cápita (kg)	1494	1526	1447
Gasto medio per cápita (EUR)	3,87	3,97	3,7

Fuente: GFK en la BMTI⁷⁰

Según los datos de EUMOFA (Europanel), el precio medio de los productos frescos de mejillones para consumo doméstico oscilaba entre 2,34 EUR/kg y 2,91 EUR/kg (en 2021). El precio medio puede variar en función de la presentación o forma de conservación, pero no se aportan detalles al respecto.

Tabla 54: Consumo doméstico de productos de mejillones frescos 2012-2021, basado en datos de Europanel

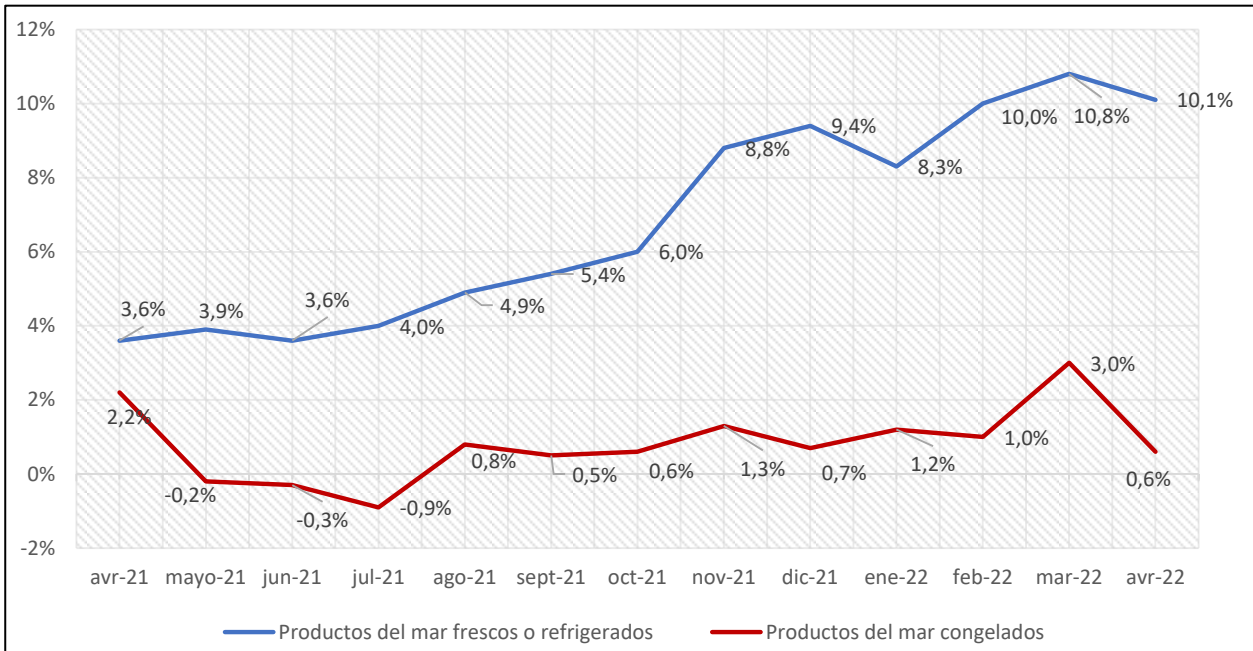
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Precio (EUR/kg)	2,69	2,37	2,34	2,41	2,41	2,46	2,64	2,66	2,61	2,91
Volumen (t)	38 570	37 594	39 817	31 619	30 210	29 650	28 649	28 881	27 760	26 244
Valor (miles de EUR)	103 858	89 269	93 239	76 262	72 854	73 005	75 554	76 801	72 400	76 368

Fuente: EUMOFA/ Europanel

Según las entrevistas con los grupos de interés, el precio de venta al público de los mejillones puede variar significativamente en función de la zona de producción, la calidad del producto, la estacionalidad, etc. Un minorista informa de un precio medio de venta minorista de 3,4 EUR/kg desde la reciente inflación. Las ventas de mejillones ecológicos aún son marginales, pero van aumentando: se venden envasados en bandejas sin bisos, por 4,3 EUR/kg. Según este mismo minorista, el precio de los mejillones cocinados congelados reenvasados con su agua de cocción en atmósfera modificada (MAP) duplica, al menos, el del producto congelado estándar.

⁷⁰ Anuario sul settore ittico – 2020 y 2019 BMTI

Figura 31 – Precios al consumo de productos del mar, evolución porcentual año tras año (2015=100), para productos del mar frescos o refrigerados y productos del mar congelados



Fuente: Elaboración de la BMTI sobre datos Istat (traducidos)

5.3.5. Transmisión de los precios

Esta sección se centra en la cadena de suministro de **mejillones frescos de cuerda producidos en Italia y vendidos en mallas de 1 o 1,5 kg en grandes centros de distribución**. En el caso de esta cadena de suministro, los productores individuales o asociados venden su producción en cuerdas (*treccia*) a cooperativas que se encargan de recuperar los mejillones a granel de las cuerdas, clasificarlos, depurarlos, envasarlos y enviarlos a restaurantes, pescaderías y plataformas de minoristas. Pocos productores, de manera individual o asociada, gestionan toda la cadena de suministro, desde la producción hasta la venta al consumidor. En ese caso, se encargan ellos mismos de la preparación, envasado (en grandes sacos de 20-25 kg o mallas más pequeñas de 1-1,5 kg) y transporte de su producción a restaurantes locales o exportadores a Francia. En algunas áreas de producción, la calidad del agua no requiere depuración. La mayor parte de la producción italiana de mejillones no se procesa.

Los precios y costes siguientes han sido presentados por productores de la región de Emilia-Romaña, una asociación profesional de acuicultura y un minorista italiano a gran escala. El precio medio final al por menor se basa en datos del Europanel. Estos precios se refieren al final del año 2021. Los precios cayeron durante la crisis de la COVID y el cierre del sector HORECA, pero comenzaron a remontar en los últimos meses de 2021, debido al bajo volumen disponible y a la inflación global, alcanzando niveles incluso más altos que antes de la crisis. Cabe señalar que los precios varían mucho en función de las áreas de producción, la calidad del producto y el periodo de venta.

Tabla 55: Transmisión de los precios para mejillones frescos estándares producidos en la región de Emilia-Romaña y vendidos en grandes centros de distribución en Italia (EUR/kg, 2021)

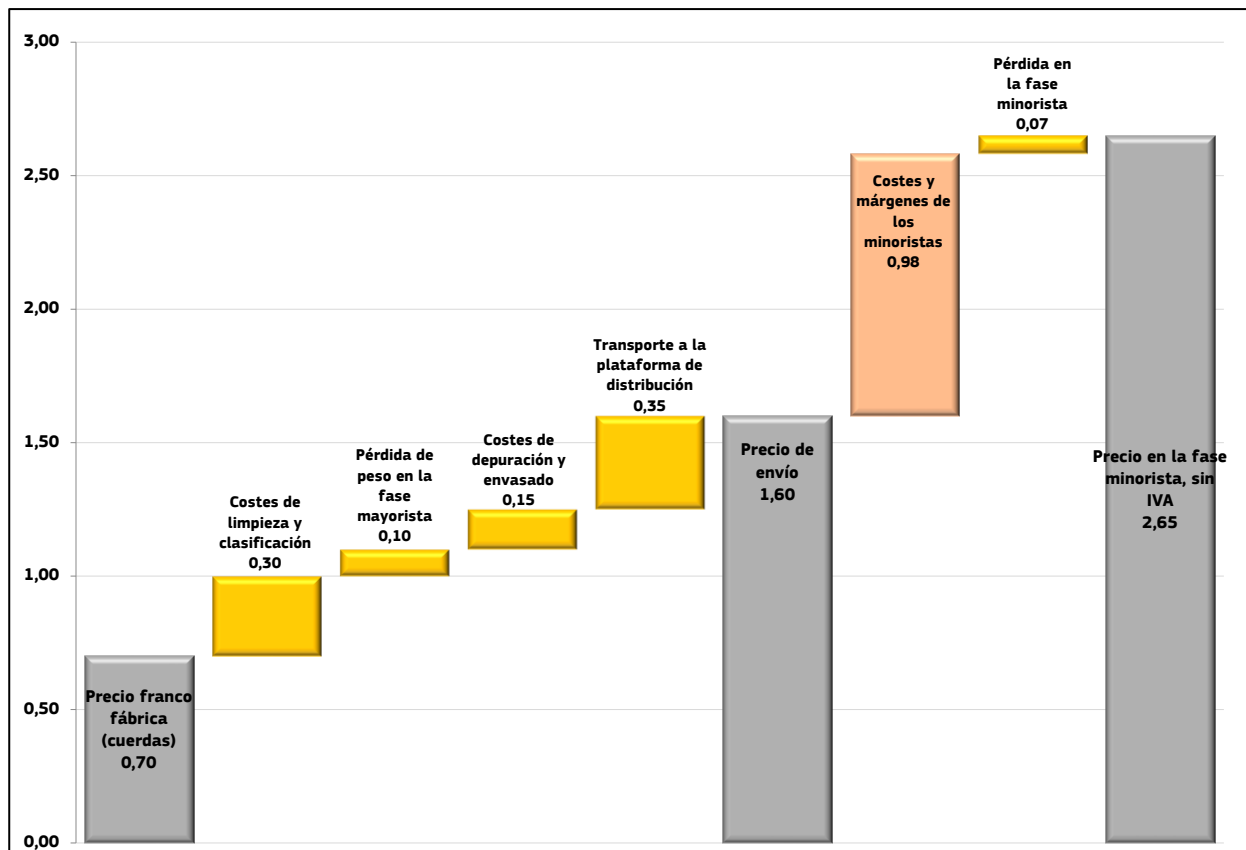
	Precio medio (EUR/kg)	% del precio final	Fuente
Precio franco fábrica cría (cuerdas) (1)	0,70	24%	Asociación Mediterránea de Acuicultores (AMA) y entrevistas con productores
Costes de limpieza y clasificación	0,30	10%	Entrevistas con productores y un minorista
Precio franco fábrica cría (a granel) (2)	1,00	34%	
Pérdida de peso en la fase mayorista	0,10	3%	
Clasificación, depuración y costes de envasado	0,15	5%	
Transporte a la plataforma de distribución	0,35	12%	Entrevistas con productores y un minorista, Bolsa telemática de materias primas italiana
Precio de envío (3)	1,60	55%	
Costes y márgenes de los minoristas	0,98	34%	Entrevista con un mayorista
Pérdida en la fase minorista (4)	0,07	2%	
Precio al por menor sin IVA	2,65	91%	
IVA (10%)	0,26	9%	Eumofa, Bolsa telemática de materias primas italiana
Precio al por menor con IVA (5)	2,91	100%	

Fuente: EUMOFA

Fuentes:

- (1) El precio franco fábrica (cuerdas) se refiere al precio de mejillones frescos vendidos en cuerdas (*treccia*) por el productor al centro de envíos – entrevista con productores y minorista.
- (2) El precio franco fábrica (a granel) se refiere al precio de mejillones frescos vendidos a granel, listos para su clasificación y venta, por el productor al centro de envíos – entrevista con productores y minorista.
- (3) El precio de envío se refiere al precio de los mejillones frescos, depurados, vendidos en mallas de 1 o 1,5 kg y suministrados a la plataforma del minorista – entrevista con productores y minorista.
- (4) Por pérdida en la fase minorista se entiende la pérdida de mercancía debido a la pérdida de vitalidad o mortalidad de los mejillones (supervivencia máxima: 5 días) – entrevista con

Figura 32: Costes y márgenes de mejillones frescos estándares de origen nacional vendidos a grandes distribuidores en Italia (EUR/kg, 2021)



Fuente: EUMOFA

6. EL MERCADO IRLANDÉS

6.1. Estructura de la cadena de suministro

6.1.1. Producción

Con una producción nacional de 14 729 toneladas en 2020, la industria del mejillón en Irlanda representaba, a nivel nacional, el mayor sector de la acuicultura en términos de volumen y el tercero en términos de valor, después del salmón y las ostras. Ese mismo año, alcanzó el 68% y el 32% del volumen y del valor de la producción total de moluscos⁷¹. A lo largo de la década comprendida entre 2011 y 2020, la producción de mejillones disminuyó un 35% en volumen. No se obtuvieron mejillones de la pesca en 2020.

Tabla 56: Producción de mejillones en Irlanda, 2011-2020 (volumen en toneladas)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Acuicultura	22 671	14 557	15 360	11 374	16 015	16 156	16 340	13 889	15 184	14 729
Pesca	0	5427	3589	848	235	0	770	0	0	0
Total	22 671	19 984	18 949	12 222	16 250	16 156	17 110	13 889	15 184	14 729

Fuente: EUROSTAT

El sector del mejillón se divide entre el cultivo de fondo y el cultivo en cuerdas suspendidas. Según las estadísticas nacionales:

- la producción de mejillones cultivados en cuerdas se estimó en 10 214 toneladas por un valor de 6,89 millones de EUR en 2019 (68% de la producción irlandesa de mejillones en volumen y 47% en valor);
- la producción de mejillones de cultivo de fondo se estimó en 4894 toneladas por un valor de 7,89 millones de EUR (32% en volumen y 53% en valor).

La producción de mejillón cultivado en cuerdas ha sufrido pequeñas oscilaciones, mientras que la producción de mejillón cultivado en fondo ha experimentado una gran tendencia general a la baja durante el periodo observado, lo que explica la tendencia general a la baja de la producción de mejillón en Irlanda durante la década comprendida entre 2010 y 2019.

En el caso de los **mejillones cultivados en cuerdas**, las semillas de mejillón utilizadas se recogen en la naturaleza (colectores situados cerca de las zonas de crecimiento en primavera o a partir de semillas de roca) o bien se depositan de forma natural en las cuerdas. Las cuerdas se suspenden verticalmente en el agua desde una estructura fija o flotante. El ciclo de crecimiento varía de uno a dos años y medio, en función de la bahía. La concha del producto fresco mide unos 55-70 mm (110-80 piezas por kilo)⁷². La producción se concentra en el suroeste: Cork y Kerry y, en menor medida, en el noroeste, desde el puerto de Killary hasta la bahía de Mulroy (Figura 33).

En Irlanda, la pesca de **mejillones cultivados en fondo** obtuvo la certificación MSC en 2013. La producción es limitada, debido a los problemas de gestión de los recursos, más que a la capacidad de las áreas de recogida con autorización. La recogida de la semilla tiene lugar en otoño, requiere una autorización y se gestiona mediante un sistema de cuotas asignadas a cada embarcación. Cuando alcanzan los 20 mm de longitud de cáscara (600 unidades por kilogramo), las semillas silvestres se transfieren desde los semilleros locales a zonas gestionadas para su cultivo hasta que alcancen de 55

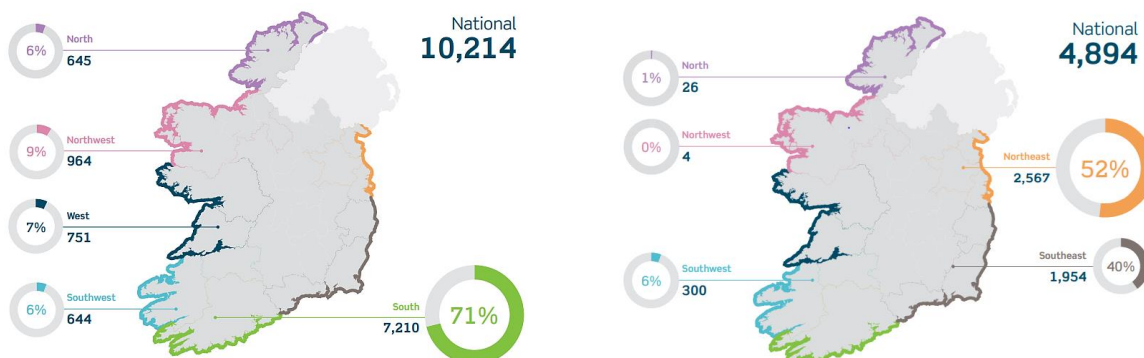
⁷¹ Informe de acuicultura BIM. 2020.

https://www.researchgate.net/publication/344188564_BIM_National_Seafood_Survey_Aquaculture_Report_2020

⁷² Ibidem

a 70 mm de longitud de cáscara (de 80 a 110 unidades por kilogramo), al cabo de 1-2,5 años⁷³. La producción se concentra en tres bahías: Carlingford Lough, Wexford Harbour y Castlemaine Harbour (Figura 33).

Figura 33: Distribución geográfica de la producción de mejillones en Irlanda en 2019 (mejillones cultivados en cuerdas a la izquierda y mejillones cultivados en fondo a la derecha)



Fuente: Informe de acuicultura BIM 2020⁷⁴

Método de recogida de los mejillones cultivados en cuerdas

El enfoque tradicional para recoger mejillones ha sido sacar las cuerdas del agua y arrancar el molusco. Un método que puede comportar la pérdida de parte del producto. El uso de una nueva bomba de recogida ha aumentado el rendimiento (inspirado en el modelo neozelandés)⁷⁵. Las cuerdas de mejillones se enganchan en el mecanismo de recogida de los barcos, donde los mejillones se separan automáticamente de la cuerda, se lavan, se clasifican y se envasan. Según un productor irlandés, gracias a este mecanismo, su empresa es capaz de recoger 24 toneladas al día. La necesidad de depuración depende de la clasificación del área de producción⁷⁶. Las empresas que no efectúan tareas de depuración recolectan en aguas de clase A. Cuando el área se clasifica como B (evento estacional), o bien no se recogen o bien se procesan los mejillones. Después de la depuración, los mejillones vuelven a separarse, lavarse, clasificarse y envasarse⁷⁷.

⁷³ Informe del CCTEP.

⁷⁴ Informe de acuicultura BIM, 2020. https://www.researchgate.net/publication/344188564_BIM_National_Seafood_Survey_Aquaculture_Report_2020

⁷⁵ <https://www.irishtimes.com/news/science/mussel-harvesting-gets-a-green-make-over-1.937938>

⁷⁶ La clasificación del área de producción se realiza según el Reglamento (CE) 853/2004.

⁷⁷ Protocolo sobre la guía de buenas prácticas para la conservación y el acondicionamiento de los mejillones.

Figura 34: Método de recogida de los mejillones cultivados en cuerdas

Fuente: Elaboración de EUMOFA sobre la base de entrevistas con productores

Estructura del sector de los mejillones

En 2019 había 74 empresas que operaban 87 unidades de producción y daban empleo a 323 personas. El sector de los mejillones de cuerda ocupaba a 221 personas (133 ETC) en 54 empresas que operaban 55 unidades de producción, mientras que el sector de los mejillones cultivados en fondo ocupaba a 102 personas (73 ETC) en 20 empresas que operaban 32 unidades de producción⁷⁸.

El **sector de los mejillones de cuerda** es casi totalmente de propiedad familiar, y ofrece principalmente empleo a tiempo parcial o estacional, con un grado significativo de mano de obra no remunerada sostenida por los propietarios, debido a las dificultades para contratar personal⁷⁹. Este sector está experimentando una transformación y se está volviendo gradualmente más intensivo en capital con la disminución del empleo y del número de empresas. A medida que aumenta la edad de los titulares de las licencias, se van cediendo o transfiriendo más sitios a entidades más profesionales y mejor equipadas⁸⁰.

El sector del **mejillón cultivado en fondo** también está fragmentado y presenta varios problemas relacionados con la escasez de suministro de semillas y la amenaza de la reducción del área de producción (relacionada con la decisión de destinar una parte del puerto de Wexford⁸¹ como zona intermareal para la conservación de aves silvestres)⁸². Las empresas y las embarcaciones son principalmente locales, de propiedad familiar, y proporcionan sobre todo empleo a jornada completa, con importantes inversiones en asociación con empresas holandesas. A pesar de que el segmento está

⁷⁸ Informe de acuicultura BIM. 2020. https://www.researchgate.net/publication/344188564_BIM_National_Seafood_Survey_Aquaculture_Report_2020

⁷⁹ L. Avdelas and all (2021) The decline of mussel aquaculture in the European Union: causes, economic impacts and opportunities Reviews in Aquaculture (2021) 13, 91-118

⁸⁰ Ibidem

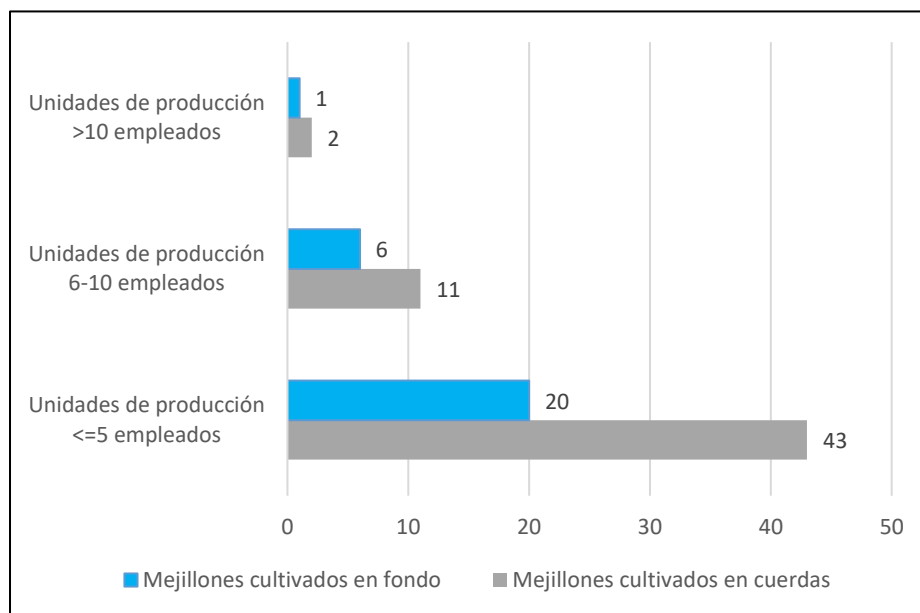
⁸¹ En el sureste de Irlanda, que es la segunda mayor área de producción de mejillones cultivados en fondo de Irlanda.

⁸² Informe de acuicultura BIM. 2020. https://www.researchgate.net/publication/344188564_BIM_National_Seafood_Survey_Aquaculture_Report_2020

fragmentado, los grupos de operadores son capaces de ejercer una presión colectiva sobre el acceso a la pesca de semillas y la gestión de los recursos en general⁸³.

La mayor parte de la industria está formada por pequeñas empresas de menos de 5 empleados (76% de las unidades de producción).

Figura 35: Estructura del sector de los mejillones, 2019



Fuente: Informe de acuicultura BIM 2020⁸⁴

Rendimiento económico del sector de los mejillones

Mejillones cultivados en cuerdas

El material de entrada procede principalmente de colectores de semillas ubicados localmente al principio y al final del verano. Los costes se corresponden con los materiales utilizados y la mano de obra. El sector ha tenido dificultades para seguir siendo rentable, y el beneficio ha sido relativamente bajo durante el periodo de 2009 a 2018, a pesar del coste mínimo, el éxito de las inversiones en innovación técnica, la eficiencia y las certificaciones⁸⁵. La falta de rentabilidad se debe probablemente a unos elevados costes de mano de obra y un bajo valor unitario del producto. Sin embargo, de 2017 a 2018, el sector mostró una recuperación de la producción con un aumento del VAB del 31%, mientras que el beneficio neto disminuyó un 20% (Tabla 56). El último informe del CCTEP sugirió la existencia de un segmento que depende de un mercado de exportación a distancia, con poca o ninguna oportunidad de expandir la productividad o aumentar el valor unitario⁸⁶.

Mejillones cultivados en fondo

Los últimos años han sido muy difíciles para el sector de los mejillones cultivados en fondo. Los costes de mantenimiento y gestión de embarcaciones y personal, y los de obtención de la semilla han

⁸³ L. Avdelas and all (2021) The decline of mussel aquaculture in the European Union: causes, economic impacts and opportunities Reviews in Aquaculture (2021) 13, 91-118

⁸⁴ Informe de acuicultura BIM. 2020. https://www.researchgate.net/publication/344188564_BIM_National_Seafood_Survey_Aquaculture_Report_2020

⁸⁵ L. Avdelas and all (2021) The decline of mussel aquaculture in the European Union: causes, economic impacts and opportunities Reviews in Aquaculture (2021) 13, 91-118

⁸⁶ El sector de la acuicultura en la UE – Informe económico 2020 (CCTEP -20-12)

erosionado los beneficios. Los resultados económicos reflejan la mala situación económica, con beneficios netos negativos en 2017 y 2018. El último informe del CCTEP no sugiere oportunidades de desarrollo para este segmento, que depende de un abastecimiento variable de materias primas y está amenazado en lo que respecta a las áreas de producción disponibles⁸⁷. Además, la futura evolución de este sector resulta incierta debido a los bajos precios de venta que, a pesar de las intensas campañas de marketing para promocionar los mejillones irlandeses, no consiguen rivalizar con los de la competencia⁸⁸

Tabla 57: Resultados económicos de los sectores del mejillón (2017/2018) – (en EUR)

	Sector de mejillones cultivados en cuerdas		Sector de mejillones cultivados en fondo	
	2017	2018	2017	2018
Ingresos totales	5 939 546	6 720 531	8 902 037	6 357 341
Sueldos y salarios	2 053 914	1 247 124	2 563 930	1 780 890
Valor imputado de mano de obra no retribuida	361 446	1 364 076	26 439	185 285
Costes energéticos	141 437	236 688	879 258	703 109
Costes de cría	247 960	101 060	987 457	475 025
Reparación y mantenimiento	320 019	666 472	1 427 394	334 803
Amortización del capital	922 575	478 277	1 247 008	1 228 145
Otros costes	341 421	748 663	1 607 303	565 526
Costes totales	4 388 772	4 842 360	8 738 789	5 272 783
Valor agregado bruto	3 316 207	4 356 795	4 399 286	3 065 194
EBIT*	1 736 119	1 101 103	701 585	1 206 200
Beneficio neto	1 370 745	1 099 307	-668 538	-2 442 223

Fuente: Informe de acuicultura BIM, 2020⁸⁹

6.1.2. Intercambios comerciales

Importaciones

Las importaciones de mejillones a Irlanda son insignificantes. En 2021, se importaron 67 toneladas (peso del producto) por valor de 0,4 millones de EUR. Los mejillones se importan preparados-en conserva (69% de las importaciones en valor y 67% en volumen) y congelados (24% en valor y 22% en volumen). Los mejillones se importan principalmente de Chile (37% en volumen), Reino Unido (24%), Países Bajos (14%) y Nueva Zelanda (9%).

Exportaciones

Las exportaciones totales se estimaron en 9007 toneladas para un valor de 17,62 millones de EUR en 2021. La mayoría de los mejillones se exportan frescos (77% de las exportaciones en volumen y 73% en valor), pero se registra una cuota creciente de mejillones que se exportan preparados-en conserva (20% en 2021 frente a menos del 1% en 2017 en volumen).

Tabla 58: Exportación de mejillones desde Irlanda 2017-2021 (toneladas, peso del producto)

	2017	2018	2019	2020	2021

⁸⁷ Ibidem

⁸⁸ L. Avdelas and all (2021) The decline of mussel aquaculture in the European Union: causes, economic impacts and opportunities Reviews in Aquaculture (2021) 13, 91-118

⁸⁹ Informe de acuicultura BIM, 2020.
[https://www.researchgate.net/publication/344188564 BIM National Seafood Survey Aquaculture Report 2020](https://www.researchgate.net/publication/344188564_BIM_National_Seafood_Survey_Aquaculture_Report_2020)

Frescos	12 104	8662	9545	8416	6965
Congelados	220	58	45	43	269
Ahumados	0	6	1	0	0
Preparados-en conserva	49	485	1541	1651	1773
Total	12 374	9211	11 132	10 111	9007

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

Dado el volumen total de mejillones producidos en Irlanda y el nivel relativamente bajo de consumo doméstico, la industria está fuertemente orientada a las exportaciones. Los de los 27 países de la UE y el Reino Unido constituyen prácticamente los únicos mercados de los mejillones irlandeses. Los demás destinos solo representan el 1% de las exportaciones de mejillones irlandeses. Francia, Países Bajos, Italia y el Reino Unido absorbieron respectivamente el 47%, 26%, 13% y 9% de las exportaciones en 2021, mientras que España y Dinamarca importaron volúmenes más pequeños de Irlanda (respectivamente, el 2% y el 1%). Francia, Italia y España importan principalmente mejillones frescos, pero también procesados, mientras que los Países Bajos importan solo mejillones frescos.

Tabla 59: Exportación de mejillones desde Irlanda por destino 2017-2021 (toneladas, peso del producto)

	2017	2018	2019	2020	2021
Francia	4377	4175	5062	4453	4200
Países Bajos	5896	2978	3652	2547	2297
Italia	608	949	1247	1138	1143
Reino Unido	726	444	542	1448	791
España	346	364	307	202	210
Otros	421	301	322	324	366
Total	12 374	9211	11 132	10 111	9007

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

6.1.3. Consumo aparente

La producción irlandesa de mejillones se divide entre los cultivados en cuerdas y los cultivados en fondo. **Los productos obtenidos de mejillones cultivados en fondo se exportan exclusivamente frescos y principalmente a granel** a los Países Bajos y a Francia. Según el informe de acuicultura BIM⁹⁰, ambos países absorbieron respectivamente el 83,5% y el 16,5% de la producción de mejillones de fondo en 2019⁹¹. El segmento de mejillones cultivados en cuerdas produce entre 8500 y 10 500 toneladas anuales para el mercado de producto fresco, pero también para el de procesados. Según el informe anual BIM de acuicultura, **el 26% de los productos de mejillones de cuerda se destinaron a la industria procesadora**, para su transformación y envasado. El mejillón cultivado en cuerdas tiene una concha más fina y normalmente más limpia que la variedad de fondo. Es ideal para el mercado de envasados al vacío⁹². Ocasionalmente se vende algo de producto a mitad de crecimiento al segmento del mejillón de fondo, pero no se dispone de estadísticas para cuantificar esta cuota. El sector de los

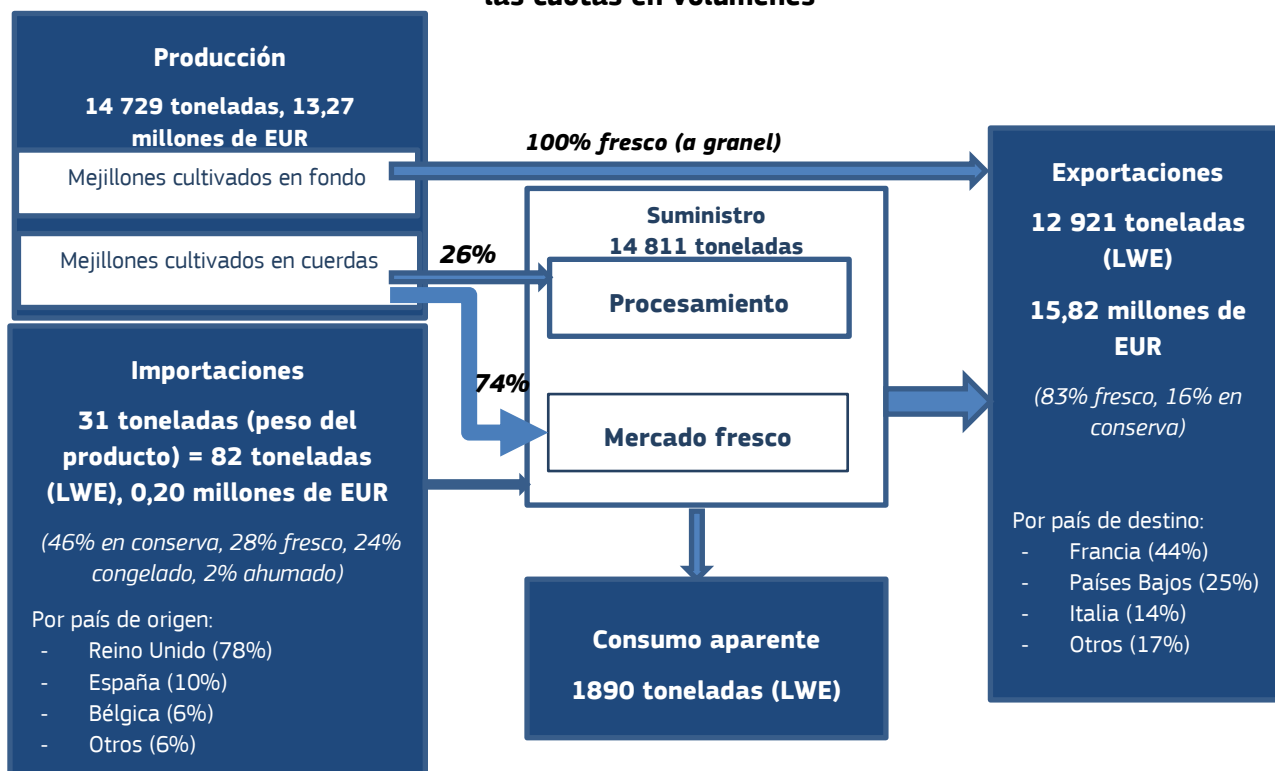
⁹⁰ Informe de acuicultura BIM, 2020. [https://www.researchgate.net/publication/344188564 BIM National Seafood Survey Aquaculture Report 2020](https://www.researchgate.net/publication/344188564_BIM_National_Seafood_Survey_Aquaculture_Report_2020)

⁹¹ Ibidem

⁹² <https://www.irishtimes.com/news/science/mussel-harvesting-gets-a-green-make-over-1.937938>

mejillones irlandeses está orientado a la exportación. En 2020, el 87% de la oferta de mejillones se exportó al mercado de la UE y del Reino Unido, tanto frescos como procesados. En 2020, el 83% de las exportaciones fueron de producto fresco y el 16%, en conserva. El mercado doméstico de mejillones es pequeño. Se estimó en 1890 toneladas (LWE) en 2020⁹³. Como ya se ha indicado, Francia es el principal mercado de los mejillones irlandeses. Según las entrevistas, los exportadores envían los mejillones principalmente a granel a Francia. En Francia los compran sobre todo productores/mayoristas que importan, limpian, clasifican, envasan y venden los mejillones en el mercado francés.

Figura 36: La cadena de suministro irlandesa de mejillones (2020), el porcentaje muestra las cuotas en volúmenes



Fuente: Elaboración de EUMOFA sobre la base de estadísticas nacionales, EUROSTAT-COMEXT y entrevistas con grupos de interés

⁹³ La cifra sobre el consumo aparente de mejillones en Irlanda en esta sección es ligeramente inferior con respecto al consumo aparente calculado en la sección del consumo debido al uso de estadísticas nacionales en esta sección, que aportan datos para los dos tipos de producción (considerados relevantes para esta sección).

6.2. Características del mercado y del consumo irlandeses

6.2.1. Presentación del producto

Los mejillones pueden venderse vivos, frescos o procesados, listos para cocinar o precocinados y listos para calentar y servir⁹⁴. Según las entrevistas, las unidades de envasado que se emplean normalmente son sacos de malla de 1, 2, 5, 10, 25 kg y hasta 1000 toneladas, envases en atmósfera modificada (MAP) y bandejas de 1 a 5 kg. Los envases MAP se envían en camiones refrigerados a Francia o dentro de Irlanda, mientras que los sacos de malla de gran volumen (sacos de 20-25 kg o grandes sacos de 1000 toneladas) se envía a Francia. Los productores que abastecen el mercado interno, principalmente restaurantes irlandeses, suelen vender los mejillones en sacos de malla de 2 a 10 kg.

6.2.2. Características del mercado

La producción irlandesa de mejillones está orientada a la exportación. Sin embargo, ambos segmentos presentan una posición competitiva vulnerable en comparación con sus competidores de la UE, que son importantes productores y consumidores, y con otros proveedores de bajo coste, como Chile. Francia, el mayor mercado de los mejillones irlandeses, considera los mejillones importados de Irlanda como un «complemento» cuando la producción nacional no es suficiente. El valor unitario del mejillón irlandés ha permanecido bajo, incluso con las iniciativas de certificación implementadas en los últimos años. En Irlanda ya cuentan con certificación los mejillones de fondo y los de cuerda. Los mejillones irlandeses cultivados en fondo obtuvieron su certificación MSC en 2013 y el de mejillones cultivados en cuerdas, en 2019. Además, Irlanda, que solía liderar la cría de mejillones ecológicos, ha visto mermada la producción de este tipo de molusco (el 35% de la producción de mejillones irlandeses es ecológica, esto es, 5180 toneladas)⁹⁵. Según las entrevistas, las certificaciones como MSC o la de producto ecológico dan una buena imagen de todo el sector, pero no repercuten en los precios. Los productores mencionaron el ejemplo de la certificación MSC, que buscaban más como una herramienta de acceso al mercado (holandés) que como un medio para obtener una prima de precio.

6.2.3. Consumo

En 2020, el consumo aparente irlandés per cápita alcanzó los 25,5 kg de LWE/cápita/año, situando a Irlanda en el 7.º puesto a nivel de la UE, por encima de la media comunitaria (23,97 kg/año). En los últimos años, se observa una tendencia a la baja en el consumo doméstico de productos de la pesca y la acuicultura en volumen y valor (-8% en valor y -9% en volumen respecto a 2019 y -8% en valor y -13% en volumen respecto a 2016). Además, Irlanda ocupó el 20.º puesto en términos de gasto nominal per cápita de los hogares en productos de la pesca y la acuicultura en 2020 con 75 EUR/cápita/año.

En otras palabras, se consumen pocos mejillones en Irlanda. Existe una importante tendencia a la baja en el consumo aparente de los últimos años, de 3214 toneladas (LWE) en 2012 a 1890 toneladas en 2020 (LWE), es decir, una disminución del 41%. El consumo per cápita de mejillones en Irlanda se estima en 0,38 kg/cápita/año en 2020, (frente a 0,70 kg/cápita/año en 2012) (Tabla 60).

⁹⁴ <https://www.irishfoodanddrink.com/fr/irish-mussels/>

⁹⁵ La acuicultura ecológica en la UE. EUMOFA. 2022.

Tabla 60: Consumo aparente de mejillones en Irlanda 2012-2020 (toneladas, equivalente en peso vivo)

Año	Acuicultura	Pesca	Importaciones	Suministro	Exportaciones	Consumo aparente	Consumo per cápita
2012	15 188	5427	469	21 084	17 870	3214	0,70
2013	15 360	3589	104	19 053	15 834	3218	0,70
2014	11 375	848	457	12 680	8891	3789	0,82
2015	16,015	235	193	16 443	12 477	3966	0,85
2016	15 121	-	113	15 234	12 352	2883	0,61
2017	16 340	770	89	17 199	13 282	3917	0,82
2018	13 889	-	155	14 044	10 217	3827	0,79
2019	15 184	-	128	15 312	13 854	1458	0,30
2020	14 729	-	82	14 811	12 921	1890	0,38

Fuente: FAO, EUROSTAT-COMEXT, EUROSTAT

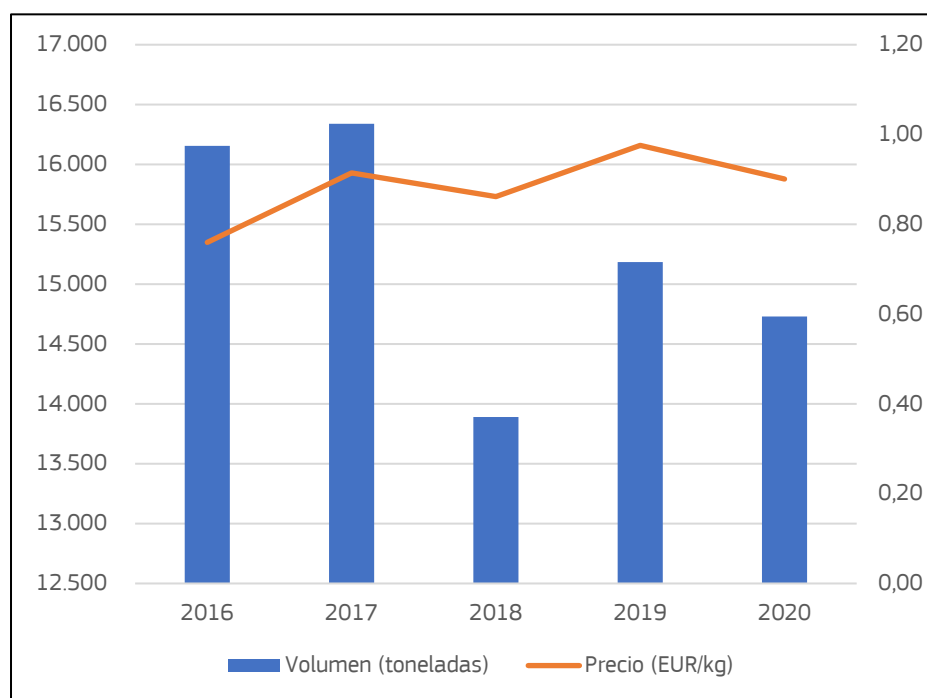
Consumo aparente: producción + importaciones – exportaciones. El consumo per cápita se calculó como consumo aparente/población irlandesa.

6.3. Transmisión de los precios en la cadena de suministro

6.3.1. Precios de primera venta

Según los datos de EUMOFA, los precios de primera venta siguieron una tendencia general al alza entre 2016 y 2020, de 0,79 EUR/kg a 0,90 EUR/kg, esto es, un aumento del 14%. Estos precios ocultan una variabilidad significativa en función del método de producción y del mercado final.

Figura 37: Precios de primera venta de los mejillones en Irlanda (2016-2020) – EUR/kg



Fuente: Eurostat

Las estadísticas nacionales irlandesas indican por separado los precios para los mejillones cultivados en fondo y para los mejillones cultivados en cuerdas. Según la misma fuente, los precios varían en función del mercado. En 2019, los mejillones cultivados en cuerdas se vendieron entre 0,65-0,75 EUR/kg en el mercado de productos frescos, y entre 0,5 y 0,6 EUR/kg si se destinaban al procesamiento. Los mejillones cultivados en fondo destinados enteramente a la exportación se vendieron a 1,61 EUR/kg el mismo año.

Tabla 61: Precios de primera venta de los mejillones irlandeses (2015-2019) – EUR/kg

Tipo de producción	Mercado	2015	2016	2017	2018	2019
Cultivo en cuerdas	Mercado fresco	0,7-0,75	0,7-0,75	0,65-0,76	0,49-0,76	0,65-0,75
	Mercado de procesamiento	/	/	/	0,60	0,5-0,6
Cultivo en fondo	Mercado de exportaciones (fresco-a granel)	/	/	1,18	0,8-1,9	1,61

Fuente: Informes de acuicultura anuales BIM

Atendiendo a las investigaciones documentales⁹⁶ y entrevistas con productores, los factores que podrían afectar a los precios de venta del mejillón son:

- **Especificaciones del mercado:** los productos frescos que no satisfagan los criterios de contenido de carne y la condiciones de la concha se venden a precios bajos.
- **Salud y seguridad:** la marea roja, que provoca el cierre de los criaderos en algunas bahías, puede durar mucho y producirse en plena temporada de recogida, lo que interrumpe el suministro, reduce el valor de las ventas y aumenta las pérdidas de existencias. Para hacer frente a este problema, los grandes productores compran criaderos en diferentes bahías para minimizar el riesgo y garantizar la continuidad del suministro del producto (y garantizar así la estabilidad de los precios).
- **Situación competitiva en el mercado europeo:** la industria del mejillón cultivado en cuerdas se enfrenta a problemas debido a la situación extremadamente competitiva del mercado europeo. Esto se debe, en parte, a la creciente competencia de Chile y Alemania, que ha producido una caída de la demanda de mercados claves, como Francia y los Países Bajos⁹⁷. Para abordar este problema, los productores siguen aumentando el valor de los mejillones irlandeses en el extranjero y desarrollando el mercado interno cerca de los sitios de producción que, según los productores, debería mejorar gradualmente el precio de venta.
- **Aumento de los costes de mano de obra.**

6.3.2. Precios de exportación

Como ya se ha mencionado, las exportaciones irlandesas de mejillones se refieren principalmente a los mejillones frescos (77% de exportaciones en volumen y 73% en valor en 2021) y a los mejillones preparados-en conserva (20% en volumen y 24% en valor). Desde 2017, los precios a la exportación han fluctuado, lo que ha tenido una clara repercusión en los precios. En 2021, los mejillones frescos se exportaron a un precio de 1,84 EUR/kg.

Tabla 62: Exportaciones irlandesas de *Mytilus spp.* frescos

	Volumen (toneladas)	Valor (miles de EUR)	Precios nominales (EUR/kg)
2017	12 081	16 518	1,37
2018	8662	13 267	1,53
2019	9545	13 481	1,41
2020	8416	12 116	1,44
2021	6964	12 823	1,84

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

Entre 2017 y 2021, los precios de las exportaciones de mejillones preparados-en conserva fluctuaron con una significativa tendencia a la baja, debido al importante aumento del volumen de las exportaciones, que ha pasado de menos de 50 toneladas a 1773 toneladas, durante el mismo periodo. Los precios de las exportaciones han bajado de 5,25 EUR/kg en 2017 a 2,40 EUR/kg en 2021.

⁹⁶ fuente: 1) informe del CCTEP, 2) informe de acuicultura BIM y 3) L. Avdelas and all (2021) The decline of mussel aquaculture in the European Union: causes, economic impacts and opportunities *Reviews in Aquaculture* (2021) 13, 91-118.

⁹⁷ <https://bim.ie/wp-content/uploads/2021/02/BIM-Business-of-Seafood-2018-1.pdf>

Tabla 63: Exportaciones irlandesas de mejillones preparados-en conserva

	Volumen (toneladas)	Valor (miles de EUR)	Precio nominal (EUR/kg)
2017	49	259	5,25
2018	485	904	1,86
2019	1541	2713	1,76
2020	1651	3549	2,15
2021	1773	4263	2,40

Fuente: EUROSTAT-COMEXT

6.3.3. Transmisión de los precios

Esta sección se centra en la cadena de suministro de **mejillones frescos de cuerda producidos en Irlanda y exportados granel al mercado francés, para ser procesados y envasados por compradores franceses**. Según los entrevistados, es probable que esta cadena de suministro refleje la situación de una cuota significativa de la producción irlandesa de mejillones, según las entrevistas. En 2019, el mercado francés importó el 47% de la producción irlandesa en volumen.

En este caso, la cadena de suministro irlandesa es muy corta. Los productores venden su producción a granel a los exportadores, que exportan mejillones al mercado francés (después de envasarlos). En Francia, los compradores suelen ser productores o mayoristas que importan mejillones irlandeses en invierno, cuando ha terminado la temporada de mejillones franceses. Esto les permite mantener la actividad todo el año. Los compradores franceses importan mejillones a granel, los limpian, clasifican, envasan y venden a sus compradores habituales. Los siguientes precios han sido presentados por los operadores irlandeses y franceses implicados en la cadena de suministro descrita anteriormente.

Tabla 64 - Transmisión de los precios de mejillones frescos exportados a Francia (EUR/kg, 2021)

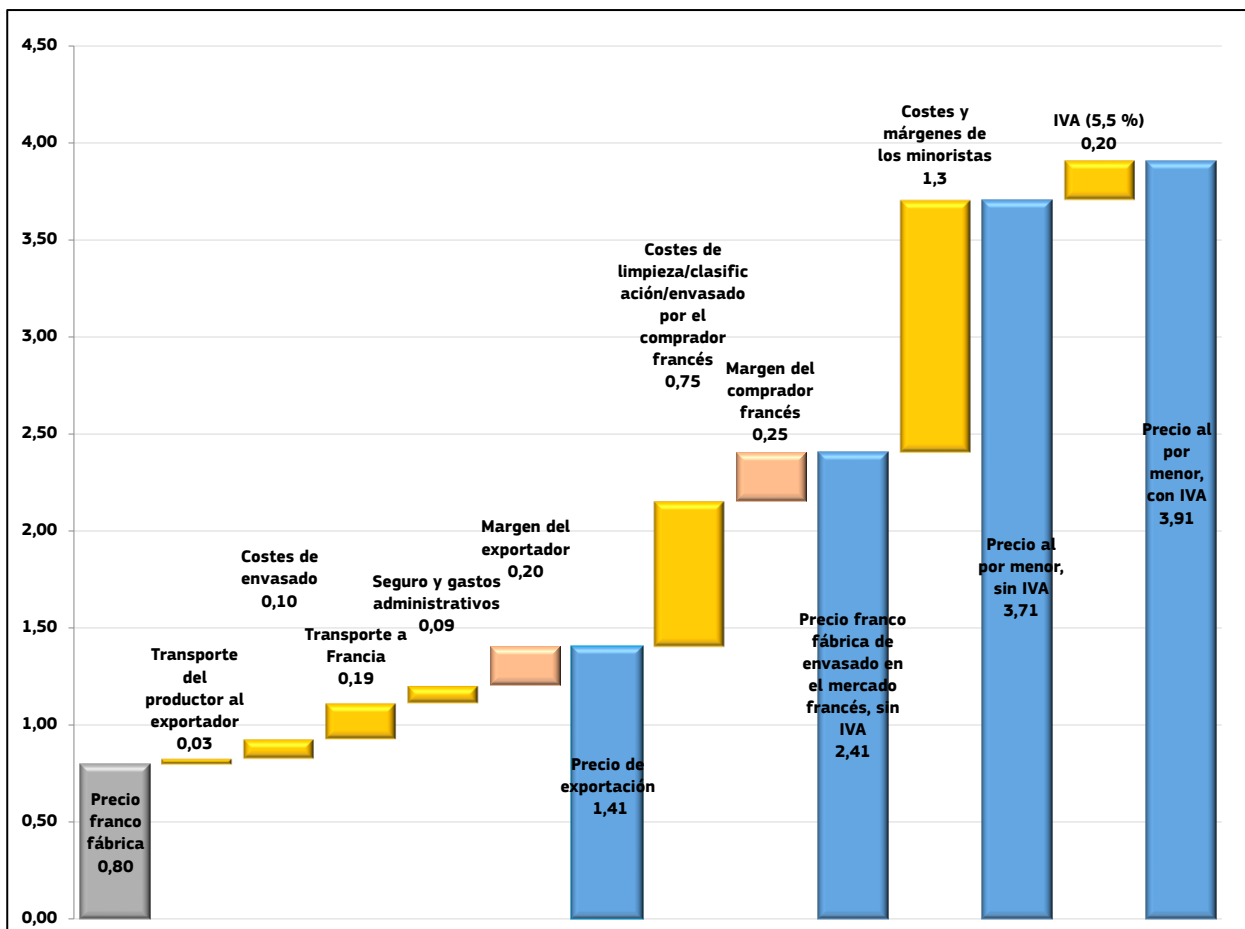
	Precio (EUR/kg)	% del precio de exportación	% del precio final en el mercado francés	Fuente
Precio franco fábrica (1)	0,80	57%	20%	Entrevista con productor
Transporte del productor al exportador	0,03	2%	1%	Entrevista con un exportador
Envasado	0,10	7%	3%	
Transporte internacional (a Francia)	0,19	13%	5%	
Seguro y gastos administrativos	0,09	6%	2%	
Costes de procesamiento totales, incluido el transporte (2)	0,41	29%	10%	
Margen del exportador	0,20	14%	5%	
Precio de exportación (3)	1,41	100%	36%	Entrevista con un comprador (productor) francés
Costes de limpieza/clasificación/envasado a cargo del comprador francés (4)	0,75		19%	
Margen del comprador francés	0,25		6%	
Precio franco fábrica envasado en el mercado francés, sin IVA (5)	2,41		62%	Mismas tasas de márgenes que la cadena de suministro francesa
Costes y márgenes de los minoristas (6)	1,30		33%	
Precio al por menor, sin IVA	3,71		95%	
IVA (5,5%)	0,20		5%	
Precio al por menor, con IVA	3,91		100%	

Fuente: Encuesta EUMOFA

Fuentes y notas:

- (1) El precio franco fábrica se refiere al precio de los mejillones frescos vendidos a granel por el productor al exportador irlandés – entrevista con productores.
- (2) Los costes de procesamiento para el exportador irlandés incluyen los costes relacionados con el transporte desde el productor, el envasado de mejillones en sacos de malla y el transporte internacional al mercado francés – entrevista con el exportador irlandés.
- (3) El precio de exportación se refiere al precio de venta del mejillón irlandés al mercado francés – entrevista con exportador irlandés.
- (4) Costes de procesamiento a cargo del comprador francés – entrevista con comprador francés.
- (5) El precio franco fábrica de envasado se refiere al precio de los mejillones frescos vendidos una vez limpiados, clasificados y envasados en el mercado francés – entrevista con comprador francés.
- (6) Para calcular el precio al por menor de los mejillones en el mercado francés se aplicaron las

Figura 38: Costes y márgenes de mejillones frescos exportados a Francia (EUR/kg, 2021)



Fuente: EUMOFA

7. CONCLUSIONES

Los análisis anteriores muestran que la cadena de valor de los mejillones aún está muy ligada a cada país. La producción en Francia e Italia está dirigida principalmente a sus mercados nacionales y se completa con importaciones, mientras que la producción española abastece a su mercado nacional y a otros Estados miembros de la UE. La producción irlandesa está orientada principalmente a la exportación. Las cantidades consumidas per cápita también difieren en lo que respecta a los tamaños, presentación (fresco, congelado) y otros tipos de segmentación del mercado (ej. biológico, DOP, etc.).

España es el mercado más grande. En 2020, España fue el principal productor y contribuyó al 47% de la producción de la UE. También fue el mayor consumidor, con un consumo aparente medio per cápita de 3,54 kg de LWE/año. La mayor parte de la producción española se destina al mercado de productos frescos (62%), incluidas importantes exportaciones a Francia e Italia, mientras que el 38% se destina a la industria de procesamiento. La principal segmentación del mercado para mejillones frescos se basa en el calibre de los mejillones (normal, grande y extra). También existe la DPO «Mexillón de Galicia», que representa alrededor de un cuarto de la producción española y se comercializa tanto en el mercado de productos frescos como en el de los productos en conserva (con la etiqueta «hecho con Mexillón de Galicia»). Existen dos canales de distribución principales: grandes distribuidores (70% del consumo doméstico de mejillones frescos) que compran los mejillones directamente a las plantas de depuración, y la cadena de comercialización tradicional a través de mayoristas y tiendas especializadas, que sigue representando cerca del 20% del consumo doméstico. El consumo doméstico de mejillones frescos ha disminuido en los últimos diez años, pero sigue siendo un producto muy consumido, con buena imagen (asequible y saludable) y sin sustitutos reales.

Francia es el segundo mayor productor y consumidor dentro de la UE. En 2020, contribuyó con el 14% de la producción de la UE. También fue el segundo mayor mercado con un consumo aparente per cápita de 1,89 kg de LWE/año. La producción francesa es prácticamente absorbida por el mercado interno, que depende fuertemente de las importaciones. El mercado francés de los mejillones se centra principalmente en los mejillones frescos (71%) y no existen actividades de procesamiento de mejillones en Francia. Todos los mejillones en conserva se importan de Chile y, en menor medida, de Irlanda y España. Existe una elevada segmentación en el mercado francés, debido al uso de programas y certificaciones. En 2019, el 84% de la producción francesa se comercializó en el ámbito de un programa de calidad o certificación (por ejemplo, ETG, DOP, biológico, Label Rouge, otros). Es probable que esta segmentación se traduzca en una prima de precio en el mercado francés. El mercado francés también se caracteriza por precios más elevados para los mejillones franceses que para los importados (de España, los Países Bajos, Irlanda, etc.).

Italia es el tercer mayor productor y consumidor dentro de la UE. En 2020, contribuyó con el 12% de la producción de la UE y registró un consumo aparente per cápita de 1,73 kg de LWE/año. La mayor parte de la producción italiana la absorbe el mercado interno, que también depende de las importaciones. El mercado italiano se centra principalmente en los mejillones frescos. Todos los mejillones congelados se importan de Chile y, en menor medida, de España, Irlanda y Nueva Zelanda. Los datos comerciales de Eurostat-Comext registran todos los volúmenes de las importaciones chilenas en la categoría «preparados-en conserva», especialmente porque los mejillones congelados importados de Chile están desprovistos de concha y cocinados. Todos los mejillones en conserva se importan de España, que también suministra una gran cuota de mejillones frescos, especialmente cuando no está disponible el producto italiano (entre octubre y marzo). Los mejillones frescos producidos a nivel nacional gozan de precios más altos que los mejillones importados (de España, Grecia, etc.). El precio de los mejillones puede variar significativamente entre regiones, en función del área de producción, la calidad del producto (contenido de carne), estacionalidad, etc. El aumento de precio más acusado se da en los mejillones de Arborea (en Cerdeña) debido a que el mercado reconoce su mayor calidad, en relación con las condiciones ambientales de su área de producción. La producción biológica de mejillones es limitada en Italia, y se dedica mayoritariamente al mercado de exportación francés. Según un minorista, no obstante, se registra una creciente demanda en el mercado nacional y una buena prima de precio en los mejillones biológicos.

Irlanda posee un mercado de mejillones de pequeñas dimensiones. En 2020, era el séptimo mayor productor de la UE (con el 3% de la producción de la UE), pero presenta un consumo de mejillón per cápita bajo (0,38 kg/año). La producción irlandesa de mejillones está mayoritariamente orientada a las exportaciones. Los 27 países de la UE y el Reino Unido son su único mercado (mejillones frescos y preparados). Cuando se exportan frescos, una parte importante de los mejillones se exporta a granel. Irlanda, que solía liderar la cría de mejillones ecológicos, ha visto mermada la producción bajo esta certificación. Según las entrevistas, la certificación biológica es más una herramienta de acceso al mercado que un medio de segmentación para obtener una prima de precio.

El análisis de transmisión de los precios abarca los siguientes productos:

- Mejillones frescos vendidos por supermercados en España;
- Mejillones frescos, calibre extra, vendidos en tiendas especializadas en España (región de Madrid);
- Mejillones frescos estándares (sin certificación) cultivados en *longlines* en Francia y vendidos directamente por el productor a los restaurantes locales en Francia;
- Mejillones frescos cultivados en *bouchots* en Francia y con ETG «*Moule de bouchot*», vendidos por el productor a una central de compras de grandes distribuidores;
- Mejillones frescos de cuerda vendidos en redes a distribuidores a gran escala en Italia;
- Mejillones frescos de cuerda producidos en Irlanda y exportados granel al mercado francés, para ser procesados y envasados por compradores franceses.

Los precios de la primera venta varían entre 0,66 EUR/kg (precio franco fábrica en España, después de la depuración) y 1,60 EUR/kg (ETG en Francia), en función de la especie, la calidad del mejillón y el país de origen (el precio franco fábrica más elevado se registra en Francia, para los mejillones *bouchot*), así como el esfuerzo de segmentación realizado por el productor (es decir, la certificación); Los datos de los precios franceses, españoles e irlandeses muestran que existe una diferencia en los precios de los mejillones en función del mercado final. En Francia, los mejillones se venden a los restaurantes a un precio más elevado que a los grandes distribuidores (2,60 EUR/kg frente a 2,30 EUR/kg). El precio minorista en la gran distribución (sin IVA) de los mejillones variaba en los mercados italiano, español y francés: rondaba los 2,65 EUR/kg en Italia, 3,00 EUR/kg en España y 3,60 EUR/kg en Francia. El coste de la materia prima representa el 20% del precio final en la fase de venta al público en España, el 26% en Italia y el 44% en Francia. La cadena de suministro irlandesa indicada en este informe muestra que el mejillón irlandés se vende en el mercado francés (en supermercados) a 3,71 EUR/kg (sin IVA).

Tabla 65: Síntesis del análisis de la estructura de precios en España, Francia e Italia (EUR/kg, valor nominal)

EM	España		Francia		Italia
Producto	Estándar		ETG «Moule de bouchot»	Estándar, criado en longlines	Mejillones de cuerda
Canal de ventas	Grandes distribuidores	Tiendas especializadas (calibre extra)	Grandes distribuidores	Restaurantes	Grandes distribuidores
Año	2021	2022	2021		2021
Materia prima: precio franco fábrica o precio de importación	0,66	0,90	1,60	1,50	0,70
Total de costes de procesamiento y márgenes	1,05	1,60	0,70	1,10	0,90
Precio al por mayor/ precio de envío	n.a.	2,50	2,30	2,60	1,60
Costes y márgenes de los minoristas (incl. el transporte al punto de venta)	1,29	2,14	1,30		1,05
Precio al por menor sin IVA	3,00	4,64	3,60		2,65
Precio al por menor con IVA	3,30	5,10	3,80		2,91

Fuente: EUMOFA

Tabla 66: Síntesis del análisis de la estructura de precios en Irlanda (EUR/kg, valor nominal) 2021

Producto	Producido en Irlanda
Canal de ventas	Mejillones de cuerda exportados a granel a Francia
Año	2021
Materia prima: precio franco fábrica	0,80
Costes y márgenes de los intermediarios	0,42
Transporte internacional (a Francia)	0,19
Costes de limpieza/clasificación/envasado a cargo del comprador francés	0,75
Margen del comprador francés	0,25
Costes y márgenes de los minoristas	1,30
Precio al por menor, sin IVA	3,71
IVA (5,5%)	0,20
Precio al por menor, con IVA	3,91

Fuente: EUMOFA

8. GRUPOS DE INTERÉS ENTREVISTADOS

- España
 - ANFACO
 - Consello Regulador de Mexillón de Galicia
 - Asociación Galega de Empresarios Depuradores de Moluscos
 - Asociación de Empresarios Mayoristas de Pescados de Madrid (AEMPM)

- Francia
 - *Comité Conchylicole de la Méditerranée*
 - *Comité Conchylicole Poitou-Charente*
 - *Groupement Moules de Bouchot*

- Irlanda
 - 2 productores
 - 1 exportador
 - 1 comprador francés

- Italia
 - 2 productores
 - 1 asociación profesional
 - 1 minorista

EUMOFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products



www.eumofa.eu



Publications Office
of the European Union