



Comisión
Europea



CASO PRÁCTICO

EL BACALAO FRESCO EN EL REINO UNIDO

ESTRUCTURA DE PRECIOS EN LA CADENA DE SUMINISTRO



ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: JUNIO DE 2017

EUMOF A

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

WWW.EUMOFA.EU

Asuntos
Marítimos y
Pesca

Índice

0	Resumen	2
1	RECORDATORIO SOBRE LA TAREA – Alcance y contenido	3
1.1	Alcance del caso práctico	3
1.2	Contenido del documento	4
2	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO(S) Y DEL MERCADO(S)	4
2.1	Productos de bacalao fresco	4
2.1.1	Nombre, presentación, lugar en la nomenclatura	4
2.1.2	Producción y disponibilidad del bacalao fresco	5
3	LOS MERCADOS COMUNITARIOS DEL BACALAO DEL ATLÁNTICO	7
3.1	Estructura de los mercados comunitarios	7
3.1.1	Mercado aparente por Estado Miembro	7
3.1.2	Suministro a los principales mercados comunitarios de bacalao del Atlántico	8
3.1.1	Principales países exportadores dentro de la UE	10
3.2	El mercado británico	11
3.2.1	Un importante mercado fresco	11
3.2.2	La lonja de Grimsby	15
3.2.3	Estructura de la cadena de suministro	16
3.2.4	Segmentación del mercado	18
3.2.5	Consumo	19
3.3	Los mercados francés y español para el bacalao fresco	20
3.4	Factores condicionantes del mercado	21
3.4.1	Comparación con otras especies de pescado blanco	21
3.4.2	Desembarques de bacalao en la lonja de Peterhead	23
4	LOS PRECIOS A LO LARGO DE LA CADENA DE SUMINISTRO	25
4.1	Precio de las materias primas	25
4.1.1	Evolución de los precios de importación en el Reino Unido	25
4.1.2	Precios del bacalao fresco en Grimsby	27
4.2	Precios de fábrica	27
4.3	Precios de venta al público	28
5	Análisis de la estructura de los precios en el Reino Unido	29
6	ANEXOS	31
6.1	Precios de otras especies de pescado	31
6.2	Personas entrevistadas	31

0 Resumen

- En 2014, las capturas mundiales de bacalao del Atlántico alcanzaron el mayor nivel de la década (1,37 millones de toneladas) y descendieron un 5% en 2015 (1,30 millones de toneladas).
- La producción de la UE-28 alcanzó 147.158 toneladas en 2015. El Reino Unido es el principal proveedor de bacalao del Atlántico, con 28.784 toneladas capturadas en 2015 (20% de las capturas comunitarias). Al Reino Unido le siguen Dinamarca (18%), España (14%), Polonia (13%), Alemania (11%) y Francia (9%). Estos seis Estados Miembros reunieron el 83% del suministro comunitario en 2015.
- La mayoría de los mercados europeos del bacalao del Atlántico se caracterizan por una gran dependencia de las importaciones, ya que los principales proveedores son países extracomunitarios (Noruega, Rusia e Islandia). Estadísticamente, Dinamarca figura como el mayor comercializador europeo de bacalao del Atlántico fresco, pero ello es debido a que Dinamarca es una “plataforma” para el pescado noruego.
- En términos generales, el Reino Unido depende de fuentes internacionales para el suministro de productos pesqueros. El bacalao, junto con el eglefino, son las especies de pescado blanco claves para el mercado del Reino Unido. Islandia es una fuente de suministro muy importante tanto de bacalao como de eglefino para el Reino Unido. En 2015, el Reino Unido importó 108.000 toneladas de bacalao y exportó 12.460 toneladas.
- Grimsby es una de las 5 principales lonjas del Reino Unido. Las otras cuatro son: Peterhead, Brixham, Plymouth y Newlyn. A diferencia de las otras cuatro lonjas, Grimsby depende en gran medida de los suministros procedentes de Islandia, Noruega, las Islas Feroe y Escocia.
- La mayor parte del volumen desembarcado en Peterhead se captura en el mar del Norte y al oeste de Escocia, mientras que Grimsby es el principal mercado para el bacalao importado. El precio del bacalao desembarcado en Peterhead lleva descendiendo desde 2011, alcanzando los 1,90 GBP/kg (2,61 EUR/kg) en 2015.
- La principal segmentación del mercado se basa en la talla del pescado. El bacalao puede pesar desde menos de 1 kg hasta 10 o 12 kg. El pescado se clasifica en 6 categorías, del 1 (para los ejemplares de mayor tamaño) al 6 (para los más pequeños).
- En 2015, el precio medio del bacalao fresco importado de Islandia a Grimsby fue de 2,25 GBP/kg (3,10 EUR/kg) y el precio medio de venta al público del bacalao fresco natural fue de 20,7 GBP/kg (28,5 EUR/kg).
- En lo que respecta a la estructura de los precios en la cadena de suministro para los filetes de bacalao fresco:
 - El fileteado es una fase clave en el proceso, ya que se estima que las pérdidas por fileteado representan un 45% del bacalao fresco entero (eviscerado, con cabeza).
 - El precio de fábrica se estima en un 47% del precio de venta al público sin IVA. Los principales costes son: procesado, empaquetado, hielo, etiquetado, transporte y margen del procesador.
 - El 50% del precio de venta al público (IVA incluido) corresponde a los costes del minorista y al margen.

1 RECORDATORIO SOBRE LA TAREA – Alcance y contenido

1.1 Alcance del caso práctico

Este caso práctico es una actualización del ya realizado en 2012. Cabe destacar algunos cambios:

- El Reino Unido sigue siendo el principal proveedor comunitario de bacalao fresco, pero es el segundo mayor mercado comunitario después de Francia (fue el primero en 2012).
- Noruega e Islandia ya no son los dos principales proveedores de bacalao fresco para el mercado de la UE. Su porcentaje ha disminuido y los suministros también proceden de Dinamarca, Suecia, los Países Bajos y el Reino Unido.
- En la lonja de Grimsby, el origen de los suministros se ha diversificado, con un incremento del bacalao procedente de Noruega e Irlanda y un descenso del de las Islas Feroe.
- Los precios a lo largo de la cadena de suministro permanecen estables. No obstante, el precio de venta al público indicado en el primer caso práctico (9,70 UGB/kg) fue la media de los de todos los tipos de bacalao fresco procesado, mientras que en este caso práctico se ha elegido analizar la estructura de los precios del “bacalao natural fresco”, que es más caro (18,9 UGB/kg).

Recordatorio

El objetivo de este caso práctico consiste en ilustrar cómo analizar de manera concreta la estructura de precios y valores en el suministro de productos pesqueros, utilizando para ello tanto las bases de datos del Observatorio Europeo (precios a diferentes niveles de la cadena de suministro) como herramientas y datos adicionales (entrevistas con expertos y actores clave de la cadena de suministro).

El análisis se centra en el mercado nacional del Reino Unido (el más importante, o uno de los más importantes, para el producto analizado), lo cual significa que el análisis se desarrolló de la forma más detallada posible solo para dicho país. Así, se organizaron recogidas de datos y misiones de campo específicas, entrevistas concisas e intercambios de información con actores clave de dichos mercados.

La siguiente tabla muestra las razones por las que se eligió el bacalao fresco para analizar la estructura de precios y la distribución del valor en el Reino Unido.

Productos	Origen	Características	Mercado y factores condicionantes de los precios
Filetes de bacalao fresco en el mercado nacional del Reino Unido	Materia prima: Islandia, Noruega, Rusia, UE Productos procesados: Filetes naturales (Islandia)	Mayor TAC (Total Admisible de Capturas) de la UE (28.500 toneladas en 2015). La mayor parte de la materia prima fresca se importa de Islandia. Incertidumbres vinculadas al Brexit.	Gran dependencia de fuentes internacionales (UE y otros) para el suministro de productos pesqueros. El bacalao y el eglefino son especies clave de pescado blanco del mercado de Reino Unido. Mercado intracomunitario y competencia (FR, ES) Tipo de cambio (EUR/GBP)

El estudio se centra en el mercado más importante, en este caso el Reino Unido, por lo que los análisis para este país se realizan de la manera más detallada posible solamente para dicho país;

Se propone también un resumen de la información disponible y un análisis preliminar para otros mercados relevantes, centrándose especialmente en España y Francia.

Especie – Productos	Principal Estado Miembro (foco)	Otros Estados Miembros (resumen)
Bacalao fresco (en filetes)	Reino Unido	España, Francia

1.2 Contenido del documento

La metodología propuesta y acordada para desarrollar los casos prácticos sobre la transmisión de precios en las cadenas de suministro comunitarias de productos de la pesca y de la acuicultura conlleva dos tareas principales y complementarias:

- En primer lugar, recogida de la máxima cantidad posible de datos disponibles y estadísticas y desarrollo de investigaciones específicas (como análisis agregados para establecer el rendimiento económico de actores clave de las cadenas de suministro);
- En segundo lugar, un número limitado de entrevistas con expertos y partes interesadas (importadores, procesadores y minoristas de bacalao fresco) con el fin de obtener comentarios cualitativos sobre los datos estructurados producidos en la tarea 1 y recopilar información adicional sobre costes y márgenes estándar.

Así, el presente documento es una presentación estructurada de la información cuantitativa disponible sobre la producción de bacalao, el comercio internacional, el mercado, el consumo y el análisis de los precios y los márgenes.

Los elementos de análisis clave de cada capítulo se organizan de manera sintética, teniendo especialmente en cuenta la estructura de los precios y la distribución del valor en las cadenas.

2 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO(S) Y DEL MERCADO(S)

2.1 Productos de bacalao fresco

2.1.1 Nombre, presentación, lugar en la nomenclatura

El caso práctico se centra en los filetes de bacalao fresco.

Producto principal

Nombre: Bacalao del Atlántico (*Gadus morhua*)

Presentación y conversión a equivalente de pescado vivo:

Tabla 1 – rendimiento estimado y tasas de conversión noruegas oficiales

	Rendimiento	Tasas de conversión
Pescado vivo entero	100%	1,00
Eviscerado, con cabeza	85%	1,18
Eviscerado, sin cabeza	67%	1,50
Filete	35%	2,85

Fuentes:

EUMOFA, fase 2 Informe final, Anexo V “factores de conversión”
<http://www.eumofa.eu/web/eumofa/supply-balance-and-other-methodologies>

Códigos relacionados

La nomenclatura COMEXT hace diferenciación para el bacalao del Atlántico cuando se trata de pescado entero (fresco y congelado) pero no cuando se habla de filetes.

En el caso de los filetes frescos, el bacalao del Atlántico se combina con el bacalao de Groenlandia (*Gadus ogac*), el bacalao del Pacífico (*Gadus macrocephalus*) y el bacalao polar (*Boreogadus saida*).

En el caso de los filetes congelados, solo se diferencia el bacalao del Pacífico, mientras que el bacalao del Atlántico se combina con el bacalao de Groenlandia y el bacalao polar.

Pescado entero:

- Bacalao fresco o refrigerado (entero)
 - *Gadus morhua*: 03025110
 - *Gadus ogac*, *gadus macrocephalus*: 03025190
- Bacalao congelado (entero)
 - *Gadus morhua*: 03036310
 - *Gadus ogac*: 03036330
 - *Gadus macrocephalus*: 03036390

Filetes:

- Bacalao fresco o refrigerado (filetes)
 - «*Gadus morhua*, *Gadus ogac*, *Gadus macrocephalus*» y filetes de pescado de la especie «*Boreogadus saida*» : 03044410

También observamos y comparamos los filetes de bacalao frescos con los filetes congelados:

- Bacalao congelado (filetes)
 - *Gadus macrocephalus*: 03047110
 - «*Gadus morhua*, *Gadus ogac*» y filetes de pescado de la especie «*Boreogadus saida*» : 03047190

Los datos de COMEXT muestran que las importaciones de bacalao distinto al bacalao del Atlántico son bastante bajas: en 2015, el Reino Unido importó 10.430 toneladas de bacalao fresco (entero), de las cuales 10.190 toneladas fueron de bacalao del Atlántico (98%). El precio de importación del bacalao del Atlántico (3,36 EUR/kg) se encuentra muy por encima del precio de otros bacalaos (2,35 EUR/kg).

2.1.2 Producción y disponibilidad del bacalao fresco

Puntos fundamentales del análisis:

- En 2014, las capturas mundiales de bacalao del Atlántico alcanzaron su mayor nivel de la década (1,37 millones de toneladas) y descendieron un 5% en 2015 (1,30 millones de toneladas).
- Los principales proveedores son Noruega (32%), Rusia (30%) e Islandia (19%).
- La producción de la UE-28 siguió una tendencia positiva hasta 2012 (+19% entre 2005 y 2012), cuando comenzó a descender (-6% entre 2012 y 2014) hasta llegar a unas 140.000 toneladas en 2014 (el mismo nivel que en 2010), y se encuentra en una tendencia descendente desde 2015.
- El porcentaje de capturas de bacalao del Atlántico del Reino Unido dentro de la UE-28 permaneció estable entre 2005 y 2012 (de 16 a 18%), aumentó entre 2012 y 2014 hasta alcanzar el 22%, y volvió a bajar al 20% en 2015.

Figura 1 – Capturas mundiales de bacalao del Atlántico (toneladas)

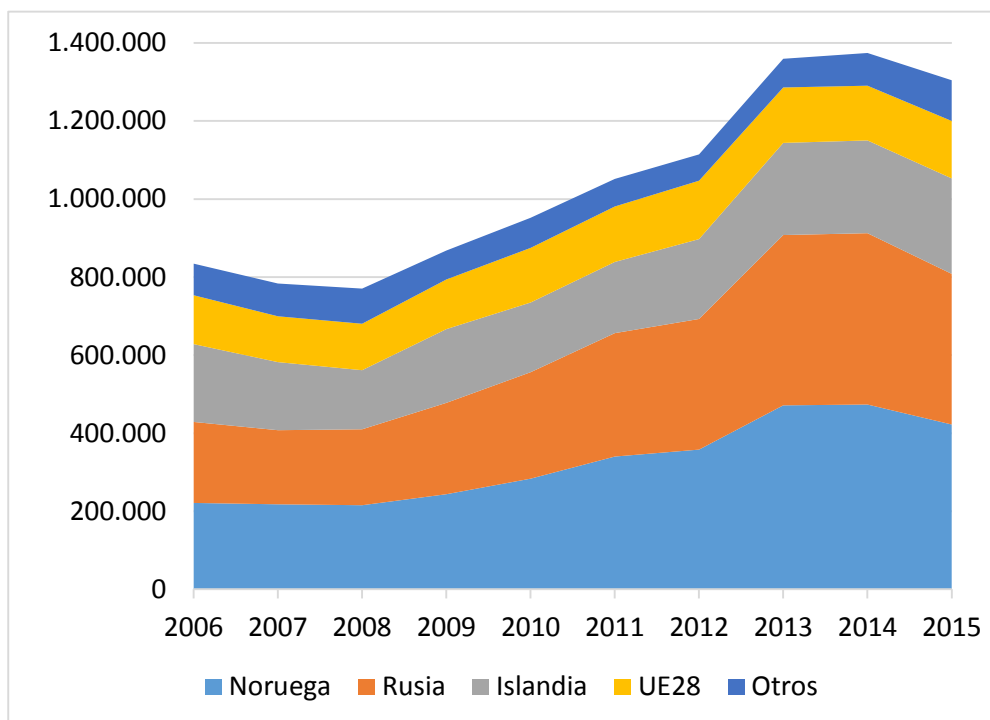


Tabla 2 – Capturas mundiales de bacalao del Atlántico (toneladas)

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Total mundial	834 412	783 553	770 503	868 049	951 933	1 051 545	1 114 401	1 359 399	1 373 460	1 304 433
Noruega	221 299	217 789	215 443	243 660	283 482	340 167	357 951	471 316	473 570	422 267
Rusia	207 530	189 913	194 610	234 065	272 772	316 263	334 729	436 466	438 047	386 077
Islandia	199 375	174 436	151 397	188 976	178 599	182 356	204 645	236 051	237 756	244 554
UE28	125 236	117 467	119 029	127 190	139 981	142 197	149 656	142 081	140 257	147 158
Otros	80 972	83 948	90 024	74 158	77 099	70 562	67 420	73 485	83 830	104 377
Reino Unido	20 841	19 332	19 336	22 515	25 753	23 186	26 449	29 468	30 608	28 784
% Reino Unido en UE28	17%	16%	16%	18%	18%	16%	18%	21%	22%	20%

Fuentes: FAO - Servicio de Estadísticas y de Información de la Pesca y de la Acuicultura – Capturas mundiales de bacalao del Atlántico.

Dentro de la UE-28, el Reino Unido es el principal proveedor de bacalao del Atlántico, con 28.784 toneladas capturadas en 2015 (20% de las capturas de la UE). Le siguen Dinamarca (18%), España (14%), Polonia (13%), Alemania (11%) y Francia (9%). Estos seis Estados Miembros fueron responsables del 83% del suministro comunitario en 2015.

Tabla 3 – Capturas europeas de bacalao del Atlántico (toneladas)

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
UE 28	125 405	125 236	117 467	119 029	127 190	139 981	142 197	149 656	142 081	140 257	147.158
Reino Unido	20 001	20 841	19 332	19 336	22 515	25 753	23 186	26 449	29 468	30 608	28.784
Dinamarca	28 946	29 586	24 494	23 543	23 695	26 701	26 849	28 555	20 426	22 254	26.230
España	9 795	556	5 022	9 915	11 824	14 088	15 420	12 781	17 602	18 697	20.824
Polonia	13 846	15 947	11 785	11 254	12 364	14 841	15 631	18 552	19 104	18 252	18.475
Alemania	18 106	17 459	16 819	17 391	18 629	19 477	16 383	18 882	14 537	15 221	15.573
Francia	5 560	8 004	8 363	7 339	4 993	5 298	10 227	9 259	13 156	12 234	12.635
Otros	29 151	32 843	31 652	30 251	33 170	33 823	34 501	35 178	27 788	22 991	24.637

Fuentes:

FAO - Servicio de Estadísticas y de Información de la Pesca y de la Acuicultura – Capturas mundiales de bacalao del Atlántico.

El mercado comunitario del bacalao recibe casi exclusivamente bacalao salvaje. La acuicultura proporciona solamente 3.310 toneladas, que proceden en su mayoría de Noruega, cuya producción cayó en picado en 2012 (-53%). El cultivo de bacalao se ha ido reduciendo considerablemente desde 2010, ya que la acuicultura de esta especie ha demostrado ser poco rentable debido a la disponibilidad de bacalao salvaje a precios justos.

La única piscifactoría de bacalao de la UE, con sede en el Reino Unido, se declaró en concurso en 2008.

Tabla 4 – Producción de bacalao del Atlántico de acuicultura (toneladas)

País	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Reino Unido	158	543	1 111	1 822	0	0	0	0	0	0
Islandia	1 050	1 412	1 467	1 502	1 805	1 317	877	893	482	310
Noruega	7 409	11 087	11 104	18 052	20 924	25 000	17 000	8 000	3 000	3 000
Total	8 617	13 042	13 682	21 376	22 729	26 317	17 877	8 893	3 482	3 310

Fuentes:FEAP – Informe sobre la producción acuícola europea 2005 – 2014
<http://www.feap.info/shortcut.asp?FILE=1402>

3 LOS MERCADOS COMUNITARIOS DEL BACALAO DEL ATLÁNTICO

3.1 Estructura de los mercados comunitarios

3.1.1 Mercado aparente por Estado Miembro

El mercado comunitario del bacalao del Atlántico se estimó en 302.744 toneladas (equivalente en peso vivo) en 2014 en la UE-28. El Reino Unido es el segundo mayor mercado (22% del mercado aparente comunitario total), después de Francia (28%), y antes de España y Polonia. La producción británica duplica con creces la francesa, mientras que Francia importa un volumen importante de bacalao fresco del Atlántico y exporta menos que el Reino Unido.

Estos cuatro principales países representan el 71% del mercado comunitario global (en volumen).

Tabla 5 – Mercado aparente del bacalao del Atlántico fresco en la UE en 2014
(toneladas equivalentes en peso vivo)

Estados Miembros	Producción (peso vivo)	Importaciones (peso vivo)	Exportaciones (peso vivo)	Mercado aparente (peso vivo)
Francia	12 234	74 675	3 040	83 869
Reino Unido	30 608	44 482	9 730	65 360
España	18 697	21 806	7 002	33 501
Polonia	18 252	24 277	11 118	31 411
Alemania	15 221	11 546	11 149	15 618
Suecia	6 926	41 299	34 437	13 788
Otros	38 319	143 685	122 807	59 197
TOTAL UE-28	140 257	361 770	199 283	302 744

Fuentes:

FAO - Servicio de Información y Estadísticas de Pesca y Acuicultura – Capturas globales de bacalao del Atlántico COMEXT – Importaciones y exportaciones de bacalao del Atlántico fresco y entero (código NC 03 02 51 10) y filetes de bacalao fresco (código NC 03 04 44 10). El mercado interno aparente para cada Estado Miembro se calcula en peso vivo de la siguiente manera: producción – exportaciones + importaciones; se han utilizado los siguientes factores de conversión para calcular las importaciones y exportaciones en equivalente en peso vivo: 1.34 para el bacalao fresco entero (código NC 03 02 51 10) y 2,85 para los filetes frescos (código NC 03 04 44 10), de acuerdo con el Anexo V “factores de conversión” de la fase 2 del informe final de EUMOFA.

3.1.2 Suministro a los principales mercados comunitarios de bacalao del Atlántico

La mayoría de los mercados comunitarios de bacalao del Atlántico muestran una gran dependencia de las importaciones, ya que los principales proveedores son países extracomunitarios (Noruega, Rusia e Islandia).

Tres de los 4 grandes mercados comunitarios nacionales cubren la mitad de sus necesidades de mercado fresco con su propia producción. Francia es el único gran mercado que depende casi exclusivamente de las importaciones (al 89%).

Dinamarca es el mayor comercializador europeo de bacalao del Atlántico fresco (véanse las siguientes figuras). Es el principal importador (23% de las importaciones europeas), seguido por Francia (19%) y el Reino Unido (13%). Es también el principal proveedor comunitario del mercado de la UE después de Noruega. Noruega, Dinamarca e Islandia son los tres proveedores principales de bacalao fresco importado por la UE-28 (64% del bacalao fresco importado total).

No obstante, Dinamarca es estadísticamente el mayor comercializador comunitario de bacalao, pero la razón por la que se encuentra en el primer puesto es porque Dinamarca constituye una ‘plataforma’ para el pescado Noruego: la gran mayoría se compra en Noruega, por ejemplo, por parte de operadores británicos, pero llega a través de Dinamarca.

Figura 2 – Principales importadores europeos de bacalao fresco (2015 – peso vivo)

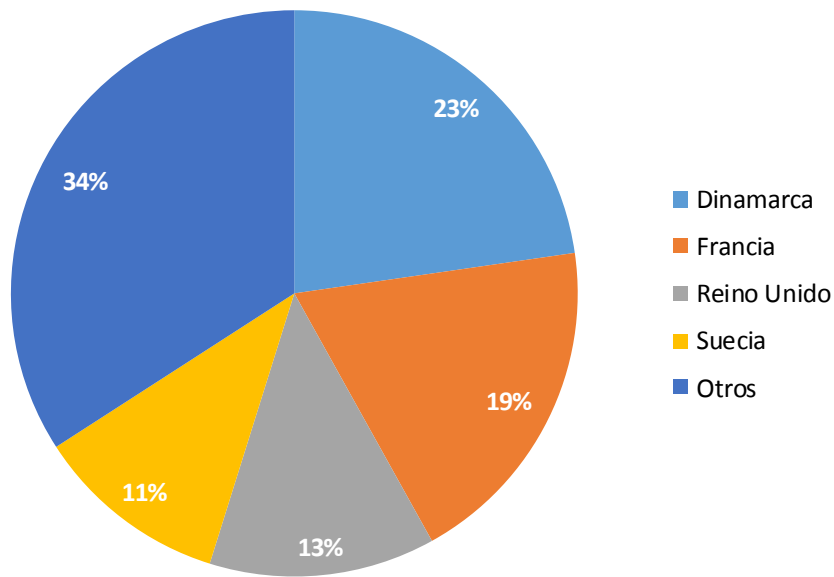
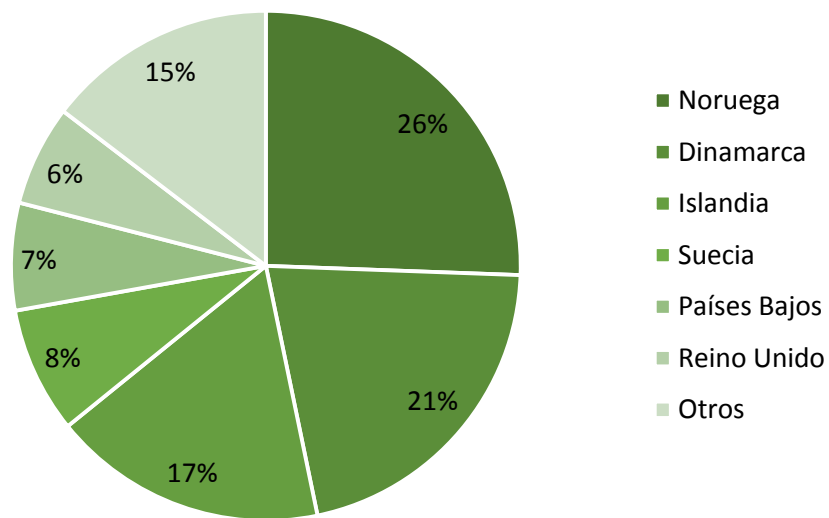


Figura 3 – Principales proveedores intra y extracomunitarios de bacalao fresco (2015 – peso vivo)



Fuentes:

Elaboración de COMEXT – Bacalao del Atlántico fresco (entero + filetes) – Datos de volumen – 2015.

3.1.1 Principales países exportadores dentro de la UE

En 2015, Dinamarca exportó la mitad del bacalao fresco exportado por Estados Miembros de la UE, por delante de Suecia, Polonia y Alemania.

El Reino Unido es el quinto mayor exportador (4% de las exportaciones totales de la UE-28).

Estas exportaciones son generalmente exportaciones intracomunitarias que se dirigen a Francia, el Reino Unido, España, Polonia, los Países Bajos y Alemania.

Figura 4 – Principales exportadores europeos de bacalao fresco (equivalente en peso vivo) en 2015

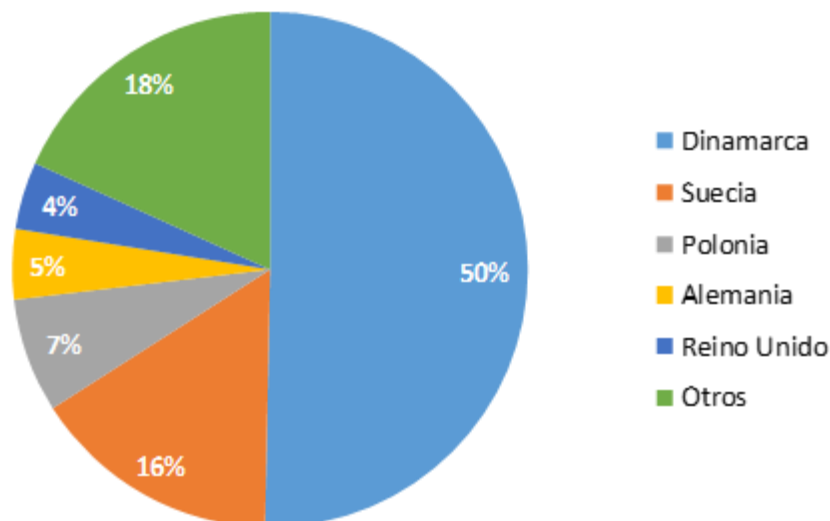


Tabla 6 – Principales exportadores comunitarios de bacalao fresco (equivalente en peso vivo) en 2015

Estados Miembros	Exportaciones (Peso vivo)
Dinamarca	102 899
Suecia	31 992
Alemania	14 667
Polonia	9 019
Reino Unido	8 647
Otros	37 286
TOTAL UE-28	204 510

Fuentes:

Elaboración de COMEXT – Bacalao del Atlántico fresco, entero y filetes (códigos NC 03 02 51 10 y 03 02 44 10) – Datos en volúmenes, equivalente en peso vivo, comercio extracomunitario + intracomunitario. Los siguientes factores de conversión se han utilizado para calcular las importaciones y exportaciones en equivalente en peso vivo: 1,34 para el producto entero y fresco (código NC 03 02 51 10) y 2,85 para los filetes frescos (código NC 03 04 44 10), de acuerdo con el Anexo V “factores de conversión” de la fase 2 del informe final de EUMOFA.

3.2 El mercado británico

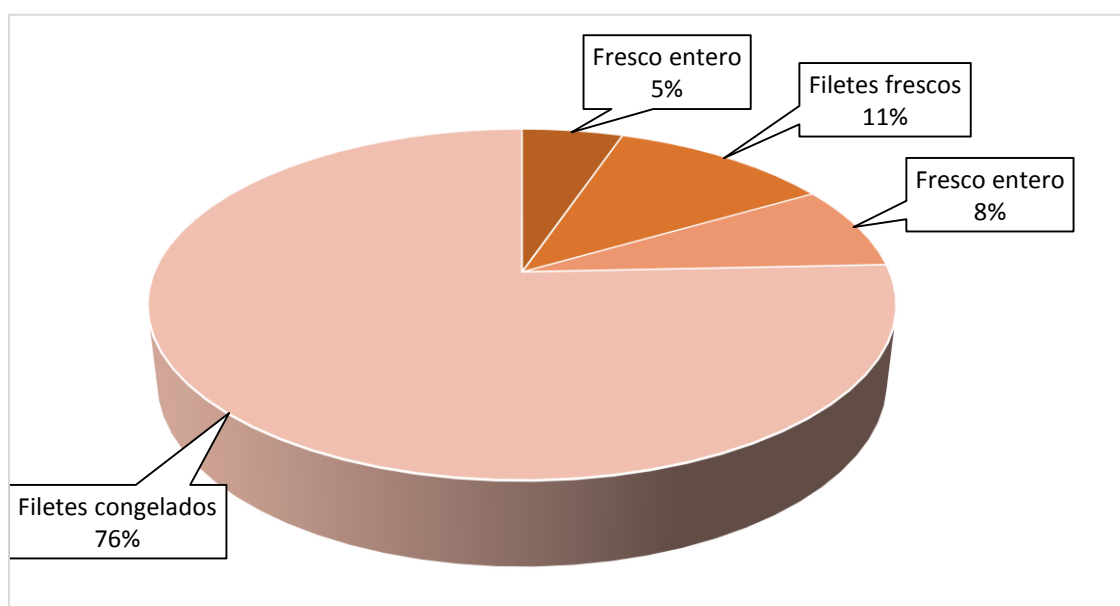
3.2.1 Un importante mercado fresco

a) dependiente de las importaciones

El mercado aparente británico de bacalao fresco se sitúa en las 65.360 toneladas (peso vivo) y depende en un 68% de importaciones.

Las importaciones de bacalao fresco representan el 16% de las importaciones totales de bacalao (en equivalente en peso vivo). El bacalao fresco constituye el 38,5% del bacalao entero importado, mientras que representa un porcentaje muy bajo en las importaciones de filetes (12,6%).

Figura 5 – Importaciones de bacalao del Reino Unido en 2015 (toneladas – equivalente en peso vivo)



Producto	Peso neto	Equivalente en peso vivo
Entero fresco	10 430	13 976
Filetes frescos	10 735	30 593
Entero congelado	15 471	20 731
Filetes congelados	71 332	203 296
Total	107 967	268 596

Fuentes:

Elaboración de COMEXT (2015): Fresco o refrigerado – entero – (03025110, 03025190); Fresco o refrigerado – filetes- (03044410); Congelado – entero – (03036310, 03036330, 03036390); Filetes congelados (03047110, 03047190) Factores de conversión utilizados: 1.34 para entero, 2.85 para filetes

En líneas generales, el Reino Unido depende de terceros países para el suministro de productos pesqueros. El bacalao y el eglefino son las especies de pescado blanco claves para el mercado del Reino Unido. Islandia representa una fuente muy importante de suministro tanto de bacalao como de eglefino para el Reino Unido.

En 2015, el Reino Unido importó 108.000 toneladas de bacalao y exportó 12.460 toneladas.

b) con un incremento de las importaciones de filetes

Durante la última década, el porcentaje de pescado entero dentro de las importaciones británicas de bacalao fresco se ha reducido significativamente a favor de los filetes.

La cantidad de bacalao entero cayó del 48% en 2006 al 31% en 2015 en volumen (peso vivo). A pesar del incremento del volumen importado en 2013 (+34% entre 2012 y 2013), el porcentaje de bacalao entero y en filetes se mantiene prácticamente estable desde 2013 (en torno al 30% para el bacalao entero y al 70% para los filetes).

En valor, la caída de las importaciones de bacalao entero es incluso mayor (del 44% al 26%) ya que el precio de importación del bacalao fresco entero ha disminuido (-9% a lo largo de la década), y el precio de los filetes ha aumentado un 5%.

Según las partes interesadas entrevistadas, el notable aumento observado desde 2012 de las importaciones de filetes de bacalao fresco se debe al desarrollo de la industria islandesa del procesado, que se estuvo relativamente subdesarrollada hasta los últimos años.

Figura 6 – Importaciones británicas de bacalao fresco (volumen en toneladas de peso vivo)

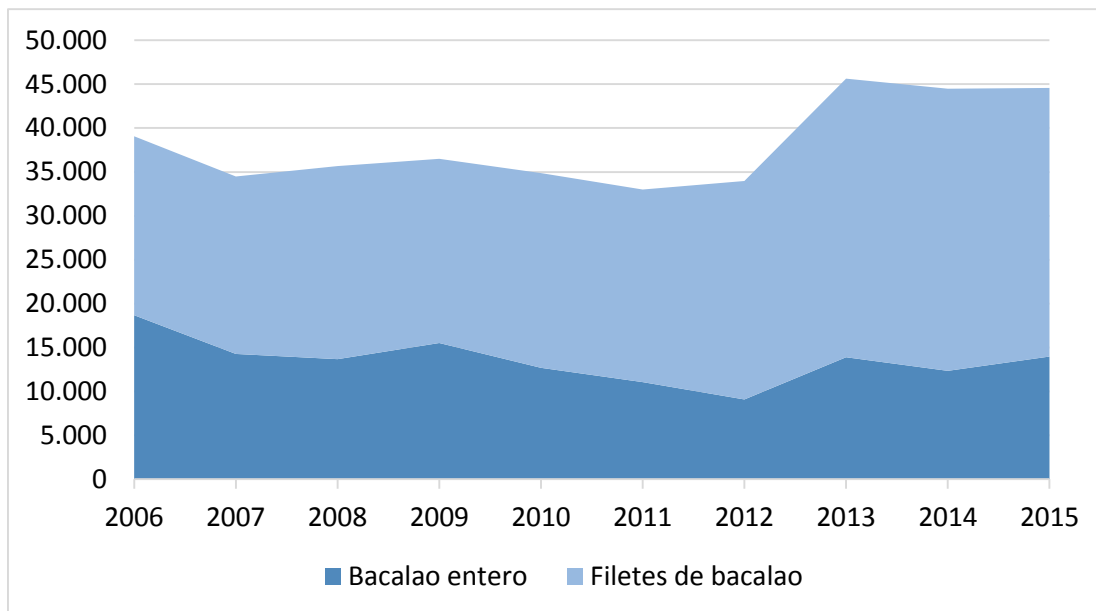


Tabla 7 – Importaciones británicas de bacalao fresco (volumen en toneladas de peso vivo)

	Bacalao entero			Filetes de bacalao			Bacalao fresco - todo (equiv. en peso vivo)	
	toneladas peso neto	toneladas peso vivo	1.000 EUR	toneladas peso neto	toneladas peso vivo	1.000 EUR	toneladas	1.000 EUR
2006	13 943	18 684	51 126	7 152	20 383	64 259	39 066	115 384
2007	10 652	14 274	43 016	7 092	20 212	76 653	34 486	119 669
2008	10 208	13 679	35 885	7 717	21 992	70 888	35 671	106 774
2009	11 582	15 519	35 643	7 361	20 977	56 303	36 497	91 947
2010	9 472	12 693	27 422	7 782	22 180	68 795	34 872	96 217
2011	8 257	11 065	23 913	7 697	21 935	77 713	33 000	101 626
2012	6 783	9 089	20 648	8 731	24 883	80 816	33 973	101 464
2013	10 371	13 897	28 052	11 134	31 731	89 695	45 628	117 746
2014	9 216	12 349	25 614	11 275	32 133	95 022	44 482	120 636
2015	10 430	13 976	34 754	10 735	30 595	100 089	44 571	134 843

Fuentes:

Elaboración de COMEXT (2015): Fresco o refrigerado – entero (03025110, 03025190); Fresco o refrigerado – filetes (03044410).

c) Islandia, proveedor nº1

El mayor volumen de bacalao fresco procede de Islandia, que en 2015 suministró el 41% del bacalao entero y el 87% del bacalao en filetes importado por el Reino Unido (en volumen).

Figura 7 – Importaciones del Reino Unido de bacalao fresco entero por origen (volumen en toneladas de peso neto)

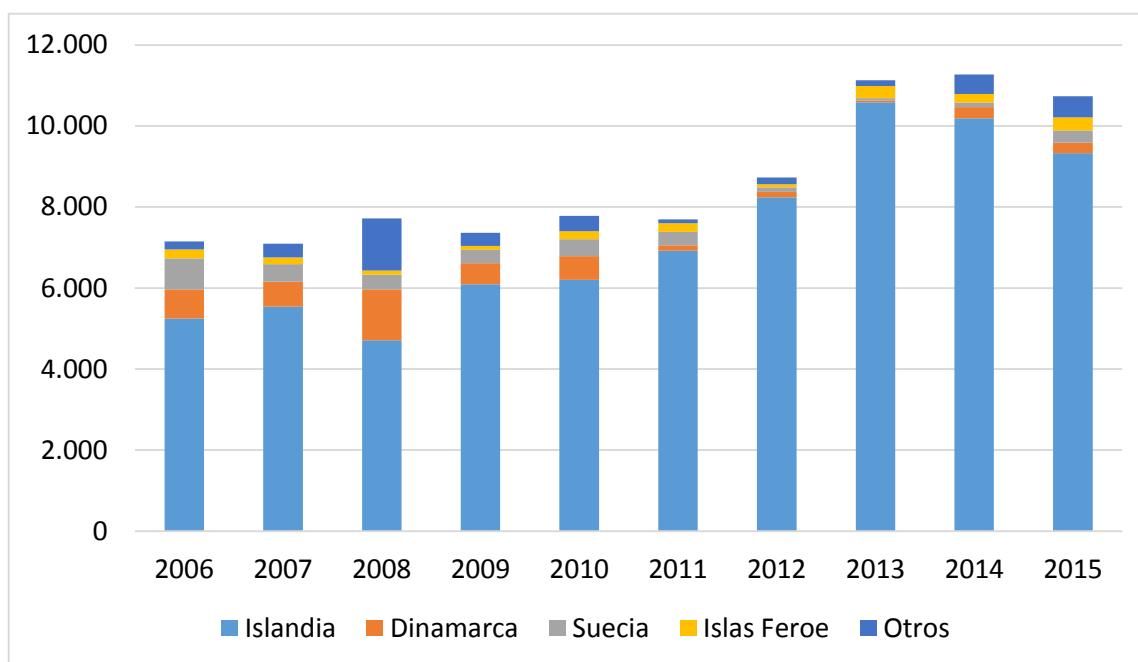


Tabla 8 – Importaciones del Reino Unido de bacalao entero fresco por origen (volumen en toneladas de peso neto)

Origen	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Islandia	7 643	6 400	6 621	8 235	3 766	3 556	4 298	5 391	3 750	4 261
Islas Feroe	3 445	1 732	1 726	1 935	3 204	2 089	1 119	1 095	1 131	1 139
Dinamarca	2 196	1 676	990	923	2 001	2 115	782	2 987	2 169	3 241
Irlanda	268	496	451	307	228	328	303	162	55	88
Otros	393	348	420	181	273	170	281	735	2 110	1 700
TOTAL	13 943	10 652	10 208	11 582	9 472	8 257	6 783	10 371	9 216	10 430

Fuentes:

Elaboración de COMEXT: Fresco o refrigerado – entero – (03025110, 03025190), peso neto.

Estos suministros islandeses se transportan en portacontenedores y se desembarcan en el puerto de Immingham (para su venta en las lonjas, especialmente en Grimsby).

El 95% del suministro fresco, generalmente bacalao y eglefino eviscerados y con cabeza, se transporta por carretera desde el puerto de Immingham hasta la lonja de Grimsby, mientras que una pequeña parte del volumen se transporta en avión (filetes de bacalao fresco).

Asimismo, Islandia es el mayor proveedor de bacalao congelado.

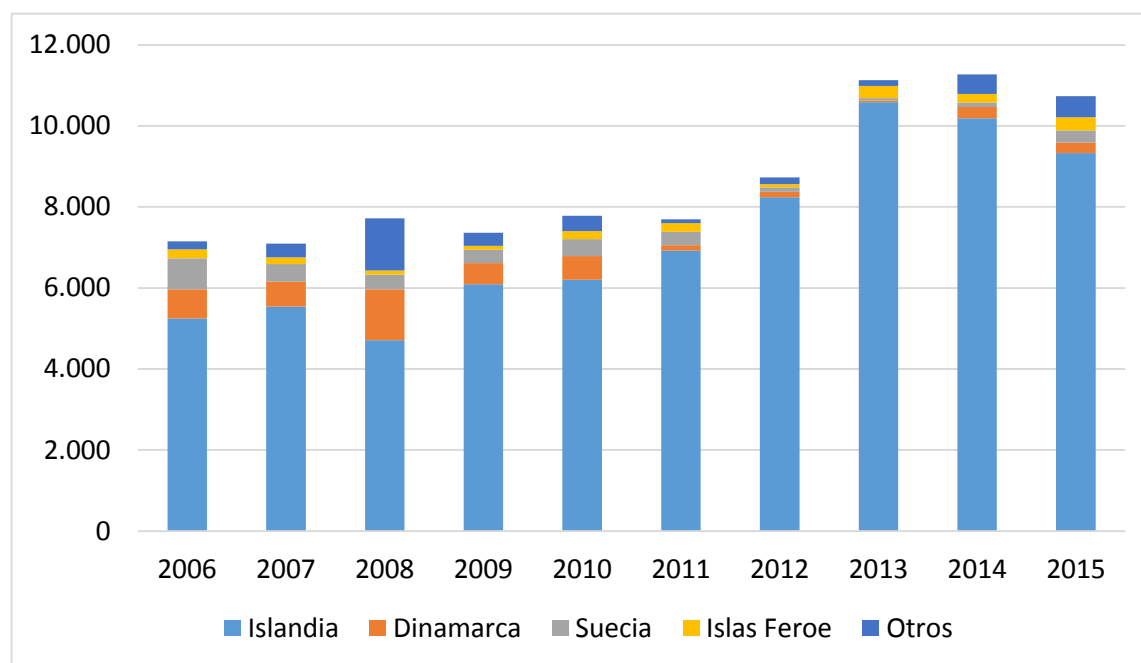
Figura 8 – Importaciones del Reino Unido de filetes de bacalao fresco por origen (volumen en toneladas de peso neto)

Tabla 9 – Importaciones del Reino Unido de filetes de bacalao fresco por origen (volumen en toneladas de peso neto)

Origen	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Islandia	5 245	5 541	4 709	6 092	6 204	6 924	8 243	10 586	10 189	9 331
Dinamarca	719	616	1 255	520	582	129	130	36	275	256
Suecia	769	430	367	337	417	335	114	67	113	304
Islas Feroe	220	168	99	92	200	211	78	299	217	324
Otros	199	337	1 287	319	379	98	165	146	481	519
TOTAL	7 152	7 092	7 717	7 361	7 782	7 697	8 731	11 134	11 275	10 735

Fuente:

Elaboración de COMEXT: Fresco o refrigerado – filetes – (03044410), peso neto

3.2.2 La lonja de Grimsby

Grimsby es una de las 5 lonjas principales del Reino Unido. Las otras cuatro son: Peterhead, Brixham, Plymouth y Newlyn.

A diferencia de las otras cuatro lonjas, Grimsby depende en gran medida de los suministros procedentes de Islandia, Noruega, Islas Feroe y Escocia.

En los años 70 y principios de los 80, años de auge de la pesca de gálidos, Grimsby se posicionó como un importante punto de desembarque, pero hoy en día, son muy pocas las embarcaciones británicas que desembarcan en Grimsby. Peterhead se ha hecho recientemente con el primer puesto en términos del valor de pescado vendido. El 65% del pescado vendido en Grimsby procede de Islandia (a través del puerto de Immingham).

La región se beneficia de una especial relación comercial con Islandia, un número importante de empresas de procesado y una buena logística para los distribuidores británicos. La lonja de Grimsby atrae a más compradores que cualquier otra lonja del Reino Unido, con más de 60 compradores registrados.

La particularidad de la lonja de Grimsby es que casi todo el pescado comercializado es importado, sobre todo de Islandia, Noruega y las Islas Feroe. La materia prima fresca y cruda suministrada por las embarcaciones británicas es más fresca y de mejor calidad que el pescado importado, pero su proporción es muy limitada y continuó disminuyendo en 2015.

Dado que la lonja de Peterhead está especializada en los desembarques nacionales de pescado y opera en otra zona, no supone competencia para Grimsby.

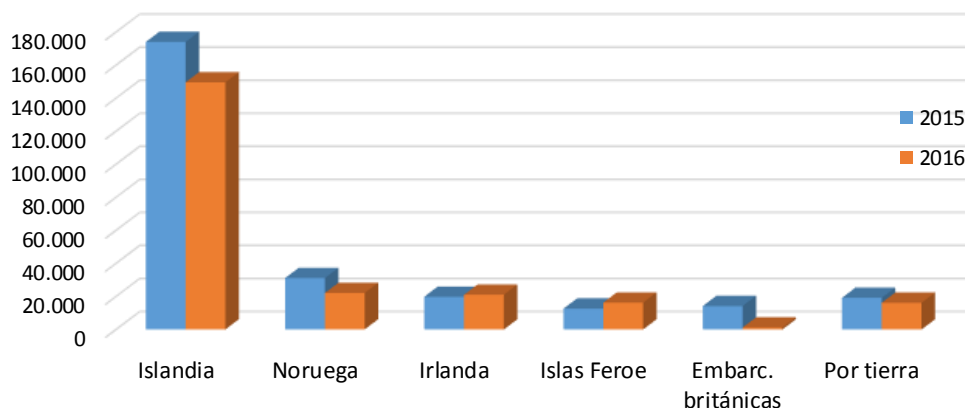
La competencia es más dura en el segundo nivel: en los alrededores de la lonja de Grimsby se sitúan unas 60 procesadoras, empresas grandes y pequeñas.

Una gran parte del suministro de pescado fresco procedente de Islandia/Noruega/Islas Feroe va directamente a las procesadoras.

El pescado suministrado a la lonja de Grimsby se suele desglosar de la siguiente manera: 50% eglefino, 30% bacalao y el 20% restante está compuesto por una mezcla de especies¹.

Gracias a la recogida de datos de noviembre de 2016, la siguiente figura compara las primeras 47 semanas de 2015 con las primeras 47 semanas de 2016.

¹ De la entrevista del director ejecutivo de Grimsby Fish Dock Enterprises Limited.

Figure 9 - Volumen de pescado desembarcado por origen en Grimsby – en cajas (1 caja = 50 kg)

Operación		Islandia	Noruega	Irlanda	Islas Feroe	Buques británicos	Por tierra	TOTAL
% de desembarques totales por país de origen	2015	64%	11%	7%	5%	5%	7%	100%
	2016	66%	10%	9%	7%	1%	7%	100%

Fuentes:

Entrevista del director ejecutivo de Grimsby Fish Dock Enterprises Limited.

Islandia es el principal proveedor de la lonja de Grimsby (64% del pescado fresco desembarcado en 2015). Otros proveedores son Noruega, Irlanda, Islas Feroe, Dinamarca y Escocia. Los desembarques de los buques nacionales cayeron del 5% en 2015 al 1% en 2016.

En 2015 se desembarcó un total de 13.545 toneladas (270.908 cajas) de pescado fresco en la lonja de Grimsby. Se trata de un 18% menos que en 2011, que representa un descenso del -4,5% anual desde 2011.

En 2016, este volumen fue de 11.312 toneladas a finales de octubre, confirmando así la tendencia descendente de los volúmenes desembarcados.

3.2.3 Estructura de la cadena de suministro

La cadena de suministro está influenciada (entre otros factores) por las preferencias de los mercados finales y los suministros disponibles:

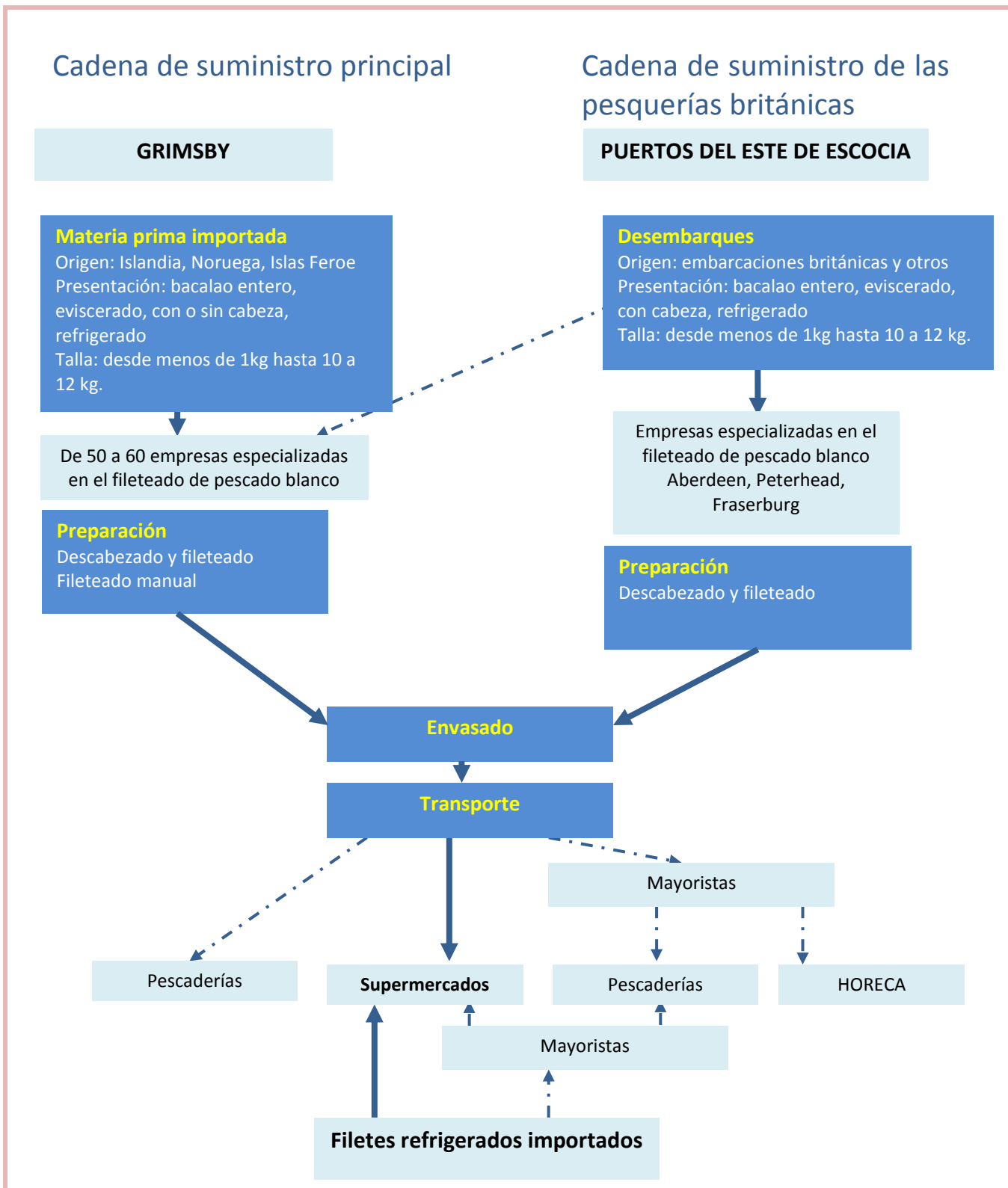
- Las procesadoras grandes abastecen a los establecimientos minoristas y de alimentación con volúmenes considerables de bacalao y eglefino, muchas veces obtenidos mediante contratos directos.
- Las procesadoras medianas constituyen la fuente de suministro de establecimientos regionales a través de contratos directos, a través de los proveedores de las lonjas de Hull y Grimsby o a través de ambos, contratos y suministros de las lonjas.
- Las pequeñas empresas procesadoras abastecen a los establecimientos locales y dependen casi por completo de las lonjas².

Teniendo en cuenta que la mayor parte del bacalao importado al Reino Unido pasa por Grimsby³, el caso práctico se centra en la estructura de precios del bacalao entero refrigerado importado en contenedores desde Islandia, Noruega y las Islas Feroe, fileteado en las instalaciones en Grimsby y comercializado en supermercados (refrigerado) del Reino Unido.

² Perspectivas de suministro de bacalao y eglefino en el Reino Unido – Seafish 2010

³ Entrevista del director ejecutivo de Grimsby Fish Dock Enterprises Limited

Figura 10 – Cadena de suministro del bacalao fresco

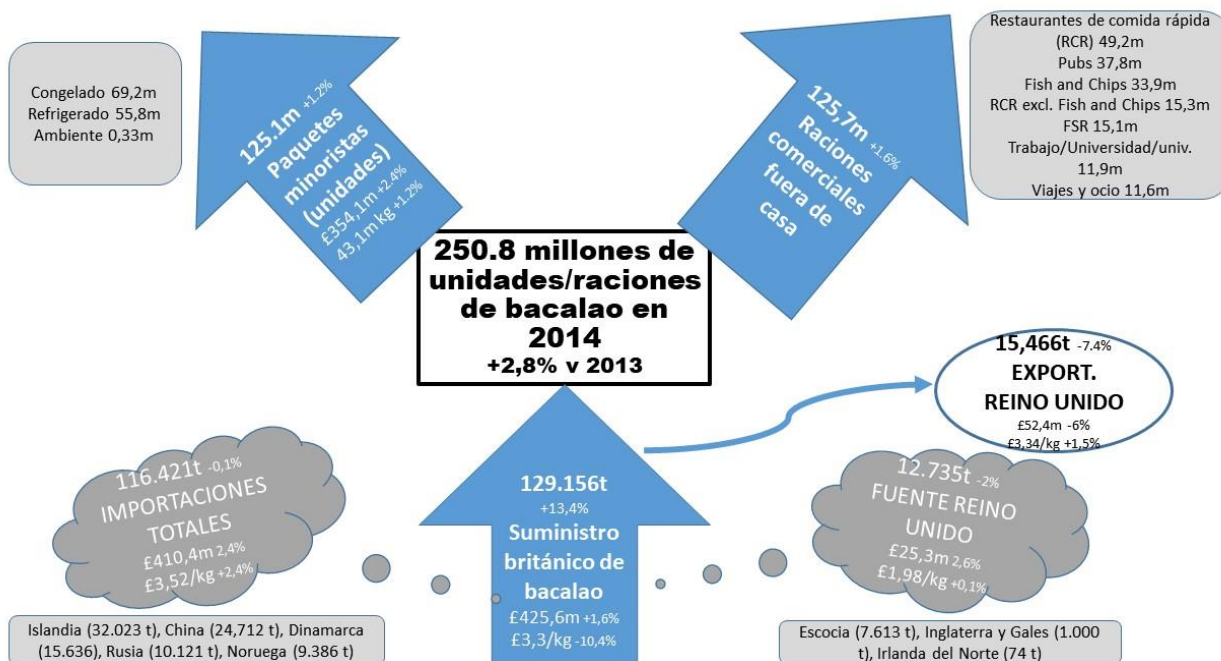


Fuentes:

Entrevista a del director ejecutivo de Grimsby Fish Dock Enterprises Limited.
 Entrevista a Robert Stevenson – Lunar FPO Ltd. (Peterhead – Aberdeenshire)

El siguiente diagrama de Seafish (realizado en 2015 con datos de 2014) proporciona un análisis detallado de la cadena de suministro del bacalao fresco.

Figura 11 – Análisis de la cadena de valor del bacalao (2014)



Fuente: Seafish-Seafood hoja informativa de la industria – visión del mercado: bacalao (julio 2015)

3.2.4 Segmentación del mercado

La principal segmentación del mercado se basa en el tamaño del pescado. El bacalao puede pesar desde menos de 1kg hasta 10 - 12kg. El pescado se clasifica en 6 categorías del 1 (para los de mayor tamaño) al 6 (para los más pequeños).

Tabla 10 – Segmentación por tamaño del pescado

Categoría	Tamaño del pescado
Categoría 1: Muy grande	7 kg y más
Categoría 2: Grande	4 a 7 kg
Categoría 3: Mediano	2 a 4 kg
Categoría 4: Pequeño bueno	1 a 2 kg
Categoría 5: Pequeño	0,5 a 1 kg
Categoría 6: Muy pequeño	Menos de 0,5kg

Fuente: Director ejecutivo de la lonja de Grimsby

La elección depende de la demanda y del uso (consumidores o industria del procesado), pero el pescado grande es más fácil de procesar que el pequeño. La calidad del pescado es estimada por cada comprador durante la subasta.

3.2.5 Consumo

3.2.5.1 Consumo de pescado

En volumen, el consumo en los hogares de pescado fresco en el Reino Unido aumentó un 2% entre 2010 y 2016 y el consumo de bacalao fresco aumentó un 26% a lo largo del mismo periodo.

El gasto de los consumidores de pescado también muestra una tendencia ascendente desde 2010 (+29% del total de pescado fresco y +38% del bacalao fresco solo).

Tabla 11 – Consumo de pescado fresco y bacalao en volumen y valor desde 2010 hasta 2016

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Volumen (peso neto - 1000 toneladas)							
Total pescado fresco	300,9	270,0	296,7	300,7	293,4	307,7	307,9
Bacalao fresco	51,7	47,1	46,4	51,4	57,5	64,5	65,1
Valor (1000 EUR)							
Total pescado fresco	2.535	2.328	2.836	2.800	3.070	3.654	3.270
Bacalao fresco	382	358	400	426	499	608	528

Fuente: EUMOFA

3.2.5.2 Consumo de pescado blanco

Los expertos entrevistados durante el estudio de campo consideran como “sustituto” del bacalao cualquier otra especie de pescado blanco que pueda reemplazar al bacalao en algunos platos como el ‘fish and chips’. En la mayoría de los casos, estas especies son más baratas que el bacalao. En el Reino Unido, el eglefino, la merluza, el abadejo y la panga son especies de pescado blanco, con un buen y creciente suministro, que se usan a menudo para reemplazar al bacalao cuando este es demasiado caro.

En volumen, el consumo de pescado blanco descendió significativamente, mucho más en el caso del pescado fresco que en el del congelado. El consumo de pescado blanco congelado siguió una tendencia descendente entre 2006 y 2011, ascendió en 2012, y fluctuó en 2013 y 2014.

Tabla 12 – Consumo en los hogares de pescado blanco por cantidad (gramos/persona/semana)

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Pescado blanco, fresco	20	17	16	15	15	13	12	13	13
Pescado blanco, congelado	8	8	8	8	6	5	9	6	7
Pescado total	170	165	161	158	151	147	144	146	144

Fuente: Bases de datos sobre alimentación familiar de DEFRA

A este consumo en los hogares cabe añadir 9 gramos por persona por semana de pescado consumido fuera en 2014 (8 gramos, estable en el período de 2006-2013).

El mercado del congelado representa también un importante volumen del mercado.

3.2.5.3 Balance general del bacalao

El volumen de bacalao disponible para el uso interno ha aumentado considerablemente en los últimos años (+42% entre 2011 y 2015).

Tabla 13 – Balance general del bacalao para el Reino Unido: de 2011 a 2015

	Cantidad (1000 toneladas)					Valor (millones de GBP)				
	2011	2012	2013	2014	2015	2011	2012	2013	2014	2015
Desembarques por embarcaciones británicas en el Reino Unido ^(a)	10,9	10,9	11,2	12,0	13,2	27,5	24,9	25,8	27,8	29,5
Importaciones ^(b)	103,1	101,5	116,3	116,4	115,4	409,2	395,2	400,4	410,0	440,2
Suministro total ^(c)	114,0	112,4	127,5	128,4	128,6	436,6	420,2	426,2	437,8	469,8
Exportaciones ^(b)	34,8	20,2	16,7	15,5	16,0	99,6	55,3	55,6	52,7	53,2
Total disponibles para uso interno ^(c)	79,2	92,2	110,9	112,9	112,5	337,1	364,8	370,5	385,2	416,6

(a) Desembarques contabilizados en peso desembarcado

(b) Se excluyen los productos de pescado

(c) Se excluyen las Fuentes de pescado diferentes a las importaciones y desembarques en el Reino Unido por embarcaciones británicas de pesca marítima

Fuente:

Agencia Tributaria y de Aduanas británica y administraciones pesqueras del Reino Unido

3.3 Los mercados francés y español para el bacalao fresco

El mercado francés del bacalao fresco depende en gran medida de las importaciones, con un 88% del mercado aparente abastecido por importaciones en 2015 (principalmente de proveedores de la UE).

El mercado francés es el mayor de la UE y ha crecido un 83% entre 2006 y 2015, hasta alcanzar las 75.646 toneladas en 2015. Las importaciones aumentaron anualmente durante este período y descendieron un 11% en 2015.

En comparación con el mercado británico, las exportaciones francesas son muy escasas (alrededor de 3.400 toneladas en 2015), así como la producción (12.635 toneladas en 2015).

Tabla 14 – El mercado francés del bacalao fresco (toneladas equivalentes en peso vivo)

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Producción	8 004	8 363	7 339	4 993	5 298	10 227	9 259	13 156	12 234	12 635
Importaciones	34 743	30 230	30 436	48 160	49 994	50 075	52 715	68 776	74 675	66 408
Exportaciones	1 348	1 057	1 088	2 413	2 760	3 539	2 343	3 013	3 040	3 397
Total disponible para uso interno	41 398	37 536	36 688	50 740	52 532	56 763	59 630	78 919	83 869	75 646

Fuentes:

FAO - Servicio de Estadísticas y de Información de la Pesca y de la Acuicultura – Capturas mundiales de bacalao del Atlántico. COMEXT – Importaciones y exportaciones de bacalao del Atlántico fresco y entero (código NC 03 02 51 10) y de filetes de bacalao fresco (código NC 03 04 44 10). El mercado interno aparente por Estado Miembro se calcula en peso vivo como sigue: producción – exportación + importación; los siguientes factores de conversión se han utilizado para calcular las importaciones y exportaciones en equivalente en peso vivo: 1,34 para el bacalao fresco y entero (código NC 03 02 51 10) y 2,85 para los filetes frescos (código NC 03 04 44 10), de acuerdo con el Anexo V “factores de conversión” de la fase 2 del informe final de EUMOFA.

El mercado español también depende en gran medida de las importaciones, con un 63% del mercado aparente abastecido por importaciones en 2015 (especialmente de proveedores comunitarios). Se trata del tercer mayor mercado comunitario de bacalao fresco, tras el francés y el británico.

La producción y las exportaciones son mayores que las francesas, con 20.824 y 9.188 toneladas en 2015, respectivamente, pero las importaciones son más bajas (19.536 toneladas en 2015).

El mercado español muestra una tendencia global ascendente: el mercado aparente ha crecido un +298% durante este periodo.

Tabla 15 – El mercado español del bacalao fresco (toneladas equivalentes de peso vivo)

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Producción	556	5 022	9 915	11 824	14 088	15 420	12 781	17 602	18 697	20 824
Importaciones	9 420	9 426	15 340	11 119	13 540	12 712	25 680	32 323	21 806	19 536
Exportaciones	2 145	2 358	2 241	1 371	1 386	1 144	5 129	5 924	7 002	9 188
Total disponible para uso interno	7 832	12 090	23 014	21 572	26 242	26 988	33 333	44 000	33 501	31 172

Fuentes:

FAO - Servicio de Estadísticas y de Información de la Pesca y de la Acuicultura – Capturas mundiales de bacalao del Atlántico. COMEXT – Importaciones y exportaciones de bacalao del Atlántico fresco y entero (código NC 03 02 51 10) y de filetes de bacalao fresco (código NC 03 04 44 10). El mercado interno aparente por Estado Miembro se calcula en peso vivo como sigue: producción – exportación + importación; los siguientes factores de conversión se han utilizado para calcular las importaciones y exportaciones en equivalente en peso vivo: 1,34 para el bacalao fresco y entero (código NC 03 02 51 10) y 2,85 para los filetes frescos (código NC 03 04 44 10), de acuerdo con el Anexo V “factores de conversión” de la fase 2 del informe final de EUMOFA.

3.4 Factores condicionantes del mercado

3.4.1 Comparación con otras especies de pescado blanco

El bacalao es el pescado blanco más popular del Reino Unido (las otras grandes especies de pescado blanco son el eglefino y el carbonero), pero es la segunda especie más desembarcada después del eglefino.

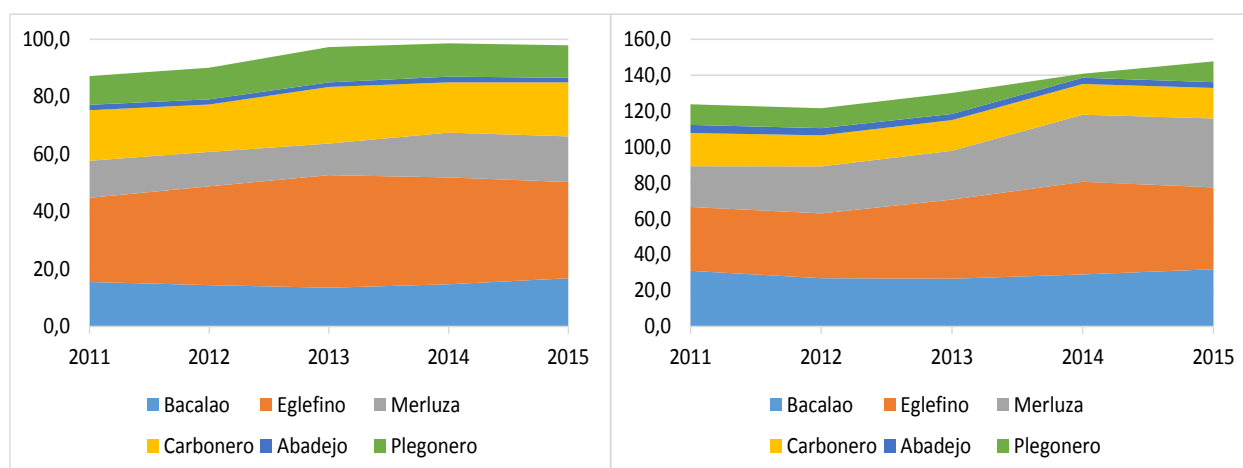
Tabla 16 – Evolución de los desembarques de las principales especies de pescado blanco

	Desembarques en el Reino Unido por embarcaciones británicas: de 2011 a 2015									
	Cantidad (1000 toneladas)					Valor (millones de GBP)				
	2011	2012	2013	2014	2015	2011	2012	2013	2014	2015
Bacalao	12,7	12,7	13,0	14,0	15,4	27,5	24,9	25,8	27,8	29,5
Eglefino	28,3	34,0	38,7	35,4	32,4	34,6	35,7	43,5	49,3	44,2
Merluza	6,7	6,5	6,5	8,5	8,8	12,5	13,5	16,1	19,7	20,9
Carbonero	12,7	11,0	12,9	11,1	9,9	13,4	11,3	11,0	10,2	8,5
Abadejo	1,9	1,8	1,6	1,9	1,6	4,4	3,9	3,4	3,4	3,1
Plegonero	9,7	10,8	12,0	11,1	10,7	11,3	10,9	11,5	1,8	11,0
Total de las 6 especies	72,0	76,8	84,7	82,0	78,8	103,7	100,2	111,3	112,2	117,2

Desembarques en el Reino Unido por embarcaciones extranjeras: de 2011 a 2015										
	Cantidad (1000 toneladas)					Valor (millones de GBP)				
	2011	2012	2013	2014	2015	2011	2012	2013	2014	2015
Bacalao	2,8	1,7	0,5	0,7	1,4	3,5	2,0	0,8	1,2	2,4
Eglefino	1,0	0,4	0,5	1,8	1,1	1,0	0,4	0,6	2,3	1,4
Merluza	6,2	5,5	4,5	7,1	7,1	10,2	12,7	11,1	17,7	17,5
Carbonero	4,9	5,5	6,8	6,4	8,9	5,1	6,0	6,1	6,9	8,5
Abadejo	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,1	0,1	0,0	0,1	0,1
Plegonero	0,3	0,2	0,3	0,5	0,6	0,2	0,2	0,2	0,4	0,6
Total de las 6 especies	15,2	13,3	12,6	16,6	19,1	20,1	21,4	18,8	28,6	30,5

Desembarques en el extranjero por parte de embarcaciones británicas: de 2011 a 2015										
	Cantidad (1000 toneladas)					Valor (millones de GBP)				
	2011	2012	2013	2014	2015	2011	2012	2013	2014	2015
Bacalao	10,5	13,8	16,4	16,3	12,8	18,9	18,8	20,0	22,1	19,4
Eglefino	1,6	1,2	1,1	0,9	0,9	1,9	1,4	1,1	1,1	0,9
Merluza	1,3	1,8	2,5	2,8	3,8	2,2	4,2	6,7	6,3	8,4
Carbonero	3,1	2,1	1,8	1,6	3,1	3,0	2,2	1,9	2,0	3,2
Abadejo	0,4	0,5	0,6	0,6	0,5	1,1	1,2	1,4	0,6	0,6
Plegonero	0,3	0,3	0,7	0,7	0,7	0,3	0,5	0,6	0,6	0,6
Total de las 6 especies	17,2	19,7	23,1	22,9	21,8	27,4	28,3	31,7	32,7	33,1

Figura 12 – Desembarques en el Reino Unido de las principales especies de pescado blanco por parte de embarcaciones británicas y extranjeras (volumen a la izquierda en 1000 toneladas y valor a la derecha en millones de £)



Fuente:

Estadísticas de pesca del Reino Unido de 2015.

Entre 2011 y 2015, los desembarques en el Reino Unido (por parte de embarcaciones británicas y extranjeras) de estas 6 grandes especies de pescado blanco aumentaron en volumen de 82.000 a 97.000 toneladas (+12%), y en valor, pasando de 123,8 millones a 147,7 millones de libras (+19%).

El eglefino se mantiene como la principal especie de pescado blanco desembarcada, con un 34% en volumen y un 31% en valor en 2015.

La importancia relativa del bacalao entre las otras 6 especies de pescado blanco disminuyó ligeramente en este periodo, de un 18% en 2011 a un 17% en 2015 en volumen, y de un 25% en 2011 a un 22% en 2015 en valor.

Los desembarques de bacalao en el Reino Unido por embarcaciones británicas aumentaron un 21% en volumen entre 2011 y 2015, mientras que los desembarques de bacalao en el Reino Unido por parte de embarcaciones extranjeras disminuyeron un 50%, con menos de 1.500 toneladas desembarcadas en 2015 (en contraste con las 2.800 toneladas de 2011).

Tradicionalmente, las embarcaciones británicas desembarcaban la mayoría del bacalao en el Reino Unido, pero de 2011 a 2015, la cantidad de bacalao desembarcado en el Reino Unido disminuyó de un 81% a un 78%, lo que significa que estas embarcaciones desembarcaron más bacalao en puertos extranjeros en este periodo. En 2015, las embarcaciones británicas desembarcaron 12.775 toneladas en el extranjero, sobre todo en los Países Bajos y Alemania.

El bacalao desembarcado en el Reino Unido por embarcaciones nacionales y extranjeras fluctuó entre 713 y 2.394 toneladas al mes durante 2014, con una subida durante el verano.

Los precios medios del bacalao desembarcado en el Reino Unido por flotas extranjeras y británicas alcanzaron su máximo en septiembre, con 2,67 GBP/kg en 2014, coincidiendo con una caída de los desembarques.

El precio medio de desembarque del bacalao cayó un 5%, de 2,00 GBP/kg en 2011 a 1,90 GBP/kg en 2015, mientras que el precio del eglefino aumentó un 12%, pasando de 1,22 GBP/kg a 1,36 GBP/kg.

Para poner el bacalao en perspectiva; el bacalao, el eglefino y la solla son las tres principales especies demersales desembarcadas por la flota británica en el Reino Unido y en el extranjero, por peso, siendo responsables de la mitad de la cantidad de todas las especies demersales desembarcadas en 2015.

3.4.2 Desembarques de bacalao en la lonja de Peterhead

La mayoría de las embarcaciones británicas que capturan bacalao miden más de 10 metros y desembarcan el bacalao en los puertos de Peterhead y Lerwick.

Dado que el puerto de Aberdeen está cerrado, Peterhead es actualmente tres veces más grande que Grimsby.

Los desembarques de bacalao en Escocia muestran una tendencia ascendente desde 2011 (+36% entre 2011 y 2015). La cantidad de bacalao desembarcada en Peterhead permanece estable en este periodo, en torno al 60%.

La mayoría de los volúmenes desembarcados en Peterhead se capturan en el mar del Norte y el oeste de Escocia, mientras que Grimsby es el principal mercado para bacalao importado. El precio del bacalao desembarcado en Peterhead ha disminuido desde 2011, hasta situarse en 1,90 GBP/kg (2,6 EUR/kg) en 2015.

Tabla 17 – Evolución de los desembarques de las principales especies de pescado blanco en Escocia

	Desembarques en Escocia: de 2011 a 2015									
	Cantidad (1000 toneladas)					Valor (millones de GBP)				
	2011	2012	2013	2014	2015	2011	2012	2013	2014	2015
Bacalao	11,2	11,3	12,2	13,5	15,2	24,6	22,2	24,0	27,1	29,4
Eglefino	25,7	31,1	37,1	35,8	31,8	32,0	32,5	41,4	49,6	43,4
Merluza	12,2	11,2	10,1	14,6	14,5	21,4	24,8	25,3	35,5	35,8
Carbonero	17,4	16,3	19,5	17,4	18,7	18,3	17,2	16,9	16,9	16,9
Abadejo	0,5	0,5	0,4	0,4	0,6	1,1	1,0	0,8	0,8	1,0
Plegonero	8,0	8,9	10,1	9,6	9,5	9,8	9,5	10,2	10,8	10,3
Total de las 6 especies	75,0	79,2	89,4	91,3	90,3	107,2	107,2	118,6	140,7	136,8

Tabla 18 – Precios de las principales especies de pescado blanco en Peterhead (GBP/kg)

	2011	2012	2013	2014	2015
Bacalao	2,21	1,99	1,99	2,00	1,90
Eglefino	1,26	1,06	1,10	1,40	1,37
Merluza	1,38	1,47	1,50	1,33	1,31
Carbonero	1,09	1,07	0,89	1,03	0,91
Abadejo	2,33	2,14	1,96	1,90	1,75
Merlán	1,32	1,12	1,07	1,20	1,11
Total de las 6 especies	1,42	1,26	1,22	1,40	1,33

Fuente: Tablas estadísticas escocesas para los desembarques de pescado

Poblaciones principales y nivel de explotación:

En los últimos años, algunas poblaciones seriamente mermadas se han convertido en el epicentro de las medidas de emergencia y propuestas para un plan de recuperación. Desde 2003, el TAC (Total Admisible de Capturas) y la mortalidad por pesca de estas poblaciones han estado ligados a medidas de control del esfuerzo que restrinjan el número de días de pesca en el mar por año permitidos a flotas que capturan especies que están en vías de recuperación.

Tabla 19 – Poblaciones y evolución del TAC para el bacalao

	TAC (toneladas)			Evaluación de las poblaciones del CIEM
	2014	2015	2016	
Bacalao del mar del Norte en subdivisión CIEM IV (mar del Norte), en la división CIEM VIId (Mancha oriental) y en la división IIIa (Skagerrak)	27.799	29.189	33.651	Las poblaciones de bacalao del mar del Norte fueron evaluadas por el CIEM como una especie con capacidad reproductiva reducida desde 2004. En 2015, se evaluó como una especie en riesgo de capacidad reproductiva limitada.
Bacalao al oeste de Escocia en la división CIEM VIa	0	0	0	Las poblaciones de bacalao del oeste de Escocia se evaluaron como poblaciones con capacidad reproductiva reducida desde 2001 hasta 2005.
Bacalao del mar de Irlanda en la división CIEM VIIa (mar de Irlanda)	228	182	146	El bacalao del mar de Irlanda se evaluó como especie con capacidad reproductiva reducida desde 2004.

Fuente: Estadísticas pesqueras del Reino Unido de 2015

En el mar del Norte, las poblaciones de bacalao permanecen seriamente mermadas. Desde el año 2000, el CIEM (Consejo Internacional para la Exploración del Mar) recomendó que el TAC fuese muy bajo, o incluso de cero, y la UE redujo el TAC de 81.000 toneladas en el año 2000 a 27.300 toneladas en los años 2003, 2004 y 2005.

La evaluación de 2015 del CIEM indica que la clasificación del año 2005 se estima como una de las más abundantes de las más recientes bajas clasificaciones anuales. En 2004 se alcanzó un acuerdo dentro de la UE sobre un plan formal de recuperación que estaría operativo en 2005. Posteriormente, fue revocado y sustituido por el Reglamento (CE) nº 1342/2008 del Consejo, por el que se establece un plan a largo plazo para las poblaciones de bacalao.

Anteriormente, las poblaciones de bacalao del oeste de Escocia se habían evaluado como poblaciones fuertemente sobreexplotadas con respecto al índice que conduciría a un rendimiento a largo plazo. El CIEM solicitó un plan de recuperación en el año 2000 con pocas o ninguna captura, y desde entonces la UE ha reducido los TAC de bacalao de forma significativa, ha puesto en marcha dos pequeñas zonas cerradas y, en 2003, incrementó el tamaño de las mallas utilizadas para la pesca de las principales especies de pescado blanco a 120mm, en consonancia con las del mar del Norte. El TAC para 2016 solamente contempla las capturas accesorias, al igual que en los últimos cuatro años (2015, 2014, 2013 y 2012).

Las poblaciones de bacalao del mar de Irlanda se encuentran seriamente diezgadas y los desembarques disminuyeron rápidamente durante los años 80 y 90. El índice de pesca alcanzó un nivel muy alto, la población reproductora se redujo por debajo de los niveles de precaución y de límite mínimo y la abundancia de bacalao joven se ha mostrado en declive desde 1990. Tras el año 2000, la UE redujo de forma significativa el TAC del bacalao, cerró la zona de desove del bacalao en la zona occidental del mar de Irlanda durante la época de desove e incrementó el tamaño de las mallas utilizadas para la pesca de las principales especies de pescado blanco a 100 mm. La evaluación del bacalao de 2014 sugiere que la población todavía se encuentra sobreexplotada, a pesar de que se han revisado las estimaciones de las series cronológicas del índice de pesca, siguiendo un análisis de los datos y modelos macroeconómicos de la evaluación de 2012⁴.

4 LOS PRECIOS A LO LARGO DE LA CADENA DE SUMINISTRO

Este capítulo analiza los datos sobre los precios disponibles y las tendencias en los diferentes niveles de la cadena de suministro del bacalao fresco en el Reino Unido, con el fin de establecer un contexto para el análisis de la estructura de los precios (capítulo 5).

4.1 Precio de las materias primas

4.1.1 Evolución de los precios de importación en el Reino Unido

La evolución de los precios de importación del bacalao fresco en la última década es más variable en el caso de los filetes que en el del bacalao entero, incluso teniendo en cuenta que los precios siguen aumentando desde 2013 en ambos casos (más significativamente para el bacalao entero).

Tras caer en 2007, el precio del bacalao entero fresco se mantuvo en una clara tendencia descendente entre 2007 y 2013, para luego aumentar un 23% entre 2013 y 2015.

⁴ Fuente: Informe de las estadísticas de pesca del Reino Unido de 2015

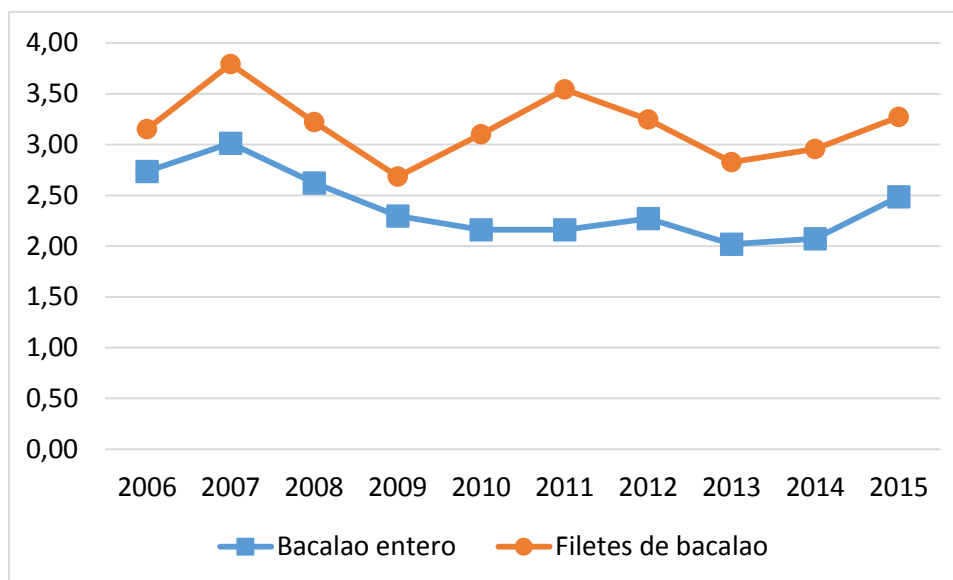
En cuanto a los filetes frescos de bacalao, el precio más alto de toda la década se registró en 2007. Descendió un 29% hasta 2009, aumentó de nuevo hasta 2011 (+32%), descendió hasta 2013 (-16,5%) y sigue una tendencia ascendente desde entonces.

En todo ese periodo (2006-2015), la tendencia general de los precios de importación es negativa para el bacalao entero (-9%) y positiva para los filetes de bacalao (+4%).

Tabla 20 – Precios unitarios medios del bacalao fresco importado (entero y en filetes) al Reino Unido (EUR/kg)

	Peso neto		Equivalente en peso vivo	
	Bacalao entero	Bacalao en filetes	Bacalao entero	Bacalao en filetes
2006	3,67	8,98	2,74	3,15
2007	4,04	10,81	3,01	3,79
2008	3,52	9,19	2,62	3,22
2009	3,08	7,65	2,30	2,68
2010	2,89	8,84	2,16	3,10
2011	2,90	10,10	2,16	3,54
2012	3,04	9,26	2,27	3,25
2013	2,70	8,06	2,02	2,83
2014	2,78	8,43	2,07	2,96
2015	3,33	9,32	2,49	3,27

Figura 13 – Evolución de los precios del bacalao fresco importado (EUR/kg de equivalente en peso vivo)



Fuente:

Elaboración de COMEXT

4.1.2 Precios del bacalao fresco en Grimsby

Dado que procede principalmente de Islandia y de las Islas Feroe, que son orígenes más baratos que los proveedores comunitarios (especialmente Dinamarca), el precio del bacalao en Grimsby es más bajo que el precio medio de importación medio del Reino Unido.

Tabla 21 – Precio del bacalao fresco importado (entero) en Grimsby

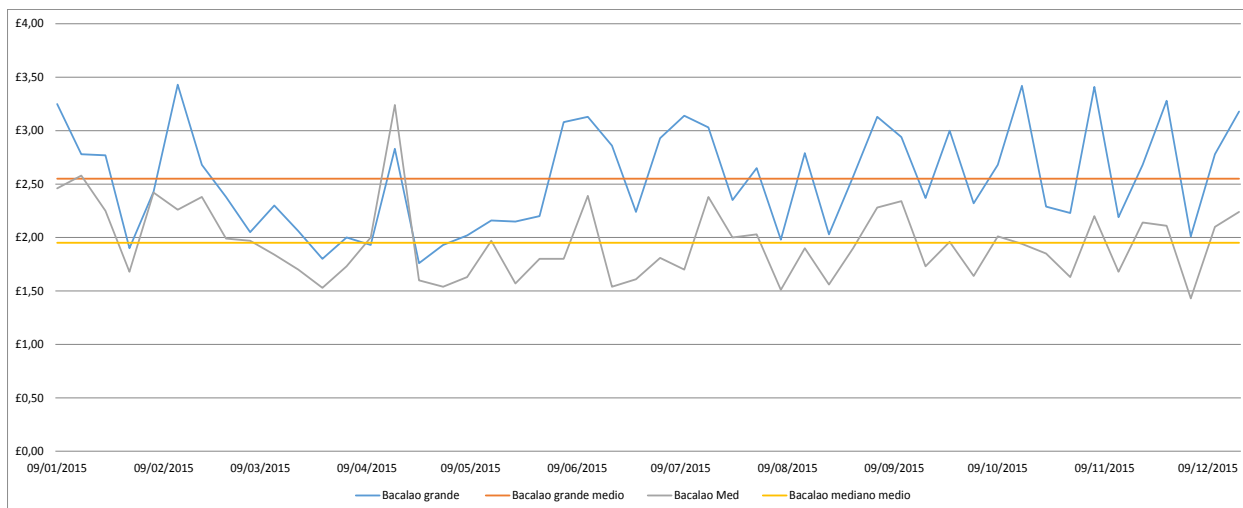
2015	Reino Unido	Grimsby
Bacalao entero fresco importado (EUR/kg peo neto)	3,33	3,10

Fuente:

Reino Unido: COMEXT

Grimsby: Grimsby Fish Dock Enterprises (Precio medio del bacalao: 2,25 GBP)

Figura 14 – Precios del bacalao que llega a Grimsby (2015)



Fuente:

Datos de Grimsby (entrevista del director ejecutivo de Grimsby Fish Dock Enterprises Limited – noviembre de 2016)

4.2 Precios de fábrica

No se han podido recoger series de datos en este nivel de la cadena de suministro.

PRODCOM ofrece datos de precios de fábrica, pero no realiza un desglose por especies. La nomenclatura solamente especifica “Filetes de pescado frescos o refrigerados y otra carne de pescado sin espinas” (código 10201100).

Las partes interesadas y los participantes entrevistados durante el estudio de campo ofrecieron información y datos de sus costes específicos (procesado, envasado, etiquetado, transporte y margen). Estas figuras indicativas se presentan en el apartado §5.1.

4.3 Precios de venta al público

El consumo de bacalao al por menor lleva creciendo desde 2013, ya que la oferta se reduce y los precios se suavizan. Tal y como se refleja en la siguiente tabla, en 2015, la venta total de bacalao al por menor (sin incluir los establecimientos de descuentos) fue de 363 millones de GBP (+2%) con 45.117 toneladas (+3%) y un precio medio de 8,05 GBP (– 1%).

En 2015 el precio medio de venta al público del bacalao fresco natural fue de 20,7 GBP/kg (28,5 EUR/kg), un descenso del 6,3% en comparación con el año anterior.

Tabla 22 – Precios de venta al público del bacalao en el Reino Unido

	Volumen (t)		Valor (1000 GBP)		Precio (GBP/kg)	
	2014	2015	2014	2015	2014	2015
PESCADO (todas las categorías)	333 168	329 225	3 125 493	3 101 262	9.38	9.42
BACALAO (todas las categorías)	43 773	45 117	355 855	363 024	8.13	8.05
BACALAO FRESCO	13 693	14 063	176 997	175 544	12.93	12.48
BACALAO NATURAL FRESCO	4 232	4 421	93 541	91 532	22.1	20.71
BACALAO FRESCO REBOZADO	130	334	1 140	2 886	8.74	8.63
BACALAO FRESCO EMPANADO	3 142	3 169	27 595	27 906	8.78	8.81
TARTELETA DE BACALAO FRESCO	3 345	3 140	26 737	23 938	7.99	7.62
BACALAO SAZONADO FRESCO	272	356	2 751	3 752	10.1	10.54
PALITOS DE PESCADO DE BACALAO	158	306	1 312	2 455	8.32	8.02
PLATOS DE BACALAO FRESCO	1 007	777	7 520	6 100	7.47	7.85
PLATOS PRECOCINADOS DE BACALAO	582	695	9 155	9 230	15.73	13.29
SALSA DE BACALAO	825	865	7 248	7 745	8.79	8.96

Fuente:

Elaboración con datos de Seafish (Entrevista a R. Watson).

El valor de las ventas de bacalao se divide prácticamente al 50/50 entre los estados de congelación y refrigeración; pero en cuanto hablamos de volumen, los británicos comen casi dos veces y media más bacalao congelado que fresco. Por tipo de producto, el bacalao natural representa el mayor porcentaje en valor (30%).

Según Seafish, el porcentaje entre el mercado minorista y el mercado de servicios de alimentación a nivel del Reino Unido se calcula en un 50-50.

Según Grimsby Fish Merchants, el 70% de los filetes de bacalao fresco comercializados en Grimsby se dirigen al mercado minorista.

5 Análisis de la estructura de los precios en el Reino Unido

La estructura de los precios del bacalao fresco fileteado producido en Grimsby a partir del bacalao fresco entero importado de Islandia **hace referencia a la situación del mercado y las condiciones de los precios en noviembre de 2016.**

El precio de la materia prima de 2,25 GBP/kg fue el precio obtenido durante el estudio de campo. El precio de venta al público de 18,96 UGB/kg, y los valores de la cadena han sido proporcionados por las partes interesadas entrevistadas durante el estudio de campo.

Las personas entrevistadas durante el estudio de campo no fueron capaces de detallar los costes y margen del minorista.

Cabe especificar que los datos presentados son indicativos, ya que algunos costes pueden variar considerablemente (como los costes de procesado, dependiendo de la especie, o los costes de transporte, que dependen del volumen y la ubicación).

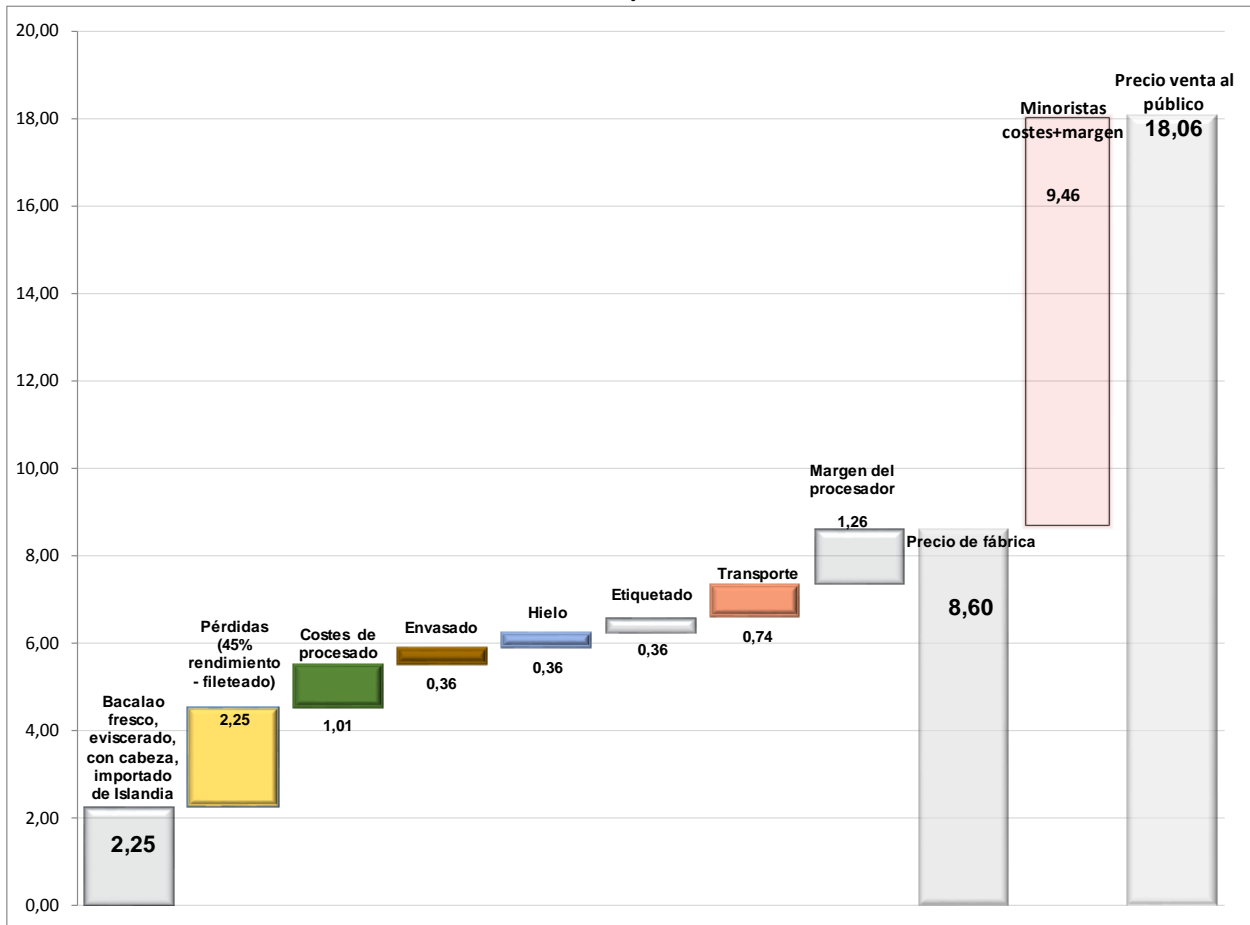
En cuanto a la estructura de los precios en la cadena de suministro de los filetes de bacalao fresco:

- El fileteado es una fase clave del proceso, ya que se estima que las pérdidas por fileteado representan el 45% del bacalao fresco entero (eviscerado, con cabeza).
- El precio de fábrica se estima en un 47% del precio de venta al público sin IVA. Los costes principales son: procesado, envasado, hielo, etiquetado, transporte y margen del procesador.
- El 50% del precio de venta al público (IVA incluido) está compuesto por los costes del minorista y el margen.

Por último, si consideramos el tipo de cambio noruego oficial, la rentabilidad del filete fresco sería de un 41%⁵ pero las partes interesadas entrevistadas consideran que un 45% es más realista.

⁵ Véase tabla de la página 3 (35% por filete / 85% por pescado vivo eviscerado, con cabeza= 41%)

Figura 15 – Análisis de la transmisión de los precios de los filetes de bacalao fresco en el Reino Unido – GBP/KG

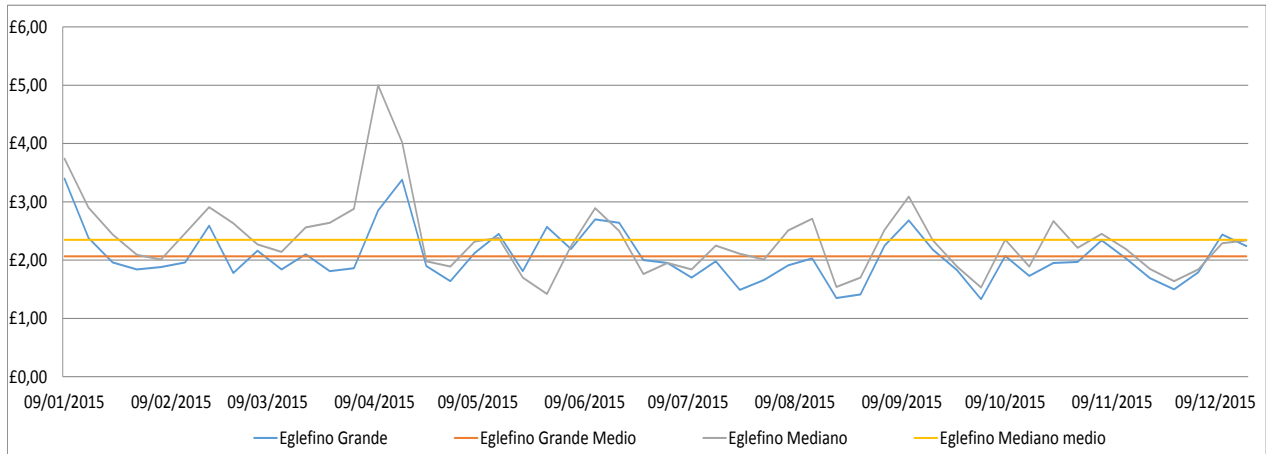


Fuente: Elaboración a partir de entrevista con un experto en la lonja de Grimsby (director ejecutivo de Grimsby Fish Dock Enterprises Limited). Para el procesado del bacalao fresco importado desde Islandia, eviscerado y con cabeza a filetes frescos, las procesadoras de Grimsby registran una productividad media del fileteado del 50%.

6 ANEXOS

6.1 Precios de otras especies de pescado

Precios del eglefino desembarcado en Grimsby



6.2 Personas entrevistadas

- Port of Grimsby East

Director ejecutivo

Grimsby Fish Dock Enterprises Ltd.

- SEAFISH

Analista de mercados

Origin Way, Europarc

Grimsby DN37 9TZ

- JAINES SEAFOOD

Director gerente

- LUNAR FPO LTD

East Quay – The Harbour

Peterhead – Aberdeenshire

“El bacalao fresco en el Reino Unido” es una publicación de 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, 2017

KL-02-17-247-ES-N



ISBN: 978-92-79-66606-3
DOI: 10.2771/393083

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 and Fisheries B-1049 Bruselas
Tel: +32 229-50101
Correo electrónico: contact-us@eumofa.eu

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

www.eumofa.eu

