



# CASO PRÁCTICO

## EL LANGOSTINO COCIDO EN FRANCIA



### ESTRUCTURA DE PRECIOS EN LA CADENA DE SUMINISTRO

# EUMOF A

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

ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: JULIO DE 2017

[WWW.EUMOFA.EU](http://WWW.EUMOFA.EU)

# Índice

<b>RESUMEN .....</b>	<b>1</b>
<b>0 RECORDATORIO SOBRE LA TAREA– ALCANCE Y CONTENIDO .....</b>	<b>2</b>
0.1 ALCANCE DEL CASO PRÁCTICO.....	2
0.2 CONTENIDO DEL DOCUMENTO.....	2
<b>1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO .....</b>	<b>3</b>
1.1 CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS Y COMERCIALES.....	3
1.2 CICLO DE PRODUCCIÓN DEL PENAEUS VANNAMEI .....	5
1.3 PRODUCCIÓN Y DISPONIBILIDAD DEL LANGOSTINO PENAEUS VANNAMEI .....	6
<b>2 EL MERCADO COMUNITARIO PARA EL LANGOSTINO COCIDO .....</b>	<b>8</b>
2.1 ESTRUCTURA DEL MERCADO COMUNITARIO .....	8
2.1.1 <i>Mercado aparente por Estado Miembro</i> .....	8
2.1.2 <i>Importaciones</i> .....	9
2.1.3 <i>Exportaciones</i> .....	11
2.2 SEGMENTACIÓN DEL MERCADO.....	15
2.2.1 <i>Segmentación por tamaño</i> .....	15
2.2.2 <i>Segmentación por presentación/conservación</i> .....	15
2.2.3 <i>Segmentación por certificación</i> .....	16
2.3 EL MERCADO FRANCÉS .....	17
2.3.1 <i>Balanza de suministro</i> .....	17
2.3.2 <i>Consumo en los hogares y precio al consumidor</i> .....	18
2.3.3 <i>Importaciones</i> .....	19
2.3.4 <i>Exportaciones</i> .....	22
2.4 VISIÓN GENERAL DE LOS PRINCIPALES MERCADOS COMUNITARIOS DEL LANGOSTINO CONGELADO Y REFRIGERADO .....	25
2.4.1 <i>España</i> .....	25
2.4.2 <i>Alemania</i> .....	26
2.4.1 <i>Reino Unido</i> .....	27
<b>3 PRECIOS A LO LARGO DE LA CADENA DE SUMINISTRO .....</b>	<b>28</b>
3.1 FUENTES DE INFORMACIÓN DE LOS PRECIOS.....	28
<b>4 ESTRUCTURA DE LOS PRECIOS EN LA CADENA DE SUMINISTRO .....</b>	<b>30</b>
4.1 ANEXOS.....	31
4.1.1 <i>Fuentes utilizadas</i> .....	31
4.1.2 <i>Entrevistas</i> .....	31

## Resumen

- La principal característica del mercado comunitario del langostino cocido es su total dependencia de las importaciones, procedentes en su mayoría de Centroamérica, Sudamérica y Asia. El langostino se importa generalmente crudo y congelado, para ser cocido a continuación cerca de las zonas de consumo. Así, la industria de cocción del langostino depende casi exclusivamente del camarón y langostino tropical y, más concretamente, de la especie *Penaeus*.
- El mercado francés del langostino cocido es de 70.000 toneladas, de las cuales el 90% corresponden al langostino blanco (*Penaeus vannamei*).
- El comercio del langostino cocido y refrigerado se produce sobre todo entre Estados Miembros vecinos, pero es muy limitado en comparación con el comercio del langostino congelado.
- Francia es el principal importador de langostino *Penaeus* de Europa, con cerca de 77.000 toneladas importadas en 2015, y la UE importa aproximadamente el 7% de la producción total mundial de la especie *Penaeus*. Sólo una pequeña parte de las importaciones se venden directamente congeladas.
- En 2015, Ecuador (41%) y la India (12%) representaron más de la mitad del volumen de importación a Francia. Les sigue Madagascar, principalmente con *Penaeus monodon* (langostino jumbo), que representa el 6% de las importaciones. Las importaciones intracomunitarias fueron responsables del 16% del volumen de importación.
- El mercado francés del camarón y langostino tropical incluye una amplia gama de productos segmentados por varios parámetros (especie, talla, origen, presentación y conservación), pero el principal mercado sigue siendo el de *Penaeus vannamei*, que se comercializa a granel en los mostradores de pescado fresco de las grandes superficies y, en menor medida, en las pescaderías. Sin embargo, la demanda de productos preenvasados, elaborados y preparados, así como de productos certificados, ha experimentado recientemente un aumento significativo.
- El comercio mundial del camarón y langostino tropical es un mercado caracterizado por una demanda creciente y recientemente ha vuelto a depender en gran medida de las importaciones chinas. No obstante, en Francia, el consumo en los hogares de langostino cocido depende mucho de la evolución de los precios. La consecuencia es que la industria del langostino cocido puede verse sometida a contextos muy muy difíciles de un año para otro, con márgenes relativamente bajos y alta dependencia de los precios de importación.
- En cuanto a la estructura de precios en la cadena de suministro:
  - Dado que el valor añadido del procesado es bastante bajo (sólo cocción), los márgenes son limitados y dependen totalmente de la evolución de los precios de las materias primas (precios de importación).
  - En Francia, la fase de cocción representa solo un 10% del precio de venta.

## 0 RECORDATORIO SOBRE LA TAREA– Alcance y contenido

### 0.1 Alcance del caso práctico

#### Recordatorio

La siguiente tabla describe el alcance de este caso práctico, cuyo fin es analizar la transmisión de precios y la distribución del valor a lo largo de la cadena de suministro francesa del langostino blanco cocido (*Penaeus vannamei*).

Producto	Origen	Características	Mercado y factores condicionantes de los precios
Langostino blanco ( <i>Penaeus vannamei</i> ) cocido y refrigerado)	Acuicultura	<p>Incremento de la producción desde 1990</p> <p>Demanda creciente del mercado, especialmente de China</p> <p>Epidemia de las manchas blancas en 2011-2013, aumento del precio en 2015</p> <p>A menudo se utiliza como un producto de reclamo en grandes centros</p>	<p>Equilibrio entre la oferta y la demanda (estabilidad del mercado)</p> <p>Talla, presentación, certificación</p> <p>Precio de otros langostinos cocidos</p>

Los elementos clave del análisis se centrarán en:

Especie – productos	Principal Estado Miembro (foco)	Otros Estados Miembros (resumen)
Langostino blanco ( <i>Penaeus vannamei</i> ), entero, cocido y refrigerado	Francia	España, Alemania, Reino Unido

### 0.2 Contenido del documento

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

- Una descripción del producto;
- Los mercados comunitarios más relevantes para el langostino *Penaeus* cocido, con especial énfasis en los mercados francés, español, alemán y del Reino Unido;
- Un análisis de la transmisión de precios a lo largo de la cadena de suministro en Francia.

# 1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

## 1.1 Características biológicas y comerciales

El caso práctico se centra en el camarón y langostino tropical cocido que se vende refrigerado, más concretamente en las especies más producidas y vendidas: el género *Penaeus*. No obstante, el análisis de la transmisión de precios se centra en el langostino blanco (*Penaeus vannamei*), el langostino más consumido en Francia y en Europa.

### Producto del caso práctico

**Nombre:** langostino blanco (*Penaeus vannamei*)

**Código alfa 3 de la FAO:** PNV

**Presentación:** Cocido y refrigerado

**Talla comercial:**

Número de piezas en 1 kg, principales tallas: 20/30, 30/40, 30/50, 40/60, 60/80, 80/100.

### Parámetros biológicos

Parámetro	Características
Temperatura	>20°C
Hábitat	Hábitats marinos tropicales: estuarios costeros, lagunas o zonas de manglares
Enfermedades en el cultivo	Manchas Blancas (WSD); Síndrome de Taura (TS); Virus de la Necrosis Hipodérmica y Hematopoeítica Infecciosa (IHHNV), causando el Síndrome de la Deformidad del Rostro (RDS); Necrosis de la Glándula Media Baculoviral (BMN); Vibriosis (bacteria);
Desarrollo	4-5 meses
Dieta en estado salvaje	Larvas: fitoplancton y zooplancton y más tarde detritos bentónicos, gusanos, bivalvos y crustáceos.
Dieta en cultivo	Fase juvenil: alimentos vivos y más tarde alimentación baja en proteínas
Fase juvenil	30 días
Fase de crecimiento	3-6 meses
Ubicación en la naturaleza	Costa del Pacífico Oriental Tropical, desde Sonora, México, en el norte, a lo largo de América Central y del Sur y al sur en Tumbes, en Perú.
Cultivo	China, Tailandia, Indonesia, Brasil, Ecuador, México, Venezuela, Honduras, Guatemala, Nicaragua, Belice, Vietnam, Malasia, Taiwán P.C., Islas del Pacífico, Perú, Colombia, Costa Rica, Panamá, El Salvador, Estados Unidos de América, India, Filipinas, Camboya, Surinam, San Cristóbal, Jamaica, Cuba, República Dominicana, Bahamas.
Sistemas de cultivo	Estanques/lagunas, tanques: extensiva (extensiva, semi-extensiva, intensiva, súper-intensiva)

Figura 1 - Principales productores de *Penaeus vannamei* en el mundo



Fuente: FAO

### Códigos relacionados

El langostino blanco no se diferencia en la nomenclatura combinada. Los códigos existentes hacen referencia a la especie *Penaeus* en el caso de los productos congelados y a todos los camarones y langostinos que no sean *Pandalidae* y *Crangon* en el caso de los productos refrigerados:

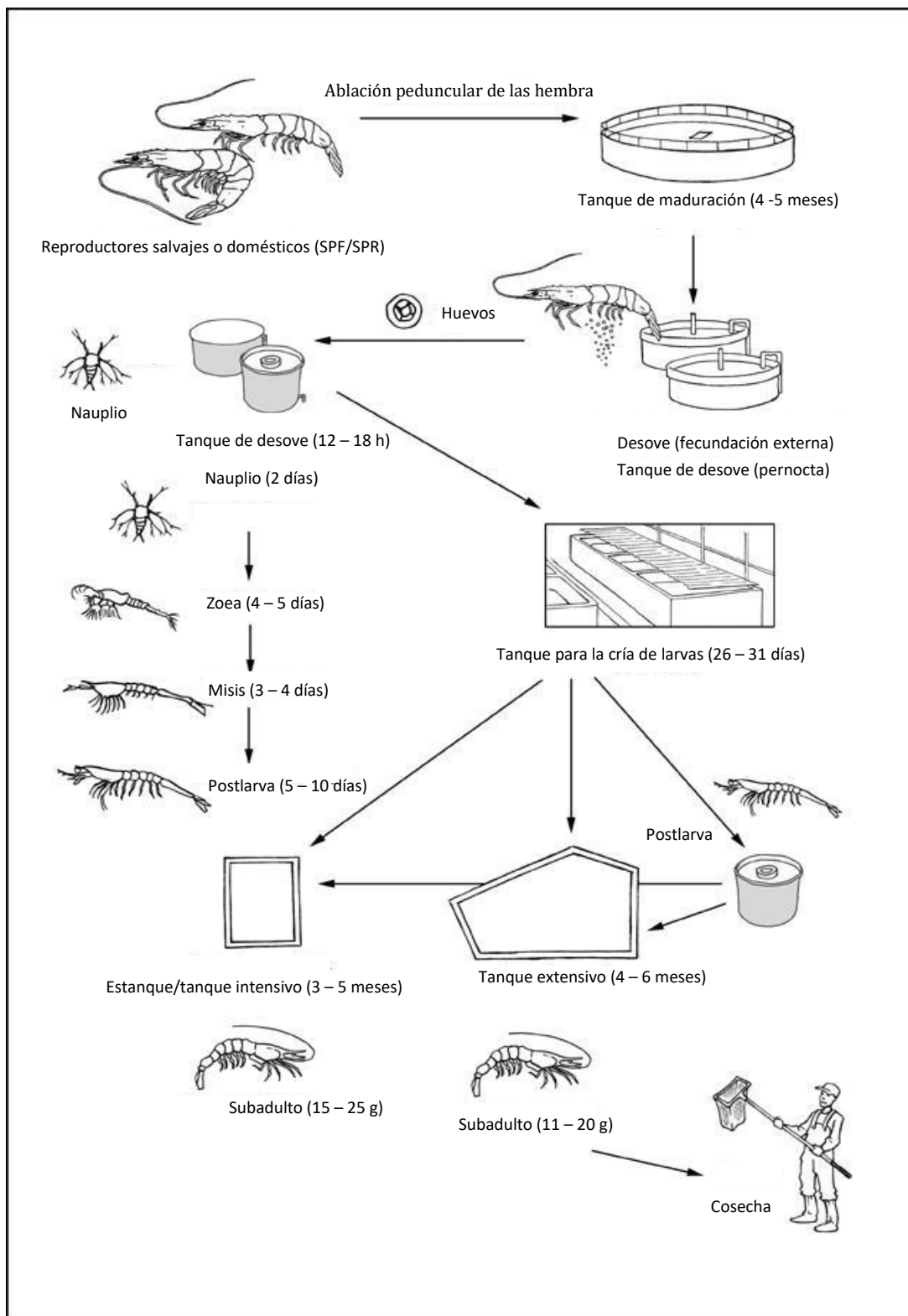
- **Langostino *Penaeus* spp. congelado:** langostino congelado del género “*Penaeus*”, incluso con caparazón, incl. langostino sin pelar, cocido al vapor o en agua hirviendo (excl. ahumado)
  - Código NC 03 06 17 92: desde 2012
  - Código NC 03 06 13 50: entre 2005 y 2012

En el caso del langostino fresco y refrigerado, la especie *Penaeus* ni siquiera se menciona. El código NC relacionado hace referencia a todas las especies de camarón y langostino (no se incluye el camarón y langostino de agua fría).

- **Langostino cocido y refrigerado:** langostino y gamba, incluso con caparazón, incl. langostino y gamba sin pelar, cocidos al vapor o en agua hirviendo (excl. ahumados, congelados y “*pandalidae*” y “*Crangon*”)
  - Código NC 03 06 27 99: desde 2012
  - Código NC 03 06 23 90: entre 2005 y 2012 incluye el langostino fresco y vivo: langostino y gamba, con caparazón o no, vivo, fresco, refrigerado, seco, salado o en salmuera, incl. langostino sin pelar, cocido al vapor o en agua hirviendo (excl. “*Pandalidae*” y “*Crangon*”).

## 1.2 Ciclo de Producción del *Penaeus vannamei*

Figura 2 – Ciclo de producción del *Penaeus vannamei*

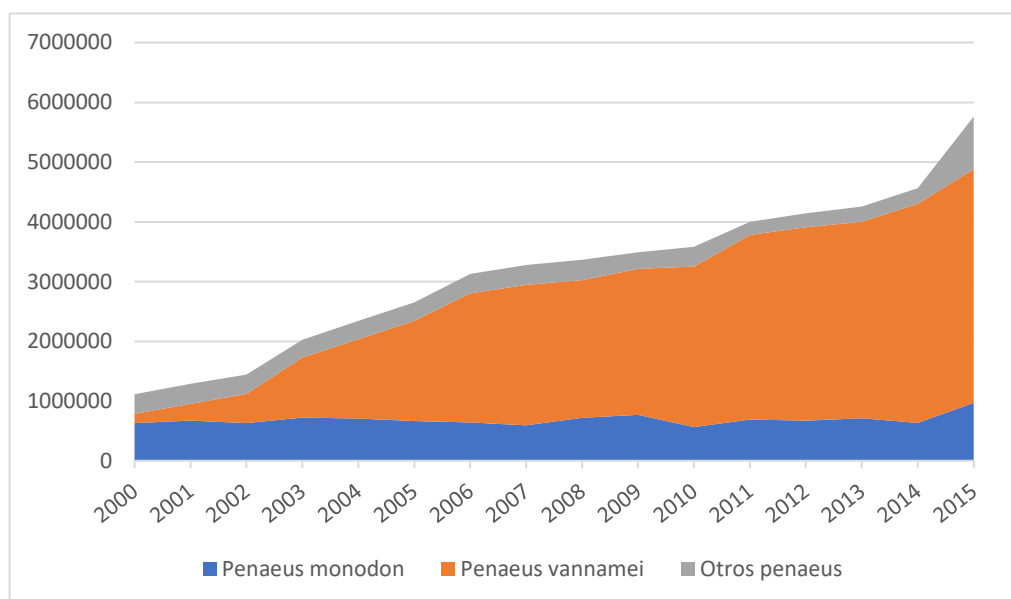


Fuente: FAO

### 1.3 Producción y disponibilidad del langostino *Penaeus vannamei*

La mayoría de las especies de langostino de acuicultura se incluyen dentro del género *Penaeus*. Las dos principales especies producidas son *P. vannamei* y *P. monodon*. Desde principios de la década de los 2000, concretamente debido a los menores costes de producción y al mejor control de las enfermedades, los países asiáticos comenzaron a desarrollar progresivamente la producción de *vannamei* en lugar de la de *monodon*, que se ha mantenido bastante estable desde entonces (+0,6% desde 2000 hasta 2014, con una media de 650.000 toneladas), aunque se registró un importante aumento en 2015 (+53% en comparación con 2014, alcanzando 970.000 toneladas). Así, de 2000 a 2015, la producción de *vannamei* experimentó un enorme incremento en volumen, llegando a ser, con diferencia, la principal especie de langostino cultivado. *P. vannamei*, que representó el 14% de la producción mundial de la especie *Penaeus* en el año 2000, representó el 68% en 2015.

**Figura 3 - Producción mundial de la especie de langostino *Penaeus* (toneladas)**



Fuente: Estadísticas FAO

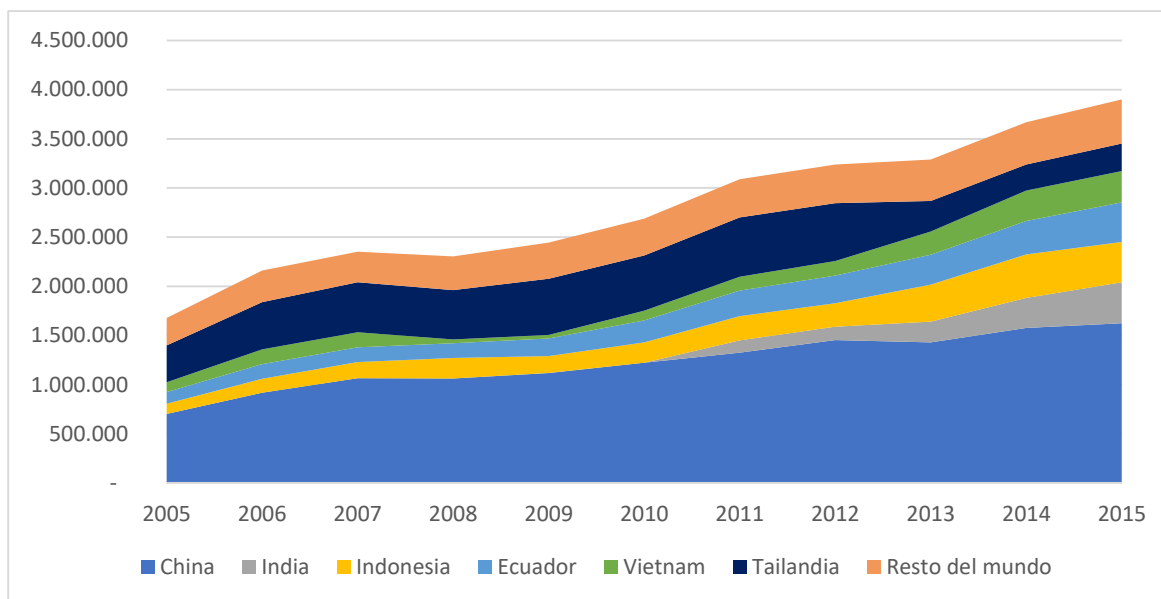
Las estadísticas de la FAO muestran que la producción total de *P. vannamei* cultivado aumentó de forma constante de 8.000 toneladas en 1980 a 194.000 toneladas en 1998. Tras un ligero descenso en 1999 y un descenso más significativo en el año 2000, debido a la llegada del WSSV (manchas blancas) a América Latina, los datos de la FAO muestran un rápido incremento en la producción a más de 3.912.000 toneladas en 2015, debido a la reciente y rápida propagación de la especie a Asia.<sup>1</sup>

Las estadísticas de producción mundial aún no están disponibles para 2015 y 2016, pero otras fuentes mencionan una tendencia descendente en el año 2016 para los volúmenes de producción de la mayoría de los países productores de Asia, debido tanto a problemas sanitarios como climáticos, especialmente en China, Indonesia, Vietnam y el sur de la India. Tailandia es la única que ha registrado un incremento de la producción en 2016. Esa tendencia descendente ha dado lugar a precios más altos en los mercados mundiales.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Penaeus\\_vannamei/en](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Penaeus_vannamei/en)

<sup>2</sup> <http://www.franceagrimer.fr/content/download/49660/476351/file/NCO-NOT-MER-2017-02-01.pdf>



**Figura 4 - Producción mundial de *Penaeus vannamei* (toneladas)**

Fuente: Estadísticas FAO

En 2015, los principales países productores fueron China (1.625.000 toneladas), la India (416.000 toneladas), Indonesia (410.000 toneladas), Ecuador (403.000 toneladas), Vietnam (318.000 toneladas) y Tailandia (280.000 toneladas). Las principales tendencias recientes consisten en un fuerte incremento de la producción en la India y en Vietnam desde 2009 hasta 2014 y una considerable disminución en Tailandia durante el mismo periodo (-51%).

**Tabla 1 – Producción mundial de *Penaeus vannamei* (toneladas)**

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
China	702.484	918.337	1.065.644	1.062.765	1.118.142	1.223.277	1.325.549	1.453.241	1.429.929	1.576.893	1.624.643
India	-	-	-	-	1.730	-	125.000	136.300	211.200	305.251	416.347
Indonesia	103.874	141.649	164.466	208.648	170.969	206.578	246.420	238.663	376.189	442.379	409.899
Ecuador	118.500	149.200	150.000	150.000	179.100	223.313	260.000	281.100	304.000	340.000	403.000
Vietnam	100.000	150.000	153.000	38.600	36.000	99.285	140.466	148.023	236.242	309.543	318.302
Tailandia	374.487	480.061	508.446	501.394	571.189	561.075	603.227	588.370	310.705	264.709	280.070
México	90.008	112.495	111.787	130.201	125.778	104.612	109.816	100.320	120.585	86.973	139.198
Brasil	63.134	65.000	65.000	70.251	65.188	69.422	69.266	75.000	64.669	65.018	69.860
Malasia	-	-	-	-	52.927	69.084	60.322	48.992	45.474	57.181	48.284
Honduras	20.873	26.956	26.333	26.586	14.626	11.054	30.295	31.936	49.427	45.500	25.000
Mundo	1.678.409	2.161.008	2.352.245	2.304.558	2.444.776	2.688.232	3.089.293	3.238.380	3.289.318	3.668.682	3.900.615

Fuente: FAO

## 2 EL MERCADO COMUNITARIO PARA EL LANGOSTINO COCIDO

### 2.1 Estructura del mercado comunitario

#### 2.1.1 Mercado aparente por Estado Miembro

La principal característica del mercado comunitario del camarón y langostino tropical es la total dependencia de las importaciones, principalmente de las de Centroamérica, Sudamérica y Asia. El langostino se importa crudo y congelado para su posterior cocción cerca de las zonas de consumo. Solamente un porcentaje limitado de las importaciones se vende crudo y congelado y, muy pocas veces, cocido y congelado. El comercio del langostino cocido y refrigerado se produce especialmente entre Estados Miembros vecinos, pero es muy limitado en comparación con el comercio del langostino congelado. Una de las razones es el escaso tiempo de consumo que tiene una vez cocido y refrigerado.

El mercado aparente comunitario para el *Penaeus* spp. congelado fue de 258.000 toneladas en 2015. Los dos primeros mercados, Francia y España, son los responsables del 53% del consumo aparente de la UE. Los siguientes mercados principales son Italia, el Reino Unido, Alemania, los Países Bajos, Portugal y Bélgica.

El comercio extracomunitario es todavía limitado: 1.910 toneladas exportadas a terceros países en 2015, mientras que las importaciones totales llegaron prácticamente a las 260.000 toneladas.

**Tabla 2 - Mercado aparente de *Penaeus* congelado por Estado Miembro en 2015 (en toneladas)**

(toneladas)	Importaciones	Exportaciones	Mercado aparente
FRANCIA	77.158	6.445	70.713
ESPAÑA	66.157	15.726	50.431
ITALIA	28615	424	28.191
REINO UNIDO	27.127	1.304	25.824
ALEMANIA	25.937	7.687	18.250
PAÍSES BAJOS	30.422	20.686	9.737
PORTUGAL	9.718	1.459	8.259
BÉLGICA	25.612	18.188	7.425

Fuente: COMEXT

El comercio del langostino cocido y refrigerado<sup>3</sup> es muy limitado y hace referencia casi exclusivamente al comercio intracomunitario. El déficit comercial extracomunitario fue de 104 toneladas en 2015, con unas 200 toneladas importadas y 100 toneladas exportadas. Portugal y Alemania presentan el mayor déficit comercial de langostino cocido y refrigerado con 1800 y 1600 toneladas respectivamente.

<sup>3</sup> El código NC 03 06 27 99, correspondiente al langostino cocido y refrigerado, no incluye el camarón y langostino de agua fría ni el camarón *Crangon*, por lo que se supone que incluye la mayoría de camarones y langostinos tropicales cocidos, especialmente el langostino *Penaeus*.

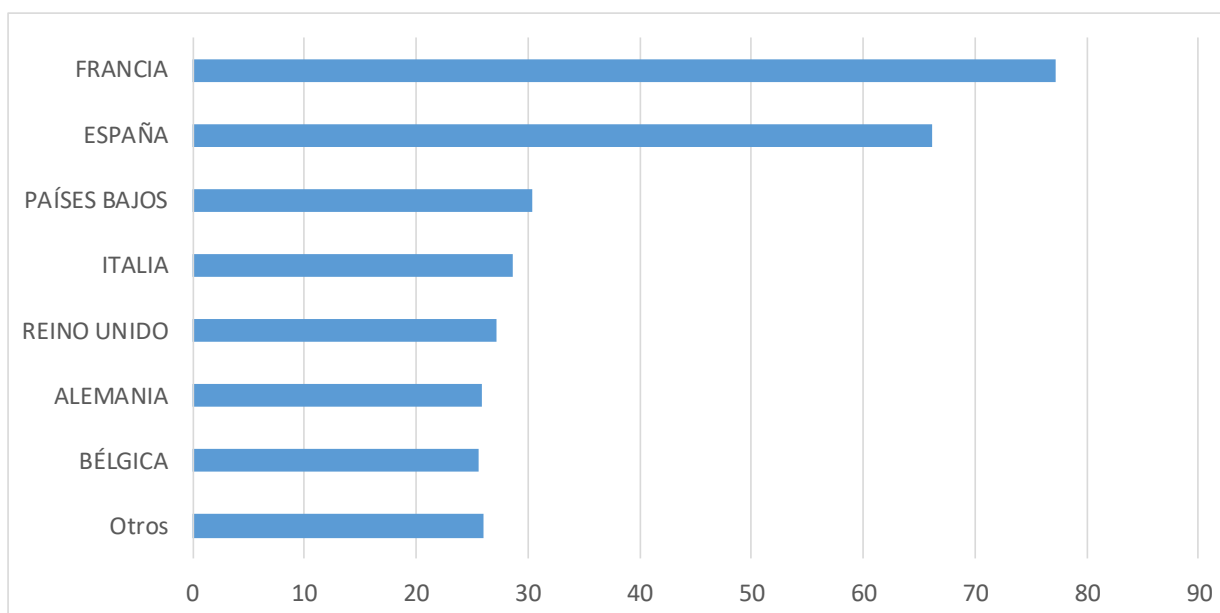
**Tabla 3 – Balanza comercial para el langostino cocido y refrigerado por Estado Miembro en 2015 (en toneladas), excluyendo las especies *Pandalidae* y *Crangon spp.***

(toneladas)	Importaciones	Exportaciones	Déficit comercial
PORTUGAL	1.814	210	1.604
ALEMANIA	1.627	52	1.575
ITALIA	279	50	229
ESPAÑA	327	115	213

Fuente: COMEXT

### 2.1.2 Importaciones

Los principales importadores de langostino *Penaeus* congelado de los 28 países de la UE son Francia y España (con 77.000 y 66.000 toneladas respectivamente) y, en menor medida, los Países Bajos, Italia, el Reino Unido, Alemania y Bélgica (todos ellos con unas cantidades de entre 25.000 y 30.000 toneladas importadas).

**Figure 5 – *Penaeus* congelado: volumen de las importaciones por Estado Miembro de la UE-28 en 2015 (1000 toneladas)**

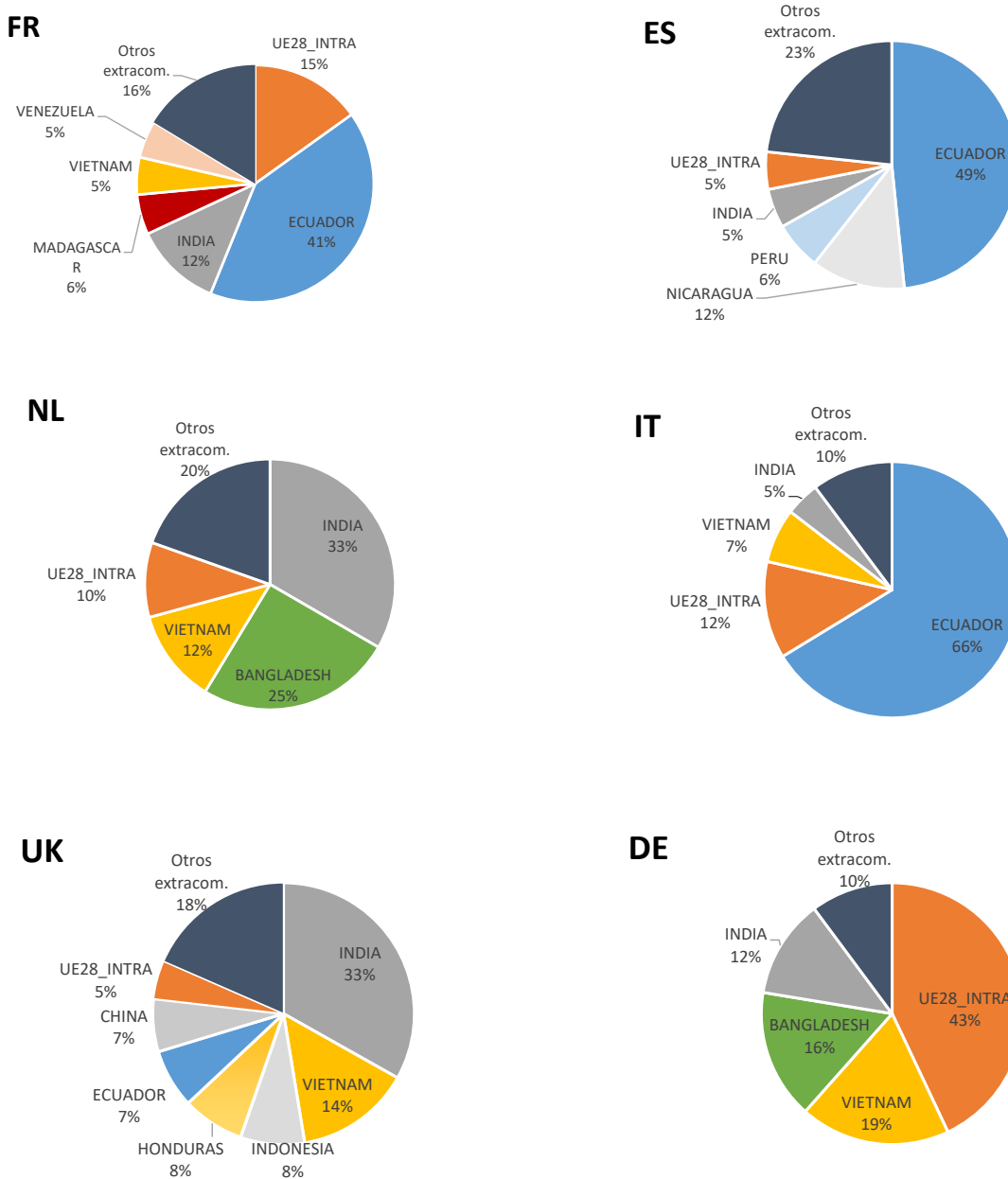
Fuente: COMEXT

El siguiente apartado muestra un desglose de acuerdo con los diferentes orígenes de las importaciones en los principales Estados Miembros (2015):

- En **Francia**, Ecuador (41%) y la India (12%) fueron responsables de más de la mitad del volumen de las importaciones. Les sigue Madagascar, principalmente con *Penaeus monodon* (langostino jumbo) con un 6% de las importaciones. Las importaciones intracomunitarias registraron el 16% del volumen de las importaciones.
- En **España**, casi la mitad de las importaciones proceden de Ecuador. Los países de Centroamérica y Sudamérica se encuentran muy presentes en las importaciones, en comparación con otros mercados principales: Nicaragua (12%), Perú (6%), Venezuela (3%), Honduras (4%). Por esta razón, las importaciones intracomunitarias son relativamente limitadas: un 5% de las importaciones totales.

- En los **Países Bajos**, el sudeste asiático fue responsable del 75% del volumen de las importaciones. Le sigue Ecuador con solamente un 6% y las importaciones intracomunitarias, con un 10%.
- En **Italia**, Ecuador fue responsable de dos tercios del volumen total de importación. Las importaciones intracomunitarias alcanzaron un 12% del volumen total de las importaciones.
- En **Alemania**, el sudeste asiático fue responsable de más del 75% del volumen de las importaciones; llama la atención que la dependencia de las importaciones intracomunitarias es considerablemente alta, en comparación con la de otros Estados Miembros (43%).

Figura 6 – Desglose de las importaciones de *Penaeus* congelado por origen (2015)



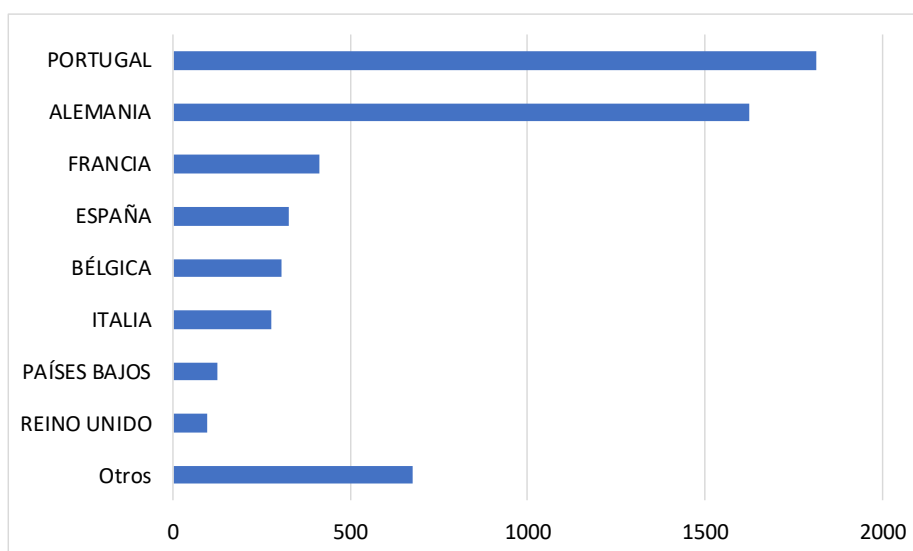
Fuente: COMEXT

En cuanto al langostino cocido y refrigerado, las importaciones son más bien limitadas, excepto en Portugal y Alemania:

- Portugal importó casi 1.800 toneladas de langostino refrigerado, el 98% desde España.
- Alemania importó más de 1.600 toneladas, casi exclusivamente de otros Estados Miembros de la UE, de las cuales el 49% procedieron de los Países Bajos y el 35% del Reino Unido.

En otros Estados Miembros, las importaciones de langostino refrigerado se situaron por debajo de las 500 toneladas.

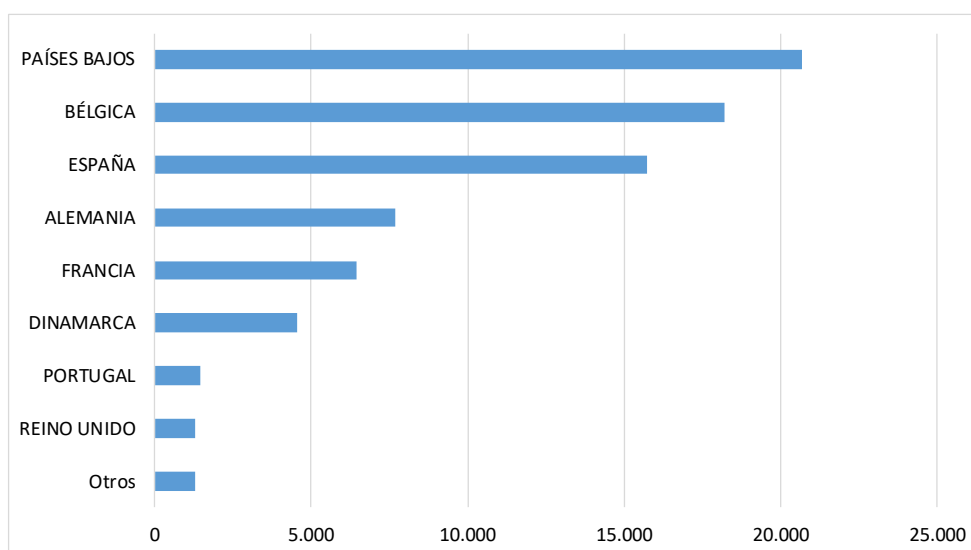
**Figura 7 – Langostino refrigerado: volumen de importación por Estado Miembro de la UE-28 en 2015 (toneladas)**



### 2.1.3 Exportaciones

Los principales exportadores de langostino de la UE-28 son los Países Bajos (con 20.686 toneladas), Bélgica (18.188 toneladas) y España (15.726 toneladas) y, en menor medida, Alemania (7.687 toneladas) y Francia (con 6.445 toneladas).

**Figura 8 –*Penaeus* congelado: volumen de las exportaciones por Estado Miembro de la UE -28 en 2015 (toneladas)**



Fuente: COMEXT

El desglose de los diferentes destinos de las exportaciones por Estados Miembros (2015) muestra que las exportaciones de langostino *Penaeus* se centran casi exclusivamente en el comercio intracomunitario. Se muestra en el siguiente apartado:

Los **Países Bajos** exportaron 20.686 toneladas de *Penaeus* congelado, de las cuales un 37% se dirigieron a Alemania, un 24% a Bélgica y un 15% a Francia. Las exportaciones extracomunitarias solo representan un 1% del total de las exportaciones holandesas.

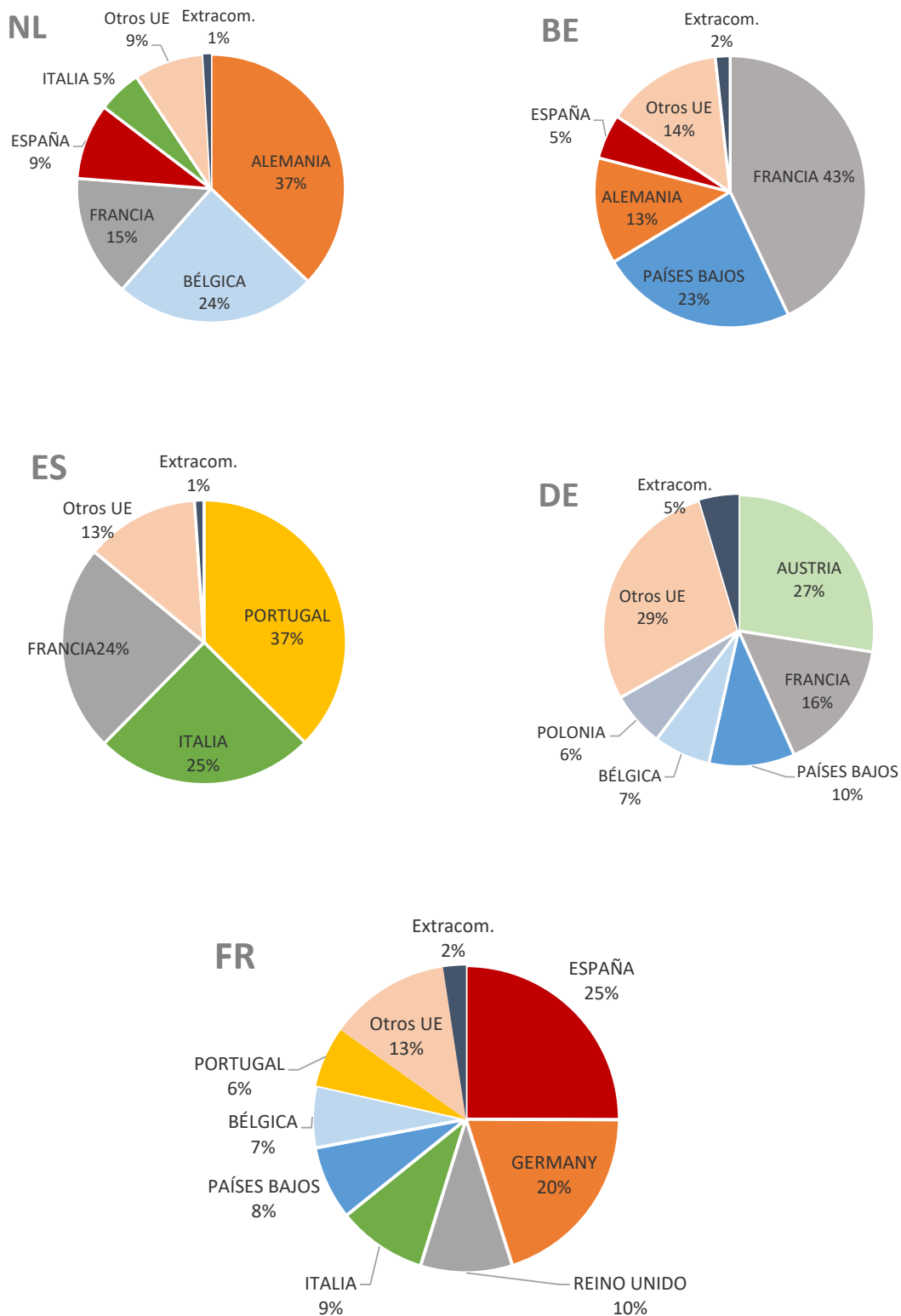
**Bélgica** exportó 18.188 toneladas de langostino *Penaeus* congelado, de las cuales un 43% se dirigieron a Francia, un 23% a los Países Bajos y un 13% a Alemania. Las exportaciones extracomunitarias solamente representan el 2% del total de las exportaciones belgas.

**España** exportó 15.726 toneladas de langostino *Penaeus* congelado, de las cuales un 37% se dirigieron a Portugal, un 25% a Italia y un 24% a Francia. Las exportaciones extracomunitarias solamente representan un 1% del total de las exportaciones españolas.

**Alemania** exportó 7.687 toneladas de langostino *Penaeus* congelado, de las cuales un 27% se dirigieron a Austria, un 16% a Francia y un 10% a los Países Bajos. Las exportaciones extracomunitarias solamente representan un 5 % del total de las exportaciones alemanas.

**Francia** exportó 6.445 toneladas de langostino *Penaeus* congelado, de las cuales un 25% se dirigieron a España, un 20% a Alemania y un 10% al Reino Unido. Las exportaciones extracomunitarias solamente representan un 2% del total de las exportaciones francesas.

Figura 9 - Desglose de las exportaciones de *Penaeus* congelado por origen (2015)

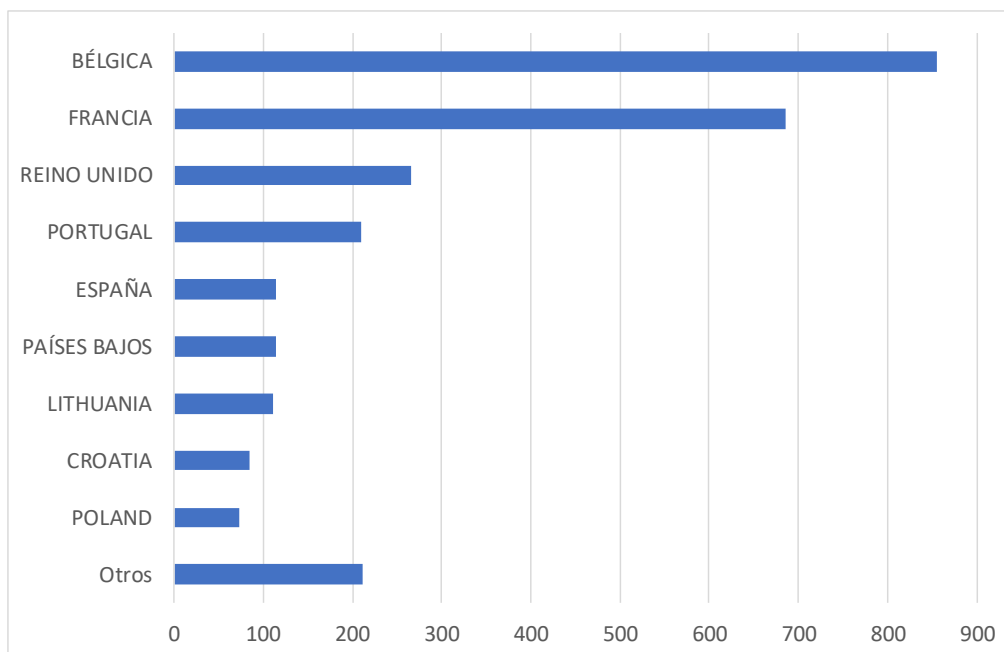


Fuente: COMEXT

En cuanto al langostino cocido y refrigerado, las exportaciones en 2015 fueron más bien limitadas (por debajo de las 900 toneladas). Los principales exportadores fueron:

- Bélgica (855 toneladas), que exportó principalmente a Francia (34%), Alemania (29%), los Países Bajos (18%) y el Reino Unido (16%).
- Francia (686 toneladas), que exportó principalmente a Bélgica (46%), los Países Bajos (11%) y Alemania (11%).

**Figura 10 – Langostino cocido y refrigerado: volumen de las exportaciones por Estado Miembro de la UE-28 en 2015 (en toneladas)**



Fuente: COMEXT



## 2.2 Segmentación del mercado

Existen diferentes tipos de segmentos dentro del mercado del langostino cocido, y se basan en:

- Categoría de tamaño;
- Presentación y conservación;
- Certificación.

### 2.2.1 Segmentación por tamaño

El langostino *Penaeus*, y especialmente el *P. vannamei*, se puede encontrar al por menor en una gran gama de tamaños, que se establece por número de langostinos contenidos en 1 kg:

- Entero: 10-20; 20-30; 50-60; 60-70; 60-80; 70-80; 80-100; 100-120; 120-150;
- Sin cabeza (rendimiento 65%), pelado (rendimiento 80-85%): 31-35, 36-40, 41-50, 51-60, 61-70, 71-90, 91-110.

El tamaño más común del *vannamei* que se encuentra en grandes centros es de 60-80, pero evaluar el desglose por tamaños del mercado es muy difícil, ya que no se registra (cuando se vende a granel) y puesto que este desglose cambia dependiendo de la evolución de los precios de importación. De hecho, el volumen de consumo del langostino cocido y refrigerado depende en gran medida del precio de venta, y el reciente aumento de los precios de venta de 0,30 a 0,50 EUR/kg dio lugar a un fuerte descenso del consumo en los hogares. Por ejemplo, se considera que la disposición a pagar por *vannamei* cocidos “pequeños” oscila entre 3 y 5 euros por una caja de langostinos (peso medio de la caja: 200-300 g). En consecuencia, los vendedores a gran escala no pueden aplicar de forma proporcional las fluctuaciones de los precios de importación a los precios de venta, y suelen elegir langostinos de menor tamaño cuando los precios son altos, para poder mantener los niveles de compra. Otra estrategia utilizada por los distribuidores para mantener los precios próximos a lo que los consumidores están dispuestos a pagar consiste en vender el langostino a través de ofertas especiales. Según los agentes implicados, el 80% del *vannamei* cocido y refrigerado se vende a través de ofertas especiales.

### 2.2.2 Segmentación por presentación/conservación

El mercado francés del langostino está segmentado por presentación y conservación:

- **Cocido y refrigerado/congelado**

La mayoría del langostino se vende cocido y refrigerado. Según expertos de la industria alimentaria, en 2015, casi todos los productos de langostino, entre 50.000 y 60.000 toneladas (70%), se comercializaron cocidos y refrigerados, y entre 25.000 y 30.000 toneladas (30%), se vendieron congelados. Hasta ahora, los distribuidores a gran escala no prestaban mucha atención al atractivo de los mostradores de congelado. Sin embargo, los precios y la calidad de los productos (especialmente del langostino crudo) pueden ser muy atractivos. Los expertos consideran que el mercado del langostino congelado puede aumentar en el futuro, pero necesita realizar grandes esfuerzos en lo que se refiere a estrategias de márketing.

- **A granel/empaquetado**

A pesar de un ligero descenso en los últimos 3 años, la venta a granel sigue siendo la principal presentación del *vannamei* cocido y refrigerado. Según Kantar Worldpanel para France AgriMer, en 2015, de las 32.000 toneladas de langostino cocido comprado en los hogares, 25.000 toneladas (78%) procedieron de los mostradores de pescaderías y 7.000 toneladas (22%) se compraron en cajas.

- **Entero/sin cabeza/pelado/preparado**

La mayoría del camarón y langostino tropical se sigue comercializando entero, pero los nuevos hábitos de consumo y la demanda de productos fáciles de cocinar y precocinados, así como nuevas estrategias de procesado de valor añadido (a menudo subcontratadas a países en desarrollo) para poder hacer frente al incremento de los precios de las importaciones, han comenzado a cambiar la oferta minorista. La compra de langostino cocido y refrigerado, sin cabeza y pelado, y de langostino marinado, ha aumentado en los últimos años.

### 2.2.3 Segmentación por certificación

El sector del cultivo del langostino, especialmente en Asia, ha recibido comentarios negativos por parte de los medios de comunicación europeos en los últimos años. La acuicultura ha sido criticada por su impacto negativo sobre las comunidades y el medioambiente, como el trabajo infantil y la contaminación de aguas subterráneas y suelo agrícola. En este contexto la preocupación de los consumidores sobre el potencial impacto negativo social y medioambiental del cultivo del langostino está aumentando. Así, los compradores europeos buscan proveedores de langostino capaces de demostrar la sostenibilidad y la responsabilidad de los productos que compran.

Mientras los mercados ecológicos y de comercio justo se basan en una serie de requisitos de certificación, en los últimos años, las certificaciones de sostenibilidad también se han vuelto habituales en el mercado. Esto sucede especialmente en el caso de las grandes cadenas de supermercados del norte y oeste de Europa. Actualmente, los certificados más solicitados son los del Global G.A.P. y el Aquaculture Stewardship Council (ASC). Estos certificados son la respuesta a la creciente preocupación por la seguridad alimentaria, sostenibilidad y abastecimiento responsable.

En los últimos años, la producción ecológica y ecoetiquetada de langostino ha comenzado en todas las grandes regiones productoras (Madagascar, Vietnam, Honduras, Ecuador, etc.).

El primer ejemplo ha sido el *Penaeus monodon* de Madagascar, el primer langostino ecológico Label Rouge<sup>4</sup>, vendido históricamente en el mercado francés.

Las importaciones de productos pesqueros ecológicos de fuera de Europa consisten básicamente en langostino, pero también incluyen pequeños volúmenes de tilapia y panga ecológicos. Mientras que el langostino *vannamei* ecológico procede en su mayoría de Ecuador, el monodon ecológico se cultiva en varios países (Bangladesh, Madagascar, India, Indonesia y Vietnam). Según los expertos entrevistados, Francia importa casi 2000 toneladas de langostino ecológico, de las cuales un 60% provienen de Madagascar.

La disponibilidad de langostino certificado por ASC en Europa ha crecido con rapidez últimamente. Comenzó a comercializarse en el mercado escandinavo a finales de 2014, y otros países del norte y oeste de Europa siguieron su ejemplo en 2015. A nivel mundial, en los últimos años, muchas piscifactorías de langostino han obtenido la certificación de ASC, entre las que destacan las de Belice, Honduras y Bangladesh.

---

<sup>4</sup> Conocida etiqueta de calidad francesa.

## 2.3 El mercado francés

El mercado francés es el principal mercado comunitario para el langostino blanco cocido, que se adquiere principalmente a granel en los supermercados. Según las entrevistas realizadas a los agentes implicados en la industria del langostino cocido, no existe ningún sustituto adecuado para este producto, puesto que el langostino cocido se considera un producto que se consume cuando surge la oportunidad (cuando los precios son bajos) y no por necesidad o por hábito de forma regular. Sin embargo, en lo que se refiere al producto pelado o ya preparado, el sustituto del *vannamei* podría ser el camarón y langostino de agua fría (*Pandalus borealis*). Otras especies de camarón y langostino tropical (especialmente el langostino jumbo: *Penaeus monodon*) o la cigala no se pueden considerar sustitutos, ya que los precios son mucho más elevados.

### 2.3.1 Balanza de suministro

Dado que el código aduanero del langostino *Penaeus* (congelado o refrigerado) incluye varias especies, es difícil fijar de manera exacta la balanza de suministro francesa para el langostino *vannamei*. Así, el siguiente apartado se basa tanto en los datos de COMEXT como en entrevistas con representantes y expertos del sector culinario.

El consumo aparente de *Penaeus* congelado en Francia fue de aproximadamente 70.000 toneladas en 2015, de las cuales un 90% eran *P. vannamei*, y un 10%, *P. monodon*. De todo este consumo, 50.000 toneladas fueron productos cocidos y refrigerados, y unas 20.000 toneladas se vendieron congeladas.

No obstante, los datos del consumo en los hogares indicaron que en 2015 el consumo en los hogares de langostino cocido y refrigerado fue de solamente 32.000 toneladas, de las cuales 25.000 se compraron a granel y 7.000 en caja. El sector de la restauración solamente es responsable de 1.500 toneladas de langostino cocido y refrigerado (según Kantar Worldpanel para FranceAgriMer). Pero es posible que los datos declarados subestimen el consumo francés real de langostino cocido y refrigerado, ya que se basa sobre todo en la compra en grandes centros, mientras que una parte importante de los productos pesqueros se venden en pescaderías y plazas.

**Figura 11 – Balanza de suministro del langostino *Penaeus* en Francia (2015)**



Fuente: COMEXT, Adepale (A3C)

En los últimos diez años, el consumo aparente francés del langostino *Penaeus* aumentó de 2005 a 2010 (+70%) hasta las 76.000 toneladas, fluctuó entre 70.000 y 76.000 toneladas de 2010 a 2013 y desde entonces se ha mantenido estable en torno a 70.000 toneladas.

**Tabla 4 – Balanza de suministro de langostino *Penaeus* congelado en Francia entre 2005 y 2015**

Toneladas	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Importaciones	55.018	71.703	73.406	75.544	76.158	83.161	76.997	81.198	78.209	76.112	77.152
Exportaciones	10.430	9.096	10.443	8.034	7.203	7.363	7.001	5.000	6.540	5.735	6.444
Consumo aparente	44.588	62.607	62.963	67.510	68.955	75.798	69.996	76.198	71.669	70.377	70.708

Fuente: EUMOFA, FAO

Como se mencionó previamente, el mercado del langostino cocido y refrigerado ha sido muy limitado, con menos de 1.000 toneladas entre 2012 y 2015. En este periodo, las importaciones descendieron (-36%) y las exportaciones aumentaron (+44%).

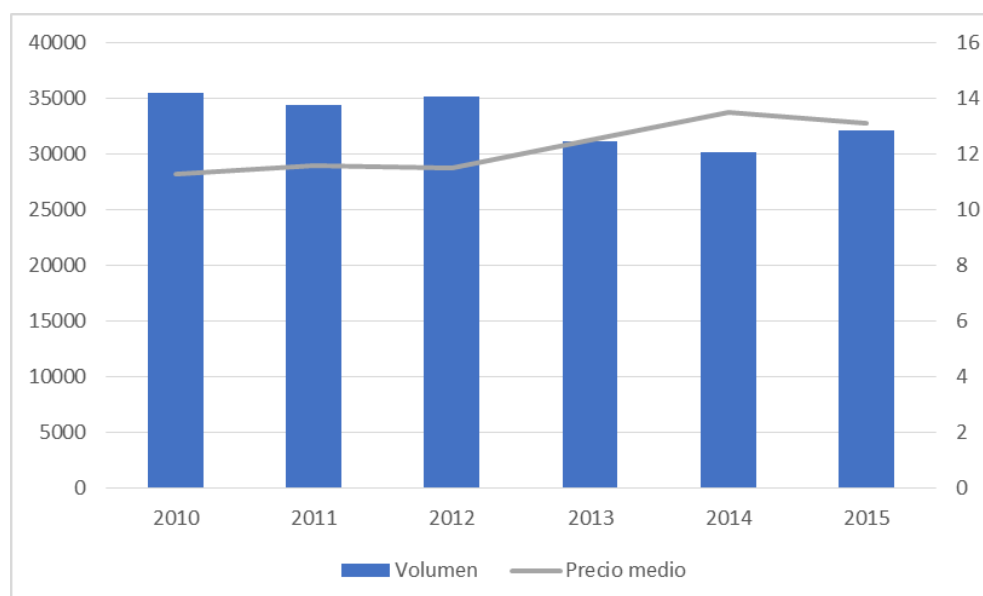
**Tabla 5 – Balanza de suministro del langostino cocido y refrigerado en Francia entre 2012 y 2015<sup>5</sup>**

Toneladas	2012	2013	2014	2015
Importaciones	652	648	462	414
Exportaciones	475	682	553	686
Balanza	177	-34	-91	-272

Fuente: COMEXT

### 2.3.2 Consumo en los hogares y precio al consumidor

Según Kantar Worldpanel para FranceAgriMer, el consumo en los hogares de langostino cocido y refrigerado fluctuó entre 2010 y 2015. De 2010 a 2012, se mantuvo relativamente estable, y alcanzó prácticamente las 32.000 toneladas, con un precio medio de 12,00 EUR/kg. De 2012 a 2014, el precio medio aumentó de 11,50 EUR/kg a 13,50 EUR/kg (+17%). Mientras tanto, el volumen de consumo pasó de 35.000 toneladas a 30.000 toneladas (-14%). En 2015, el precio medio de compra bajó hasta los 13,10 EUR/kg (-3%), y el volumen de compra aumentó hasta las 32.000 toneladas (+7%).

**Figura 12: Compra en los hogares de langostino cocido y refrigerado (2015)**

Fuente: KANTAR Worldpanel para France Agrimer

<sup>5</sup> Este código NC cambió en 2012 para excluir el camarón y langostino fresco y vivo.

### 2.3.3 Importaciones

Las importaciones francesas de *Penaeus* congelado alcanzaron 77.158 toneladas y 555 millones de euros en 2015. Más del 40% del volumen y del 33% del valor procedieron de Ecuador.

Las importaciones francesas están ligadas a la disponibilidad de la especie *Penaeus* en el mundo. De 2005 a 2015, el volumen total de importación experimentó un aumento del 40%. El volumen de las importaciones llegó a un máximo de 83.000 toneladas en 2010 y luego descendió en 2011 (debido a que el síndrome de la mancha blanca afectó a muchas piscifactorías de langostino en todos los principales países productores, principalmente en Asia). En 2012 volvió a aumentar y a continuación descendió ligeramente hasta 2014, debido a la creciente demanda de China.

De 2005 a 2015, el desglose del volumen de importación por origen ha cambiado de forma significativa. Las importaciones desde Ecuador registraron un aumento del 544% (+885% en valor); las importaciones desde la India aumentaron un +158% (+266% en valor); y las de Vietnam aumentaron un +231% (+301% en valor). Por otro lado, las importaciones desde Madagascar registraron un descenso del -58 % (-51% en valor).

Según FranceAgriMer, en 2016, las importaciones francesas de langostino congelado aumentaron en comparación con 2015 (+5 %), con un descenso del volumen de importación desde Ecuador (-2%), compensado con los crecientes volúmenes de importación desde Madagascar y Venezuela, donde los precios habían descendido.<sup>6</sup>

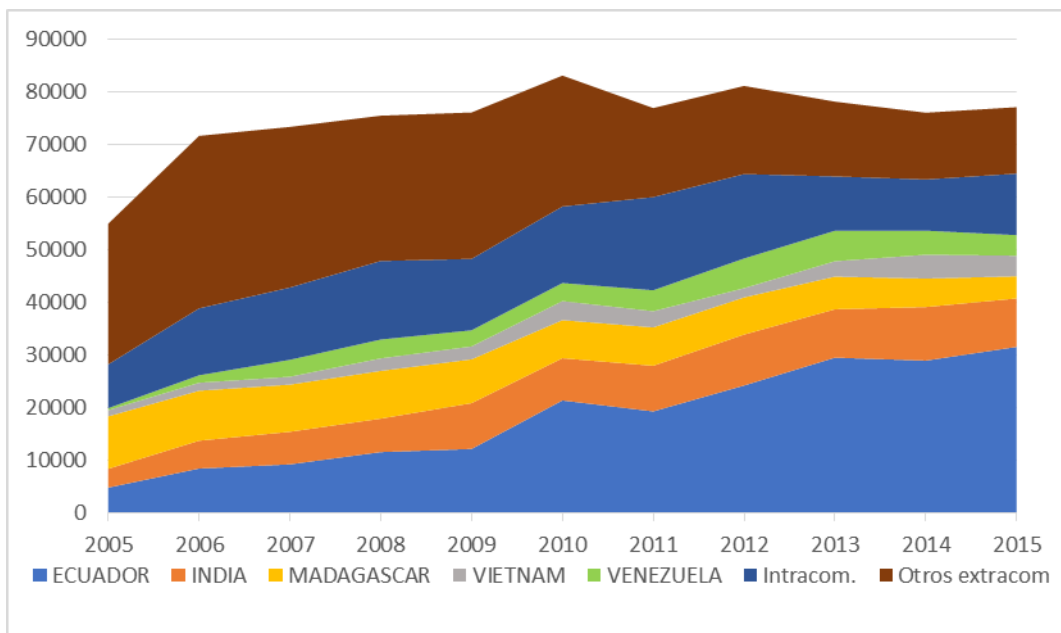
**Tabla 6: Evolución del porcentaje de los principales socios en las importaciones francesas (en volumen) del langostino *Penaeus* congelado**

Socio/Periodo	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
ECUADOR	9%	12%	13%	15%	16%	26%	25%	30%	38%	38%	41%
INDIA	6%	7%	8%	8%	11%	10%	11%	12%	12%	13%	12%
MADAGASCAR	18%	13%	12%	12%	11%	9%	9%	9%	8%	7%	5%
VIETNAM	2%	2%	2%	3%	3%	4%	4%	2%	4%	6%	5%
VENEZUELA	1%	2%	4%	5%	4%	4%	5%	7%	7%	6%	5%
Intracomunit.	15%	18%	19%	20%	18%	17%	23%	20%	13%	13%	15%
Otros extracomunit.	49%	46%	42%	37%	37%	30%	22%	21%	18%	17%	16%
Total	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Fuente: COMEXT

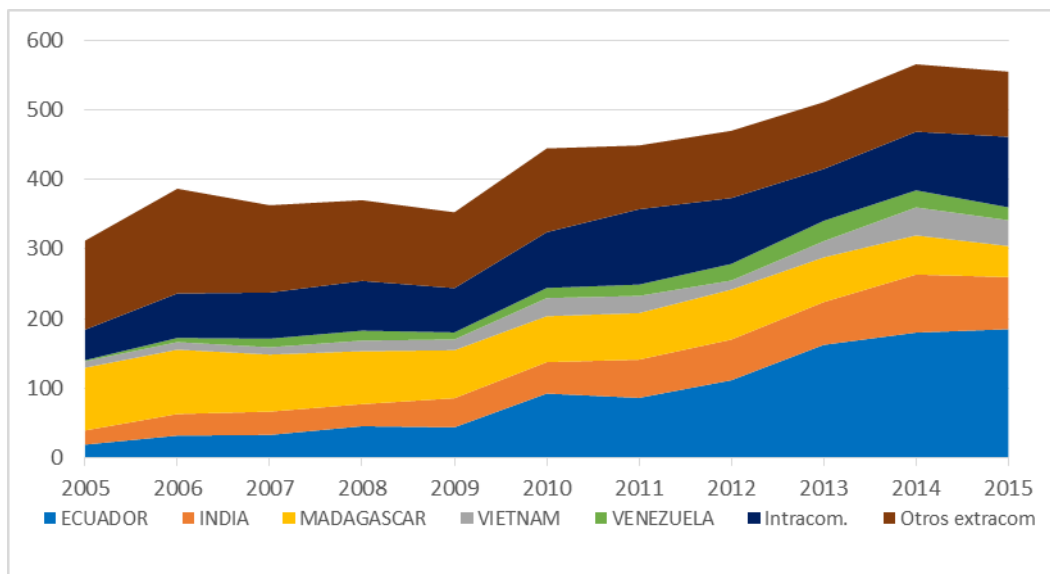
<sup>6</sup> <http://www.franceagrimer.fr/content/download/49660/476351/file/NCO-NOT-MER-2017-02-01.pdf>

**Figura 13 - Volumen de *Penaeus* congelado importado a Francia entre 2005 y 2015 por principal origen (toneladas)**



Fuente: COMEXT

**Figura 14 - Valor de *Penaeus* congelado importado a Francia entre 2005 y 2015 por principal origen (toneladas)**



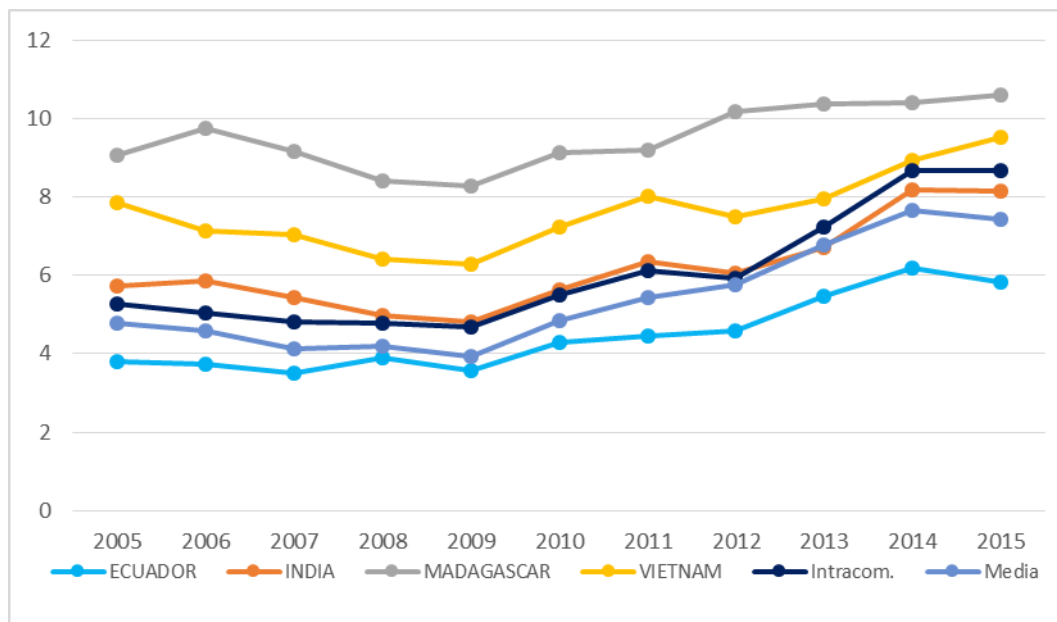
Fuente: COMEXT

Mientras tanto, los precios de las importaciones descendieron de 2005 a 2009 (-18% para el precio medio de las importaciones) y ascendieron de 2009 a 2014 (+95%). Esto puede deberse a varios factores: la creciente demanda, más productos de valor añadido, la certificación y el síndrome de las manchas blancas.

En 2015, los precios de importación descendieron ligeramente (-3% de media), permanecieron estables en la India y en el comercio intracomunitario, pero continuaron aumentando en Vietnam (+7%) y en Madagascar (+2%).

Las grandes diferencias de los precios entre orígenes dependen sobre todo de la proporción de *P. monodon*, mucho más caro que *P. vannamei*, en cuanto a importaciones. Las exportaciones de Madagascar afectan solamente al *P. monodon* (con un precio de importación de entre 8,00 y 10,50 EUR/kg), mientras que las importaciones de Ecuador afectan sobre todo al *P. vannamei* (con un precio de importación de entre 4,00 y 6,00 EUR/kg).

**Figura 15 – Precio del *Penaeus* congelado importado a Francia entre 2005 y 2015 por principal origen (EUR/kg)**



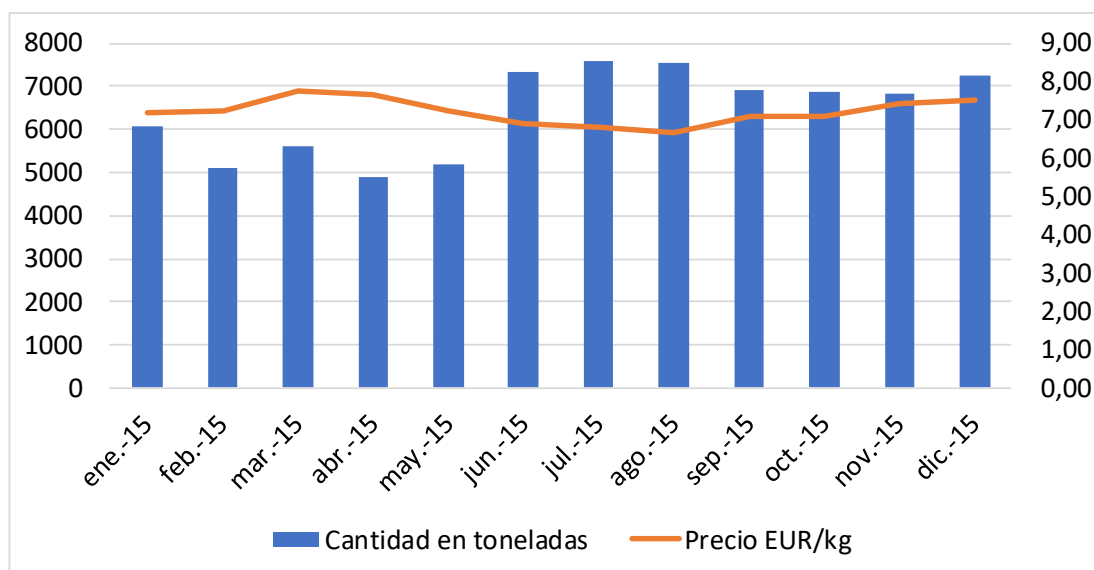
Fuente: COMEXT

El *Penaeus Vannamei* se encuentra bajo un régimen de CAA<sup>7</sup> para apoyar a la industria cocedora de la UE. En 2016, la cuota fue de 40.000 toneladas. Además, los periodos de alto consumo son en verano y en Navidad, cuando el consumo se puede multiplicar por diez. Las empresas procesadoras tienen que planificar su oferta, siendo conscientes de que el coste del almacenamiento de productos congelados se estima en 0,5-0,6% al mes. Como resultado, el ciclo de importaciones sigue un patrón de dos periodos (que puede variar de un año a otro):

- De enero a mayo, con importaciones por debajo de la cuota, con una media de 5.000 toneladas al mes;
- De junio a Navidad, con importaciones que aumentan por debajo de la cuota, y luego al margen de ella (los impuestos aduaneros son del 6,6% o del 0% si se encuentra en el marco de otros acuerdos comerciales, como el Pacto Andino con la UE), con una media de 7.000 toneladas al mes.

<sup>7</sup> Contingente Arancelario Autónomo. En los años 90, la UE adoptó una serie de normativas para la eliminación de los contingentes arancelarios autónomos sobre los productos de la pesca y de la acuicultura más necesarios para la industria procesadora de la UE, con el objetivo de asegurar una provisión constante de productos de la pesca y de la acuicultura crudos y semiprocesados para la industria procesadora de la UE y así apoyar su crecimiento y competitividad.

Figura 16 – Estacionalidad de las importaciones mensuales francesas (2015)



Fuente: COMEXT

### 2.3.4 Exportaciones

Las exportaciones francesas de *Penaeus* congelado alcanzaron las 6.444 toneladas y los 60 millones de euros en 2015.

Las exportaciones sufrieron una tendencia descendente entre 2007 y 2012 (-52%), cayendo hasta las 5.000 toneladas y los 38 millones de euros en 2012. Más tarde, las exportaciones aumentaron, y han estado fluctuando en torno a las 6.000 toneladas y entre 52 y 60 millones de euros.

De 2005 a 2015, el desglose del volumen de exportación según el destino principal ha experimentado cambios. Las exportaciones a España descendieron (-49% en volumen y -51% en valor), mientras que las exportaciones a Alemania aumentaron (+93% en volumen y +140% en valor). Las exportaciones al Reino Unido disminuyeron en volumen (-21%), pero experimentaron un ligero aumento en valor (+1%). Las exportaciones extracomunitarias registraron un descenso del 11% en volumen, pero aumentaron un 94% en valor.

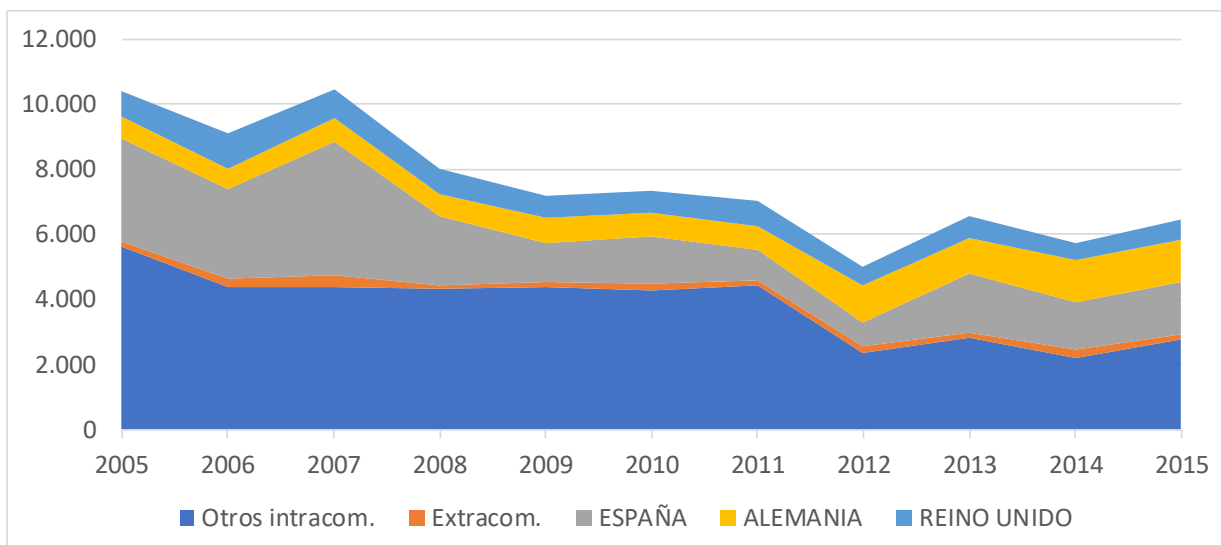
**Tabla 7: Evolución del porcentaje de los principales socios en las exportaciones francesas (en volumen) del langostino *Penaeus***

Socio/Periodo	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
ES	31%	30%	39%	26%	17%	20%	13%	15%	28%	26%	25%
DE	6%	7%	7%	9%	11%	10%	10%	23%	17%	22%	20%
UK	8%	12%	8%	10%	10%	10%	11%	12%	10%	9%	10%
Otros países intracomuni.	54%	48%	42%	54%	61%	58%	63%	47%	43%	39%	43%
Extracomunitarios	2%	3%	3%	2%	2%	3%	2%	4%	2%	4%	2%
Total	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Fuente: COMEXT

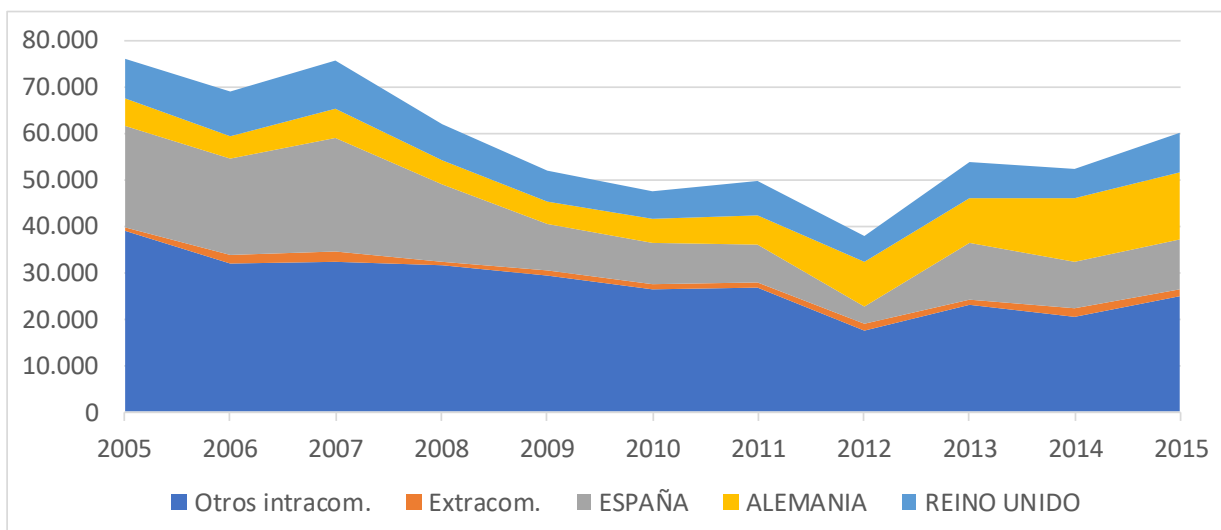


**Figura 17 - Volumen del langostino *Penaeus* congelado exportado por Francia entre 2005 y 2015 por principal destino (toneladas)**



Fuente: COMEXT

**Figura 18 - Valor del langostino *Penaeus* congelado exportado por Francia entre 2005 y 2015 por principal destino (1000 EUR)**

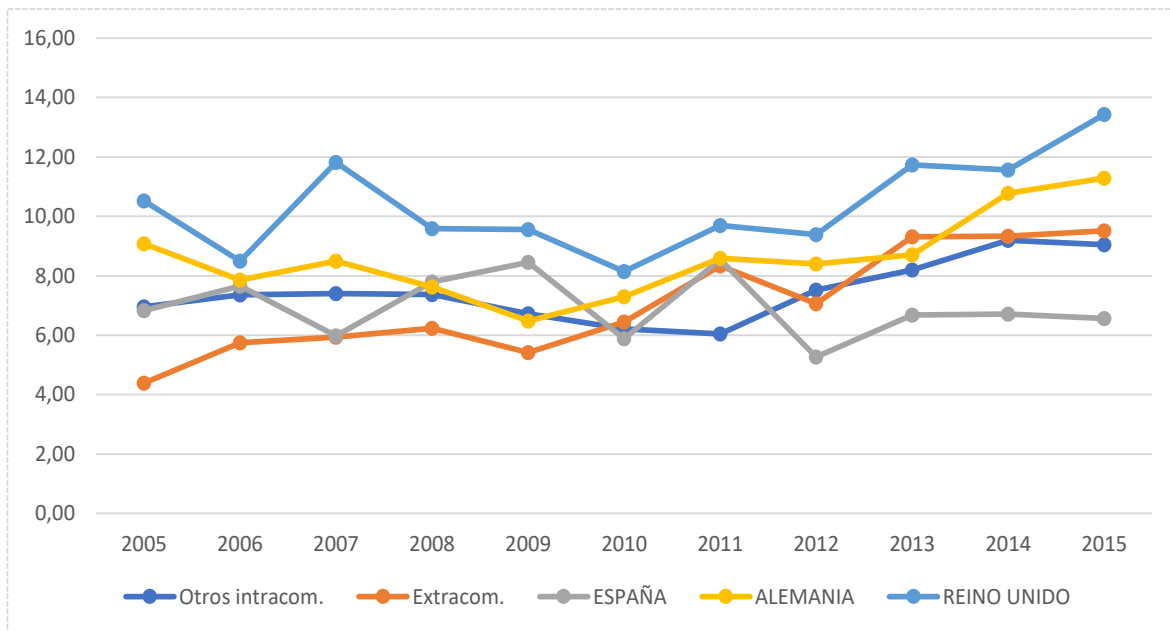


Fuente: COMEXT

Mientras tanto, los precios de exportación crecieron bastante entre 2005 y 2015 (+28% para el precio medio de exportación).

Entre 2005 y 2015, los precios de exportación descendieron ligeramente (-4%) en España, pero aumentaron para las exportaciones a Alemania (+24%) y el Reino Unido (+28%), y especialmente para las exportaciones a países extracomunitarios (+117%).

Figura 19 – Precios de las exportaciones francesas por principal destino entre 2005 y 2015 (EUR/kg)



Fuente: COMEXT

## 2.4 Visión general de los principales mercados comunitarios del langostino congelado y refrigerado

### 2.4.1 España

España es el mayor mercado de exportación para Francia, que representa el 2,4% del volumen de langostino *Penaeus* congelado importado en España en 2015.

**Tabla 8 – Balanza de suministro del langostino *Penaeus* en España en 2015**

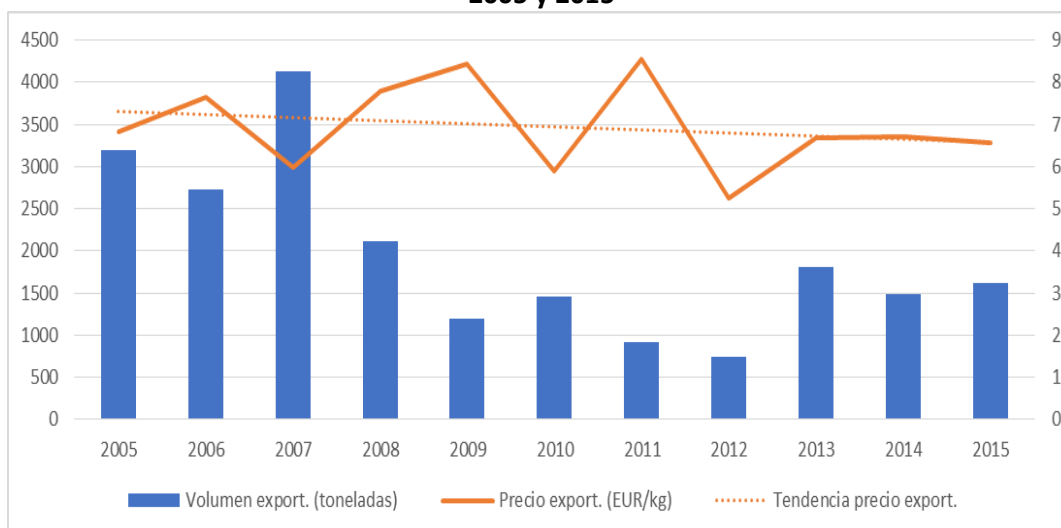
Toneladas	Volumen (toneladas)	Valor (millones de euros)
Producción	0	0
Importaciones	66.157	423
Exportaciones	7.492	122
Balanza comercial	58.665	301

Fuente: COMEXT

Entre 2005 y 2015, las exportaciones de Francia a España disminuyeron un 49% en volumen y un 51% en valor. Tras alcanzar el punto máximo en 2007 con 4.124 toneladas y 25 millones de euros, las exportaciones francesas a España disminuyeron considerablemente hasta alcanzar un mínimo en 2012 de 739 toneladas y menos de 4 millones de euros. De 2013 a 2015, las importaciones se estabilizaron en torno a 1.500 toneladas y entre 10 millones de euros y 12 millones de euros.

Mientras tanto, los precios de exportación fluctuaron considerablemente entre un máximo de 8,55 EUR/kg (2011) y un mínimo de 5,89 EUR/kg (2010). Desde 2013, los precios de exportación se estabilizaron en torno a 6,60-6,70 EUR/kg.

**Figura 20 - Volumen y precio del langostino *Penaeus* congelado exportado de Francia a España entre 2005 y 2015**



Fuente: COMEXT

## 2.4.2 Alemania

Alemania es el segundo mercado de exportación para Francia, que representa el 5% del volumen del langostino *Penaeus* congelado importado a Alemania en 2015.

**Tabla 9 – Balanza de suministro del langostino *Penaeus* congelado en Alemania en 2015**

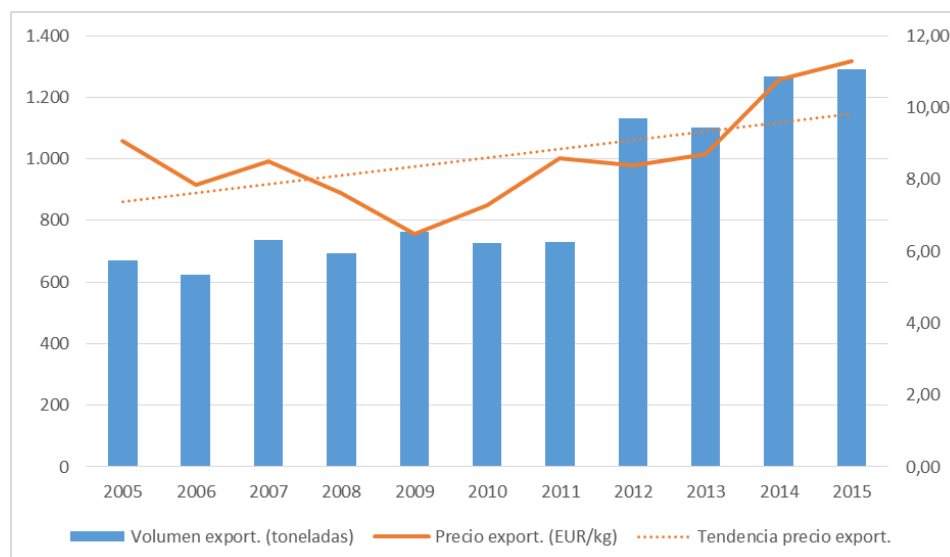
Toneladas	Volumen (toneladas)	Valor (millones de euros)
Producción	0	0
Importaciones	25.934	241
Exportaciones	7.681	77
Balanza comercial	18.253	164

Fuente: COMEXT

Entre 2005 y 2015, las exportaciones de Francia a Alemania aumentaron un 93% en volumen y un 140% en valor. Después de un periodo bastante estable entre 2005 y 2011, cuando las exportaciones francesas fluctuaron en torno a las 700 toneladas y los 5-6 millones de euros, las exportaciones francesas a Alemania aumentaron considerablemente en 2012 (+55% en volumen y +52% en valor) hasta alcanzar 1.131 toneladas y 9.5 millones de euros. En 2014, las exportaciones francesas continuaron aumentando y alcanzaron casi las 1.300 toneladas y los 15 millones de euros, permaneciendo estables en 2015.

Mientras tanto, los precios de exportación fluctuaron entre un máximo de 11,28 EUR/kg (2015) y un mínimo de 6,48 EUR/kg (2009). La considerable tendencia al aumento del precio de exportación desde 2010 –además de la tendencia al aumento del precio en mercado global del langostino– pueden estar relacionadas con un incremento del valor añadido de los productos de langostino (mayor cantidad de *P. monodon*, langostino más grande, productos procesados, etc).

**Figura 21- Volumen y precio del langostino *Penaeus* congelado exportado de Francia a Alemania entre 2005 y 2015**



Fuente: COMEXT

### 2.4.1 Reino Unido

El Reino Unido es el tercer mercado exportador para Francia, que representa un 2,3% del volumen del langostino *Penaeus* congelado importado al Reino Unido en 2015.

**Tabla 10 – Balanza de suministro del langostino *Penaeus* congelado en el Reino Unido en 2015**

Toneladas	Volumen (toneladas)	Valor (millones de euros)
Producción	0	0
Importaciones	13.887	261
Exportaciones	6.195	13
Balanza comercial	12.326	247

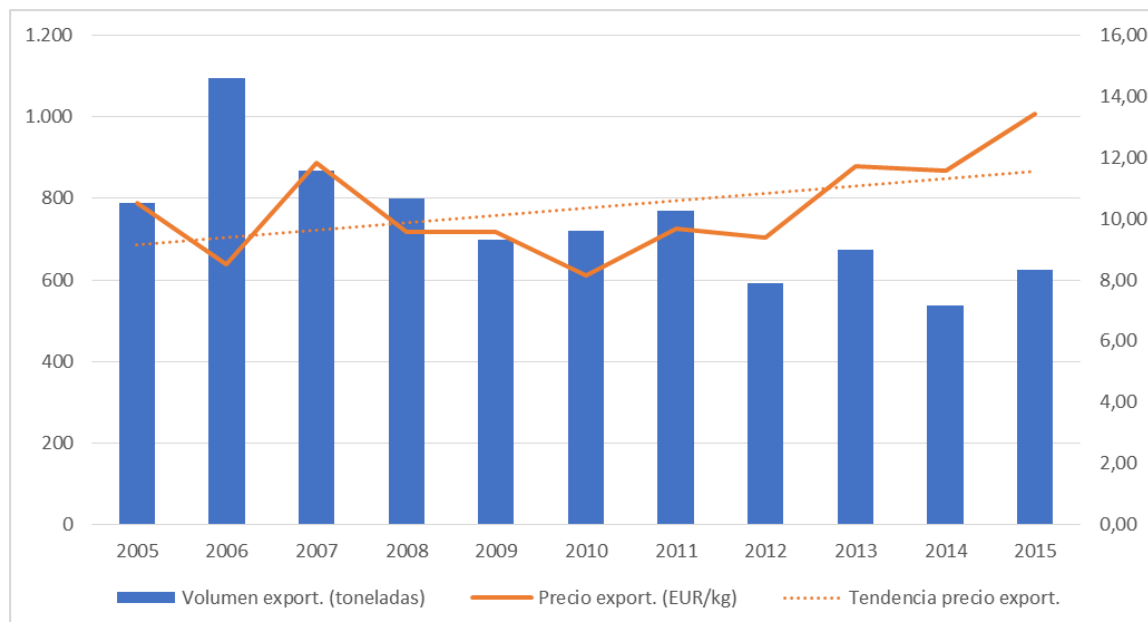
Fuente: COMEXT

Entre 2005 y 2015, las exportaciones de Francia al Reino Unido descendieron un 21% en volumen, pero el valor se mantuvo estable (+1%). Tras alcanzar el punto máximo en 2006 con 1.096 toneladas y 9,3 millones de euros, las exportaciones de Francia al Reino Unido siguieron una tendencia descendente en volumen, alcanzando el mínimo del periodo en 2014, con 538 toneladas y 6,2 millones de euros.

Entretanto, los precios de exportación fluctuaron considerablemente, de un máximo de 8,55 EUR/kg (2011) a un mínimo de 5,89 EUR/kg (2010). Desde 2013, los precios de exportación se estabilizaron en torno a 6,60-6,70 EUR/kg.

Mientras tanto, los precios de exportación fluctuaron entre un máximo de 13,43 EUR/kg (2011) y un mínimo de 8,15 EUR/kg (2010). Al igual que en Alemania, existe un aumento considerable del precio de exportación desde 2011 –además de una tendencia al aumento del precio en el mercado global del langostino– que puede estar relacionado con el incremento del valor añadido de los productos del langostino (mayor cantidad de *P. monodon*, langostino más grande, productos procesados, etc.).

**Figura 21 - Volumen y precio del langostino *Penaeus* congelado exportado de Francia al Reino Unido entre 2005 y 2015**



Fuente: COMEXT

### 3 PRECIOS A LO LARGO DE LA CADENA DE SUMINISTRO

Este capítulo propone un análisis de los precios y las tendencias de las diferentes etapas de la cadena de suministro del langostino *P. vannamei* en Francia, con el fin de establecer un contexto para el análisis de la estructura de transmisión de los precios (capítulo 4).

#### 3.1 Fuentes de información de los precios

Mientras el capítulo 4 se basa en datos recopilados a través de entrevistas directas con las partes implicadas, el capítulo 3 enumera las fuentes que se pueden consultar regularmente y la información proporcionada por cada una de ellas.

**Tabla 11 – Fuentes de los precios**

Fase de la cadena de suministro	Tipo de precio	Frecuencia	Fuente
Importación/Exportación	Importación (FOB)/ precios de exportación (CIF)	Mensualmente, anualmente	COMEXT
Importación	Importación (FOB)	Mensualmente	GLOBEFISH
Al por menor	Precio al consumidor del camarón y langostino tropical cocido	Anualmente	France Agrimer

La siguiente tabla muestra el precio de venta al público (EUR/kg) del camarón y langostino tropical cocido y refrigerado adquirido por los consumidores franceses.

**Tabla 12 – Volumen de compra en los hogares y precio del camarón y langostino tropical cocido y refrigerado en Francia entre 2010 y 2015 (EUR/kg)**

Compra en los hogares	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Volumen	35.470	34.429	35.102	31.081	30.160	32.143
Precio medio (EUR/kg)	11,30	11,60	11,50	12,50	13,50	13,10

Fuente: Kantar Worldpanel para France Agrimer

**Tabla 13– Precios de importación (Free On Board, agosto de 2016)**

Conservación	Presentación	Tamaño (número de piezas en 1 kg)	Precio (EUR/kg)	Origen
Congelado	Con cabeza y caparazón	30-40	7,26	Sudamérica y Centroamérica
Congelado	Con cabeza y caparazón	40-50	6,23	Sudamérica y Centroamérica
Congelado	Con cabeza y caparazón	50-60	5,92	Sudamérica y Centroamérica
Congelado	Con cabeza y caparazón	60-70	5,33	Sudamérica y Centroamérica
Congelado	Con cabeza y caparazón	70-80	5,02	Sudamérica y Centroamérica
Congelado	Con cabeza y caparazón	80-100	4,66	Sudamérica y Centroamérica
Congelado	Con cabeza y caparazón	>100	4,39	Sudamérica y Centroamérica

Fuente: GLOBEFISH

**Tabla 14 – Precios de importación (Cost and Freight, agosto de 2016)**

Conservación	Presentación	Tamaño (número de piezas en 1 kg)	Precio (EUR/kg)	Origen
Congelado	Con cabeza y caparazón	20-30	8,96	Centroamérica
Congelado	Con cabeza y caparazón	30-40	7,17	Centroamérica
Congelado	Con cabeza y caparazón	40-50	6,18	Centroamérica
Congelado	Con cabeza y caparazón	50-60	5,69	Centroamérica
Congelado	Con cabeza y caparazón	60-70	5,29	Centroamérica
Congelado	Con cabeza y caparazón	70-80	4,75	Centroamérica
Congelado	Con cabeza y caparazón	80-100	4,62	Centroamérica
Congelado	Con cabeza y caparazón	100-120	4,30	Centroamérica
Congelado	Con cabeza y caparazón	120-140	3,76	Centroamérica

Fuente: GLOBEFISH

Además de las fuentes estadísticas sobre los precios, proporcionamos a continuación los resultados de una revisión comercial realizada a varios minoristas franceses, así como los obtenidos a través de entrevistas con las partes interesadas a nivel mayorista.

**Tabla 15 – Precios de venta al público (noviembre 2016)**

Conservación	Presentación	Tamaño (número de piezas en 1 kg)	Precio (EUR/kg)	Origen
Cocido y refrigerado	Entero (en paquete)	30/50	15,30	Ecuador
Cocido y refrigerado	Entero (en paquete)	50/70	15,00	Ecuador
Cocido y refrigerado	Entero (a granel)	60/80	11,95	Ecuador

Fuente: encuesta de EUMOFA

## 4 ESTRUCTURA DE LOS PRECIOS EN LA CADENA DE SUMINISTRO

La siguiente tabla muestra los diferentes costes del langostino *Penaeus vannamei* entero, cocido y refrigerado vendido a granel en los mostradores de pescado fresco de los supermercados franceses (vía principal para la adquisición de este producto).

**Tabla 16 – Costes y márgenes del langostino *vannamei* cocido y refrigerado en los grandes centros minoristas franceses (noviembre de 2016)**

Costes y márgenes	Media (EUR/kg)
Materia prima (precio de importación) <sup>8</sup>	7,00
Energía	0,30
Mano de obra	0,20
Otros costes	0,20
Margen neto (industria culinaria)	0,30
Transporte a la plataforma	0,35
Entrega a plataforma	8,35
Costes operativos de la plataforma	0,12
Transporte de la plataforma al lugar de venta	0,15
Pérdidas (10%)	0,84
Costes de distribución	0,85
Margen neto de distribución (minorista a gran escala) <sup>9</sup>	1,00
Precio de compra, sin IVA	11,30
IVA (5,5%)	0,62
Precio medio de compra	11,92

La siguiente figura muestra la transmisión de precios a lo largo de la cadena de suministro del langostino entero cocido y refrigerado en el mercado francés. La figura se ha elaborado a partir de las entrevistas realizadas a los procesadores de pescado franceses y a un gerente de compras de empresas mayoristas en octubre de 2016.

<sup>8</sup> Los precios de importación de COMEXT se proporcionan bajo el incoterm CIF (coste, seguro y flete). El precio de importación que se facilita es DDP (entregado, derechos pagados).

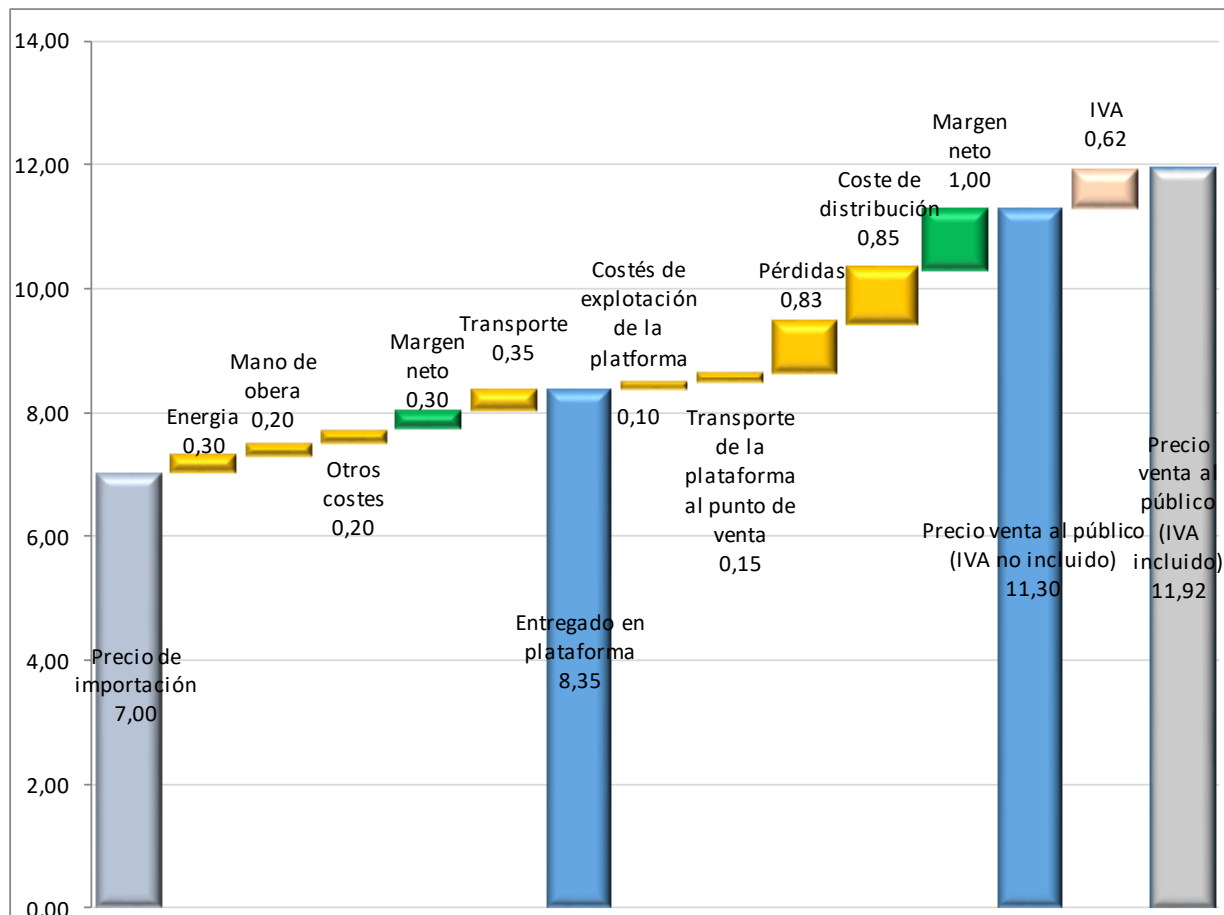
<sup>9</sup> En los centros minoristas a gran escala, los márgenes de los productos pesqueros se suelen encontrar entre el 20 y el 30%, pero como el *vannamei* se vende generalmente a través de ofertas especiales (80%), el margen minorista se encuentra por debajo del 10%. Cuando hablamos de una cadena de suministro tradicional (industria culinaria → mayorista → pescadero), los márgenes netos son mucho más importantes.



La referencia de precio para el pescado en la primera fase de la venta proviene de la comparación de precios en supermercados franceses y de entrevistas con procesadores y mayoristas en septiembre-octubre de 2016:

- Langostino entero, cocido y refrigerado, a granel.
- Sin certificación específica.

**Figura 23 – Transmisión de los precios para el langostino *vannamei* entero, cocido y refrigerado en el mercado francés (EUR/kg)**



## 4.1 ANEXOS

### 4.1.1 Fuentes utilizadas

- EUMOFA
- COMEXT, Eurostat
- FAO
- GLOBEFISH
- France Agrimer

### 4.1.2 Entrevistas

- ADEPALE (A3C: asociación de la industria de la cocción de crustáceos y langostinos)
- Partes involucradas de Francia (procesadores, mayoristas).

El "ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE LOS PRECIOS: CASOS PRÁCTICOS" de EUMOFA está publicado por la Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca de la Comisión Europea.

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

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

© Unión Europea, 2021

Catálogo número: KL-02-21-125-ES-N

ISBN : 978-92-76-29643-0

DOI:10.2771/58941

Reproducción autorizada siempre y cuando se cite la fuente documental.

Fotografía de portada: EUROFISH

**PARA MÁS INFORMACIÓN Y COMENTARIOS:**

Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca

B-1049 Bruselas

Tel: +32 229-50101

Correo electrónico: [contact-us@eumofa.eu](mailto:contact-us@eumofa.eu)

# EUM OFA

European Market Observatory for  
Fisheries and Aquaculture Products

[www.eumofa.eu](http://www.eumofa.eu)



Oficina de Publicaciones  
de la Unión Europea