



STUDIUM PRZYPADKU

SZPROT W PUSZCE W UE



STRUKTURA CEN W ŁAŃCUCHU DOSTAW SZPROTÓW W PUSZKACH

PRZYPADEK POLSKI I ŁOTWY

STYCZEŃ 2020

EUMOFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

Gospodarka
morska
i
Rybołówstwo

WWW.EUMOFA.EU

Rękopis ukończony w styczniu 2020 r.

Ani Komisja Europejska, ani żadna osoba działająca w imieniu Komisji nie jest odpowiedzialna za wykorzystanie następujących informacji.

Luksemburg: Urząd Publikacji Unii Europejskiej, 2020 r.

© Unia Europejska, 2020

Ponowne użycie jest dozwolone pod warunkiem potwierdzenia źródła.

Polityka ponownego wykorzystywania dokumentów Komisji Europejskiej jest regulowana decyzją 2011/833/UE (Dz.U. L 330 z 14.12.2011, s. 39).

W przypadku jakiegokolwiek wykorzystania lub reprodukcji zdjęć lub innych materiałów, które nie są objęte prawami autorskimi UE, należy zwrócić się o zgodę bezpośrednio do właścicieli praw autorskich.

Zdjęcie okładki: EUROFISH

PDF ISBN 978-92-76-15108-1 doi:10.2771/07494

ABY UZYSKAĆ WIĘCEJ INFORMACJI:

Dyrekcja Generalna ds. Gospodarki Morskiej i Rybołówstwa

B-1049 Bruksela

Tel: +32 229-50101

E-mail: contact-us@eumofa.eu

Spis treści

PODSUMOWANIE.....	1
0 ZAKRES I TREŚĆ	2
0.1 ZAKRES STUDIUM PRZYPADKU	2
0.2 TREŚĆ DOKUMENTU	2
1 OPIS PRODUKTU.....	3
1.1 WŁAŚCIWOŚCI BIOLOGICZNE I HANDLOWE.....	3
1.2 ŚWIATOWA PRODUKCJA SZPROTÓW.....	4
1.2.1 Ewolucja połówów szprota europejskiego	4
1.2.2 Ewolucja połówów innych gatunków szprotów.....	5
2 STRUKTURA RYNKU UE.....	7
2.1 PRODUKCJA SZPROTA W UE.....	7
2.1.1 Ewolucja połówów szprota przez floty UE	7
2.1.2 Ewolucja wyładunków szprotów w UE.....	9
2.2 UNIJNY RYNEK SZPROTÓW W PODZIALE NA PAŃSTWA CZŁONKOWSKIE	10
2.3 HANDEL WEWNĄTRZUNIJNY	11
2.4 HANDEL POZA UE	12
2.5 SZPROT W PUSZCE.....	13
2.5.1 Produkcja szprota w puszkach w UE.....	14
2.5.2 Proces puszkowania szprotów.....	15
2.5.3 Wydajność przetwarzania szprotów.....	16
3 RYNEK POLSKI.....	18
3.1 STRUKTURA POLSKIEGO RYNKU.....	18
3.1.1 Polska produkcja.....	18
3.1.2 Polski handel szprotem.....	19
3.1.3 Konsumpcja.....	21
3.2 CENY SZPROTÓW W ŁAŃCUCHU DOSTAW	23
3.2.1 Ceny pierwszej sprzedaży.....	23
3.2.2 Ceny loco fabryka	25
3.2.3 Ceny detaliczne.....	25
3.3 TRANSMISJA CEN SZPROTA W PUSZCE NA RYNKU POLSKIM	26
4 RYNEK ŁOTEWSKI.....	29
4.1 STRUKTURA RYNKU ŁOTEWSKIEGO	29
4.1.1 Produkcja łotewska.....	29

4.1.2	<i>Łotewski handel szprotem</i>	31
4.1.3	<i>Konsumpcja</i>	33
4.2	CENY W CAŁYM ŁAŃCUCHU DOSTAW NA ŁOTWIE	34
4.2.1	<i>Pierwsze ceny sprzedaży</i>	34
4.2.2	<i>Ceny loco fabryka</i>	34
4.2.3	<i>Ceny importowo-eksportowe</i>	34
4.2.4	<i>Ceny detaliczne</i>	35
4.3	TRANSMISJA CEN W ŁAŃCUCHU DOSTAW.....	36
5	ZAŁĄCZNIK: ŹRÓDŁA I KONTAKTY	39

Podsumowanie

- Niniejsze studium przypadku koncentruje się na europejskim szprocie w puszcze w Polsce i na Łotwie, które należą do głównych producentów tego produktu w UE.
- W 2016 r. globalne połowy europejskiego szprota osiągnęły 584,577 ton, z czego 76% zostało złowionych przez flotę UE.
- Szprot jest jednym z najczęściej wykorzystywanych surowców w sektorze przetwórstwa. Na rynku dostępny jest głównie w puszkach i w postraci wędzonej oraz, w mniejszym stopniu, świeży (w całości). W Danii i Szwecji jest on wykorzystywany głównie do produkcji mączki rybnej i oleju rybnego.
- W 2017 r. połowy szprota europejskiego w UE wyniosły 370 858 ton; udział Danii w unijnych połowach szprota europejskiego wyniósł 35% (prawie 130 000 ton w 2017 r.). Pozostałe ważne kraje to Polska (19%) i Szwecja (16%) oraz, w mniejszym stopniu, Łotwa (10%) i Estonia (7%).
- W 2017 roku produkcja szprota w puszcze wyniosła 16 160 ton w Polsce i 16 504 ton na Łotwie. W ostatnich latach produkcja w Polsce wzrosła, natomiast na Łotwie spadła.
- Rosyjski zakaz doprowadził do znacznego zmniejszenia eksportu łotewskiego szprota w puszcze.
- Praca oraz inflacja cen sprzedaży są głównymi czynnikami mającymi wpływ na koszt produkcji szprotów w puszkach.
- Pierwsza cena sprzedaży szprota ma minimalny wpływ na końcową cenę produktu, ponieważ udział kosztu surowca w końcowej cenie detalicznej wynosi poniżej 5%.

0 Zakres i treść

0.1 Zakres studium przypadku

Uzasadnienie

Uzasadnienie wyboru szprot w puszcze do analizy przenoszenia cen i rozkładu wartości w niektórych łańcuchach dostaw UE zostało opisane w poniższej tabeli.

Produkty	Metoda produkcji	Charakterystyka	Czynniki rynkowe i cenowe
Szprot w puszcze	Połowy (UE)	Produkt w puszkach, przykład szeroko odławianego gatunku w Europie. UE jest największym producentem szprot w puszcze	Czynniki mające wpływ na rynek tego produktu: <ul style="list-style-type: none"> • Dostawy/kwota połowowa • Wielkość ryby • Sezonowość (wpływająca na jakość ryb w procesie konserwowania) • Schematy konsumpcyjne i trendy w spożyciu ryb w puszkach

Kluczowe elementy analiz dotyczą:

Gatunek - Produkty	Główne państwa członkowskie (ukierunkowanie)
Szprot dziko żyjący w puszcze (<i>Sprattus sprattus</i>)	Polska i Łotwa

0.2 Treść dokumentu

Dokument ten zawiera:

- Opis produktu;
- Analiza produkcji i tendencji rynkowych na poziomie UE;
- Analiza transmisji cen wzdłuż łańcucha dostaw w Polsce i na Łotwie.

1 Opis produktu

1.1 Właściwości biologiczne i handlowe

Studium przypadku koncentruje się na europejskim szprocie w puszcze w Polsce i na Łotwie, które są jednymi z głównych unijnych producentów szprota w puszcze.

Szprot europejski jest małym gatunkiem pelagicznym występującym na północno-wschodnim Atlantyku, od Morza Północnego i Bałtyku, kierując się na południe do Maroka i Morza Śródziemnego i Czarnego. Szprot jest gatunkiem stadnym, zwykle spotykanym na wybrzeżu w ławicach, niekiedy w ujściach rzek (zwłaszcza w przypadku młodych osobników), i tolerującym niskie zasolenie. Znaczące migracje obserwowane są pomiędzy żerowiskami zimowymi a letnimi tarliskami. Szprot żywi się głównie planktonowymi skorupiakami. Jego całkowita długość może osiągnąć nawet do 16 cm, ale najczęściej spotykana to 12 cm.

Jeśli chodzi o stan zasobów, to północne zasoby szprota uznaje się za będące na zrównoważonym poziomie. W Morzu Bałtyckim tarło europejskiego szprota odbywa się prawie przez cały rok, w pobliżu wybrzeża lub do 100 km od morza, nasila się wiosną i latem, młode ryby dryfujące w strefie przybrzeżnej. Szprot wypływa na powierzchnię w nocy.¹

Stada szprota są zarządzane poprzez TAC (całkowite dopuszczalne połowy) i kwoty.

Studium przypadku - produkt

Nazwa: szprot zwyczajny (*Sprattus sprattus*)

Kod 3-alfa FAO: SPR

Prezentacja: Wędzony, w puszcze

Rozmiar handlowy:

Dziki: od 6 cm do 15 cm.

Powiązane kody w Nomenklaturze Scalonej:

Szprot europejski jest wyróżniony w Nomenklaturze scalonej począwszy² od 2012 r. zarówno w przypadku szprota świeżego, jak i mrożonego:

- 03024390: Brisling lub szprot (*Sprattus sprattus*), z wyłączeniem wątroby i ikry, świeże lub schłodzone;
- 03035390: Brisling lub szproty (*Sprattus sprattus*), z wyłączeniem wątroby i ikry, mrożone.

W przypadku produktów w puszkach, szprotki nie są wyróżnione i są objęte tym samym kodem co sardynki: 16041390: Sardynki lub szproty, całe lub w kawałkach, ale nie mielone, przetworzone lub zakonserwowane.

¹ <http://www.fao.org/fishery/species/2102/en>

² CN jest narzędziem do oznaczania towarów, które zostało ustanowione w celu jednoczesnego spełnienia wymogów zarówno Wspólnej Taryfy Celnej, jak i statystyki handlu zagranicznego UE. Rozporządzenie podstawowe to rozporządzenie Rady (EWG) nr 2658/87; uaktualniona wersja załącznika i jest publikowana co roku jako rozporządzenie Komisji (ostatnia wersja): Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2018/1602).

1.2 Światowa produkcja szprotów

Na całym świecie istnieje kilka gatunków szprotów: szprot europejski, szprot z Morza Czarnego i Kaspijskiego oraz szprot falklandzki.

1.2.1 Ewolucja połowów szprot europejskiego

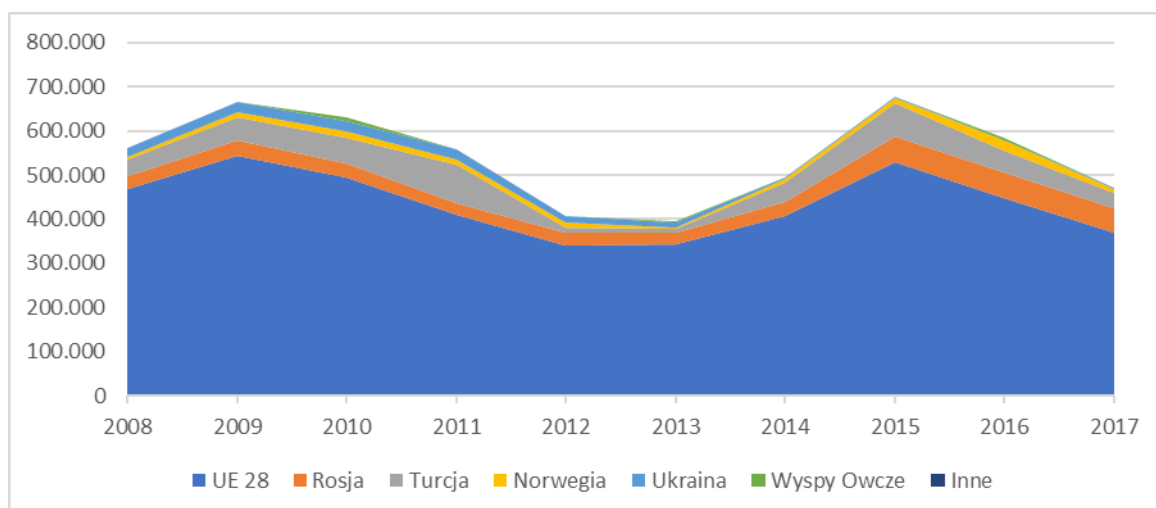
Szprot europejski poławiany jest głównie na Morzu Północnym i Bałtyckim przez trawlerzy do połowów pelagicznych. W 2017 r. światowe połowy szprot europejskiego osiągnęły 472,082 tony, z czego 79 % stanowiła flota UE. Innymi ważnymi krajami były Federacja Rosyjska i Turcja, stanowiące odpowiednio 11 % i 7 % światowych połowów. Podobnie jak w przypadku wielu małych gatunków pelagicznych, wielkość europejskich połowów szprot ulegała znacznym wahaniom z roku na rok ze względu na zmiany w TAC i kwotach.

Tabela 1: Światowa produkcja szprot europejskiego (w tonach) w latach 2008-2017

Lata	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
UE 28	468.140	543.478	495.094	410.639	340.155	342.225	406.108	530.380	446.538	370.858
Federacja Rosyjska	29.151	34.245	31.558	24.555	29.624	26.027	33.768	57.071	59.036	53.465
Turcja	39.303	53.385	57.023	87.141	12.092	9.764	41.648	76.996	50.225	33.950
Norwegia	4.453	11.469	14.647	12.357	10.364	2.936	10.725	9.700	21.703	10.229
Ukraina	21.111	24.604	24.652	24.379	15.751	12.866	2.114	2.237	1.745	2.159
Wyspy Owczce	-	-	7.326	237	467	510	185	644	5.251	1.399
Inne	56	49	38	33	79	105	86	20	79	22
Razem	562.214	667.230	630.338	559.341	408.532	394.433	494.634	677.048	584.577	472.082

Źródło: FAO

Rysunek 1: Światowa produkcja szprot europejskiego (w tonach) w latach 2008-2017



Źródło: FAO

1.2.2 Ewolucja połowów innych gatunków szprotów

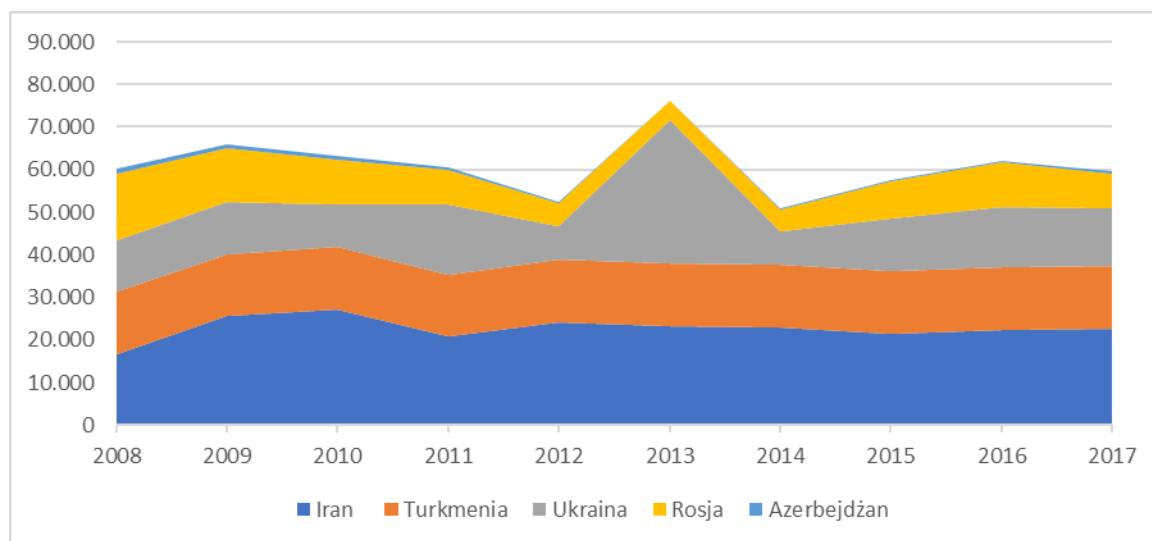
W morzach Azowskim i Kaspijskim odławia się inny gatunek szprot, *Clupeonella cultriventris*. Całkowite połowy szprot z mórz Azowskiego i Kaspijskiego osiągnęły 59,712 ton w 2017 r. i były ogólnie stabilne w ostatniej dekadzie, pomimo znacznych wahań z roku na rok, zwłaszcza na Ukrainie w 2013 r. (zob. rysunek 2). Główne kraje zaangażowane w to rybołówstwo to Iran (38 % całkowitej wielkości połowów w 2017 r.), Turkmenistan (25 %), Ukraina (23 %) i Federacja Rosyjska (14 %).

Tabela 2: Światowe połowy szprot z mórz Azowskiego i Kaspijskiego (w tonach) 2008-2017

Lata	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Iran	16.743	25.483	27.110	20.717	24.086	23.221	22.873	21.553	22.429	22.602
Turkmenistan	14.680	14.680	14.680	14.680	14.680	14.680	14.680	14.680	14.680	14.680
Ukraina	12.083	12.304	10.008	16.351	8.042	33.692	8.056	12.149	14.137	13.563
Federacja Rosyjska	15.542	12.624	10.657	8.159	5.216	4.465	5.098	8.920	10.542	8.308
Azerbejdżan	1.020	839	708	485	372	206	164	139	316	559
Razem	60.068	65.930	63.163	60.392	52.396	76.264	50.871	57.441	62.104	59.712

Źródło: FAO

Rysunek 2: Światowe połowy szprot na Morzu Czarnym i Kaspijskim (w tonach) 2008-2017



Źródło: FAO

Inny gatunek szprot, szprot falklandzki (*Sprattus fuegensis*), jest poławiany na południowym Atlantyku, a prawie wszystkie połowy można przypisać chilijskiej flocie. Całkowita wielkość połowów szprot falklandzkiego osiągnęła 19,293 tony w 2017 r. i w ciągu ostatnich dziesięciu lat wykazywała znaczną tendencję spadkową (-57 %).

Tabela 3: Światowe połowy szprot falklandzkiego (w tonach) 2008-2017

Lata	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Chile	45.089	52.602	20.173	17.822	23.797	27.214	27.230	31.393	23.655	19.293
Inni ³	0	1	0	4	49	12	25	145	1	0
Razem	45.089	52.603	20.173	17.826	23.846	27.226	27.255	31.538	23.656	19.293

Źródło: FAO

³ Inni: Falklandy (Malvinas), Argentyna, Hiszpania.

2 Struktura rynku ue

2.1 Produkcja szprotą w UE

2.1.1 Ewolucja połowów szprotą przez floty UE

Szprot europejski jest jedną z najważniejszych komercyjnych małych ryb pelagicznych w UE. Gatunek ten jest ważny dla rybołówstwa na Morzu Północnym i Morzu Bałtyckim, ale także na Morzu Czarnym, gdzie jest poławiany przez floty rumuńskie i bułgarskie oraz na Morzu Śródziemnym. Połowy odbywają się za pomocą trawlerów do połowów pelagicznych z wykorzystaniem sieci o małych oczkach. Stado szprotą w Morzu Bałtyckim jest bardziej żywotne niż stado w Morzu Północnym. Szprot jest objęty całkowitym dopuszczalnym połowem (TAC), który jest dzielony między 12 państw członkowskich (na Morzu Północnym i Bałtyckim)⁴.

W 2017 r. połowy szprotą europejskiego w UE osiągnęły poziom 370 858 ton. Na Danię przypadało 35% połowów szprotą europejskiego w UE (prawie 130 000 ton w 2017 r.). Inne ważne kraje to Polska (19%) i Szwecja (16%) oraz, w mniejszym stopniu, Łotwa (10%) i Estonia (7%). W ciągu ostatniej dekady połowy szprotą europejskiego w UE nieznacznie się zmniejszyły (-10 %), co dotknęło wszystkie główne kraje rybackie z wyjątkiem Polski (+26 %) i Danii (+2 %). Znaczne wahania wystąpiły jednak w ciągu dekady, ze względu na duże zróżnicowanie TAC i kwot, zwłaszcza w przypadku Danii (połowy zmniejszyły się o 57 % w latach 2015-2017, głównie ze względu na znaczne zmniejszenie kwot na Morzu Północnym i Morzu Norweskim). W 2018 r. kwoty nadal wykazywały tendencję spadkową, a zatem połowy podążały za tą tendencją.

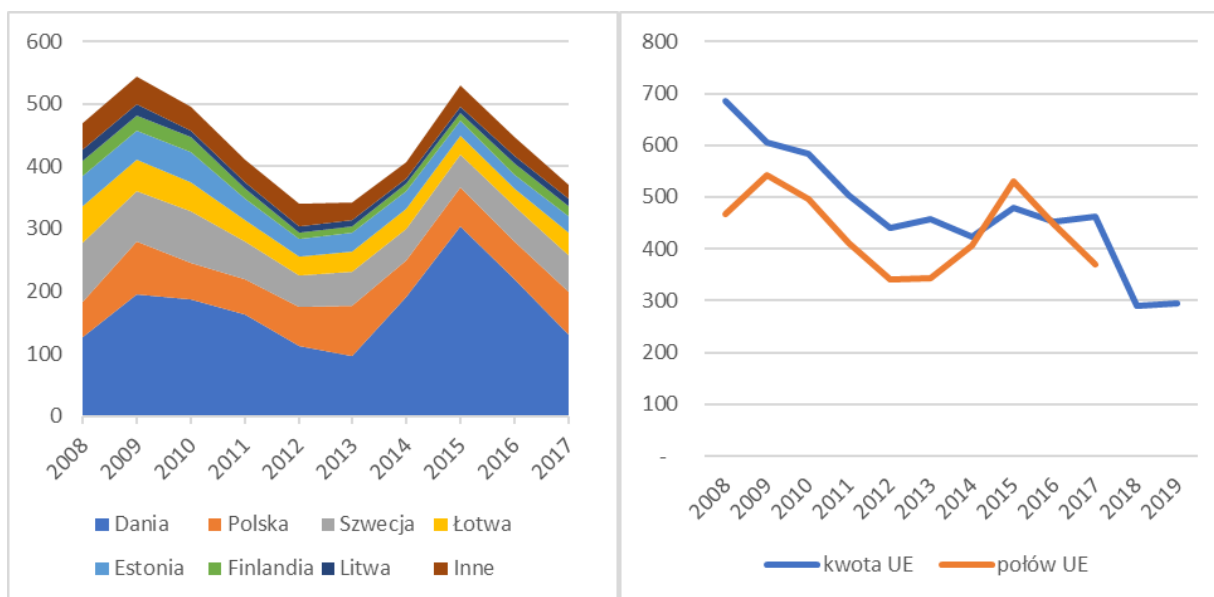
Tabela 4: Połowy szprotą europejskiego w UE (w tonach), 2008-2017 r.

Lata	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Dania	126.693	195.174	187.021	163.220	111.706	96.386	190.354	302.821	219.217	129.480
Polska	55.557	83.416	59.277	56.490	63.115	80.988	58.588	64.173	60.057	69.972
Szwecja	95.571	81.826	82.604	60.574	50.697	52.909	51.377	50.980	56.246	58.386
Łotwa	57.301	49.550	45.851	33.441	30.719	33.310	30.761	30.501	28.103	35.744
Estonia	48.582	47.299	47.862	34.976	27.697	29.805	28.498	23.954	23.687	26.546
Finlandia	24.270	23.176	24.612	15.772	8.973	11.087	11.813	11.875	16.807	16.088
Litwa	18.296	19.515	10.223	9.730	11.245	10.353	9.679	11.004	11.548	12.480
Inne	41.870	43.522	37.644	36.436	36.003	27.387	25.038	35.072	30.873	22.162
Razem	468.140	543.478	495.094	410.639	340.155	342.225	406.108	530.380	446.538	370.858

Źródło: FAO

⁴ BE, DK, DE, EE, FI, FR, LV, LT, PL, NL, SE i UK.

Rysunek 3: Ewolucja połowów szprota w UE (po lewej) i ewolucja kwot UE (po prawej), w 1000 ton



Źródło: Rozporządzenia FAO i DG MARE w sprawie TAC i kwot⁵.

⁵ Wysokość TAC i kwot jest ustalana na początku każdego roku i może czasami różnić się w ciągu roku w zależności od nowych opinii naukowych. Na przykład, w 2015 roku TAC na szprota na Morzu Północnym został znacznie zwiększony o 123 000 ton, z czego 110 000 ton dla Danii. Źródło: <http://cphpost.dk/news/denmark-close-to-landing-extra-sprat-quota.html>

2.1.2 Ewolucja wyładunków szprotów w UE

W 2017 r. wyładunki szprot europejskiego w UE wyniosły 409,120 ton, z czego 65% pochodziło z wyładunków w Danii. Z porównania połowów i wyładunków wynika, że kilka flot UE (ale również flot spoza UE, jak np. norweska) dokonuje wyładunku w Danii. Głównym powodem jest fakt, że szprot jest wykorzystywany głównie jako surowiec dla przemysłu paszowego w Danii, który potrzebuje znacznych ilości świeżych wyładunków. W Danii i Finlandii wszystkie wyładunki są przeznaczone do celów niespożywczych (tj. zmniejszenie ilości oleju rybnego i mączki rybnej), natomiast w innych krajach większość wyładunków jest przeznaczona do spożycia przez ludzi.

W latach 2008-2017 liczba wyładunków szprotów w UE zmniejszyła się o 19 %, przy dużej zmienności między głównymi krajami wyładunku: wzrost w Polsce (+79 %), Finlandii (+17 %), Niemczech (+438 %), a w mniejszym stopniu w Zjednoczonym Królestwie (+9 %). Znaczny spadek odnotowano na Łotwie (-38%), w Estonii (-45%), Szwecji (-78%) i Bułgarii (-26%). Tendencje te wynikają ze zmian w strategiach wyładunku oraz wahań TAC i kwot (zwłaszcza na Morzu Bałtyckim, Morzu Północnym i Morzu Norweskim).

Tabela 5: Ewolucja wyładunków szprotów w UE (w tonach) w latach 2008-2017

Lata	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Dania	247.707	337.017	300.412	251.581	172.490	168.274	244.867	384.841	319.698	240.546
Polska	27.879	31.601	32.638	32.966	44.629	48.447	48.121	44.282	47.376	49.878
Łotwa	55.643	43.765	40.662	31.315	34.106	36.585	32.074	31.610	27.281	34.710
Estonia	47.823	47.475	52.979	37.671	31.872	34.385	32.208	28.232	23.754	26.073
Szwecja	100.253	102.534	96.888	58.394	43.218	32.870	24.210	18.182	20.588	21.751
Finlandia	13.745	7.849	6.707	6.879	4.103	5.101	5.814	4.793	8.488	16.088
Niemcy	1.410	2.751	3.734	998	946	1.365	635	753	463	7.586
Zjednoczone Królestwo	3.598	3.861	5.044	4.301	6.704	4.800	4.924	3.755	5.066	3.914
Bułgaria	4.306	4.550	4.037	3.955	2.830	3.794	2.287	3.297	2.296	3.189
Inni	3.304	4.271	6.147	10.700	14.148	7.034	6.169	14.191	6.947	5.386
Ogółem	505.669	585.674	549.248	438.760	355.046	342.655	401.309	533.937	461.958	409.120

Źródło: EUMOFA

2.2 Unijny rynek szprotów w podziale na państwa członkowskie

W celu oszacowania wielkości unijnych rynków szproty konieczne jest oszacowanie widocznego spożycia⁶ w głównych państwach członkowskich UE w przeliczeniu na ekwiwalent żywej wagi. Jednak w przypadku szproty pojawiają się dwie główne kwestie:

- Duża część połowów szproty w UE przeznaczona jest do celów **niespożywczych** (przetwarzanie na mączkę rybną i olej rybny). Jednakże większość tych działań związanych z przetwarzaniem ma miejsce w Danii, gdzie bardzo niewiele przedsiębiorstw jest zaangażowanych, co prowadzi do kwestii poufności. Tak więc nie jest dokładnie znana wielkość udziału wyładunków połowów przeznaczonych na cele inne niż spożywcze. Jeśli chodzi o mrożonego szproty, zakłada się, że przepływy handlowe są przeznaczone głównie do celów przetwórstwa ryb, w szczególności w przypadku przemysłu konserwowego. Ale ten podział (wykorzystanie do celów spożywczych/niespożywczych) obrotów handlowych szprotem mrożonym nie jest dostępny na poziomie krajowym. Tak więc podziały te można stosować do obliczania widocznego rynku szproty w UE (wyłącznie do celów spożywczych, w ekwiwalencie żywej wagi), ale nie do celów widocznego spożycia na poziomie krajowym;
- **Przetworzony i konserwowany szprot**, jako odpowiedni kod celny, nie pozwala na wyodrębnienie tego konkretnego gatunku w danych handlowych UE (16041390: Sardynki lub szproty, całe lub w kawałkach, ale nie mielone, przetworzone lub zakonserwowane). Sardynka jest często stosowana jako substytut konserw z UE w celu zastąpienia szprotów lub sardynek, gdy brakuje im surowca. Tak więc, udział sardynki/szprotki może się różnić w zależności od roku i kraju.

W związku z tym obliczenie widocznej konsumpcji szproty nie jest kompletne, a kilka oszacowań jest nierealistycznych. Tak więc w poniższej tabeli podano wielkość połowów i przepływów handlowych dla każdego stanu zachowania, aby mieć poczucie rzędu wielkości rynku na poziomie krajowym. Nie można jednak przedstawić dokładnych szacunków dotyczących widocznej konsumpcji.

Ogólnie rzecz biorąc, wydaje się, że większość przepływów handlowych dotyczy świeżego szproty do celów niespożywczych, przywożonego/wyładowanego w Danii w celu przetworzenia (szczególnie ze Szwecji) oraz mrożonego szproty wywożonego z Polski, Szwecji, Estonii i Łotwy. Przepływy importowe są niższe i odpowiadają szczególnie szprotowi mrożonemu importowanemu w krajach bałtyckich jako zaopatrzenie dla przemysłu konserwowego.

⁶ Widoczne zużycie jest zbudowane na podstawie następującego równania, obliczonego w ekwiwalencie żywej wagi: (połowy na cele spożywcze + akwakultura + przywóz) - wywóz (wyłącznie na cele spożywcze) = widoczna konsumpcja.

Tabela 6: Połowy (w tonach wagi w relacji pełnej) i obroty handlowe (w tonach wagi netto) szprotem w głównych państwach UE (2017 r.)

Kraj	Połowy	Eksport				Import			
		Świeży	Mrożony	Przetworzony/zakonserwowany ⁷	Całkowita waga netto	Świeży	Mrożony	Przetworzony/zakonserwowany	Całkowita waga netto
Dania	129.480	55	231	1	286	23.071	451	3	23.525
Polska	69.972	5.733	13.475	1.972	21.180	2.223	760	518	3.502
Szwecja	58.386	50.772	38.100	266	89.138	9.622	2	1.363	10.987
Łotwa	35.744	8.046	19.793	13.438	41.276	2.716	2.362	392	5.470
Estonia	26.546	6.109	26.464	7.087	39.660	2.652	1.926	522	5.100
Finlandia	16.088	3.211	2.738	1.474	7.422	4.062	0	272	4.334
Litwa	12.480	7.540	301	928	8.769	2.500	3.781	816	7.097
Inni	22.162	9.694	12.461	903	23.058	425	8.367	6.671	15.464
Razem UE 28	370.858	91.159	113.562	26.067	230.788	47.270	17.649	10.557	75.477

Źródło: Eurostat i COMEXT

2.3 Handel wewnątrzunijny

Eksport

W przypadku **świeżego** szprotka wymiana wewnątrzunijna jest bardzo wysoka - w 2017 r. eksportowano 91,118 ton. Głównym eksporterem była Szwecja (56 % całkowitej wielkości wewnątrzunijnej, prawdopodobnie w postaci świeżych wyładunków do celów przemysłowych). Niemcy (11%), Łotwa (9%) i Litwa (8%) były również, choć w mniejszym stopniu, głównymi eksporterami.

W przypadku szprotka **mrożonego** Szwecja jest również głównym eksporterem wewnątrzunijnym, odpowiadającym za 42 % całkowitej ilości 90,118 ton eksportu wewnątrzunijnego. Łotwa (18%), Polska (12%) i Estonia (12%) są również, choć w mniejszym stopniu, głównymi eksporterami mrożonego szprotka.

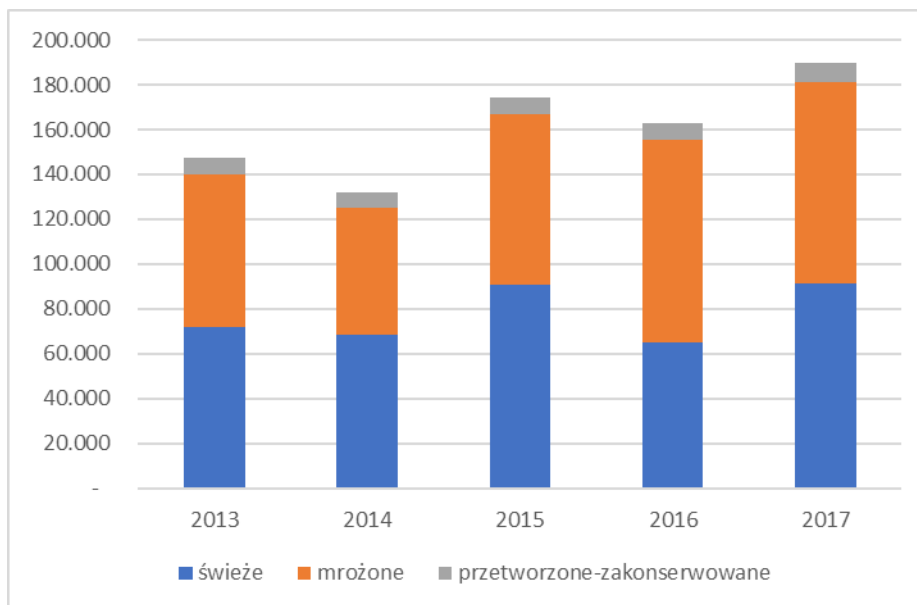
W przypadku przetworzonego i **konserwowanego** szprotka i sardynki⁸ eksport wewnątrzunijny osiągnął w 2017 r. poziom 8 224 ton. Głównym eksporterem jest Łotwa, która wywozi 67 % całkowitej ilości przetworzonych i zakonserwowanych szprotów i sardynek, a następnie Polska (12 %).

⁷ Nie ma szczególnego kodu CN-8 dla przetworzonego i zakonserwowanego szprotka. Odpowiedni kod to 16041390: Sardynki lub szproty, całe lub w kawałkach, ale nie mielone, przetworzone lub zakonserwowane.

⁸ Nie ma szczególnego kodu CN-8 dla szprotka przetworzonego i konserwowanego, ponieważ jest on mieszany z innymi gatunkami: kod 16041390: Sardynki lub szproty, całe lub w kawałkach, ale nie mielone, przetworzone lub zakonserwowane.

Wewnątrzunijny eksport produktów szprotowych wykazywał w ciągu ostatnich pięciu lat raczej tendencję wzrostową, zwłaszcza dzięki świeżym (+27%) i mrożonym rybom (+33%).

Rysunek 4: Wewnątrzunijny eksport produktów szprotowych (w tonach, waga netto)⁹



Źródło: COMEXT

Import

Głównym importerem **świeżego szprotą wewnątrz UE** była zdecydowanie Dania (49 % wewnątrzunijnego przywozu świeżego szprotą).

Litwa, Łotwa i Rumunia są głównymi wewnątrzunijnymi importerami mrożonego **szprotą**, stanowiącymi odpowiednio 22 %, 14 % i 14 % całkowitego wewnątrzunijnego przywozu mrożonego szprotą w 2017 r.

Głównymi importerami przetworzonego i **zakonserwowanego szprotą** i sardyneli wewnątrz UE były Szwecja, Rumunia i Republika Czeska, na które przypada odpowiednio 11 %, 10 % i 10 % całkowitej wielkości wewnątrzunijnego przywozu przetworzonego i zakonserwowanego szprotą i sardyneli. Ogólnie rzecz biorąc, głównymi importerami wewnątrz UE są kraje bałtyckie i wschodnioeuropejskie.

2.4 Handel poza UE

Handel **świeżym** szprotą poza UE jest bardzo ograniczony - w 2017 r. eksportowano jedynie 41 ton, a importowano 212 ton.

Eksport

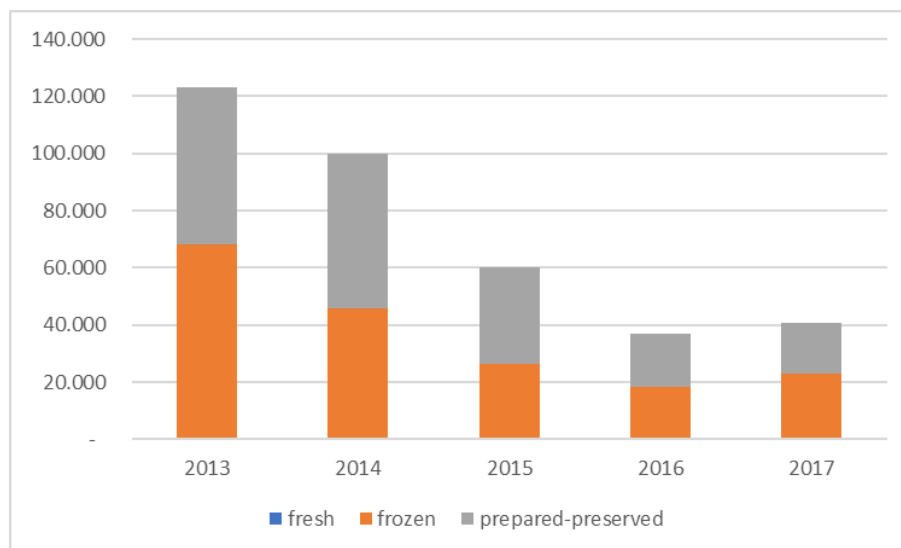
Poza UE handel **mrożonym** szprotą jest bardziej aktywny - w 2017 r. wywieziono 22 900 ton, a największym eksporterem jest zdecydowanie Estonia (67% całkowitej ilości mrożonego szprotą) oraz w mniejszym stopniu Łotwa (15%) i Polska (10%). Główne miejsca przeznaczenia poza UE to Białoruś (33% całkowitej wielkości wywozu), Ukraina (27%) i Kazachstan (15%). W przypadku przetworzonego

⁹ 03024390: Szprot (*Sprattus sprattus*), z wyłączeniem wątroby i ikry, świeży lub schłodzony; 03035390: Szprot lub szprot (*Sprattus sprattus*), z wyłączeniem wątroby i ikry, zamrożony; 16041390: Sardynki lub szproty, całe lub w kawałkach, ale nie mielone, przetworzone lub zakonserwowane.

i zakonserwowanego szprotka i sardynki¹⁰ wywóz pozaunijny osiągnął w 2017 r. 17 937 ton. Łotwa i Estonia są głównymi eksporterami, stanowiącymi odpowiednio 44 % i 38 % całkowitej wielkości wywozu tego produktu. Głównymi miejscami przeznaczenia poza UE były Ukraina (54 % całkowitej wielkości wywozu poza UE przetworzonego i konserwowanego szprotka i sardynki) oraz, w mniejszym stopniu, Rosja i Mołdawia (po 9 %).

Ogólnie rzecz biorąc, wywóz produktów szprotowych spoza UE wykazywał w ciągu ostatnich pięciu lat raczej tendencję spadkową, w szczególności z powodu spadku w eksporcie mrożonych ryb (-66 %) i przetworzonych produktów konserwowanych (-67 %).

Rysunek 5: Wywóz produktów szprotowych poza UE (w tonach, waga netto)¹¹



Źródło: COMEXT

Import

Przywóz **mrożonego szprotka** spoza UE jest bardzo niski i wyniósł zaledwie 63 tony w 2017 r. (w większości przypadków odnotowała go Estonia).

Pozaunijny przywóz **przetworzonego i zakonserwowanego** szprotka i sardynki osiągnął zaledwie 1 805 ton w 2017 r., przy czym głównymi miejscami pochodzenia były Tajlandia (27 %) i Maroko (26 %), a powinien on dotyczyć sardynki w puszkach.

2.5 Szprot w puszcze

Szprot jest szeroko stosowany w produkcji konserw, wędzeniu i przetwórstwie. Szprot jest popularną rybą w wielu krajach UE i zazwyczaj łowi się go za pomocą okrężnic lub włoków pelagicznych w rybołówstwie specjalizującym się w połowach tego gatunku. Szprot jest zwykle wędzony lub smażony i jest tradycyjną oraz ważną rybą w krajach bałtyckich, zwłaszcza na Łotwie i w Polsce, gdzie jest spożywany głównie jako ryba w puszkach.

¹⁰ Nie ma szczególnego kodu CN8 dla przetworzonego i zakonserwowanego szprotka. Odpowiedni kod to 16041390: Sardynki lub szprotki, całe lub w kawałkach, ale nie mielone, przetworzone lub zakonserwowane.

¹¹ 03024390: Szprot (*Sprattus sprattus*), z wyłączeniem wątroby i ikry, świeży lub schłodzony; 03035390: Brisling lub szprotki (*Sprattus sprattus*), z wyłączeniem wątroby i ikry, mrożony; 16041390: Sardynki, szprotki lub szprotki, całe lub w kawałkach, ale nie mielone, przetworzone lub zakonserwowane.

2.5.1 Produkcja szprotu w puszkach w UE

W bazie danych PRODCOM kod¹² dotyczący szprotu w puszcze obejmuje również sardynele i sardynki, ale w zależności od kraju produkcji można założyć, które gatunki są uwzględnione. Całkowita produkcja szprotu, sardynek i sardyneli w puszcze w UE wyniosła 80 748 ton w 2017 r., co oznacza znaczny spadek o 23 % w latach 2009-2017.

W 2017 r. głównymi producentami szprotu były Łotwa (20%, przy założeniu, że jest to szprot) i Polska (20%, szprot). Również Hiszpania i Portugalia zgłaszają produkcję "szprotu w puszcze, sardynek i sardyneli", ale w tych krajach zakłada się, że produkcja składa się tylko z sardynek i sardyneli, a nie ze szprotów. W latach 2009-2017 produkcja łotewska gwałtownie spadła (-43%), a polska wzrosła o 44%.

Tabela 6: Produkcja szprotu i sardynek w puszkach w UE (waga netto w tonach)

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Łotwa	29.101	33.544	39.907	47.148	52.552	48.342	28.260	16.378	16.504
Hiszpania	21.302	18.332	19.081	16.870	15.299	16.237	15.991	14.065	16.269
Polska	11.241	12.191	12.321	12.765	13.321	11.960	13.130	14.347	16.160
Portugalia	16.453	17.874	19.607	17.704	14.054	11.665	12.057	12.185	10.064
Francja	9.171	-	-	12.165	8.206	8.305	8.368	9.472	9.277
Chorwacja	8.874	6.620	7.510	6.549	5.222	6.365	4.928	5.196	4.673
Estonia	3.738	3.663	4.016	5.912	5.611	5.820	4.776	3.114	3.184
Inne	4.712	4.490	3.918	4.322	4.346	4.419	4.402	4.076	4.617
Razem	104.592	96.714	106.360	123.435	118.611	113.113	91.912	78.833	80.748

Źródło: PRODCOM

¹² 10202530 – Sardynki, sardynele i brisling lub szproty, przetworzone lub zakonserwowane, całe lub w kawałkach (z wyłączeniem produktów mielonych oraz gotowych posiłków i dań).

2.5.2 Proces puszkowania szprotów

Większość szprotów przeznaczonych do puszkowania jest poławiana od stycznia do połowy marca/połowy kwietnia przy użyciu narzędzi aktywnych (trawlerów). Na wielu trawlerach stosowany jest system chłodzenia wody morskiej (RSW): szprot jest transportowany z wodą do zbiorników na pokładzie, a podczas operacji wyładunku ryby są następnie transportowane do zbiorników z wodą lodową. Powinno to zagwarantować dobrą jakość ryb.

W okresie zimowym szprot jest bogaty w tłuszcze (do 13% w styczniu), natomiast w kwietniu zawartość tłuszczu wynosi zaledwie 5-6%. Od stycznia do marca szproty nie żerują, a jama brzuszna jest prawie pusta. Od kwietnia szproty zaczynają się karmić, jama brzuszna jest wypełniona, a smak ryby może być gorzki.

Szprot przeznaczony do spożycia przez ludzi jest następnie transportowany (ciężarówkami) do zakładów przetwórstwa pierwotnego. W zakładach przetwórstwa pierwotnego szprot jest:

- **Sortowany;**
- **Odgłowiony** (co jest wystarczające dla szprota zimowego, który nie żeruje; dlatego wypatroszenie nie jest konieczne);
- **Odgłowiony i patroszony** (bez cięcia jamy brzusznej).

Według niektórych przetwórców, technika odgławiania bez patroszenia jest powszechnie stosowana, gdy szprot jest przeznaczony do puszkowania, nawet w przypadku szprota niezimowego.

Wraz z rosnącymi kosztami pracy, wielu przetwórców zaczyna inwestować w sprzęt do automatycznego odgławiania lub sztaplowania (do 300-400 ryb na minutę).

Szprot odgłowiony (i rozmrożony, jeżeli użyto zamrożonego surowca) jest następnie pakowany do puszek (w większości przypadków ręcznie, z ważeniem), a następnie parzony. Po gotowaniu na parze dodaje się (automatycznie) olej lub sos pomidorowy, puszki są zamykane (automatycznie), a następnie sterylizowane w autoklawach parowych. Jeżeli stosowane są puszki bez litografii, stosuje się automatyczne etykietowanie. Na koniec, puszki są ręcznie pakowane w opakowania zbiorcze. Przed wysyłką do sklepów, konserwy zwykle dojrzewają przez minimum jeden miesiąc.

Alternatywnie, niektóre szproty są wędzone, a następnie puszkowane. Szproty wędzone są zazwyczaj układane ręcznie, szczególnie w małych okrągłych puszkach i puszkach Dingley.

Rysunek 6: Etapy procesu konserwowania szprotów



Źródło: Opracowanie EUMOFA na podstawie wywiadów i przeglądu literatury (w kolorze niebieskim na łodzi, na pomarańczowo w fazie wstępnego przetwarzania tuż po wyładunku, na zielono w fazie przetwarzania w fabrykach konserw).

2.5.3 Wydajność przetwarzania szprotów

Straty na szprotach wynoszą 20%-26%. Wskaźnik przeliczeniowy dla szprota odgławionego na całego szprota wynosi 1,28. Dodatkowo, w optymalnych warunkach, podczas zamrażania i rozmrażania, traci się minimum 10% wagi. Wskaźnik przeliczeniowy dla rozmrożonego i odgławionego szprota na szprota całego wynosi 1,42.

Podczas gotowania na parze, przed puszkowaniem, ubytek wagi wynosi 14-20%. Tak czy inaczej, większość producentów deklaruje na etykiecie "waga mięsa rybiego przed parzeniem".

Podczas wędzenia szprota na gorąco, który jest następnie puszkowany, utrata wagi wynosi minimum 20%. W przypadku tradycyjnego wędzenia w temperaturze poniżej 60°C, co jest związane z rozporządzeniem 853/2004¹³ - spadek wagi wynosi 30-35%. Wskaźnik przeliczeniowy dla odgławionego szprota wędzonego na szprota całego wynosi 1,78.

¹³ <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:en:PDF>

EUROPEJSKA OFERTA RYNKU RYBOŁÓWSTWA I PRODUKTÓW AQUACULTURY - Szprot w puszkach w UE

Biorąc za przykład Polskę (badane polskie zakłady produkcyjne), średnia zawartość ryb (szprotów odgłowiego) w produktach zazwyczaj wynosi:

- 60-70% w przypadku szprotów w oleju,
- 50-55% w przypadku szprotów w sosie pomidorowym.

	Jednostka	Szprot w oleju	Szprot w sosie pomidorowym	Szprot wędzony w oleju
Zawartość ryb (%)	procent	60%	55%	60%
Surowiec: wędzony odgłowiego szprot	na 1 kg produktu	-	-	600 g
Surowiec: wypatroszony surowy szprot	na 1 kg produktu	600 g	550 g	750 g
Surowiec: cały szprot	na 1 kg produktu	852 g	781 g	1068 g

Źródło: Badanie EUMOFA wśród polskich producentów szprotów

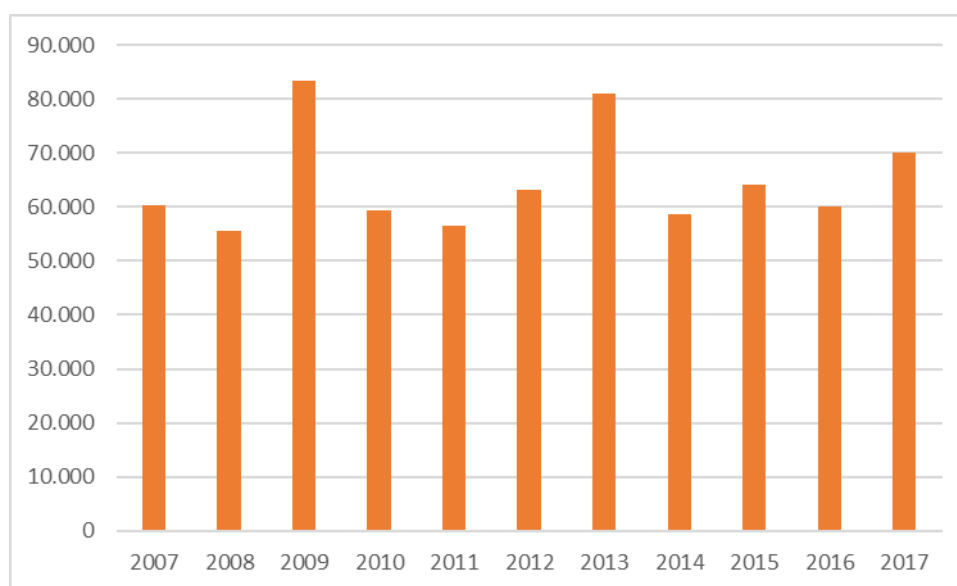
3 Rynek polski

3.1 Struktura polskiego rynku

3.1.1 Polska produkcja

W 2017 roku polska flota złowiła 69,971 ton szprot. Stanowiło to wzrost o 17 % w stosunku do połowów z roku 2016 i o 16 % w porównaniu z rokiem 2008. Całkowite połowy szprot podlegały znacznym wahaniom w ciągu ostatniej dekady - szczytowe wartości w latach 2009 i 2013 wyniosły odpowiednio 83 416 ton i 80 988 ton.

Rysunek 7: Połowy szprot w Polsce (w tonach ekwiwalentu wagi w relacji pełnej)



Źródło: EUROSTAT

Pod względem pierwszej sprzedaży głównymi polskimi portami dla szprotów są Hel i Kołobrzeg oraz w mniejszym stopniu Władysławowo i Ustka. W 2017 r. te cztery porty odpowiadały za prawie wszystkie wyładunki szprotów w Polsce - sprzedano ponad 42 tys. ton.

Tabela 8: Wielkość pierwszej sprzedaży szprot w głównych polskich portach (w tonach masy netto)

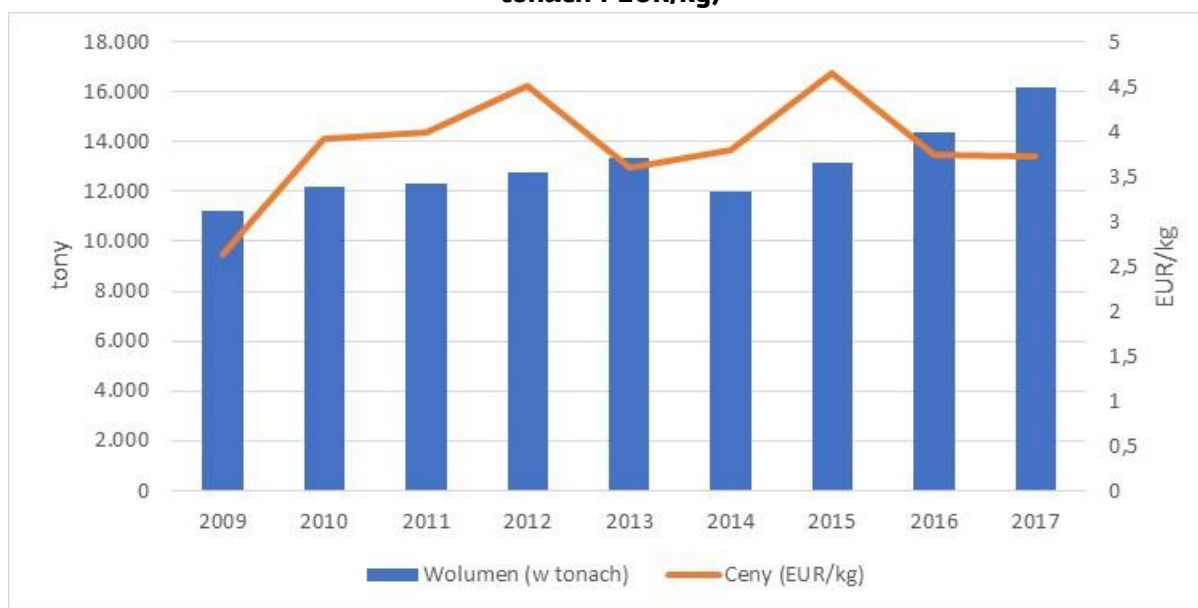
Port	2016	2017
Hel	22.771	20.429
Kołobrzeg	11.296	12.319
Władysławowo	2.279	5.261
Ustka	4.804	4.226
Pozostałe	1.409	667

Źródło: EUMOFA

Zakłady przetwórcze w Polsce wyprodukowały w 2016 roku 60,2 tys. ton konserw rybnych. Był to wzrost o 14% w porównaniu z rokiem 2015. Produkcja ryb w puszkach skoncentrowana jest w 5 fabrykach obejmujących ponad 90% polskiej produkcji szprotu w puszkach. Pozostała część (10%) produkcji jest realizowana przez nie więcej niż 5 innych fabryk. Ponad 95% produkcji odbywa się na terenie województwa pomorskiego.

W 2017 roku produkcja szprotu konserwowego w Polsce osiągnęła 16,160 ton masy netto, co stanowi znaczący wzrost w porównaniu z rokiem 2016 (+13%) i jeszcze większy w porównaniu z rokiem 2009 (+44%). W międzyczasie średnia cena loco fabryka podlegała silnym wahaniom, ale raczej wzrosła (+42 %) w latach 2009-2017, osiągając w 2017 r. poziom 3,73 EUR/kg¹⁴.

Rysunek 8: Polska produkcja szprotu w puszcze¹⁵ i średnia cena loco fabryka (waga netto w tonach i EUR/kg)



Źródło: PRODCOM

3.1.2 Polski handel szprotem

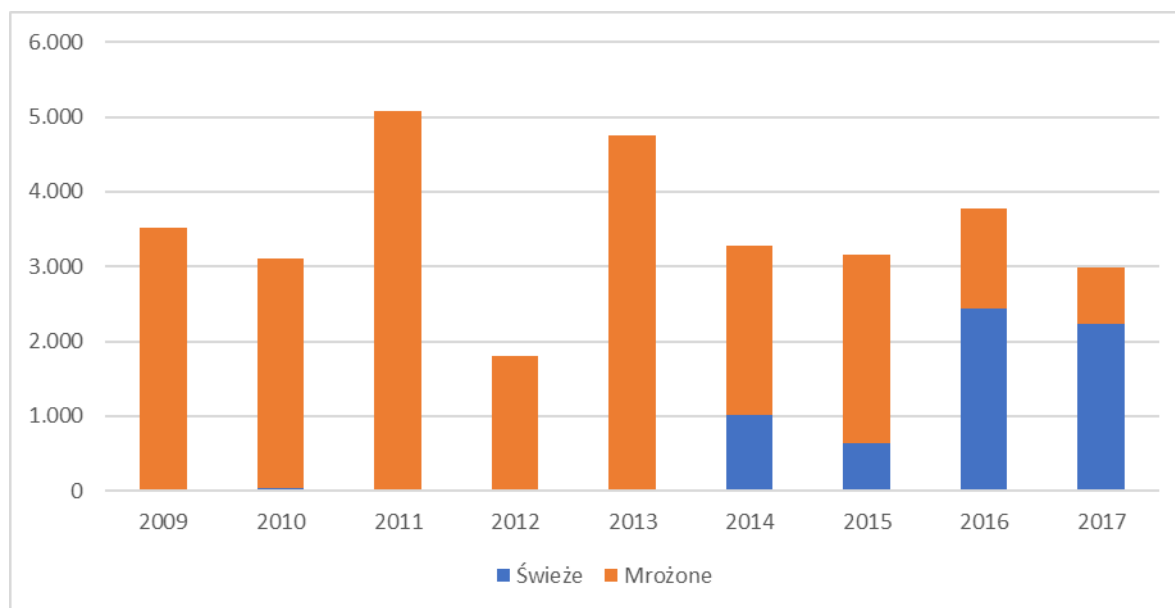
Świeże i mrożone ryby całe

W 2017 r. przywóz całego szprotu osiągnął 2 984 tony wagi netto (75% świeżego, 25% mrożonego). W ostatnich latach import całego szprotu doświadczył znacznych wahań dla wszystkich stanów zachowania. Przywóz osiągnął szczytowe wartości w latach 2011 i 2013 na poziomie około 5 000 ton. Następnie mocno spadły w 2014 r. i wahały się w granicach 3.000-3.500 ton w latach 2015, 2016 i 2017. W 2017 r. głównymi partnerami importowymi były Łotwa (23 %), Estonia (22 %), a następnie Zjednoczone Królestwo (15 %) i Irlandia (12 %).

¹⁴ PRODCOM.

¹⁵ Liczby mogą obejmować sardynki w puszkach.

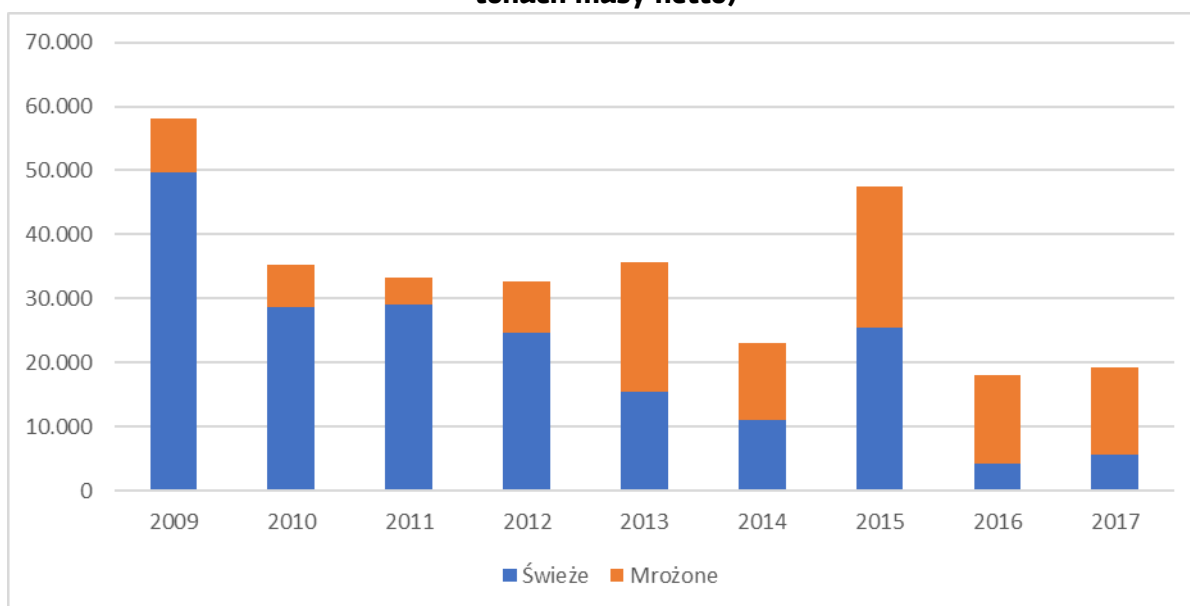
Rysunek 9: Ewolucja przywozu szprotów w Polsce, w całości, według stanu zachowania (w tonach masy netto)



Źródło: EUMOFA

W 2017 r. eksport całych szprotów osiągnął 19 208 ton (30% świeżych, 70% mrożonych). W ostatnich latach eksport całych szprotów doświadczył znacznych wahań dla wszystkich stanów zachowania. W latach 2009–2014 eksport wykazywał tendencję spadkową. Następnie eksport szprotów odbił się w 2015 r. (osiągając prawie 50 000 ton wagi netto), a w 2016 i 2017 r. spadł do poziomu z 2014 r. (poniżej 20 000 ton). W 2017 r. głównymi partnerami eksportowymi były Dania (63% całkowitej wielkości eksportu) oraz w mniejszym stopniu Szwecja (10%), Serbia (9%) i Chorwacja (6%).

Rysunek 10: Ewolucja eksportu szprotów z Polski, w całości według stanu zachowania (w tonach masy netto)



Źródło: EUMOFA

Ryby w puszkach

W 2017 r. polski eksport szproty i sardynki w puszcze osiągnął 1 972 tony wagi netto, o 36% mniej w porównaniu z rokiem 2016, ale tylko 5% mniej w porównaniu z rokiem 2009. Główne kierunki to USA (22%), Australia (20%), Rumunia (19%) i Węgry (15%). Dla porównania, przywóz szproty konserwowej i sardynki był niższy - w 2017 r. przywieziono 508 ton masy netto, głównie z Łotwy (97 %).

Rysunek 11: Ewolucja przywozu i wywozu szproty i sardynki w puszkach w Polsce (w tonach masy netto)



Źródło: COMEXT

3.1.3 Konsumpcja

Rynek szprotów w puszkach jest konserwatywny pod względem różnorodności produktów, która jest stosunkowo niska, a cykl życia produktu stosunkowo długi. Według przetwórców ryb 80% rynku stanowią produkty "tradycyjne", które znane były konsumentom już 20 lub 30 lat temu:

- szprot w oleju (czasami w oleju aromatyzowanym),
- szprot w sosie pomidorowym (czasami nazywany "Szprotem popularnym w sosie pomidorowym"),
- Szprot wędzony w oleju (zwany "Szprotem popularnym podwędzonym WINTER" - nazwa używana od 50 lat).

Interesującym faktem dotyczącym rynku jest nazewnictwo niektórych szprotów w puszkach: jest to prawdopodobnie jeden z bardzo rzadkich przypadków żywności w czasach PRL-u (przed 1989 r.), która miała nazwę w języku angielskim (Szprot popularny podwędzany WINTER).

Pozostała część rynku składa się z:

- szprot sprzedawany jako "sardynka" w oleju lub pomidorze (ten sam produkt co szprot w puszcze, tylko o innej nazwie handlowej - co jest zgodne z *rozporządzeniem Komisji*¹⁶);

¹⁶ (WE) nr 1345/2008 z dnia 23 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 2136/89 ustanawiające wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanych sardynki i opisy handlowe dotyczące konserwowanych sardynki i produktów pokrewnych sardynce).

- szprotki w oleju "Caro" (produkt tradycyjny - szprotki w oleju z marchewką i groszkiem);
- niektóre "nowoczesne" produkty o małym udziale w rynku, takie jak: np. szprotki w oleju z bazylią, szprotki w oleju pikantnym itp.

Do końca lat 90. rynek był zdominowany przez puszki stalowe. Od 1990/2000 roku rynek ewoluował w kierunku rynku zdominowanego przez puszki aluminiowe. Rynek jest zdominowany przez jednego puszkowego dostawcę (produkcja krajowa).

Surowce wykorzystywane do produkcji szprotka konserwowego w Polsce pochodzą w prawie 100% z bałtyckich wyładunków szprotka w polskich portach. Ze względu na wysoką zawartość tłuszczu, jedynie szprot złowiony od stycznia do marca (połowa kwietnia) nadaje się do konserwowania i jest gwarancją wysokiej jakości organoleptycznej, co ponadto odzwierciedla tradycyjną nazwę produktu - "szprotki zimowe". Tak czy inaczej, produkcja szprotka w puszcze jest prawie ciągła przez cały rok, następnie zakłady przetwórcze używają mrożonego surowca do produkcji ryb w puszcze, ale również szprotów poławianych poza sezonem zimowym, co powoduje obniżenie jakości.

W 2017 r. spożycie ryb w Polsce wynosiło 12,4 kg per capita, czyli około połowy średniej konsumpcji w UE. Szprot był szóstym najczęściej spożywanym produktem rybnym, a jego roczne spożycie na mieszkańca szacowane było na 0,7 kg (6% całości)¹⁷.

W Polsce najpopularniejszymi puszkami używanymi do puszkowania szprotów są puszki:

- Hansa 170 g - najpopularniejszy rozmiar;
- Dingley 1/4 Club od 110 do 125 g - używany głównie do szprotów sprzedawanych jako "sardynki" i szprotów zimowych w oleju,
- puszka okrągła 300 g - używana głównie do tańszych szprotów w sosie pomidorowym lub oleju.

Rozmiar puszki 300 g staje się coraz mniej popularny, ponieważ konsumenci zazwyczaj preferują mniejsze opakowania. Można to wytłumaczyć rosnącą liczbą gospodarstw domowych jedno- i dwuosobowych, a także dużą różnorodnością dostępnych produktów śniadaniowych i kolacyjnych, zmieniających preferencje i wzorce konsumpcji.

Według wywiadów z zainteresowanymi stronami oraz dostępnych danych z badań¹⁸ konsumenckich, szprot niegdyś popularny w Polsce, przez młodych konsumentów nie jest już traktowany jako cenny gatunek. Jest to jeden z powodów, dla których część szprotów sprzedawanych jest jako "sardynki", które prawdopodobnie mają lepszy wizerunek, co jest dozwolone zgodnie z rozporządzeniem 1181/2003 w sprawie norm handlowych (produkty typu sardynkowego). Szprot jest rozpoznawany wśród polskich młodych konsumentów jako produkt tani, co ogranicza możliwość sprzedaży produktów po wyższych cenach. Jedną z przyczyn niskiej wyceny szprotka może być publicznie prowadzona debata na temat połowów przemysłowych szprotów (wykorzystywanie szprotów do celów niespożywczych nie tworzy pozytywnego wizerunku). W każdym razie na rynku jest miejsce na drogie, ekskluzywne produkty szprotowe - importowany szprot łotewski ma cenę (powyżej 2,00 EUR za puszkę) nawet dwukrotnie wyższą od szprotów przetwarzanych przez polski przemysł.

¹⁷https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/report/downloadreportbyfilename?filename=2017%20Fish%20and%20Seafood%20Market%20in%20Poland_Warsaw_Poland_2-21-2018.pdf

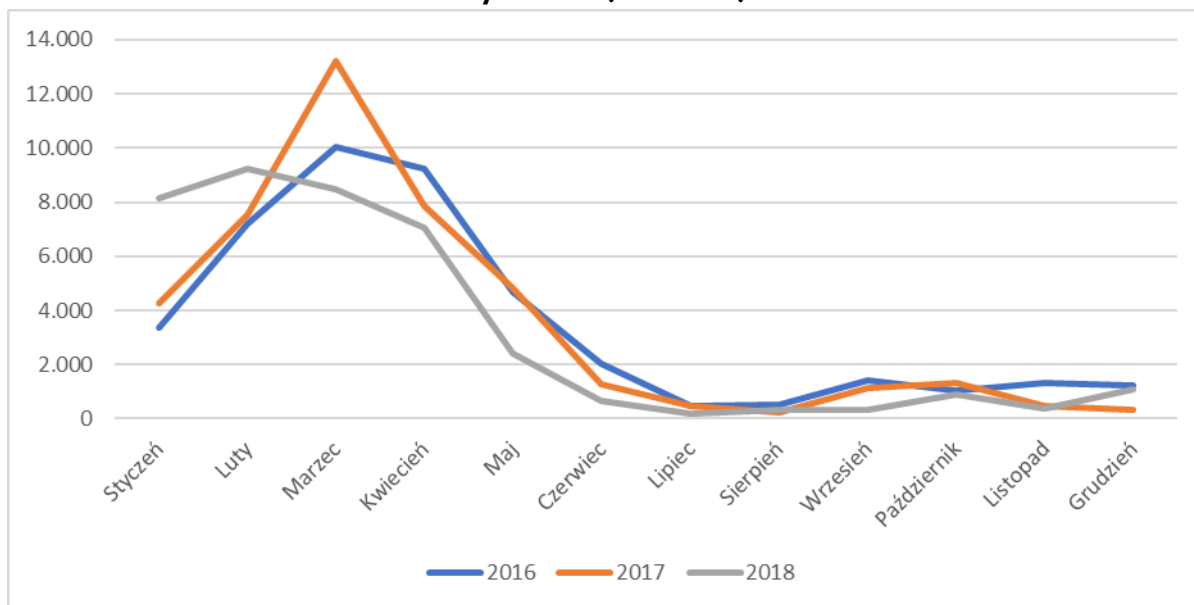
¹⁸ W szczególności internetowe badanie ilościowe konsumentów - CAWI, przeprowadzone dla Krajowego Instytutu Badań nad Rybołówstwem Morskim w ramach projektu Innowacyjne przetwarzanie w celu zachowania pozytywnego wpływu na zdrowie pelagicznych produktów rybnych, październik 2016.

3.2 Ceny szprotów w łańcuchu dostaw

3.2.1 Ceny pierwszej sprzedaży

Cena szprotów zależy od pory roku, jakości i przeznaczenia (spożycie przez ludzi lub połowy przemysłowe). Rybołówstwo ukierunkowane na szprotów ma charakter bardzo sezonowy. W 2018 roku odnotowano pierwszą sprzedaż w polskich portach w wysokości ponad 39 tys. ton szprotów, z czego 90% w pierwszych pięciu miesiącach roku.

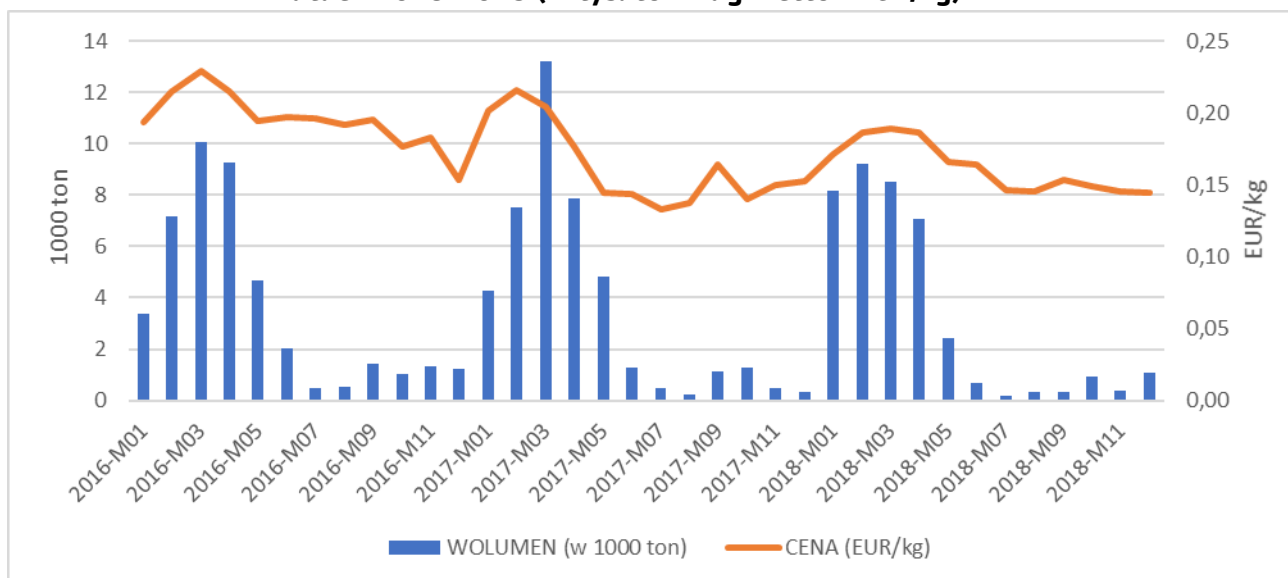
Rysunek 12: Miesięczne wielkości pierwszej sprzedaży szprotów w polskich portach rybackich (w tonach)



Źródło: EUMOFA

Ceny szprotów wyładowywanych w polskich portach w 2017 roku wynosiły średnio 0,80 PLN (0,19 EUR) za kg. Cena ta była o 12% niższa niż w roku 2016. Warto zauważyć, że po okresie długotrwałej stagnacji cenowej (ok. 0,60 zł/kg), ceny szprotów wzrosły w latach 2015-2016.

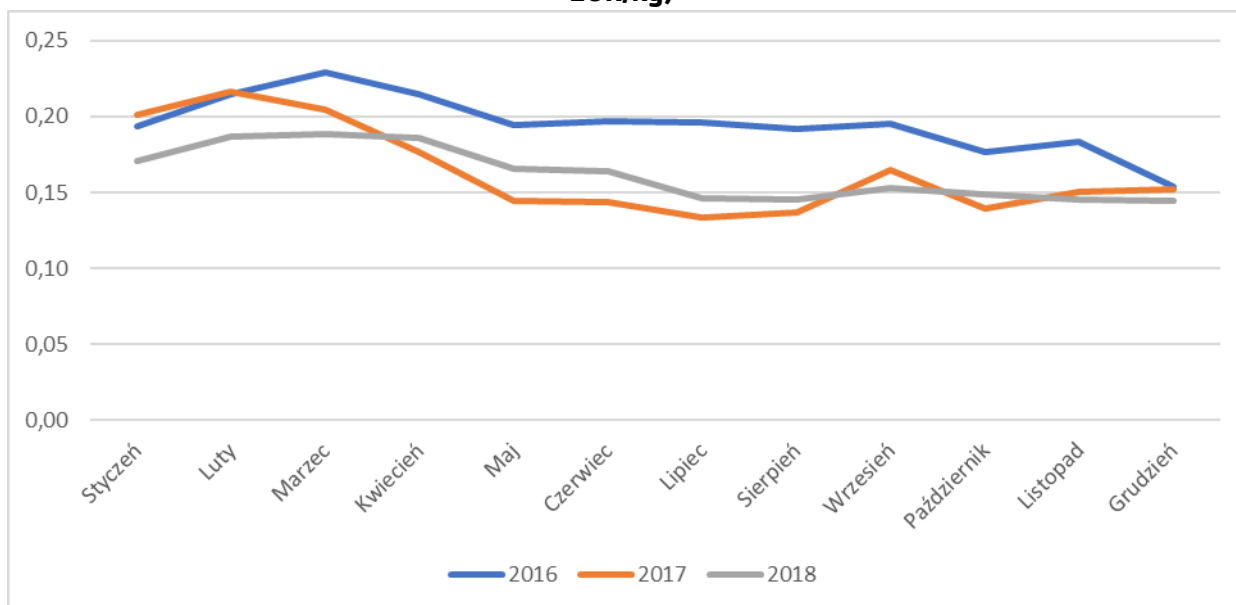
Rysunek 13: Miesięczne wielkości i ceny pierwszej sprzedaży sprata w polskich portach w latach 2016-2018 (w tys. ton wagi netto i EUR/kg)



Źródło: EUMOFA

Jak już wspomniano, najwyższej jakości szproty poławiane są zimą (styczeń-marzec). Najwyższe ceny uzyskuje się w Kołobrzegu, który można określić jako port jakości ryb (wielkość ryb) oraz miejsce przeznaczenia ryb do spożycia przez ludzi. Ceny na Helu są znacznie niższe. W miesiącach styczeń-luty 2017 r. we Władysławowie i Kołobrzegu płacono od 1,00 do 1,08 PLN (0,23-0,25 EUR) za kg, natomiast na Helu średnio 0,82 PLN/kg (0,19 EUR). W okresie styczeń-luty 2018 roku ceny spadły do 0,95 PLN w Kołobrzegu, 0,71 PLN we Władysławowie i 0,68 PLN na Helu.

Rysunek 14: Średnia miesięczna cena pierwszej sprzedaży szprot w polskich portach (w EUR/kg)



Źródło: EUMOFA

Ceny szprotów do celów konserwowych są na ogół o około 30% wyższe od średnich cen wyładunkowych. Według ankietowanych interesariuszy, ceny szprot w puszcze wynosiły średnio 0,90-1,00 PLN za kg (0,21-0,23 EUR) w 2018 roku. Statystyki portowe są dostępne tylko dla całkowitych wyładunków w każdym porcie, bez rozróżnienia, czy szprot jest przeznaczony do użytku przemysłowego

(nieżywnościowego - najtańszy), do produkcji ryb w puszkach (droższy) czy do produkcji ryb wędzonych (najdroższy).

Według przeprowadzonych wywiadów, cena szprotą głowiastego w 2017/2018 roku wyniosła 2,60-2,90 PLN za kg (0,61-0,68 EUR/kg), cena szprotą głowiastego mrożonego wyniosła 2,70-3,10 PLN za kg (0,63-0,73 EUR/kg). Duża różnica w porównaniu z ceną pierwszej sprzedaży wynika z wyższej jakości szprotą używanego do puszkowania oraz kosztów i wydajności procesu odgławiania.

3.2.2 Ceny loco fabryka

W 2017 r. polska produkcja szprotów i sardynek w puszcze osiągnęła średnią cenę loco fabryka 3,73 EUR/kg. W ciągu ostatniej dekady cena ta odnotowała znaczący trend wzrostowy.¹⁹

Tabela 8: Średnie ceny ex-factory sardynek w puszkach, szprotów i sardynek w Polsce (w EUR/kg)

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Cena (EUR/kg)	2,63	3,92	3,99	4,51	3,59	3,80	4,66	3,74	3,73

Źródło: PRODCOM²⁰

Według źródeł krajowych, w 2016 r.²¹ średnia cena wynosiła 14,07 PLN (3,23 EUR) za kg produktu. Przy szacowanej średniej wielkości puszkę (200 g), cena jednostkowa wynosiła 2,81 PLN (0,64 EUR) za puszkę.

Rok wcześniej, w 2015 roku, średnia cena za kg wynosiła 12,58 PLN (3,01 EUR), a cena jednostkowa - 2,52 PLN (0,61 EUR) za puszkę.

3.2.3 Ceny detaliczne

Nie ma publicznie dostępnych danych na temat cen szprotów w puszkach na etapie sprzedaży detalicznej. Podobny produkt monitorowany przez Główny Urząd Statystyczny to "sardynki w puszkach w oleju, 160 g". Nie ma wystarczających informacji, aby określić, czy jest to importowana sardynka, czy krajowa. Dane dla tego produktu wskazują na stabilną cenę w latach 2014-2016 (wzrost cen o około 1% rocznie) oraz znaczący wzrost cen w 2017 r. (prawie +5%). Cena tego produktu w sprzedaży detalicznej w lutym 2018 roku wynosiła 30,38 PLN/kg (7,27 EUR), co odpowiada cenie jednostkowej 4,86 PLN (1,16 EUR) za puszkę.

Przegląd rynku przeprowadzony na potrzeby niniejszego opracowania wykazał, że cena konserwy na półce zależy od rodzaju dodawanego składnika (olej lub sos pomidorowy, co powoduje również różną zawartość ryb) i marki producenta, a w mniejszym stopniu koreluje z wielkością puszkę.

¹⁹ PRODCOM.

²⁰ Ceny fabryka loco są szacunkowe w oparciu o dane PRODCOM i mogą obejmować produkty sardynki w puszkach.

²¹ Wywiady z zainteresowanymi stronami z przemysłu konserwowego.

Tabela 7: Ceny szprotów w puszkach (czerwiec 2018) w jednej z wiodących polskich sieci hipermarketów

Waga produktu w kg		0,110	0,125	0,170	0,170	0,175	0,300	0,175
Cena w EUR/kg	szprot w pomidorze					2,78	2,99	3,19
	szprot w oleju	3,98	3,79	3,88	3,98			

Źródło: Badanie EUMOFA na miejscu

Nie były dostępne żadne serie czasowe dla cen detalicznych szprotów w puszcze.

3.3 Transmisja cen szprotów w puszcze na rynku polskim

- **Koszty pracy**

Wszyscy ankietowani interesariusze zadeklarowali, że koszt pracy jest głównym czynnikiem wyjaśniającym wzrost kosztów i cen sprzedaży w produkcji szprotów w puszkach. Wszyscy producenci konserw rybnych mają problemy ze znalezieniem siły roboczej, a w większości fabryk coraz więcej zatrudnionych jest pracowników zagranicznych, tak jak w innych sektorach. Wzrost płac w przetwórstwie ryb w puszkach był wyższy od średniego wzrostu płac w Polsce, zwłaszcza w latach 2017-2018.

Kompleksowa analiza sprawozdań finansowych pięciu polskich producentów ryb konserwowych w latach 2013-2016 (tylko firmy, w których 100% produkcji stanowią ryby konserwowe) wykazała, że udział kosztów pracy w całkowitych dochodach ze sprzedaży ryb konserwowych wahał się od 10% do 13% w trzech firmach, od 15% do 17% w jednej, a od 20-22% w pozostałej (najmniejszej).

Badani interesariusze wspominali, że ze względu na wzrost efektywności, nawet przy wzroście wynagrodzeń, udział kosztów pracy w kosztach całkowitych zmniejszył się w latach 2013-2016.

W ostatnim analizowanym roku - 2016 - udział kosztów pracy w kosztach całkowitych wyniósł 10-15%. Największy udział w kosztach pracy miała firma ze znacznym udziałem w produkcji szprotów. Można więc szacować, że dla produkcji szprotów w puszcze udział kosztów pracy wynosi do 18% (wynika to zarówno z intensywności pracy, jak i niższych kosztów surowca).

Jeden pracownik produkuje średnio 1.800 kg ryb w puszkach miesięcznie. Przy średnim koszcie wynagrodzenia wynoszącym 4.000 PLN [950 EUR] stanowi on 2,33 PLN [0,55 EUR] za kg lub 0,46 PLN [0,11 EUR] za puszkę.

- **Koszty amortyzacji**

Średni udział amortyzacji w całkowitym koszcie puszkę wynosi 3% we wszystkich analizowanych fabrykach.

- **Koszty materiałów - pakiet**

Nie ma publicznie dostępnych danych na temat ceny puszek. Według wywiadów najtańsza puszka o wadze 170 g kosztuje 0,75-0,80 PLN [0,18-0,19 EUR]. Przy pełnej litografii koszt puszkę jest wyższy: 1,00 PLN [0,24 EUR].

Wybór pomiędzy litografią pełną, częściową lub prostą puszką bez litografii zależy od wielkości produkcji. Przy mniejszej ilości puszek w jednej linii, procesor zazwyczaj wybiera etykietę do druku, natomiast przy produkcji na dużą skalę wygodniejsza jest pełna litografia (mniej operacji ręcznych i automatycznych). Biorąc pod uwagę, że koszt opakowania to koszt puszki i koszt etykiety, szacujemy, że średni koszt puszki dla szprotka 170 g wynosi 1,00 PLN [0,24 EUR].

Na 1 kg szprotka w puszcze, o wielkości opakowania 170 g, potrzeba 5,88 puszek. Zatem za 1 kg produktu, może kosztować 5,88 PLN [1,39 EUR].

- **Koszty materiałowe - olej**

Do puszkowania stosowany jest głównie olej rzepakowy. Udział oleju w produkcie wynosi zazwyczaj 40%. Oznacza to, że na 1 kg szprotka w puszcze zużywa się 0,4 kg oleju. Po wysokich cenach oleju w 2016 roku, w latach 2017-2018 cena oleju znacznie spadła. Według ankietowanych interesariuszy średnia cena hurtowa wynosi 4,60 PLN [1,09 EUR] za 1 L.

- **Koszty materiałów - ryby**

Jak pokazano w poprzednich sekcjach, większość przetwórców szprotów w puszkach używa jako głównego surowca szprotów świeżych lub mrożonych. Do naszych obliczeń użyjemy ceny 3,10 zł/kg (0,73 EUR/kg) (odgłówniony szprot mrożony, z uwzględnieniem strat przy rozmrażaniu, czyszczeniu itp.)

- **Struktura cen w przetwórstwie**

Podstawowe koszty za kg to:

- Olej (2,16 PLN) [0,51 EUR].
- Szprot (1,86 PLN) [0,24 EUR]
- Puszka (5,88 PLN) [1,39 EUR]
- Koszty pracy (2,96 PLN) [0,36 EUR].
- Amortyzacja (0,49 PLN) [0,12 EUR].
- Pozostałe koszty (energia, logistyka, usługi zewnętrzne, podatki lokalne, koszty finansowe) - 2,54 PLN [0,60 EUR].

Ponadto, dla przemysłu rybnego w puszkach (na podstawie sprawozdań finansowych pięciu firm) średni zysk brutto w 2016 roku wyniósł 3% (znaczący spadek w porównaniu do lat poprzednich, gdzie wynosił 5-6%).

- **Marża w handlu detalicznym**

W handlu tradycyjnym (hurtowym + sklepie spożywczym) średnia marża wynosi 30%.

W sieciach handlowych (supermarkety, hipermarkety) średnia marża może być jeszcze wyższa, bo aż 35% - wynika z wywiadów z zainteresowanymi stronami. Umowy zawierane są zazwyczaj na 6 lub 12 miesięcy. Specyfikacje produktów dla dostaw do sieci supermarketów generują dodatkowe koszty, jednak ekonomia skali skutkuje niższymi kosztami puszek litograficznych, logistyki itp. Nie ma wątpliwości, że cena sprzedaży supermarketom z fabryki jest niższa niż w handlu tradycyjnym, ale umowy z supermarketami są ściśle poufne.

Transmisja cen

Podczas gdy cena szprotka dobrej jakości do konserw wynosi 1 PLN [0,24 EUR] za kg (przed odgłównieniem), cena detaliczna szprotka w puszcze wynosi 20 PLN [4,65 EUR] za kg. Widzimy więc wyraźnie, że cena pierwszej sprzedaży szprotka ma minimalny wpływ na cenę końcową produktu (4%).

Możemy podzielić łańcuch szprotowy w puszcze na 3 elementy:

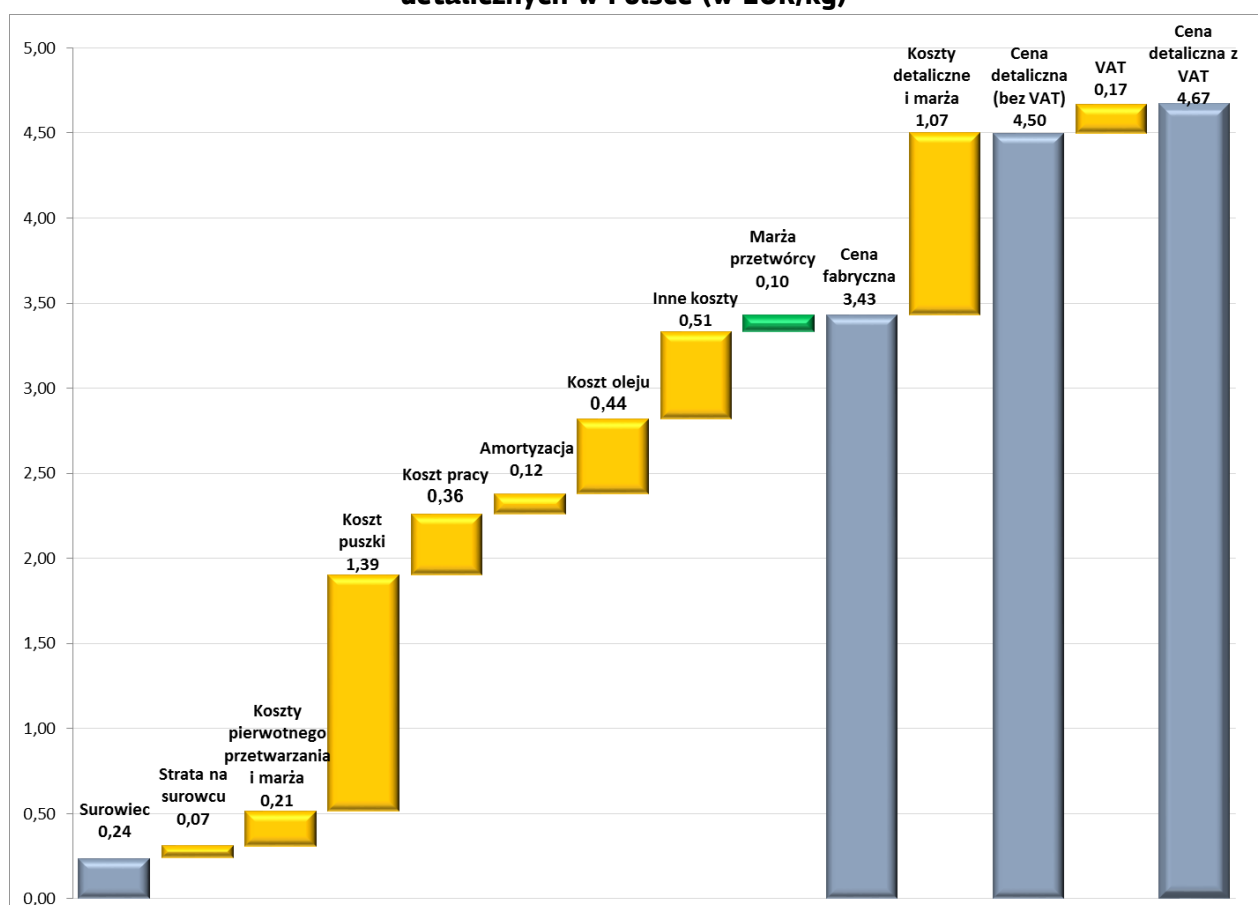
- Przetwórstwo pierwotne, gdzie cena osiąga 0,52 EUR/kg mrożonego szprotka bez głów;
- Produkcja ryb w puszkach, gdzie cena sięga 3,33 EUR/kg produktu jako cena loco fabryka;
- Handel detaliczny, gdzie dodawana jest 30% marża, a ostateczna cena osiąga 4,67 EUR/kg.

Tabela 8: Koszty i marże szprota konserwowego w oleju sprzedawanym w handlu detalicznym w Polsce

Cena aukcyjna	0,24
Strata na surowcu	0,07
Koszty pierwotnego przetwarzania i marża	0,21
Koszt puszki	1,39
Koszt pracy	0,36
Koszt amortyzacji	0,12
Koszt oleju	0,44
Pozostałe koszty	0,51
Marża przetwórcy	0,10
Koszty detaliczne i marża	1,07
VAT	0,17
Cena detaliczna	4,67

Źródło: Opracowanie EUMOFA

Rysunek 15: Transmisja cen szprota w puszkach w oleju sprzedawanym w dużych sklepach detalicznych w Polsce (w EUR/kg)



Źródło: Opracowanie EUMOFA

4 Rynek łotewski

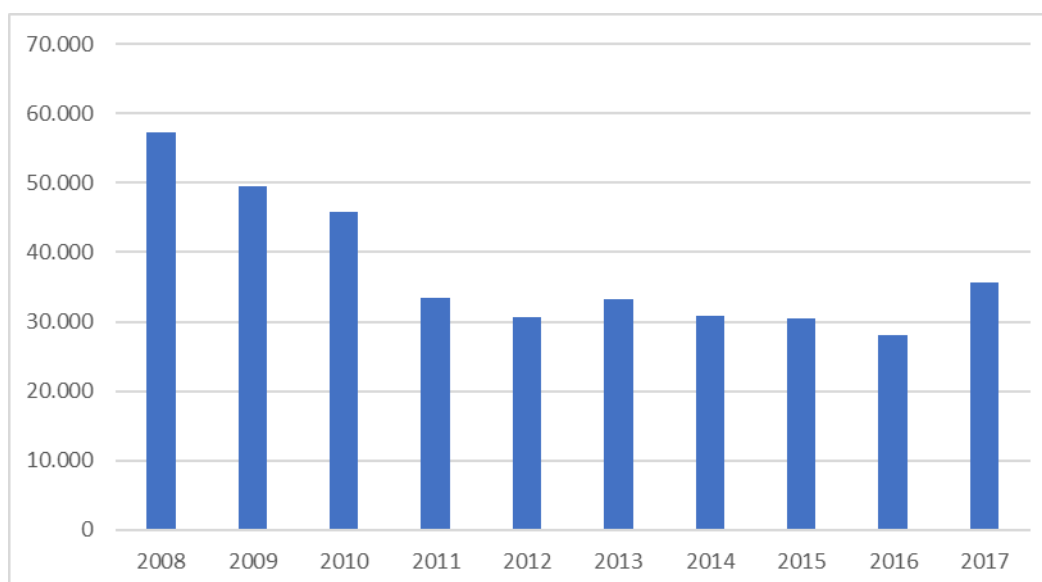
Ze względu na specyficzne cechy smakowe, które zapewnia tradycyjna metoda wędzenia z wykorzystaniem drewna olchowego w procesie wędzenia, łotewskie szproty w puszkach cieszą się od ponad wieku wysoką renomą na poziomie regionalnym. Od lat 50-tych XX wieku na Łotwie wraz z produkcją szprotą gwałtownie rozwinęło się przetwórstwo i konserwowanie innych ryb z Morza Bałtyckiego: Śledź bałtycki, stynka i dorsz; a także grupa ryb oceanicznych: śledź, hardhead, sardela, sardynka i makrela.

4.1 Struktura rynku łotewskiego

4.1.1 Produkcja łotewska

W 2017 r. łotewska flota złowiła 35,744 tony szprot. Był to wzrost o 27 % w stosunku do połowów z roku 2016, ale spadek o 38 % w porównaniu z rokiem 2008. W ciągu ostatniej dekady ogólne połowy szprot na Łotwie wykazywały tendencję spadkową.

Rysunek 16: Połowy szprot łotewskiego (w tonach ekwiwalentu wagi w relacji pełnej)



Źródło: EUROSTAT

Jeśli chodzi o wyładunki, głównymi łotewskimi portami dla szprotów są Ventspils i Liepaja. W 2017 r. w obu portach dokonano prawie wszystkich wyładunków szprot na Łotwie - odpowiednio 20 225 ton wagi netto i 10 326 ton wagi netto.

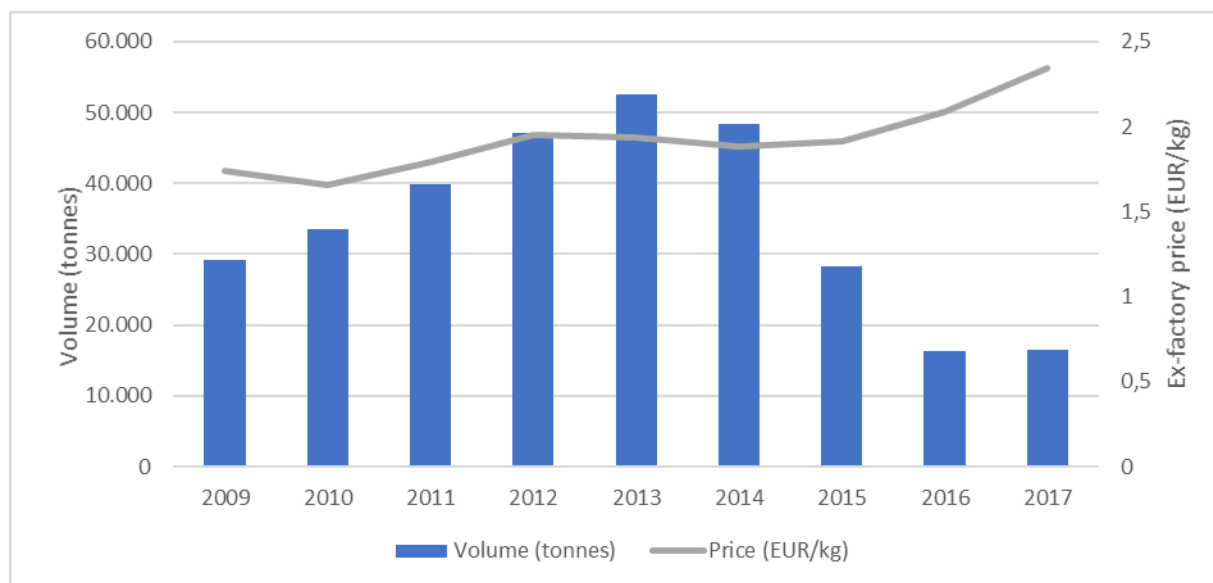
Tabela 9: Wielkość pierwszej sprzedaży szprotów w głównych portach łotewskich (w tonach wagi netto)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Ventspils	9.075	20.176	18.388	17.952	16.147	20.225
Liepaja	4.270	12.252	10.778	10.618	8.797	10.326
Roja	535	933	474	816	758	989
Pavilosta	-	-	-	-	-	-
Skulte	14	126	55	81	528	655
Inni	48	133	350	159	250	253

Źródło: EUMOFA

W 2017 r. produkcja szprotów w puszkach na Łotwie osiągnęła 16,504 tony, co stanowi niewielki wzrost w porównaniu z 2016 r. (+1 %), ale znaczny spadek (-69 %) w porównaniu z 2013 r., kiedy to produkcja szprotów i sardynek w puszkach osiągnęła na Łotwie szczyt w ciągu ostatniej dekady, osiągając łącznie 52,552 tony. W międzyczasie średnia cena loco fabryka wykazywała tendencję wzrostową (+35 %) w latach 2009-2017, osiągając w 2017 r. poziom 2,35 EUR/kg²².

Rysunek 17: Łotewska produkcja szprotów w puszkach²³ i średnia cena ex-factory



Źródło: PRODCOM

²² PRODCOM.

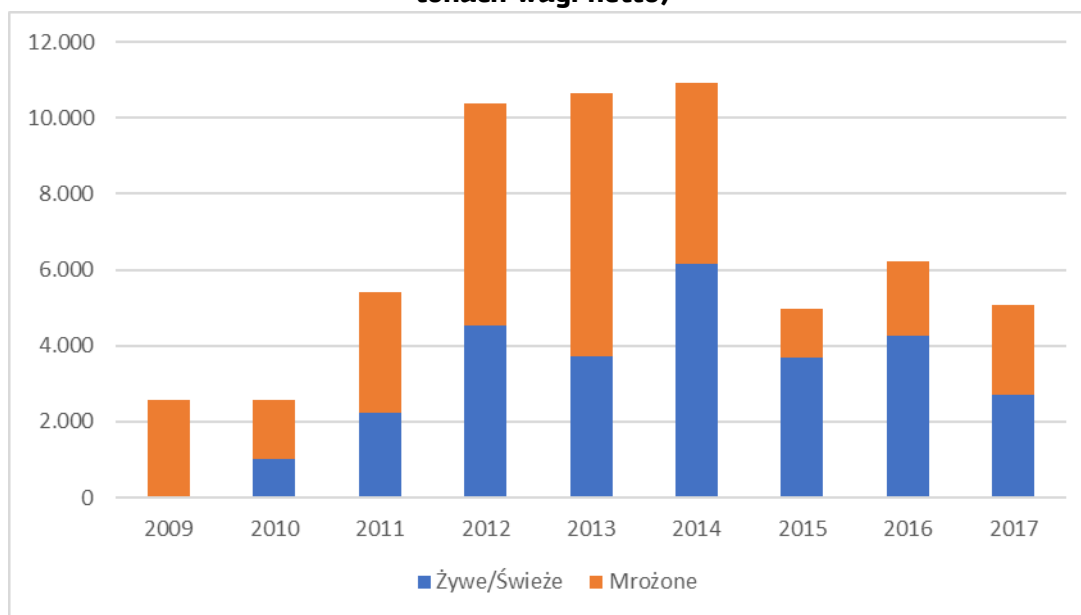
²³ Dane te mogą obejmować niewielki udział sardynki w puszcze.

4.1.2 Łotewski handel szprotem

Świeże i mrożone ryby całe

W 2017 r. przywóz całego szprotła osiągnął 5,077 ton (53% świeżego, 47% mrożonego). W ostatnich latach import całego szprotła doświadczył znacznych wahań dla wszystkich stanów zachowania. Przywóz osiągnął szczyt w latach 2012-2014, kiedy to przekroczył 10 000 ton. Następnie mocno spadł w 2015 r. i wahał się w granicach 5 000-6 000 ton w latach 2016 i 2017. Należy to powiązać z ewolucją produkcji szprotła w puszcze na Łotwie. W 2017 r. głównymi partnerami importowymi były Estonia (52%), Polska (38%) i Litwa (10%).

Rysunek 18: Ewolucja importu całego szprotła łotewskiego według stanu zachowania (w tonach wagi netto)²⁴

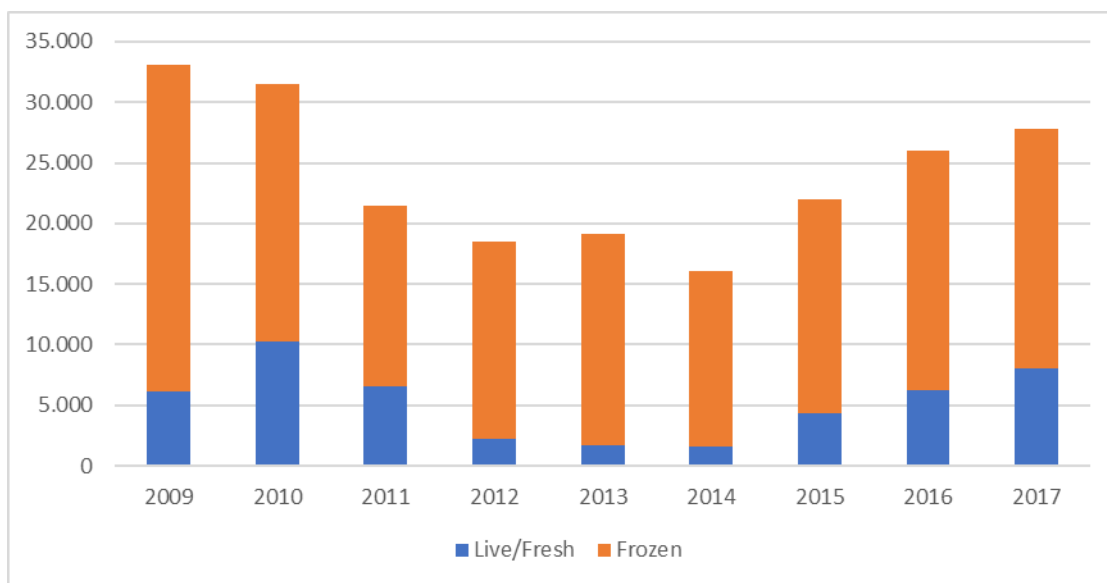


Źródło EUMOFA

W 2017 r. eksport całych szprotów osiągnął 27 838 ton (29% świeżych, 71% mrożonych). W ostatnich latach eksport całych szprotów doświadczył znacznych wahań dla wszystkich stanów zachowania. W latach 2009-2012 wywóz znacznie się zmniejszył i osiągnął minimum w 2014 r. (16 000 ton wywiezionych ryb, głównie mrożonych). Następnie eksport szprotów odbił się w 2015 r. i nadal wzrastał do 2017 r. W 2017 r. głównymi partnerami eksportowymi były Dania (34%) i Litwa (21%), a w mniejszym stopniu Polska (9%) i Estonia (8%).

²⁴ 03024390: Szprot (*Sprattus sprattus*), z wyłączeniem wątroby i ikry, świeży lub schłodzony; 03035390: Brisling lub szprotki (*Sprattus sprattus*), z wyłączeniem wątrobek i ikry, mrożone.

Rysunek 19: Ewolucja eksportu całego szprot z Łotwy według stanu zachowania (w tonach wagi netto)

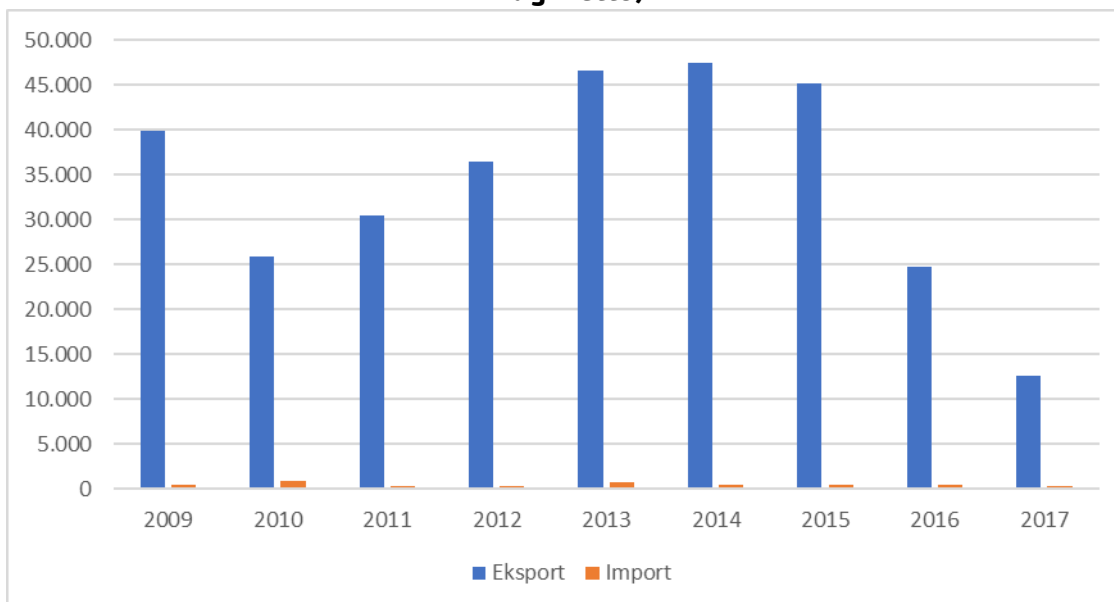


Źródło: EUMOFA

Ryby w puszkach

W 2017 r. łotewski eksport szprot i sardynek w puszcze osiągnął 13 438 ton, co oznacza wzrost o 7% w porównaniu z 2016 r., ale nadal spadek o 72% w porównaniu ze szczytem osiągniętym w 2013 r. (47 409 ton eksportu). Jest to związane ze spadkiem produkcji szprot w puszkach, ponieważ przemysł jest bardzo zorientowany na eksport. Dla porównania, przywóz szprot i sardynek w puszcze jest bardzo niski i wynosi średnio od 300 do 1 000 ton rocznie.

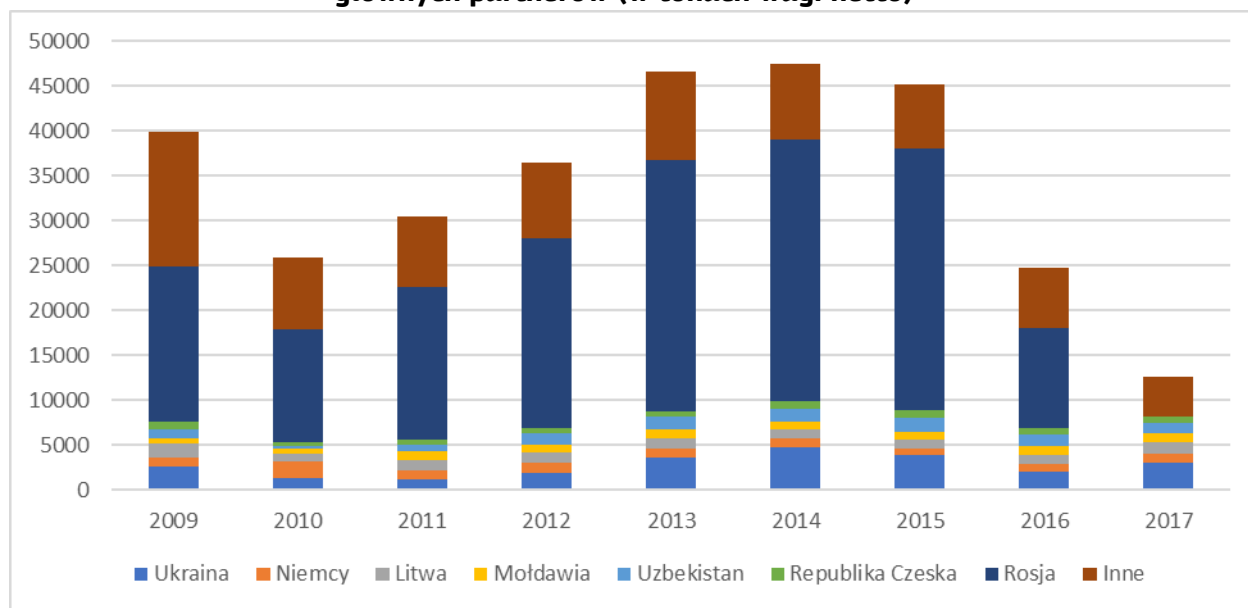
Rys. 20: Ewolucja importu i eksportu szprot i sardynek w puszkach na Łotwie (w tonach wagi netto)



Źródło: COMEXT

Jeśli chodzi o eksport szprotów w puszkach, głównymi partnerami Łotwy w 2017 r. była Ukraina (26% wielkości eksportu), Niemcy (10%) i Litwa (10%). Pozostali główni partnerzy to Mołdawia (8%) i Uzbekistan (6%). Łotewski eksport wzrósł w latach 2010-2014, a głównym partnerem handlowym była Rosja. W 2016 r. w porównaniu z 2015 r. całkowity eksport, a w szczególności do Rosji, znacząco spadł (odpowiednio -45% i -62%). W 2017 r. wywóz do Rosji był bliski zera (6 ton). Główną przyczyną tej tendencji jest wprowadzenie w życie rosyjskiego zakazu.

Rysunek 21: Ewolucja łotewskiego eksportu szprotów i sardynek w puszkach według głównych partnerów (w tonach wagi netto)



Źródło: COMEXT

4.1.3 Konsumpcja

W 2015 r. całkowite spożycie ryb na Łotwie wyniosło 11,3 kg na mieszkańca, czyli około połowy średniej konsumpcji w UE. Ryby w puszkach stanowiły 24% całkowitej konsumpcji²⁵. Sektor konserw jest silnie zorientowany na eksport, ale niewielka część produkcji jest zużywana na rynku krajowym. Głównymi produktami dla szprotów w puszkach są:

- Szprot (sprzedawany również jako brisling sardynki) w oleju roślinnym (lub oliwie z oliwek);
- szprot w sosie pomidorowym;
- szprot wędzony w oleju, uważany za przysmak.

²⁵ Rynek ryb i owoców morza na Łotwie, raport USDA, 2017 na podstawie łotewskiego Urzędu Statystycznego.

4.2 Ceny w całym łańcuchu dostaw na Łotwie

4.2.1 Pierwsze ceny sprzedaży

Zgodnie z danymi EUMOFA dotyczącymi pierwszej sprzedaży, ceny pierwszej sprzedaży szprota na Łotwie ulegały znacznym wahaniom z roku na rok, w zależności, między innymi, od wielkości podaży związanej z rocznymi TAC i kwotami. W 2017 r. średnie ceny pierwszej sprzedaży w głównych łotewskich portach osiągnęły poziom 0,18 EUR/kg.

Tabela 10: Ceny pierwszej sprzedaży szprota w głównych portach rybackich w latach 2012-2018 (w EUR/kg)

Port	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
LV - Liepaja	0,29	0,29	0,28	0,22	0,22	0,18	0,20
LV - Ryga	0,16	0,20	0,24	0,21	0,24	0,19	0,19
LV - Roja	0,10	0,11	0,27	0,28	0,24	0,19	0,21
LV - Skulte	0,22	0,21	0,24	0,19	0,17	0,17	0,16
LV - Ventspils	0,23	0,27	0,27	0,22	0,19	0,18	0,16
Średnia krajowa	0,20	0,23	0,27	0,23	0,21	0,18	0,18

Źródło: EUMOFA

4.2.2 Ceny loco fabryka

W 2017 r. łotewska produkcja szprota w puszcze i sardynek osiągnęła średnią cenę loco fabryka wynoszącą 2,35 EUR/kg w 2017 roku. W ciągu ostatniej dekady cena ta odnotowała znaczący trend wzrostowy.²⁶

Tabela 11: Średnie ceny loco fabryka szprota w puszcze na Łotwie (w EUR/kg)

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Cena (EUR/kg)	1,74	1,65	1,79	1,95	1,94	1,88	1,92	2,09	2,35

Źródło: PRODCOM²⁷

4.2.3 Ceny importowo-eksportowe

Zgodnie z danymi COMEXT, ceny importowe i eksportowe sardynek I szprota w puszcze są niższe od średnich cen loco fabryka podanych przez PRODCOM. W 2017 r. ceny importowe osiągnęły 1,81 EUR/kg, a ceny eksportowe 1,67 EUR/kg, natomiast ceny loco fabryka 2,35 EUR/kg. Przyczyną może być różnica gatunków i jakości stosowanych w produktach będących przedmiotem handlu w porównaniu z produktami wytwarzanymi w celu zaopatrzenia rynku krajowego.

²⁶ PRODCOM.

²⁷ Ceny loco fabryka są oparte na danych PRODCOM i mogą zawierać produkty sardynki w puszkach.

Tabela 12: Średnie ceny przywozu i wywozu przetworzonego i zakonserwowanego szprota i sardynek na Łotwie (w EUR/kg)

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Ceny eksportowe	1,26	1,21	1,12	1,16	1,16	1,12	1,04	1,27	1,72	1,81
Ceny importowe	1,57	0,70	1,39	1,52	1,27	1,51	1,53	1,21	1,21	1,67

Źródło: COMEXT²⁸

4.2.4 Ceny detaliczne

Ceny detaliczne pochodzą ze stron internetowych głównego łotewskiego detalisty na dużą skalę. Głównym produktem jest puszka 240 g szprota puszkowanego w oleju. W zależności od marki i wielkości ryb, ceny detaliczne wynoszą od 4,17 EUR/kg do 5,38 EUR/kg dla produktów standardowych.

Tabela 13: Standardowe produkty szprota w puszkach - ceny detaliczne na Łotwie

Produkt	Marka	Rozmiar	Cena za jednostkę EUR	Cena EUR/kg
Szprot w oleju	nieokreślony	240 g	1,09	4,54
Szprot w oleju	Kaija	240 g	1,29	5,38
Duży szprot w oleju	nieokreślony	240 g	1,19	4,96
Szprot w oleju	Ocean	160 g	0,75	4,69
Szprot w oleju	Ocean	240 g	1,00	4,17

Źródło: www.barbora.lv (konsultowane w marcu 2019 r.).

²⁸ Nie ma szczególnego kodu CN-8 dla przetworzonego i zakonserwowanego szprota. Odpowiedni kod to 16041390: Sardynki, szprotki lub szprotki, całe lub w kawałkach, ale nie mielone, przetworzone lub zakonserwowane.

4.3 Transmisja cen w łańcuchu dostaw

Biorąc pod uwagę trudności w uzyskaniu informacji od zainteresowanych stron z Łotwy, nasza analiza opiera się na danych EUROSTATU, EUMOFA, DCF i PRODCOM oraz na wywiadach z zakładami przetwórczymi ryb w Polsce i innych łotewskich źródłach krajowych, takich jak Unia Łotewskiego Przemysłu Przetwórstwa Rybnego.

Koszty i marżę wyszczególniono poniżej:

- **Strata na surowcu:** wskaźnik przeliczeniowy szprota głowiastego na szprota w całości szacuje się na 1,30.
- **Koszty pierwotne i marża:** szacunki w oparciu o inne koszty i ceny.
- **Koszt puszek i oleju:** ponieważ puszki i olej są zdefiniowane przez standardowe produkty międzynarodowe, wykorzystaliśmy koszt dostarczony przez polskich przetwórców (około 1,35 EUR/kg dla puszek i 0,44 EUR/kg dla oleju).
- **Koszty pracy:** zgodnie z zestawem danych DCF, średni udział kosztów pracy w obrotach unijnego łotewskiego przemysłu przetwórstwa rybnego wynosi 17% (stosowany dla ceny loco fabryka).²⁹
- **Koszty amortyzacji:** zastosowaliśmy średni udział amortyzacji w całkowitym koszcie puszek 3% zgłoszonym przez polskich przetwórców.
- **Koszty detaliczne i marża:** od 20% do 30%.
- **VAT:** 21%.

Ogólnie rzecz biorąc, wydaje się, że udział kosztów surowca (całej ryby) jest niewielki (4% ceny konsumpcyjnej) w porównaniu z innymi kosztami. Opakowania stanowią najwyższy koszt (26%).

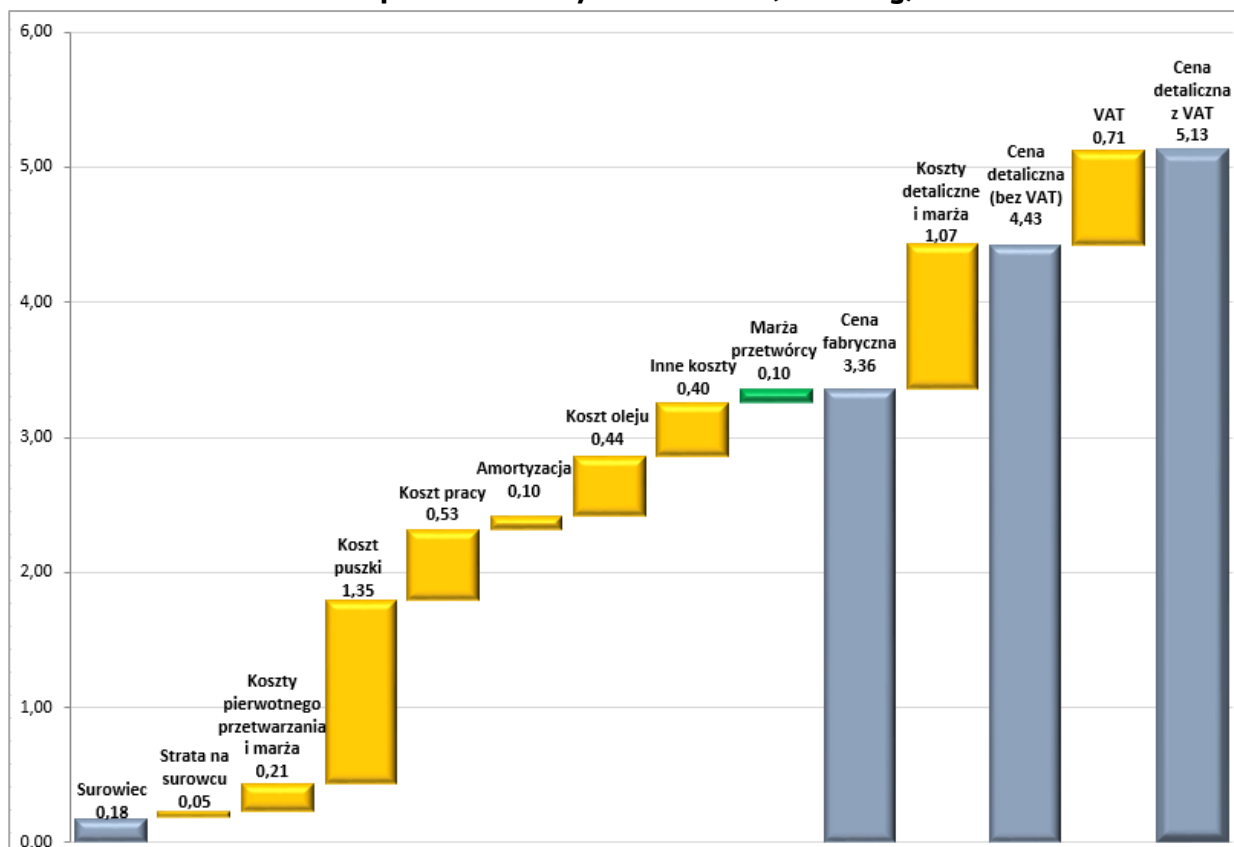
²⁹ https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/economic/-/asset_publisher/d71e/document/id/2108729

Tabela 14: Koszty i marża dla szprotów w puszcze w sprzedaży detalicznej na Łotwie (EUR/kg)

Cena aukcyjna	0,18
Strata na surowcu	0,05
Koszty pierwotnego przetwarzania i marża	0,21
Koszt puszek	1,35
Koszt pracy	0,53
Koszty amortyzacji	0,10
Koszt oleju	0,44
Pozostałe koszty	0,40
Marża przetwórcy	0,10
Koszty detaliczne i marża	1,07
VAT	0,71
Cena detaliczna	5,13

Źródło: Opracowanie EUMOFA

Rysunek 22: Transformacja cen szprotów w puszkach w oleju sprzedawanym w dużych sklepach detalicznych na Łotwie (w EUR/kg)



Źródło: Opracowanie EUMOFA na podstawie danych EUROSTATU, EUMOFA, DCF i PRODCOM oraz wywiadów z przetwórcami ryb w Polsce i innych łotewskich źródeł krajowych.

5 Załącznik: Źródła i kontakty

- Wywiady z przetwórcami ryb w Polsce
- Związek Przemysłu Przetwórstwa Rybnego na Łotwie (Union of Latvian Fish Processing Industry)
- Strony internetowe sprzedawców detalicznych działających na dużą skalę
- Statystyki i dane z EUROSTATU, PRODCOM-u, EUMOFA, FAO, DCF.

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products



www.eumofa.eu