

# **Diagnóstico y Análisis Estratégico del Sector Agroalimentario Español**

***Análisis de la cadena de producción y distribución del sector de derivados del pescado***

***Resumen ejecutivo***



MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

Este sector incluye los derivados del pescado. Se ha contemplado el pescado congelado y las conservas, salazones y ahumados. Necesariamente ha habido que hacer una referencia las fuentes de materia prima: la extracción y la acuicultura.

El trabajo incluye un análisis de la estructura industrial y empresarial de la cadena de producción.

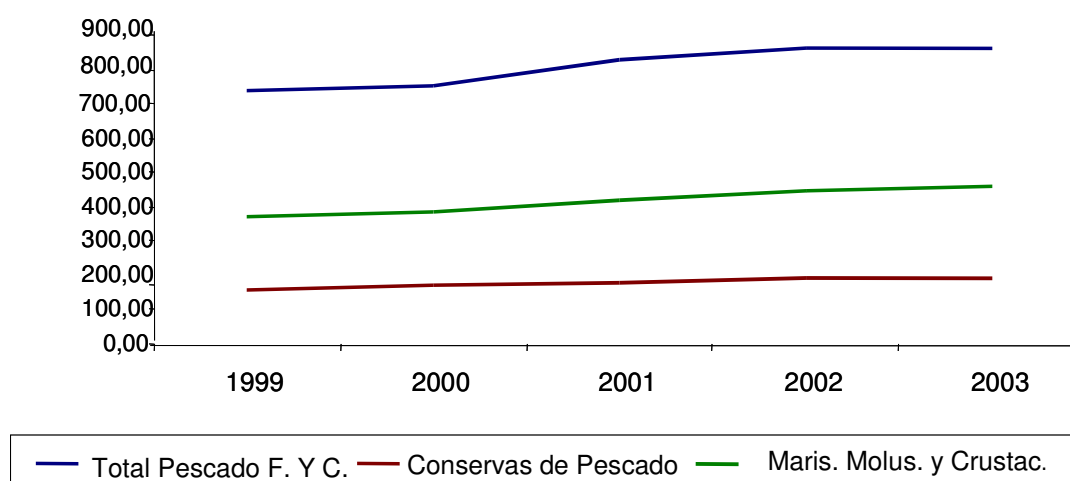
## Contenido

Los principales rasgos del consumo de los productos finales	4
La estrategia de la distribución	5
Características de los mercados que repercuten en la cadena de producción	6
El Comercio exterior y su influencia en la cadena de producción	7
La producción nacional y sus tendencias	8
Análisis de la estructura industrial	9
Análisis de la estructura empresarial	12
Principales tendencias	14
Principales problemas	15
Recomendaciones	15

## Los principales rasgos del consumo de los productos finales

- El gasto en productos de la pesca supone el 14% del gasto en alimentación.
- Dentro del consumo de los alimentos proteínicos, está subiendo la participación del pescado en detrimento de las carnes.
- Entre 1998 y 2003 el consumo de productos de la pesca ha subido un 24%. En 2003 ascendía a 1.497,21 millones de kilogramos.
- La composición del consumo de pescados es la siguiente:
  - Pescado fresco 45%.
  - Mariscos, moluscos y crustáceos 39%.
  - Pescados congelados 12-13%.
  - Conservas de pescados 12-13%.
- En los últimos años los mariscos, crustáceos y moluscos son los que más han subido, junto a las conservas.
- El consumo de productos de la pesca en los hogares supone el 76,72% del total. La participación de los canales HORECA es mayor en los pescados congelados y en los mariscos, moluscos y crustáceos en la restauración.

**Total cantidad comprada de pescado**  
(Millones de kg)



Fuente: La Alimentación en España. 2003. MAPA.

## ***La estrategia de la distribución***

### A. Pescado fresco

- En las ventas a los hogares, la tienda tradicional mantiene el 50% y la gran distribución alcanza el 44%.
- La participación de la gran distribución está subiendo muy deprisa en respuesta a la nueva estrategia sobre productos frescos.
- La introducción de los nuevos preparados: envasado en atmósfera controlada, pasterizado, etc., está logrando una mayor adaptación a la venta en el lineal.
- La gran distribución está favoreciendo el pescado de crianza (acuicultura).
- La gran distribución está desarrollando marcas propias en las que garantiza la trazabilidad
- En respuesta a esta situación, un segmento de las pescaderías están modernizándose y verticalizándose con los mayoristas en destino.

### B. Pescado congelado

- La gran distribución tiene una cuota de mercado en torno al 50%, en las compras realizadas por los hogares.
- En este segmento del mercado juegan un papel importante los comercios especializados, que con frecuencia están vinculados a mayoristas.
- El suministro a los canales HORECA está liderado por la distribución especializada.

### C. Conjunto de mariscos, moluscos y crustáceos

- La tienda tradicional mantiene una cuota del 50%.
- El servicio a los canales HORECA está liderado por la distribución especializada

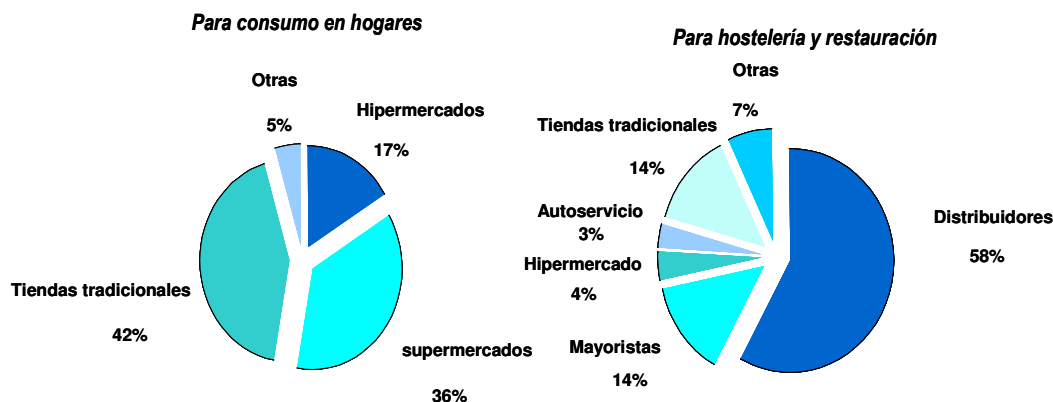
### D. Conservas de Pescados

- Se comporta como todos los productos envasados de larga duración
- La gran distribución tiene una cuota de mercado en torno al 83%, en las compras realizadas por los hogares.
- Está creciendo la marca del distribuidor.
- El suministro a los canales HORECA está liderado por la distribución especializada.

### E. Platos preparados

- La gran distribución tiene una cuota de mercado en torno al 73%.

**Distribución de los productos de la pesca por formas de comercialización según canal 2003  
(Valor de venta)**



Fuente: La Alimentación en España. 2003. MAPA

**Características de los mercados que repercuten en la cadena de producción**

A. El mercado de pescado crudo para la industria transformadora

- La industria transformadora, tanto congeladora como, en menor medida, conservera, cuenta con flota propia.
- Para especies importantes en las conservas, como el atún, existen dos mercados:
  - El mercado de producto congelado, de ámbito mundial.
  - El mercado de producto fresco, de ámbito regional.
- El principal mecanismo de comercialización en origen es la lonja, a ella concurren los armadores y los mayoristas de origen.

B. El mercado de productos acabados

- Destaca la figura del mayorista en destino en los productos congelados.
- En las conservas, la relación comercial se establece directamente entre la gran distribución y la industria,

## ***El Comercio exterior y su influencia en la cadena de producción***

- La economía pesquera mundial se está viendo afectada por el deterioro de los recursos pesqueros y las medidas tomadas desde distintos ámbitos para paliarlos, encaminadas a limitar y cualificar la extracción y restaurar los daños.
- Un tercio de la producción pesquera mundial (142 millones de toneladas) provienen de la acuicultura, que está subiendo su participación.
- España es importadora neta de productos de la pesca, debido a que su alto consumo no es cubierto por las capturas nacionales.
- El establecimiento de sociedades mixtas entre empresas españolas y de los países con importantes caladeros ha impulsado el flujo importador.
- Los productos transformados más exportados por España son el pescado congelado, y las conservas. El principal destino de las exportaciones españolas fueron los restantes países de la U.E. con un 90% del total.

## ***La producción nacional y sus tendencias***

### A. El sector de la extracción y la acuicultura

- España es uno de los países pesqueros más importantes del mundo.
- La cantidad global de productos pesqueros supera las 1.550.000 toneladas.
  - 1.350.000 de pesca.
  - 300.000 de acuicultura.
- En España se está desarrollando una acuicultura de gran calidad.

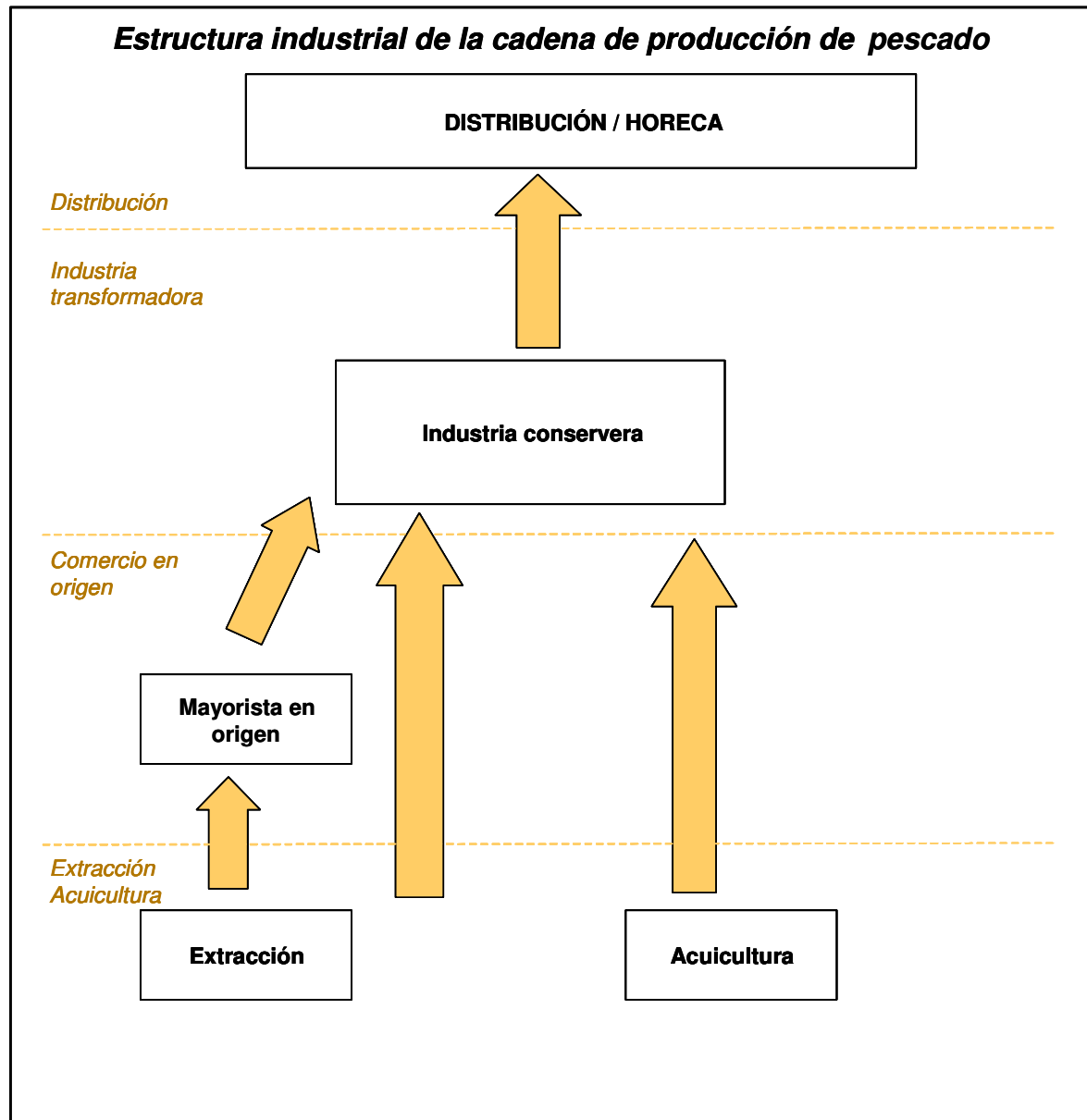
### B. La producción industrial

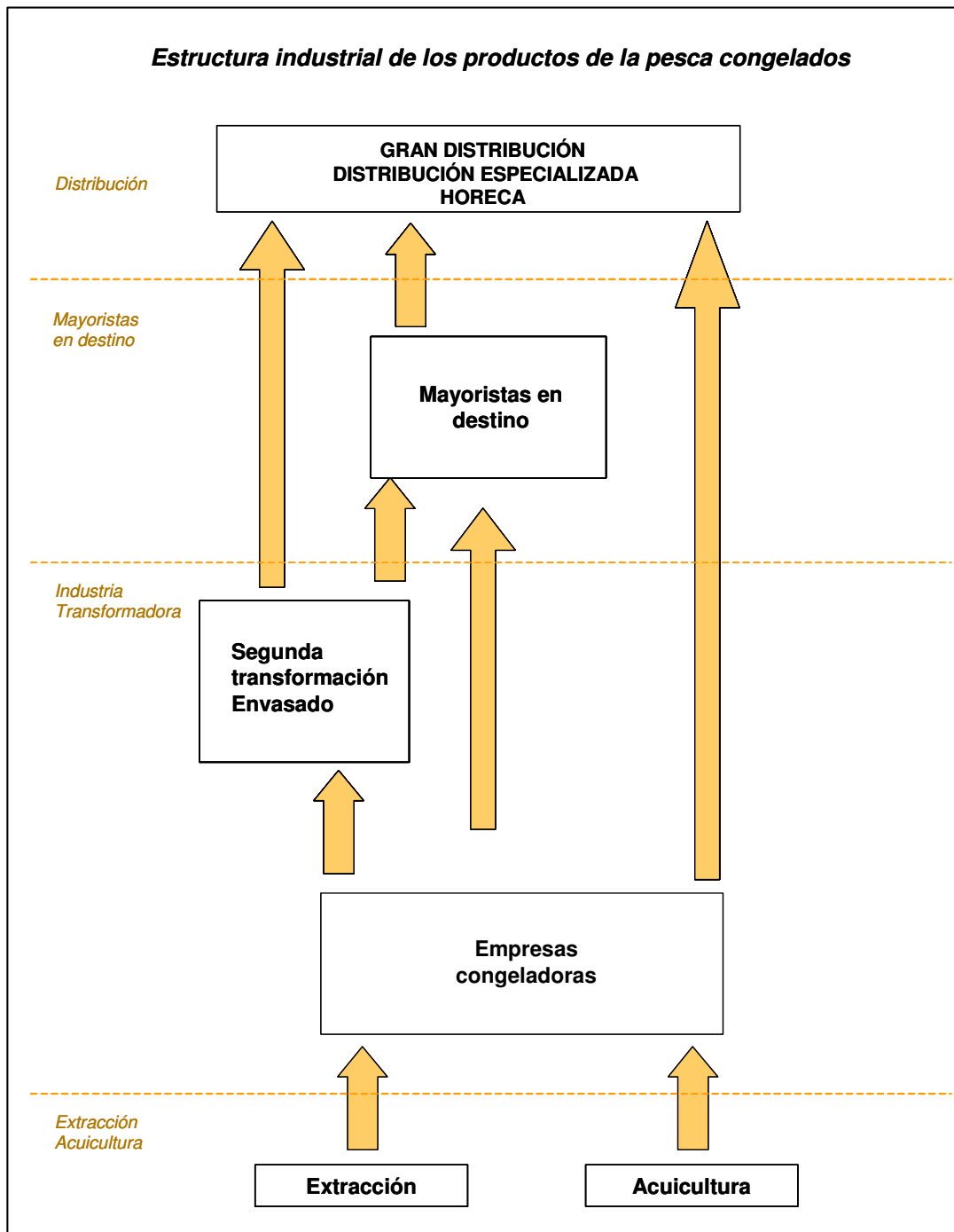
- Las ventas totales de los productos transformados de la pesca alcanzó 76.886 miles de euros (INE).
- La comercialización de ahumados está en torno a las 9.000 toneladas (INE).
- La producción de conservas alcanzó las 260.300 toneladas.



## Análisis de la estructura industrial

<i>Fase</i>	<i>Análisis</i>
Acuicultura	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Destaca el Mejillón gallego, con unas 3.300 bateas y 60 empresas comercializadoras y manipuladoras y el resto mucho más concentrado y con intereses en conservas y congelados</li> <li>• Existen 164 piscifactorías de truchas privadas y 37 públicas</li> </ul>
Extracción	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La flota congeladora española supone el 90% de la europea</li> <li>• España cuenta con una importante flota de altura, de bajura y de litoral</li> </ul>
Industria transformadora: Congeladoras, Conservas, Ahumados, Salazones	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las empresas congeladoras disponen de gran dimensión y de importantes flotas pesqueras</li> <li>• En el sector congelador no existen empresas de reducidas dimensiones</li> <li>• Uno de los problemas de las empresas congeladoras es la dependencia de pocos productos</li> <li>• Las conservas de pescado constituyen un sector heterogéneo en el que coinciden empresas de gran tamaño y de pequeño tamaño. El grupo líder está muy concentrado</li> <li>• La producción de los ahumados es muy dependiente del salmón</li> <li>• Los salazones se basan en: el bacalao, las anchoas y el resto (mojama, huevas, ...) ubicadas sus empresas fundamentalmente en España</li> </ul>
Fase comercial	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mayoristas en origen trabajan el mercado del producto fresco que intervienen en el suministro de industrias conserveras o de salazones</li> <li>• Mayoristas en destino de congelados: Son fundamentales en la distribución final, teniendo red de tiendas y marca propia</li> <li>• Algunos mayoristas en destino disponen de servicio directo a HORECA</li> </ul>



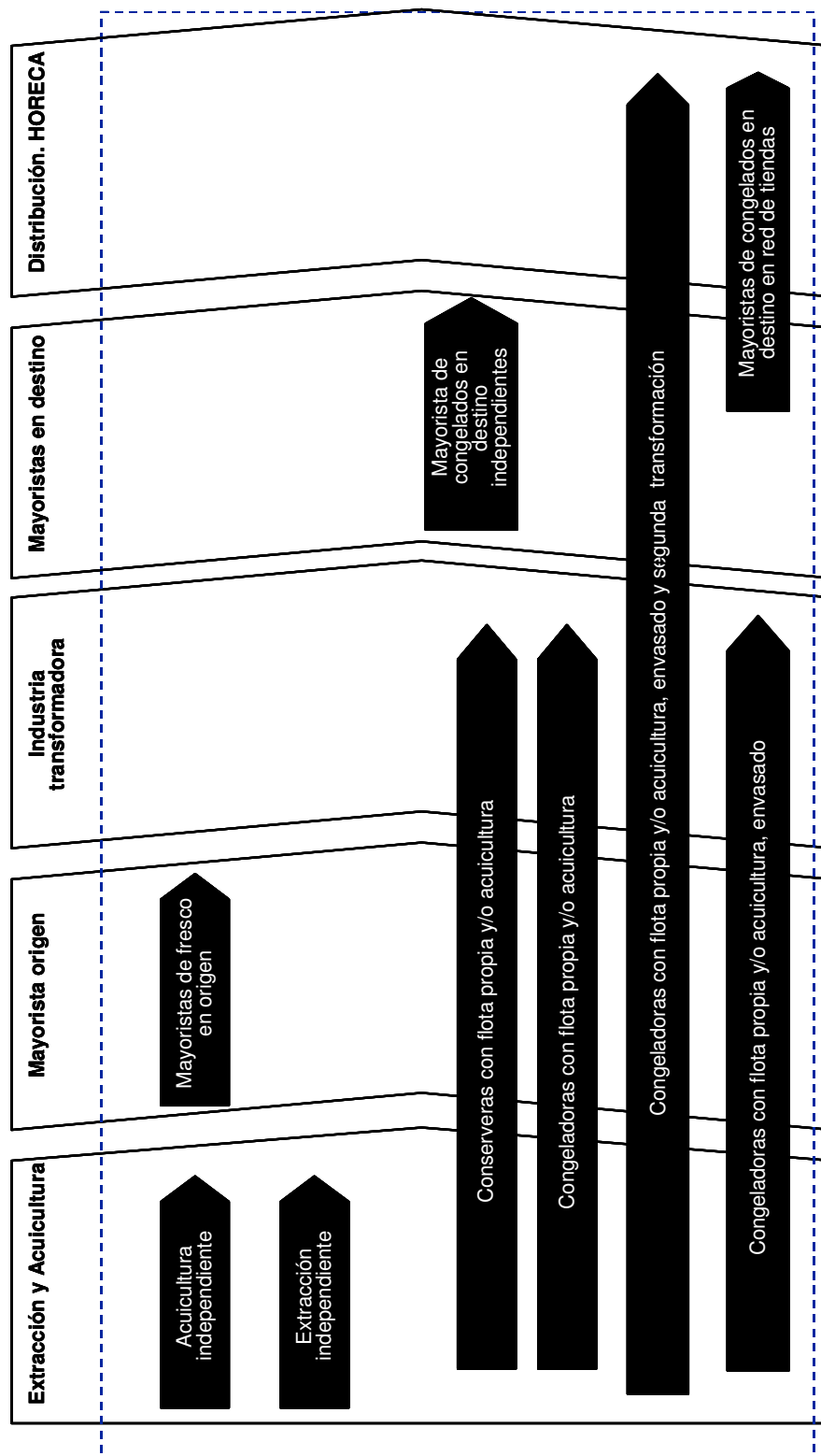


## ***Análisis de la estructura empresarial***

### ***Principales tipos de empresas***

- Empresas congeladoras verticalizadas. Muy pocas empresas de gran tamaño. Todas tienen verticalizada la extracción. Algunas llegan a la segunda transformación o platos preparados. Cuentan con filiales productivas en países con caladeros y con filiales comerciales en los mercados de destino. Han entrado en la actividad de la acuicultura
- Mayoristas en destino de congelados. Es un número alto de empresas con mediana dimensión. Algunas cuentan con red de tiendas. Trabajan con todas las gamas de congelados. La mayor parte tienen marca propia. Algunas envasan
- Conserveras de gran dimensión, existen tres empresas que reúnen el 90% del volumen elaborado. Tienen verticalizada una parte del suministro. Tienen filiales productivas en países con caladeros. Han entrado en la actividad de acuicultura
- Conserveras y empresas de salazones de calidad diferencial y/o tradicional. Existe un número alto de empresas, todas ellas pequeñas y medianas

**Estructura empresarial de la cadena de producción de productos de la pesca**



## ***Principales tendencias***

### **Principales tendencias en la cadena de producción**

- El proceso de concentración en el grupo líder de congelados y de conservas está muy avanzado. Las empresas conserveras medianas están siendo absorbidas
- Se consolida una tendencia del grupo líder a establecer filiales extractivas, acuícolas e industriales en países con riqueza pesquera o costas adecuadas
- Se reafirma la tendencia a la verticalización de la actividad extractiva y la acuicultura con la industria
- Se consolida el desarrollo de la acuicultura. Las grandes empresas están apostando por esta actividad
- En congelados, aunque el líder tenga toda la cadena verticalizada, se consolida el mayorista de destino con tiendas verticalizadas o en franquicia
- El mayorista en origen de congelados cada vez aporta más funciones logísticas
- Se afianza el congelado como suministro de la industria conservera
- Se consolida la aportación de la acuicultura a la industria conservera
- Se asegura un segmento de empresas de conservas y salazones vinculadas a productos de calidad diferencial que obtienen buenos resultados. Un segmento de estas empresas está creciendo de forma relevante
- En general, se está ampliando la gama de productos finales con objeto de romper la excesiva dependencia de pocos productos
- Las empresas congeladoras y las conserveras están entrando en el mercado de platos preparados, fundamentalmente en aquellos cuyo principal componente es el pescado
- Dentro de su estrategia de diversificación, varias empresas han iniciado la fabricación de alimentos para animales de compañía

## Principales problemas

<b>Principales problemas</b>		
<b>Ámbito del problema</b>	<b>Jerarquía</b>	<b>Problema</b>
A. Cuestiones generales	1	Agotamiento de los recursos pesqueros
	2	Grandes fluctuaciones en los precios de la materia prima
	3	Deterioro de los recursos pesqueros (contaminación, ocupación de las costas)
	4	Problemas medioambientales causados por los destríos y residuos

## Recomendaciones

<b>A. Cuestiones Generales</b>		
<b>Medida</b>	<b>Plazo de aplicación</b>	<b>Dirigida al mercado</b>
Continuación del desarrollo de la acuicultura buscando sistemas productivos poco agresivos con el medio ambiente	Medio y largo	Interior Exterior
Investigación para el desarrollo en acuicultura de otras especies	Medio y largo	Interior
Desarrollo de técnicas pesqueras y productivas protectoras de la riqueza pesquera (repoblaciones, sistemas de pastoreo)	Medio y largo	Interior Exterior
Investigación en el uso de subproductos, destríos y residuos	Medio y largo	Interior
Investigación en la diversificación de productos	Medio y largo	Interior Exterior
Investigación en nuevos destinos de los productos de la pesca	Medio y largo	Interior Exterior
Desarrollo de las organizaciones interprofesionales con los fines de favorecer la imagen de los productos, la investigación, la promoción, etc., e incremento de las actividades existentes	Medio y largo	Interior Exterior