



## CASE STUDY

## MAKREEL IN DE EU



## PRIJSSTRUCTUUR IN DE TOELEVERINGSKETEN

FOCUS OP SPANJE, PORTUGAL EN  
NEDERLAND

FEBRUARI 2024

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

Manuscript voltooid in februari 2024.

De Europese Commissie is niet aansprakelijk voor eventuele gevolgen die voortvloeien uit het hergebruik van deze publicatie.

Luxemburg: Bureau voor publicaties van de Europese Unie, 2024



© Europese Unie, 2024

Het beleid van de Europese Commissie op het gebied van hergebruik van haar documenten is vastgelegd in Besluit 2011/833/EU van de Commissie van 12 december 2011 inzake het hergebruik van documenten van de Commissie (PB L 330 van 14.12.2011, blz. 39).

Tenzij anders vermeld, is het hergebruik van dit document toegestaan onder een Creative Commons Attribution 4.0 International (CC-BY 4.0)-licentie (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Dit betekent dat hergebruik is toegestaan met een juiste bronvermelding en indicatie van eventuele wijzigingen.

Voor elk gebruik of reproductie van elementen die geen eigendom zijn van de Europese Unie, kan het nodig zijn om rechtstreeks toestemming te vragen aan de respectieve rechthebbenden. De Europese Unie bezit niet het auteursrecht met betrekking tot het volgende element:

omslagfoto: ©shutterstock 1674010882- David Gonzalez Yllera

PDF ISBN 978-92-68-12723-0 KL-02-24-212-NL-N doi:10.2771/032978

**VOOR MEER INFORMATIE EN COMMENTAAR:**

Directoraat-generaal Maritieme Zaken en Visserij

B-1049 Brussel

E-mail: [contact-us@eumofa.eu](mailto:contact-us@eumofa.eu)

## Inhoudsopgave

<b>OVERZICHT.....</b>	<b>1</b>
<b>LIJST MET ACRONIEMEN.....</b>	<b>3</b>
<b>1. TOEPASSINGSGEBIED EN INHOUD .....</b>	<b>4</b>
1.1 Toepassingsgebied van de casestudy .....	4
1.2 Inhoud van het document.....	4
<b>2. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT EN DE MARKTEN .....</b>	<b>5</b>
2.1 Biologische en commerciële kenmerken .....	5
2.2 Wereldproductie .....	8
2.3 EU-productie .....	10
<b>3. DE SPAANSE MARKT .....</b>	<b>16</b>
3.1 Structuur van de toeleveringsketen.....	16
3.2 Kenmerken van markt en verbruik in Spanje.....	22
3.3 Prijstransmissie in de toeleveringsketen .....	25
<b>4. DE PORTUGESE MARKT .....</b>	<b>31</b>
4.1 Structuur van de toeleveringsketen.....	31
4.2 Kenmerken van de Portugese markt en verbruik.....	37
4.3 Prijstransmissie in de toeleveringsketen .....	39
<b>5. DE NEDERLANDSE MARKT.....</b>	<b>47</b>
5.1 Structuur van de toeleveringsketen.....	47
5.2 Kenmerken van de Nederlandse markt en verbruik.....	54
5.3 Prijstransmissie in de toeleveringsketen .....	55
<b>6. CONCLUSIES.....</b>	<b>61</b>
<b>7. GEÏNTERVIEWDE BELANGHEBBENDEN .....</b>	<b>63</b>

## Overzicht

- In 2021 bedroeg de wereldproductie van makreel 4,42 miljoen ton, vrijwel uitsluitend afkomstig van wild gevangen vis (99,9%). De belangrijkste producenten ter wereld zijn China, Japan en Indonesië met ieder een vangst van meer dan 370.000 ton (deze drie landen samen waren in 2021 goed voor 30% van de wereldproductie), gevolgd door Rusland, Noorwegen en de EU-27 (ieder tussen de 260.000 en 272.000 ton). De vangsten in de EU-27 waren goed voor 6% van de wereldproductie.
- In de EU-27 bereikte de makreelproductie in 2017 een piek van 423.000 ton om in de afgelopen jaren te dalen tot 261.161 ton in 2021. De ontwikkeling van de vangsten is gekoppeld aan de ontwikkeling van de TAC's (totaal toegestane vangsten) en quota. De belangrijkste producenten van makreel binnen de EU-27 zijn Ierland, Spanje, Nederland, Denemarken, Portugal en Litouwen, met in 2021 vangsten van tussen de 25.000 en 61.000 ton elk.
- Het zichtbare EU-27 verbruik bedroeg in 2021 272,741 ton levendgewichtequivalent (lwe), met een licht negatieve handelsbalans (import van 475,002 ton lwe t.o.v. een export van 463,422 ton lwe). Er zijn belangrijke handelsstromen voor makreel, zowel binnen als buiten de EU. Bijna alle vangsten uit Ierland (de belangrijkste EU-producent) worden geëxporteerd en daarom is het verbruik in deze lidstaat heel beperkt. Een belangrijk deel van de import in de EU-27 komt uit Groot-Brittannië, Noorwegen, de Faeröer en IJsland; een deel van deze import bestaat uit producten gevangen door schepen van derde landen en aangeland in de EU-27. De hoofdbestemmingen voor de extra-EU-export zijn Groot-Brittannië, Nigeria, de Faeröer, Egypte en Noorwegen.
- In de EU-markten zijn de belangrijkste markten voor makreel (in termen van zichtbaar verbruik) Polen en Frankrijk (met resp. 47.296 ton lwe en 46.490 ton lwe), gevolgd door Spanje (34.229 ton lwe), Roemenië (32.983 ton lwe), Litouwen (29.246 ton lwe), Italië (25.201 ton lwe) en Nederland (23.972 ton lwe).
- Dit rapport richt zich op drie lidstaten (Spanje, Portugal en Nederland) waar het nationale verbruik van makreel voornamelijk verwerkte producten betreft: conserven van makreel voor Spanje en Portugal en gerookte makreel voor Nederland.
- In Spanje bedroeg de nationale vangst in 2021 36.213 ton en werd het nationale zichtbare verbruik geschat op 34.229 ton lwe. Er is een belangrijke import en export van bevroren makreel. Dit kan gebruikt worden als grondstof voor de conservenindustrie. Conserven van makreel waren goed voor 39% van het zichtbare verbruik in Spanje. Één beschermde geografische aanduiding (BGA) is geregistreerd voor conserven van makreel in Andalusië. Voor conserven van filets zijn twee transmissieanalyses uitgewerkt: een voor conserven van makreel gemaakt van bevroren hele makreel (in de detailhandel verkocht voor 11,81 EUR/kg) en een andere voor conserven van makreel in olie bereid met geïmporteerde lendenen (in de detailhandel voor 15,38 EUR/kg).
- In Portugal bedroeg de nationale vangst in 2021 26.839 ton; daarnaast zijn er ook belangrijke handelsstromen, zowel voor de import (bevroren en verse makreel) als de export (bevroren en conserven van makreel). Het zichtbare verbruik van conserven van producten in Portugal wordt geschat op ongeveer 3.000 ton lwe. We hebben twee prijstransmissieanalyses uitgewerkt: één voor hele conserven van hele makreel in plantaardige olie (voor 11,72 EUR/kg in de detailhandel) en een andere voor conserven van makreelfilets in olijfolie (verkocht in de detailhandel voor 21,60 EUR/kg).
- In Nederland bedroeg de nationale vangst in 2021 34.941 ton, met belangrijke aanlandingen van bevroren makreel van buitenlandse schepen die als import worden beschouwd (119.683 ton lwe geïmporteerd). Er is een aanzienlijke export (130.652 ton lwe), naar Polen, Nigeria en Duitsland, van met name bevroren makreel. De handel in bevroren makreel vindt doorgaans plaats met "ijsblokken" van vis (niet ontdaan van ingewanden en met kop); deze "ijsblokken"

worden aan boord bevroren. De binnenlandse markt werd geschat op 23.972 ton en bestond voornamelijk uit gerookte makreel. Voor gerookte makreelfilet zijn twee prijsstructuuranalyses beschikbaar: één voor na het fileren gerookte makreel, met een detailhandelsprijs van 15,00 EUR/kg en één voor na het roken gefileerde makreel. Dit product is van hogere kwaliteit en heeft een detailhandelsprijs van 30,00 EUR/kg.

## Lijst met acroniemen

GN	Gecombineerde nomenclatuur
EU	Europese Unie (EU-27)
LS	Lidstaten
FAO	Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties
HORECA	Hotels, restaurants en café's
lwe	Levendgewichtequivalent
BGA	Beschermde geografische aanduiding
TAC	Totaal toegestane vangst
BTW	Belasting toegevoegde waarde

## 1. TOEPASSINGSGEBIED EN INHOUD

### 1.1 Toepassingsgebied van de casestudy

De belangrijkste elementen van de prijsstructuuranalyse en waardeverdeling van makreel in de toeleveringsketens zijn:

Product	Herkomst	Kenmerken	Markt en prijsvormingsfactoren	Focus LS
Makreel	Visserij	Het product wordt vers, bevroren en verwerkt (in conserven, gerookt, enz.) verbruikt.	<p>Beschikbaarheid van hulpbronnen (TAC's en quota's)</p> <p>Herkomst van de producten, maat, kwaliteit, aanbiedingsvorm</p> <p>Inputkosten voor verwerkte producten</p> <p>Vraag op nationale en exportmarkten</p>	<p>Spanje</p> <p>Portugal</p> <p>Nederland</p>

Bij EUMOFA vindt u ook andere relevante publicaties over de onderwerpen die in deze studie worden behandeld, met name de landprofielen:

- Spanje – <https://www.eumofa.eu/en/spain>,
- Portugal – <https://www.eumofa.eu/en/portugal>,
- Nederland – <https://www.eumofa.eu/netherlands>.

### 1.2 Inhoud van het document

Conform de binnen EUMOFA ontwikkelde en op haar website (<http://www.eumofa.eu/price-structure>), beschikbare methodologie, bevat dit document:

- Een beschrijving van het product;
- Een analyse van de productie- en markttrends op EU-niveau;
- Een analyse van de prijsstructuur binnen de toeleveringsketen in Spanje, Portugal, en Nederland.

## 2. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT EN DE MARKTEN

### 2.1 Biologische en commerciële kenmerken

De casestudy richt zich op gevangen makreel.

#### Casestudy-product

**Familie:** *Scombridae*

**Naam:**

- Gewone makreel, makreel (*Scomber scombrus*)  
**Drielettercode van de FAO:** MAC
- Spaanse makreel (*Scomber japonicus*)  
**Drielettercode van de FAO:** MAS
- Atlantic chub mackerel (*Scomber colias*)  
**Drielettercode van de FAO:** MAZ
- Indische makreel (*Rastrelliger kanagurta*)  
**Drielettercode van de FAO:** RAB
- Eilandmakreel (*Rastrelliger faughni*)  
**Drielettercode van de FAO:** RAF
- Korte makreel (*Rastrelliger brachysoma*)  
**Drielettercode van de FAO:** RAB
- Gevlekte makreel (*Scomber australasicus*)  
**Drielettercode van de FAO:** MAA

**Presentatie:** Verse hele vis, bevroren hele vis, bevroren filets, gerookt of gedroogd, bereidingen.

**Commerciële maten:**

Wild: tussen de 20 cm en 66 cm

De minimummaat bij aanlanding is voor Gewone makreel 30 cm voor het Noordelijke bestand, 18 cm in de Middellandse Zee en 20 cm voor andere bestanden<sup>1</sup>.

Minimummaat van 18 cm voor de Atlantic chub mackerel volgens de EU-regelgeving.

Minimummaat van 25,5 cm voor de Spaanse makreel in de oostelijke Stille Oceaan-bestanden.

---

<sup>1</sup> Verordening (EG) Nr. 2019/1241 van de Raad



### Verwante codes in de productnomenclatuur (COMEXT/EUROSTAT)

Voor makreel wordt sinds 2012 in de gecombineerde nomenclatuur<sup>2</sup> (GN) onderscheid gemaakt tussen verse hele vis, bevroren hele vis, bevroren filets, gerookt of gedroogd en bereidingen:

- Vers of gekoeld (hele vis):
  - GN-code 03 02 44 00 - Makreel (*Scomber scombrus*, *Scomber australasicus*, *Scomber japonicus*),
- Bevroren (hele vis):
  - GN-code 03 03 54 10 - Makreel (*Scomber scombrus*, *Scomber japonicus*),
  - GN-code 03 03 54 90 - Makreel (*Scomber australasicus*)
- Bevroren filets:
  - GN-code 03 04 89 41 - Makreel (*Scomber australasicus*),
  - GN-code 03 04 89 49 - Makreel (*Scomber scombrus*, *Scomber japonicus*),
- Gerookt:
  - GN-code 03 05 49 30 - Makreel (*Scomber scombrus*, *Scomber australasicus*, *Scomber japonicus*),
- Bereidingen of conserven:
  - GN-code 16 04 15 11 - Bereidingen of conserven van filets (*Scomber scombrus* en *Scomber japonicus*),
  - GN-code 16 04 15 19 - Overige bereidingen (*Scomber scombrus* en *Scomber japonicus*),
  - GN-code 16 04 15 90 - Overige bereidingen (*Scomber australasicus*)

Ook bereidingen van makreel is inbegrepen in de GN-code 16 04 20 50, dat meerdere soorten omvat. Meer in het bijzonder heeft het betrekking op "andere bereidingen of conserven van vis" in de vorm van sardines, bonito en makreel (*Scomber scombrus* en *Scomber japonicus*) en gewone bonito (*Orcynopsis unicolor*). Dit item is niet meegenomen in de analyses.

### Biologische parameters

Makreelsoorten leven veelal in ondiepe kust- en continentale wateren, bij koude tot tropische temperaturen, afhankelijk van de soort. Ze vormen scholen en voeden zich met plankton, kleine vissen of juvenielen van andere pelagische vissen. De voortplanting vindt plaats van april tot juli, afhankelijk van de soort en verspreiding; sommige soorten kunnen meerdere malen per jaar paaien.

---

<sup>2</sup> GN is een instrument voor het aanduiden van goederen en koopwaar, ontwikkeld om te voldoen aan zowel de vereisten van het Gemeenschappelijk douanetarief als van de statistieken van de buitenlandse handel van de EU. De basisregelgeving is Verordening (EEG) nr. 2658/87 van de Raad; van Bijlage I wordt jaarlijks een bijgewerkte versie gepubliceerd als een Verordening van de Commissie (nieuwste versie: Uitvoeringsverordening (EU) nr. 2016/1821 van de Commissie).

**Tabel 1: Biologische parameters van de soorten makreel**

<b>Parameter</b>	Gewone makreel ( <i>Scomber scombrus</i> )	Atlantic chub mackerel ( <i>Scomber colias</i> )	Spaanse makreel ( <i>Scomber japonicus</i> )	Eilandmakreel ( <i>Rastrelliger faughni</i> )
<b>Temperatuur</b>	11-14°C, koud en gematigd water	15-21°C	10-22°C	>17°C
<b>Leefgebied</b>	Continentale wateren, dichtbij het oppervlak, tot ongeveer 1000 m diep (meestal 200 m)	Continentale wateren, dichtbij het oppervlak. Juvenielen zijn meestal dichter bij de kust:	Kustwateren binnen 30 mijl uit de kust, tot ongeveer 300 m diep, maar ook bij zandstranden, kelpbedden en open baaien	Ondiepe kustwateren. Volwassen exemplaren worden gevonden in baaien, havens en diepe lagunes
<b>Dieet in het wild</b>	Plankton, juvenielen van pelagische soorten (ansjovis, sardines)	Plankton, juvenielen van pelagische soorten (ansjovis, sardines)	Plankton, juvenielen van pelagische soorten (ansjovis, sardines)	Plankton, juvenielen van pelagische soorten (ansjovis, sardines)
<b>Verspreiding in het wild</b>	Noordelijke Atlantische Oceaan, Middellandse Zee	Westelijke Atlantische Oceaan en Oostelijke Atlantische Oceaan Middellandse Zee, Zuidelijke Zwarte Zee	Westelijke Stille Oceaan Oostelijke Stille Oceaan, van Alaska tot Mexico	Indo-westelijke Stille Oceaan, Rode Zee, Westelijke en Oostelijke Indische Oceaan

Bron: Fishbase

## 2.2 Wereldproductie

### 2.2.1 Overzicht

De wereldproductie van makreel bedroeg in 2021 circa 4,42 miljoen ton, 26% meer dan in 2012. De productie van Makreel bestaat vrijwel uitsluitend uit vangsten (99,9% van de totale productie). De productie van gekweekte makreel bedroeg in 2021 231 ton; d.w.z. een daling van 16% gedurende de periode 2012-2021. De kweek vond alleen plaats in Korea.

**Tabel 2: Ontwikkeling van de wereldwijde makreelproductie tussen 2012 en 2021 (1.000 ton)**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Ontw 2012 / 2021
<b>Vangsten</b>	3.514	3.742	4.433	4.363	4.346	4.355	4.185	3.605	3.613	4.418	+26%
<b>Aquacultuur</b>	0,275	0,206	0,172	0,113	0,247	0,203	0,250	0,230	0,247	0,231	-16%
<b>Totaal</b>	<b>3.514</b>	<b>3.742</b>	<b>4.433</b>	<b>4.363</b>	<b>4.346</b>	<b>4.355</b>	<b>4.185</b>	<b>3.605</b>	<b>3.613</b>	<b>4.418</b>	<b>+26%</b>

Bron: FAO

In 2021 bestond 39% (1,72 miljoen ton) van het totale geproduceerde volume uit Spaanse makreel. De grootste producenten waren China en Japan, met resp. 28% en 25% van dit volume; Ecuador nam 15% van het totale volume van Spaanse makreel voor zijn rekening.

In 2021 bestond 25% (1,09 miljoen ton) van de mondiale makreelproductie uit Gewone makreel, waarvan Noorwegen 25% voor zijn rekening nam, gevolgd door het VK (19%), de EU-27 en Rusland (beide 17% van de productie) en IJsland (12% van het totale geproduceerde volume van Gewone makreel).

13% (586.231 ton) van de makreelproductie in 2021 bestond uit Atlantic chub mackerel. De belangrijkste producerende landen waren Marokko (43% van de productie, goed voor 254.720 ton), Mauritanië (21% van de productie), de EU-27 en Belize (respectievelijk 12% en 9% van de productie).

In 2021 bestond 10% van de mondiale makreelproductie (ter waarde van 455.667 ton) uit Indische makreel, voornamelijk geproduceerd door India (47% van de productie), Indonesië, Thailand en de Filipijnen (met respectievelijk 14%, 13% en 11% van het volume).

**Tabel 3: Wereldwijde vangsten per soort in 2021**

	Volume (ton)	% totaal 2021	Belangrijkste landen
<b>Spaanse makreel</b>	1.723.241	39%	China, Japan, Ecuador
<b>Gewone makreel</b>	1.094.923	25%	Noorwegen, VK, EU 27, Rusland
<b>Atlantic chub mackerel</b>	586.231	13%	Marokko, Mauritanië, EU 27
<b>Indische makreel</b>	455.667	10%	India, Indonesië, Thailand, Filipijnen
<b>Eilandmakreel</b>	285.111	6%	Indonesië
<b>N.e.g. makreel</b>	131.026	3%	Maleisië
<b>N.e.g. Indische makreel</b>	72.935	2%	Maleisië, Thailand
<b>Korte makreel</b>	55.872	1%	Indonesië, Filipijnen
<b>Totaal</b>	<b>4.417.840</b>	<b>100%</b>	<b>/</b>

Bron: FAO

## 2.2.2 Ontwikkeling van de vangsten

Makreel wordt vooral gevangen in de Westelijke Stille Oceaan en de Indische-Stille Oceaan, maar ook in de Noordoostelijke Stille Oceaan. De mondiale makreelvangsten zijn tussen 2012 en 2021 met 26% gestegen, van 3,51 miljoen ton naar 4,42 miljoen ton in 2022. De belangrijkste producerende landen zijn China (dat 11% van de mondiale makreelproductie voor zijn rekening neemt), gevolgd door Japan en Indonesië (respectievelijk 9,8 en 8,6% van de totale productie in 2021) en door Rusland, Noorwegen, EU-27, Ecuador en Marokko (elk goed voor 6% van de mondiale makreelproductie). In deze periode nam in China en Japan de makreelproductie af (respectievelijk -5% en -1%), terwijl deze toenam in Indonesië, met 21%, in Rusland, met 154%, in Noorwegen, met 54% en in Ecuador, met 411%. De makreelproductie van de EU-27 piekte in 2014 op 423.536 ton en daalde tot 2021 met 36% (269.070 ton in 2021). Voor wat betreft de vangsten was de ontwikkeling op EU-27-niveau tussen 2012 en 2021 echter +3%.

**Tabel 4: Wereldwijde vangsten van makreel (in 1.000 ton) 2012-2021**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Ontw 2012 / 2021
<b>CN</b>	516	512	482	475	450	445	433	479	393	491	-5%
<b>JP</b>	438	375	482	530	503	518	542	450	390	434	-1%
<b>ID</b>	313	350	355	413	364	473	358	88	95	379	+21%
<b>RU</b>	107	157	169	204	208	290	311	301	236	272	+154%
<b>NO</b>	176	165	278	242	210	222	187	159	212	271	+54%
<b>EU 27</b>	<b>262</b>	<b>287</b>	<b>424</b>	<b>407</b>	<b>359</b>	<b>388</b>	<b>310</b>	<b>287</b>	<b>304</b>	<b>269</b>	<b>+3%</b>
<b>EC</b>	52	89	88	100	95	75	30	37	128	265	+411%
<b>MA</b>	127	163	185	170	215	127	159	211	186	255	+101%
<b>IN</b>	88	117	237	238	249	289	286	165	181	214	+144%
<b>VK</b>	169	164	288	248	218	227	191	152	206	209	+24%
<b>MY</b>	187	191	181	190	193	123	141	144	153	145	-23%
<b>IS</b>	152	154	170	168	170	166	136	128	152	131	-14%
<b>MR</b>	23	0	1	2	6	21	19	14	13	122	+439%
<b>KR</b>	129	115	133	141	156	104	142	101	77	122	-5%
<b>PE</b>	27	55	74	50	165	113	72	56	99	99	+269%
<b>TH</b>	178	195	195	117	81	74	72	87	72	89	-50%
<b>CL</b>	24	32	24	46	59	66	60	88	86	87	+259%
<b>PH</b>	128	131	120	115	104	98	89	92	83	80	-38%
<b>TW</b>	70	54	64	68	64	72	84	62	66	76	+8%
<b>FO</b>	107	145	150	107	94	104	81	63	71	60	-44%
<b>MX</b>	16	32	43	52	81	57	91	53	51	55	+233%
<b>Overige</b>	226	261	289	281	300	304	390	386	362	296	+31%
<b>Totaal</b>	<b>3.514</b>	<b>3.742</b>	<b>4.433</b>	<b>4.363</b>	<b>4.346</b>	<b>4.355</b>	<b>4.185</b>	<b>3.605</b>	<b>3.613</b>	<b>4.418</b>	<b>+26%</b>

Bron: FAO

## 2.2.3 Ontwikkeling van de aquacultuurproductie

Een beperkt deel van de wereldproductie (0,01%, of 231 ton in 2021) bestond uit gekweekte makreel en dit werd uitsluitend in de Republiek Korea geproduceerd.

**Tabel 5: Wereldproductie van gekweekte makreel (in ton) 2012-2021**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
<b>Korea</b>	275,0	206,0	172,0	113,0	247,0	203,0	250,0	230,0	247,0	231,1

Bron: FAO

## 2.3 EU-productie

### 2.3.1 Ontwikkeling van makreelvangsten door EU-vloten

In 2021 werd op EU-27-niveau 261.161 ton makreel gevangen. De belangrijkste producent was Ierland, met 60.821 ton oftewel 23% van de EU-productie in 2021. Andere belangrijke lidstaten waren Spanje (14% van de productie), Nederland (13%), Denemarken (12%), Portugal (10%) en Litouwen (10%) met vangsten van tussen de 25.000 en 36.000 ton in 2021.

Tussen 2012 en 2021 is de vangst van makreel in de EU-27 stabiel gebleven (+0,3%) met ongeveer 260.000 ton, ondanks de piek van 423.000 ton die we zagen in 2014. De daling sinds 2014 kan worden toegeschreven aan een verlaging van de TAC's en quota voor deze soort. Tussen 2012 en 2022 namen de Ierse, Deense en Portugese vangsten van makreel af met respectievelijk 4%, 11% en 38%, terwijl de productie van makreel toenam in Litouwen (+375%), Spanje (+32%) en Nederland (+31%).

De EU-vangsten van makreel bestaan voornamelijk uit Gewone makreel (71% van de EU-vangsten in 2021) en Atlantic chub mackerel (26% van de vangsten in 2021).

**Tabel 6: EU-27-vangsten van makreel in 2012-2021 (in 1.000 ton) (vetgedrukt: de drie lidstaten waar de nadruk op ligt in dit rapport)**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Ontw 2012 / 2021
<b>IE*</b>	63	57	103	89	77	86	67	53	61	61	-4%
<b>ES</b>	<b>27</b>	<b>47</b>	<b>75</b>	<b>74</b>	<b>67</b>	<b>101</b>	<b>73</b>	<b>47</b>	<b>50</b>	<b>36</b>	<b>+32%</b>
<b>NL</b>	<b>27</b>	<b>23</b>	<b>51</b>	<b>53</b>	<b>42</b>	<b>47</b>	<b>32</b>	<b>26</b>	<b>37</b>	<b>35</b>	<b>+31%</b>
<b>DK</b>	36	33	42	47	43	40	31	30	38	32	-11%
<b>PT</b>	<b>43</b>	<b>45</b>	<b>39</b>	<b>55</b>	<b>34</b>	<b>24</b>	<b>38</b>	<b>49</b>	<b>28</b>	<b>27</b>	<b>-38%</b>
<b>LT</b>	6	12	28	12	21	20	13	29	23	25	+340%
<b>DE</b>	19	21	31	29	25	26	20	20	31	18	-8%
<b>FR</b>	21	19	23	27	21	24	23	19	21	17	-20%
<b>IT</b>	2	2	2	3	2	2	3	2	1	1	-29%
<b>SE</b>	5	3	4	4	4	4	4	3	4	4	-20%
<b>EL</b>	2	2	2	2	2	3	2	3	2	1	-13%
<b>HR</b>	1	1	1	1	2	2	2	2	2	1	+66%
<b>MT</b>	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	+137%
<b>BE</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	+171%
<b>PL</b>	4	8	6	4	9	6	5	4	5	2	-55%
<b>CY</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-80%
<b>SI</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	+19%
<b>BG</b>	0	n.b.	n.b.	n.b.	0	n.b.	n.b.	n.b.	n.b.	n.b.	n.b.
<b>LV</b>	6	12	15	7	9	n.b.	n.b.	n.b.	n.b.	n.b.	n.b.
<b>EE</b>	n.b.	1	n.b.	n.b.	n.b.	0	0	n.b.	n.b.	n.b.	n.b.
<b>EU-27</b>	<b>262</b>	<b>286</b>	<b>423</b>	<b>407</b>	<b>360</b>	<b>387</b>	<b>312</b>	<b>289</b>	<b>303</b>	<b>261</b>	<b>-0,3%</b>

n.b.: niet beschikbaar

Bron: Eurostat (\*FAO vanaf 2018)

## 2.3.2 Import - Export

### Extra-EU-import

De import van makreel uit niet-EU-landen bedroeg in 2022 147.387 ton voor een totale waarde van EUR 276 miljoen EUR, en kwam uit het VK (met 31% van de importwaarde), Noorwegen (21%), Faeröer (17%) en IJsland (13% van de importwaarde). Deze import bestond voornamelijk uit diepgevroren producten (80% van de verkoopwaarde in 2022, gelijk aan 125.472 ton en EUR 220 miljoen), gevolgd door verse makreel (10% van de totale importwaarde en gelijk aan 16.194 ton en EUR 27 miljoen) en bereide producten (10% van de totale importwaarde, oftewel 5.607 ton en EUR 27 miljoen). Tot op zekere hoogte bestond de import van makreel uit derde landen, uit makreel gevangen door schepen uit derde landen en aangeland in de EU (met name aanlandingen van Britse schepen in Nederland), waar de eerste verkoop plaatsvond.

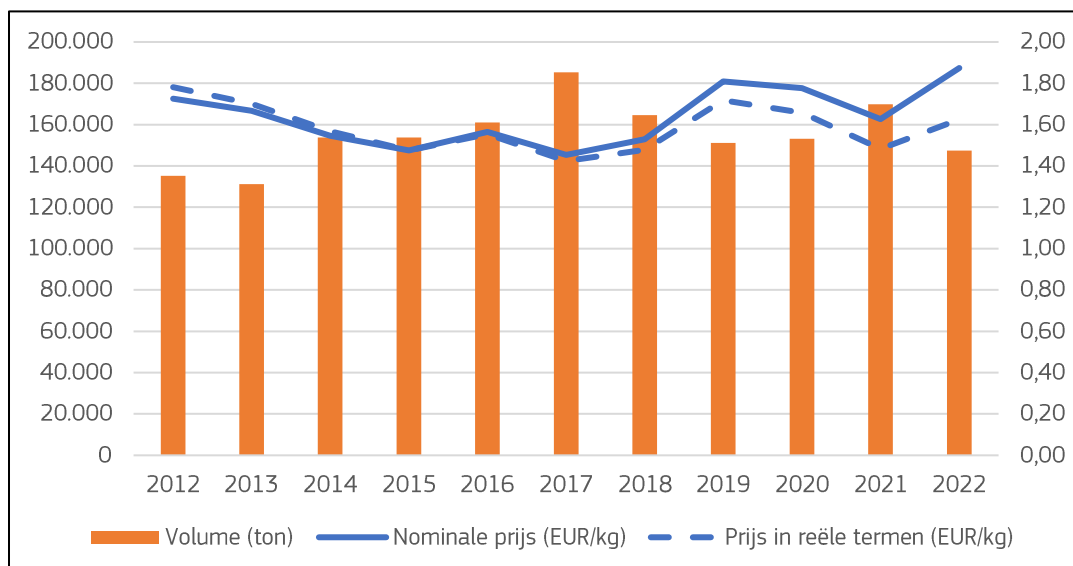
Het totale volume van de import en de prijs stegen allebei tussen 2012 en 2022 met 9% (in reële termen een -9% daling van de prijs)<sup>3</sup>. De nominale waarde van de import steeg in de periode 2012-2022 met 18% (-1% in reële termen)

**Tabel 7: Extra-EU-import van makreel (2022)**

	Nominale waarde (1.000 EUR)	Volume (ton)	Prijs (EUR/kg)	% waarde 2022
<b>Vers</b>	27.208	16.194	1,68	10%
<b>Bevroren</b>	220.261	125.472	1,76	80%
<b>Gerookt</b>	911	114	8,02	0%
<b>Bereidingen of conserven</b>	27.786	5.607	4,96	10%
<b>Totaal</b>	<b>276.167</b>	<b>147.387</b>	<b>1,87</b>	<b>100%</b>

Bron: Gegevens van EUROSTAT-COMEXT

**Figuur 1: Ontwikkeling van extra-EU-import van makreel**



Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

<sup>3</sup> In het rapport zijn de waarden in reële termen gedefleerd met de BNP-deflator (basisjaar=2015).

**Extra-EU-export**

De export van makreel naar landen buiten de EU bedroeg in 2022 135.335 ton, voor een totale waarde van EUR 286 miljoen. De hoofdbestemmingen waren het VK (17% van de exportwaarde), Nigeria (14% van de mondiale exportwaarde), de Faeröer (13% van de exportwaarde), Egypte en Noorwegen (allebei 8 % van de exportwaarde). Deze export bestond voornamelijk uit diepgevroren producten (55% van de verkoopwaarde in 2022 oftewel 87.636 ton en EUR 158 miljoen), gevolgd door bereide producten (24% van de totale exportwaarde, of 12.085 ton en EUR 68 miljoen) en verse makreel (20% van de totale exportwaarde, oftewel 34.976 ton en EUR 56 miljoen).

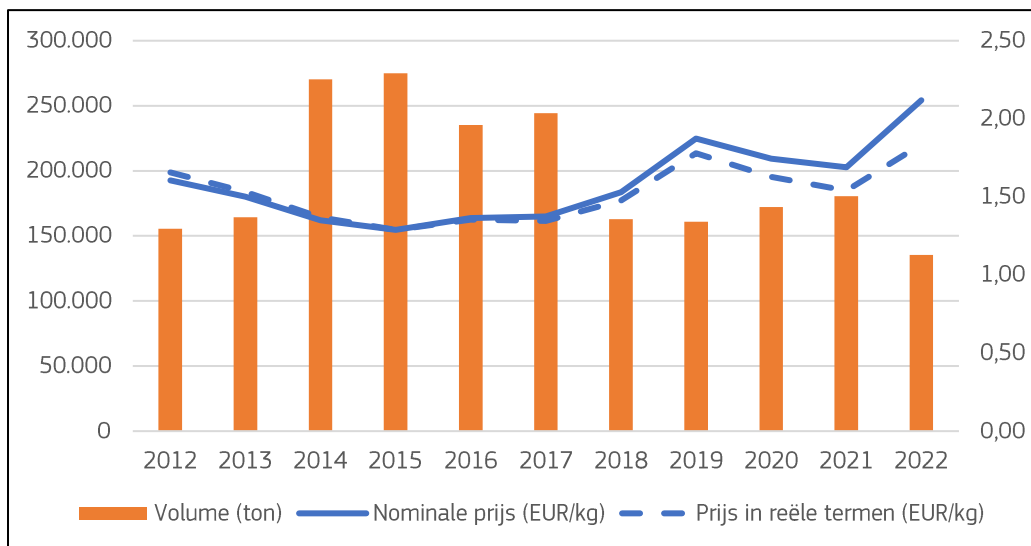
In de periode 2012-2022 daalde het totale exportvolume met 13% en steeg de prijs met 32% (+11% in reële termen). De nominale totaalwaarde van de export van makreel steeg in deze periode met 15% (-4% in reële termen).

**Tabel 8: Extra-EU-export van makreel (2022)**

	Nominale waarde (1.000 EUR)	Volume (ton)	Prijs (EUR/kg)	% waarde 2022
<b>Vers</b>	56.018	34.976	1,60	20%
<b>Bevroren</b>	158.558	87.636	1,81	55%
<b>Gerookt</b>	3.695	637	5,80	1%
<b>Bereidingen of conserven</b>	68.488	12.085	5,67	24%
<b>Totaal</b>	<b>286.760</b>	<b>135.335</b>	<b>2,12</b>	<b>100%</b>

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

**Figuur 2: Ontwikkeling van extra-EU-export van makreel**



Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

## Intra-EU-handelsstromen

### Intra-EU-export<sup>4</sup>

De export van makreel naar andere lidstaten bedroeg 212.128 ton, voor een totale waarde van EUR 508 miljoen in 2022. Deze export bestond voornamelijk uit diepgevroren producten (44% van de verkoopwaarde in 2022, wat neerkwam op 142.744 ton en EUR 223 miljoen), gevolgd door bereide producten (32% van de totale exportwaarde, oftewel 35.091 ton en EUR 163 miljoen), gerookte makreel (15% van de exportwaarde of 13.065 ton en EUR 76 miljoen), en verse makreel (goed voor 9% van de totale exportwaarde, of 21.228 ton en EUR 45 miljoen).

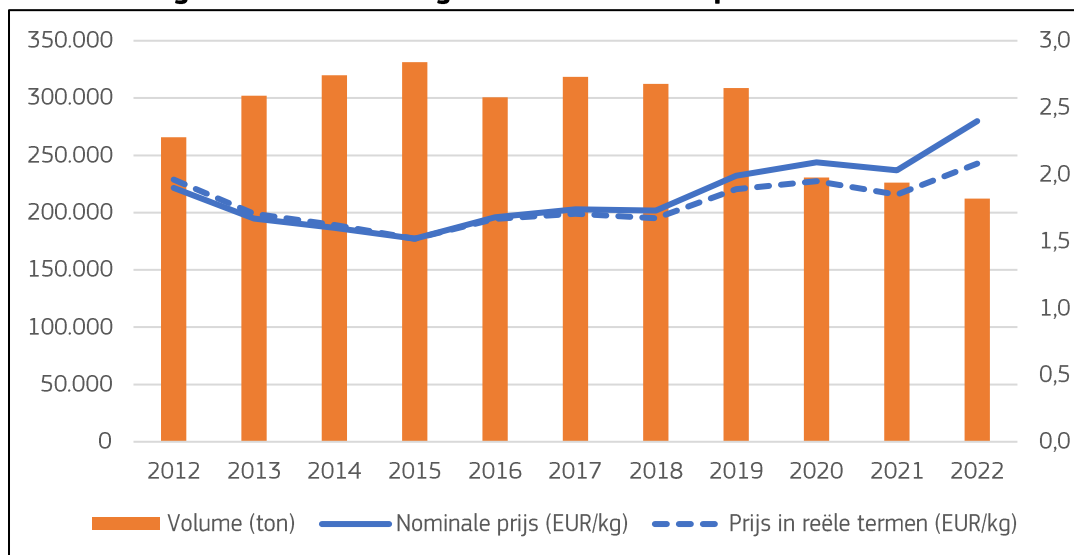
De nominale waarde van de intra-EU-export is in de periode 2012-2022 gestegen met 1% (-15% in reële termen). Het totale exportvolume daalde met 20% en de prijs steeg in de loop van de periode met 26% (+6% in reële termen).

**Tabel 9: Intra-EU-export van makreel (2022)**

	Nominale waarde (1.000 EUR)	Volume (ton)	Prijs (EUR/kg)	% waarde 2022
<b>Vers</b>	45.649	21.228	2,15	9%
<b>Bevroren</b>	222.930	142.744	1,56	44%
<b>Gerookt</b>	76.689	13.065	5,87	15%
<b>Bereidingen</b>	163.004	35.091	4,65	32%
<b>Totaal</b>	<b>508.272</b>	<b>212.128</b>	<b>2,40</b>	<b>100%</b>

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

**Figuur 3: Ontwikkeling van de intra-EU-export van makreel**



Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

<sup>4</sup> Bilaterale vergelijkingen van intra-EU-stromen tussen lidstaten laten gewoonlijk grote en aanhoudende discrepanties zien. De belangrijkste oorzaak hiervan zijn de verschillende aangifteverplichtingen voor verkopers (exporteurs) en kopers (importeurs) binnen de toegepaste internationale vervoersovereenkomst voor het goederenvervoer. Vergelijkingen die intra-EU-handelsstatistieken en de bijbehorende resultaten betreffen moeten dus zorgvuldig in beschouwing worden genomen en rekening houden met deze discrepanties.



De belangrijkste bestemmingen van de intra-EU-export van makreel zijn Nederland (29% van de intra-EU-exportwaarde, ruim EUR 142 miljoen in 2022), Polen (16% van de intra-EU-exportwaarde, EUR 80 miljoen) en Portugal (12% van de intra-EU-exportwaarde, EUR 62 miljoen). Andere belangrijke bestemmingen zijn Spanje en Denemarken (respectievelijk 9% en 7% van de exportwaarde).

**Tabel 10: Waarde van de intra-EU-export van makreel naar de belangrijkste lidstaat van bestemming (EUR 1.000, nominale waarde, 2022)**

	Bevroren	Vers	Gerookt	Bereidingen	Totaal	% totaal 2022
<b>NL</b>	6.438	121.698	8.976	9.580	146.692	29%
<b>PL</b>	1	4.095	58.693	17.942	80.731	16%
<b>PT</b>	3.254	10.435	3	48.723	62.415	12%
<b>ES</b>	14.219	16.322	118	14.236	44.895	9%
<b>DK</b>	8.768	9.391	105	19.720	37.983	7%
<b>IE</b>	425	26.831	0	70	27.326	5%
<b>DE</b>	293	20.814	2.293	1.294	24.694	5%
<b>LV</b>	2	1.030	319	20.809	22.161	4%
<b>FR</b>	6.614	748	173	11.427	18.962	4%
<b>Overige</b>	5.635	11.566	6.009	19.203	42.412	8%
<b>Totaal</b>	<b>45.649</b>	<b>222.930</b>	<b>76.689</b>	<b>163.004</b>	<b>508.272</b>	<b>100%</b>

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

### 2.3.3 Zichtbaar verbruik per lidstaat

In 2021 bedroeg het totale aanbod van makreel in de EU-27 (productie + import) 763.163 ton levendgewichtequivalent (lwe). Bijna twee derde van het totale aanbod bestond uit import (65%, voor 475.002 ton lwe) en de overige 35% was EU-vangst (261.161 ton lwe). De export bedroeg 463.422 ton lwe. Daarom schatten we het zichtbare verbruik op EU-27-niveau (productie + import – export) op 272.741 ton lwe.

De belangrijkste lidstaten voor wat betreft het zichtbare verbruik in 2021 waren Polen (bijna 47.296 ton lwe) en Frankrijk (46.490 ton lwe). Andere belangrijke lidstaten waren Spanje (34.229 ton lwe), Roemenië (32.983 ton lwe), Litouwen (29.246 ton lwe), Italië (25.210 ton lwe) en Nederland (23.972 ton lwe).

**Tabel 11: Zichtbaar verbruik van makreel in de belangrijkste lidstaten (2021, in ton levendgewichtequivalent) (vetgedrukt: de drie lidstaten waarop in dit rapport de nadruk ligt)**

	Vangsten	Totale IMPORT (lwe)	Totaal aanbod (vangsten + import)	Totale EXPORT (lwe)	Zichtbaar verbruik (aanbod – export)
Polen	1.643	66.001	67.644	20.349	47.296
Frankrijk	17.009	36.575	53.584	7.094	46.490
<b>Spanje</b>	<b>36.213</b>	<b>36.208</b>	<b>72.421</b>	<b>38.192</b>	<b>34.229</b>
Roemenië	0	33.706	33.706	723	32.983
Litouwen	25.025	10.594	35.619	6.373	29.246
Italië	1.324	25.199	26.523	1.322	25.201
<b>Nederland</b>	<b>34.941</b>	<b>119.683</b>	<b>154.624</b>	<b>130.652</b>	<b>23.972</b>
Duitsland	17.911	18.117	36.028	18.612	17.416
Malta	590	12.849	13.439	547	12.892
Zweden	3.672	19.693	23.365	11.750	11.615
Bulgarije	0	10.786	10.786	2.036	8.751
Tsjechië	0	6.253	6.253	839	5.414
Kroatië	1.169	3.228	4.397	859	3.538
Griekenland	1.493	1.794	3.287	91	3.196
Oostenrijk	0	2.845	2.845	168	2.677
Slowakije	0	2.287	2.287	106	2.181
Estland	0	1.538	1.538	702	837
Hongarije	0	729	729	2	727
<b>Portugal</b>	<b>26.839</b>	<b>13.853</b>	<b>40.692</b>	<b>40.116</b>	<b>575</b>
Finland	0	392	392	1	391
Cyprus	4	262	266	0	266
Ierland*	60.821	4.764	65.585	72.602	Enkele honderden tonnen
<b>EU-27</b>	<b>261.161</b>	<b>475.002</b>	<b>736.163</b>	<b>463.422</b>	<b>272.741</b>

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT en EUROSTAT-COMEXT-gegevens

\* de berekening van het zichtbare verbruik in Ierland levert een resultaat op van minder dan 0; dit resultaat kan te wijten zijn aan onnauwkeurigheden in de statistieken of aan de foutmarge bij de berekening van levendgewichtequivalenten (die gebaseerd zijn op standaardcoëfficiënten voor elke GN-code). In deze context schatten we dat het verbruik van makreel in Ierland beperkt is en ongeveer enkele honderden tonnen bedraagt.

### 3. DE SPAANSE MARKT

#### 3.1 Structuur van de toeleveringsketen

##### 3.1.1 Productie

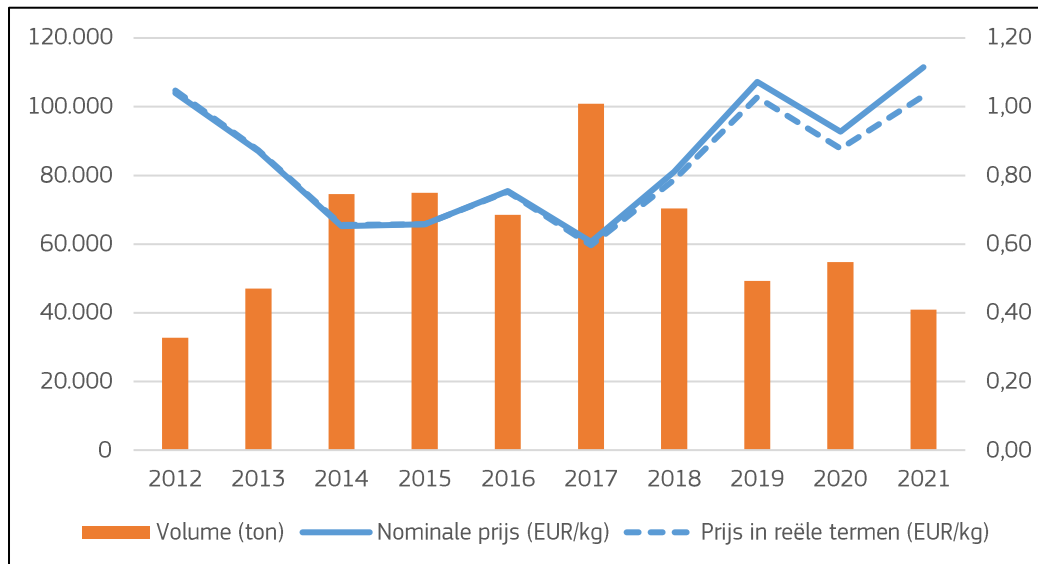
In 2022 bedroeg het productievolume van makreel 39.363 ton, waarvan 29.787 ton Gewone makreel (76%) en 9.541 ton Atlantic chub mackerel (24%) waren. Het volume van de makreelvangsten schommelde in de periode 2013-2022 tussen de 17.920 ton in 2013 tot 100.885 ton in 2017 (piek voor de vangsten van de Atlantic chub mackerel). Tussen 2017 en 2022 daalde dit volume met 60%.

**Tabel 12: Gevangen makreel in Spanje tussen 2013 en 2022 (ton)**

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	% totaal 2022
<b>Gewone makreel</b>	17.920	37.312	33.139	28.813	34.217	30.759	22.036	34.878	28.210	29.787	76%
<b>Atlantic chub mackerel</b>	27.124	36.734	40.818	38.097	65.652	6.275	1.994	14.470	7.745	9.541	24%
<b>N.e.g. makreel</b>	1.662	349	221	118	242	152	38	74	28	26	0%
<b>Scomber makreel n.e.g.</b>	304	340	277	118	774	35.703	22.937	288	231	10	0%
<b>Totaal</b>	<b>47.010</b>	<b>74.735</b>	<b>74.455</b>	<b>67.145</b>	<b>100.885</b>	<b>72.889</b>	<b>47.005</b>	<b>49.710</b>	<b>36.213</b>	<b>39.363</b>	100%

Bron: Eurostat

**Figuur 4: Ontwikkeling van de aanlandingen van makreel in Spanje tussen 2012 en 2021 (kg; EUR/kg)**



Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

### 3.1.2 Import - export

#### Import

In 2022 bedroeg de totale import van makreel in Spanje 23.336 ton en EUR 43 miljoen. De belangrijkste geïmporteerde productcategorie was bereidingen of conserven van makreel met EUR 22 miljoen (49% van de totale importwaarde), gevolgd door bevroren makreel en verse makreel (respectievelijk 32% en 17% van de totale importwaarde). De belangrijkste leveranciers waren Portugal (met 74% van het totale importvolume van verse makreel, 11% van het importvolume van bevroren makreel en 20% van het importvolume van bereidingen van makreel), Nederland (met 45% van het importvolume van bevroren makreel) en Kaapverdië (met 54% van het importvolume van bereidingen van makreel).

**Tabel 13: Import van makreel naar Spanje in 2022**

	Nominale waarde (1.000 EUR)	Volume (ton)	Prijs (EUR/kg)	% waarde 2022
<b>Vers</b>	7.639	5.834	1,31	17%
<b>Bevroren</b>	13.982	12.876	1,09	32%
<b>Gerookt</b>	476	83	5,76	1%
<b>Bereidingen of conserven</b>	21.567	4.543	4,75	49%
<b>Totaal</b>	<b>43.664</b>	<b>23.336</b>	<b>1,87</b>	<b>100%</b>

Bron: EUROSTAT-COMEXT

Sinds 2012 is de import van verse makreel naar Spanje afgenomen met 52% in volume en 11% in waarde (-21% in reële termen). De import van verse makreel bereikte in 2015 een piek van 9.594 ton om te dalen naar 7.639 ton in 2022. De prijs steeg in de loop van deze periode met 88% (+65% in reële termen); het bereikte zijn hoogtepunt in 2022 met 1,31 EUR/kg.

**Tabel 14: Ontwikkeling van de import van verse makreel in Spanje tussen 2012 en 2022**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Ontw 2012 / 2022
<b>Nominale waarde (1.000 EUR)</b>	8.549	9.157	8.656	9.594	7.728	7.039	7.709	9.267	5.783	7.210	7.639	<b>-11%</b>
<b>Volume (ton)</b>	12.271	11.314	11.188	17.349	9.338	6.071	9.594	8.031	5.912	7.029	5.834	<b>-52%</b>
<b>Prijs (EUR/kg)</b>	0,70	0,81	0,77	0,55	0,83	1,16	0,80	1,15	0,98	1,03	1,31	<b>+88%</b>

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

Tussen 2012 en 2022 nam de import in Spanje van bevroren makreel toe met 4% in volume en 85% in waarde (+62% in reële termen). De import van bevroren makreel piekte in 2021 op 21.133 ton en daalde in 2022 naar 12.876 ton. De prijs steeg tussen 2012 en 2022 met 77% (+59% in reële termen) en piekte in 2022 op 1,09 EUR/kg.

**Tabel 15: Ontwikkeling van de import van bevroren makreel in Spanje tussen 2012 en 2022**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Ontw 2012 / 2022
<b>Nominale waarde (1.000 EUR)</b>	7.571	6.316	6.673	9.037	9.992	13.150	7.147	5.387	10.550	18.164	13.982	<b>+85%</b>
<b>Volume (ton)</b>	12.369	11.547	11.785	16.190	15.226	18.302	8.496	5.331	13.172	21.133	12.876	<b>+4%</b>
<b>Prijs (EUR/kg)</b>	0,61	0,55	0,57	0,56	0,66	0,72	0,84	1,01	0,80	0,86	1,09	<b>+77%</b>

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

De import van bereidingen van makreel daalde in deze periode met 29% in volume en 19% in waarde (-28% in reële termen). De import van bereidingen van makreel piekte in 2014 met 8.753 ton en daalde in 2022 naar 4.543 ton. De prijs steeg met 14% (+0,5% in reële termen), piekte in 2021 (5,31 EUR/kg) en bedroeg in 2022 4,75 EUR/kg.

**Tabel 16: Ontwikkeling van de import van bereidingen of conserven van makreel in Spanje tussen 2012 en 2022**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Ontw 2012 / 2022
<b>Nominale waarde (1.000 EUR)</b>	26.530	24.851	29.869	23.611	28.806	25.612	27.260	18.510	20.804	21.726	21.567	<b>-19%</b>
<b>Volume (ton)</b>	6.376	7.901	8.753	6.328	7.859	6.223	6.081	4.539	4.641	4.094	4.543	<b>-29%</b>
<b>Prijs (EUR/kg)</b>	4,16	3,15	3,41	3,73	3,67	4,12	4,48	4,08	4,48	5,31	4,75	<b>+14%</b>

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

## Export

De export van makreel uit Spanje bedroeg in 2022 33.418 ton en EUR 69 miljoen. De export bestond voornamelijk uit bevroren makreel (56% van de totale exportwaarde, EUR 39 miljoen), bereidingen of conserven van makreel (23% van de exportwaarde, EUR 15 miljoen) en verse makreel (21% van de exportwaarde, EUR 14 miljoen). De belangrijkste bestemmingen waren Italië, met 25% van de totale exportwaarde (45% van het exportvolume van verse makreel en 47% van het exportvolume van bereidingen van makreel), Canada, met 13% van de exportwaarde (24% van het exportvolume van bevroren makreel), en Portugal, met 12% van de totale exportwaarde (14% van het exportvolume van verse makreel en 14% van het exportvolume van bevroren makreel). Andere bestemmingen waren Roemenië en Jamaica, met respectievelijk 7% en 6% van de totale exportwaarde uit Spanje in 2022.

**Tabel 17: Export van makreel uit Spanje in 2022**

	Nominale waarde (1.000 EUR)	Volume (ton)	Prijs (EUR/kg)	% waarde 2022
<b>Vers</b>	14.580	6.387	2,28	21%
<b>Bevroren</b>	39.161	24.361	10	56%
<b>Gerookt</b>	148	48	3,11	0,2%
<b>Bereidingen of conserven</b>	15.779	2.622	18	23%
<b>Totaal</b>	<b>69.667</b>	<b>33.418</b>	<b>2,08</b>	<b>100%</b>

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

Tussen 2012 en 2022 nam de export van verse makreel af met 37% in volume met een toename in waarde van 3% (-9.5% in reële termen). De export piekte in 2015 met 12.726 ton en daalde geleidelijk tot 6.387 ton in 2022. De prijs steeg met 64% (+44% in reële termen) en piekte in 2022 (2,28 EUR/kg).

**Tabel 18: Ontwikkeling van de export van verse makreel uit Spanje tussen 2012 en 2022**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Ontw 2012 / 2022
<b>Nominale waarde (1.000 EUR)</b>	14.169	13.572	16.607	17.495	19.233	16.010	14.434	12.444	11.050	12.256	14.580	<b>+3%</b>
<b>Volume (ton)</b>	10.198	9.994	12.385	12.726	11.904	10.073	9.113	6.575	6.817	6.338	6.387	<b>-37%</b>
<b>Prijs (EUR/kg)</b>	1,39	1,36	1,34	1,37	1,62	1,59	1,58	1,89	1,62	1,93	2,28	<b>+64%</b>

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

Tussen 2012 en 2022 nam de export van bevroren makreel uit Spanje toe met 53% in volume en 32% in waarde (-40% in reële termen). De export piekte in 2015 met 59.635 ton, om daarna geleidelijk te dalen tot 24.361 ton in 2022. In deze periode steeg de prijs met 43% (+25% in reële termen) om in 2022 te pieken met 1,61 EUR/kg.

**Tabel 19: Ontwikkeling van de export van bevroren makreel uit Spanje tussen 2012 en 2022**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Ontw 2012 / 2022
<b>Nominale waarde (1.000 EUR)</b>	57.737	42.238	47.517	48.892	31.159	42.697	37.252	26.897	52.931	32.826	39.161	<b>-32%</b>
<b>Volume (ton)</b>	51.292	40.786	52.883	59.635	31.960	50.499	36.032	18.048	45.237	26.501	24.361	<b>-53%</b>
<b>Prijs (EUR/kg)</b>	1,13	1,04	0,90	0,82	0,97	0,85	1,03	1,49	1,17	1,24	1,61	<b>+43%</b>

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

Tussen 2012 en 2022 nam de export van bereidingen van makreel toe met 29% in volume en 38% in waarde (+21% in reële termen). De prijs steeg in de loop van deze periode met 7% (-6% in reële termen) en bereikte zijn hoogste punt in 2022, met 6,02 EUR/kg.

**Tabel 20: Ontwikkeling van de export van bereidingen van makreel uit Spanje tussen 2012 en 2022**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Ontw 2012 / 2022
<b>Nominale waarde (1.000 EUR)</b>	11.460	10.754	11.671	11.720	12.170	10.655	11.798	12.458	12.640	13.891	15.779	<b>+38%</b>
<b>Volume (ton)</b>	2.035	3.863	3.015	2.706	2.687	2.223	2.297	2.507	2.495	2.600	2.622	<b>+29%</b>
<b>Prijs (EUR/kg)</b>	5,63	2,78	3,87	4,33	4,53	4,79	5,14	4,97	5,07	5,34	6,02	<b>+7%</b>

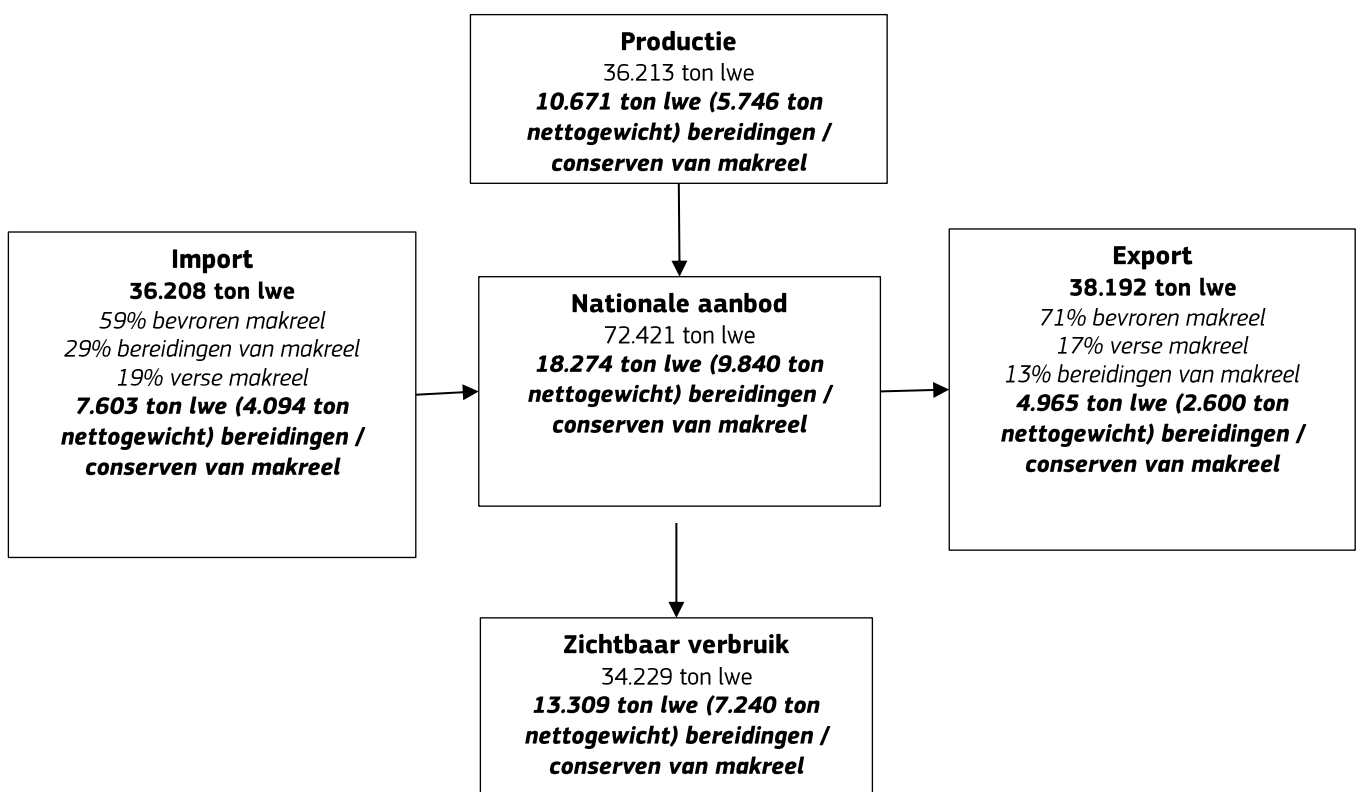
Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

### 3.1.3 Zichtbaar verbruik

In 2021 bedroeg het totale aanbod van makreel in Spanje 72.421 ton levendgewichtequivalent, 50% uit nationale vangsten en 50% uit de import (wildgevangen). Bijna twee derde van de import (59% van het importvolume in lwe ton) bestond uit bevroren makreel, terwijl bereidingen van makreel en verse makreel respectievelijk 21% en 19% van het importvolume (lwe ton) voor hun rekening namen. Meer dan de helft (53%) van dit aanbod werd geëxporteerd (71% van het lwe ton-volume werd geëxporteerd als diepgevroren producten, 17% als verse makreel en 13% als conserven of bereidingen van makreel). 47% kan dus worden geschat als “zichtbaar” verbruik, namelijk 34.229 ton lwe.

“Bereidingen of conserven van makreel” omvatten zowel conserven van makreel als bereide gekookte lendenen die als grondstof voor de productie van conserven van makreel kunnen worden gebruikt. Het aandeel van conserven van makreel in deze categorie van producten is onbekend en ook de geïnterviewde exploitanten waren niet in staat een schatting te maken van deze verdeling.

**Figuur 5: Aanbodbalans van makreel in Spanje (2021, ton levendgewichtequivalent)**



Opmerking: de percentages in de figuur zijn in lwe

Bron: EUMOFA-schattingen op basis van EUROSTAT- en EUROSTAT-COMEXT-gegevens



## 3.2 Kenmerken van markt en verbruik in Spanje

### 3.2.1 Kenmerken van de markt

Bijna alle in Spanje geconsumeerde makreel wordt vers of in conserven verkocht (in “levendgewichtequivalent” zijn conserven van makreel goed voor 39% van het verbruik van makreel<sup>5</sup>). Volgens informatie verzameld tijdens bezoeken in het veld laat de verbruikstrend een voorkeur zien voor conserven, als gevolg van verbruiksgewoonten die zich steeds meer richten op kant-en-klare producten. De analyse zal zich daarom focussen op conserven van makreel.

De segmentatie van de markt voor conserven van makreel in Spanje baseert zich voornamelijk op drie criteria:

- De maat van de filets (3 tot 6 hele makrelen per kg);
- De kwaliteit van het schoonmaken van de vis;
- De herkomst: de kwaliteit van het vlees (malsheid, vetverhouding) kan aanzienlijk verschillen tussen vis afkomstig van nationale vangsten of import.

1 kg verse makreel bestaat gemiddeld uit 2 tot 3 hele makrelen. Hoewel de maat het belangrijkste kwaliteitscriterium blijft, wordt ook het vel zorgvuldig geanalyseerd (alle vette vissen moeten een fijn en gevoelig vel hebben).

De markt voor visconserven is heel competitief voor wat betreft de prijs-kwaliteitverhouding. Dit is toegenomen sinds 2022 en de inflatiecrisis, met een stijging van de prijzen van inputfactoren zoals energie, karton, aluminium en oliën.

Volgens het Spaanse Nationaal Bureau voor de Statistiek<sup>6</sup> bereikte de verwerking van visproducten in 2021 een totaal van 1.013.794 ton, waarvan bereidingen of conserven van vis het leeuwendeel vormden (43%), gevolgd door bevroren vis (18%) en bevroren weekdieren en andere ongewervelde waterdieren, ook gedroogd of gepekeld (13%).

De markt voor conserven van vis wordt gedomineerd door tonijn, met bijna 68% van de volumes. Volgens de National Association of Fish and Seafood Canning Manufacturers (ANFACO<sup>7</sup>) staat makreel op de derde plaats, na tonijn en sardines, met 4% van de markt voor visconserven (12.650 ton en EUR 63,50 miljoen in 2022).

---

<sup>5</sup> Zie paragraaf 313 over het zichtbare verbruik

<sup>6</sup> Instituto Nacional de Estadísticas: <https://www.ine.es/>

<sup>7</sup> ANFACO (National Association of Fish and Seafood Canning Manufacturers) is de nationale vereniging van fabrikanten van conserven van vis, schaal- en schelpdieren: <https://anfaco.es/wp-content/uploads/2023/06/Presentacion-datos-2022-VF-28.06.2023.pdf>

**Tabel 21 – Productie van conserven van visserij- en aquacultuurproducten in Spanje**

	Volume (ton)			Waarde (1.000 EUR)		
	2021	2022	Ontw. 21/22	2021	2022	Ontw. 21/22
Blauwintonijn	213.048	198.134	-7,0%	838.988	922.476	10,0%
Sardine	20.597	19.903	-3,4%	91.030	101.180	11,2%
<b>Makreel</b>	<b>12.152</b>	<b>12.650</b>	<b>4,1%</b>	<b>56.393</b>	<b>63.499</b>	<b>12,6%</b>
Witte tonijn	12.501	12.176	-2,6%	124.920	129.168	3,4%
Mosselen	14.778	11.009	-25,5%	124.294	130.881	5,3%
Pijlinktvis	5.032	4.665	-7,3%	35.948	35.735	-0,6%
Kokkels	4.694	3.549	-24,4%	96.226	85.063	-11,6%
Strandgapers	1.444	1.461	1,2%	15.830	16.353	3,3%
Overige conserven van vis en schaal- en schelpdieren	30.203	29.602	-2,0%	155.902	151.778	-2,6%
<b>TOTAAL</b>	<b>314.449</b>	<b>293.149</b>	<b>-6,8%</b>	<b>1.539.531</b>	<b>1.636.133</b>	<b>6,3%</b>

Bron: ANFACO-CECOPESCA

NB: De ANFACO-gegevens over de productie van conserven van makreel verschillen van andere bronnen zoals het Ministerie van Landbouw (MAPA), en EUROSTAT – PRODCOM die verbruiksgegevens verstrekt (verkochte productie). De verschillen zijn vooral te wijten aan de opgeslagen volumes tussen productie en verkoop.



Conserven van makreel worden voornamelijk geproduceerd in Galicië en Andalusië. Een beschermde geografische aanduiding (BGA) “Caballa de Andalucía” (Andalusische makreel) is geregistreerd, die vereist dat het conserveren plaatsvindt in de Andalusische regio. Het product onder de BGA wordt verkregen met de volgende basisingrediënten: visfilets van de soorten *Scomber japonicus* en *Scomber colias*, olijfolie of

zonnebloemolie (bij gebruik van de olie als afdekvloeistof) en zout. De Andalusische conserverenindustrie is hoofdzakelijk samengesteld uit familiebedrijven en het productieproces is traditioneel en kleinschalig. Volgens statistische gegevens van MAPA<sup>8</sup> bedroeg de verkoop van de BGA voor 2022 1.713 ton en EUR 15 miljoen. Dit was 13,5% van de nationale productie van conserven van makreel.

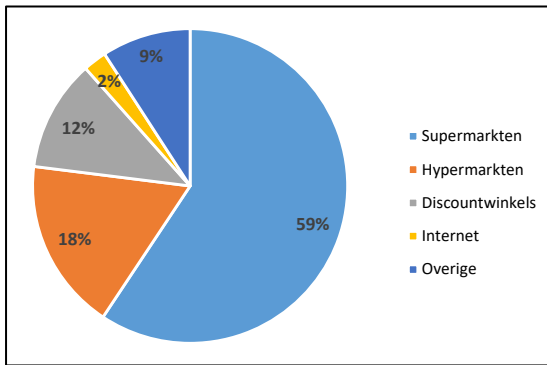
Makreel wordt door de verwerkingsindustrie vooral gebruikt voor de productie van blikken met verschillende soorten coating, zoals plantaardige olie, olijfolie, olijven, pekel, tomaat, enz. Recentelijk is het ook gebruikt voor de productie van gerookte en halfconserven van makreel.

Op detailhandelniveau wordt makreel (alle soorten producten samen) voornamelijk in supermarkten en grote winkels verkocht. Volgens het Voedselconsumptiepanel van het Ministerie van Landbouw, visserij en thuisverbruik van voedsel<sup>9</sup> kwam in 2022 89% van de verkoopwaarde en 88% van het verkoopvolume van makreel (alle soorten producten samen) voor rekening van de grote detailhandelszaken (supermarkten, hypermarkten, discountwinkels).

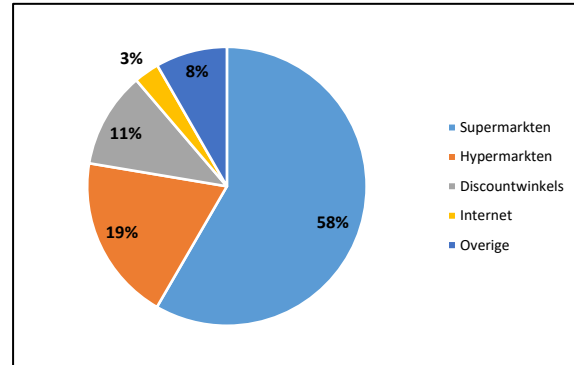
<sup>8</sup> [https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/informedopigp2022\\_tcm30-660757.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/informedopigp2022_tcm30-660757.pdf)

<sup>9</sup> <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-tendencias/panel-de-consumo-alimentario/series-anuales/default.aspx>

**Figuur 6: Onderverdeling verkoopkanalen**  
(in volume, 2022)



**Figuur 7: Onderverdeling verkoopkanalen**  
(in waarde, 2022)



Bron: MAPA, Voedselconsumptiepanel

### 3.2.2 Verbruik

De inflatie had in 2022 een grote impact op de Spaanse sector van conserven en die van vis, schelp- en schaaldieren, met een nieuwe stijging van de industriële kosten en een aanzienlijke daling van het verbruik, vooral in eigen land, waar de vraag al onder het niveau van 2017 lag.

Volgens het MAPA daalde het huishoudelijke verbruik in één jaar tijd met 7,9% en stegen de prijzen in deze periode met gemiddeld 7%. Uit gegevens van IRI<sup>10</sup> blijkt ook dat de labels van detailhandelaars de grootste prijsstijgingen lieten zien. Toch is detailhandel nog steeds het kanaal dat het meest bijdraagt aan de omzet. Het marktaandeel van de grote detailhandelaars nam in volume met één punt toe tot een marktaandeel van circa 80%.

De impact van de inflatie op het verbruik van conserven is niet beperkt tot de Spaanse markt, maar heeft ook gevolgen gehad voor de rest van de EU-markt, die de belangrijkste klant is van de Spaanse conservenindustrie. Dit leidde tot een omzetsdaling van 3% in het buitenland in de eerste tien maanden van 2022. De export blijft echter de belangrijkste bron van inkomsten voor de sector<sup>11</sup>.

Volgens interviews met producenten, groothandelaren en ANFACO stegen in 2022 de inputprijzen met 30% als gevolg van de inflatiecrisis.

Als een algemene trend nam in 2022 in Spanje het huishoudelijke verbruik van visproducten af met 15% in volume en 9,5% in waarde. De mondiale waarde en uitgaven per hoofd van de bevolking voor conserven van vis bleven echter vergelijkbaar met die van 2021<sup>12</sup>.

<sup>10</sup> <https://www.iriworldwide.com/fr-fr>

<sup>11</sup> Alimarket – Informe 2023 del sector de conservas y semiconservas de pescado y marisco en España.

<sup>12</sup> Bron: ANFACO-CECOPESCA

**Tabel 22 – Verbruik van conserven van visserij- en aquacultuurproducten in Spaanse huishoudens**

	November 2021		November 2022	
	Ton	1.000 EUR	Ton	1.000 EUR
Tonijn	101.647	827.733	93.970	868.770
Mosselen	14.052	120.222	11.996	120.587
Sardines	10.265	83.708	9.650	88.237
Ansjovis	4.237	92.111	3.829	87.639
Kokkels	3.975	77.447	2.983	69.447
<b>Makreel</b>	<b>5.932</b>	<b>52.163</b>	<b>5.663</b>	<b>54.646</b>
Pijlinktvis	5.104	40.845	4.630	39.925
Strandgapers	1.316	15.376	1.323	15.001
Octopus	366	4.406	371	4.119
Overige conserven van vis	39.106	435.726	35.841	418.917
<b>TOTAAL</b>	<b>186.000</b>	<b>1.749.737</b>	<b>170.256</b>	<b>1.767.288</b>

Bron: ANFACO-CECOPECA

### 3.3 Prijstransmissie in de toeleveringsketen

#### 3.3.1 Grondstofprijzen

De grondstofprijs is de prijs die de verwerker betaalt wanneer hij bevroren vis rechtstreeks inkoop bij groothandelaren of leveranciers.

Verwerkers van conserven van makreel kunnen drie soorten grondstoffen gebruiken, afhankelijk van de marktvraag en beschikbaarheid in het aanbod:

- Verse makreel, hele vis of in filets: deze grondstof is voornamelijk beschikbaar tijdens het vangstseizoen van makreel (lente) voor de productie van hoogwaardige conserven (BGA Andalusische makreel; producten die vaak worden geëxporteerd naar derde landen zoals Canada).
- Bevroren makreel, hele vis of in filets: dit zijn de grootste volumes die in de conservenindustrie worden gebruikt.
- Bereidingen van makreelfilets: dit soort grondstof, veelal geïmporteerd, wordt gebruikt om tegen lage kosten conserven van makreel te maken. Het gebruik van lendenen van makreel als grondstof bespaart tijdrovend en kostbaar handwerk bij de bereiding van filets.

De prijs van de grondstof voor conserven van makreel verschilt ook afhankelijk van de herkomst van de makreel. Op basis van interviews met producenten en groothandelaren lopen in 2022 de gemiddelde prijzen van bevroren makreelfilets uiteen van 1,80 EUR/kg voor geïmporteerde makreel tot 3,70 EUR/kg voor Spaanse verse filets van hoge kwaliteit (voor BGA conserven van makreel).

Op basis van gegevens uit interviews is het meest voorkomende type grondstof geïmporteerde bevroren makreel. Volgens gegevens van EUROSTAT-COMEXT varieerde tussen 2017 en 2022 de gemiddelde prijs voor bevroren makreel van 0,72 tot 1,09 EUR/kg. Op basis van interviews met verwerkers en groothandelaren kunnen de gegevens van EUROSTAT-COMEXT echter een onderschatting zijn van de importprijzen; de door belanghebbenden gemelde grondstofprijzen lagen tussen de 1,50 en 2,00 EUR/kg.

**Tabel 23: Grondstofprijis in Spanje: geïmporteerde bevroren makreel (2017-2022)**

	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Ontw. 2022/2017
<b>Prijs (EUR/kg)</b>	0,72	0,84	1,01	0,80	0,86	1,09	51,3%

Bron: EUROSTAT-COMEXT

### 3.3.2 Import- en exportprijzen

De import van bereidingen en conserven van makreel daalde in de periode 2012-2022 met 29%, terwijl de export met 29% steeg. "Bereidingen en conserven" omvatten zowel conserven van makreel als bereide filets die gebruikt zouden kunnen worden als grondstof voor conserven. De importprijzen van bereidingen en conserven van makreel piekten in 2021 tot 5,31 EUR/kg en daalden tussen 2021 en 2022 met 10,5% (4,75 EUR/kg in 2022). De belangrijkste importlanden zijn Kaapverdië (54% van het importvolume in 2022); Portugal (28%) en China (10%). De exportprijzen van bereidingen en conserven van makreel stegen in de periode 2012-2022 met 7% en bereikten de 6,02 EUR/kg in 2022. De belangrijkste exportlanden waren Italië (38% van het exportvolume in 2022), Nederland (17%) en België (12%).

**Tabel 24: Import- en exportprijs (nominale prijs) en volume voor bereidingen en conserven van makreel in Spanje**

		2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Ontw. 2012 / 2022
<b>Prijs (EUR/kg)</b>	<b>Import</b>	4,16	3,15	3,41	3,73	3,67	4,12	4,48	4,08	4,48	5,31	4,75	+14%
	<b>Export</b>	5,63	2,78	3,87	4,33	4,53	4,79	5,14	4,97	5,07	5,34	6,02	+7%
<b>Volume (ton)</b>	<b>Import</b>	6.376	7.901	8.753	6.328	7.859	6.223	6.081	4.539	4.641	4.094	4.543	-29%
	<b>Export</b>	2.035	3.863	3.015	2.706	2.687	2.223	2.297	2.507	2.495	2.600	2.622	+29%

Bron: EUROSTAT-COMEXT

### 3.3.3 Prijs af fabriek

In de gegevens die MAPA, het Spaanse ministerie van Landbouw, in het kader van de jaarverslagen over visserijstatistieken heeft gepubliceerd, vinden we afzonderlijke gegevens over de industrie van visconserven. De onderstaande tabel toont de gemiddelde prijzen af fabriek voor conserven van makreel.

**Tabel 25: In Spanje verkochte productie van conserven van makreel per categorie**

	2018		2019		2020		2021	
	Volume (ton)	Waarde (1.000 EUR)	Volume (ton)	Waarde (1.000 EUR)	Volume (ton)	Waarde (1.000 EUR)	Volume (ton)	Waarde (1.000 EUR)
In azijn of in pekel	442	3.176	698	4.085	899	3.719	850	3.226
Overige conserven van makreel	5.086	31.862	5.363	33.378	5.239	32.606	4.896	31.969
<b>Totaal</b>	5.528	35.038	6.061	37.463	6.138	36.325	5.746	35.195
<b>Prijs (EUR/kg)</b>	<b>6,34</b>		<b>6,18</b>		<b>5,92</b>		<b>6,13</b>	

Bron: MAPA

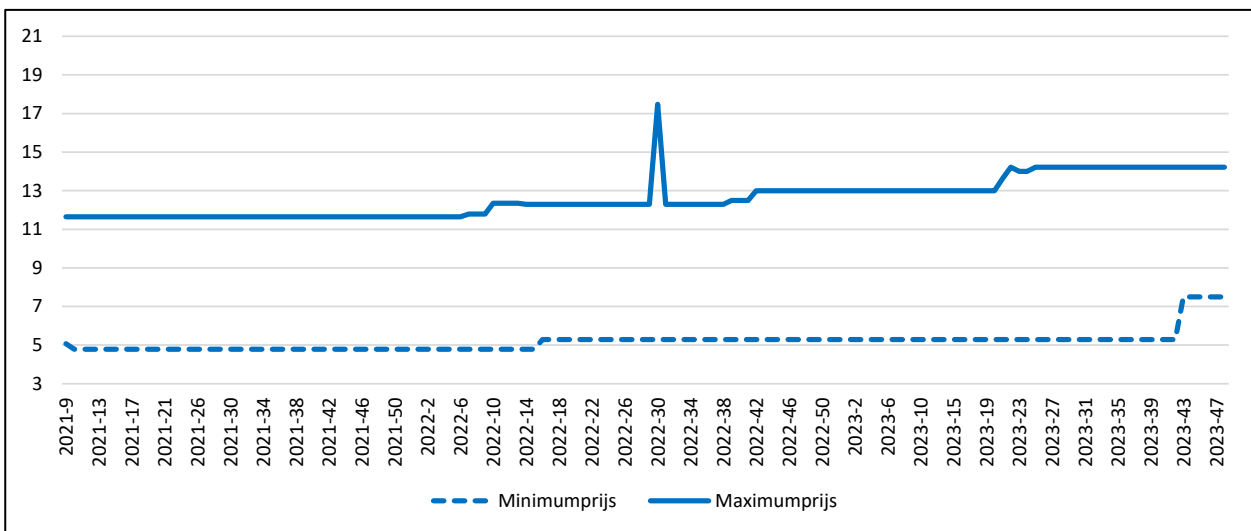
Deze gegevens stemmen overeen met gegevens verzameld via interviews betreffende conserven van makreel geproduceerd met bevroren hele makreel. Ze omvatten alle categorieën conserven van makreel (in olijfolie, andere plantaardige oliën, in pekel of in tomatensaus) die aanzienlijk kunnen verschillen in prijs (de prijs van conserven van makreel in olijfolie is hoger dan conserven van makreel in pekel of in tomatensaus).

### 3.3.4 Detailhandelsprijzen

Volgens de geïnterviewde personen lag de gemiddelde detailhandelsprijs in 2023 tussen de 11,80 EUR/kg en 15,40 EUR/kg voor conserven van makreel in olie.

EUMOFA-gegevens op basis van de detailhandelsprijzen in webwinkels<sup>13</sup> geven de gemiddelde detailhandelsprijzen weer van conserven van makreelfilets in tomatensaus. De prijzen van conserven van makreelfilets in tomatensaus in Spanje varieerden tussen 2021 en 2023 van 8,30 EUR/kg tot 11,20 EUR/kg. Gedurende deze periode werden zeven producten wekelijks gemonitord. Deze detailhandelsprijzen zijn lager dan de prijzen gegeven door de geïnterviewde producenten en groothandelaren vanwege het type conserf dat in aanmerking werd genomen: conserven van makreel in tomatensaus zijn goedkoper dan conserven van makreel in plantaardige of olijfolie.

**Figuur 8: Detailhandelsprijs (gemiddeld, in EUR/kg) voor makreelfilets in tomatensaus, 80-200 g, in Spanje van 2021 t/m 2023**



Bron: Detailhandelsprijzen webwinkels - EUMOFA - <https://www.eumofa.eu/fr/online-shop-retail-prices>

De onderstaande tabel toont de gegevens over het thuisverbruik in volume en waarde. De hier berekende gemiddelde prijs was in 2022 9,74 EUR/kg. Deze prijs wijkt gewoonlijk af van de prijzen in de winkels, omdat dit een gemiddelde is van de totale uitgaven van een panel van consumenten. Bovendien verwijzen deze gegevens zowel naar conserven van makreel in plantaardige oliën als conserven van makreel in tomatensaus, die verschillende prijzen hebben. Op basis van interviews met producenten en groothandelaren zijn deze gegevens over het algemeen een onderschatting van de gemiddelde prijs.

<sup>13</sup> <https://www.eumofa.eu/fr/online-shop-retail-prices>

**Tabel 26: Verbruik, bestedingen en gemiddelde prijs van conserven van makreel in Spanje over de periode 2018-2022**

	2018	2019	2020	2021	2022	Ontw 18/22
<b>Volumes (ton)</b>	6.857	6.257	6.496	5.909	5.637	-18%
<b>Totale uitgaven (1000 EUR)</b>	58.226	55.825	58.468	51.913	54.880	-6%
<b>Gemiddelde prijs (EUR/kg)</b>	8,49	8,92	9,00	8,79	9,74	15%

Bron: MAPA, Voedselconsumptiepanel

In november 2023 hebben we een onderzoek uitgevoerd in twee webwinkels van grootschalige detailhandelaren. Het geeft ons meer details over de producten en hun prijzen in de detailhandel.

Wij zien hier drie hoofdtypes van producten:

- Conserven van makreel in plantaardige olie of tomatensaus: ongeveer 13,00 tot 16,00 EUR/kg,
- Conserven van makreel in olijfolie: ongeveer 15,00 tot 30,00 EUR/kg, afhankelijk van het productmerk,
- Conserven van makreel in olijfolie met een extra kenmerk (extravierge olijfolie, zoutarm, enz.): ongeveer 30,00 tot 40,00 EUR/kg.

**Tabel 27: Monitoring van prijzen van webwinkels in Spanje (november 2023)**

Informatie over het product	Prijs (EUR/kg)
<b>Makreelfilets in tomatensaus (Carrefour)</b>	12,69
<b>Makreelfilets in plantaardige olie (Carrefour)</b>	13,77
<b>Makreelfilets in olijfolie (Carrefour)</b>	15,77
<b>Makreelfilets in plantaardige olie (Mari Marinera)</b>	16,35
<b>Makreelfilets in plantaardige olie (Ubago)</b>	23,85
<b>Makreelfilets in olijfolie (Tejero)</b>	28,63
<b>Makreelfilets in olijfolie, zoutarm (Calvo)</b>	29,15
<b>Makreelfilets in extravierge olijfolie (Albo)</b>	38,24

Bron: Detailhandelsprijzen webwinkels - EUMOFA

### 3.3.5 Prijstransmissie

Er zijn twee prijstransmissieanalyses uitgevoerd:

- Conserven van makreel in olie – bereid met bevroren hele makreel,
- Conserven van makreel in olie – bereid met lendenen.

De belangrijkste verschillen hebben betrekking op de grondstofprijs en het aandeel van de arbeidskosten. Het maken van conserven van makreel van lendenen vereist minder personeel dan voor conserven van makreel van bevroren hele vis.

**Conserven van makreel in olie – bereid met bevroren hele makreel**

De grondstofprijs voor bevroren hele makreel (al dan niet geïmporteerd) bedraagt 1,50 EUR/kg. De detailhandelsprijs voor conserven van makreel gemaakt met bevroren hele vis als grondstof wordt geschat op 11,81 EUR/kg. Deze prijzen zijn gebaseerd op interviews met belanghebbenden en zijn gekruist met onlinegegevens van webwinkels. Ze komen overeen met de prijsreferenties van oktober 2023.

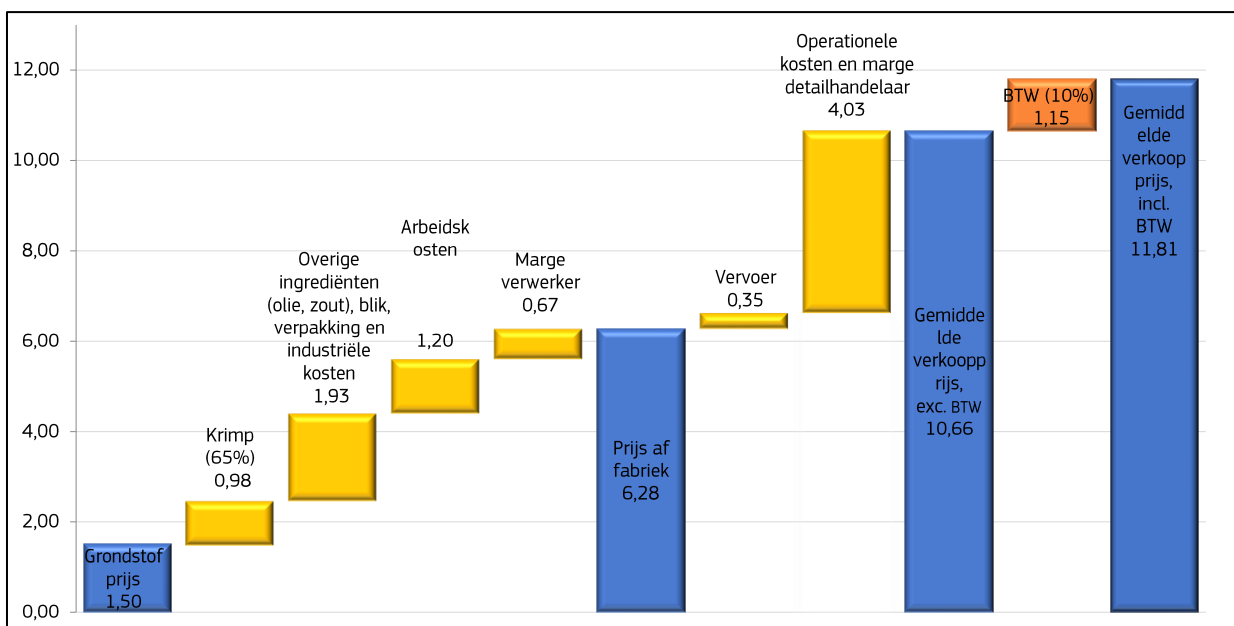
Het krimpprocentage (voor wat het fileren betreft) is vrij hoog voor dit soort grondstof (rond de 65%). De productiecosten worden voornamelijk verdeeld over de grondstof (24%), overige ingrediënten (olie, zout, blik/verpakking), overige industriële kosten (-31%) en de arbeidskosten (20%).

**Tabel 28: De kosten en marges voor conserven van makreel in olie uit bevroren hele makreel en verkocht door supermarkten in Spanje (EUR/kg, 2023)**

	Prijs (EUR/kg)	% van de eindprijs	Bronnen
<b>Grondstofprijs</b>	<b>1,50</b>	<b>13%</b>	Interviews
Krimp (65%)	0,98	8%	Interviews
Overige ingrediënten (olie, zout), blik, verpakking en industriële kosten	1,93	16%	Interviews
Arbeidskosten	1,20	10%	Interviews
Marge verwerker	0,67	6%	Interviews/berekeningen
<b>Prijs af fabriek</b>	<b>6,28</b>	<b>53%</b>	Berekening
Vervoer	0,35	3%	Interviews
Operationele kosten en marge detailhandelaar	4,03	34%	Interviews
<b>Gemiddelde verkoopprijs, excl. BTW</b>	<b>10,66</b>	<b>90%</b>	Berekening
<b>BTW (10%)</b>	1,15	10%	Berekening
<b>Gemiddelde verkoopprijs, incl. BTW</b>	<b>11,81</b>	<b>100%</b>	Berekening/onlinegegevens/interviews

Bron: EUMOFA-onderzoek

**Figuur 9: Kosten en marges voor conserven van makreel uit bevroren hele makreel en verkocht door supermarkten in Spanje (EUR/kg, 2023)**



Bron: EUMOFA-onderzoek



**Conserven van makreel in olie – bereid met lendenen**

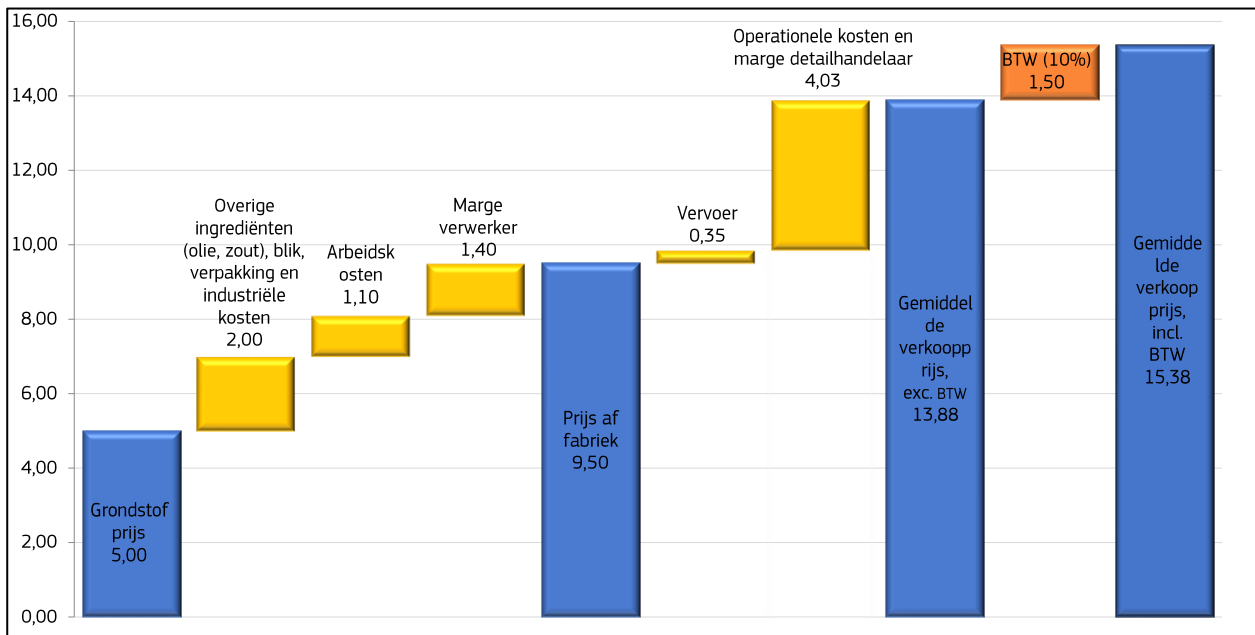
Ter vergelijking tonen wij hieronder de transmissieanalyse voor conserven van makreel met geïmporteerde bevroren gekookte lendenen als grondstof die door supermarkten wordt verkocht. In dit geval is er geen sprake van grondstofverlies omdat het product al verwerkt is (bereiding van de lendenen). De grondstofprijs is hoger vergeleken met de vorige prijstransmissieanalyse (5,00 EUR/kg, oftewel 32% van de uiteindelijke detailhandelsprijs en 53% van de productiekosten), maar de arbeidskosten zijn lager (12% van de productiekosten).

**Tabel 29: Kosten en marges voor conserven van makreel in olie uit geïmporteerde bevroren gekookte lendenen en verkocht door supermarkten in Spanje (EUR/kg, 2023)**

	Prijs (EUR/kg)	% van de eindprijs	Bronnen
<b>Grondstofprijs</b>	<b>5,00</b>	<b>32%</b>	Interviews
Overige ingrediënten (olie, zout), blik, verpakking en industriële kosten	2,00	13%	Interviews
Arbeidskosten	1,10	7%	Interviews
Marge verwerker	1,40	9%	Interviews/berekeningen
<b>Prijs af fabriek</b>	<b>9,50</b>	<b>62%</b>	Berekening
Vervoer	0,35	2%	Interviews
Operationele kosten en marge detailhandelaar	4,03	26%	Interviews
<b>Gemiddelde verkoopprijs, excl. BTW</b>	<b>13,88</b>	<b>90%</b>	Berekening
<b>BTW (10%)</b>	1,50	10%	Berekening
<b>Gemiddelde verkoopprijs, incl. BTW</b>	<b>15,38</b>	<b>100%</b>	Berekening/onlinegegevens/interviews

Bron: EUMOFA-onderzoek

**Figuur 10: Kosten en marges voor conserven van makreel van geïmporteerde bevroren gekookte lendenen en verkocht door supermarkten in Spanje (EUR/kg, 2023)**



Bron: EUMOFA-onderzoek

## 4. DE PORTUGESE MARKT

### 4.1 Structuur van de toeleveringsketen

#### 4.1.1 Productie

In 2022 bedroeg het productievolume van makreel 24.291 ton, waarvan 20.671 ton Atlantic chub mackerel (85%) en 3.589 ton Gewone makreel (15%). Het volume van de makreelvangsten piekte eerst in 2015 met 54.560 ton en later, in 2019, met 48.771 ton, voordat het de afgelopen jaren daalde. De vangsten van Makreel zijn in de periode 2013-2022 met 47% afgenomen.

**Tabel 30: Vangsten van makreel in Portugal tussen 2013 en 2022 (ton)**

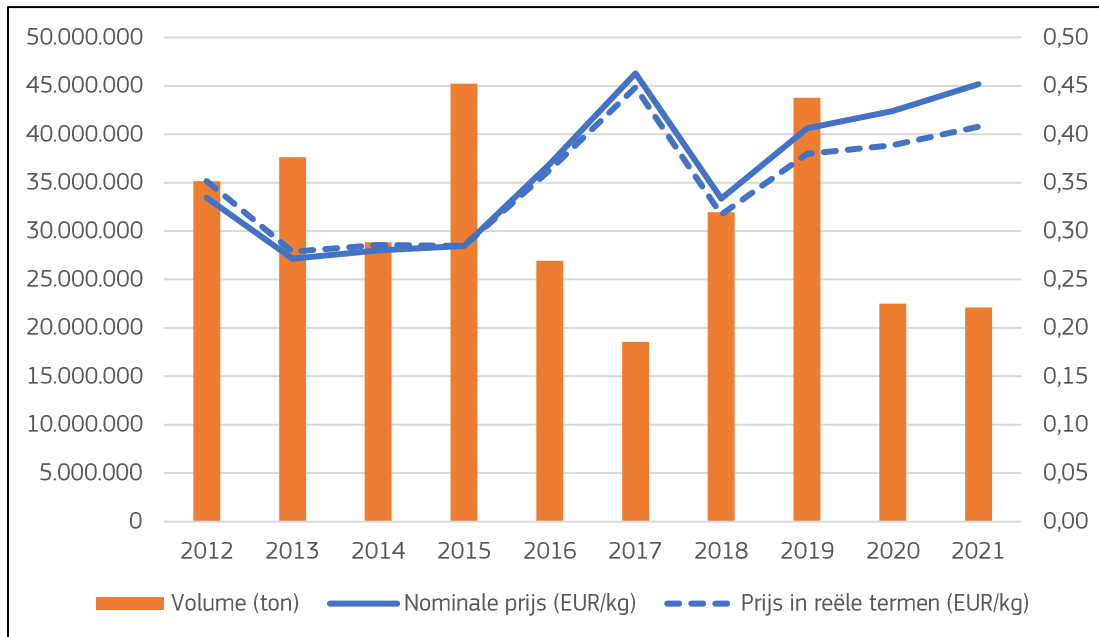
	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	% totaal 2022
<b>Atlantic chub mackerel<sup>14</sup></b>	40.476	30.263	46.101	27.272	19.248	32.712	44.712	22.828	22.078	20.671	85%
<b>Gewone makreel</b>	4.171	8.452	8.460	6.824	4.592	4.925	4.058	4.876	4.750	3.589	15%
<b>Eilandmakreel</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0%
<b><i>Scomber</i> makreel n.e.g.</b>	795	293	0	17	0	26	1	0	0	30	0%
<b>Totaal</b>	<b>45.442</b>	<b>39.007</b>	<b>54.560</b>	<b>34.112</b>	<b>23.839</b>	<b>37.663</b>	<b>48.771</b>	<b>27.704</b>	<b>26.839</b>	<b>24.291</b>	<b>100%</b>

Bron: Eurostat

In 2015 piekten de vangsten van makreel in Portugal op 45.216 ton en in 2019 op 43.770 ton. In 2021 daalden de vangsten echter tot 22.123 ton.

---

<sup>14</sup> Eurostat rapporteerde in 2022 in Portugal vangsten van 20.588 ton van Spaanse makreel en 83 ton Atlantic chub mackerel. We vermoeden dat dit een fout in de rapportage is en dat alle vangsten Atlantic chub mackerel zijn.

**Figuur 11: Ontwikkeling van de aanlandingen van makreel in Portugal tussen 2012 en 2021 (kg; EUR/kg)**


Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-gegevens

#### 4.1.2 Import - export

##### Import

In 2022 bedroeg de totale import van makreel in Portugal 12.604 ton en EUR 21,52 miljoen. Qua waarde was het belangrijkste geïmporteerde product bevroren makreel, met EUR 14,31 miljoen (66% van de totale importwaarde), gevolgd door bereidingen van makreel (goed voor 22% van de importwaarde, EUR 4,81 miljoen) en verse makreel (11% van de totale importwaarde, EUR 2,36 miljoen). De belangrijkste leveranciers waren Spanje, met 46% van de totale importwaarde (44% van de importwaarde van bevroren makreel, 99% van de importwaarde van verse makreel en 43% van het importvolume van bereidingen van makreel) en IJsland, met 31% van de totale importwaarde (46% van de importwaarde van bevroren makreel). Andere belangrijke leveranciers waren Nederland (53% van het importvolume van bereidingen van makreel, 6% van de waarde van gerookte makreel en 2% van de importwaarde van bevroren makreel).

**Tabel 31: Import van makreel in Portugal in 2022**

	Nominale waarde (1.000 EUR)	Volume (ton)	Prijs (EUR/kg)	% waarde 2022
<b>Vers</b>	2.360	1.322	1,79	11%
<b>Bevroren</b>	14.307	10.136	1,41	66%
<b>Gerookt</b>	43	7	6,05	0,2%
<b>Bereidingen of conserven</b>	4.807	1.140	4,22	22%
<b>Totaal</b>	<b>21.517</b>	<b>12.604</b>	<b>1,71</b>	<b>100%</b>

Bron: EUROSTAT-COMEXT

De import van verse makreel in Portugal zag tussen 2012 en 2022 een daling van 19% in volume en een stijging van 25% in waarde (+3% in reële termen). De prijs van geïmporteerde verse makreel steeg

in deze periode met 53% (+26% in reële termen) en bereikte zijn hoogste niveau in 2022 met 1,79 EUR/kg.

**Tabel 32: Ontwikkeling van de import van verse makreel in Portugal tussen 2012 en 2022**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Ontw 2012 / 2022
<b>Nominale waarde (1.000 EUR)</b>	1.892	1.749	3.778	2.004	2.793	4.082	6.708	4.033	8.129	6.394	2.360	<b>+25%</b>
<b>Volume (ton)</b>	1.622	1.662	4.218	1.919	2.209	4.408	7.587	3.286	7.112	5.562	1.322	<b>-19%</b>
<b>Prijs (EUR/kg)</b>	1,17	1,05	0,90	1,04	1,26	0,93	0,88	1,23	1,14	1,15	1,79	<b>+53%</b>

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

Tussen 2012 en 2022 nam de import van bevroren makreel af met 8% in volume en 13% in waarde (-28% in reële termen). De prijs bereikte zijn laagste waarde in 2016 (1,04 EUR/kg), maar is de afgelopen jaren gestegen tot 1,41 EUR/kg in 2022. De belangrijkste leveranciers waren Spanje en IJsland.

**Tabel 33: Ontwikkeling van de import van bevroren makreel in Portugal tussen 2012 en 2022**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Ontw 2012 / 2022
<b>Nominale waarde (miljoen EUR)</b>	16,4	12,1	11,2	12,4	10,1	14,8	12,7	5,6	8,5	9,1	14,3	<b>-13%</b>
<b>Volume (1.000 ton)</b>	11,0	10,6	9,8	11,5	9,688	12,3	11,1	3,9	5,6	6,3	10,1	<b>-8%</b>
<b>Prijs (EUR/kg)</b>	1,48	1,14	1,14	1,07	1,04	1,21	1,14	1,45	1,53	1,45	1,41	<b>-5%</b>

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

De import van bereidingen van makreel is in volume verdubbeld en bereikte in 2022 de 1.140 ton. Tussen 2012 en 2022 nam de waarde van deze import toe met 441% (+345% in reële termen). De prijs van bereidingen van makreel steeg in deze periode met 158% (+112% in reële termen). De prijs bereikte zijn hoogste punt in 2020 (8,22 EUR/kg), om in de afgelopen jaren te dalen; in 2022 was de prijs 4,22 EUR/kg.

**Tabel 34: Ontwikkeling van de import van bereidingen van makreel in Portugal tussen 2012 en 2022**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Ontw 2012 / 2022
<b>Nominale waarde (1.000 EUR)</b>	888	1.219	2.659	2.399	3.040	2.175	2.209	3.837	6.893	5.362	4.807	<b>+441 %</b>
<b>Volume (ton)</b>	543	784	1.163	1.095	1.626	666	656	601	838	957	1.140	<b>+110 %</b>
<b>Prijs (EUR/kg)</b>	1,64	1,55	2,29	2,19	1,87	3,26	3,37	6,38	8,22	5,60	4,22	<b>+158 %</b>

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

### **Export**

De export van makreel uit Portugal bedroeg in 2022 26.815 ton en EUR 67,18 miljoen. De export bestond voornamelijk uit bereidingen van makreel met 78% van de exportwaarde (EUR 52,09 miljoen voor 9.191 ton), en bevroren makreel, met 17% van de exportwaarde (EUR 11,09 miljoen voor 14.358 ton). Verse makreel was goed voor 6% van de exportwaarde (EUR 4,00 miljoen voor 3.261 ton). De belangrijkste bestemming was Frankrijk, met 47% van de totale exportwaarde voor een bedrag van EUR 31 miljoen. Andere belangrijke bestemmingen waren Italië, met 23% van de exportwaarde en Spanje, met 17% van de totale exportwaarde in 2022.

**Tabel 35: Export van makreel uit Portugal in 2022**

	Nominale waarde (1.000 EUR)	Volume (ton)	Prijs (EUR/kg)	% waarde 2022
<b>Vers</b>	4.002	3.261	1,23	6%
<b>Bevroren</b>	11.091	14.358	0,77	17%
<b>Gerookt</b>	3	4	0,93	0,01%
<b>Bereidingen of conserven</b>	52.087	9.191	5,67	78%
<b>Totaal</b>	<b>67.183</b>	<b>26.815</b>	<b>2,505</b>	<b>100%</b>

Bron: EUROSTAT-COMEXT

Tussen 2012 en 2022 nam de export uit Portugal van bereidingen van makreel toe met 13% in volume en 28% in waarde (+5% in reële termen). De prijs van de geëxporteerde bereidingen van makreel is in de afgelopen periode gestegen met 14% (-6% in reële termen). De prijs bereikte zijn hoogste niveau in 2022 met 5,67 EUR/kg.

**Tabel 36: Ontwikkeling van de Portugese export van bereidingen van makreel tussen 2012 en 2022**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Ontw 2012 / 2022
<b>Nominale waarde (1.000 EUR)</b>	40.615	37.320	41.749	44.576	44.518	46.125	48.400	47.098	49.501	47.927	52.087	<b>+28%</b>
<b>Volume (ton)</b>	8.163	8.186	9.441	9.464	9.658	9.150	9.105	8.606	9.571	8.904	9.191	<b>+13%</b>
<b>Prijs (EUR/kg)</b>	4,98	4,56	4,42	4,71	4,61	5,04	5,32	5,47	5,17	5,38	5,67	<b>+14%</b>

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

De export van bevroren makreel uit Portugal kende de afgelopen tien jaar een daling van 25% in volume en 35% in waarde (-46% in reële termen). De export van bevroren makreel piekte in 2019 met 33.182 ton en daalde de afgelopen jaren tot 14.358 ton in 2022. De prijs daalde tussen 2012 en 2022 met 13% (-29% in reële termen) en was in 2022 0,77 EUR/kg.

**Tabel 37: Ontwikkeling van de Portugese export van bevroren makreel tussen 2012 en 2022**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Ontw 2012 / 2022
<b>Nominale waarde (1.000 EUR)</b>	16.984	19.955	19.132	20.378	16.109	15.506	11.263	19.647	12.054	13.845	11.091	<b>-35%</b>
<b>Volume (ton)</b>	19.109	23.937	22.229	29.119	13.629	13.093	19.744	33.182	19.237	19.398	14.358	<b>-25%</b>
<b>Prijs (EUR/kg)</b>	0,89	0,83	0,86	0,70	1,18	1,18	0,57	0,59	0,63	0,71	0,77	<b>-13%</b>

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

De export van verse makreel uit Portugal daalde tussen 2012 en 2022 met 78% in volume en 62% in waarde (-68% in reële termen). In deze periode steeg de prijs met 72% (+43% in reële termen) om in 2022 zijn hoogste punt te bereiken met 1,23 EUR/kg.

**Tabel 38: Ontwikkeling van de Portugese export van verse makreel tussen 2012 en 2022**

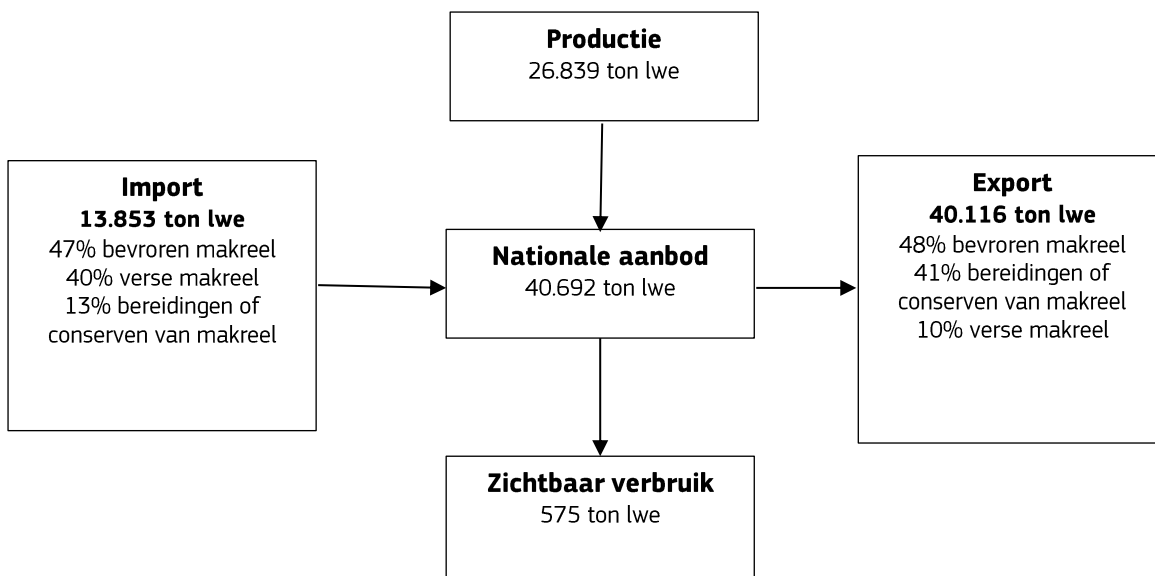
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Ontw 2012 / 2022
<b>Nominale waarde (1.000 EUR)</b>	10.432	7.886	8.667	7.796	7.215	4.600	7.235	6.029	4.178	3.767	4.002	<b>-62%</b>
<b>Volume (ton)</b>	14.648	12.509	11.378	13.788	9.303	5.157	10.608	7.161	4.658	4.147	3.261	<b>-78%</b>
<b>Prijs (EUR/kg)</b>	0,71	0,63	0,76	0,57	0,78	0,89	0,68	0,84	0,90	0,91	1,23	<b>72%</b>

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

### 4.1.3 Zichtbaar verbruik

In 2021 bedroeg het totale aanbod van makreel in Portugal 40.692 ton levendgewichtequivalent (lwe), waarvan 66% afkomstig van de nationale productie en 34% van de import. Bevroren makreel was goed voor 47% van het importvolume (lwe ton), verse makreel was goed voor 40% van het importvolume, en bereidingen of conserven van makreel waren 13% van deze import (lwe ton). Het nationale aanbod werd vrijwel geheel geëxporteerd (99%), dus 1% kan als zichtbaar verbruik worden geschat, namelijk 575 ton lwe. De export in volume (lwe ton) bestond voor 48% uit bevroren makreel, voor 41% uit bereidingen van makreel en voor 10% uit verse makreel. De hier uitgewerkte berekening van het zichtbare verbruik lijkt een onderschatting te zijn van het zichtbare verbruik van makreel in Portugal (wellicht vanwege de gebruikte standaardconversiecoëfficiënten voor GN-codes om de levendgewichtequivalenten te berekenen).

**Figuur 12: Aanbodbalans voor makreel in Portugal (2021, ton levendgewichtequivalent)**



Bron: EUMOFA-schattingen op basis van EUROSTAT- en EUROSTAT-COMEXT-gegevens

Een andere benadering van het zichtbare verbruik van conserven schat het zichtbare verbruik van conserven op 1.698 ton producten in Portugal (ongeveer 3.000 ton in lwe). Deze aanpak is uitsluitend gebaseerd op gegevens voor conserven: productie (EUROSTAT-PRODCOM) en handel (EUROSTAT-COMEXT)

**Tabel 39: Ontwikkeling van de Portugese markt voor bereidingen of conserven van makreel tussen 2018 en 2022 (ton)**

	2018	2019	2020	2021	2022
<b>Productie</b>	8.972	8.760	9.748	9.532	9.749
<b>Import</b>	656	601	838	957	1.140
<b>Export</b>	9.105	8.606	9.571	8.904	9.191
<b>Zichtbare markt</b>	523	755	1.015	1.585	1.698

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT/PRODCOM-gegevens

Op basis van deze berekening van het zichtbare verbruik op nationaal niveau schatten wij het verbruik van conserven van makreel in Portugal in 2022, op 164 gram per hoofd van de bevolking.

## 4.2 Kenmerken van de Portugese markt en verbruik

### 4.2.1 Structuur van de toeleveringsketen van conserven van makreel

De Portugese visconservenindustrie richt zich voornamelijk op tonijn, die in 2020 2/3 van de totaal verkochte productie voor zijn rekening nam. Sardine en makreel volgen.

Volgens interviews met belanghebbenden waren in 2023 de belangrijkste conservenfabrieken van makreel (dalende volgorde van belangrijkheid):

- ESIP (Peniche), toonaangevend verwerker van visconserven in Portugal, tevens leider voor zowel makreel als sardine, behoort tot THAI UNION,
- GENCOAL (Vila do Conde), dochteronderneming van de Italiaanse groep GENERALE CONSERVE,
- CONSERVAS PORTUGAL NORTE (Matosinhos),
- CONSERVEIRA DO SUL (Olhão),
- CONSERVAS A POVEIRA (Povoa do Varzim),
- COFISA (Figueira da Foz),
- VICTOR GUEDES (Abrantes).

De Portugese conservenindustrie gebruikt verse makreel (*Scomber colias*) afkomstig uit Portugal en Spanje en bevroren vis uit Portugal, Spanje en Marokko (*Scomber colias*), Ecuador, Chili en Peru (*Scomber japonicus*), Groenland, de Faeröer, IJsland, Ierland, Groot-Brittannië en Nederland (*Scomber scombrus*).

### 4.2.2 Marktsegmentatie

De belangrijkste segmentatie van de markt voor conserven van makreel is die per product. Vier categorieën producten delen de markt:

- conserven van makreel in plantaardige olie,
- conserven van makreel in olijfolie,
- conserven van makreel in tomatensaus,
- conserven van gepekeld makreel.



Er is geen segmentatie naar maat. Bijna alle hele makrelen en makreelfilets zijn verkrijgbaar in de detailhandel in blikjes van 120 gram, met uitzondering van enkele hard discounters die producten aanbieden in verpakkingen van twee blikjes (elk 80 gram). Filets kunnen ook worden aangeboden in kleinere blikken (90 g).

De meeste producten die in de detailhandel worden aangeboden, worden geproduceerd in Portugal. Sommige van de producten die in de grootschalige detailhandel worden verkocht, worden geproduceerd in Marokko.

Conserven van makreel worden minder vaak geconsumeerd als sardines. Ze zijn meer een luxeproduct en worden beschouwd als een nicheproduct. Ze worden niet alleen verdeeld in de klassieke detailhandel, maar ook in speciaalzaken (wijnwinkels, gastronomische markten, delicatessenzaken...).

Een delicatessenzaak gespecialiseerd in visconserven in Porto bood bijvoorbeeld verschillende makreelfiletproducten aan voor prijzen van tussen de 33,00 en 42,00 EUR/kg.

**Tabel 40: Aanbod van conserven van makreel in een delicatessenzaak in Porto, Bolhão-markt (september 2023)**

Product	Nettogewicht (g)	Eenheidsprijzen (EUR/blik)	Prijs per kg (EUR/kg)
Makreelfilets in olijfolie	120	4,00	33,33
Makreelfilets in Vilão-saus	120	5,00	41,67
Makreelfilets in tomatensaus	85	3,50	41,18
Makreelfilets in biologische olijfolie	106	3,50	33,02

Bron: EUMOFA-onderzoek

### 4.2.3 Verbruik

De Portugese makreelmarkt bestaat voornamelijk uit verse makreel en conserven van makreel.

Parallel aan de ontwikkeling van de vangsten van de Portugese vloot is het verbruik van verse makreel de afgelopen jaren gestaag gedaald (-24% tussen 2018 en 2022), gekoppeld aan een prijsstijging (+48% over dezelfde periode).

**Tabel 41: Ontwikkeling van het huishoudelijke verbruik van verse makreel in Portugal tussen 2018 en 2022**

	Volume (ton)	Waarde (€ 1.000)	Prijs (EUR/kg)
2018	7.026	19.082	2,72
2019	6.984	20.018	2,87
2020	7.066	22.768	3,22
2021	5.931	20.559	3,47
2022	5.357	21.516	4,02

Bron: EUROPANEL

In een onderzoek van IPAM (Instituto Português de Administração de Marketing), gebaseerd op gegevens uit 2015, werd makreel door slechts 11% van de consumenten geciteerd onder gewoonlijk geconsumeerde verse vissoorten, ver achter sardine (65%), zeebrasem (61%) zeebaars (59%) of zalm (55%).

Het verbruik van bevroren makreel door huishoudens is zeer beperkt.

### 4.3 Prijstransmissie in de toeleveringsketen

#### 4.3.1 Prijs van andere Grondstoffen

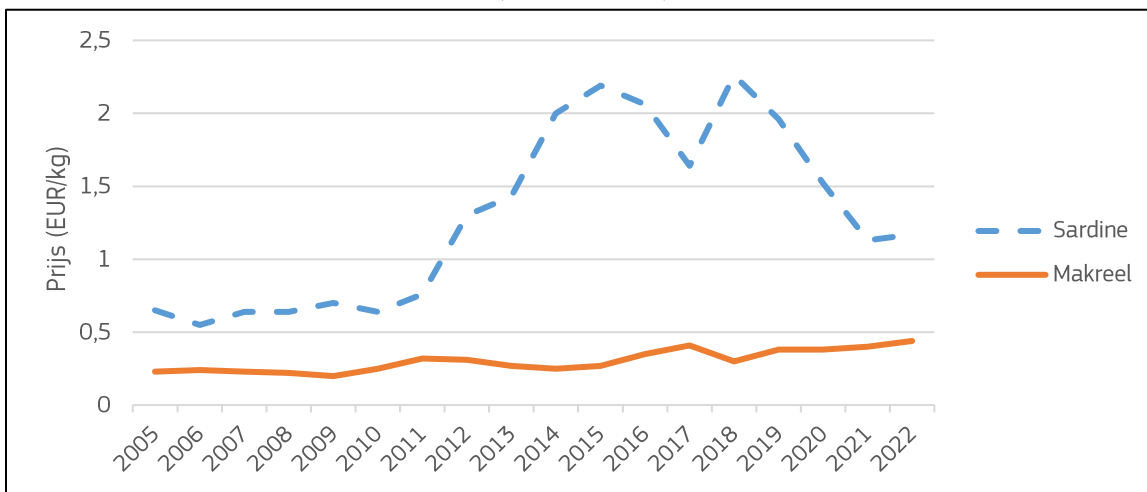
De prijs bij eerste verkoop van makreel volgt de afgelopen tien jaar een stijgende trend (+42% tussen 2012 en 2022, +17% in reële termen) en vertoont een stabielere groeitrend dan die van sardine.

**Tabel 42: Gemiddelde jaarlijkse prijs van in Portugal aangelande makreel (2012-2022)**

	EUR/kg
2012	0,31
2013	0,27
2014	0,25
2015	0,27
2016	0,35
2017	0,41
2018	0,30
2019	0,38
2020	0,38
2021	0,40
2022	0,44

Bron: Direção-Geral de Recursos Naturais, Segurança e Serviços Marítimos

**Figuur 13: Gemiddelde jaarlijkse prijs van in Portugal aangelande makreel en sardines (2005-2022)**

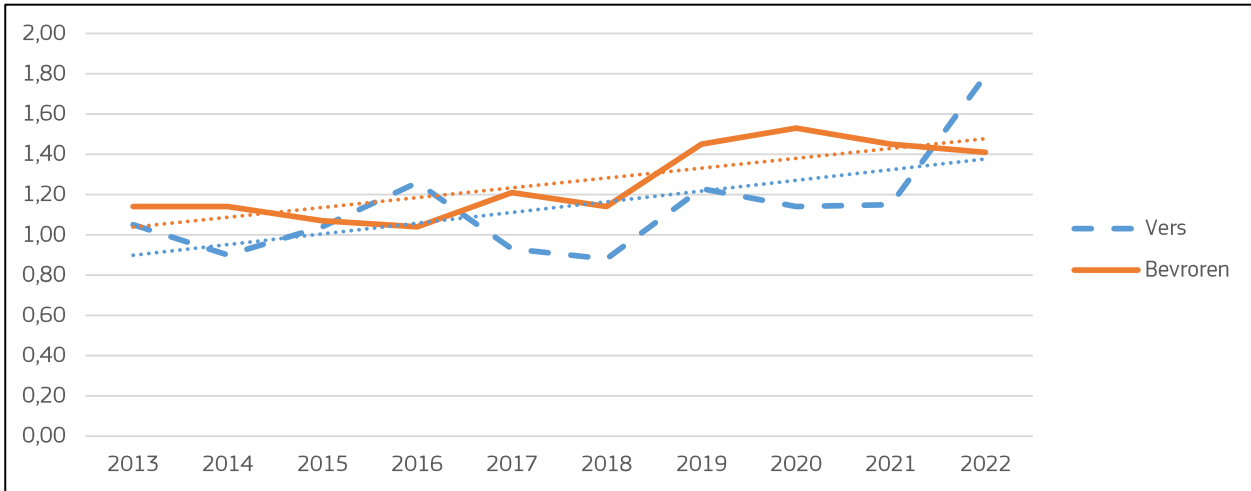


Bron: Direção-Geral de Recursos Naturais, Segurança e Serviços Marítimos

### 4.3.2 Importprijzen

De importprijzen van verse en bevroren makreel toonden de afgelopen tien jaar uiteenlopende jaarlijkse patronen, maar de 10-jaar-trends zijn dezelfde.

**Figuur 14: Importprijzen (nominale prijzen) voor verse en bevroren makreel in Portugal (2013-2022, EUR/kg)**



Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

### 4.3.3 Prijzen af fabriek

De gemiddelde prijzen af fabriek voor conserven van makreel op jaarbasis kunnen uit twee bronnen worden verkregen:

- PRODCOM-statistieken (code 10202550 “bereidingen of conserven van makreel, hele vis of vis in stukken (exclusief gehakte producten en bereide maaltijden en schotels)”), die gegevens verschaffen over de gehele productie van conserven van makreel.

**Tabel 43: door Portugese producenten verkochte conserven van makreel**

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Volume (ton)	8.112	7.598	9.102	9.203	10.612	8.972	8.760	9.748	9.532	9.749
Waarde (1000 EUR)	43.329	40.004	45.396	46.460	56.824	47.128	48.934	52.671	51.816	54.832

Bron: EUROSTAT – PRODCOM

- Gegevens gepubliceerd door INE, het Nationaal Instituut voor de Statistiek, in het kader van het jaarlijkse onderzoek naar de industriële productie, die afzonderlijke gegevens geeft over twee belangrijke segmenten van de industrie.

**Tabel 44: door Portugese producenten verkochte conserven van makreel per categorie**

		Makreel in olijfolie	Makreel in andere plantaardige oliën	Totaal
2013	ton	1.557	673	2.230
	1.000 EUR	11.979	2.592	14.571
2014	Ton	1.549	705	2.254
	1.000 EUR	11.166	2.566	13.732
2015	Ton	1.943	1.053	2.996
	1.000 EUR	13.111	3.644	16.755
2016	Ton	2.281	745	3.026
	1.000 EUR	15.667	2.776	18.443
2017	Ton	2.225	621	2.846
	1.000 EUR	16.659	2.501	19.160
2018	Ton	1.728	431	2.159
	1.000 EUR	13.666	1.792	15.458
2019	Ton	2.036	452	2.488
	1.000 EUR	16.665	1.767	18.432
2020	Ton	2.644	425	3.069
	1.000 EUR	18.509	1.822	20.331
2021	Ton	2.601	626	3.227
	1.000 EUR	18.876	2.801	21.677

Bron: INE

De gemiddelde prijzen af fabriek verschillen aanzienlijk voor de twee bronnen en zijn aanzienlijk hoger in de INE-gegevens (van 12-24% afhankelijk van de jaren). PRODCOM kijkt naar alle categorieën van conserven van makreel, terwijl de INE-gegevens alleen makreel in olijfolie en in overige plantaardige oliën omvatten, en niet makreel in pekel en in tomatensaus, die goedkoper zijn.

**Tabel 45: Prijzen af fabriek van conserven van makreel in Portugal (EUR/kg)**

Bron	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
PRODCOM	5,34	5,27	4,99	5,05	5,35	5,25	5,59	5,40	5,44	5,62
INE	6,53	6,09	5,59	6,09	6,73	7,16	7,41	6,62	6,72	n.b.

Bron: PRODCOM en INE

Uit de analyse van de prijzen af fabriek per segment blijkt dat de prijzen van makreel in plantaardige olie in de periode 2013-2021 met +16% zijn gestegen (+2% in reële termen), terwijl de prijzen van makreel in olijfolie gedaald zijn (-6 % in nominale termen, -17% in reële termen). Deze situatie is recentelijk mogelijk veranderd als gevolg van de sterke stijging van de kosten van olijfolie in 2022-2023.

**Tabel 46: Prijzen af fabriek van conserven van makreel in Portugal per productcategorie (EUR/kg)**

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Makreel in olijfolie	7,69	7,21	6,75	6,87	7,49	7,91	8,19	7,00	7,26
Makreel in andere plantaardige oliën	3,85	3,64	3,46	3,73	4,03	4,16	3,91	4,29	4,47
Totaal	6,53	6,09	5,59	6,09	6,73	7,16	7,41	6,62	6,72

Bron: INE

Als we deze prijzen af fabriek in verband brengen met het standaardblik op de markt (120 gram), dan zijn de theoretische prijzen af fabriek per blik in 2021 als volgt:

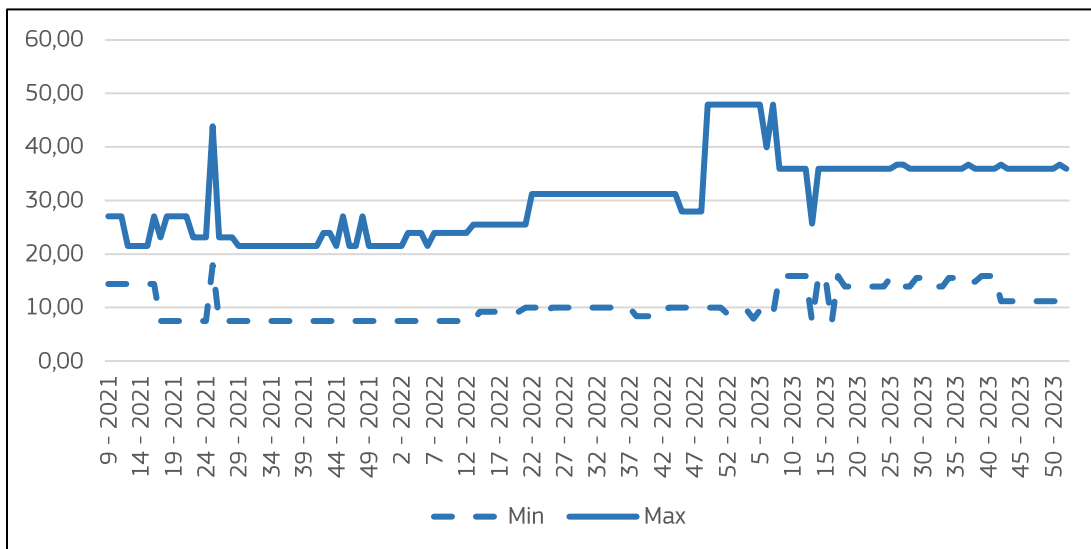
- makreel in olijfolie: 0,87 EUR/blik,
- makreel in plantaardige olie: 0,54 EUR/blik.

#### 4.3.4 Detailhandelsprijzen

Er bestaat in Portugal geen consumentenonderzoek naar conserven van makreel, maar de detailhandelsprijzen van conserven van makreel kunnen worden benaderd door monitoring van de online prijzen door EUMOFA en via winkelonderzoeken.

Volgens de automatische monitoring van onlineprijzen door EUMOFA<sup>15</sup> varieerde de prijs van conserven van makreelfilets in olie van 11,00 EUR/kg tot 37,00 in de tweede helft van 2023. De afgelopen jaren zijn de prijzen gestegen en in 2021 lag de minimumprijs onder de 8,00 EUR/kg en de maximumprijs de meeste weken lang tussen de 22,00 en 27,00 EUR/kg. Ook aan het eind van 2022 en het begin van 2023 zien we een piek in de maximumprijs (maximum op 47,92 EUR/kg).

**Figuur 15: Detailhandelsprijs (minimum en maximum, in EUR/kg) voor conserven van makreelfilet in olie in Portugal van 2021 tot 2023**



<sup>15</sup> <https://www.eumofa.eu/fr/online-shop-retail-prices>

Prijswaarnemingen van september 2023 bij grote grootschalige detailhandelaren leveren input over de marktsegmentatie van conserven van makreel in Portugal. Er zijn beperkte prijsvariaties voor hele makreel, maar we zien een grote variatie in de prijs van makreelfilets in plantaardige olie (van 7,96 tot 22,42 EUR/kg) en makreelfilets in olijfolie (van 8,54 tot 29,08 EUR/kg).

**Tabel 47: Conserven van makreel in de grootschalige detailhandel in Portugal (september 2023)**

Product	Nettogewicht (g)	Eenheidsprijs (EUR/blik)	Prijs per kg (EUR/kg)
Makreel in plantaardige olie	120	1,49	12,42
Makreel in plantaardige olie	120	1,49	12,42
Makreel in tomatensaus	120	1,04	8,67
Makreel in tomatensaus	120	0,94	7,83
Makreel in tomatensaus	2x120	1,95	8,13
Gepekeld makreelfilets	120	1,64	13,67
Makreelfilets in plantaardige olie	120	2,69	22,42
Makreelfilets in plantaardige olie	2x125	1,99	7,96
Makreelfilets in zonnebloemolie	2x80	1,99	12,44
Makreelfilets in plantaardige olie	120	2,19	18,25
Makreelfilets in plantaardige olie	120	1,49	12,42
Makreelfilets in olijfolie	120	3,49	29,08
Makreelfilets in olijfolie	120	1,99	16,58
Makreelfilets in olijfolie	120	2,59	21,58
Makreelfilets in olijfolie	120	1,79	14,92
Makreelfilets in olijfolie	120	1,49	12,42
Makreelfilets in olijfolie	2x120	2,05	8,54
Makreelfilets in olijfolie	120	3,44	28,67
Makreelfilets in olijfolie	120	1,49	12,42
Makreelfilets in olijfolie	115	1,49	12,96
Makreelfilets met augurken	90	1,19	13,22
Makreelfilets in tomatensaus	90	1,19	13,22
Makreelfilets in biologische olijfolie	120	2,99	24,92

Bron: prijswaarnemingen bij zes grootschalige detailhandelaren

### 4.3.5 Prijstransmissie

In de Portugese conservenindustrie worden twee gevallen van prijstransmissie voorgesteld:

- voor conserven van hele makreel in plantaardige olie,
- voor conserven van makreelfilets in olijfolie.

De analyses hebben betrekking op conserven van in Portugal aangelande makreel. De eerste verkoopprijs uit de nationale statistieken heeft betrekking op alle maten vis in alle zeehavens samen en is niet representatief voor de prijs van makreel voor de verwerkingsindustrie. In deze context werd in de deze analyses rekening gehouden met gegevens uit interviews met verwerkers. De in aanmerking genomen prijzen zijn de grondstofprijzen voor verwerkers:

- vis ontdaan van ingewanden en kop voor 1,53 EUR/kg (voor conserven van hele makreel in plantaardige olie),
- gefileerd voor 3,38 EUR/kg (voor conserven van makreelfilets in olijfolie).

De prijsanalyse laat zien dat:

- makreel, als grondstof, de grootste kostenpost is voor hele makreel in plantaardige olie (30%), terwijl voor makreelfilets in olijfolie arbeid de grootste kostenpost is (29%), vanwege het fileren;
- door de sterke stijging van zijn prijs in 2023 wegen de kosten van olijfolie zwaar (19% van de verwerkingskosten);
- het aandeel van de eindprijs tussen verwerker en grootschalige detailhandelaar is verschillend voor de twee vergeleken producten:
  - o voor hele makreel in plantaardige olie (detailhandelsprijs 11,72 EUR/kg):
    - bedraagt de prijs af fabriek 44,1% van de eindprijs,
    - bedragen de detailhandelskosten en marge 49,8% van de eindprijs
  - o voor makreelfilets in olijfolie (detailhandelsprijs 21,60 EUR/kg):
    - bedraagt de prijs af fabriek 57,7% van de eindprijs,
    - bedragen de detailhandelskosten en marge 36,3% van de eindprijs.

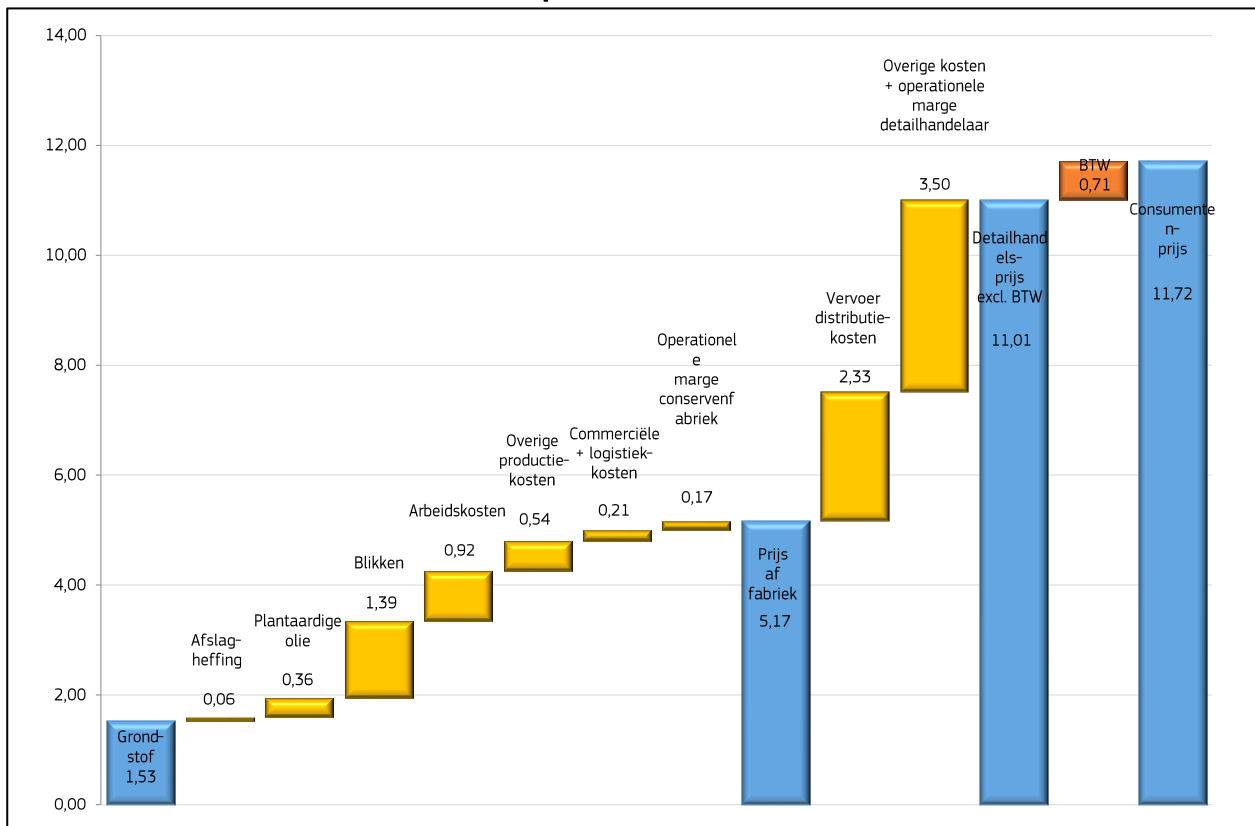
**Conserven van hele makreel in plantaardige olie**

**Tabel 48: Kosten en marges van conserven van hele makreel in plantaardige olie in de grootschalige detailhandel in Portugal (EUR/kg, september 2023)**

	EUR/kg	%	Bron
<b>Grondstofprijs - makreel</b>	<b>1,53</b>	<b>13,1%</b>	<b>Interviews</b>
Afslagheffing	0,06	0,5%	Interviews
Plantaardige olie	0,36	3,1%	Interviews
Blikken	1,39	11,9%	Interviews
Arbeidskosten	0,92	7,8%	Interviews
Overige productiekosten	0,54	4,6%	Interviews
Commerciële + logistiekkosten	0,21	1,8%	Interviews
Operationele marge	0,17	1,5%	Interviews
<b>Prijs af fabriek</b>	<b>5,17</b>	<b>44,1%</b>	Interviews
Vervoer/distributiekosten	2,33	19,9%	Interviews/berekeningen
Overige kosten + operationele marge detailhandelaar	3,50	29,9%	Interviews/berekeningen
<b>Detailhandelsprijs, exclusief BTW</b>	<b>11,01</b>	<b>93,9%</b>	Berekening
BTW	0,71	6,1%	Berekening
<b>Consumentenprijs</b>	<b>11,72</b>	<b>100%</b>	EUMOFA

Bron: EUMOFA-onderzoek

**Figuur 16: Kosten en marges voor conserven van hele makreel in plantaardige olie (EUR/kg, september 2023)**



Bron: EUMOFA-onderzoek



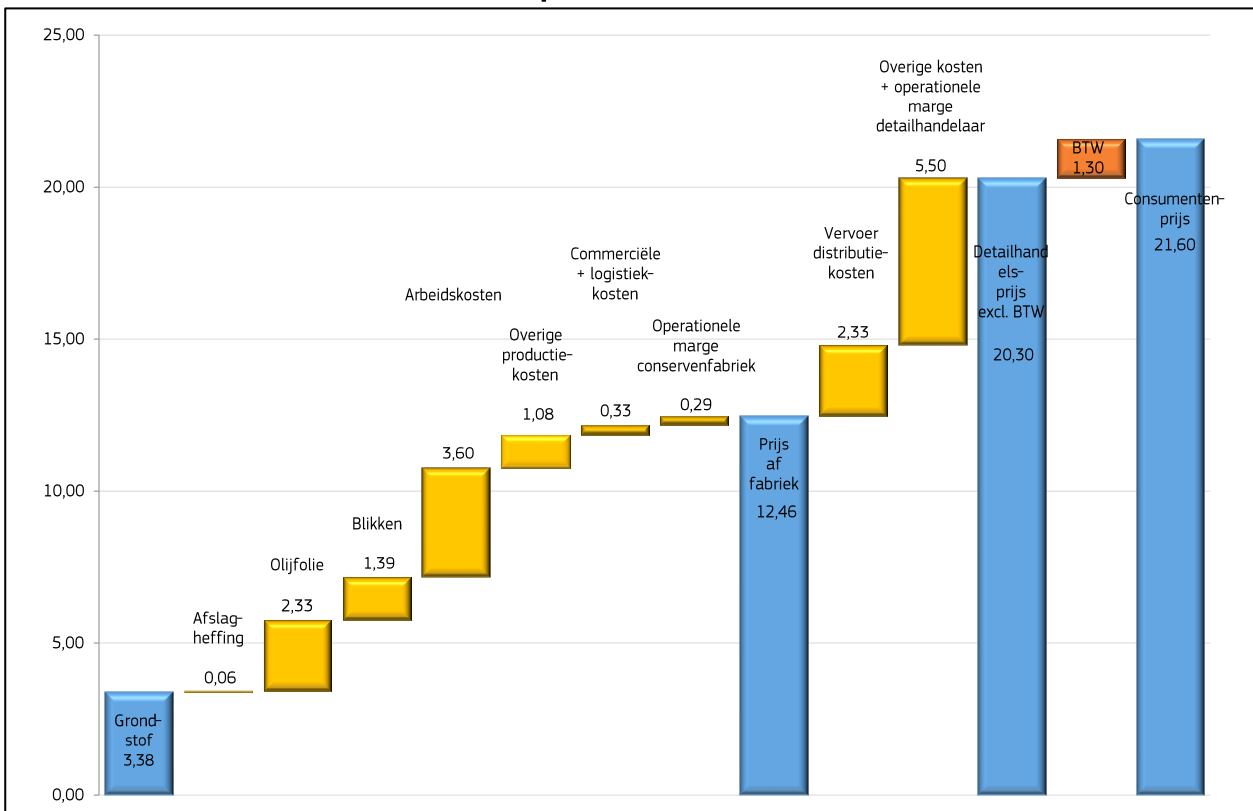
**Conserven van makreelfilets in olijfolie**

**Tabel 49: Kosten en marges van conserven van makreelfilets in olijfolie voor de grootschalige detailhandel in Portugal (EUR/kg, september 2023)**

September 2023	EUR/kg	%	Bron
<b>Grondstofprijs - makreel (filet)</b>	<b>3,38</b>	<b>15,6%</b>	<b>Interviews</b>
Afslagheffing	0,06	0,3%	Interviews
Olijfolie	2,33	10,8%	Interviews
Blikken	1,39	6,4%	Interviews
Arbeidskosten	3,60	16,7%	Interviews
Overige productiekosten	1,08	5,0%	Interviews
Commerciële + logistiekkosten	0,33	1,5%	Interviews
Operationele marge	0,29	1,3%	Interviews
<b>Prijs af fabriek</b>	<b>12,46</b>	<b>57,7%</b>	Interviews
Vervoer/distributiekosten	2,33	10,8%	Interviews/berekeningen
Operationele marge detailhandelaar	5,50	25,5%	Interviews/berekeningen
Detailhandelsprijs, exclusief BTW	20,30	94,0%	Berekening
BTW	1,30	6,0%	Berekening
<b>Consumentenprijs</b>	<b>21,60</b>	<b>100%</b>	EUMOFA

Bron: EUMOFA-onderzoek

**Figuur 17: Kosten en marges van conserven van makreelfilets in olijfolie (EUR/kg, september 2023)**



Bron: EUMOFA-onderzoek

## 5. DE NEDERLANDSE MARKT

### 5.1 Structuur van de toeleveringsketen

#### 5.1.1 Productie

Er zijn aanzienlijke verschillen tussen vangsten (van de Nederlandse vloot) en aanlandingen in Nederland van buitenlandse schepen. In 2022 bedroeg het volume van de makreelvangsten 34.928 ton vergeleken met aanlandingen van 80.061 ton. 44% van de Nederlandse aanlandingen waren dus afkomstig van Nederlandse schepen.

Bij de makreelvisserij in Nederland zijn een paar grootschalige bedrijven betrokken. Zij opereren met schepen uit Nederland en uit andere landen (EU-27 en derde landen) die eigendom zijn van Nederlandse bedrijven. Wat betreft het in Nederland aangelande volume is Groot-Brittannië het tweede betrokken land, gevolgd door Duitsland (16%) en Frankrijk (12%). Wanneer in Nederland vis wordt aangeland dat niet afkomstig is van een Nederlands schip en de eerste verkoop in Nederland plaatsvindt, wordt dit beschouwd als een export naar Nederland.

Makreel wordt gevangen door de pelagische vriestrawlervloot (grootschalige vaartuigen van meer dan 40 meter lang). Dit vlootsegment richt zich ook op de Gewone haring (*Scomber scombrus*), blauwe wijting (*Micromesistius poutassou*) en de horsmakreel (*Trachurus trachurus*). De vis wordt aan boord bevroren en aangeland in ijsblokken van 20-24 kg/doos. De vis in ijsblokken is hele vis; gewoonlijk niet ontdaan van ingewanden of kop.

**Tabel 50: Aanlandingen van Makreel in Nederland in 2022, naar herkomst van het schip**

	Gewone makreel	Chub Mackerel	Totaal
<b>NL</b>	<b>25.964</b>	<b>8.906</b>	<b>34.870</b>
<b>DE</b>	10.815	n.b.	<b>10.815</b>
<b>FR</b>	8.176	n.b.	<b>8.176</b>
<b>BE</b>	137	n.b.	<b>137</b>
<b>PL</b>	101	1.870	<b>1.971</b>
<b>LT</b>	n.b.	2.092	<b>2.092</b>
<b>EU27</b>	<b>45.193</b>	<b>12.868</b>	<b>58.061</b>
<b>VK</b>	22.000	n.b.	<b>22.000</b>
<b>Totaal</b>	<b>67.193</b>	<b>12.868</b>	<b>80.061</b>
<b>% NL</b>	<b>39%</b>	<b>69%</b>	<b>44%</b>
<b>% DE</b>	16%	0%	<b>14%</b>
<b>% FR</b>	12%	0%	<b>10%</b>
<b>% BE</b>	0%	0%	<b>0%</b>
<b>% PL</b>	0%	15%	<b>2%</b>
<b>% LT</b>	0%	16%	<b>3%</b>
<b>% EU27</b>	<b>67%</b>	<b>100%</b>	<b>73%</b>
<b>%VK</b>	33%	0%	<b>27%</b>

n.b.: niet beschikbaar

Bron: Eurostat

Het volume van de makreelvangsten fluctueerde in de periode 2013-2022. In 2015 werd met 53.786 ton een piek bereikt waarna het de jaren erna daalde. In 2022 bedroeg het volume 34.928 ton.

**Tabel 51: Ontwikkeling van de vangsten van makreel in Nederland tussen 2013 en 2022**

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	% 2022
<b>Gewone makreel</b>	21.602	46.830	48.782	37.455	43.574	30.132	22.370	29.970	24.322	25.954	74%
<b>Atlantic chub mackerel</b>	1.271	3.956	4.432	5.031	3.541	1.446	3.809	6.312	10.618	8.975	26%
<b>Spaanse makreel</b>	0	0	0	0	0	0	0	286	0	59	0%
<b>Totaal</b>	<b>22.873</b>	<b>50.786</b>	<b>53.214</b>	<b>42.486</b>	<b>47.115</b>	<b>31.578</b>	<b>26.178</b>	<b>36.282</b>	<b>34.941</b>	<b>34.928</b>	<b>100%</b>

Bron: Eurostat

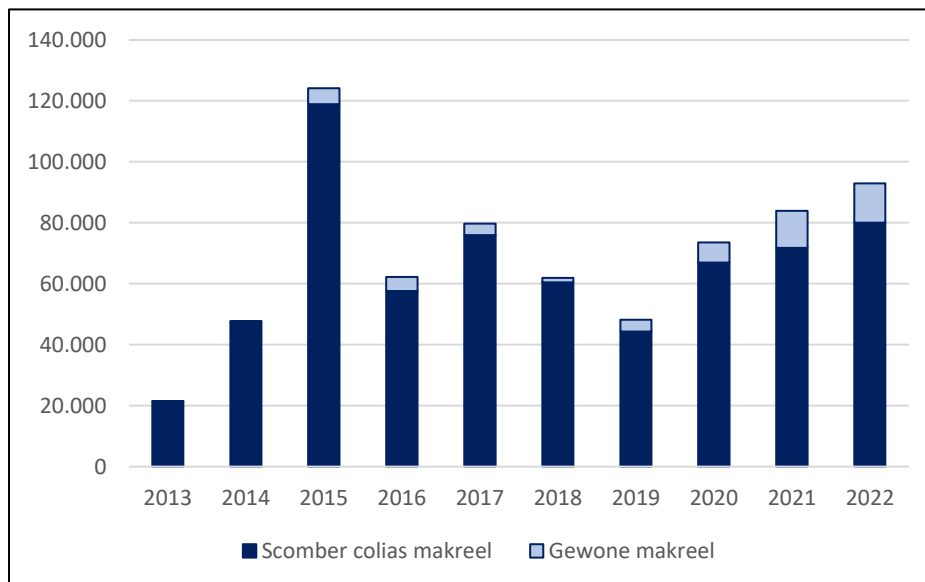
De aanlandingen omvatten voornamelijk Gewone makreel (83% tot 98% in de afgelopen jaren). De aanlandingen bereikten in 2015 een piek met 118.889 ton en schommelden de afgelopen jaren tussen de 67.000 ton en 80.000 ton. De waren 80.061 ton in 2022.

**Tabel 52: Ontwikkeling van de aanlandingen van makreel in Nederland tussen 2013 en 2022**

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
<b>Gewone makreel</b>	21.372	46.685	113.679	53.052	72.124	59.118	40.429	60.389	59.672	67.193
<b>Atlantic chub mackerel</b>	22	528	5.210	4.617	3.820	1.381	3.913	6.571	12.126	12.868
<b>Totaal</b>	<b>21.394</b>	<b>47.213</b>	<b>118.889</b>	<b>57.669</b>	<b>75.944</b>	<b>60.499</b>	<b>44.343</b>	<b>66.960</b>	<b>71.798</b>	<b>80.061</b>

Bron: Eurostat

**Figuur 18: Ontwikkeling van de aanlandingen van makreel in Nederland tussen 2013 en 2022 (ton)**



Bron: Eurostat

## 5.1.2 Import - export

### Import

In 2022 bedroeg de totale import van makreel in Nederland 108.519 ton en EUR 152 miljoen. Het leeuwendeel van de import (met name bevroren makreel en mogelijk verse makreel) betreft vis die door buitenlandse schepen werd gevangen (aan boord ingevroren) en aangeland werd in Nederland, waar de eerste verkoop plaatsvindt. De meeste van deze buitenlandse schepen zijn eigendom van Nederlandse bedrijven.

Zo was in 2022 bevroren makreel - met een waarde van EUR 131 miljoen (86% van de totale importwaarde) en 103.726 ton - het belangrijkste product dat naar Nederland werd geïmporteerd. 11% van de totale importwaarde (EUR 16 miljoen en 2,635 ton) bestond uit bereidingen van makreel, terwijl 3% van de importwaarde (EUR 5 miljoen en 2,148 ton) bestond uit verse makreel.

De belangrijkste leveranciers zijn landen die betrokken zijn bij de visserij en aanlandingen van makreel in Nederland. De belangrijkste exporteur is het VK, met 25% van de totale importwaarde in 2022 (EUR 45 miljoen, en 29% van de importwaarde van bevroren makreel en 41% van de importwaarde van verse makreel). Andere belangrijke leveranciers waren de Faeröer (16% van de totale importwaarde en 20% van de importwaarde van bevroren makreel), Noorwegen (14% van de totale importwaarde) en Litouwen (13% van de importwaarde). Denemarken was de belangrijkste leverancier van bereidingen van makreel (65% van de importwaarde van bereidingen van makreel in 2022).

**Tabel 53: Import van makreel in Nederland in 2022**

	Nominale waarde (1.000 EUR)	Volume (ton)	Prijs (EUR/kg)	% waarde 2022
<b>Vers</b>	5.027	2.148	2,34	3%
<b>Bevroren</b>	131.450	103.726	1,27	86%
<b>Gerookt</b>	173	21	8,38	0,11%
<b>Bereidingen of conserveren</b>	16.334	2.625	6,22	11%
<b>Totaal</b>	<b>152.985</b>	<b>108.519</b>	<b>1,41</b>	<b>100%</b>

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

Vanaf 2012 is de import van bevroren makreel toegenomen met 23% in volume en 43% in waarde (+18% in reële termen). De import piekte in 2021 met 108.139 ton en bedroeg in 2022 103.726 ton. Tussen 2012 en 2022 schommelde de prijs tussen de 0,81 en 1,27 EUR/kg (deze maximumprijs wordt in 2022 bereikt); de ontwikkeling bedraagt in nominale termen +16% en in reële termen -4%.

**Tabel 54: Ontwikkeling van de import van bevroren makreel in Nederland (2012-2022)**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Ontw 2012 / 2022
<b>Nominale waarde (miljoen EUR)</b>	91,8	65,6	85,2	82,8	82,3	93,4	78,5	72,8	97,6	116,8	131,4	<b>+43%</b>
<b>Volume (1.000 ton)</b>	84,2	76,2	105,7	93,4	87,0	104,9	86,2	68,2	90,6	108,1	103,7	<b>+23%</b>
<b>Prijs (EUR/kg)</b>	1,09	0,86	0,81	0,89	0,95	0,89	0,91	1,07	1,08	1,08	1,27	<b>+16%</b>

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

Tussen 2012 en 2022 nam de import van verse makreel toe met 6% in volume en 58% in waarde (+30% in reële termen). De prijs steeg in deze periode met 49% (+23% in reële termen). De piek werd bereikt in 2022 met 2,34 EUR/kg (nominaal +49% sinds 2012, +23% in reële termen).

**Tabel 55: Ontwikkeling van de import van verse makreel in Nederland (2012-2022)**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Ontw 2012 / 2022
<b>Nominale waarde (1.000 EUR)</b>	3.186	2.392	2.758	2.970	4.243	3.908	4.602	5.115	3.793	3.843	5.027	<b>+58%</b>
<b>Volume (ton)</b>	2.030	1.449	1.818	2.132	2.000	2.088	2.485	2.572	1.936	1.766	2.148	<b>+6%</b>
<b>Prijs (EUR/kg)</b>	1,57	1,65	1,52	1,39	2,12	1,87	1,85	1,99	1,96	2,18	2,34	<b>+49%</b>

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

Vanaf 2012 nam de import van bereidingen van makreel toe met 218% in volume en 262% in waarde (+199% in reële termen). De import van bereidingen van makreel bereikte het hoogste niveau in 2021 met 4.629 ton om in 2022 te dalen naar 2.625 ton. In dezelfde periode steeg de prijs met 14%, van (-6% in reële termen) tot 6,22 EUR/kg in 2022.

**Tabel 56: Ontwikkeling van de import van bereidingen van makreel in Nederland (2012-2022)**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Ontw 2012 / 2022
<b>Nominale waarde (miljoen EUR)</b>	4,5	4,1	4,3	2,4	2,8	3,1	4,4	27,5	20,7	29,5	16,3	<b>+262%</b>
<b>Volume (ton)</b>	0,8	0,8	1,0	0,5	0,5	0,7	0,9	4,4	3,3	4,6	2,6	<b>+218%</b>
<b>Prijs (EUR/kg)</b>	5,47	4,82	4,28	4,68	5,39	4,39	4,64	6,19	6,33	6,36	6,22	<b>+14%</b>

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

## **Export**

In 2022 bedroeg de Nederlandse export van makreel 118.539 ton en EUR 218 miljoen. Het belangrijkste geëxporteerde product was bevroren makreel voor een bedrag van EUR 181 miljoen in 2022 (83% van de totale exportwaarde) en 110,068 ton. Bereidingen van makreel waren goed voor 9% van de totale exportwaarde (EUR 19 miljoen), terwijl verse en gerookte makreel ieder 4% van de exportwaarde voor hun rekening namen, voor een bedrag van respectievelijk EUR 8 miljoen en EUR 9 miljoen.

In 2022 waren de belangrijkste bestemmingen:

- Polen (waar vrijwel uitsluitend bevroren makreel naartoe wordt geëxporteerd) als volgt:
  - 17% van de totale exportwaarde (EUR 37,96 miljoen en 24.213 ton),
  - 23% van de exportwaarde van de bevroren makreel (EUR 37,85 miljoen en 24.182 ton),
- Nigeria (waar bijna alleen bevroren makreel naartoe wordt geëxporteerd) is goed voor 10% van de totale exportwaarde en 14% van de exportwaarde van bevroren makreel (EUR 22,91 miljoen en 12.550 ton),
- De export naar Duitsland bestond uit 75% bevroren makreel, 13% gerookte makreel en 10% bereidingen en conserven van makreel met de volgende waarden:

- 9% van de totale exportwaarde (EUR 20,13 miljoen en 8.927 ton),
- 9% van de exportwaarde van bevroren makreel (EUR 14,79 miljoen en 7.864 ton),
- 33% van de exportwaarde van gerookte makreel (EUR 2,67 miljoen en 593 ton),
- 11% van de exportwaarde van bereidingen van makreel (EUR 2,00 miljoen en 301 ton).

Andere belangrijke bestemmingen waren Roemenië (6% van de exportwaarde in 2022), Egypte, Groot-Brittannië en België (elk goed voor 5% van de exportwaarde in 2022).

**Tabel 57: Export van makreel uit Nederland in 2022**

	Nominale waarde (1.000 EUR)	Volume (ton)	Prijs (EUR/kg)	% waarde 2022
<b>Vers</b>	8.265	3.309	2,50	4%
<b>Bevroren</b>	181.608	110.068	1,65	83%
<b>Gerookt</b>	9.250	1.906	4,85	4%
<b>Bereidingen of conserveren</b>	19.199	3.257	5,90	9%
<b>Totaal</b>	<b>218.323</b>	<b>118.539</b>	<b>1,84</b>	<b>100%</b>

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

Tussen 2012 en 2022 nam de export van bevroren makreel toe met 17% in volume en 32% in waarde (+9% in reële termen). De export piekte in 2015 met 161.519 ton en daalde in 2022 naar 110.068 ton. In deze periode steeg de prijs met 12% (-7% in reële termen) om in 2022 te pieken met 1,65 EUR/kg.

22% van de export van bevroren makreel ging naar Afrikaanse landen: Nigeria, Egypte en Gabon (2022), voor een totaal van 21.844 ton. Deze exportstroom piekte tussen 2014 en 2017 met volumes tot 71.137 ton. Het exportvolume is sinds 2017 afgenomen vanwege de vermindering van het beschikbare volume als gevolg van de TAC's en quota's voor makreel. De is aan boord bevroren in "ijsblokken" van vis en vis wordt aangeland in Nederland. Deze "ijsblokken" worden vanuit Nederland naar de Afrikaanse landen geëxporteerd.

**Tabel 58: Ontwikkeling van de Nederlandse export van bevroren makreel tussen 2012 en 2022**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Ontw 2012 / 2022
<b>Nominale waarde (miljoen EUR)</b>	138,0	115,9	164,2	196,1	188,5	188,8	150,2	197,7	145,0	163,4	181,6	<b>+32%</b>
<b>Volume (1.000 ton)</b>	94,1	98,0	140,4	161,5	158,7	150,4	117,8	134,4	96,3	117,6	110,1	<b>+17%</b>
<b>Prijs (EUR/kg)</b>	1,47	1,18	1,17	1,21	1,19	1,26	1,28	1,47	1,51	1,39	1,65	<b>+12%</b>

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

Tussen 2012 en 2022 nam de export van gerookte makreel uit Nederland toe met 88% in volume en 85% in waarde (+53% in reële termen). De export van gerookte makreel bereikte zijn hoogste volume in 2022 met 1.905 ton. De prijs van gerookte makreel piekte in 2019 met 5,59 EUR/kg en daalde in 2022 tot 4,85 EUR/kg (onder de prijs van 2012). Onder gerookte makreel kunnen verschillende soorten producten worden verstaan (hele makreel of filets, zie volgende gedeelte), met verschillende prijzen.

**Tabel 59: Ontwikkeling van de Nederlandse export van gerookte makreel tussen 2012 en 2022**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Ontw 2012 / 2022
<b>Nominale waarde (1.000 EUR)</b>	4.996	4.693	4.126	4.069	5.165	4.913	5.032	5.330	6.027	7.285	9.250	<b>+85%</b>
<b>Volume (ton)</b>	1.014	957	769	757	949	941	954	954	1.267	1.532	1.906	<b>+88%</b>
<b>Prijs (EUR/kg)</b>	4,93	4,90	5,37	5,38	5,44	5,22	5,27	5,59	4,76	4,76	4,85	<b>-2%</b>

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

De Nederlanders export van verse makreel nam in het decennium toe met 112% in volume en 232% in waarde (+174% in reële termen). De export bereikte in 2022 zijn hoogste volume (3.309 ton). De prijs bereikte zijn hoogste niveau in 2021 met 3,05 EUR/kg en daalde in 2022 tot 2,50 EUR/kg.

**Tabel 60: Ontwikkeling van de Nederlandse export van verse makreel tussen 2012 en 2022**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Ontw 2012 / 2022
<b>Nominale waarde (1.000 EUR)</b>	2.493	1.809	1.793	2.279	4.012	6.592	6.067	6.618	6.692	8.629	8.265	<b>+232%</b>
<b>Volume (ton)</b>	1.564	961	916	1.223	1.550	2.347	2.368	2.402	2.515	2.829	3.309	<b>+112%</b>
<b>Prijs (EUR/kg)</b>	1,59	1,88	1,96	1,86	2,59	2,81	2,56	2,76	2,66	3,05	2,50	<b>+57%</b>

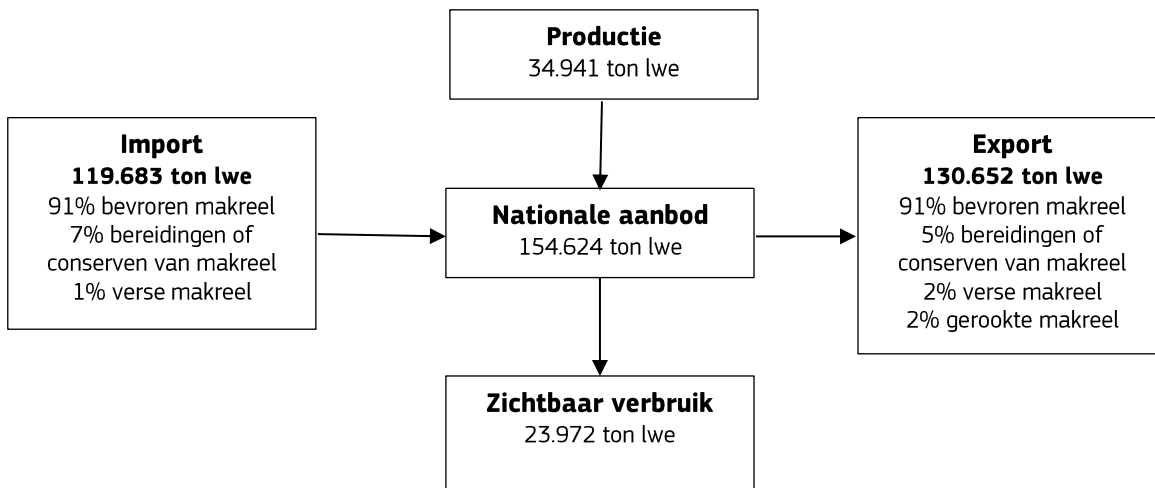
Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

### 5.1.3 Zichtbaar verbruik

In 2021 bedroeg het totale aanbod van makreel in Nederland 154.624 ton levendgewichtequivalent (lwe), waarvan 23% afkomstig van de nationale productie (visserij) en 77% van de import. 91% van het importvolume (lwe ton) bestond uit bevroren makreel, 7% was bereidingen of conserven van makreel en 1% verse makreel. Zoals eerder vermeld, is de import van bevroren makreel vooral afkomstig van buitenlandse schepen die aanlanden in Nederland (dit wordt als import beschouwd wanneer de eerste verkoop plaatsvindt in Nederland).

Een groot deel van het nationale aanbod werd geëxporteerd (84%), dus 16% is naar schatting zichtbaar verbruik op nationaal niveau, namelijk 23.972 ton lwe. De export bestond voornamelijk uit bevroren makreel (91% van het exportvolume, lwe ton). 5% van het exportvolume bestond uit bereidingen en conserven van makreel, terwijl verse makreel en gerookte makreel elk goed was voor 2% van het exportvolume.

**Figuur 19: Aanbodbalans voor makreel in Nederland (2021, ton aan levendgewichtequivalent)**



Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT en EUROSTAT-COMEXT-gegevens



## 5.2 Kenmerken van de Nederlandse markt en verbruik

De Nederlandse markt voor makreel bestaat hoofdzakelijk uit in Nederland verwerkte gerookte makreel. De grondstof is bevroren of verse makreel, afkomstig van nationale vangsten of geïmporteerd. Uit interviews weten we dat er in Nederland zes grote bedrijven betrokken zijn bij het roken van makreel. Dit zijn drie grootschalige en drie kleinschalige bedrijven (naast een klein aantal hele kleine bedrijfjes die zich bezighouden met het roken van vis).

De door de rookindustrie gebruikte makreel moet een specifiek vetgehalte hebben (circa 21% vet). De vis die in de rookindustrie wordt gebruikt, wordt daarom gevangen tussen oktober/november tot en met januari/februari.

Gerookte makreel wordt over het algemeen gefileerd, maar een enkele gerookte makreel wordt als hele vis verkocht. Er zijn twee soorten gerookte makreelfilets (met twee kwaliteits- en prijsniveaus):

- van eerst gefileerde en daarna gerookte makreel,
- van eerst gerookte en daarna gefileerde makreel.

Eerst gerookte en daarna gefileerde makreel is een premiumproduct. Het roken van de hele vis beperkt het uitdrogen van het vlees en resulteert in zachtere vis, met meer vet. Het fileren van het gerookte product is echter complexer dan het fileren van de verse vis en daarom zijn de kosten hoger.

Volgens kwalitatieve feedback van belanghebbenden is de markt voor elk van deze twee soorten gerookte filets ongeveer de helft. De vraag op de Nederlandse en Belgische markten gaat veelal uit naar filets van kleine visjes (elk ongeveer 350 gram). De vraag op de Duitse markt betreft filets van grotere vissen, van 400 gram of meer per stuk.

Op basis van gegevens van het Nederlands Visbureau/GfK bedraagt het verbruik van gerookte makreel in Nederland ongeveer 17.000 ton lwe (dit is 74% van de 23.020 ton lwe die we hebben berekend voor het zichtbare verbruik in Nederland voor makreel). Dit bevestigt dat gerookte makreel het belangrijkste type makreelproduct is dat in Nederland wordt geconsumeerd.

De uitsplitsing in volume per afzetkanaal is als volgt (gebaseerd op gegevens van het Nederlands Visbureau/GfK):

- 34% in supermarkten,
- 27% in visstallen (mobiele visverkopers, buitenmarkten),
- 24% in viswinkels,
- 4% in de HORECA,
- 11% in andere kanalen.

In het kader van de thuisverbruik wordt gerookte makreel vooral geconsumeerd met brood (56%) en, in mindere mate, als maaltijd (14%) en 10% als tussendoortje. Bij buitenshuisverbruik wordt het vaker geconsumeerd als maaltijd (18%) en als tussendoortje (18%).

Gerookte makreel wordt vooral geconsumeerd tijdens de lunch (voor 57% van de mensen), tot op zekere hoogte tijdens het diner (29%) en zowel tijdens de lunch als het diner voor 7% van de mensen.

Bij thuisverbruik consumeert ongeveer een derde van de bevolking gerookte makreel (34% van de mannen en 35% van de vrouwen). Dit wordt echter vooral geconsumeerd door mensen die ouder zijn dan 50 jaar (44%). Bij buitenshuisverbruik is het aandeel van de bevolking lager (10% van de mannen en 8% van de vrouwen). Onder mensen tussen de 30 en 39 jaar is het verbruik iets hoger (11%).

Tot 2019 werd makreel gecertificeerd door de Marine Stewardship Council (MSC). In de Nederlandse detailhandel wordt veel waarde gehecht aan milieucertificering. Ondanks de goede staat van het bestand (gebaseerd op ICES), vormt het gebrek aan samenwerking tussen kuststaten een belemmering

voor een goed beheer van de visserij. Zoals benadrukt door de ICES bestaat er voor makreel in de Noordoostelijke Atlantische Oceaan geen door alle partijen die betrokken zijn bij de makreelvisserij overeengekomen langetermijnbeheerstrategie<sup>16</sup>.

## 5.3 Prijstransmissie in de toeleveringsketen

### 5.3.1 Prijzen van de eerste verkoop

Tussen 2017 en 2023 schommelde de prijs van de eerste verkoop van 0,46 EUR/kg tot 1,02 EUR/kg (voor 2017 was hij hoger, tot 1,51 EUR/kg in 2014. Vanwege de verticale integratie van de waardeketen in Nederland zou deze prijs van de eerste verkoop echter een onderschatting kunnen zijn van de werkelijke prijs van de vis. Zoals benadrukt in het laatste Economisch Jaarverslag van het WTECV<sup>17</sup> in het gedeelte over Nederland: *“De gebruikte prijzen van pelagische vis om de visserij-inkomsten van de pelagische trawlvloot te berekenen, zijn niet de werkelijke prijzen. Het zijn interne prijzen die binnen de visserijbedrijven worden gebruikt om het loon van de bemanning van de visserij-schepen te berekenen. De geïntegreerde bedrijven bestrijken de hele productieketen, van het vissen tot aan de consument en werkelijke prijzen af schip zijn niet beschikbaar. Die prijzen zijn waarschijnlijk een onderschatting van de waarde van de aanlandingen van pelagische vis.”*

Een in het kader van dit onderzoek geïnterviewde verwerker, verteld dat hij in 2023 bevroren makreel kocht van Britse schepen voor 1,80 – 1,90 EUR/kg (vis ongeveer 400 gram per stuk). De jaren was deze prijs gestegen en bedroeg vijf jaar geleden ongeveer 1,40 EUR/kg.

**Tabel 61: Prijs eerste verkoop makreel (EUR/kg)**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
<b>Nominale prijs (EUR/kg)</b>	1,45	1,23	1,51	1,50	1,22	1,02	1,02	1,02	0,96	0,98	0,46	0,95

Opmerking: zoals hierboven uiteengezet, zijn de prijzen in de tabel wellicht een onderschatting van de werkelijke prijs van de vis

Bron: EUMOFA

### 5.3.2 Groothandelsprijzen ££

Vanwege de verticale integratie van de makreel-waardeketen in Nederland zijn er geen prijzen voor de groothandelsfase beschikbaar.

### 5.3.3 Import- en exportprijzen

Het belangrijkste geïmporteerde of geëxporteerde product is bevroren makreel (ongeveer 100.000 geïmporteed en 110.000 geëxporteed). De import betreft vooral vis die in Nederland wordt aangeland door schepen onder buitenlandse vlag, maar die eigendom zijn van Nederlandse bedrijven. Wat de eerste verkoopprijs betreft, zijn deze importprijzen nog erg onzeker (de prijs kan een onderschatting zijn van de werkelijke waarde ervan). In 2022 bedroeg de importprijs 1,27 EUR/kg voor bevroren vis en 2,34 EUR/kg voor verse vis.

<sup>16</sup> [Makreel \(\*Scomber scombrus\*\) in deelgebieden 1–8 en 14, en in Divisie 9.a \(Noordoostelijke Atlantische Oceaan en aangrenzende wateren\) \(figshare.com\)](https://figshare.com)

<sup>17</sup> [https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/economic/-/asset\\_publisher/d71e/document/id/74588237?inheritRedirect=false&redirect=https%3A%2F%2Fstecf.jrc.ec.europa.eu%2Freports%2Feconomic%3Fp\\_p\\_id%3D101\\_INSTANCE\\_d71e%26p\\_p\\_lifecycle%3D0%26p\\_p\\_state%3Dnormal%26p\\_p\\_mode%3Dview%26p\\_p\\_col\\_id%3Dcolumn-2%26p\\_p\\_col\\_pos%3D1%26p\\_p\\_col\\_count%3D2](https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/economic/-/asset_publisher/d71e/document/id/74588237?inheritRedirect=false&redirect=https%3A%2F%2Fstecf.jrc.ec.europa.eu%2Freports%2Feconomic%3Fp_p_id%3D101_INSTANCE_d71e%26p_p_lifecycle%3D0%26p_p_state%3Dnormal%26p_p_mode%3Dview%26p_p_col_id%3Dcolumn-2%26p_p_col_pos%3D1%26p_p_col_count%3D2)

Andere stromen zijn minder belangrijk en bedragen elk enkele duizenden ton (2.148 ton geïmporteerd vers, 3.309 ton geëxporteerd vers en 1.906 ton geëxporteerd gerookt).

De exportprijs voor bevroren makreel is sinds 2014 gestegen (+41% in nominale termen en +18% in reële termen). De prijs piekte in 2022 op 1,65 EUR/kg en zag zijn laagste punt in 2014 met 1,17 EUR/kg. De exportprijs voor gerookte makreel was in 2022 4,85 EUR/kg, 13% lager dan de hoogste prijs van 2019 (5,59 EUR/kg). “Gerookte makreel” omvatten verschillende soorten producten (hele vis of filet) met verschillende prijsniveaus. De ontwikkeling van de gemiddelde exportprijs houdt dus rechtstreeks verband met het aandeel van elk type product in de export (de gedetailleerde informatie is echter niet beschikbaar).

**Tabel 62: Import- en exportprijzen voor makreelproducten tussen 2012 en 2022 (EUR/kg, nominale prijs)**

		2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
I m p o r t	Bevroren makreel	1,09	0,86	0,81	0,89	0,95	0,89	0,91	1,07	1,08	1,08	1,27
	Verse makreel	1,57	1,65	1,52	1,39	2,12	1,87	1,85	1,99	1,96	2,18	2,34
E x p o r t	Bevroren makreel	1,47	1,18	1,17	1,21	1,19	1,26	1,28	1,47	1,51	1,39	1,65
	Gerookte makreel	4,93	4,90	5,37	5,38	5,44	5,22	5,27	5,59	4,76	4,76	4,85

Bron: EUMOFA-uitwerking van EUROSTAT-COMEXT-gegevens

### 5.3.4 Detailhandelsprijzen

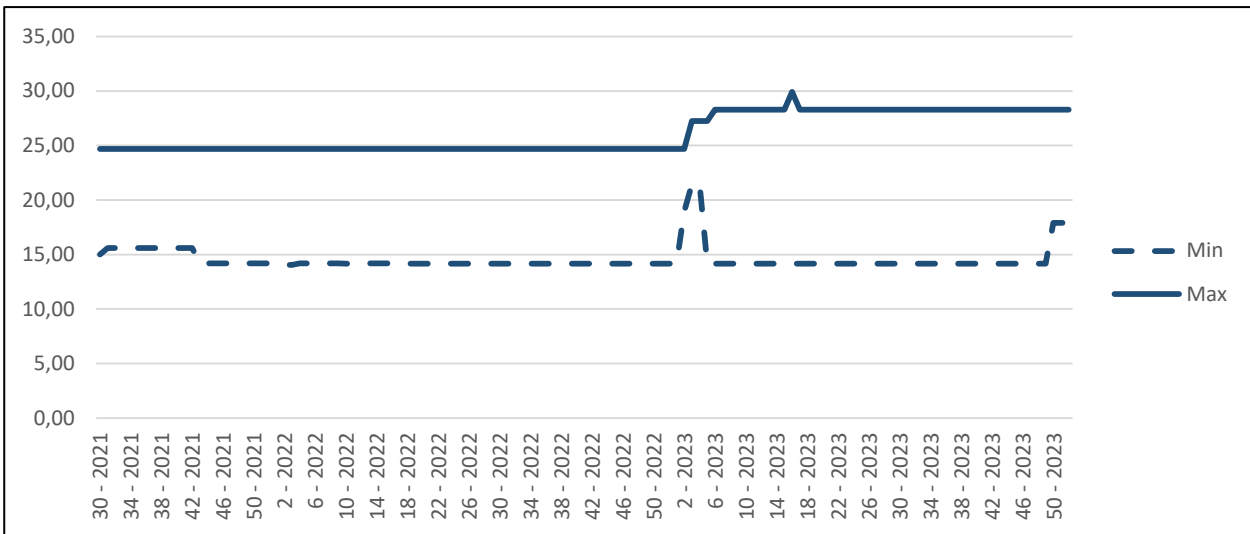
Gerookte makreel wordt in de detailhandel verkocht als hele vis of in filets. Er zijn twee soorten filets met verschillende prijsniveaus (op basis van interviews en winkelcontroles):

- producten die eerst worden gefileerd en vervolgens gerookt, worden verkocht voor ongeveer 15,00 EUR/kg,
- producten die eerst worden gerookt en vervolgens worden gefileerd (hogere kwaliteit, minder droge vis en moeizamer fileren), worden verkocht voor ongeveer 30,00 EUR/kg.

Deze prijsrange wordt bevestigd door de automatische monitoring van onlineprijzen door EUMOFA<sup>18</sup>. Tussen 2021 en 2023, varieerden in Nederland de prijzen voor gerookte makreel van 14,05 EUR/kg tot 29,93 EUR/kg. Begin 2023 zien we een stijging van de maximumprijs, van 24,70 EUR/kg in december 2022 naar 28,30 EUR/kg in februari 2023.

<sup>18</sup> <https://www.eumofa.eu/fr/online-shop-retail-prices>

**Figuur 20: Detailhandelsprijs (minimum en maximum, in EUR/kg) voor gerookte makreelfilet in Nederland van 2021 en 2023**



Bron: Detailhandelsprijzen webwinkels - EUMOFA - <https://www.eumofa.eu/fr/online-shop-retail-prices>

Een onderzoek in november 2023 onder drie webwinkels (grootschalige detailhandelaren en de webwinkel van een kleinschalige producent) levert meer details over de verkochte producten en hun prijzen. We observeren drie soorten producten met hun specifieke prijzen:

- Hele gerookte makreel, met een prijs van 10,50 EUR/kg, en met korting, zelfs lager (7,97 EUR/kg),
- In de winkels worden verschillende producten (filets) verkocht tussen de 13,40 EUR/kg en 18,88 EUR/kg, wat kan verwijzen naar producten die eerst gefileerd en daarna gerookt zijn (op de websites van de winkels wordt dit detail niet vermeld).
- Sommige producten worden verkocht voor tussen de 25,00 en 35,00 EUR/kg; bij één daarvan werd aangegeven dat de vis gerookt werd vóór het fileren (premiumproduct).

**Tabel 63: Monitoring van prijzen in webwinkels in Nederland (november 2023)**

Informatie over het product	Prijs (EUR/kg)	Bron
<b>Hele vis - 25% korting</b>	7,87	Grootschalige detailhandelaar
<b>hele vis</b>	10,50	Grootschalige detailhandelaar
<b>Filet - 25% korting</b>	13,40	Grootschalige detailhandelaar
<b>Filet - 25% korting</b>	16,85	Grootschalige detailhandelaar
<b>Filet</b>	17,88	Grootschalige detailhandelaar
<b>Filet, met peper</b>	18,88	Grootschalige detailhandelaar
<b>Filet</b>	25,00	kleinschalige producent
<b>Vlokken (stukjes filets)</b>	31,19	Grootschalige detailhandelaar
<b>Filet (met aanduiding van eerst gerookt en daarna gefileerd)</b>	34,31	Grootschalige detailhandelaar

Bron: Verkoopprijzen webwinkels – EUMOFA-onderzoek

### 5.3.5 Prijstransmissie

De prijstransmissie is gefocust op gerookte makreel die in Nederland in de grootschalige detailhandel wordt verkocht:

- gefileerde en vervolgens gerookte makreel, in de detailhandel voor 15,0 EUR/kg,
- gerookte en vervolgens gefileerde makreel (premiumproduct) voor 30,0 EUR/kg.

Het belangrijkste verschil in de prijstransmissie tussen deze twee producten zijn de kosten en de marge voor de verwerker, die voor premiumproducten ongeveer driemaal zo hoog zijn.

#### **Gerookte makreelfilet, eerst gefileerd en daarna gerookt**

De eindprijs bedraagt 15,00 EUR/kg, terwijl de grondstofprijs 1,85 EUR/kg is (12% van de eindprijs). Distributiekosten en marge zijn 42% van de eindprijs, terwijl verwerkingskosten en marge 30% van de eindprijs uitmaken.

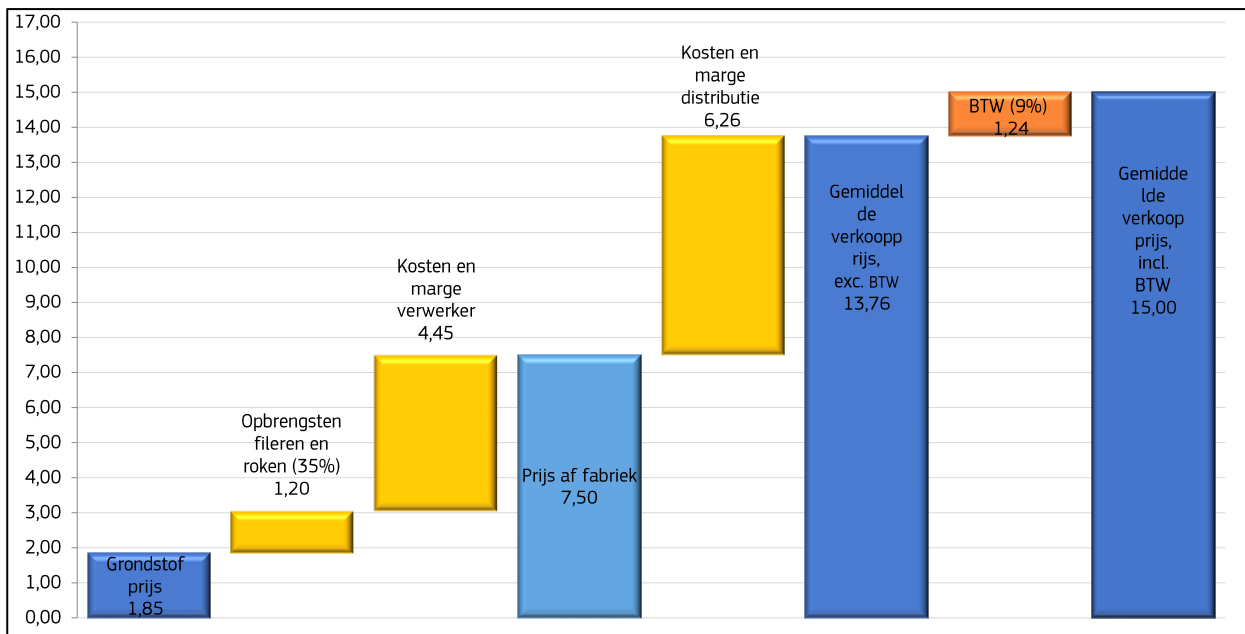
De opbrengst van het fileren bedraagt 50% en van het roken 70%. De totale opbrengst van verse hele vis en gerookte filet bedraagt 35%.

**Tabel 64: Prijstransmissie voor gerookte filet in Nederland (eerst gefileerd en daarna gerookt) – verkocht in de grootschalige detailhandel in 2023**

	Prijs (EUR/kg)	% van de eindprijs	Bron
<b>Grondstofprijs</b>	<b>1,85</b>	<b>12%</b>	Interviews
Opbrengsten fileren en roken (35%)	1,20	8%	Interviews en berekeningen
Kosten en marge verwerker	4,45	30%	Berekening
<b>Prijs af fabriek</b>	<b>7,50</b>	<b>50%</b>	Interviews
Distributiekosten en marge	6,26	42%	Berekening
<b>Gemiddelde verkoopprijs, excl. BTW</b>	<b>13,76</b>	<b>92%</b>	Interviews
BTW (9%)	1,24	8%	Berekening
<b>Gemiddelde verkoopprijs, incl. BTW</b>	<b>15,00</b>	<b>100%</b>	Interviews en prijsmonitoring

Bron: EUMOFA-onderzoek

**Figuur 21: Prijstransmissie voor gerookte filet in Nederland (eerst gefileerd en daarna gerookt) – verkocht in de grootschalige detailhandel in 2023**



Bron: EUMOFA-onderzoek

**Gerookte makreelfilet, eerst gerookt en daarna gefileerd**

De eindprijs is 30,00 EUR/kg, terwijl de grondstofprijs 1,85 EUR/kg is (6% van de eindprijs). De verwerkingskosten en marge zijn 56% van de eindprijs, terwijl de distributiekosten en marge 25% van de uiteindelijke prijs uitmaken.

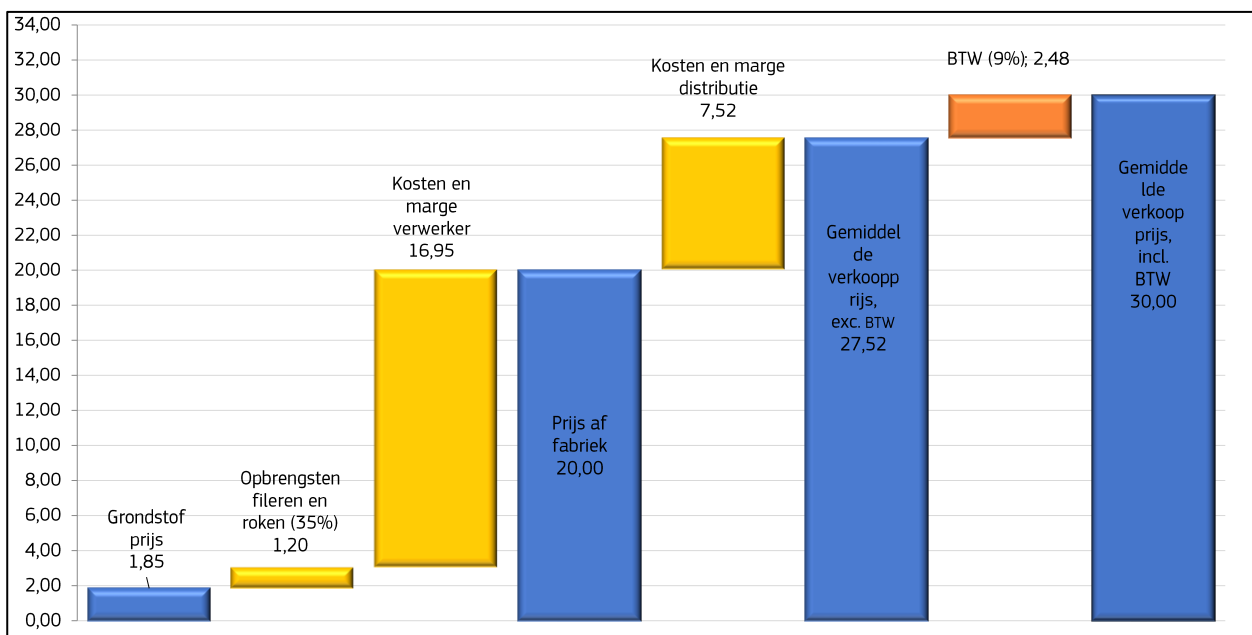
De opbrengst van het fileren bedraagt 50% en van het roken 70%. De totale opbrengst van verse hele vis en gerookte filet bedraagt 35%.

**Tabel 65: Prijstransmissie voor gerookte filet in Nederland (eerst gerookt en daarna gefileerd) – verkocht in de grootschalige detailhandel in 2023**

	Prijs (EUR/kg)	% van de eindprijs	Bron
<b>Grondstofprijs</b>	<b>1,85</b>	<b>6%</b>	Interviews
Opbrengsten fileren en roken (35%)	1,20	4%	Interview en berekeningen
Kosten en marge verwerker	16,95	56%	Berekening
<b>Prijs af fabriek</b>	<b>20,00</b>	<b>67%</b>	Interviews
Distributiekosten en marge	7,52	25%	Berekening
<b>Gemiddelde verkoopprijs, excl. BTW</b>	<b>27,52</b>	<b>92%</b>	Interviews
BTW (9%)	2,48	8%	Berekening
<b>Gemiddelde verkoopprijs, incl. BTW</b>	<b>30,00</b>	<b>100%</b>	Interviews en prijsmonitoring

Bron: EUMOFA-onderzoek

**Figuur 22: Prijstransmissie voor gerookte filet in Nederland (eerst gerookt en daarna gefileerd) – verkocht in de grootschalige detailhandel in 2023**



Bron: EUMOFA-onderzoek

## 6. CONCLUSIES

In dit document worden zes prijstransmissieanalyses voorgesteld, in drie EU-landen. Elk van deze prijstransmissies heeft betrekking op een verwerkt product: conserven van makreel in Spanje en Portugal, en gerookte makreel in Nederland. Kernpunten uit de vergelijking van prijstransmissie zijn:

- De grondstofprijs verschilt afhankelijk van het type gebruikte product. De prijzen variëren:
  - van 1,50 EUR/kg tot 1,85 EUR/kg bij gebruik van hele makreel (in Portugal meldden verwerkers zelfs een lagere prijs: 0,82 EUR/kg),
  - van 3,38 EUR/kg tot 5,00 EUR/kg bij gebruik van verwerkte producten (filets of lendenen).
- De verwerkingskosten en marges variëren van 3,64 tot 18,15 EUR/kg en de variatie is afhankelijk van:
  - het gebruikte type grondstof (fileren kan nodig zijn als de grondstof hele vis is),
  - krimp tijdens de verwerkingsstappen (fileren, roken),
  - overige gebruikte ingrediënten (bijvoorbeeld olijfolie),
  - arbeidskosten: sommige verwerkingsmethoden zijn arbeidsintensiever dan andere. In Nederland is er bijvoorbeeld één specifiek arbeidsintensieve rookmethode (het fileren van de vis na het roken).
- De detailhandelskosten en marges zijn homogener (deze kosten en marges worden geschat op basis van interviews of berekend met de prijs af fabriek en de consumentenprijs), tussen 4,38 EUR/kg en 7,83 EUR/kg. De kosten en marges zijn afhankelijk van de strategieën van detailhandelaren en de prijzen van de verkochte producten (detailhandelaren gebruiken doorgaans een coëfficiënt dat gebaseerd is op de aankoopprijs; de marge van de detailhandelaar zal hoger zijn als de aankoopprijs hoger is).
- De eindprijs voor deze verwerkte producten varieert van 11,81 tot 21,60 EUR/kg voor conserven van producten en van 15,00 tot 30,00 EUR/kg voor gerookte producten. Deze prijsverschillen benadrukken de belangrijke marktsegmentatie voor makreelproducten, gebaseerd op het type verwerking, de gebruikte grondstof, de toevoeging van andere ingrediënten en de merkstrategieën.



**Tabel 66: Samenvatting van de prijsstructuraanalyse van makreel in Spanje, Portugal en Nederland (EUR/kg, nominale waarde 2023)**

LS	Spanje		Portugal		Nederland	
Type verwerking	Conserven	Conserven	Conserven	Conserven	Gerookt	Gerookt
Product	Filet	Filet	Hele vis	Filet	Filet	Filet
Meer informatie	Gemaakt met bevroren hele makreel	Gemaakt met bevroren lendenen	In plantaardige olie	In olijfolie	Gefileerd en gerookt	Gerookt en gefileerd
Verkoopkanaal	Grootschalige detailhandel					
Grondstofprijs	1,50 (bevroren hele vis)	5,00 (bevroren lende)	1,53 (vis ontdaan van kop en ingewanden)	3,38 (filet)	1,85 (hele vis)	1,85 (hele vis)
Verwerkingskosten	4,78	4,50	3,64	9,08	5,65	18,15
Prijs af fabriek	<b>6,28</b>	<b>9,50</b>	<b>5,17</b>	<b>12,46</b>	<b>7,50</b>	<b>20,00</b>
Detailhandelskosten en marge	4,38	4,38	5,83	7,83	6,26	7,52
Detailhandelsprijs excl. BTW	<b>10,66</b>	<b>13,88</b>	<b>11,01</b>	<b>20,30</b>	<b>13,76</b>	<b>27,52</b>
Detailhandelsprijs incl. BTW	<b>11,81</b>	<b>15,38</b>	<b>11,72</b>	<b>21,60</b>	<b>15,00</b>	<b>30,00</b>

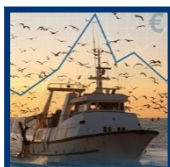
Bron: EUMOFA

## 7. GEÏNTERVIEWDE BELANGHEBBENDEN

- Spanje
  - FEDEPESCA
  - AEMPM (Asociación de Empresarios Mayoristas de Pescado de Madrid)
  - ANFACO-CECOPECA
  - Twee groothandelsbedrijven
  - Één verwerkingsbedrijf (conserven)
- Nederland
  - Visfederatie
  - Verwerker
- Portugal
  - ANICP (Associação Nacional dos Industriais de Conservas de Peixe)
  - Conservenfabrieken
  - Detailhandelaar

# EUM OFA

European Market Observatory for  
Fisheries and Aquaculture Products



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



Bureau voor publicaties  
van de Europese Unie

ISBN 978-92-68-12723-0  
doi:10.2771/032978