



MINISTERIO DE AGRICULTURA  
Y PESCA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE

SECRETARÍA GENERAL DE PESCA

DIRECCIÓN GENERAL DE  
ORDENACIÓN PESQUERA

SUBDIRECCIÓN GENERAL  
DE ECONOMÍA PESQUERA

# EL MERCADO DE LA DORADA EN ESPAÑA



Elaboración

2017



## ÍNDICE

1.	<b>BIOLOGÍA Y HABITAT.....</b>	<b>1</b>
2.	<b>PRODUCCION.....</b>	<b>2</b>
3.	<b>ORGANIZACIÓN COMÚN DE MERCADOS.....</b>	<b>8</b>
4.	<b>COMERCIO EXTERIOR.....</b>	<b>9</b>
5.	<b>PRECIOS.....</b>	<b>12</b>
6.	<b>CONSUMO.....</b>	<b>16</b>
7.	<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>18</b>
8.	<b>ANEXOS.....</b>	<b>0</b>



## 1. BIOLOGÍA Y HABITAT

Pez de cuerpo alto, ovalado y comprimido con una única aleta dorsal larga. Presenta labios gruesos con una boca baja y una dentadura poderosa preparada para triturar moluscos.

Puede alcanzar tallas en torno a los 70 cm, si bien, las medidas más comunes son de entre 30 y 40 cm. El peso más frecuente es de 500 gramos aunque se han datado doradas de hasta 6 kilos.



Como curiosidad, reseñar su inversión sexual, es decir, en los primeros años de vida, todas las doradas son machos, posteriormente se convierten en hembras en función de los requerimientos poblacionales.

Dado que se trata de una especie altamente cultivada, su hábitat debe diferenciarse en salvaje y acuicultura.

Salvaje: se trata de un pescado de costa, de fondos litorales arenosos y con algas, a veces también se la puede encontrar en zonas más rocosas o de rompientes. Con la llegada del invierno, desciende a profundidades mayores, en torno a los 30 metros.



Es un pez asustadizo que se puede encontrar bien solo o formando pequeños grupos. Es carnívoro y se alimenta principalmente de bivalvos a los que rompe fácilmente su concha, también puede comer crustáceos, peces y en ocasiones puntuales se puede alimentar también de algas.

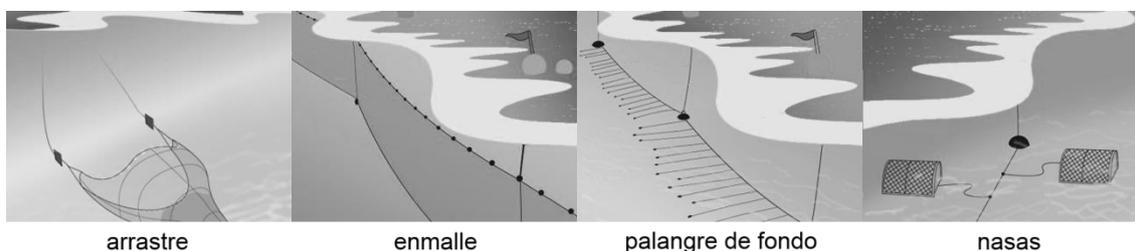
**Acuicultura:** el cultivo de Dorada se extiende a la mayoría de los países del Mediterráneo y en algunos de la zona Atlántica.



En los centros de reproducción (hatcheries) se producen de forma muy controlada huevos y larvas a partir de hembras reproductoras que pueden llegar a poner hasta dos millones de huevos por quilo de peso. La fase de desove tiene una duración de dos a tres meses.

Cada ejemplar tarda entre 18 y 24 meses en alcanzar los 400 gramos desde que eclosiona el huevo. La talla comercial suele oscilar entre los 200 y los 1.500 gramos.

**Los métodos o artes de pesca** para la captura de la dorada son principalmente: el *arrastre*, *enmalle*, *palangre de fondo* y *trasmallos*. Otra variante serían las *nasas*. Presenta una defensa muy enérgica durante su captura. También es muy apreciado en la pesca deportiva desde costa.



## 2. PRODUCCION

Las **capturas mundiales** de dorada en el año 2015 han sido 8.438 toneladas.

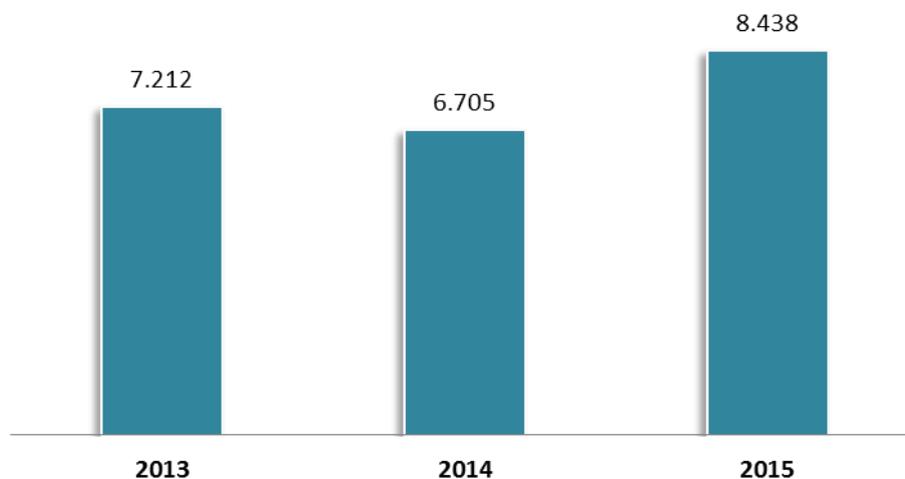
CAPTURAS MUNDIALES POR ZONA DE PESCA (t)			
Zona de pesca	2013	2014	2015
ZONA 01: África - Zonas continentales	481	438	470
ZONA 27: Atlántico, nordeste	1.037	1.231	986
ZONA 34: Atlántico, centro-oriental	513	160	113
ZONA 37: Mediterráneo y Mar Negro	5.181	4.876	6.869
<b>TOTAL</b>	<b>7.212</b>	<b>6.705</b>	<b>8.438</b>

Fuente: FAO

En el Mediterráneo y Mar Negro se captura el 81% de la dorada a nivel mundial, seguido por el Atlántico nordeste con un 12%.



### CAPTURAS MUNDIALES DE DORADA (TM)



En 2015 el volumen de dorada capturada aumentó un 26% con respecto al año anterior.

CAPTURAS MUNDIALES DE DORADA (TM.)			
País (País)	2013	2014	2015
Túnez	928	1.087	3.282
Francia	928	1.198	1.167
Italia	641	523	931
<b>España</b>	<b>944</b>	<b>819</b>	<b>826</b>
Egipto	1.503	1.457	825
Turquía	944	606	481
Portugal	283	298	241
Grecia	205	293	194
Croacia	77	96	141
Marruecos	146	159	103
Libia	150	100	100
Albania	36	27	64
Eslovenia	11	20	29
Chipre	27	3	29
República Árabe Siria	15	14	13
Mauritania	372	5	12
Reino Unido	2	0	0
Bulgaria	0	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>7.212</b>	<b>6.705</b>	<b>8.438</b>

Fuente: FAO



El principal productor a nivel mundial fue Túnez con un total de 3.282 toneladas que supone un 39% de las capturas, siguiéndole en importancia Francia con un 14%. España ocupa el cuarto lugar en el ranking.

Las **capturas comunitarias** de dorada, en 2015, representaron aproximadamente el 42% del total mundial.

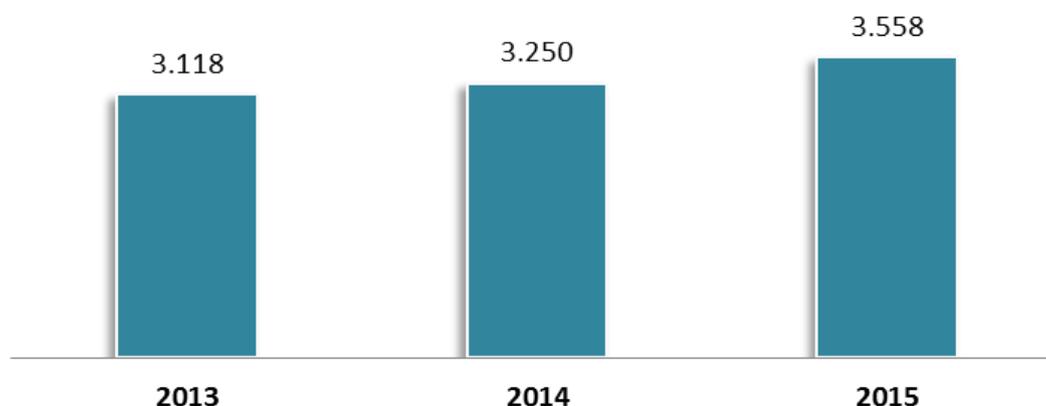
Dentro de la Unión Europea, España ocupa el tercer puesto en capturas de dorada en el último año.

CAPTURAS COMUNITARIAS DE DORADA (TM.)			
País (País)	2013	2014	2015
Francia	928	1.198	1.167
Italia	641	523	931
<b>España</b>	<b>944</b>	<b>819</b>	<b>826</b>
Portugal	283	298	241
Grecia	205	293	194
Croacia	77	96	141
Eslovenia	11	20	29
Chipre	27	3	29
Reino Unido	2	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>3.118</b>	<b>3.250</b>	<b>3.558</b>

Fuente: FAO

En 2015 las capturas comunitarias de dorada aumentaron un 14% con respecto a 2013, capturándose 3.558 toneladas.

### CAPTURAS COMUNITARIAS DE DORADA (TM)





En el año 2015 el 22,5% de la producción comunitaria recae sobre Francia seguida por España con un 19%.

Las **capturas nacionales** de dorada en España en el año 2015 han sido de 925 toneladas.

CAPTURAS NACIONALES DE DORADA	2013	2014	2015
MAPAMA	943	820	825
FAO	944	819	826

Fuente: Estadísticas pesqueras MAPAMA y FAO

En el caso de España se produce descenso del 12-13% en 2015 con respecto a 2013.

La **producción acuícola mundial** en el último año ha sido de 66.794 toneladas.

PRODUCCIÓN ACUÍCOLA MUNDIAL DE DORADA (TM.)			
País	2013	2014	2015
Turquía	35.701	41.873	51.844
Grecia	55.751	50.688	47.008
Egipto	14.537	16.967	16.092
<b>España</b>	<b>18.897</b>	<b>16.915</b>	<b>16.005</b>
Túnez	8.475	8.124	10.216
Italia	6.184	6.830	6.800
Croacia	2.978	3.655	4.075
Chipre	3.795	2.919	3.656
Arabia Saudita	1.825	1.685	3.057
Malta	2.550	2.704	2.337
Israel	2.520	2.554	1.820
Francia	1.636	1.600	1.600
Portugal	1.427	1.602	1.045
Albania	500	465	341
Emiratos Árabes Unidos	370	290	270
Argelia	349	651	270
Palestina, Terri. Ocupado	169	150	220
Bosnia y Herzegovina	61	107	91
Montenegro	50	38	45
Bahrein		2	2
<b>TOTAL</b>	<b>157.775</b>	<b>159.819</b>	<b>166.794</b>

Fuente: FAO



El principal productor a nivel mundial fue Turquía con un total de 51.844 toneladas que supone un 31% de la producción acuícola mundial, siguiéndole en importancia Grecia con un 28%. España ocupa el cuarto lugar en el ranking.

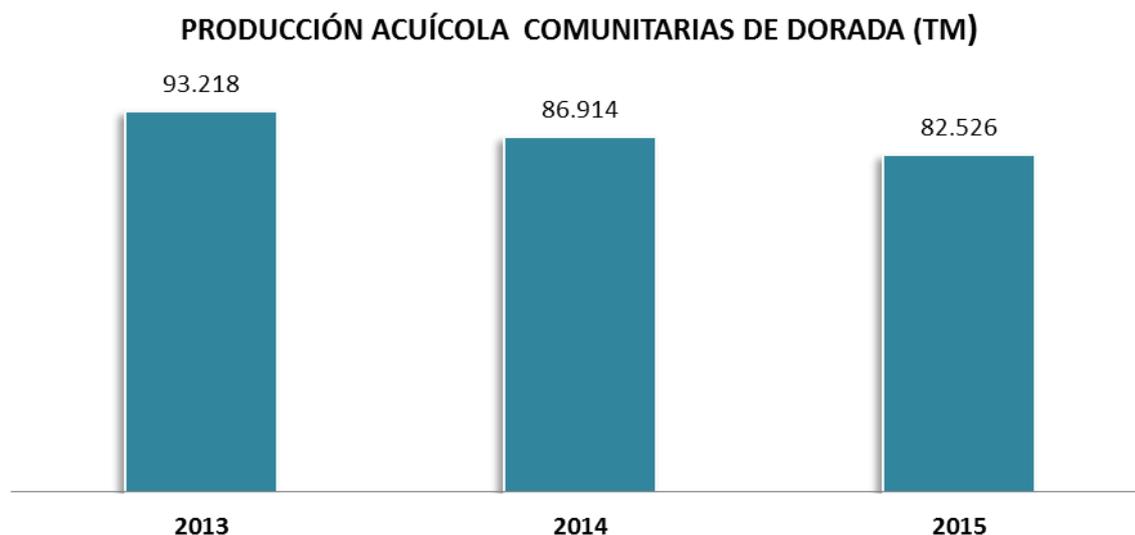
En el año 2015, la **producción acuícola comunitaria** de dorada representó aproximadamente el 49% del total mundial.

Dentro de la Unión Europea, España ocupa el segundo puesto en producción acuícola de dorada en el último año.

PRODUCCIÓN ACUÍCOLA COMUNITARIA DE DORADA (TM.)			
País	2013	2014	2015
Grecia	55.751	50.688	47.008
<b>España</b>	<b>18.897</b>	<b>16.915</b>	<b>16.005</b>
Italia	6.184	6.830	6.800
Croacia	2.978	3.655	4.075
Chipre	3.795	2.919	3.656
Malta	2.550	2.704	2.337
Francia	1.636	1.600	1.600
Portugal	1.427	1.602	1.045
<b>TOTAL</b>	<b>93.218</b>	<b>86.914</b>	<b>82.526</b>

En 2015 la **producción acuícola comunitaria** de dorada ha disminuido un 11% con respecto a 2013, se capturaron 82.526 toneladas.

En el año 2015 el 57% de la producción comunitaria recae sobre Grecia seguida por España con un 19%.





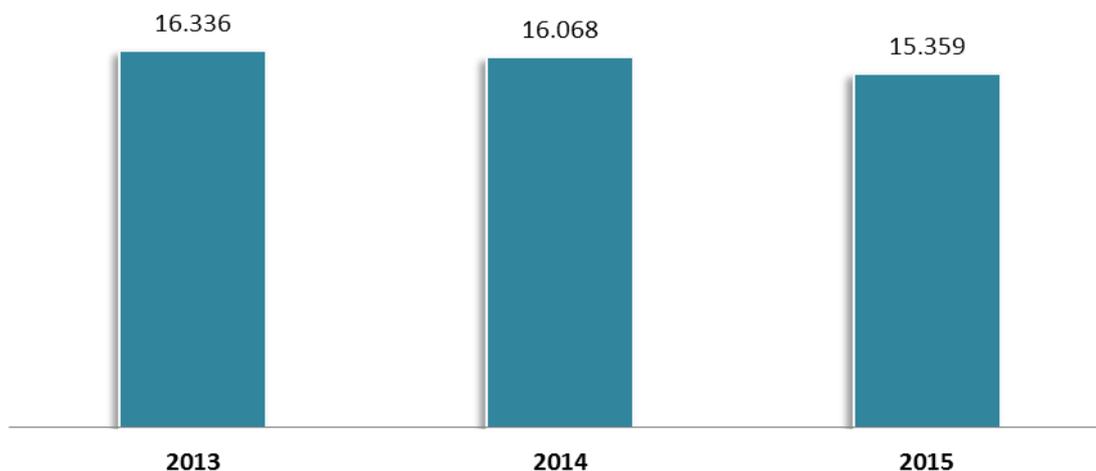
En 2015 la producción acuícola nacional de dorada ha sido de 15.359 toneladas.

<b>PRODUCCIÓN ACUÍCOLA NACIONALES DE DORADA</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>
MAPAMA	16.336	16.068	15.359
FAO	18.897	16.915	16.005

Fuente: MAPAMA

Según datos MAPAMA, el volumen de producción acuícola ha disminuido casi un 6% y según datos FAO ya disminuido un 15%.

### PRODUCCIÓN ACUÍCOLA NACIONAL DE DORADA (TM)





### 3. ORGANIZACIÓN COMÚN DE MERCADOS

La **Asociación Nacional de Productores de Cultivos Marinos (APROMAR) (OPP-30)** es la única organización de productores a nivel nacional de dorada. Representa más de 90% de la producción de piscicultura marina y cuenta con 53 miembros incluyendo cuatro organizaciones regionales y cinco compañías no productoras.

#### Denominaciones comerciales

El Reglamento 1379/2013 establece la **información al consumidor** final que debe acompañar a los productos de la pesca y la acuicultura:

- denominación comercial de la especie y nombre científico.
- método de producción (capturado o de cría)
- zona de captura o de cría y arte.

Puede añadirse también *información voluntaria*, como la fecha de captura o desembarque, datos ecológicos, sociales o éticos, técnicas de producción y contenido nutricional.

Con respecto a las denominaciones comerciales, el Reglamento de mercados establece que los EEMM deben confeccionar un listado de denominaciones comerciales aceptadas en sus territorios. La Resolución de 08 de marzo de 2017, de la Secretaría General de Pesca, establece el listado de **denominaciones comerciales** de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.

Las denominaciones comerciales de la dorada con carácter nacional son:

DENOMINACIONES COMERCIALES		
NOMBRE COMERCIAL	NOMBRE CIENTIFICO	CÓDIGO FAO
Dorada	<i>Sparus aurata</i>	SBG

Fuente: Secretaría General de Pesca



## 4. COMERCIO EXTERIOR

La dorada está gravada con un **arancel aduanero** común de un 15% para presentaciones frescos y refrigerados.

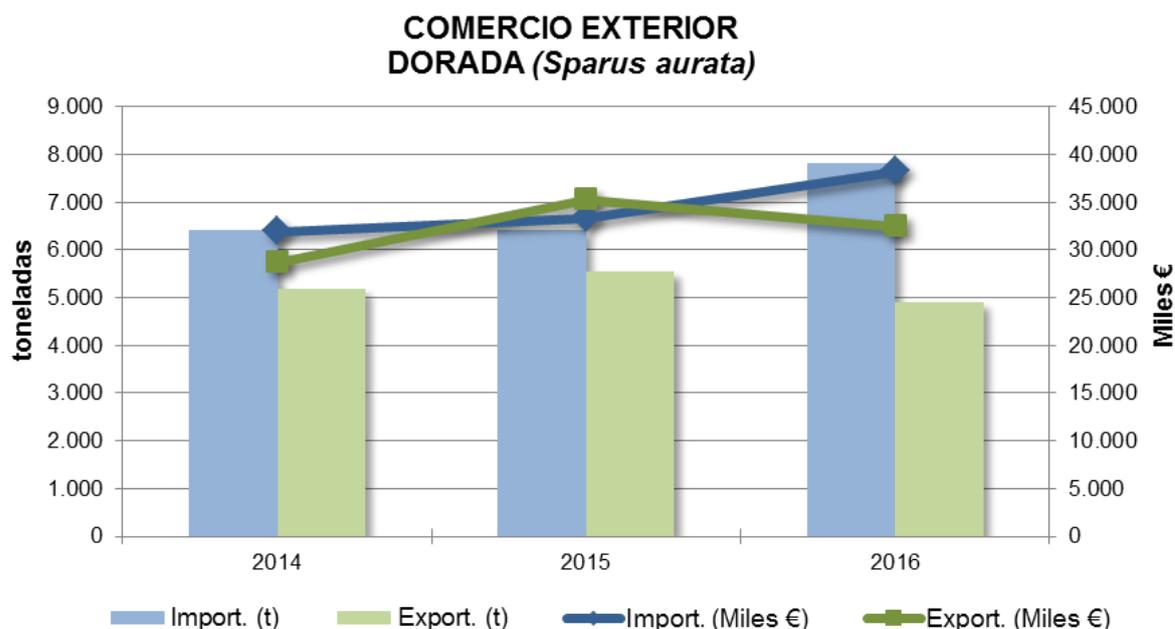
La **balanza comercial** de la dorada para el periodo 2014-2016 presenta los siguientes datos:

AÑOS	IMPORTACIONES		EXPORTACIONES		TASA DE COBERTURA (%)
	Cantidad (t)	Valor (Miles €)	Cantidad (t)	Valor (Miles €)	
2014	6.425	32.023	5.180	28.786	89,89
2015	6.412	33.381	5.544	35.366	105,95
2016	7.823	38.255	4.899	32.558	85,11

Fuente: Dirección General de Aduanas.

NOTA: La balanza comercial es solo de dorada fresca o refrigerada, de dorada congelada no hay datos significativos.

Las importaciones han aumentado ligeramente durante todo el periodo, mientras que las exportaciones han disminuido.



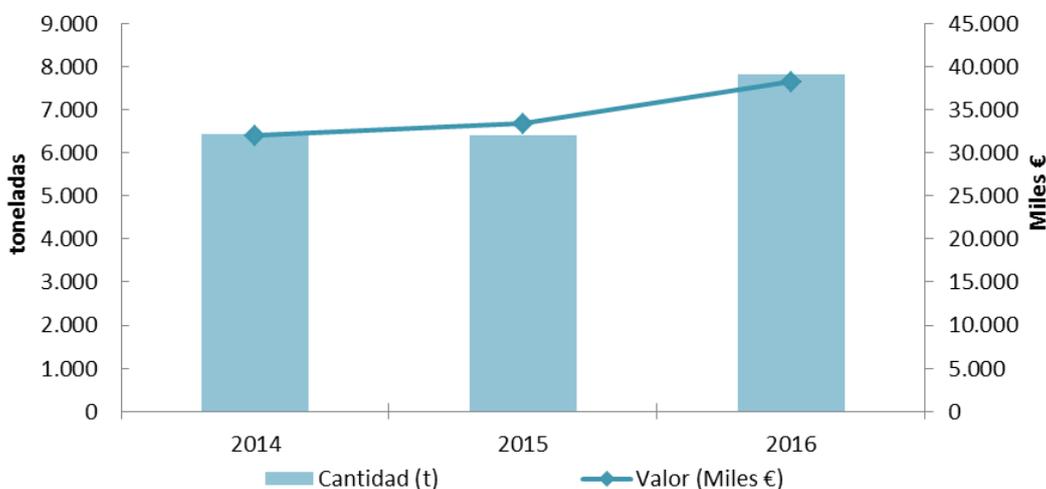


Las **importaciones de la dorada fresca o refrigerada** han aumentado a lo largo del trienio. En 2016 el volumen de las importaciones aumenta un 22 % con respecto al año anterior: En el caso del valor aumenta un 13%.

DORADA FRESCA O REFRIGERADA	IMPORTACIONES		
	2014	2015	2016
Cantidad (t)	6.425	6.412	7.823
Valor (Miles €)	32.023	33.381	38.255

Fuente: Dirección General de Aduanas

### IMPORTACIONES DORADA FRESCA O REFRIGERADA



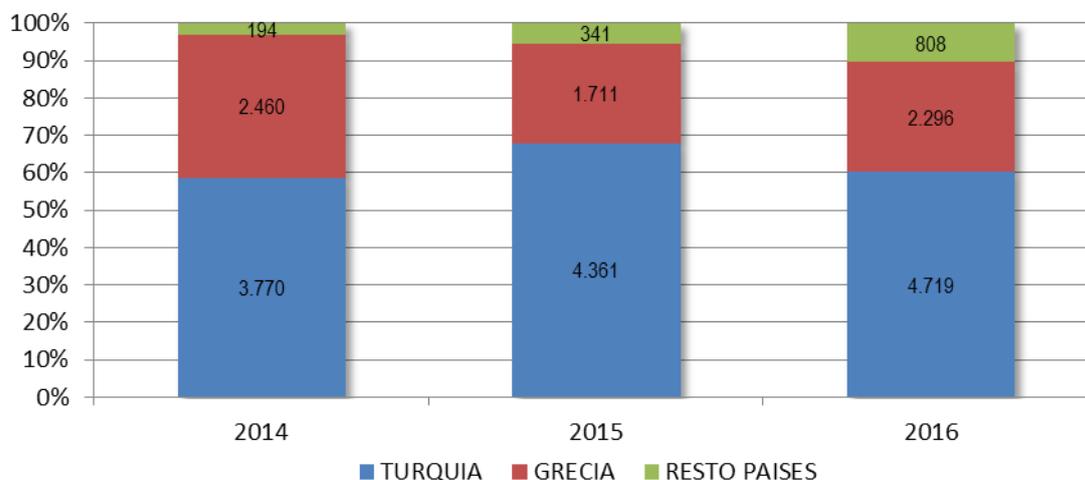
Casi el 90% de las importaciones de dorada proceden de Grecia y Turquía. Para el año 2016 el 60% de las importaciones proceden de Turquía y el 29% de Grecia.

PAISES	2014	2015	2016
TURQUIA	3.770	4.361	4.719
GRECIA	2.460	1.711	2.296
RESTO PAISES	194	341	808
<b>TOTAL</b>	<b>6.425</b>	<b>6.412</b>	<b>7.823</b>

Fuente: Dirección General de Aduanas



### Origen de las importaciones de Dorada (toneladas)

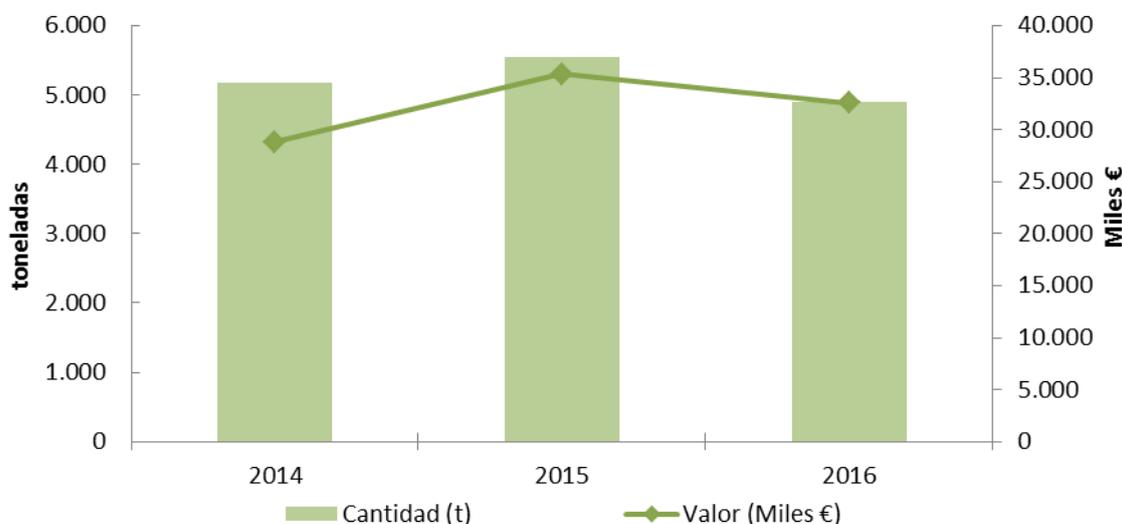


En este periodo la evolución de las **exportaciones de dorada fresca o refrigerada** ha tenido una trayectoria descendente. En referencia a 2015, en 2016 el volumen ha disminuido un 12% y el valor un 9%.

DORADA FRESCA O REFRIGERADA	EXPORTACIONES		
	2014	2015	2016
Cantidad (t)	5.180	5.544	4.899
Valor (Miles €)	28.786	35.366	32.558

Fuente: Dirección General de Aduanas

### EXPORTACIONES DE DORADA FRESCA O REFRIGERADA





En el año 2016, el 95% de la exportación de dorada fresca o refrigerada va destinada a la Unión Europea, entre los países que destacan: Portugal con un 57% y Francia con un 22% del volumen total.

## 5. PRECIOS

Se presenta a continuación la evolución de los precios de dorada en los distintos eslabones de la cadena alimentaria: productores primarios, mercados mayoristas y precio final para el consumidor así como en las importaciones y exportaciones.

AÑOS	PRECIOS DORADA FRESCA O REFRIGERADA (€/kg)					
	ORIGEN		MERCA	PVP	IMP	EXP
	EXTRACTIVA	ACUICULTURA				
2014	7,90	5,10	6,33	9,40	4,98	5,56
2015	8,82	5,48	7,06	9,42	5,21	6,38
2016	6,66	5,44	6,00	9,87	4,89	6,65

Los **precios en origen** de dorada de *acuicultura*, presentan un aumento a lo largo de todo el periodo, en 2016 aumentó un 7%% en comparación con el año 2014, pasando de 5,10 €/Kg. a 5,44 €/Kg.

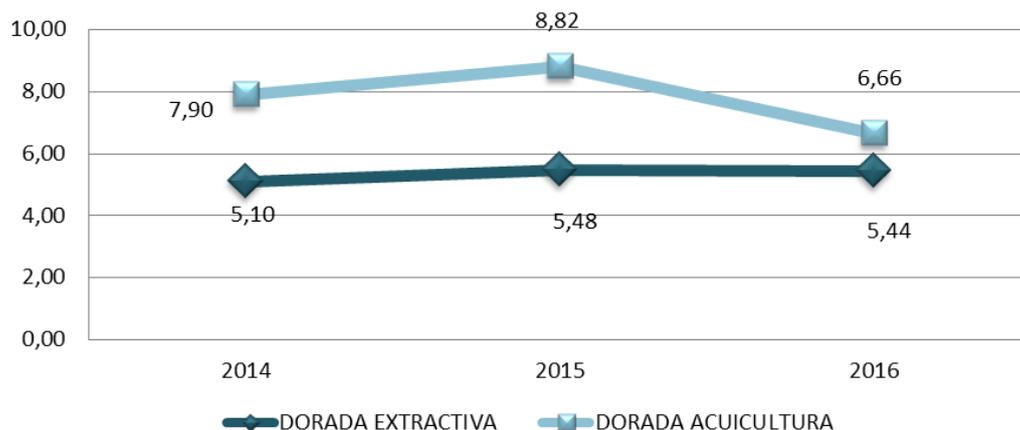
PRECIOS EN ORIGEN (€/kg)	2014	2015	2016
DORADA ACUICULTURA	5,10	5,48	5,44
DORADA EXTRACTIVA	7,90	8,82	6,66

Fuente: Secretaria General de Pesca. Observatorio de la cadena alimentaria MAPAMA

Los precios de dorada *extractiva*, en origen, presentan una disminución a lo largo de todo el periodo, en 2016 disminuyó un 16% en comparación con 2014, pasando de 7,90 €/Kg. a 6,66€/Kg.



### PRECIOS EN ORIGEN DE DORADA

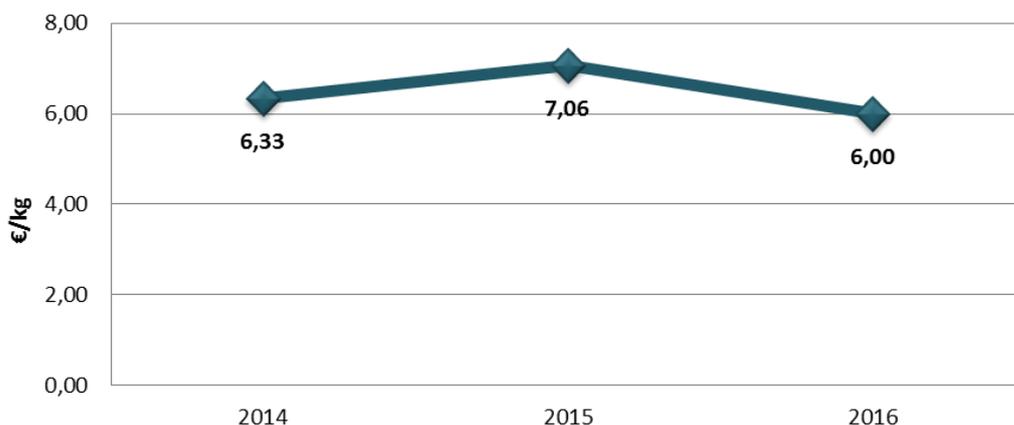


Los **precios MERCA** de la dorada en, al igual que los precios de origen, han disminuido. En el cómputo global, el precio de la dorada ha experimentado un descenso del 5%

PRECIOS EN MERCA (€/kg)	2014	2015	2016
DORADA FRESCA	6,33	7,06	6,00

Fuente: Secretaria General de Pesca. Observatorio de la cadena alimentaria

### PRECIOS EN MERCA DE DORADA



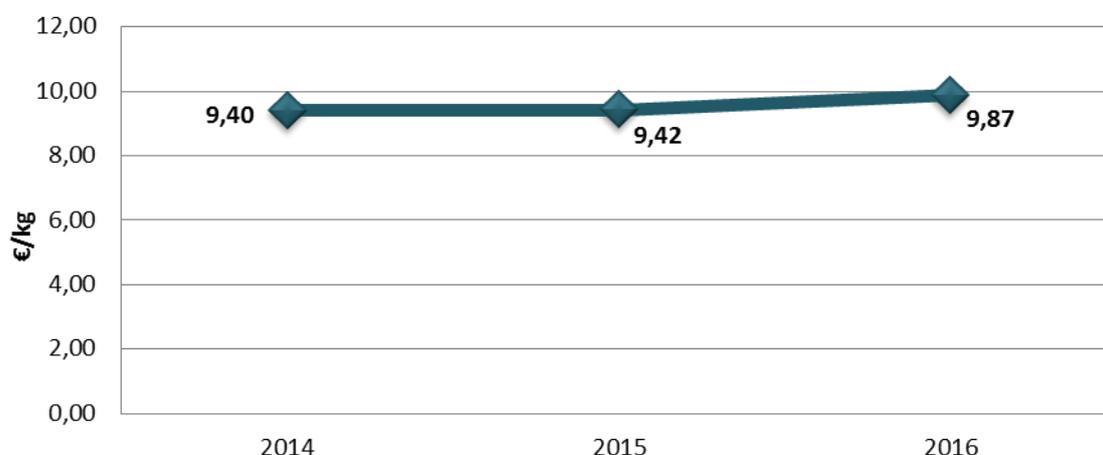
Los **precios de venta al público** de la dorada, al igual contrario que los anteriores, aumenta pasando de 9,40 €/kg en 2014 a 9,87 €/kg en 2016.

PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO (€/kg)	2014	2015	2016
DORADA FRESCA O REFRIGERADA	9,40	9,42	9,87

Fuente: Secretaria General de Pesca. Observatorio de la cadena alimentaria



### PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO DE DORADA

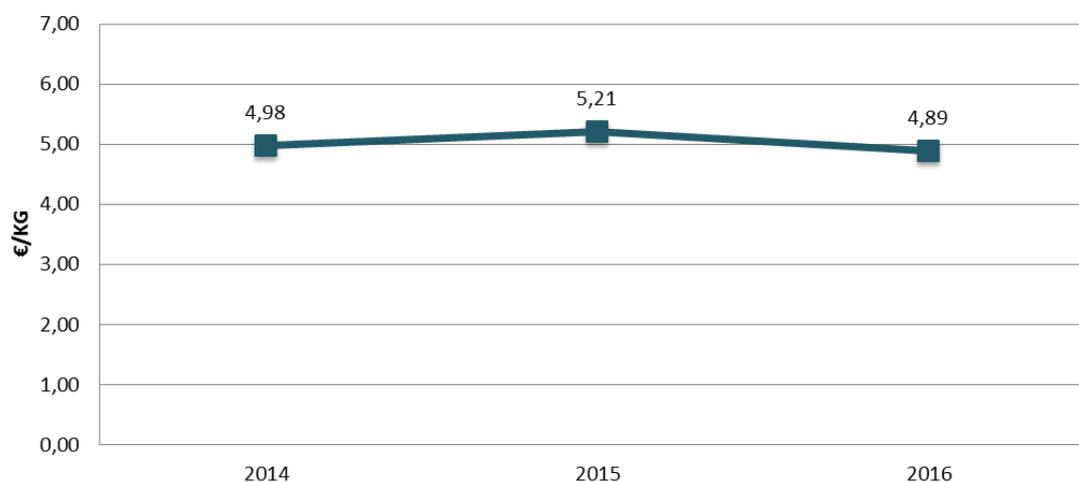


Los **precios de importación** de la dorada fresca o refrigerada han aumentado ligeramente a lo largo del periodo, en el año 2014 aumento un 1% y en el 2015 subió un 4%. Los precios se sitúan entre 4,96 €/kg y 5,20 €/kg, aumentando casi un 5% durante el periodo contemplado.

PRECIOS DE IMPORTACIÓN (€/kg)	2014	2015	2016
DORADA FRESCA O REFRIGERADA	4,98	5,21	4,89

Fuente: Dirección General de Aduanas

### PRECIOS IMPORTACIÓN DORADA FRESCA O REFRIGERADA



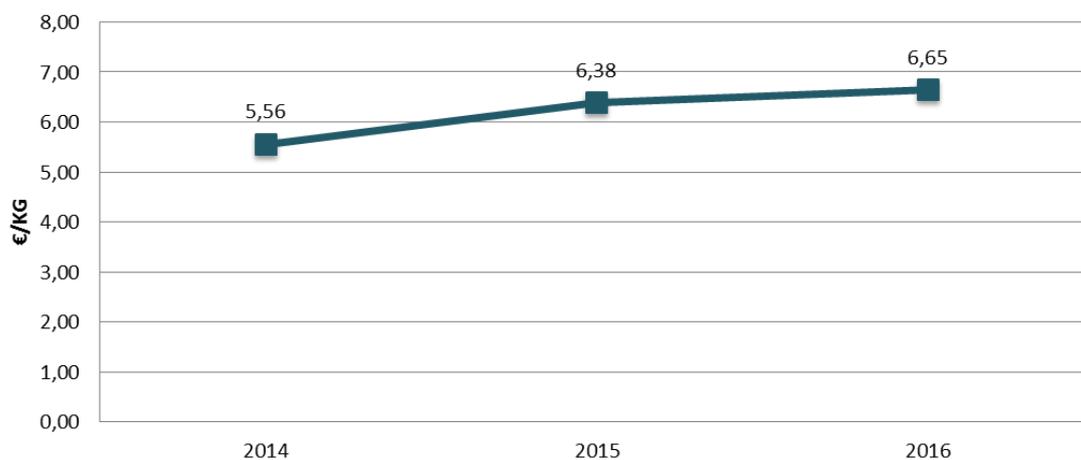
Los **precios de exportación** de dorada fresca o refrigerada, al igual que los de importación, han ido en aumento. En 2013 el precio aumenta un 12,2% y en 2015 un 15,2%, esta subida hace que el precio se situó en los 6,41 €/Kg.



PRECIOS DE EXPORTACIÓN (€/kg)	2014	2015	2016
DORADA FRESCA O REFRIGERADA	5,56	6,38	6,65

Fuente: Dirección General de Aduanas

### PRECIOS EXPORTACIÓN DORADA FRESCA O REFRIGERADA





## 6. CONSUMO

El **consumo en hogares** para el trienio 2013-2015

CONSUMO EN HOGARES					
Año	Volumen (t)	Valor (Miles €)	Precio medio (€/kg)	Consumo per cápita	Gasto per cápita
2013	29.659	215.696	7,27	0,64	4,74
2014	26.993	201.791	7,48	0,61	4,49
2015	23.673	186.759	7,89	0,52	4,18

El *consumo per cápita* ha disminuido en los últimos años de 0,64 Kg/hab/año en 2012 a 0,52 Kg/hab/año en 2015.

Por su contenido de grasa (1g de grasa por cada 100g de producto) se trata de un pescado de bajo aporte lipídico y, por tanto, de moderado aporte energético. Si se cocina de manera sencilla y con poca grasa, su consumo es adecuado en dietas de control de peso. Destaca su contenido modesto en proteínas de alto valor biológico.

Su carne supone un aporte interesante de selenio y fósforo; moderado de potasio y muy discreto de hierro y magnesio.

Entre las vitaminas del grupo B, tan sólo merece mención especial la B12 y niacina o vitamina B3, cuyo contenido es intermedio frente al de otros pescados. La vitamina B12 está presente en una cantidad equivalente a la de carnes, huevos y quesos, alimentos de origen animal y fuente natural exclusiva de este nutriente. Respecto a las vitaminas liposolubles, tiene un contenido apreciable de vitamina D y E. Entre las funciones de esta última destaca su acción antioxidante, es decir, constituye un factor protector frente a ciertas enfermedades degenerativas, enfermedades cardiovasculares y cáncer.



COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Por 100 g de porción comestible	Recomendaciones día-hombres	Recomendaciones día-mujeres
Energía (Kcal)	77	3.000	2.300
Proteínas (g)	17	54	41
Lípidos totales (g)	1	100-117	77-89
Hidratos de carbono (g)	0	375-413	288-316
Fibra (g)	0	>35	>25
Agua (g)	82	2.500	2.500
Calcio (mg)	30	1.000	1.000
Hierro (mg)	0,9	10	18
Yodo (µg)	3	140	110
Magnesio (mg)	25	350	330
Zinc (mg)	0,5	15	15
Sodio (mg)	31	<2.000	<2.000
Potasio (mg)	446	3.500	3.500
Fósforo (mg)	244	700	700
Selenio (µg)	45	70	55
Tiamina (mg)	0,06	1,2	0,9
Riboflavina (mg)	0,08	1,8	1,4
Equivalentes niacina (mg)	5	20	15
Vitamina B <sub>6</sub> (mg)	0,28	1,8	1,6
Folatos (µg)	13,4	400	400
Vitamina B <sub>12</sub> (µg)	2,3	2	2
Vitamina C (mg)	Tr	60	60
Vitamina A: Eq. Retinol (µg)	9	1.000	800
Vitamina D (µg)	1,5	15	15
Vitamina E (mg)	1,25	12	12

Fuente: Observatorio de Buenas Prácticas sobre Alimentación.

Tablas de Composición de Alimentos. Moreiras y col., 2013. (DORADA). Recomendaciones: Ingestas Recomendadas/día para hombres y mujeres de 20 a 39 años con una actividad física moderada. Recomendaciones: Objetivos nutricionales/día. Consenso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria, 2011. Recomendaciones: Ingestas Dietéticas de Referencia (EFSA, 2010). 0: Virtualmente ausente en el alimento. —: Dato no disponible. Tr: Trazas



## 7. CONCLUSIONES

La dorada (*Sparus auratus*) pertenece a la familia de los Espáridos, es un pez que se caracteriza por tener un cuerpo alto, ovalado y comprimido, con una larga aleta dorsal. Por su contenido de grasa (1g de grasa por cada 100g de producto) se trata de un pescado blanco, de bajo aporte lipídico y de moderado aporte energético. Si se cocina de manera sencilla y con poca grasa, su consumo es adecuado en dietas de control de peso. Destaca su contenido modesto en proteínas de alto valor biológico.

En el año 2015, se capturaron 8.438 toneladas de dorada. El principal productor a nivel mundial fue Túnez con un total de 3.282 toneladas que supone un 39% de las capturas, siguiéndole en importancia Francia con un 14%. España ocupa el cuarto lugar en el ranking.

A nivel comunitario, las capturas de dorada representaron aproximadamente el 42% del total mundial. Dentro de la Unión Europea, España ocupa el tercer puesto en producción de dorada en el último año con el 23% del volumen total.

PRODUCCIÓN (t)	2013	2014	2015
Capturas mundiales	7.212	6.705	8.438
Capturas comunitarias	3.118	3.250	3.558
Capturas nacionales	943	820	825

Fuente: FAO y MAPAMA

En 2015 el volumen de producción acuícola de dorada aumentó, con unas capturas de 166.794 toneladas. El principal productor a nivel mundial fue Turquía con un total de 51.844 toneladas que supone un 31% de la producción acuícola mundial, siguiéndole en importancia Grecia con un 28%. España ocupa el cuarto lugar en el ranking.

La producción acuícola comunitaria de dorada representó aproximadamente el 49% del total mundial. España ocupa el segundo puesto en producción acuícola de dorada en el último año.



Acuicultura (t)	2013	2014	2015
Acuicultura mundial	157.775	159.819	166.794
Acuicultura comunitaria	93.218	86.914	82.526
Acuicultura nacional	16.336	16.068	15.359

Fuente: FAO y MAPAMA

En España la Asociación Nacional de Productores de Cultivos Marinos (APROMAR) (OPP-30) es la única organización de productores a nivel nacional de dorada.

La dorada está gravada con un arancel aduanero común de un 15% para presentaciones frescos y refrigerados.

IMPORTACIONES	DORADA FRESCA O REFRIGERADA		
	Cantidad (t)	Valor (Miles €)	Precio (€/kg)
2014	6.425	32.023	4,98
2015	6.412	33.381	5,21
2016	7.823	38.255	4,89

La importación de la dorada fresca o refrigerada aumenta en este periodo. Casi del 90% de las importaciones de dorada proceden de Grecia y Turquía. Para el año 2016 el 60% de las importaciones proceden de Turquía y el 26% de Grecia.

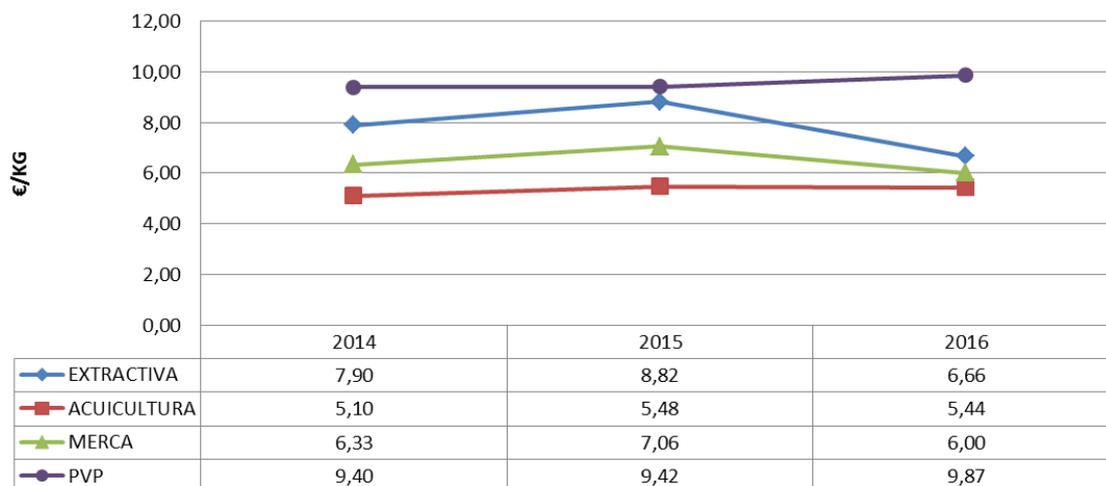
EXPORTACIONES	DORADA FRESCA O REFRIGERADA		
	Cantidad (t)	Valor (Miles €)	Precio (€/kg)
2014	5.180	28.786	5,56
2015	5.544	35.366	6,38
2016	4.899	32.558	6,65

En este periodo la evolución de las exportaciones de dorada fresca o refrigerada ha tenido una trayectoria descendente. En el año 2016, el 95% de la exportación de dorada fresca o refrigerada va destinada a la Unión Europea,



entre los países de la UE, destacan: Portugal con un 57% y Francia con un 22%.

### PRECIOS DE LA DORADA FRESCA



Fuente: MAPAMA

En el trienio 2014-2016, los precios en origen para de dorada extractiva se sitúan entre los 6,66 €/kg y los 8,82 €/kg, mientras que los de origen de acuicultura, lo hacen entre 5,10 €/kg y 5,48 €/kg, Los precios en Merca entre los 6,00 €/kg y los 7,06€/kg y de los precios de venta al público entre 9,40 €/kg y 9,87 €/kg.

El consumo en hogares per cápita ha disminuido en los últimos años de 0,64 Kg/hab/año en 2013 a 0,52 Kg/hab/año en 2015.

CONSUMO EN HOGARES PER CÁPITA		
2013	2014	2015
0,64	0,61	0,52

Fuente: Panel de consumo. MAPAMA



## 8. ANEXOS

03.02.85.30 Dorada fresca o refrigerada	2014				2015				2016			
	IMPORTACIONES		EXPORTACIONES		IMPORTACIONES		EXPORTACIONES		IMPORTACIONES		EXPORTACIONES	
	Cantidad (t)	Valor (Miles €)										
<b>TOTAL TERCEROS PAISES</b>	<b>3.837</b>	<b>18.250</b>	<b>3</b>	<b>26</b>	<b>4.413</b>	<b>22.337</b>	<b>136</b>	<b>751</b>	<b>4.870</b>	<b>22.571</b>	<b>222</b>	<b>1.145</b>
ANDORRA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ARGELIA	0	0	1	3	0	0	133	724	0	0	183	946
CHINA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EGIPTO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA	0	0	0	3	0	0	2	15	0	0	2	10
GIBRALTAR	0	0	1	7	0	0	1	9	0	0	4	17
HONG-KONG	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	3
MARRUECOS	64	860	1	3	47	638	0	0	140	1.763	0	0
MAURITANIA	3	13	0	0	5	33	0	0	12	74	0	0
MEXICO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
NICARAGUA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SENEGAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SUIZA	0	0	1	11	0	0	0	0	0	0	0	0
TAILANDIA	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	1	10
TURQUIA	3.770	17.377	0	0	4.361	21.666	0	0	4.719	20.733	32	158
<b>TOTAL UNIÓN EUROPEA</b>	<b>2.587</b>	<b>13.772</b>	<b>5.177</b>	<b>28.759</b>	<b>1.999</b>	<b>11.045</b>	<b>5.408</b>	<b>34.615</b>	<b>2.953</b>	<b>15.685</b>	<b>4.677</b>	<b>31.413</b>
ALEMANIA	17	79	34	221	97	475	56	339	373	1.597	45	367
AUSTRIA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7
BELGICA	0	0	118	601	0	0	144	846	0	0	147	891
BULGARIA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CROACIA	0	0	0	1	0	0	0	4	0	0	1	10
DINAMARCA	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ESLOVAQUIA	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	6
ESLOVENIA	0	0	0	0	0	0	0	0	93	260	8	3
FINLANDIA	0	0	3	20	0	0	1	7	0	0	1	6
FRANCIA	57	768	1.505	7.969	65	543	1.410	8.824	73	968	1.101	6.806
GRECIA	2.460	12.340	62	438	1.711	9.246	27	271	2.296	12.211	21	186
IRLANDA	0	0	1	3	0	0	0	2	0	0	0	1
ITALIA	9	174	359	2.949	1	47	603	4.799	35	142	487	5.016
LUXEMBURGO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
MALTA	0	0	1	5	88	362	1	8	49	209	0	0
PAISES BAJOS	8	40	18	57	8	31	34	211	17	77	46	342
PORTUGAL	37	367	3.037	16.308	29	333	3.064	18.874	16	218	2.789	17.603
REINO UNIDO	0	2	38	187	0	7	68	426	0	3	28	167
SUECIA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>6.425</b>	<b>32.023</b>	<b>5.180</b>	<b>28.786</b>	<b>6.412</b>	<b>33.381</b>	<b>5.544</b>	<b>35.366</b>	<b>7.823</b>	<b>38.255</b>	<b>4.899</b>	<b>32.558</b>