



Comisión
Europea



CASO PRÁCTICO

LA OSTRA EN LA UE



ESTRUCTURA DE LOS PRECIOS EN LA CADENA DE SUMINISTRO

FRANCIA, IRLANDA Y LOS PAÍSES
BAJOS

SEPTIEMBRE 2022

WWW.EUMOFA.EU

E U M O F A

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

Asuntos
Marítimos y
Pesca

Manuscrito finalizado en octubre de 2022.

La Comisión Europea no se hace responsable de las consecuencias de la reutilización de esta publicación.

Luxemburgo: Oficina de Publicaciones de la Unión Europea, 2022



© Unión Europea, 2022

La política relativa a la reutilización de los documentos de la Comisión Europea se aplica de acuerdo con la Decisión 2011/833/UE de la Comisión del 12 de diciembre de 2011 relativa a la reutilización de los documentos de la Comisión (OJ L 330 de 14.12.2011, p. 39).

Salvo que se indique lo contrario, la reutilización de este documento está autorizada en virtud de la licencia de Creative Commons Attribution 4.0 International (CC-BY 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Así, la reutilización está autorizada siempre que se indique la fuente y se indique cualquier cambio realizado.

El uso o reproducción de elementos que no pertenezcan a la Unión Europea requerirá solicitar permiso directamente a los respectivos titulares de los derechos. La Unión Europea no es titular del copyright del siguiente elemento:

Fotografía de la portada: © JdimaSid/Shutterstock Ref 1165483426

PDF KL-06-22-088-ES-N ISBN 978-92-76-47612-2 doi:10.2771/895702

MÁS INFORMACIÓN Y COMENTARIOS:

Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca

B-1049 Bruselas

Correo electrónico: contact-us@eumofa.eu

Índice

RESUMEN	1
LISTA DE ACRÓNIMOS	3
1. ALCANCE Y CONTENIDO	4
1.1 Alcance del caso práctico	4
1.2 Contenido del informe.....	4
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y DE LOS MERCADOS	5
2.1 Características biológicas y comerciales	5
2.2 Producción mundial	8
2.3 Producción comunitaria	9
3. EL MERCADO FRANCÉS	14
3.1 Estructura de la cadena de suministro	14
3.2 Características del mercado francés y patrones de consumo.....	22
3.3 Transmisión de los precios a lo largo de la cadena de suministro	27
4. EL MERCADO IRLANDÉS	35
4.1 Estructura de la cadena de suministro	35
4.2 Características del mercado irlandés y consumo.....	40
4.3 Transmisión de los precios a lo largo de la cadena de suministro	40
5. EL MERCADO HOLANDÉS	46
5.1 Estructura de la cadena de suministro	46
5.2 Características del mercado holandés y patrones de consumo.....	50
5.3 Transmisión de los precios a lo largo de la cadena de suministro	50
6. CONCLUSIONES	54
7. AGENTES ENTREVISTADOS	56

Resumen

- La producción mundial de ostra procede, en su mayoría, de la acuicultura. En 2020, la producción total fue de unos 6,4 millones de toneladas, lo cual supone un incremento del 39% frente a 2011. China es, con creces, el mayor productor mundial, con un 85% del volumen total de producción de ostra.
- Con una producción total de casi 98.000 toneladas en 2020, la UE-27 fue el quinto mayor productor mundial (2% del volumen total). La producción comunitaria se ha mantenido relativamente estable entre 2011 y 2020 (+1%), pero descendió un 7% entre 2019 y 2020. Prácticamente el 83% de la producción comunitaria de ostra se lleva a cabo en Francia, con una producción de cerca de 81.000 toneladas en 2020. Irlanda le siguió a distancia, con una producción de 9.475 toneladas¹ (10% de la producción comunitaria). Otros productores incluyen Portugal (4%) y los Países Bajos (2%).
- Este estudio se centra en el mercado de la ostra viva en tres Estados miembros de la UE: Francia, Irlanda y los Países Bajos. Francia constituye el mayor mercado de la UE para la ostra. Es tanto el principal productor como el principal consumidor. La producción francesa se ve absorbida casi en su totalidad por el mercado nacional, que también se apoya en las importaciones, en su mayoría procedentes de Irlanda, los Países Bajos y el Reino Unido. El mercado irlandés es pequeño, aunque el país es el segundo mayor productor de la UE. Los Países Bajos también constituyen un mercado pequeño para la ostra. Así, la producción de ambos países se orienta a las exportaciones.
- El comercio intracomunitario y extracomunitario consiste principalmente en ostra fresca y viva y se concentra en la UE. No obstante, a pesar de la corta vida de esta especie en los lineales, países como Francia e Irlanda tienen como objetivo los mercados asiáticos.
- Las exportaciones de la UE a terceros países son mayores que las importaciones. En 2021 el déficit comercial comunitario fue de 54,4 millones de euros. Francia es el principal exportador y los principales destinos son los mercados asiáticos, principalmente China y Hong-Kong. El comercio intracomunitario solamente se produce entre algunos Estados miembros y, además de la ostra viva y fresca, incluye algunas exportaciones de ostra ahumada desde España (7.428 toneladas por un valor de 31,5 millones de euros en 2021).
- En 2020, el consumo aparente de ostra en la UE se estimó en 91.488 toneladas de equivalente de peso vivo (EPV), con un consumo per cápita estimado de 0,20 kg. Francia es el mayor mercado con un consumo aparente de 75.997 toneladas EPV y 1,10 kg/cápita. Le sigue Italia, con un consumo aparente de 5.852 toneladas EPV (0,10 kg/cápita) e Irlanda, con 2.652 toneladas (EPV) (0,53 kg/cápita).
- El análisis de la estructura de los precios desarrollado en este informe se centra en las siguientes cadenas de valor:
 - la ostra bajo Indicación Geográfica Protegida (IGP) vendida a través de grandes distribuidores en Francia;
 - la ostra especial de alta calidad producida en Irlanda y exportada a granel a Francia;
 - la ostra especial de alta calidad producida en Irlanda y exportada envasada a China;

¹ Según la FAO, en 2020, la producción nacional total de Irlanda fue de prácticamente 9.500 toneladas, lo cual incluye un porcentaje que se comercializa entre los acuicultores en concepto de ostras a medio desarrollar para su engorde. Los datos referentes a la producción para el consumo humano proceden de EUROSTAT y fueron de 6.905 toneladas, el mismo año.

- ostra producida en los Países Bajos o importada y vendida a restaurantes en los Países Bajos.
- Los principales resultados de este análisis se pueden resumir de la siguiente manera (datos de 2011):
 - el precio de compra de la materia prima oscila entre 1,80 EUR/kg y 5,50 EUR/kg, dependiendo del tamaño, la calidad y el país de origen de la ostra;
 - el precio al consumidor (sin IVA) de la ostra varía entre 6,58 EUR/kg en Francia y 19,32 EUR/kg en los Países Bajos (restaurantes holandeses);
 - los precios de la ostra irlandesa en el mercado de las exportaciones muestran una diferencia importante en función del destino: las ostras irlandesas envasadas se venden a 9,50 EUR/kg en el mercado francés y a 11,50 EUR/kg en el mercado chino.

Lista de acrónimos

NC	Nomenclatura combinada
CRC	<i>Comité Régional Conchylicole</i> (Comité Regional de Cultivo de Marisco)
EBIT	Ingresos antes de intereses e impuestos
UE	Unión Europea
FAO.	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
ETC	Equivalente a tiempo completo
VAB	Valor añadido bruto
EE. MM.	Estados miembros
CCTEP	Comité Científico, Técnico y Económico para la Pesca
IGP	Indicación Geográfica Protegida
IVA	Impuesto del valor añadido
EPV	Equivalente en peso vivo

1. ALCANCE Y CONTENIDO

1.1 Alcance del caso práctico

Los elementos clave del análisis de la estructura del precio de la ostra y de la distribución del valor a lo largo de las cadenas de suministro se indican en la siguiente tabla:

Producto	Origen	Características	Mercado y factores condicionantes de los precios	Estado miembro
Ostra	Acuicultura (en la UE, el mercado de la ostra se constituye casi en su totalidad de ostra de acuicultura) Pesca	El producto se comercializa en su mayoría fresco	Tamaño y calidad País de origen/destino de exportación Regímenes de calidad	Francia Irlanda Países Bajos

1.2 Contenido del informe

De acuerdo con la metodología desarrollada por EUMOFA y disponible en su página web (<http://www.eumofa.eu/price-structure>), el documento incluye:

- La descripción del producto;
- Un análisis de la producción y las tendencias del mercado a nivel comunitario;
- Un análisis de la estructura de los precios a lo largo de la cadena de suministro en Francia, Irlanda y los Países Bajos.

EUMOFA cuenta con otras publicaciones relevantes sobre los temas analizados en este estudio:

- Perfil de especies de ostra
https://www.eumofa.eu/documents/20178/137160/Oyster_31-1.pdf
- Perfiles de países:
 - Francia - <https://www.eumofa.eu/en/france>
 - Irlanda - <https://www.eumofa.eu/en/ireland>
 - Países Bajos - <https://www.eumofa.eu/en/netherlands>

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y DE LOS MERCADOS

2.1 Características biológicas y comerciales

Producto del caso práctico

Nombre: Ostra rizada (*Crassostrea gigas*), **Código 3 alfa de la FAO:** OYG

Presentación: viva, fresca o refrigerada

Otras especies principales:

Ostra europea (*Ostrea edulis*), ostiones nep (*Crassostrea spp.*), ostra virgínica (*Crassostrea virginica*), ostra rayada de Filipinas (*Crassostrea iredalei*)

Códigos relacionados en la nomenclatura del producto (COMEXT/EUROSTAT)

Las ostras se identifican en la Nomenclatura combinada (NC) con los siguientes códigos:

- Ostras planas vivas:
 - Ostras planas: 03 07 11 10, factor de conversión²: 1
 - Otras ostras: 03 07 11 90, factor de conversión: 1
- Ostras ahumadas:
 - Hasta 2016: 03 07 19 10, factor de conversión: 1,36
 - Desde 2017 03 07 1900, factor de conversión: 1
- Ostras congeladas:
 - Hasta 2016: 03 07 19 90, factor de conversión: 1
 - Desde 2017 03 07 12 00, factor de conversión: 1
- Ostras preparadas o en conserva: 16 05 51 00, factor de conversión: 1,36

Ciclo de producción de las dos principales especies

Ostra rizada (*Crassostrea gigas*)

Se utilizan varias metodologías en función de la fuente de suministro de semilla, las condiciones medioambientales y el tipo de producto comercializado (por ejemplo, para el comercio con media concha o para la extracción de carne). Una gran parte del suministro mundial de larva se obtiene a partir de la captura de semilla salvaje, para lo que se utiliza una amplia variedad de materiales de asentamiento. No obstante, otras explotaciones acuícolas comerciales operan criaderos, como en el caso de los productores comunitarios. Las huevas y larvas se cultivan entre 14 y 18 días. Cuando la larva se cierra para asentarse, las ostras se adhieren al sustrato. Los criaderos suelen trabajar con viveros en el mar o en tierra en los que las larvas crecen de 1 mm de largo hasta 12-15 mm.

El engorde se realiza en su mayoría en el mar. Se utilizan diferentes métodos:

- 1) cultivo sobre el fondo: la semilla se puede sembrar en fondos intermareales o submareales, con el objetivo de sembrar a densidades que no requieran mayor gestión hasta que las ostras alcancen su talla de comercialización;
- 2) cultivo separado del fondo: la semilla se introduce en bolsas de malla o bandejas de plástico perforadas de diferentes tipos. En ambos casos se encuentran unidas con cuerda o bandas de goma a estructuras de madera o caballetes de acero corrugado (por ejemplo, sobre mesas), que se instalan en fondos adecuados en la zona intermareal baja;

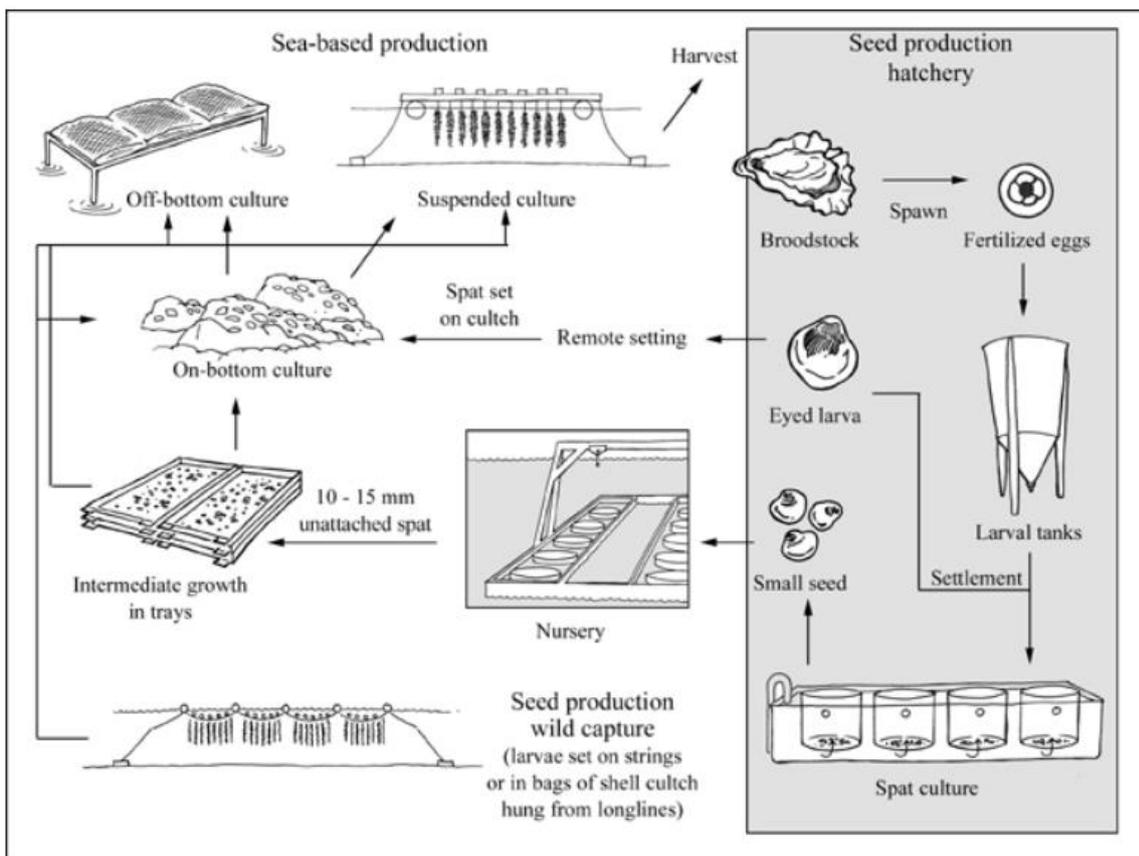
² Los volúmenes de importación y exportación en peso del producto se convierten utilizando factores de conversión elaborados por los expertos de EUMOFA a volúmenes en peso vivo, con el objeto de construir un balance de suministro armonizado.

3) cultivo en suspensión: las unidades pueden consistir en cordones o cables de conchas a los que se han adherido las larvas, o pueden ser una serie de redes, bolsas de malla o bandejas de plástico colgadas juntas y suspendidas verticalmente desde líneas horizontales o bateas;

4) bandejas para crecimiento intermedio: en algunos lugares se utilizan bandejas con marco de madera y base de malla o bandejas de plástico perforadas para los primeros estadios de crecimiento de la semilla. El crecimiento es rápido, entre 15-25°C y a salinidades de entre 25 y 32‰.

La ostra se cosecha generalmente con tallas superiores a los 75 mm de longitud de concha y un peso vivo de 70–100+ g. En los cultivos de fondo, la ostra se cosecha a mano o empleando dragas cuando las camas intermareales están sumergidas o dragando las camas submareales. La ostra cultivada en bateas o bandejas, sin estar en contacto con el fondo, o en redes suspendidas de palangres, se cosecha desde barcos pequeños o barcazas de autopropulsión, a menudo equipadas con maquinaria para el lavado y selección cuando el producto va a ser destinado al mercado del consumo con media concha.

Figura 1: Ciclo de producción de la ostra rizada



Fuente: FAO.

Ostra europea (*Ostrea edulis*)

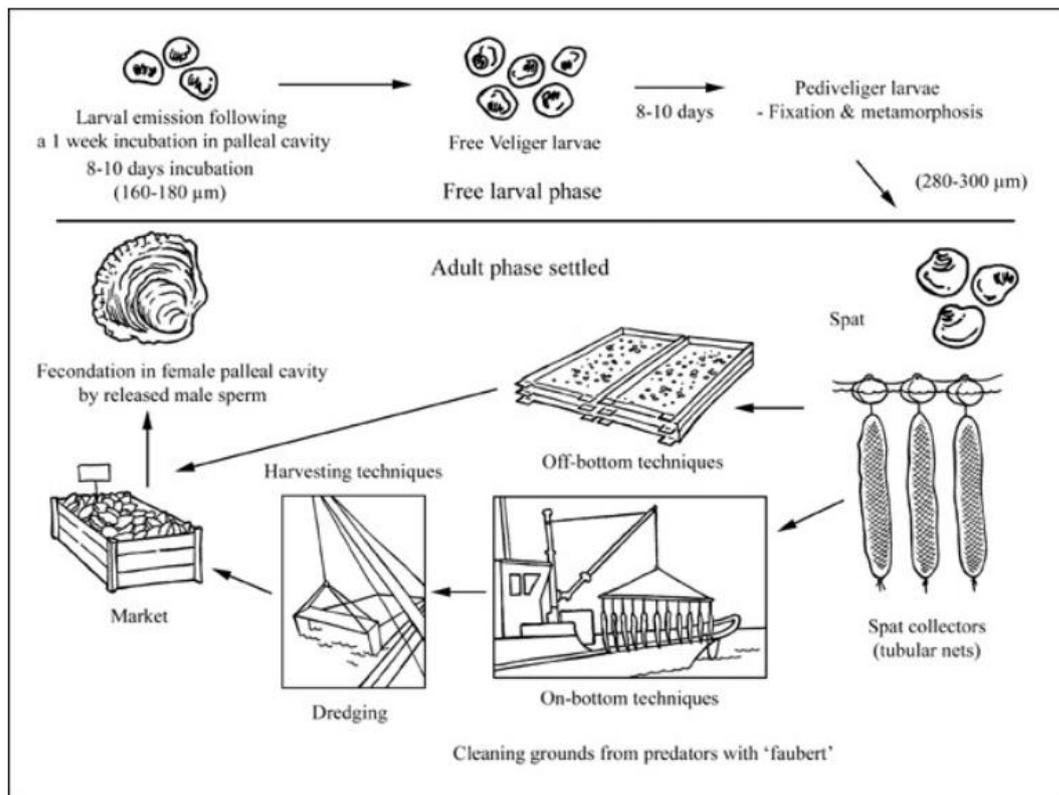
Los juveniles se producen en criaderos o se obtienen a partir de la recogida de larvas salvajes. No obstante, la mayor parte del cultivo de ostra europea se basa en el uso de colectores de larvas para obtener juveniles salvajes. Cuando las larvas se producen en los criaderos, se transfieren en cestas a aguas abiertas para su cría, una vez que alcanzan un tamaño de 5-6 mm.

En la producción de ostra se utilizan dos tipos de técnicas de cría:

1) técnica de cultivo separado del fondo: consiste en bandejas flotantes o bateas, palangre, cuerdas suspendidas, linternas o cestas de plástico colgadas desde las bateas, caballetes intermareales y bolsas de ostras;

2) técnica de cultivo sobre el fondo: las larvas de ostra se recolocan directamente sobre el fondo desde una embarcación, en áreas submareales a una densidad de 50-100 kg/ha, de 5 a 10 veces menos que para la ostra *Crassostrea gigas* en Francia. Dado que la mayor parte del cultivo de ostra plana se desarrolla en zonas submareales y de una manera extensiva para evitar problemas de enfermedades, las ostras se cosechan normalmente con dos dragas de acero. Allí donde el cultivo se realiza sobre caballetes intermareales, los acuicultores llevan las bolsas de vuelta a los centros de envasado para su separación, selección y resiembra.

Figura 2: Ciclo de producción de la ostra europea



Fuente: FAO.

En los Estados miembros de la UE, una vez recogidas, las ostras se depuran si es necesario, de manera que los productores pueden comercializarlas de acuerdo con los Reglamentos comunitarios (CE) nº853/2004 y nº 854/2004³. Las ostras se limpian, se clasifican y se envasan para su posterior venta.

³ Reglamento (CE) nº 853/2004 de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y Reglamento (CE) nº 854/2004 de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

En Francia, la mayoría de los productores depuran, limpian, clasifican y envasan las ostras para el consumo humano, mientras que en los Países Bajos, existen instalaciones específicas para su almacenaje y depuración. En Irlanda, una parte de la producción se exporta principalmente a Francia, sin depurar, clasificar ni envasar.

2.2 Producción mundial

En 2020, la producción mundial de ostra fue de unos 6,4 millones de toneladas, prácticamente en su totalidad procedentes de la acuicultura (98% de la producción mundial). Entre 2011 y 2020, la producción mundial de ostra aumentó un 39%, principalmente debido al fuerte incremento de la producción acuícola (+43%).

Tabla 1: Evolución de la producción mundial de ostra entre 2011 y 2020 (1.000 toneladas)

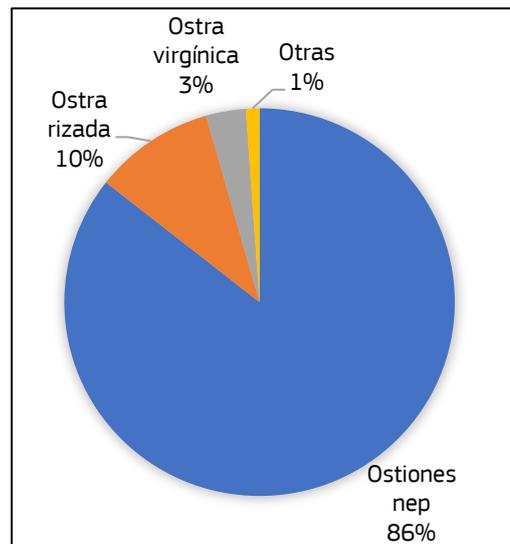
	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Evol. 2020/11
Acuicultura	4.374	4.580	4.803	4.999	5.161	5.485	5.800	6.024	6.118	6.261	43%
Pesca	198	135	132	132	150	121	135	152	137	114	-42%
Total	4.571	4.715	4.935	5.131	5.311	5.607	5.935	6.176	6.255	6.376	39%

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

Fuente: FAO Fish Stat

En 2020, las principales especies de ostra producidas en el mundo fueron los ostiones nep (86% de la producción), seguidos de la ostra rizada (10%) y la ostra virgínica (3%).

Figura 3: Producción mundial por especie



Fuente: FAO Fish Stat

China es, con creces, el mayor productor de ostra. En 2020, China representó, por sí sola, el 85% de la producción mundial, seguida de la República de Corea (5%), Estados Unidos (3%) y Japón (2%). La UE-27 contribuyó con un 2% de la producción mundial y se situó como quinto productor global, con casi 98.000 toneladas.

Tabla 2: Evolución de la producción de ostra en los principales países productores (1.000 toneladas)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	% total 2020	Evol. 2020/11
China	3.580	3.784	4.038	4.159	4.381	4.660	4.879	5.140	5.226	5.425	85%	+52%
Rep. de Corea	306	303	253	303	287	283	330	340	357	326	5%	+6%
EE. UU.	176	195	198	189	191	192	193	205	226	183	3%	+4%
Japón	166	161	164	184	164	159	174	177	162	159	2%	-4%
UE-27	97	93	92	91	81	93	101	110	105	98	2%	+1%
Otros	246	178	190	205	207	219	257	204	179	185	3%	-25%
Total	4.571	4.715	4.935	5.131	5.311	5.607	5.935	6.176	6.255	6.376	100%	+39%

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

Fuente: FAO Fish Stat

2.3 Producción comunitaria

2.3.1 Producción comunitaria por principales Estados miembros productores

En 2020, la producción comunitaria de ostra fue de unas 97.900 toneladas. La producción comunitaria se ha mantenido relativamente estable a lo largo de la década de 2011 a 2020 (+1%), pero descendió un 7% entre 2019 y 2020.

Francia es, con diferencia, el principal productor de la UE y en 2020 fue responsable del 82,5% de la producción comunitaria. Ese mismo año, Irlanda fue el segundo mayor productor, con casi un 10% de la producción de la UE. Los otros principales productores fueron Portugal y los Países Bajos, que supusieron, respectivamente, un 3,7% y un 2,4% de la producción comunitaria. La producción francesa se ha mantenido estable, en líneas generales, a lo largo del periodo analizado (2011-2020), excepto por un fuerte descenso en 2015 provocado por una considerable mortalidad, mientras que las producciones irlandesa y holandesa han descendido, respectivamente, un 16% y un 11% de 2011 a 2020. A lo largo del mismo periodo, la producción portuguesa ha aumentado de menos de 1.000 toneladas a más de 3.600 toneladas.

En la UE, la ostra procede de la acuicultura. Las actividades pesqueras producen volúmenes mínimos, estimados en unas 350 toneladas, principalmente en Dinamarca, que produjo el 53% de la ostra de producción pesquera en la UE en 2020.

Tabla 3: Evolución de la producción de ostra en los principales Estados miembros productores (toneladas)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	% total 2020
FR	79.338	80.609	77.699	75.262	64.986	77.681	84.976	92.122	85.964	80.796	82,5%
IE	11.280	7.560	8.851	9.777	9.700	8.192	10.409	10.369	10.716	9.475	9,7%
PT	943	819	869	1.107	1.060	1.000	1.246	3.474	4.047	3.632	3,7%
NL	2 680	2.540	2.959	3.264	3.151	3.688	2.617	2.714	2.557	2.374	2,4%
ES	1.868	1.361	1.060	1.072	1.154	1.448	1.300	1.156	1.404	1.097	1,1%
IT	42	47	53	147	145	145	145	80	100	226	0,2%
DK	804	296	142	83	137	145	150	307	296	181	0,2%
Otros	137	183	413	612	719	528	335	252	219	106	0,1%
EU-27	97.092	93.416	92.045	91.324	81.052	92.827	101.178	110.474	105.303	97.887	100,0%

Fuente: FAO Fish Stat

2.3.2 Importaciones - Exportaciones

Importaciones extracomunitarias

Las importaciones extracomunitarias fueron de 2.270 toneladas (peso de producto) para un valor de 7,7 millones EUR en 2021. La mayor parte de las importaciones extracomunitarias se componen de ostra viva y fresca (85% de las importaciones extracomunitarias en valor y 95% del volumen). El volumen de ostra congelada, ahumada y en conserva importado a la UE es mínimo. Una gran parte de las importaciones a la UE proceden del Reino Unido (84% del valor de las importaciones extracomunitarias). Francia es el mayor importador. En 2021, Francia importó, por sí sola, el 85% de las importaciones extracomunitarias en valor.

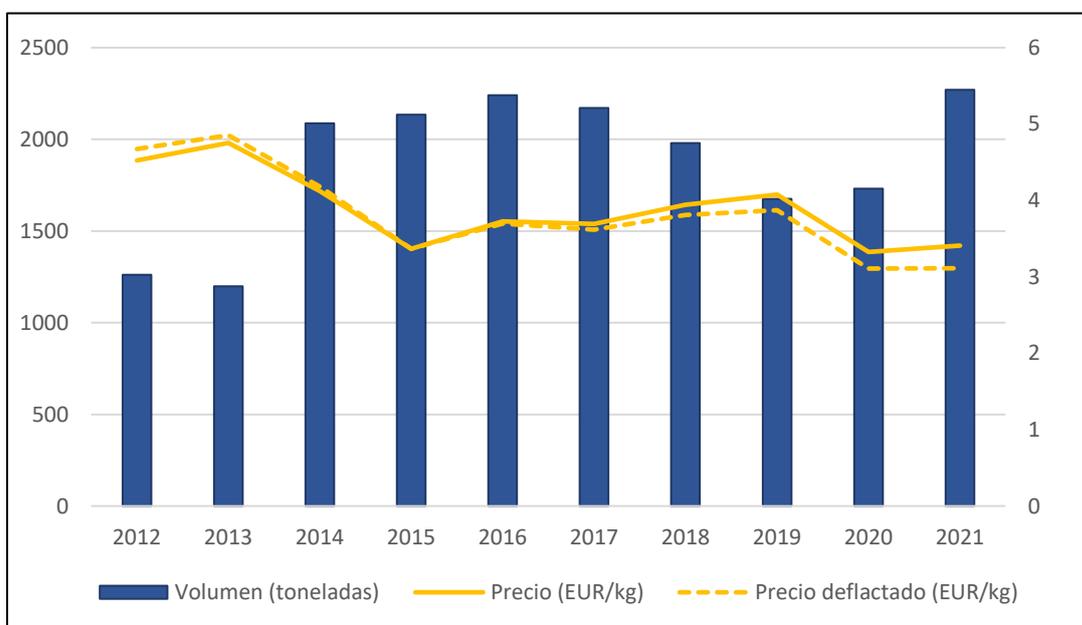
Tabla 4: Importaciones extracomunitarias de ostra (2021)

	Volumen (toneladas)	Valor nominal (1.000 EUR)	Precio (EUR/kg)	% val. 2021
Viva / fresca o refrigerada	2.157	6.594	3,06	85%
Ahumada, seca, en salazón o en salmuera	36	474	13,09	6%
Congelada	54	526	9,69	7%
En conserva	23	141	6,18	2%
Total	2.270	7.735	3,41	100%

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

Las importaciones comunitarias desde terceros países han aumentado en volumen y en valor entre 2012 y 2021. Los volúmenes ascendieron un 80%, mientras que el valor total ascendió un 36% en términos nominales (20% en términos reales⁴). A lo largo del mismo periodo, el precio medio de las importaciones extracomunitarias de la ostra ha descendido un 25% en términos nominales, pasando de 4,52 EUR/kg en 2012 a 3,41 EUR/kg en 2021 (-33% en términos reales).

Figura 4: Evolución de las importaciones extracomunitarias de ostra



Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT- COMEXT. El precio deflactado se calcula con el deflactor del PIB (basado en el año 2015).

⁴ En el informe, los valores se expresan en términos reales usando el deflactor del PIB (base=2015).

Exportaciones extracomunitarias:

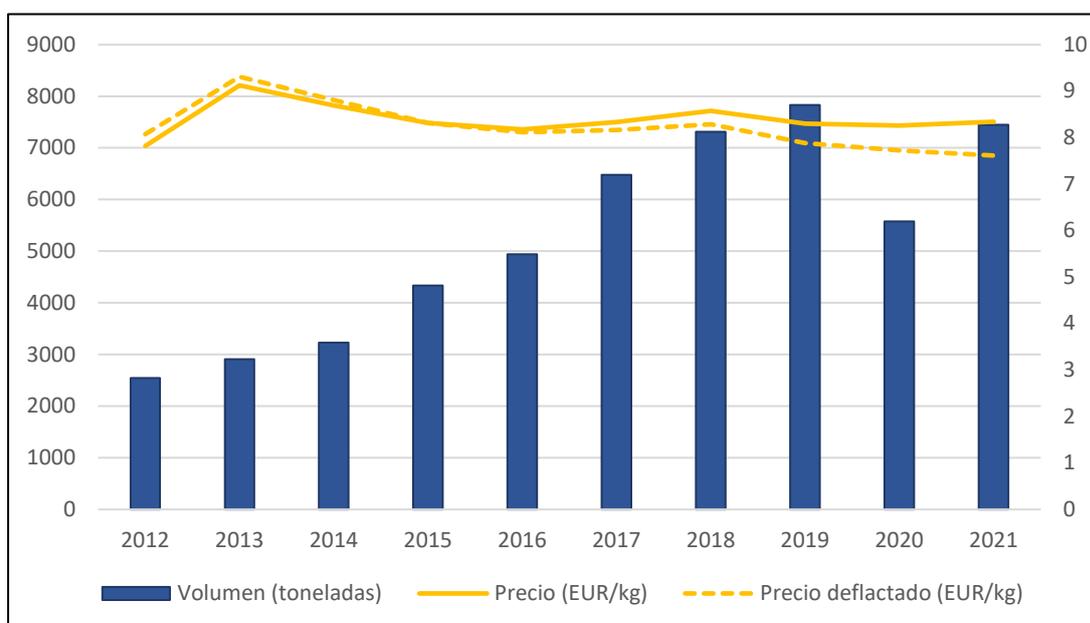
En 2021, las exportaciones extracomunitarias de ostra fueron de 7.455 toneladas, con un valor de 62,1 millones de euros. Consistieron, casi exclusivamente, en ostra viva y fresca (96% de las exportaciones extracomunitarias en valor y 94% en volumen). Francia fue el principal exportador, con un 75% de las exportaciones comunitarias a terceros países en valor. A menor escala, Irlanda, los Países Bajos y Dinamarca fueron los otros grandes exportadores comunitarios. Juntos, estos tres países representaron el 10% de todas las exportaciones extracomunitarias en valor en 2021. Los principales destinos fueron China (33% de las exportaciones comunitarias en valor en 2021), Hong Kong (22%) y Suiza (13%). Los últimos años se han caracterizado por un incremento de las exportaciones comunitarias a los mercados asiáticos. Más concretamente, el valor de las exportaciones de ostra a China aumentó un 451% entre 2012 y 2021 (387% en términos reales).

Entre 2012 y 2021, las exportaciones totales de ostra aumentaron un 193% en volumen y un 212% en valor en términos nominales (176% en términos reales). Los precios aumentaron, pasando de 7,82 EUR/kg en 2012 a 8,34 EUR/kg en 2021, en términos nominales. No obstante, en términos reales, se produjo un descenso del 6%.

Tabla 5: Exportaciones extracomunitarias de ostra y productos de ostra (2021)

	Volumen (toneladas)	Valor nominal (1.000 EUR)	Precio (EUR/kg)	% val. 2021
Viva / fresca o refrigerada	6.996	59.766	8,54	96,3%
Ahumada, seca, en salazón o en salmuera	380	1.758	4,63	2,8%
Congelada	58	426	7,41	0,7%
En conserva	12	124	10,01	0,2%
Total	7.445	62.075	8,34	100,0%

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

Figura 5: Evolución de las exportaciones extracomunitarias de ostra

Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT- COMEXT. El precio deflactado se calcula con el deflactor del PIB (basado en el año 2015).

Flujos comerciales intracomunitarios**Exportaciones intracomunitarias:**

Francia es, claramente, el mayor exportador comunitario de ostra dentro de la UE, con un valor de más de 66,5 millones de euros para 10.035 toneladas. En 2021, a Francia le siguieron España, Irlanda y los Países Bajos, con un valor para las exportaciones de ostra que superó los 17 millones de euros en cada uno. España es el mayor exportador de ostra ahumada (7.428 toneladas por 31,5 millones de euros), mientras que otros Estados miembros exportaron casi en exclusiva ostra viva.

Tabla 6: Valor de las exportaciones intracomunitarias de ostra de los principales EE. MM. (1.000 EUR, valor nominal, 2021)

EE. MM.	Viva- fresca	Congelada	Preparada- en conserva	Ahumada	Total
Francia	65.826	479	233	7	66.544
España	738	50	9	31.460	32.258
Irlanda	25.154	32	-	261	25.447
Países Bajos	17.616	90	45	3	17.753
Portugal	6.933	20	-	-	6.953
Dinamarca	779	117	-	-	895
Italia	682	0	26	8	716

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

Importaciones intracomunitarias:

En 2021, los principales importadores de ostra y productos de ostra de otros Estados miembros fueron Francia e Italia (respectivamente 36 millones de euros y 31 millones de euros), y en menor medida los Países Bajos, Bélgica y España. La mayoría de los Estados miembros importan ostra viva, mientras que España fue el mayor importador de ostra en conserva (más de 1 millón de euros, un 10% de las importaciones españolas de ostra de otros Estados miembros de la UE), y Bélgica fue el mayor importador de ostra congelada (1,7 millones de euros, un 13% de las importaciones belgas de ostras desde otros Estados miembros).

Tabla 7: Valor de las importaciones intracomunitarias en los principales EE MM de destino (1.000 EUR, valor nominal, 2021)

EE. MM.	Viva- fresca	Congelada	Preparada- en conserva	Ahumada	Total
Francia	35.573	15	-	233	35.821
Italia	30.304	514	139	328	31.285
Países Bajos	13.741	114	-	-	13.855
Bélgica	11.305	1.680	118	97	13.200
España	10.030	242	1.099	122	11.493
Alemania	5.391	61	33	496	5.981
Suecia	2.048	34	14	-	2.097

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

2.3.3 Consumo aparente por Estado miembro

En 2020, la oferta total de ostra (producción + importaciones) fue de 97.063 toneladas de equivalente de peso vivo (EPV), con un 98% de la oferta total procedente de la producción interna de la UE (95.318 toneladas, EPV). Las importaciones se estimaron en 1.745 toneladas (EPV), lo cual solamente supone un 2% de la oferta de la UE.

En lo que concierne a las exportaciones, se estimaron en 5.575 toneladas (EPV), es decir, un 6% de la oferta de la UE. Por lo tanto, el consumo aparente a nivel de la UE-27 (producción + importaciones - exportaciones) se estimó en 91.488 toneladas EPV.

En 2020, Francia lideró el consumo aparente entre los Estados miembros (casi 76.000 toneladas, EPV). Otros Estados miembros con un consumo aparente considerable en 2020 incluyeron Italia, Irlanda, Portugal, Bélgica, los Países Bajos y España (con un consumo aparente por encima de las 1.000 toneladas EPV en cada Estado miembro). El consumo aparente en los demás Estados miembros fue relativamente bajo (por debajo de las 500 toneladas, EPV).

Tabla 8: Consumo aparente de la ostra en los principales EE. MM. (2020, en toneladas de equivalente en peso vivo)

EE. MM.	Producción (Capturas + Acuicultura)	Importaciones	Oferta total (producción + importaciones)	Exportaciones	Consumo aparente (oferta total - exportaciones)	Consumo aparente per cápita ⁵ (kg/cápita)
Francia	80.796	6.541	87.337	11.340	75.997	1,13
Irlanda*	6.905	48	6.953	4.301	2.652	0,53
Portugal	3.632	118	3.750	1.426	2.324	0,23
Países Bajos	2.374	1.367	3.741	2.008	1.733	0,10
España**	1.097	1.296	2.393	4.639	n.d.	n.d.
Italia	226	5.975	6.201	349	5.852	0,10
Dinamarca	181	112	293	157	136	0,02
Alemania	50	691	741	45	696	0,01
Suecia	15	403	418	13	405	0,04
Grecia	9	213	222	7	215	0,02
Bélgica	0	2.266	2.266	41	2.225	0,19
Otros	32	541	573	440	133	-
UE-27	95.318	1.745	97.063	5.575	91.488	0,20

n.d.: no disponible

**) Los datos de producción de la tabla anterior son de FAO Fish Stat, excepto en el caso de Irlanda, cuya producción procede de EUROSTAT. Para Irlanda, FAO Fish Stat proporciona la producción completa, incluyendo una parte de la producción que se intercambia entre acuicultores en concepto de ostras a medio desarrollar para su engorde, mientras que EUROSTAT facilita la producción para el consumo humano.*

****) El cálculo del consumo aparente en España proporciona datos anormales debido a posibles discrepancias en datos y al bajo nivel de producción y comercio de ostra en España. El mercado español se orienta a las exportaciones con una actividad de ahumado importante, basada en la oferta procedente de la producción nacional y las importaciones.*

Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT-COMEXT y FAO Fish Stat.

⁵ El consumo aparente per cápita se calcula en función de la población total (2020) indicada por EUROSTAT.

3. EL MERCADO FRANCÉS

3.1 Estructura de la cadena de suministro

3.1.1 Producción

Francia es el mayor productor de ostra de la UE. En 2020, fue responsable del 83% de la producción comunitaria de ostra, casi en su totalidad de acuicultura. El volumen producido por la actividad pesquera francesa es mínimo. La ostra es la principal especie cultivada en Francia. En 2020, representó un 42% del volumen de producción acuícola y un 49% del valor total.

En Francia se cultivan dos especies de ostra: la ostra rizada (79.505 toneladas, más del 98% de la producción de ostra de acuicultura) y la ostra europea, producida en menor volumen con fines de diversificación (1.280 toneladas en 2020, menos del 2%). El precio de salida de la explotación de la ostra europea es mayor: 5,30 EUR/kg en 2020 frente a 4,40 EUR/kg para la ostra rizada⁶.

En 2020, Francia cultivó 80.785 toneladas de ostra, con un valor de 357 millones de euros. La producción ha aumentado desde principios de los 2000 debido a la mortalidad (la producción se situó por encima de las 100.000 toneladas hasta 2017). En la última década, la producción francesa de ostra ha oscilado entre 75.000 y 92.000 toneladas (+2% frente a 2011 y -6% en comparación con 2019).

Tabla 9: Producción de ostra en Francia entre 2011 y 2020 (toneladas)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Evol. 2020/11
Acuicultura	78.965	80.354	77.511	75.167	64.882	77.622	84.927	92.092	85.947	80.785	+2%
Pesca	373	255	188	95	104	59	49	30	17	11	-97%
Total	79.338	80.609	77.699	75.262	64.986	77.681	84.976	92.122	85.964	80.796	+2%

Fuente: FAO Fish Stat

La siguiente tabla muestra un resumen del valor y el volumen de venta de la ostra en Francia a lo largo del periodo comprendido entre 2008 y 2020, basado en estadísticas nacionales. Según estos datos, la producción francesa de ostra fue de 80.783 toneladas de producto para un valor de venta (en primera venta) de 357 millones de euros (fuente: Enquête Aquaculture, Agreste), con un precio medio de salida de la explotación de 4,40 en 2020⁷. Los datos también muestran que, a pesar del descenso de la producción en volumen (-23% con respecto a 2008), el valor de venta aumentó un 5% con respecto al mismo periodo, debido a la subida del precio unitario (aunque la evolución, en términos reales es del -8%, de 2008 a 2020).

Tabla 10: Volumen y valor de venta de 2008 a 2020

	2008	2013	2018	2019	2020
Volumen de venta (en explotación) - toneladas	104.939	77.511	92.947	85.947	80.783
Valor de venta (en explotación) - millones de euros	340,5	389,1	380,0	398,3	357,0

Enquête Aquaculture 2020, Chiffres & Données, N°16, Agreste

⁶Fuente: Enquête Aquaculture 2020, Chiffres & Données, N°16, Agreste - <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

⁷Ibidem.

Producción por método de cultivo

Algo que caracteriza a la producción francesa de ostra es que una parte del ciclo de producción puede terminar con una última fase de afinado («*affinage*») de la ostra. Este proceso adicional, que consiste en terminar la cría de las ostras a través de una inmersión temporal en marismas («*claires*»), aporta un gran valor añadido al producto final.

Las estadísticas nacionales distinguen entre tres métodos de producción: 1) producción sobre el fondo, que es el método de producción más importante y que representó casi el 88% del volumen de producción en 2020 (este segmento se compone principalmente de producción «en mesa»); 2) producción en marismas o «*pousses en claires*» (11%); y 3) producción en suspensión (1%)⁸.

Origen de la ostra: suministro de larvas

Las larvas consisten, principalmente, en larvas salvajes. Los acuicultores capturan las larvas en áreas naturales o las extraen de sus lechos naturales (respectivamente un 44% y un 13% del suministro de larvas de Francia). Un tercio del suministro de larva de Francia consiste en larvas producidas en criaderos (33%, 25% de larvas triploides⁹ y 8% de larvas diploides). El 11% restante proceden de otros orígenes o de orígenes desconocidos¹⁰.

Datos por región productora

En el siguiente mapa se indican las diferentes regiones productoras. En lo que concierne a la venta al consumidor final, la principal área de producción es «Charente-Maritime», con 35.646 toneladas en 2020, seguida de Bretaña (10.514 toneladas en el norte y 9.158 toneladas en el sur) y «Normandía – Mar del Norte», con 9.736 toneladas. El volumen oscila entre 4.400 y 6.400 toneladas en otras zonas: Pays de la Loire, Arcachon-Aquitaine y Mediterránea.

⁸Fuente: Enquête Aquaculture 2020, Chiffres & Données, N°16, Agreste - <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

⁹ Las ostras triploides, producidas en criaderos, contienen tres juegos de cromosomas, lo que las hace estériles. Esto supone dos ventajas comerciales: 1) la actividad reproductiva se reduce considerablemente a lo largo del periodo reproductivo, de manera que gran parte del esfuerzo metabólico se dedica al crecimiento y engorde, reduciendo así el ciclo de crecimiento; 2) no están lechosas en verano, por lo que existe mercado en verano para la ostra, evitando las ventas estacionales, que suelen concentrarse a finales de año.

¹⁰Fuente: Enquête Aquaculture 2020, Chiffres & Données, N°16, Agreste - <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

Figura 6: Regiones productoras de ostra en Francia

Normandía – Mar del Norte:
“Normandie – Manche – Mer du Nord” ;

Norte de Bretaña: “Bretagne Nord”;

Sur de Bretaña: “Bretagne Sud” ;

Mediterránea: “Méditerranée”

Fuente: CRC Pays de la Loire¹¹

Tabla 11: Volumen y valor de venta por región productora (2020)

	Volumen (toneladas)	Valor (millones EUR)	Precio (EUR/kg)	% total volumen	% valor total
Charente-Maritime	35.646	170.066	4,8	44%	48%
Norte de Bretaña	10.514	42.034	4	13%	12%
Normandía – Mar del Norte	9.736	36.441	3,7	12%	10%
Sur de Bretaña	9.158	40.087	4,4	11%	11%
Pays de la Loire	6.350	25.646	4	8%	7%
Arcachon-Aquitaine	4.433	21.896	4,9	5%	6%
Mediterránea	4.944	20.825	4,2	6%	6%
Total	80.783	356.985	4,4	100%	100%

Enquête Aquaculture 2020, Chiffres & Données, N°16, Agreste¹²

¹¹<https://www.crc-pays-de-loire.fr/la-conchyliculture/l-organisation-professionnelle/les-structures-et-leurs-roles-Co16.html>

¹²<https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

Estructura del sector ostrícola

En 2020, en Francia había 1.562 empresas dedicadas a la producción de ostra¹³. Según el último informe en materia de acuicultura del CCTEP¹⁴, las empresas dedicadas a la producción de ostra en Francia son muy heterogéneas en lo que concierne a su tamaño y estrategia de producción. Algunas explotaciones se centran en una etapa de producción (ciclo corto), mientras que otras garantizan el ciclo de cría completo.

Los acuicultores también pueden desarrollar una actividad de envasado («*expéditeur*»). Las ostras suelen envasarse en cestos («*bourriches*») de 12 o 24 ostras. Así, en las zonas de producción, existen acuicultores que producen ostra a granel y acuicultores-ensambladores que producen, envasan y venden las ostras a los consumidores (venta directa), mayoristas, restaurantes, grandes distribuidores, etc. En la zona de Marennes-Oléron (cuya producción se encuentra bajo Indicación Geográfica Protegida (IGP)), estos acuicultores-ensambladores también pueden llevar a cabo el afinado de la ostra «*affinage*».

En estos flujos comerciales también pueden involucrarse agentes, con un coste adicional de 0,30 EUR/kg.

Rendimiento económico del sector ostrícola

Los datos del CCTEP distinguen dos segmentos para la ostra en Francia: la ostra de batea y la ostra cultivada en el fondo. En la siguiente tabla se observan indicadores económicos de los segmentos más importantes del sector ostrícola francés, que es el de cultivo en el fondo.

Los especímenes para cría constituyen el principal coste (33% de los costes totales de explotación en 2018), puesto que se producen intercambios de larva y ostras a medio desarrollar entre explotaciones. En 2018, los sueldos y salarios supusieron el segundo coste más importante (20% de los costes de explotación totales). Los sueldos y salarios del personal que no se encuentra en nómina, resultantes de la contratación de personal eventual, también constituyen una parte importante de los costes (18%). Además, estos han aumentado en los últimos años, debido al incremento de la recogida de larvas, que es un trabajo intensivo, para abordar el reto de la mortalidad de las larvas. La inversión en renovación de equipos y reducción de las duras condiciones laborales aumentó entre 2015 y 2017 (+10%) y descendió considerablemente en 2018 (-28%) (véase «Inversiones netas» en la siguiente tabla). Los últimos años también se han caracterizado por la mejora del beneficio neto, estimado en 42,7 millones de euros en 2018.

¹³Fuente: Enquête Aquaculture 2020, Chiffres & Données, N°16, Agreste - <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

¹⁴CIC/CCTEP – Informe económico sobre el sector comunitario de la acuicultura, 2020

Tabla 12: Rendimiento económico del segmento inferior del sector ostrícola en Francia en 2015-2018 (1.000 EUR)

		2015	2016	2017	2018
Ingresos	Ingresos totales	510.477	485.848	499.810	525.880
Gastos	Sueldos y salarios	81.141	82.411	79.850	84.542
	Valor imputado de mano de obra no asalariada	66.514	65.663	67.255	74.188
	Costes energéticos	13.937	12.472	11.930	14.601
	Costes de la materia prima: Coste especímenes para cría	146.200	123.681	142.135	138.368
	Costes de la materia prima: Coste del pienso	-	-	-	-
	Reparaciones y mantenimiento	15.138	15.973	15.498	16.893
	Otros costes de explotación	71.441	77.661	88.661	94.777
	Costes de explotación totales	394.372	377.861	405.330	423.370
Valor capital	Deuda	449.370	311.204	341.769	384.215
	Inversiones netas	49.360	44.448	54.105	38.999
	Valor total de los activos	656.725	665.667	686.758	763.351
Indicadores de rendimiento	Valor añadido bruto	258.960	252.307	239.978	259.164
	VAB/ingresos	51%	52%	48%	49%
	Flujo de efectivo de explotación	116.105	107.988	94.480	102.510
	Ingresos antes de intereses e impuestos	7.369	59.449	47.457	53.438
	EBIT/ingresos	1%	12%	9%	10%
	Beneficio neto	- 5.588	47.789	39.024	42.663
	Beneficio neto/ingresos	-1%	10%	8%	8%

Fuente: Redacción de EUMOFA basada en CCTEP 20-12 - tablas de datos económicos de acuicultura

De acuerdo con datos nacionales¹⁵, existen diferencias importantes de rentabilidad entre las regiones y el tipo de actividad (ostra envasada o sin envasar). En 2020, el valor añadido bruto (VAB) por tonelada se situó entre 2.553 EUR/tonelada (Charente-Maritime) y 3.192 EUR/tonelada (Pays de la Loire-Vendée). En la mayoría de las regiones, existen diferencias de unos cuantos cientos de euros entre el VAB de las ostras envasadas y las no envasadas. La mayor diferencia se encuentra en Charente-Maritime (por encima de 1.000 EUR) debido al afinado bajo IGP.

¹⁵Réseau Nautil – red de proveedores de servicios contables

Tabla 13: Valor añadido bruto / tonelada para la producción de ostra por región en Francia para la ostra envasada y sin envasar (2019 y 2020)

EUR/tonelada	Sin envasar		Envasada	
	2019	2020	2019	2020
Normandía - Calvados	2.544	2.433	nd	nd
Normandía - Manche	2.167	1.760	2.348	2.711
Pays de la Loire - Vendée	2.970	2.715	3.305	3.192
Sur de Bretaña	1.965	2.058	2.682	2.851
Charente-Maritime	1.782	1.188	2.874	2.553

nd: no disponible

Fuente: basado en Observatoire économique – Entreprises conchylicoles du réseau Nautil – 2019 y 2020¹⁶

3.1.2 Importaciones - Exportaciones

Importaciones

Las importaciones totales de ostra y productos de ostra a Francia alcanzaron las 9.540 toneladas (peso de producto) y los 42,4 millones de euros, en 2021. Las ostras se importaron, en su mayoría, vivas y frescas (99% del valor de las importaciones). Irlanda fue el principal proveedor del mercado francés (Irlanda suministró el 78% del valor de las importaciones francesas en 2021), seguida del Reino Unido (15%) y de Portugal (5%).

Tabla 14: Importaciones de ostra y productos de ostra a Francia (2021)

	Volumen (toneladas)	Valor nominal (1.000 EUR)	Precio (EUR/kg)	% val. 2021
Ostra viva / fresca o refrigerada	9.448	41.957	4,44	98,9%
Ahumada, seca, en salazón o en salmuera	76	338	4,45	0,8%
Congelada	16	129	8,13	0,3%
Total	9.540	42.424	4,45	100%

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

Entre 2012 y 2021, las importaciones francesas de ostra viva y fresca se han duplicado con creces, pasando de 4.000 toneladas a unas 9.500. Los precios medios de importación han descendido un 9%, de 4,88 EUR/kg a 4,44 EUR/kg en términos nominales (-20% en términos reales).

¹⁶<https://www.nautil-gestion.com/liste-publications>

Tabla 15: Evolución de las importaciones de la ostra viva, fresca o refrigerada a Francia entre 2012 y 2021

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Evol. 2021/12
Volumen (toneladas)	4.367	5.352	6.245	6.333	7.468	8.185	7.320	7.258	6.503	9.448	+116%
Valor nominal (1.000 EUR)	21.326	26.699	28.987	26.080	32.346	34.794	33.481	33.669	27.074	41.957	+97%
Precio (EUR/kg)	4,88	4,99	4,64	4,12	4,33	4,25	4,57	4,64	4,16	4,44	-9%

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

Exportaciones

Las exportaciones de ostra productos de ostra desde Francia alcanzaron las 15.377 toneladas, con un valor de 112,8 millones de euros, en 2021. Se compusieron, casi exclusivamente, de ostra viva, fresca o refrigerada (99% de las exportaciones francesas de ostra, 111,8 millones de euros). En 2021, los principales destinos fueron Italia (25% del valor de exportación de las ostras francesas), China (15%), los Países Bajos (9%) y Hong-Kong (8%). De acuerdo con una entrevista cualitativa, las exportaciones se centran, principalmente, en las ostras de mayor tamaño.

Tabla 16: Exportaciones de ostra y productos de ostra desde Francia (2021)

	Volumen (toneladas)	Valor nominal (1.000 EUR)	Precio (EUR/kg)	% val. 2021
Ostra viva / fresca o refrigerada	15.289	111.820	7,31	99%
Ahumada, seca, en salazón o en salmuera	7	66	9,59	0%
Congelada	55	637	11,52	1%
Preparada- en conserva	26	321	12,12	0%
Total	15.377	112.843	7,34	100%

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

Entre 2012 y 2021, las exportaciones francesas de ostra fresca y viva aumentaron un 107% en volumen y un 121% en valor (95% en términos reales). Se puede observar una caída de las exportaciones en 2020, muy probablemente debido a la COVID-19 (perturbación de la logística y cierre de los restaurantes). El precio de la ostra fresca y viva exportada descendió un 7% en términos nominales durante la década analizada, pero descendió un 6% en términos reales.

Tabla 17: Evolución de las exportaciones de ostra viva, fresca o refrigerada desde Francia entre 2012 y 2020

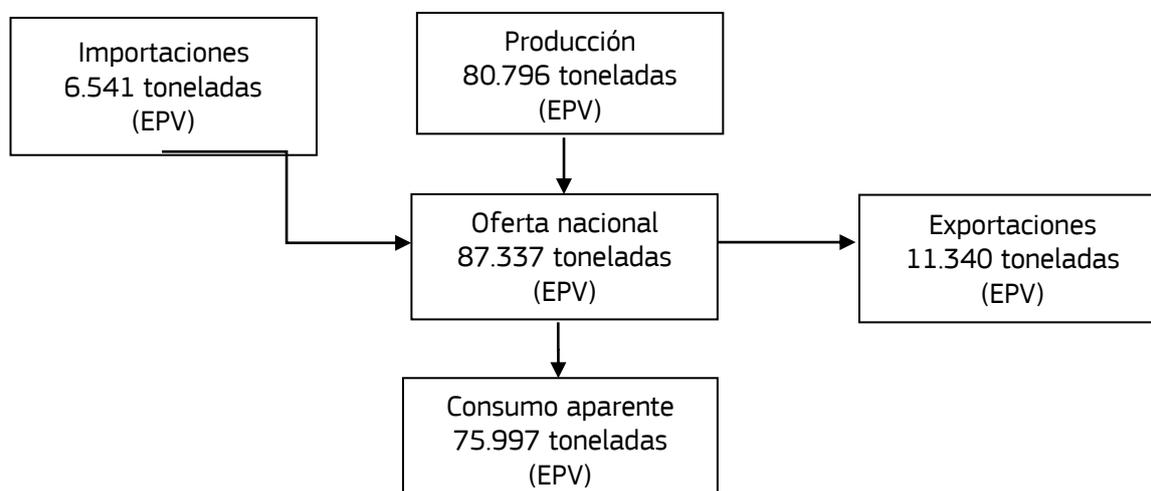
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Evol. 2021/12
Volumen (toneladas)	7.378	7.669	7.769	9.468	9.764	12.429	12.620	14.872	10.899	15.289	+107%
Valor nominal (1.000 EUR)	50.611	56.315	57.166	61.936	65.731	87.917	93.977	106.245	77.166	111.820	+121%
Precio (EUR/kg)	6,86	7,34	7,36	6,54	6,73	7,07	7,45	7,14	7,08	7,31	+7%

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

3.1.3 Consumo aparente

En 2020, la oferta total de ostra en Francia fue de 87.337 toneladas de equivalente de peso vivo (EPV). El 93% se produjo en Francia (acuicultura + pesca) y el 7% procedió de importaciones. Durante el mismo año, el 13% de la oferta se exportó y el 87% se abasteció al mercado nacional (75.997 toneladas EPV).

Figura 7: Balance de suministro de la ostra en Francia (2020, en toneladas de LWE)



Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT-COMEXT y la FAO.

3.2 Características del mercado francés y patrones de consumo

3.2.1 Características del mercado

IGP Marennes Oléron y Label Rouge

Los siguientes regímenes de calidad específicos se han aplicado en la zona de producción de Charente-Maritime:

- Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Huîtres Marennes Oléron», con un volumen total de 16.158 toneladas durante la campaña de producción 2020/2021¹⁷ (20% de la producción nacional);
- Label Rouge «Huîtres fines de claires» (LA/25/89), con 1.528 toneladas en 2020/2021 (2% de la producción nacional);
- Label Rouge «Huîtres pousse en claires» (LA/22/98) con 213 toneladas en 2020/2021 (0,3% de la producción nacional).



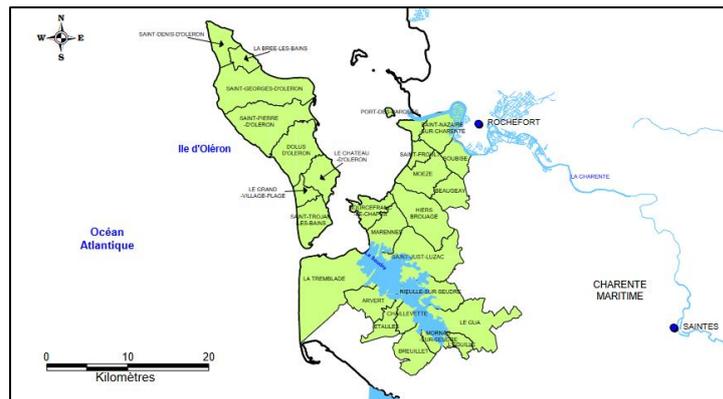
El grupo de productores que gestionan la IGP y la Label Rouge es el «Groupement Qualité Huîtres Marennes».

Los principales requisitos de la IGP «Huîtres Marennes Oléron»¹⁸ son:

- La cría debe producirse en la costa francesa: Atlántico, Canal o mar del Norte;
- La zona geográfica específica para el desarrollo, envasado y envío se compone de 27 ayuntamientos en el área de Charente-Maritime;
- La duración del afinado («*affinage*») en «*claire*» oscila entre 14 y 28 días (en función de la densidad). En el caso de «*pousse en claire*», la cría dura 4 meses en la zona geográfica, con una densidad muy baja;
- Las ostras deben envasarse en un máximo de 24 horas tras su recogida;
- Existen tres subcategorías dentro de la IGP «Huîtres Marennes Oléron», basadas en el porcentaje de carne de la ostra:
 - ostra «fina» de engorde («*Fine de claire*»),
 - ostra especial de engorde («*Spéciale de claire*»)
 - ostra especial criada en «*claire*» de 4 a 8 meses («*Spéciale pousse en claire*»)
- Asimismo, algunas categorías específicas muestran un color verde: «*Fine de claire verte*» debido a la presencia de fitoplancton en la «*claire*» durante el afinado (*Haslea ostrearia*). Este afinado en la «*claires*» dura entre 5 y 15 días en función de la densidad.

¹⁷ Las campañas comienzan en septiembre de cada año

¹⁸ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX%3A52008XC0515%2809%29> and https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ec41d7d7-f59c-4e1e-8725-59b94c7987c0/telechargement

Figura 8: Mapa de la zona geográfica para la IGP «Huîtres Marennes Oléron»

Fuente: INAO

El volumen bajo la IGP fue de 16.158 toneladas durante la campaña 2020/2021 y se disparó a 18.553 toneladas en 2017/2018. El volumen certificado bajo Label Rouge es inferior al de la IGP: 1.528 toneladas para Label Rouge «*Fine de claire verte*» y 213 toneladas para Label Rouge «*Pousse en claire*».

Tabla 18: Volumen certificado bajo IGP Marennes Oléron entre campañas 2014/2015 y 2020/2021

	IGP Marennes Oléron	Label Rouge « Fine de claire verte »	Label Rouge « Pousse en claire »
14/15	16.837	936	222
15/16	18.200	1.217	254
16/17	18.342	1.314	225
17/18	18.553	1.303	205
18/19	17.096	1.397	185
19/20	16.279	1.322	196
20/21	16.158	1.528	213

Fuente: Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron

El porcentaje de las exportaciones para la IGP y Label Rouge es limitado: se exporta en torno a un 5% de los volúmenes certificados, con 914 toneladas en 2020/2021 (en comparación con 9.540 toneladas exportadas a nivel nacional en 2021).

El principal mercado para la IGP es de la gran distribución. Representa el 50% de las ventas bajo IGP según el Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron, frente a aproximadamente un tercio de las ventas de ostra a nivel nacional, según los datos de Agreste.

Además de la IGP, algunos productores pueden utilizar marcas comerciales específicas para sus ostras, con el fin de diferenciar sus productos cuando la IGP está muy extendida en la gran distribución.

Producción ecológica

Otro de los regímenes de calidad aplicados es el de la producción ecológica. En 2020, la producción fue de 3.178 toneladas a nivel nacional (3,9% de la producción francesa), con un importante aumento frente a 2019 (1.157 toneladas en 2019, prácticamente tres veces inferior a la de 2020)¹⁹.

¹⁹Enquêtes Aquacole Agreste, 2019 y 2020 -<https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/> y <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2105/detail/>

Flujos entre los acuicultores de ostra

Los acuicultores de ostra pueden vender ostras totalmente desarrolladas en el mercado o vender ostras «a medio desarrollar» o «pre-desarrolladas» a otros acuicultores. Existen importantes intercambios de ostra entre productores, con un total de 50.196 toneladas de ostra vendidas de un acuicultor a otro en 2020. La mayoría de los volúmenes (58%) proceden de Charente-Maritime y Normandía – Mar del Norte (15.546 toneladas y 13.614 toneladas, respectivamente). Las ventas desde Bretaña (norte y sur) fueron de 12.581 toneladas.

En Charente-Maritime se producen importantes intercambios, dado que la IGP requiere que el final de la producción se lleve a cabo en el área de Marennes-Oléron, para el “*affinage en claire*”. Así, la producción de la IGP se basa 1) en la producción, con la primera parte del ciclo en el área de Marennes-Oléron y 2) en la producción con la primera parte del ciclo en otras zonas de Francia. Se calcula que en torno al 50% del volumen bajo la IGP se ha cultivado en su totalidad en el área de la IGP. En Marennes-Oléron no hay áreas superficiales suficientes para abastecer a toda la IGP, por lo que algunas ostras se cultivan en otras regiones francesas, como Bretaña, y se terminan de cultivar en Marennes-Oléron.

Tabla 19: Volumen y valor de venta de la ostra, para los consumidores y otras explotaciones acuícolas (desarrolladas, a medio desarrollar, pre-desarrolladas) en 2020

			Volumen (toneladas)	Valor (1.000 EUR)	Precio (EUR/kg)
Ostra rizada	Desarrollada	Consumidores	79.503	350.237	4,4
		Otras explotaciones acuícolas	45.382	138.255	3,0
	A medio desarrollar (2 años)	Otras explotaciones acuícolas	2.676	6.514	2,4
	Pre-desarrollada (18 meses)	Otras explotaciones acuícolas	1.965	5.887	3,0
Ostra europea	Desarrollada	Consumidores	1.280	6.748	5,3
		Otras explotaciones acuícolas	173	929	5,4
	A medio desarrollar (2 años)	Otras explotaciones acuícolas	s	s	s
	Pre-desarrollada (18 meses)	Otras explotaciones acuícolas	s	s	s

Enquête Aquaculture 2020, Chiffres & Données, N°16, Agreste²⁰

Una parte de la producción nacional se afina en «*claires*» (31%) o en parques (17%), 25.204 toneladas y 13.826 toneladas, respectivamente. En Charente-Maritime se afinan un total de 23.715 toneladas en «*claires*».

Disrupciones recientes del mercado

En los últimos 15 años se han producido varios acontecimientos que han afectado al mercado francés:

- Incremento de la mortalidad de los juveniles desde 2008, con una reducción de la producción a nivel nacional;
- Presencia de un virus en algunas zonas, con cierre de las ventas durante varias semanas (por ejemplo, en diciembre de 2019, justo después de Navidad, en algunas zonas de Bretaña);

²⁰<https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

- La crisis de la COVID-19, que afectó a las ventas a restaurantes y a las exportaciones.

Norma del mercado para el peso de la ostra

Los agentes implicados utilizan referencias comunes para el peso de la ostra, definidas en un acuerdo profesional para la ostra rizada:

- Ostra rizada: categoría 5 (menor tamaño) a 0 (mayor tamaño). Más concretamente: nº5: 30 g a 45 g, nº4: 46 g a 65 g, nº3: 66 g a 85 g, nº2: 86 g a 110 g, nº1: 111 g a 150 g, nº0: más de 151 g. La ostra se suele comercializar en cestos de 12 o 24 piezas. 12-13 ostras del número 3 pesan aproximadamente 1 kg.
- Ostra europea: categoría 6 (menor tamaño) a 000 (mayor tamaño). El peso de 100 ostras varía según su tamaño: nº000: 10/12 kg, nº00: 9/10 kg, nº0: 8 kg, nº1: 7 kg, nº2: 6 kg, nº3: 5 kg, nº4: 4 kg, nº5: 3 kg, nº6: 2 kg.

3.2.2 Consumo

El consumo de ostra en los hogares fue de 22.925 toneladas en 2020 para un valor total de 161 millones de euros²¹. El precio medio fue de 7,0 EUR/kg.

Tabla 20: Compras de los hogares franceses de 2015 a 2020

	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Volumen (toneladas)	25.479	25.995	27.690	24.256	22.333	22.925
Valor (millones EUR)	189	190	202	177	158	161
Precio (EUR/kg)	7,40	7,30	7,30	7,30	7,10	7,00

Fuente: FranceAgriMer basado en Kantar Worldpanel²²

El consumo de ostra es muy estacional: se sitúa por debajo de las 2.500 toneladas/mes de enero a noviembre y asciende a 8.000-10.000 toneladas en diciembre. La ostra se suele consumir en Navidad y Año Nuevo. El consumo es mayor entre consumidores de más de 50 años (edad de la persona encargada de la compra).

En lo que concierne a las áreas geográficas, el consumo es superior entre los consumidores ubicados en zonas costeras (oeste de Francia, suroeste de Francia y sureste de Francia).

Los grandes distribuidores y mercados al aire libre son los principales canales de consumo en los hogares, responsables del 80% de las ventas (volumen) tanto en 2019 como en 2020.

Tabla 21: Compras de los consumidores por canal (consumo en los hogares)

	% volumen		Precio (EUR/kg)	
	2019	2020	2019	2020
Grandes distribuidores	58,7	59,5	6,90	6,80
Mercados al aire libre	21,8	20,2	7,00	6,90
Pescaderías	8,6	9,8	8,00	8,20
Venta directa	6,6	8,1	7,30	7,70
Otros	4,3	2,4	/	/
Total	100%	100%	7,10	7,00

Fuente: FranceAgriMer basado en Kantar Worldpanel²³

A nivel de explotación, en 2020 los principales canales son la gran distribución (32%), la venta directa (27%) y la venta a mayoristas (14%). En la comparación entre 2019 y 2020 destaca el impacto de la

²¹FranceAgriMer basado en Kantar Worldpanel

²²Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture, 2020, FranceAgriMer - https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/67093/document/STA_MER_CONSO_2020.pdf?version=3

²³Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture, 2020, FranceAgriMer

COVID-19, con un descenso de las ventas del 10%, con una fuerte caída de las exportaciones, restaurantes y mayoristas (que abastecen, entre otros clientes, a restaurantes). No obstante, se observa un incremento del canal de la gran distribución (+4%) y las pescaderías (+14%) en 2020, que ilustra el cambio de HORECA al consumo en los hogares durante el confinamiento provocado por la COVID-19.

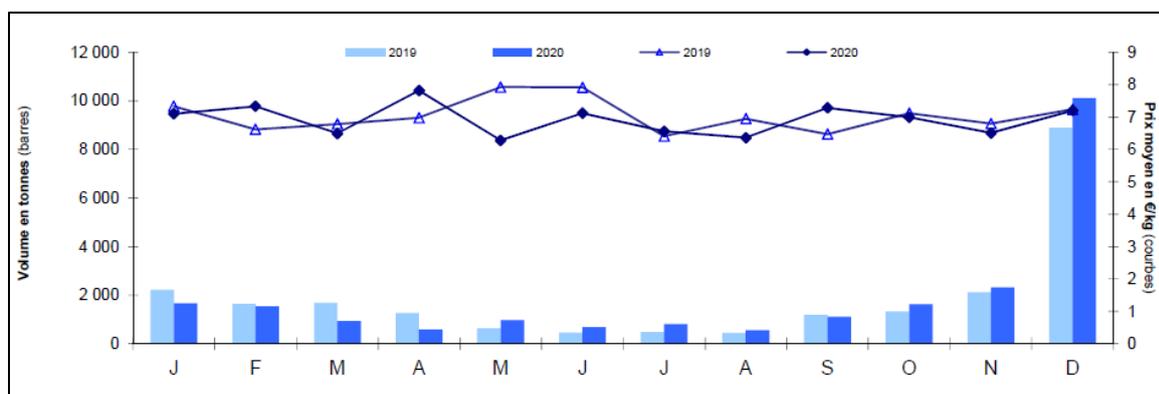
Tabla 22: Ventas de los acuicultores de ostra por destino (2019 y 2020)

	Valor de las ventas en 2019 (1.000 EUR)	Valor de las ventas en 2020 (1.000 EUR)	% valor de las ventas en 2020	% evol. 2020/2019
Grandes distribuidores	111.466	115.940	32%	+4%
Venta directa	103.261	96.280	27%	-7%
Mayorista	65.403	48.280	14%	-26%
Pescaderías	16.826	19.149	5%	+14%
Restaurantes, catering	22.845	18.826	5%	-18%
Otros productores de ostra	25.842	18.339	5%	-29%
Otros	15.398	16.929	5%	+10%
Ventas intracomunitarias (fuera de Francia)	22.880	14.010	4%	-39%
Exportaciones extracomunitarias	14.377	9.232	3%	-36%
Total	398.298	356.985	100%	-10%

Fuentes: Enquêtes Aquacole Agreste, 2019 y 2020

El consumo es muy estacional en Francia, donde se dispara en diciembre, con ocasión de las Navidades y el Año Nuevo. En diciembre tiene lugar la mitad del consumo anual. No obstante, esta gran estacionalidad en lo que concierne al volumen adquirido no da lugar a una alta estacionalidad de los precios. Según información cualitativa recibida, algunos productores son capaces de vender una parte mayor de su producción durante el verano, cuando se encuentran ubicados en zonas turísticas. La venta directa en mercados al aire libre y puntos de venta itinerantes también se utilizan para reducir la estacionalidad. Los productores entrevistados indicaron que en los últimos años han percibido un descenso de la estacionalidad.

Figura 9: Estacionalidad del consumo y del precio de la ostra en Francia en 2019 y 2020



Fuente: FranceAgriMer basado en Kantar Worldpanel

3.3 Transmisión de los precios a lo largo de la cadena de suministro

3.3.1 Precio de salida de la explotación

Los precios que se presentan a continuación hacen referencia a dos especies cultivadas en Francia, aunque la ostra rizada sigue siendo, claramente, la principal especie producida y consumida en Francia (más del 98% de la producción acuícola de ostra). Entre 2011 y 2020, los precios de salida de la explotación han descendido un 9% en el caso de la ostra rizada y un 34% en el de la ostra europea (lo cual supone un descenso del 20% y del 41% en términos reales). En 2020, la ostra rizada se vendió a 4,41 EUR/kg, mientras que la ostra europea se vendió a 5,27 EUR/kg, pero en menor volumen.

Tabla 23: Precios nominales de salida de la explotación de la ostra en Francia (2011-2020, EUR/kg)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Evol. 2020/2011
Ostra rizada	4,86	4,90	4,97	4,55	5,15	5,06	4,93	4,06	4,61	4,41	-9%
Ostra europea	7,94	7,74	6,73	6,34	7,60	8,88	7,73	7,99	6,04	5,27	-34%

Fuente: basado en Eurostat

El precio de la ostra de mayor tamaño es más alto, por lo que las ostras grandes desempeñan un papel importante en la rentabilidad de las explotaciones acuícolas. Según información cuantitativa, la temporada 2021/2022 se caracteriza por la necesidad por parte de los productores de aumentar el precio de primera venta de la ostra de la talla 3 (mediana) debido al bajo volumen disponible de ostra de tamaño grande (tallas 1 y 2). Esta baja disponibilidad se debe a las condiciones medioambientales (evolución anual del alimento en el océano). El precio se suele negociar con los grandes distribuidores en octubre de cada año y se puede revisar en febrero/marzo.

Los agentes de Bretaña del norte indicaron que la crisis de la COVID-19 tuvo un impacto negativo sobre los precios de 2020, aunque los precios tendieron a subir en 2021 (aunque sin llegar al nivel previo a la COVID-19).

A nivel regional, el precio de salida de la explotación oscila entre 3,70 EUR/kg (Normandía – Mar del Norte) y 4,90 EUR/kg (Arcachon-Aquitaine).

Tabla 24: Precios de salida de la explotación de la ostra en Francia por región en 2020 (EUR/kg)

	Para el consumidor	Para otros productores de ostra
Arcachon-Aquitaine	4,90	4,50
Charente-Maritime	4,80	3,50
Sur de Bretaña	4,40	2,50
Mediterránea	4,20	2,90
Norte de Bretaña	4,00	3,20
Pays de la Loire	4,00	2,20
Normandía – Mar del Norte	3,70	3,00
Total	4,40	3,00

Fuente: Enquête Aquaculture 2020, Chiffres & Données, N°16, Agreste²⁴

²⁴<https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

El precio en Charente-Maritime es alto, pues parte de la producción se vende bajo los regímenes de calidad (IGP y Label Rouge). En el área de Marennes-Oléron, los precios de salida de la explotación son mayores para Label Rouge que para la IGP (los volúmenes también son inferiores para Label Rouge con respecto a los de la IGP). En 2020/2021, los precios de salida de la explotación fueron los siguientes²⁵:

- IGP Marennes Oléron: en torno a 4,05 EUR/kg (5,50 EUR/kg para la IGP Marennes Oléron «Spéciale de claire»);
- Label Rouge «*Fine de claire verte*»: en torno a 6,00 EUR/kg;
- Label Rouge «*Pousse en claire*»: entre 8,50 EUR/kg y 10,50 EUR/kg.

3.3.2 Precios de importación y exportación

Los precios de importación y exportación se han mantenido relativamente estables a lo largo de los últimos cinco años (2017-2021). Las ostras vivas y frescas se importaron a un precio medio de 4,44 EUR/kg, mientras que se exportaron a un precio medio de 7,31 EUR/kg. Francia importa, principalmente, a países de la UE, pero la mayoría de sus exportaciones se dirigen a los mercados asiáticos.

Tabla 25: Precios de importación y exportación (precios nominales) y volumen de la ostra viva en Francia (2017-2021)

		2017	2018	2019	2020	2021	Evol. 2017 - 2021
Precio (EUR/kg)	Exportaciones	7,07	7,45	7,14	7,08	7,31	+3%
	Importaciones	4,25	4,57	4,64	4,16	4,44	+4%
Volumen (toneladas)	Exportaciones	12.429	12.620	14.872	10.899	15.289	+23%
	Importaciones	8.185	7.320	7.258	6.503	9.448	+15%

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

²⁵Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron

3.3.3 Precios mayoristas

La siguiente tabla muestra los precios de la ostra en el mercado mayorista de Rungis (París, Francia). Los precios varían en función de la especie (ostra rizada frente a ostra europea), su calidad y su tamaño. En líneas generales, los precios de 2020 fueron inferiores a los de otros años (lo cual podría explicarse por la pandemia de la COVID-19).

Cabe tener en cuenta que los agentes implicados del sector ostrícola consideran que estos precios mayoristas son relevantes para analizar las tendencias, pero los valores absolutos no son representativos del mercado.

Tabla 26: Precios medios de la ostra a nivel mayorista (precios nominales) en Francia de 2017 a 2021 (EUR/pieza)

Producto ²⁶	2017	2018	2019	2020	2021
Ostra rizada de tamaño M3/Ostra especial	0,87	0,87	0,87	0,86	0,95
Ostra plana de tamaño M3	0,82	0,82	0,82	0,82	0,92
Ostra rizada de tamaño G2/Ostra especial	0,85	0,85	0,85	0,80	0,92
Ostra rizada de tamaño G2/Ostra fina	0,80	0,80	0,80	0,76	0,86
Ostra plana de tamaño G2	0,78	0,78	0,78	0,76	0,82
Ostra rizada de tamaño G2/Ostra especial afinada en « <i>claire</i> » (« <i>Spéciale de claire</i> »)	0,63	0,63	0,63	0,59	0,62
Ostra rizada de tamaño M3/Ostra especial afinada en « <i>claire</i> » (« <i>Spéciale de claire</i> »)	0,55	0,55	0,55	0,50	0,50
Ostra rizada de tamaño M3/Ostra fina afinada en « <i>claire</i> » (« <i>fine de claire</i> »)	0,48	0,48	0,48	0,45	0,44
Ostra rizada de tamaño M3/Ostra delgada	0,39	0,39	0,39	0,37	0,43
Ostra rizada de tamaño G2/Ostra fina afinada en marismas (« <i>fine de claire</i> »)	0,53	0,53	0,53	0,50	-

Fuente: RNM, Mercado mayorista de Rungis

3.3.4 Precios minoristas

La siguiente tabla muestra los precios medios nominales calculados en base con el gasto total de un grupo de consumidores en sus compras de ostras. El precio alcanzó su máximo en 2014, a 8,00 EUR/kg, y descendió hasta los 7,00 EUR/kg en 2020.

Tabla 27: Precios nominales de la ostra en el canal minorista en Francia de 2010 a 2020

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Precio (EUR/kg)	6,30	7,20	7,80	7,60	8,00	7,40	7,30	7,30	7,30	7,10	7,00

Fuente: FranceAgriMer basado en Kantar Worldpanel²⁷

En el mercado minorista se encuentran precios para la ostra con un descuento de hasta el 20%. Así, se negocian dos precios entre los productores y los grandes distribuidores; con y sin descuento.

El Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron realiza un seguimiento de los precios en la gran distribución. Este seguimiento destaca el amplio abanico de precios de la ostra bajo IGP y Label Rouge: de 6,94 EUR/kg para la IGP «*Fines de claires*» hasta 14,67 EUR/kg para la Label Rouge «*Pousses en claires*». En una sola categoría, el rango de diferencia de los precios puede alcanzar hasta 5,00 EUR/kg (por ejemplo, mínimo de 4,99 EUR/kg y máximo de 9,90 EUR/kg para la IGP «*Fines de claires*»).

²⁶ En esta tabla, M3 y G2 hacen referencia a diferentes tamaños de ostra utilizados en Francia para clasificar las ostras.

²⁷ Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture, 2020, FranceAgriMer - https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/67093/document/STA_MER_CONSO_2020.pdf?version=3

Tabla 28: Precio en la gran distribución (media, mínimo, máximo, EUR/kg) para las diferentes categorías de IGP y Label Rouge - talla 3 (2020/2021)

	Precio mín.	Media	Precio máx.
IGP – « <i>Fines de claires</i> »	4,99	6,94	9,90
IGP – « <i>Spéciales de claires</i> »	5,54	7,44	9,25
Label Rouge – « <i>Fines de claires vertes</i> »	6,47	8,44	11,98
Label Rouge – « <i>Pousses en claires</i> »	12,50	14,67	18,50

Fuente: Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron

Venta directa

La venta directa es común entre los productores de ostra. Se puede producir directamente en la explotación (especialmente cuando la explotación se encuentra en una zona turística), en mercados al aire libre o puestos de venta itinerantes durante el fin de semana (especialmente en zonas urbanas). Existe una gran competencia entre estos mercados al aire libre y puestos de venta itinerantes, dado que puede haber muchos productores en los mercados cercanos a las zonas de producción. Así, algunos acuicultores pueden trasladarse hasta 250 km para vender en un mercado habitual (por ejemplo, semanalmente). De acuerdo con una entrevista realizada a un acuicultor, el límite se encuentra en la capacidad de poder ir y volver en el mismo día desde la explotación hasta el punto de venta, con el fin de limitar los costes (como podría ser una noche de hotel). Estas estrategias permiten limitar la alta estacionalidad del consumo durante el periodo navideño.

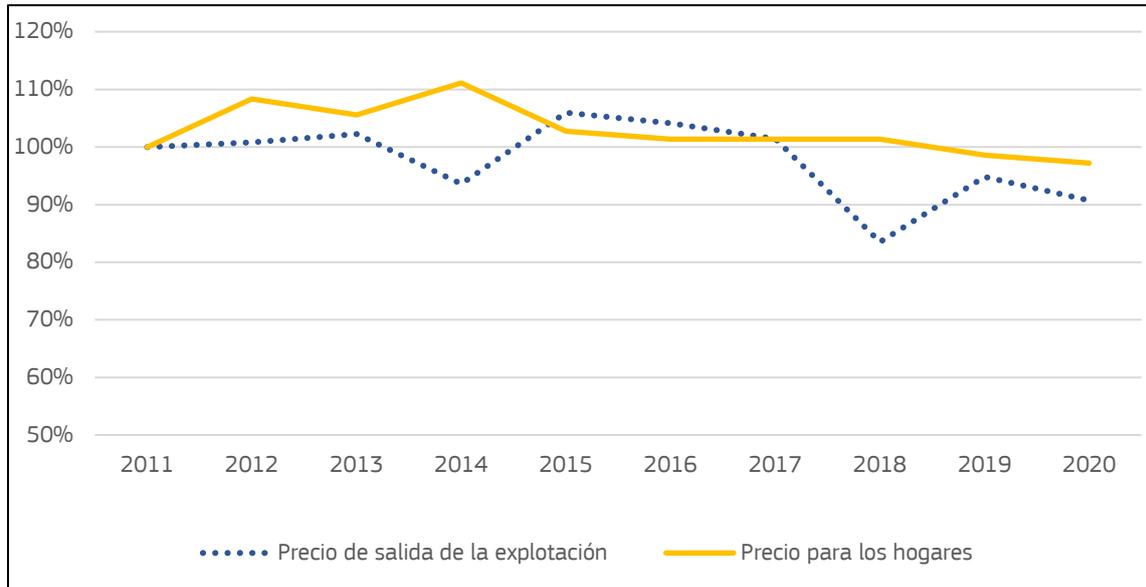
Según las entrevistas cualitativas con los productores, los precios de venta directa son:

- Un productor de Bretaña:
 - o Ostra rizada: 6,50 EUR/kg en la explotación, de 5,50 a 6,50 EUR/kg en el mercado al aire libre cerca de la zona de producción;
 - o Ostra plana: de 9,00 EUR/kg a 12,00 EUR/kg en venta directa.
- Un productor en Marennes-Oléron: precio en el mercado al aire libre en torno a 7,50 EUR/kg en la región de producción y hasta 9,00-11,00 EUR/kg cerca de la zona de París o en el este de Francia.

3.3.5 Transmisión de los precios

A lo largo de los últimos años, los precios descendieron tanto en la etapa de producción como en la de consumo (consumo en los hogares). La caída es mayor en la etapa de producción (-9% en términos nominales y -20% en términos reales) que en la minorista (-3% en términos nominales y -14% en términos reales). A lo largo del periodo comprendido entre 2011 y 2020, se observó una caída específica en la etapa de producción en 2014 y 2018. En 2014, el precio de salida de la explotación descendió un 6% con respecto al de 2011, mientras que el precio al por menor aumentó un 11%. En 2018, el precio de salida de la explotación descendió un 16%, mientras que el precio al por menor se mantuvo estable.

Figura 10: Evolución anual del precio²⁸ en los diferentes eslabones de la cadena de valor de la ostra en Francia: precio de salida de la explotación y precio en los hogares (base 100% = 2011)



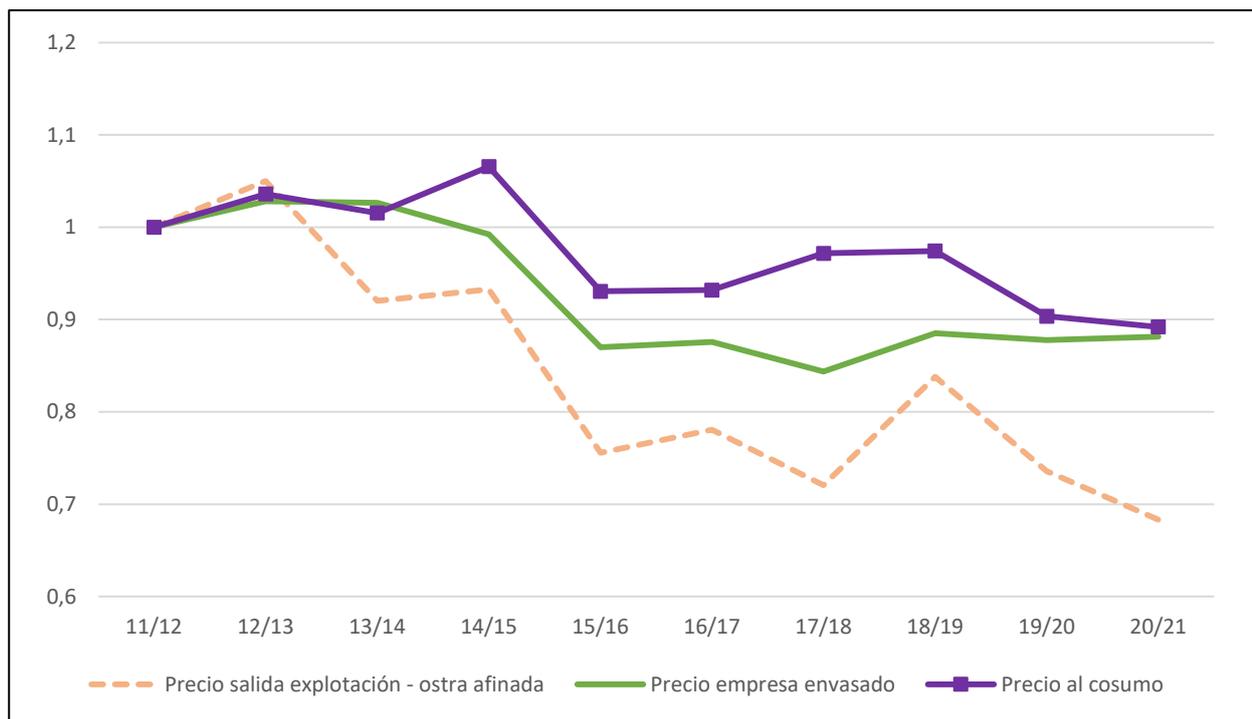
Fuente: Datos de Eurostat (a través de EUMOFA) y FranceAgriMer basado en Kantar Worldpanel²⁹

El Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron realiza un seguimiento de los datos a diferentes niveles de la cadena de valor. Desde 2011/2012 se puede observar una tendencia descendente en todos los eslabones de la cadena de valor de la ostra de la IGP Marennes Oléron «*Fine de claire*» de la talla 3. Cabe indicar que los precios fueron altos en 2011/2012 debido a la mortalidad de 2008 (a consecuencia de la duración del ciclo de producción, el impacto de la mortalidad de 2008 se observó en el mercado en 2011/2012). El descenso es mayor en los eslabones anteriores que en los posteriores: -32% en la explotación (-38% en términos reales), -12% en el eslabón de envasado (-20% en términos reales) y -11% a nivel minorista (-19% en términos reales). No obstante, los datos en el eslabón referente a la explotación deben tenerse en cuenta con cautela, dado que se basan en datos de un número reducido de explotaciones.

²⁸ La evolución de los precios se corresponde con el cambio de los precios en cada una de las series temporales con respecto a 2011.

²⁹ Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture, 2020, FranceAgriMer - https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/67093/document/STA_MER_CONSO_2020.pdf?version=3

Figura 11: Evolución anual de los precios³⁰ en los diferentes eslabones de la cadena de valor para la IGP Marennes Oléron «Fine de claire» de la talla 3 (base 100 = 2011/2012)



Nota: los datos referentes a la explotación se basan en un número reducido de productores. Trátase la evolución con cautela.

Fuente: basado en datos del Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron

³⁰ La evolución de los precios se corresponde con el cambio de los precios en cada una de las series temporales con respecto a 2011.

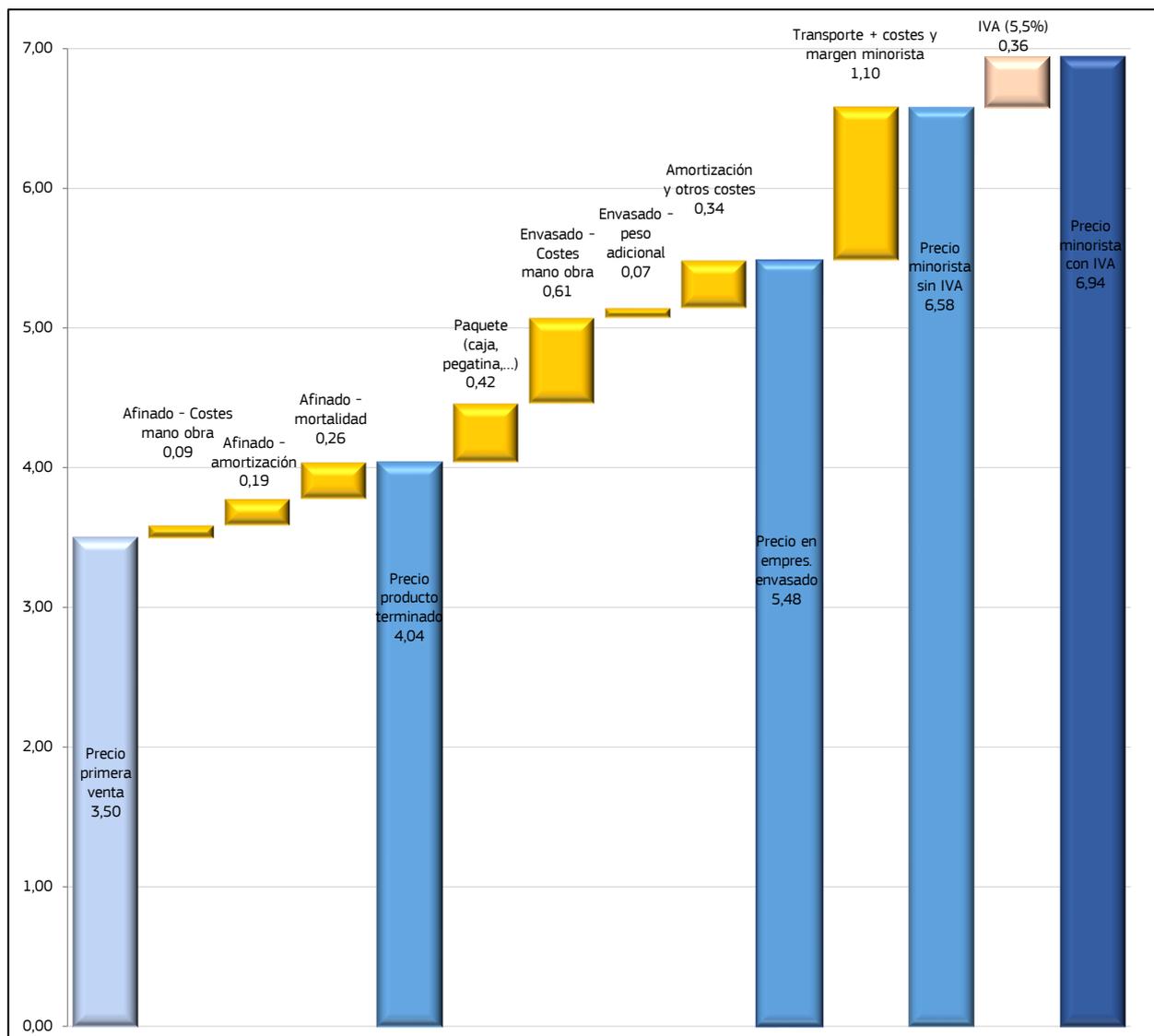
La transmisión de los precios hace referencia a la ostra con IGP Marennes Oléron. Los datos se basan en estimaciones de los precios y costes del «Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron» para la campaña 2021/2022.

Tabla 29: Costes y márgenes de la ostra viva en Francia - IGP Marennes Oléron en 2021/2022 (EUR/kg)

	Media	% precio final	Fuente
Precio de primera venta	3,50	50%	Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron
Afinado - Costes mano de obra	0,09	1%	
Afinado - amortización	0,19	3%	
Afinado - mortalidad	0,26	4%	
Precio del producto final	4,04	58%	
Envasado (caja, pegatina...)	0,42	6%	
Envasado - Costes mano de obra	0,61	9%	
Envasado - peso adicional	0,07	1%	
Amortización y otros costes	0,34	5%	
Precio en empresa de envasado	5,48	78%	
Transporte + costes y margen minorista	1,10	17%	Cálculo
Precio minorista exc. IVA	6,58	95%	Cálculo
IVA (5,5%)	0,36	5%	Cálculo
Precio de venta al público con IVA	6,94	100%	Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron

Fuente: Redacción de EUMOFA basada en datos del «Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron»

Figura 12: Costes y márgenes de la ostra viva en Francia - IGP Marennes Oléron en 2021/2022 (EUR/kg)



Fuente: Redacción de EUMOFA basada en datos del «Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron»

4. EL MERCADO IRLANDÉS

4.1 Estructura de la cadena de suministro

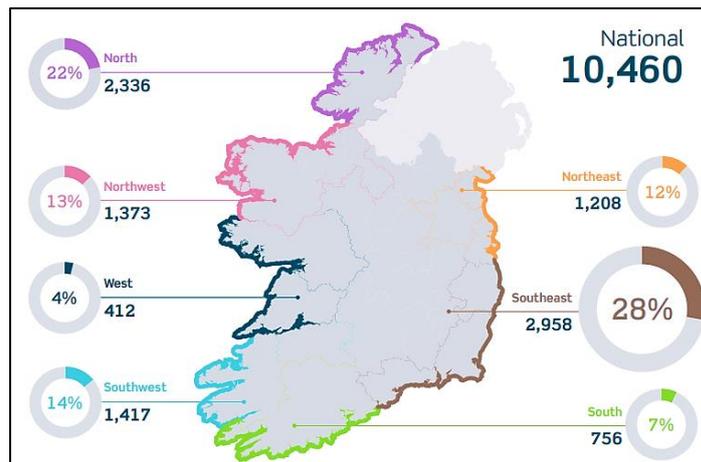
4.1.1 Producción

En 2020, la producción irlandesa de ostra fue de 9.475 toneladas³¹. La capacidad máxima actual es de unas 10.500 toneladas y se encuentra restringida por los terrenos disponibles con licencia³². Las dos principales especies de ostra que se cultivan en Irlanda son la ostra europea (*Ostrea edulis*) y la ostra rizada (*Crassostrea gigas*). Según EUROSTAT, en 2020 la producción de ostra rizada supuso el 97% de la producción de ostra de Irlanda, mientras que la ostra europea solamente representó un 3%³³. La producción de ostra europea ha sufrido un gran revés, principalmente debido a: i) un incremento de la disponibilidad de ostra francesa, que afectó negativamente a los precios de exportación de Irlanda al mercado francés, y ii) a la reciente falta de larvas autóctonas³⁴.

Las estadísticas nacionales muestran que las ostras triploides³⁵ representaron el 81% de la producción de ostra en 2019, mientras que las ostras diploides constituyeron el 19% de la producción de ostra ese mismo año.

En Irlanda, la producción de ostra se encuentra muy extendida por la costa, con una especial concentración de la producción en las regiones suroriental y noroccidental³⁶.

Figura 13: Distribución regional del cultivo de la ostra en Irlanda, 2019



Fuente: Informe sobre acuicultura de 2020 de la BIM

³¹ FAO Fish Stat

³² Informe sobre acuicultura de 2019 de la BIM

³³ EUROSTAT

³⁴ Informe sobre acuicultura de 2019 de la BIM

³⁵ Las ostras triploides, producidas en criaderos, contienen tres juegos de cromosomas, lo que las hace estériles. Esto supone dos ventajas comerciales: 1) la actividad reproductiva se reduce considerablemente a lo largo del periodo reproductivo, de manera que gran parte del esfuerzo metabólico se dedica al crecimiento y engorde, reduciendo así el ciclo de crecimiento; 2) no están lechosas en verano (debido a la ausencia de reproducción) por lo que se pueden comercializar en verano. Así se evita la venta estacional, que se concentra demasiado a finales de año.

³⁶ Informe sobre acuicultura de 2019 de la BIM

La siguiente tabla muestra la producción irlandesa de ostra a partir de dos fuentes: FAO FishStat y EUROSTAT. FAO FishStat aporta el volumen de la producción total (9.475 toneladas en 2020): se incluye la producción para consumo humano y la producción de ostras a medio desarrollar vendidas a otras explotaciones dedicadas al afinado para su cría. EUROSTAT aporta los datos de la producción para consumo humano, que ascendió a 6.905 toneladas ese mismo año.

Tabla 30: Producción de ostra en Irlanda entre 2010 y 2019 (toneladas)

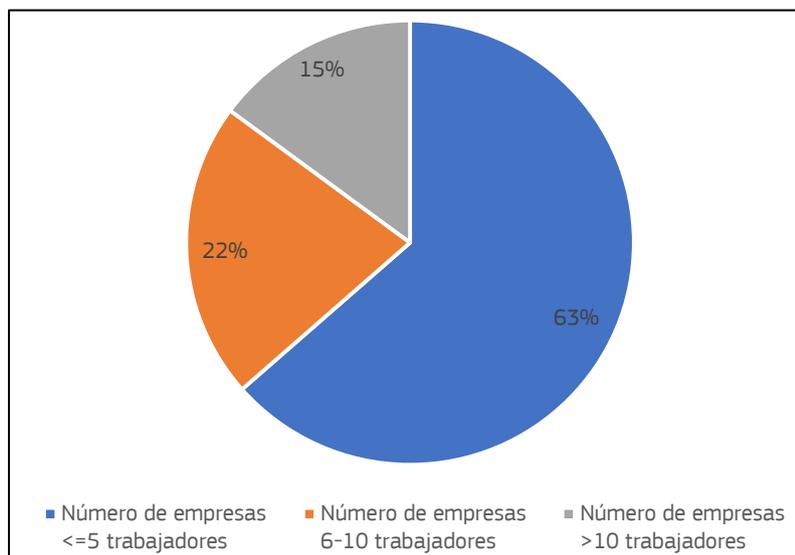
	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Acuicultura - toda la producción	7.937	7.560	8.641	9.442	9.547	8.016	10.059	10.369	10.716	9.475
Acuicultura para consumo humano	7.625	6.369	7.069	7.569	7.478	8.016	7.873	8.635	7.810	6.905
Pesca	3.343	-	210	335	153	176	350	-	-	-
Total (acuicultura + pesca)	11.280	7.560	8.851	9.777	9.700	8.192	10.409	10.369	10.716	9.475

Fuente: Redacción de EUMOFA, basada en EUROSTAT y FAO FishStat

Estructura del sector ostrícola

En 2019, en Irlanda había 148 unidades de producción dirigidas por 144 empresas dedicadas a la producción de ostra³⁷. La mayoría de ellas, 103 unidades en 2019 (63% de las unidades totales), son pequeñas y cuentan con un máximo de 5 puestos de trabajo. 32 unidades (22%) dan trabajo a entre 6 y 10 personas y 22 unidades (15%) cuentan con más de 10 trabajadores. El sector ostrícola da trabajo a más de 1.300 personas, equivalente a 642 ETC. Según las estadísticas nacionales, prácticamente la mitad de los trabajadores dedicados a la producción de ostra son trabajadores a tiempo completo³⁸. Las empresas dedicadas al cultivo de la ostra en Irlanda son muy independientes entre sí en lo que concierne a la depuración, comercialización y distribución de sus productos. Solo existe algo de cooperación en la comercialización de los productos³⁹.

Figura 14: Estructura del sector de la ostra de Irlanda, 2019



Fuente: Informe sobre acuicultura de 2020 de la BIM

³⁷El sector comunitario de la acuicultura – Informe económico 2020 (CCTEP-20-12)

³⁸Informe sobre acuicultura de 2019 del BIM

³⁹Informe sobre acuicultura de 2020 del BIM

Rendimiento económico del sector ostrícola

Se ha producido una gran variabilidad de los costes y los ingresos a lo largo de un periodo en su mayoría rentable. De hecho, el periodo 2009-2018 se ha caracterizado por un incremento general de los márgenes (entre costes e ingresos) y la rentabilidad. Se ha producido un incremento general del % del valor añadido bruto (VAB) sobre los ingresos totales del 25% en 2009 a un 48% en 2018. Los costes más importantes son los de la mano de obra y el suministro de semilla, que se estima abarcan más de la mitad de los costes totales de producción. En 2018, el incremento general de la producción se ralentizó, debido al aumento de los costes y a la caída del incremento del valor unitario. El último informe del CCTEP en materia de acuicultura indica que el sector está creciendo con la llegada de nuevos participantes a zonas con nuevas licencias, por lo que se espera que siga en aumento, aunque con lentitud⁴⁰.

Tabla 31: Rendimiento económico del sector de la ostra (2009-2018) - (en EUR)

	2009	2011	2013	2015	2017	2018
Ingresos totales	13.975.033	30.042.471	37.714.589	39.100.069	44.336.007	47.661.373
Sueldos y salarios	4.638.797	6.431.297	12.630.957	10.910.709	12.794.953	17.671.824
Valor imputado de mano de obra no asalariada	543.292	273.114	785.383	237.085	245.154	92.823
Costes energéticos	130.725	1.176.502	68.013	287.157	275.769	1.168.064
Coste especímenes para cría	5.464.668	4.169.973	7.435.224	5.560.290	5.098.288	4.190.541
Reparaciones y mantenimiento	523.613	1.819.156	1.414.849	807.696	1.893.291	1.981.336
Depreciación del capital	1.464.805	1.567.196	1.572.474	1.373.924	3.210.546	3.831.117
Otros costes	2.095.350	6.509.838	7.058.507	11.765.159	5.513.139	13.348.947
Coste total	14.861.250	21.947.076	30.965.407	30.942.020	29.031.140	42.284.652
Valor añadido bruto	3.451.025	16.787.764	16.719.376	18.448.005	24.713.899	22.722.189
GVA/ingresos	25%	56%	44%	47%	56%	48%
EBIT*	-1.065.755	7.018.934	7.754.852	8.755.300	19.610.063	17.164.904
EBIT/ingresos	-	23%	21%	22%	44%	36%
Beneficio neto	-1.176.035	6.618.459	6.412.587	3.780.405	13.949.778	2.265.841
Beneficio neto/ingresos	-	22%	17%	10%	31%	5%

* EBIT: Ingresos antes de intereses e impuestos

Fuente: Informe sobre acuicultura de 2020 de la BIM

4.1.2 Importaciones - Exportaciones

Importaciones

Las importaciones de ostra a Irlanda son mínimas. En 2021, se importaron a Irlanda menos de 50 toneladas de ostra con un valor de unos 470.000 EUR. Desde 2020, las importaciones han sido especialmente bajas debido a la pandemia provocada por la COVID-19. En 2021, los principales proveedores fueron la República de Corea (56% del valor de las importaciones) y el Reino Unido (31%).

⁴⁰El sector comunitario de la acuicultura – Informe económico 2020 (CCTEP-20-12)

Tabla 32: Evolución de las importaciones de ostra a Irlanda (2012-2021)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Evol. 2021/12
Volumen (toneladas)	483	520	667	452	696	752	856	466	48	32	-93%
Valor nominal (1.000 EUR)	3.791	5.857	5.476	3.328	3.344	3.954	4.300	2.301	394	469	-88%
Precio (EUR/kg)	7,84	11,25	8,21	7,37	4,81	5,26	5,02	4,94	8,23	14,68	87%

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

Exportaciones

Una de las principales características de la cadena de suministro de la ostra en Irlanda es que se encuentra orientada a las exportaciones. Las ostras irlandesas se exportan de manera casi exclusiva vivas o frescas (99% del valor de las exportaciones en 2021). El mercado de la ostra irlandesa es principalmente la UE, sobre todo Francia, con un 76% del volumen de exportación en 2021 (4.712 toneladas por un valor de 24,4 millones de euros).

Aunque Francia sigue siendo el principal mercado de exportación, la industria irlandesa sigue diversificándose en mercados alternativos, como el sureste asiático (especialmente China continental y Hong-Kong). Asimismo, los productores irlandeses han comenzado a dirigirse a los Países Bajos, debido a la gran inversión en depuración e instalaciones de almacenaje realizada por los agentes holandeses (para la reexportación)⁴¹. No obstante, según un productor entrevistado, el mercado europeo comienza a saturarse, con pocas oportunidades de evolución para los mercados francés, holandés y español.

Tabla 33: Exportaciones de ostra y productos de ostra desde Irlanda (2021)

	Volumen (toneladas)	Valor nominal (1.000 EUR)	Precio (EUR/kg)	% val. 2021
Ostra viva / fresca o refrigerada	6.198	34.951	5,64	99,0%
Ahumada, seca, en salazón o en salmuera	38	261	6,93	0,7%
Congelada	5	54	10,04	0,2%
Preparada- en conserva	4	25	5,64	0,1%
Total	6.245	35.291	5,65	100,0%

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

A lo largo del periodo de 2012 a 2021 se ha producido un incremento general del volumen y el valor de exportación, salvo en 2020, cuando las exportaciones de productos pesqueros irlandeses alcanzaron su menor nivel desde 2013, debido a la COVID-19 y al cierre de los sectores de la restauración en los principales mercados a lo largo del año. Por ejemplo, en 2020 las exportaciones a Francia, China y los Países Bajos descendieron un 33%, un 40% y un 61% con respecto a las de 2019. Entre 2012 y 2021, el volumen y el valor de exportación de la ostra aumentó un 65% y un 87% (66% en términos reales), respectivamente. En 2021, las exportaciones a Francia alcanzaron los niveles de exportación de 2019.

⁴¹Informe sobre acuicultura de 2020 del BIM

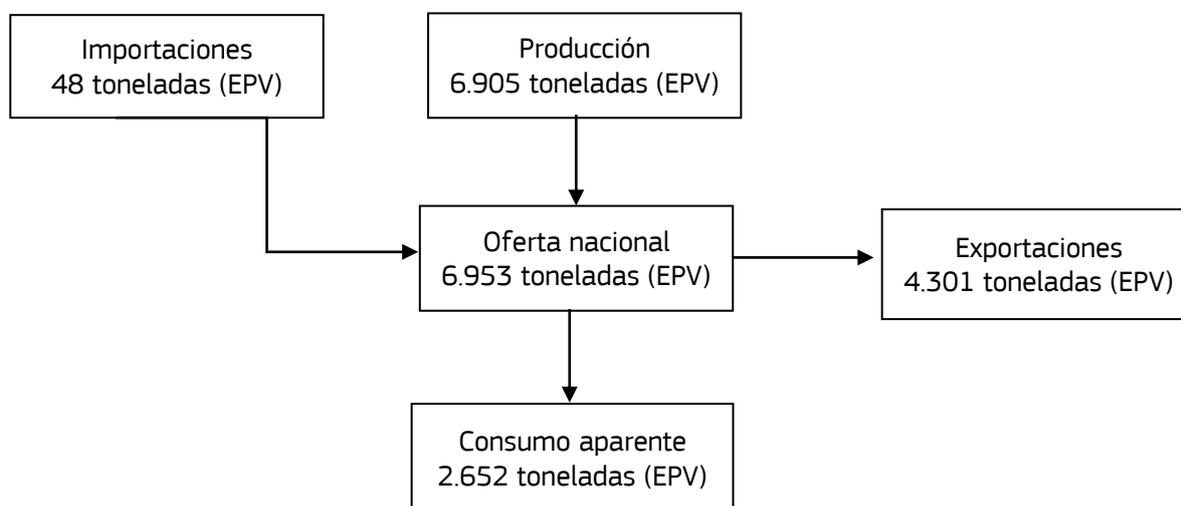
Tabla 34: Evolución de las exportaciones de ostra de Irlanda (2012-2021)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Evol. 2021 - 2012
Volumen (toneladas)	3.763	5.293	5.983	6.314	7.091	7.712	7.706	6.571	4.301	6.198	65%
Valor nominal (1.000 EUR)	18.833	26.574	26.087	26.383	33.941	38.431	41.617	36.040	25.071	35.291	+87%
Precio (EUR/kg)	5,00	5,02	4,36	4,18	4,79	4,98	5,40	5,48	5,83	5,69	+14%

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

4.1.3 Consumo aparente

En 2020, la oferta de ostra irlandesa alcanzó las 6.953 toneladas (EPV), prácticamente en su totalidad procedentes de la producción nacional (menos del 1% de la oferta nacional procedió de las importaciones en 2020). El mercado irlandés de la ostra se orienta a las exportaciones (62% de la oferta nacional). El consumo nacional es relativamente pequeño y se estima en 2.652 toneladas en 2020, es decir, un 38% de la oferta irlandesa. En 2020, el consumo aparente de la ostra en Irlanda fue especialmente mayor al habitual (se estima en 1.704 toneladas, es decir, un 21% de la oferta irlandesa en 2019), debido a la pandemia provocada por la COVID-19 y el consecuente descenso de las exportaciones (debido al cierre de las fronteras y a las medidas sanitarias de los principales mercados).

Figura 15: Balance de suministro de la ostra en Irlanda (2020, toneladas, LWE)

Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT-COMEXT y la FAO.

4.2 Características del mercado irlandés y consumo

Como se mencionó anteriormente, la producción irlandesa de ostra se orienta a la exportación. En 2020, se estimó que el 62% de la oferta nacional fue exportada. Las tasas de exportación suelen ser mayores a las observadas en 2020, cuando se vieron afectadas por la pandemia de la COVID-19 (en 2020, las exportaciones fueron un 40% menores a la media de los 5 años anteriores). Durante muchos años, Francia ha sido el único mercado exportador de ostra irlandesa, que se vendía a granel al mercado mayorista francés. No obstante, según los datos comerciales y las entrevistas con los agentes implicados, hace unos años los productores irlandeses comenzaron a diversificar sus mercados, con un incremento de los volúmenes exportados a China continental y Hong Kong.

El sector irlandés de la ostra comenzó a invertir en envasado y creación de marca, centrándose en la calidad superior de la ostra irlandesa para abastecer la oferta de lujo demandada en el mercado asiático. Algunas empresas están bien establecidas en el mercado asiático y han ido desarrollando el reconocimiento de su marca con el uso del nombre «Irish Rock Oysters» para diferenciar la ostra irlandesa de la ostra producida en el resto de Europa. Esta estrategia parece permitir incrementar el precio⁴². Según los agentes implicados, está claro que el mayor reconocimiento de una «marca irlandesa» para la ostra podría ofrecer grandes oportunidades para la industria. También opinan que la ostra irlandesa se considera un producto premium y puro que procede de aguas limpias en torno a una isla verde, lo cual facilita el incremento del precio. No obstante, consideran que aunque la mayoría de los productores cuentan con certificaciones como «Origin Green Ireland»⁴³ y «EcoPact»⁴⁴, estas no justifican un incremento del precio, dado que no son certificaciones específicas de la ostra (sino del sector alimentario/acuícola en general).

Otro factor importante para el mercado ostrícola irlandés es el tamaño de la ostra. Antes de llegar al mercado, las ostras se clasifican en función de los requisitos de los clientes. En Irlanda, la clasificación se realiza por tamaño: el menor tamaño se corresponde con las ostras a medio desarrollar que se venden a otros productores. El mercado francés sigue mostrando preferencia por las ostras de clasificación intermedia, mientras que los mayores tamaños (con algunas excepciones) suelen dirigirse a Asia.

4.3 Transmisión de los precios a lo largo de la cadena de suministro

4.3.1 Precio de salida de la explotación

En 2020, el precio medio de salida de la explotación se estimó en 4,11 EUR/kg, según los datos de Eurostat (-6% frente a 2019). Entre 2016 y 2019, el precio medio de salida de la explotación se mantuvo relativamente estable en unos 4,36 EUR/kg (el lento incremento de los precios unitarios de los últimos años ya se destacó en el apartado de rendimiento económico).

Tabla 35: Precio de salida de la explotación de la ostra en Irlanda (2016-2020)

	2016	2017	2018	2019	2020
Precio (EUR/kg)	4,34	4,34	4,39	4,36	4,11

Fuente: basado en Eurostat

⁴²La importancia económica de la industria irlandesa de la ostra. Alain Renwick. 2015.

⁴³Origin Green es el programa de sostenibilidad de alimentos y bebidas de Irlanda, que funciona a escala nacional. La acreditación a nivel de la explotación procede de la norma ISO:17065 y de Carbon Trust (PAS 2050), mientras que los fabricantes de alimentos y bebidas son verificados de manera independiente por auditores internacionales.

⁴⁴El Sistema de gestión medioambiental para la acuicultura (ECOPACT) es un código de prácticas medioambientales para las empresas y comercializadores del sector de la acuicultura irlandeses, dedicado a la gestión de residuos, la conservación de la naturaleza y al impacto visual.

No obstante, estos precios medios esconden una gran variabilidad en función de los siguientes factores⁴⁵:

- **La ploidía de las ostras:** en 2019, las ostras triploides, que supusieron el 81% de la producción total de ostra, se vendieron a un precio medio de 4,49 EUR/kg, mientras que las diploides presentaron un precio medio de 3,76 EUR/kg.
- **El tamaño de las ostras:** el producto de tamaño intermedio (66-85 g) fue el de mayor precio: 4,89 EUR/kg. El producto a medio desarrollar tuvo un precio de 3,82 EUR/kg.
- **El área de producción, lo que afecta a la calidad del producto (concretamente el porcentaje de carne de la ostra):** los mayores precios se observaron en el puerto de Castlemaine y en la bahía de Donegal, estimados en 5,50 EUR/kg en 2019.

4.3.2 Precios de importación y exportación

A lo largo de los últimos cinco años, los precios medios de exportación de la ostra viva han aumentado un 22%, pasando de 4,76 EUR/kg en 2016 a 5,81 EUR/kg en 2020 (en términos nominales). Aunque 2020 fue un año especial (debido al fuerte impacto de la pandemia de la COVID-19 sobre el sector irlandés de los productos pesqueros), la tendencia ascendente fue confirmada por los productores durante las entrevistas y explicada por la creciente orientación hacia mercados de valor, especialmente China.

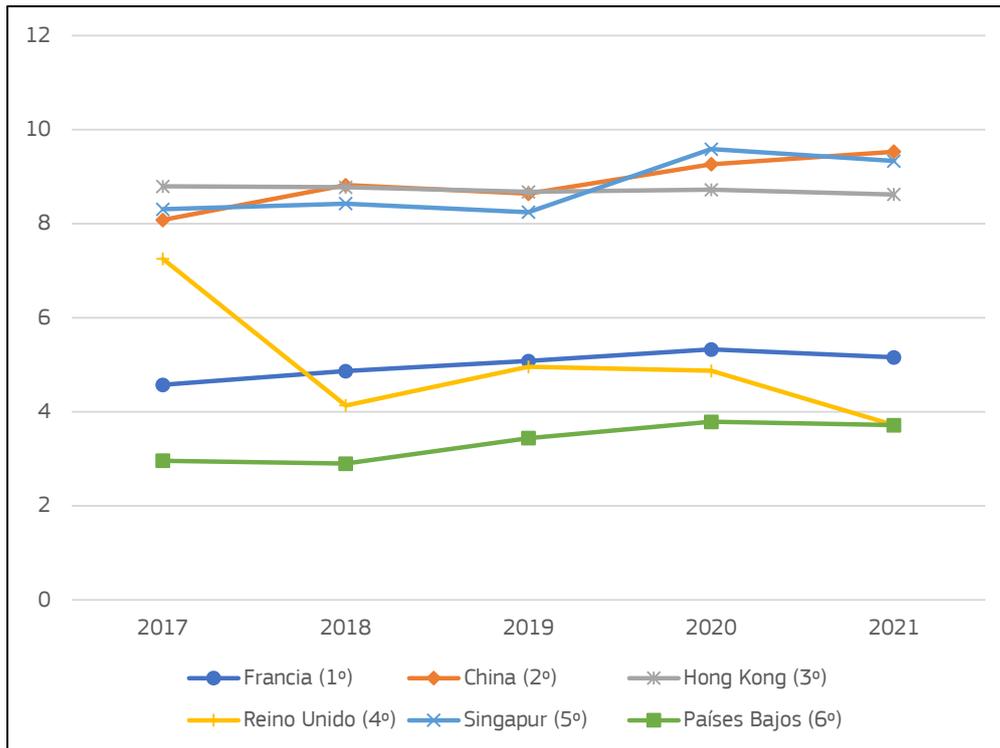
Tabla 36: Precios de importación y exportación (precios nominales) y volumen de la ostra viva en Irlanda (2017-2021)

		2017	2018	2019	2020	2021	Evol. 2017 - 2021
Precio (EUR/kg)	Exportaciones	4,98	5,40	5,49	5,81	5,68	+14%
	Importaciones	5,04	5,09	5,18	18,79	93,30	+1751%
Volumen (toneladas)	Exportaciones	7.661	7.664	6.492	4.266	6.150	-20%
	Importaciones	712	779	410	14	1	-100%

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

Aunque el mercado francés es el que genera mayores ingresos a partir de las exportaciones (69% del valor de exportación de la ostra viva y fresca en 2021), parece generar menores precios que los mercados asiáticos. En los últimos cinco años, la ostra vendida en el mercado asiático, concretamente en China (2º destino de las exportaciones irlandesas en 2021), Hong-Kong (3º destino de las exportaciones irlandesas en 2021) y Singapur (5º destino de las exportaciones irlandesas en 2021), generó mayores precios que la ostra vendida en el mercado francés. Cabe tener en cuenta el contexto de volúmenes relativamente bajos que son exportados a Asia frente a Francia y la calidad de la ostra demandada en los mercados asiáticos. Según las entrevistas, algunos productores cambiaron su producción del Reino Unido a los mercados asiáticos tras el Brexit.

⁴⁵Informe sobre acuicultura de 2020 del BIM.

Figura 16: Precios de exportación (precio nominal) de la ostra viva desde Irlanda a sus principales destinos (EUR/kg)

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

4.3.3 Precios mayoristas

No hay fuentes estadísticas de precios mayoristas en Irlanda.

4.3.4 Transmisión de los precios

En este apartado se proporciona una visión general de la transmisión de los precios de dos tipos de cadenas de valor:

- **Ostra producida en Irlanda y exportada a Francia:** ostra exportada a granel para su depuración, clasificación y envasado en Francia. Según las entrevistas, la cadena de suministro de las ostras exportadas a granel y preparadas y envasadas en Francia es la más representativa del mercado ostrícola irlandés (puesto que Francia es el principal mercado). La cadena de valor que se observa a continuación es la de la **ostra especial de alta calidad** (con un alto porcentaje de carne en la ostra), exportada en bolsas de malla de 20 kg (a granel) a Francia a través de un intermediario que vende a un comprador francés. En Francia, el comprador se encarga de preparar y envasar las ostras en cajas de madera para su posterior venta en el mercado francés. La transmisión de los precios que se presenta a continuación se centra en las ostras especiales de alta calidad, que pueden venderse hasta a 6,00 EUR/kg (precio de salida de la explotación), mientras que la ostra estándar se vende a 3,00 EUR/kg.
- **Ostra producida en Irlanda (alta calidad, ostra especial) y exportada a China,** puesto que se trata de un mercado en auge para la ostra irlandesa. En esta cadena de suministro, el productor depura y envasa la ostra en Irlanda y la exporta por aire a China (a un mayorista chino que vende a restaurantes).

Según los productores, los precios se mantuvieron estables antes de la pandemia de la COVID-19. Desde entonces, los precios han mostrado variaciones, especialmente en lo que concierne a los precios de

exportación a China, debido al incremento de los costes de transporte. Los precios del mercado asiático que se muestran a continuación hacen referencia al periodo anterior a la COVID-19.

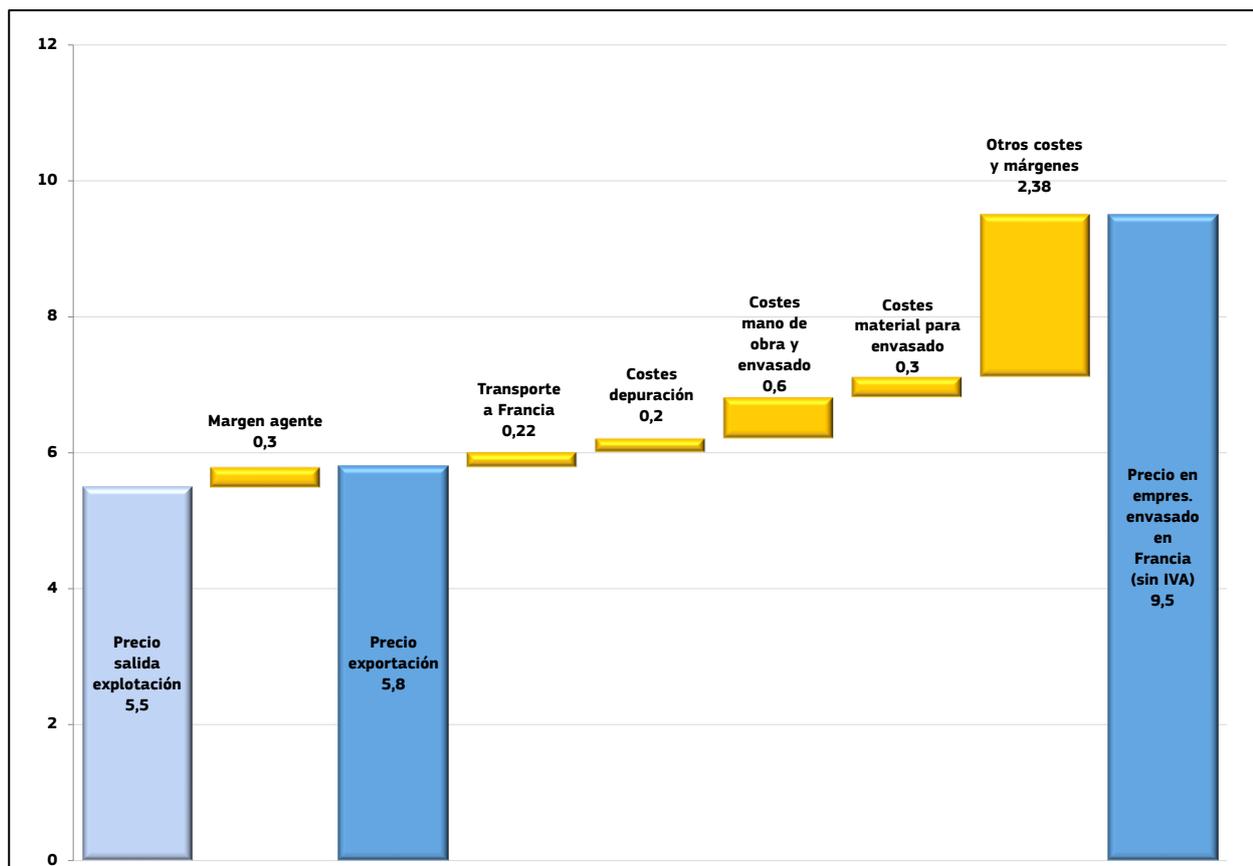
Análisis de la estructura de los precios - Ostra irlandesa exportada a Francia

Tabla 37: Costes y márgenes de la ostra viva de alta calidad exportada a Francia (EUR/kg, 2021)

	Precio medio (EUR/kg)	% precio de exportación	% precio final en el mercado francés	Fuente
Precio de salida de la explotación (1)	5,50	95%	58%	Entrevistas con productores
Margen intermediario	0,30	5%	3%	
Precio de exportación (2)	5,80	100%	61%	
Transporte a Francia	0,22		2%	
Costes de depuración	0,20		2%	
Costes de mano de obra para envasado	0,60		6%	
Costes de material para envasado	0,30		3%	
Otros costes y margen	0,60		25%	
precio en empresa de envasado en Francia (sin IVA)	9,50		100%	

Fuente: Estudio de EUMOFA

Figura 17: Costes y márgenes de la ostra viva de alta calidad exportada a Francia (EUR/kg, 2021)

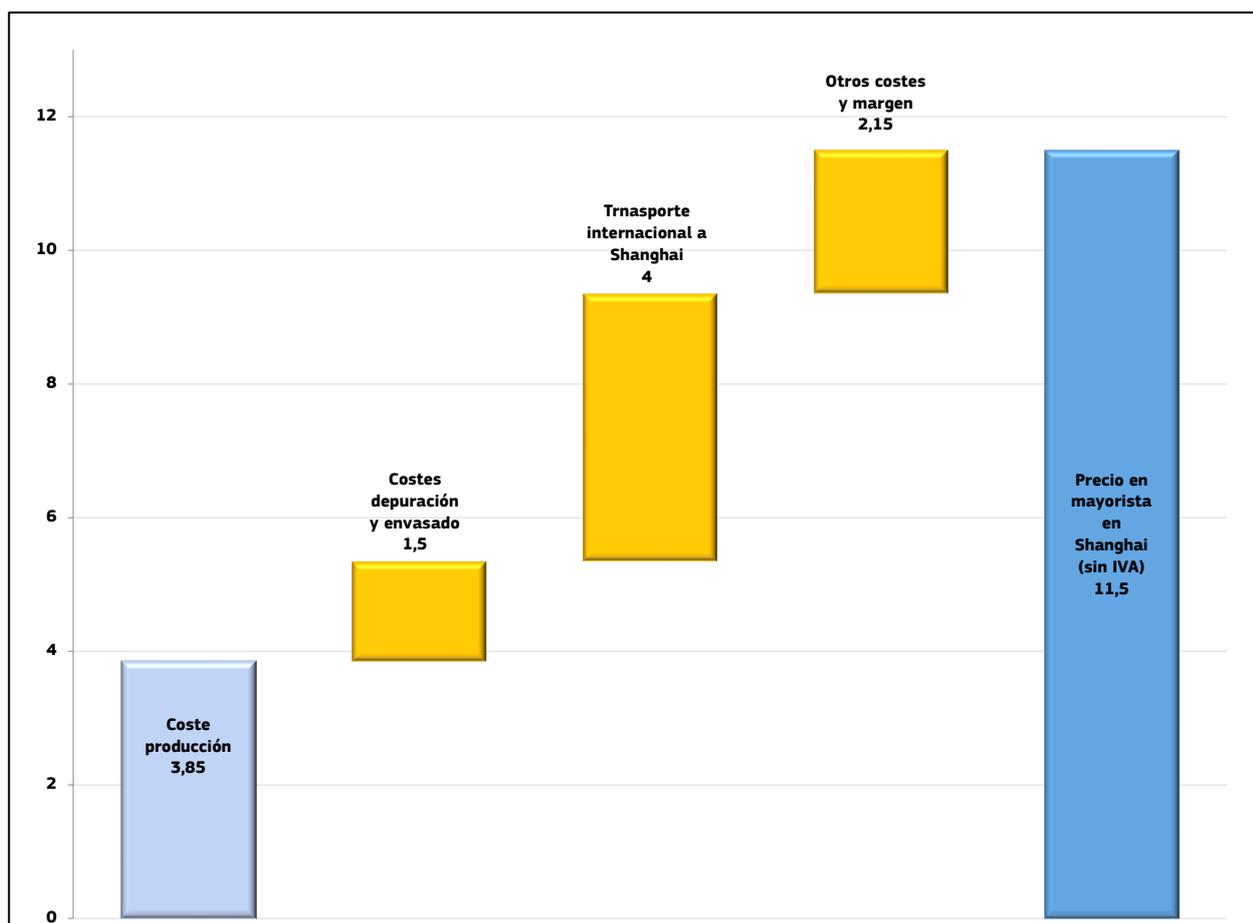


Fuente: Estudio de EUMOFA

Análisis de la estructura de los precios - Ostra irlandesa exportada a Shanghái**Tabla 38: Costes y márgenes de la ostra viva de alta calidad exportada envasada a Shanghái (EUR/kg, 2019)**

	Precio medio (EUR/kg)	% precio final	Fuente
Coste de producción	3,85	33%	Entrevistas con productores
Costes de depuración y envasado	1,50	13%	
Transporte internacional a Shanghái	4,00	35%	
Otros costes y margen	2,15	19%	
Precio en mayorista en Shanghái (sin IVA)	11,50	100%	

Fuente: Estudio de EUMOFA

Figura 18: Costes y márgenes de la ostra viva de alta calidad exportada a Shanghái (EUR/kg, 2019)

Fuente: EUMOFA

5. EL MERCADO HOLANDÉS

5.1 Estructura de la cadena de suministro

5.1.1 Producción

Los Países Bajos cuentan con una larga tradición de cultivo de productos del mar. El sector acuícola holandés es especialmente conocido por su producción de mejillón y ostra. En 2020, el 82% de la producción acuícola de los Países Bajos consistió en mejillón y el 6% en ostra.

La producción de ostra en los Países Bajos se estimó en 2.374 toneladas en 2020, con casi el 100% de la producción procedente de la acuicultura. Entre 2011 y 2020, la producción holandesa de ostra descendió un 11% (-12% en el caso de la acuicultura).

Tabla 39: Producción de ostra en los Países Bajos entre 2010 y 2019 (toneladas)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Evol. 2020/ 2011
Acuicultura	2.680	2.539	2.958	3.264	3.150	3.650	2.600	2.700	2.550	2.350	-12%
Pesca	-	1	1	-	1	38	17	14	7	24	-
Total	2.680	2.540	2.959	3.264	3.151	3.688	2.617	2.714	2.557	2.374	-11%

Fuente: FAO Fish Stat

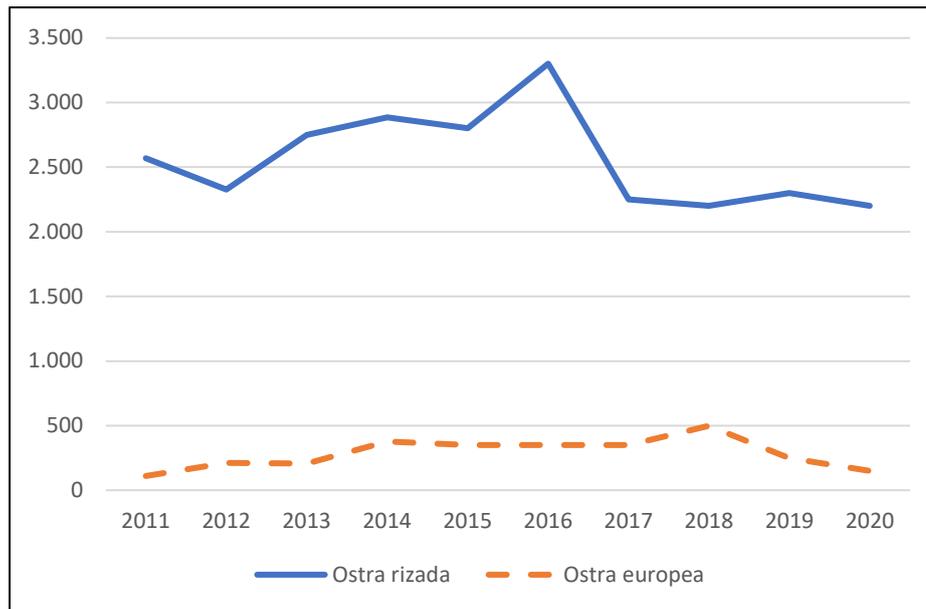
En los Países Bajos se cultivan dos especies de ostra: La ostra rizada (*Crassostrea gigas*) y la ostra europea (*Ostrea edulis*). Según el Informe de la Industria de los Productos Pesqueros Holandesa de 2020⁴⁶, la oferta de ostra se estimó en 28 millones de ejemplares en 2019, de los cuales el 80% fueron ostra rizada. El 20% restante corresponde a la producción de ostra europea.

En los Países Bajos, la ostra europea se cultiva en el fondo, mientras que la ostra rizada se cultiva con la técnica por encima del fondo y en mesa. En el caso de la ostra cultivada sobre el fondo, la mayoría de los volúmenes se producen a partir de larvas naturales recogidas en su entorno salvaje. Por otro lado, las ostras cultivadas «en mesa» proceden tanto de larvas naturales (ostras diploides) como de larvas de criaderos (ostras triploides)⁴⁷ (producidas principalmente en Francia).

Según las estadísticas de la FAO, el suministro anual de ostra rizada ha descendido desde 2013, mientras que la producción de ostra europea ha ido en aumento desde 2018, aunque la especie se produce en menores volúmenes que la ostra rizada.

⁴⁶https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=The%202020%20Dutch%20Seafood%20Industry%20Report_The%20Hague_Netherlands_11-02-2020

⁴⁷ Las ostras triploides, producidas en criaderos, contienen tres juegos de cromosomas, lo que las hace estériles. Esto supone dos ventajas comerciales: 1) la actividad reproductiva se reduce considerablemente a lo largo del periodo reproductivo, de manera que gran parte del esfuerzo metabólico se dedica al crecimiento y engorde, reduciendo así el ciclo de crecimiento; 2) no están lechosas en verano (debido a la ausencia de reproducción) por lo que se pueden comercializar en verano. Así se evita la venta estacional, que se concentra demasiado a finales de año.

Figura 19 – Producción de ostra rizada y ostra europea en los Países Bajos (toneladas)

Fuente: FAO FishStat

El descenso general de la producción de ostra rizada puede deberse al incremento de la mortalidad provocado por una combinación del herpesvirus y la depredación por parte de un pequeño caracol que se alimenta de esta ostra. A fin de evitar esta depredación, se han llevado a cabo experimentos desde 2018 para desarrollar el cultivo separado del fondo o en mesas en dos ubicaciones. Hasta 2020, casi el 100% de la producción de ostra holandesa se realizaba en el fondo y la ostra cultivada «sobre mesas» se importaba en su mayoría. Desde marzo de 2020, se ha puesto a disposición de todos los productores un área de unas 50 ha habilitada para el cultivo de ostra «en mesa». Sin embargo, esta zona sigue siendo limitada en comparación con la utilizada actualmente para el cultivo en el fondo (aproximadamente se alquilan unas 1.400 ha de parcelas).

Estructura del sector ostrícola

Según el último informe del CCTEP⁴⁸, en 2018 había 21 explotaciones dedicadas al cultivo de la ostra. El sector ostrícola holandés está dominado (97%) por pequeñas empresas de menos de 5 trabajadores. En total, en 2018 había 243 personas activas en empresas holandesas de productos pesqueros, incluyendo 50 empresas de ostra (el resto en empresas de mejillón).

⁴⁸CIC/CCTEP – Informe económico sobre el sector comunitario de la acuicultura, 2020.

5.1.2 Importaciones - Exportaciones

Importaciones

Las importaciones holandesas de ostra alcanzaron 1.567 toneladas para casi 14,1 millones de euros en 2021. Las ostras se importaron, en su mayoría, viva, frescas o refrigeradas (98% del valor de las importaciones). Los principales proveedores del mercado holandés fueron Francia (72% del valor de las importaciones holandesas, es decir, 10,1 millones de euros) e Irlanda (20%, 2,8 millones de euros).

Tabla 40: Importaciones de ostra y productos de ostra desde los Países Bajos (2021)

	Volumen (toneladas)	Valor nominal (1.000 EUR)	Precio (EUR/kg)	% val. 2021
Ostra viva / fresca o refrigerada	1.517	13.764	9,07	98%
Ahumada	-	3	-	0%
Congelada	29	218	7,47	2%
En conserva	21	114	5,54	1%
Total	1.567	14.099	9,00	100%

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

Las importaciones holandesas de ostra fresca y viva aumentaron considerablemente entre 2012 y 2021, especialmente en valor (+546% en términos nominales y +472% en términos reales). El volumen de importación también aumentó un 59% a lo largo del mismo periodo. De manera más concreta, las importaciones descendieron hasta 2014 (cuando cayeron a 362 toneladas) y comenzaron a aumentar los siguientes años, hasta alcanzar 1.517 toneladas en 2021.

A lo largo del mismo periodo (2012-2021), los precios de la ostra viva y fresca se dispararon (+307 en términos nominales y +260% en términos reales), pasando de 2,23 EUR/kg en 2012 a 9,07 EUR/kg en 2021 en términos reales. (en el apartado 5.3.2 se ofrece una explicación del considerable incremento de los precios)

Tabla 41: Evolución de las importaciones de la ostra viva, fresca o refrigerada a los Países Bajos entre 2012 y 2021

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Evol. 2021 - 2012
Volumen (toneladas)	955	767	362	733	1.540	1.072	1.285	1.283	1.294	1.517	+59%
Valor nominal (1.000 EUR)	2.129	2.023	1.592	3.318	11.378	8.945	9.770	11.320	11.681	13.764	+546%
Precio (EUR/kg)	2,23	2,64	4,40	4,53	7,39	8,35	7,61	8,82	9,03	9,07	+307%

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

Exportaciones

Las exportaciones holandesas de ostra alcanzaron las 2.984 toneladas con un valor de más de 21 millones de euros en 2021, compuestas, principalmente, de ostras vivas, frescas o refrigeradas (94% del valor de las exportaciones).

Tabla 42: Exportaciones de ostra y productos de ostra desde los Países Bajos (2021)

	Volumen (toneladas)	Valor nominal (1.000 EUR)	Precio (EUR/kg)	% val. 2021
Ostra viva / fresca o refrigerada	2.684	19.685	7,34	94%
Ahumada	267	1.113	4,17	5%
Congelada	22	110	5,02	1%
En conserva	12	116	10,00	1%
Total	2.984	21.024	7,05	100%

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

Entre 2012 y 2021, las exportaciones de ostra viva y fresca fluctuaron entre cerca de 1.600 toneladas y unas 4.600 toneladas (llegaron a su máximo en 2018). En 2021 se exportaron 2.684 toneladas. El valor de las exportaciones aumentó un 87% a lo largo del periodo (+65% en términos reales), con respecto al importante incremento de los precios de las exportaciones en los últimos años: 7,34 EUR/kg en 2021 frente a 4,28 EUR/kg en 2018. Según los agentes entrevistados, las exportaciones han fluctuado en gran medida desde 2012 (tanto en volumen como en precio) debido a la gran diversidad de la demanda de calidad y volumen. Asimismo, según un agente entrevistado, hace diez años se exportaban mayores volúmenes a granel a otros países de la UE, mientras que en la actualidad prácticamente todos los productos se exportan envasados (lo cual explica la subida del precio).

En 2021, los principales destinos fueron Bélgica (40% de las exportaciones holandesas en valor; 7,9 millones de euros), seguido de Alemania (17%, 3,3 millones de euros), e Italia (12%; 2,3 millones de euros).

Tabla 43: Evolución de las exportaciones de ostra viva, fresca o refrigerada desde los Países Bajos entre 2012 y 2021

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Evol. 2021 - 2012
Volumen (toneladas)	4.148	2.083	1.585	1.717	2.200	3.313	4.548	4.431	1.976	2.684	-35%
Valor (1.000 EUR)	10.542	8.786	8.019	9.048	14.030	18.752	19.446	20.689	13.560	19.685	+87%
Precio (EUR/kg)	2,54	4,22	5,06	5,27	6,38	5,66	4,28	4,67	6,86	7,34	+189%

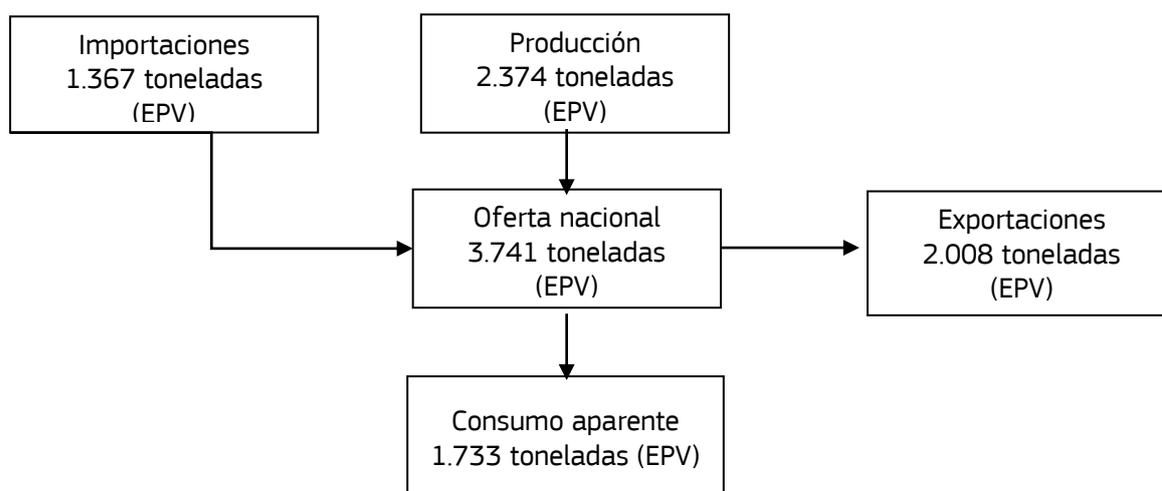
Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT-COMEXT

5.1.3 Consumo aparente

En 2020, en los Países Bajos, la oferta total de ostra fue de 3.741 toneladas EPV, con un 63% procedente de la producción nacional (acuicultura + pesca) y un 37% de las importaciones.

En 2020, el 46% de esta oferta se vendió en el mercado interno, mientras que el 54% se exportó, en su mayoría dentro de la UE. En 2020, el consumo aparente de la ostra en los Países Bajos fue especialmente mayor que otros años, debido al descenso de las exportaciones de los Países Bajos a otros países, consecuencia de la pandemia de la COVID-19. Normalmente, el consumo de ostra de los Países Bajos es reducido (-591 toneladas en 2019⁴⁹).

⁴⁹Según los datos de Eurostat-Comext, las exportaciones de ostra superaron la oferta nacional en 2019, cosa que los productores no pudieron explicar durante las entrevistas. No obstante, esta situación destaca el consumo limitado de ostra en el país, que dedicó su producción principalmente a las exportaciones. En consecuencia, el consumo «aparente» nacional es muy limitado.

Figura 20: Balance de suministro de la ostra en los Países Bajos (2020, toneladas, LWE)

Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT-COMEXT y de la FAO.

5.2 Características del mercado holandés y patrones de consumo

Según los agentes entrevistados, la demanda es alta, pero la producción se encuentra en descenso. Para gestionar esta situación, el instituto de investigación de Wageningen cuenta con un programa de investigación (2020-2023) para mejorar el rendimiento de la producción de la ostra.

El consumo de ostra en los Países Bajos es reducido. Los principales canales de venta son los minoristas y los restaurantes.

5.3 Transmisión de los precios a lo largo de la cadena de suministro

La cadena de valor de la ostra de los Países Bajos es corta. La mayor parte del tiempo, la empresa productora se encarga del envasado y comercialización para los minoristas o mayoristas.

5.3.1 Precio de salida de la explotación

Según EUROSTAT, los precios de salida de la explotación han variado mucho a lo largo del periodo 2011-2020 (entre 1,28 EUR/kg y 7,62 EUR/kg). Según la misma fuente, en 2020, el precio de salida de la explotación (de la ostra cultivada sobre el fondo) fue de 3,71 EUR/kg en 2020. Los precios facilitados por los productores durante las entrevistas fueron de 1,80 EUR/kg de media durante los últimos 5 años.

Figura 21– Precio nominal de salida de la explotación de la ostra en los Países Bajos (2011-2020)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Precio (EUR/kg)	1,45	1,3	1,28	2,38	4,84	4,68	7,62	5,39	2,65	3,71

Fuente: basado en Eurostat

5.3.2 Precios de importación y exportación

Según los datos de EUROSTAT-COMEXT, el precio de la ostra importada ha aumentado considerablemente entre 2012 y 2021 (un +260% en términos reales) y fue de unos 9,00 EUR/kg en 2021. No obstante, los productores entrevistados consideran que los precios observados en el mercado son inferiores a los proporcionados en las estadísticas oficiales, que calculan son de unos 2,50 EUR/kg de media durante el mismo periodo. Un productor explicó que el aumento de los precios de importación registrado en las estadísticas se debe al incremento de las importaciones durante el verano para compensar la mala calidad de las ostras diploides holandesas (las ostras diploides producidas en los Países Bajos son «lechosas» entre mayo y septiembre). Estas se importan a precios mayores. Las estadísticas muestran una subida de las importaciones desde Francia a Irlanda durante el verano (además de una subida entre octubre y diciembre), pero sin un especial impacto sobre los precios (los precios más altos solamente se observaron en el verano de 2020, probablemente debido a la pandemia de la COVID-19). Otro productor explicó que el aumento de los precios de importación se debió al incremento del porcentaje de importaciones de ostras envasadas.

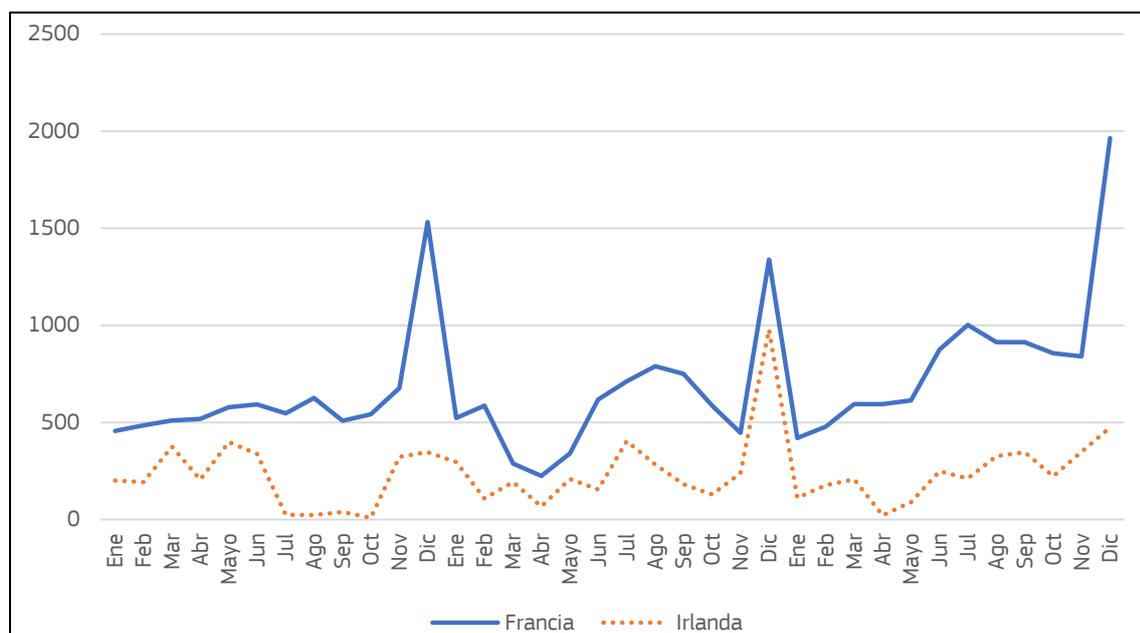
Los precios de las exportaciones también aumentaron considerablemente entre 2012 y 2021, pasando de 2,54 EUR/kg a 7,34 EUR/kg en términos nominales (+156% en términos reales). Según las entrevistas, el precio de las ostras exportadas a Bélgica (principal destino de las exportaciones holandesas) es de unos 3,10 EUR/kg (4,65 EUR/cesta de 12 ostras).

Tabla 44: Precios de importación y exportación (precios nominales) y volumen de la ostra viva en los Países Bajos (2012-2021)

		2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Evol. 2012-21
Precio (EUR/kg)	Exp.	2,54	4,22	5,06	5,27	6,38	5,66	4,28	4,67	6,86	7,34	189%
	Imp.	2,23	2,64	4,40	4,53	7,39	8,35	7,61	8,82	9,03	9,07	307%
Volumen (toneladas)	Exp.	4.148	2.083	1.585	1.717	2.200	3.313	4.548	4.431	1.976	2.684	-35%
	Imp.	955	767	362	733	1.540	1.072	1.285	1.283	1.294	1.517	59%

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

Figure 22 – Importaciones mensuales de ostra viva y fresca de Francia e Irlanda a los Países Bajos entre 2019 y 2020 (1.000 EUR)



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

5.3.3 Precio mayorista

Según las entrevistas, los precios medios de una cesta de 12 ostras entregada al mayorista son:

- de 4,65 EUR/cesta a 5,80 EUR/cesta (es decir, de 3,10 EUR/kg a 3,87 EUR/kg) para las ostras cultivadas sobre el fondo, dependiendo del destino y su calidad;
- 13,00 EUR/cesta, que serían 8,70 EUR/kg para las ostras cultivadas en mesas (es decir, ostras importadas).

5.3.4 Precios al consumo

Según las entrevistas, la mitad de la oferta para los mercados internos se vende en supermercados/tiendas y la otra mitad en restaurantes.

De acuerdo con las entrevistas y los precios online, los restaurantes pueden vender ostra a 2,00 EUR/pieza (o incluso hasta 3,00 EUR/pieza en algunas ocasiones). Los precios encontrados en los supermercados suelen ser similares, aunque se pueden observar grandes diferencias entre los establecimientos de precio reducido y las tiendas premium. A menudo, los restaurantes (o minoristas) «pierden» entre 2 y 3 ostras por cesta de 12 (porque el 100% del volumen vendido no se vende lo suficientemente pronto y las ostras deben consumirse frescas). Esta pérdida se traslada al precio del consumidor final.

Teniendo en cuenta que una cesta de 12 ostras pesa 1,5 kg, el precio minorista se estima en unos 16,00 EUR/kg para las ostras cultivadas sobre el fondo y vendidas en los restaurantes. En el caso de los establecimientos de precio reducido, el precio minorista puede ser dos veces menor, de unos 8 EUR/kg.

5.3.5 Transmisión de los precios

La cadena de suministro que se tiene en cuenta en la transmisión de los precios que se presenta a continuación es la de las ostras vendidas en los restaurantes. Se facilitan dos análisis:

- ostras cultivadas sobre el fondo, producidas y envasadas en los Países Bajos por la misma empresa;
- ostras cultivadas en mesas, importadas desde Francia y reenvasadas en los Países Bajos por un productor - empresa de envasado.

Tanto las ostras cultivadas sobre el fondo como las cultivadas en mesas se venden a los restaurantes a través de un mayorista.

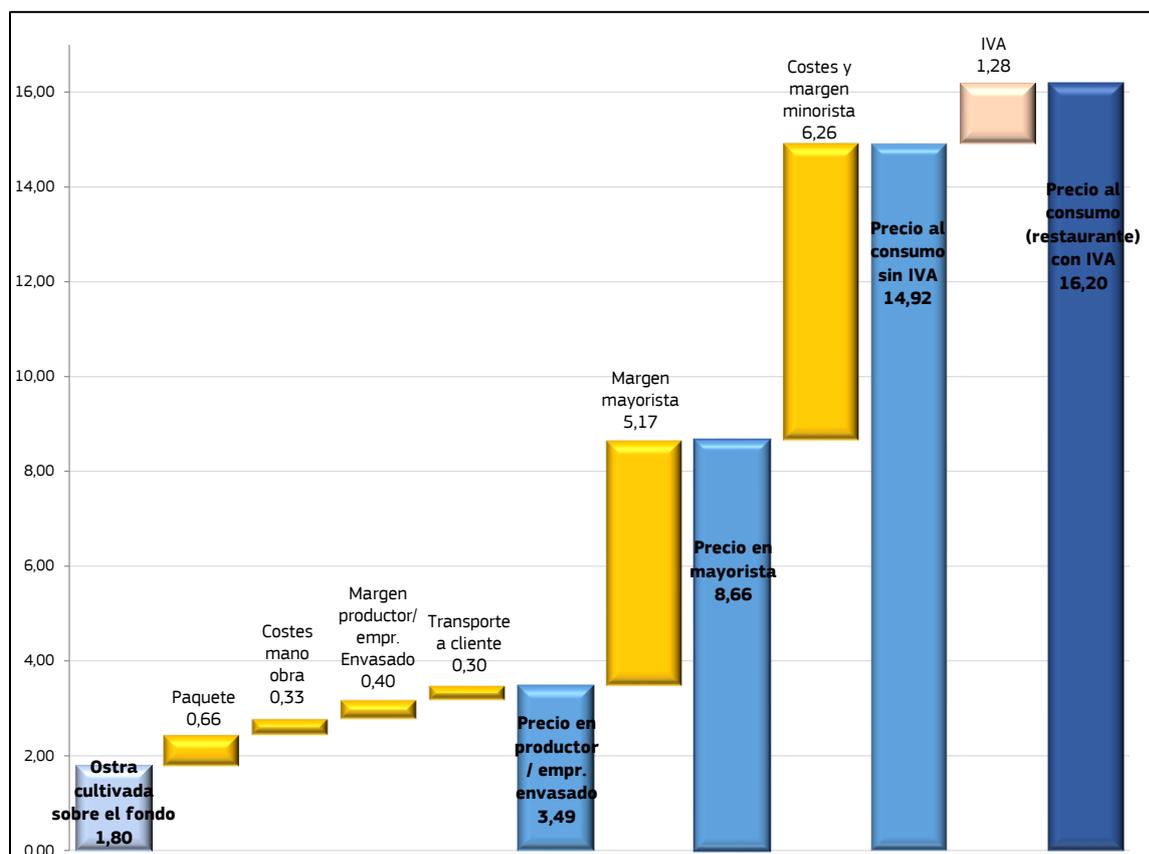
De acuerdo con las entrevistas, el precio de salida de la explotación de las ostras cultivadas sobre el fondo es de 1,80 EUR/kg, mientras que el precio de importación de las ostras cultivadas en mesas es de 2,50 EUR/kg. El precio al consumidor (en los restaurantes) del producto final (con IVA) es de 16,20 EUR/kg para las ostras cultivadas en el fondo y de 21,00 EUR/kg para las ostras cultivadas en mesas. En el caso de las ostras vendidas en los supermercados, el margen minorista sería inferior al de uno de los restaurantes.

El principal coste a nivel de producción es el envasado (cesta de 12/24/48 piezas), que representa un 4% del precio final (con IVA). Los demás costes son la mano de obra para clasificar las ostras (2% del precio final) y el transporte al mayorista para el sector del catering o el minorista (2% del precio final).

Tabla 45 - Costes y márgenes de las ostras cultivadas sobre el fondo y en mesas en los Países Bajos (EUR/kg, 2021)

EUR/kg	Media de las ostras cultivadas sobre el fondo (Producidas en NL)	% precio final	Media de las ostras cultivadas en mesas (Importadas de FR)	% precio final	Fuentes
- Ostra a granel para cultivo sobre el fondo (de NL) - Precio de importación para las ostras cultivadas en mesa (de FR)	1,80	11%	2,50	12%	Entrevistas
Envasado	0,66	4%	0,66	3%	
Costes mano de obra	0,33	2%	0,33	2%	
Margen productor/empresa envasado	0,40	2%	0,40	2%	
Transporte al cliente	0,30	2%	0,30	1%	
Precio en productor/ empresa envasado	3,49	22%	4,19	20%	
Margen mayorista	5,17	32%	6,46	31%	
Precio en mayorista	8,66	53%	10,65	51%	
Costes y margen minorista	6,26	39%	8,67	41%	
Precio al consumo exc. IVA	14,92	92%	19,32	92%	
IVA	1,28	8%	1,68	8%	
Precio al consumo (restaurante) con IVA	16,20	100%	21,00	100%	

Fuente: EUMOFA (redacción basada en entrevistas con los agentes interesados)

Figura 23– Costes y márgenes de las ostras cultivadas sobre el fondo y en mesas, vendidas en restaurante (EUR/kg, 2021)

Fuente: EUMOFA (redacción basada en entrevistas con los agentes interesados)

6. CONCLUSIONES

Las cadenas de suministro de la ostra de los tres principales Estados miembros de la UE productores son diferentes.

Francia constituye el mayor mercado de la UE para la ostra. Es tanto uno de los principales productores como uno de los principales consumidores. La producción es considerable y existe una segmentación del mercado en lo que concierne a la calidad alta, gracias al uso de regímenes de calidad (como Label Rouge y la IGP). También existen prácticas comunes entre los productores para clasificar los productos en función de su tamaño y calidad.

El mercado irlandés es pequeño, aunque el país es el segundo mayor productor de la UE. Así, la producción se orienta a las exportaciones y la UE es el principal mercado, aunque los mercados asiáticos generan los precios más altos. Una gran parte de la producción irlandesa se exporta sin depurar, clasificar ni envasar (a granel).

Los Países Bajos también constituye un mercado pequeño para la ostra, con un consumo nacional muy bajo. No obstante, existe una actividad importante de procesado y envasado, puesto que tanto los productos nacionales como los importados a granel se procesan y se envasan antes de su exportación.

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

- **Francia:** ostra bajo la IGP vendida en los supermercados.
- **Irlanda:** 1) ostra especial de calidad alta producida en Irlanda y exportada a granel a Francia; 2) ostra especial de calidad alta producida en Irlanda y exportada envasada a granel a China.
- **Los Países Bajos:** ostra vendida en los restaurantes.

El precio de salida de la explotación (o precio de importación a los Países Bajos) osciló entre 1,80 EUR/kg y 5,50 EUR/kg, en función del tamaño y calidad. Los precios de salida de la explotación de Irlanda facilitados en este informe son mayores a los de los demás países, puesto que se trata de ostras especiales de alta calidad que se pueden vender hasta a 6,00 EUR/kg en explotación, según los productores. El precio minorista (sin IVA) de la ostra varía entre 6,58 EUR/kg en Francia y 19,32 EUR/kg en los Países Bajos. Los precios de la ostra irlandesa en el mercado de las exportaciones muestran una diferencia importante en función del destino: las ostras irlandesas envasadas se venden a 9,50 EUR/kg en el mercado francés (en el eslabón de la empresa de envasado) y a 11,50 EUR/kg en el mercado chino (en el eslabón mayorista).

Dada la diferencia entre las tres cadenas de suministro analizadas (mercado interno en Francia y los Países Bajos y mercado exportador en Irlanda), las tablas de síntesis que se presentan a continuación están dedicadas a Francia y los Países Bajos, por un lado, y a (Tabla 46) Irlanda por el otro (Tabla 47).

Tabla 46: Síntesis del análisis de la estructura de los precios en Francia y los Países Bajos (EUR/kg, valor nominal)

EE. MM.	Francia	Países Bajos	
Producto	Producidas en FR	Producidas en NL	Importadas de FR
Canal de venta	Supermercado	Restaurantes	Restaurantes
Año	2021		
Materia prima: precio de salida de la explotación o de importación	3,50	1,80	2,50
Costes y márgenes mayorista	1,44	6,86	8,15
Precio mayorista	5,48	8,66	10,65
Costes y margen minorista	1,10	6,26	8,67
Precio de venta al público sin IVA	6,58	14,92	19,32
Precio de venta al público con IVA	6,94	16,20	21,00

Fuente: EUMOFA

Tabla 47: Síntesis del análisis de la estructura de los precios en Irlanda (EUR/kg, valor nominal)

EE. MM.	Irlanda	
Producto	Producidas en IE	Producidas en IE
Canal de venta	Exportadas a Francia	Exportadas a Senegal
Año	2021	2019
Materia prima: salida de la explotación	5,50	3,85
Margen intermediario	0,30	-
Transporte internacional	0,22	4,00
Costes (depuración, limpieza, envasado) y márgenes	1,72	3,15
Precio de venta y mercado de destino (en empresa de envasado / mayorista)	9,50	11,50

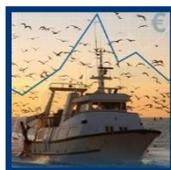
Fuente: EUMOFA

7. AGENTES ENTREVISTADOS

- Francia:
 - Comité National de la Conchyliculture (CNC)
 - Agreste
 - Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron
 - Comité Régional de la Conchyliculture (CRC) Bretagne Nord
 - Productores de ostra
- Irlanda
 - Productores de ostra
- Países Bajos
 - Asociación Holandesa de la Ostra
 - Productores de ostra

EUMOFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products



www.eumofa.eu



Oficina de Publicaciones
de la Unión Europea