

Diagnóstico y Análisis Estratégico del Sector Agroalimentario Español

Análisis de la cadena de producción y distribución del sector de frutas y hortalizas transformadas

Resumen ejecutivo



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

Este sector incluye toda la gama de transformados de las frutas y hortalizas, tanto según el tipo de transformación como el producto o grupo de productos. Las subcadenas consideradas han sido: conservas, congelados, zumos, etc. Dentro de las conservas se han considerado las características diferenciales de algunas gamas (setas, tomate, almíbares,..etc)

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

Contenido

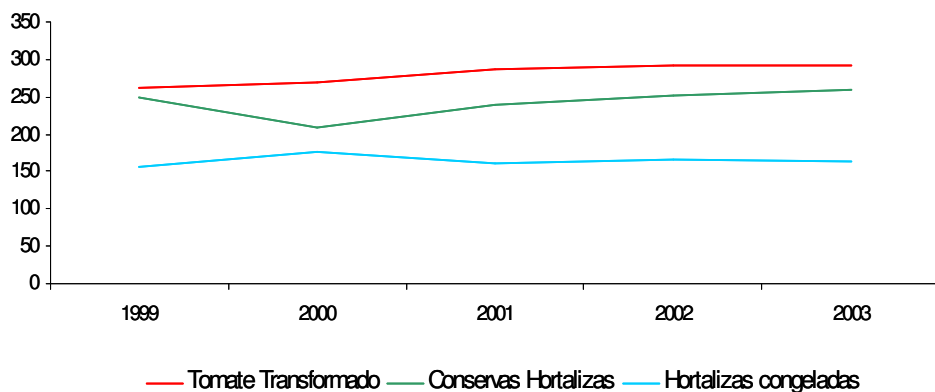
Los principales rasgos del consumo de los productos finales	4
La estrategia de la distribución	5
Características de los mercados que repercuten en la cadena de producción	6
El Comercio exterior y su influencia en la cadena de producción	6
La producción nacional y sus tendencias	7
Análisis industrial de la cadena de producción	8
Análisis de la estructura empresarial	13
Principales problemas	16
Recomendaciones	16

Los principales rasgos del consumo de los productos finales

Los consumos de cada uno de los productos que integran el sector tienen características distintas.

- El consumo de la aceituna:
 - En el año 2003 el consumo total de la aceituna alcanzó los 156,5 millones de kilogramos. Entre 1999 y 2003 ha aumentado 30%.
 - El consumo de aceituna en hogares es de 73,33%, casi un punto más baja que en 1999.
- El consumo de la patata:
 - El consumo de la patata congelada y procesada se situó en 265 millones de kg en 2003. Desde 1999 ha aumentado cerca de un 130%. Está aumentando más deprisa la patata congelada.
 - Este incremento está relacionado con el consumo en los canales HORECA y en especial por el consumo en restaurantes de comida rápida.
- El consumo de frutas y hortalizas transformadas:
 - El consumo de frutas y hortalizas transformadas (tomate, frutas y hortalizas en conserva y congeladas), ha alcanzado 714,4 millones de kilogramos. Desde 1999 a 2003 ha aumentado 7%.

Evolución de Hortalizas transformadas y congeladas
(Millones de Kg./.)



Fuente: La Alimentación en España. MAPA. 2003.

- El consumo de platos preparados, cuyo componente principal es vegetal.
 - El consumo de platos preparados en 2003 fue de 43,12 millones de kg lo que supone un incremento, respecto a los dos últimos años, de más del 80%.
- El consumo de zumos y néctares:
 - El consumo de zumos y néctares en 2003 estuvo en torno a los 780 millones de litros, lo que ha supuesto multiplicar casi por tres su consumo desde 1987.
 - El mayor capítulo lo compone el melocotón (más del 25%), seguido de piña (25%) y naranja (22%).

La estrategia de la distribución

- Hay un claro predominio de la gran distribución, aunque existen peculiaridades por producto:
 - Aceitunas. El 70% de la compra de aceitunas para el hogar se realiza a través de la gran distribución.
 - Frutas y hortalizas transformadas. Entre el 82-94% de la compra de frutas y hortalizas transformadas para el hogar se realiza a través de la gran distribución.
 - Platos preparados a base de vegetales. El 70% de la compra para el hogar se realiza a través de la gran distribución.
 - Zumos y néctares. Las compras en los hogares son prioritariamente gran distribución y, los canales HORECA se suministran, en un 67%, a través de distribuidores.
 - Productos congelados. La gran distribución distribuye el 64% del consumo de hogares, en HORECA el canal más relevante es el de distribuidoras especializadas (69%).

Características de los mercados que repercuten en la cadena de producción

A. El mercado entre los agricultores y la industria de primera transformación

- El rasgo principal de este mercado es su estacionalidad que condiciona la actividad de las empresas.
- Una parte de los productos se destinan indistintamente a consumo en fresco y a industria.
- La mayor parte del mercado se canaliza mediante relaciones contractuales bien directamente entre las industrias y los agricultores o bien a través de las cooperativas que aglutinan la oferta.

B. El mercado entre la primera y segunda transformación

- Las operaciones de productos semielaborados en el mercado internacional (zumos concentrados, las salmueras, etc.), suelen realizarse a través de grandes operadores internacionales e incluso en el mercado de futuros.
- Las ventas de producto semielaborado para la industria alimentaria se suele realizar mediante acuerdos a medio plazo con especificación de calidad.

El Comercio exterior y su influencia en la cadena de producción

- El mercado internacional de transformados de frutas y hortalizas es muy importante y está caracterizado por la diferencia de costes entre unos y otros países. Destacan las siguientes situaciones:
 - Zumos. Los flujos internacionales de zumos se consolidaron con la introducción de la tecnología del congelado y la reconstrucción y envasado en países destino. Destaca la importancia de los tráficó del zumos de naranja y piña.
 - Transformados del tomate. Los principales transformados del tomate objeto de los flujos internacionales son el concentrado, el pelado y el triturado. Es un mercado muy competitivo que se ha endurecido con la entrada de China.
 - Espárrago. La importación de los países con producciones emergentes (Perú y China) está desplazando la producción europea.
 - El los almíbares destaca la posición de China que está desplazando la producción española, sobre todo de gajos de cítricos, de algunos de sus principales mercados.

La producción nacional y sus tendencias

A. La producción agraria

- La participación del destino industria en las frutas y hortalizas es del 18,6% en las hortalizas, el 14% en los cítricos y el 14,9% en las frutas (2001).
- Para algunas variedades los destinos a industria y fresco son complementarios. En estos casos la industria juega un papel relevante en la ordenación de las campañas.

B. La producción industrial

- En el sector, incluyendo frutos secos, existen 1.219 empresas. El mayor número de empresas corresponde a las conservas de frutas y hortalizas y a las entamadoras las aceitunas.
- Las industrias transformadoras de frutas y hortalizas se localizan en las áreas de producción.

Industrias transformadoras

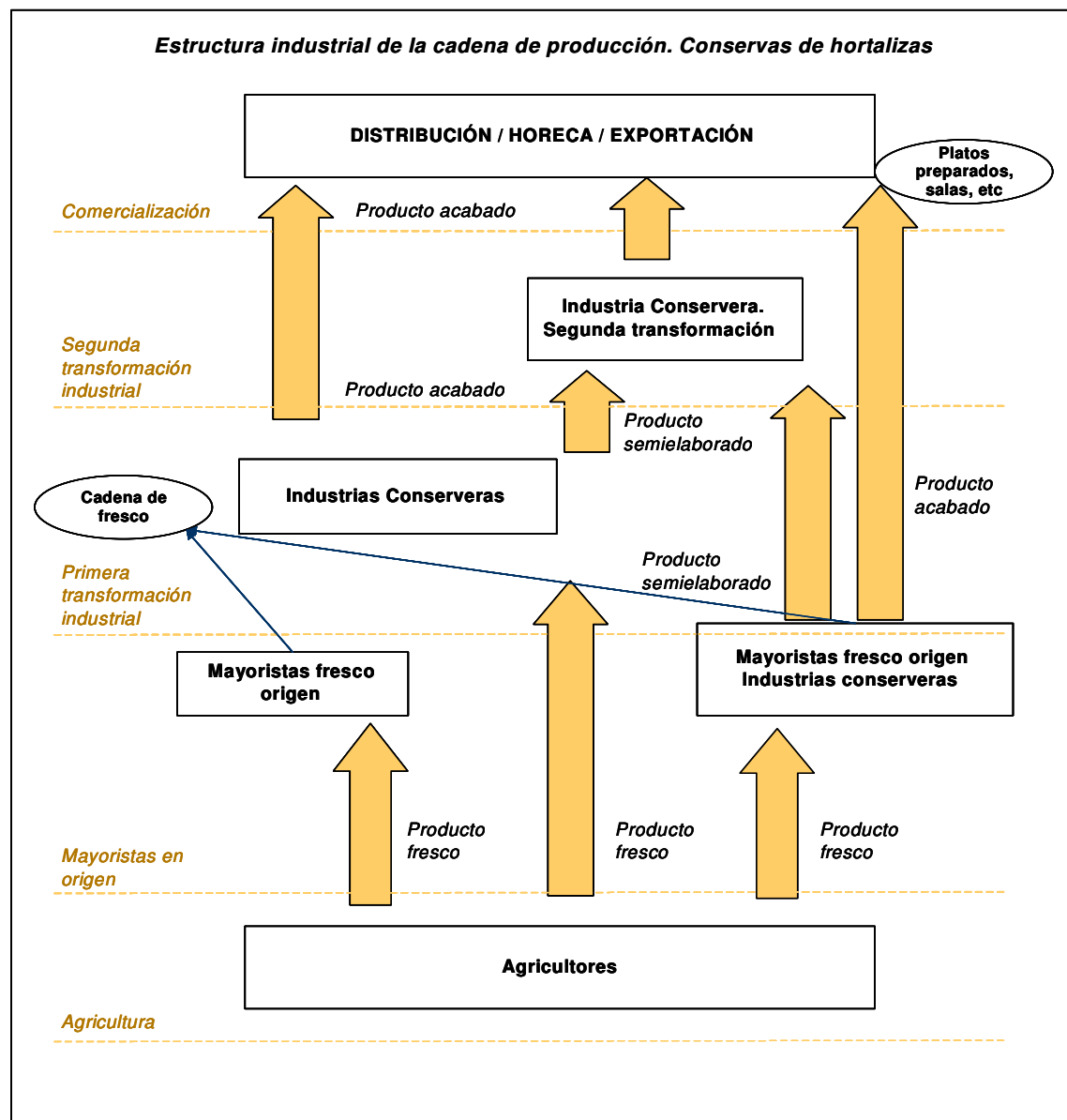
<i>Actividad</i>	<i>Número</i>
Conservas de frutas y hortalizas	609
Zumos y néctares de frutas	40
Congelados vegetales	34
Deshidratados	59
Aceituna de mesa	416
Frutos secos	161

Fuente: Libro Blanco de la Agricultura y el Desarrollo Rural. MAPA 2003

Análisis industrial de la cadena de producción

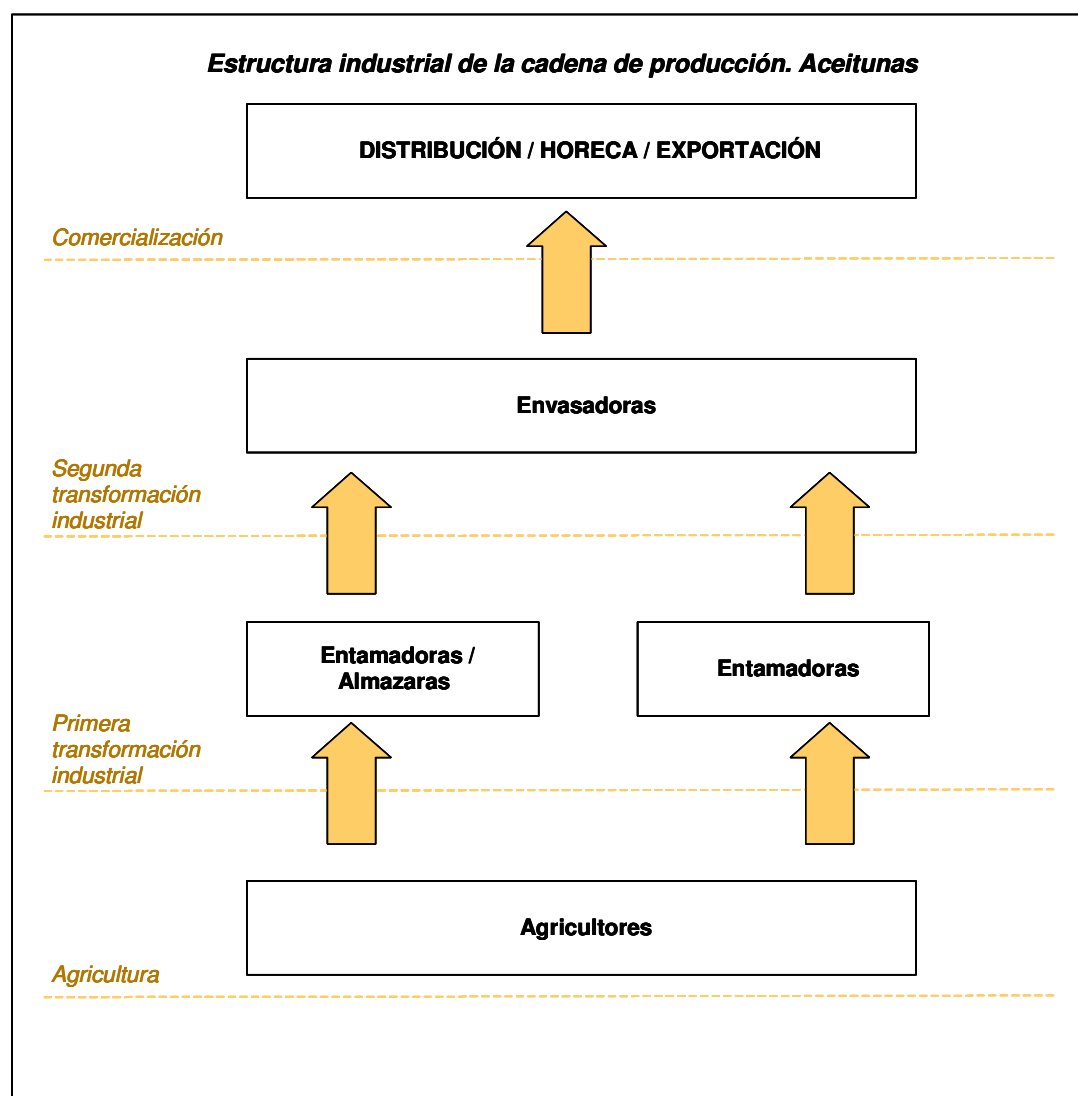
Conservas

- Existe un grupo de unas 40 empresas con producciones superiores a las 8.000 toneladas.
- Entre ellas hay participación de capital extranjero, sobre todo europeo.
- Una parte está muy especializada mientras otras trabajan una amplia gama.
- El resto de las empresas son pequeñas y una buena parte tiene problemas de gestión. Entre ellas las hay especializadas en productos de calidad diferencial.



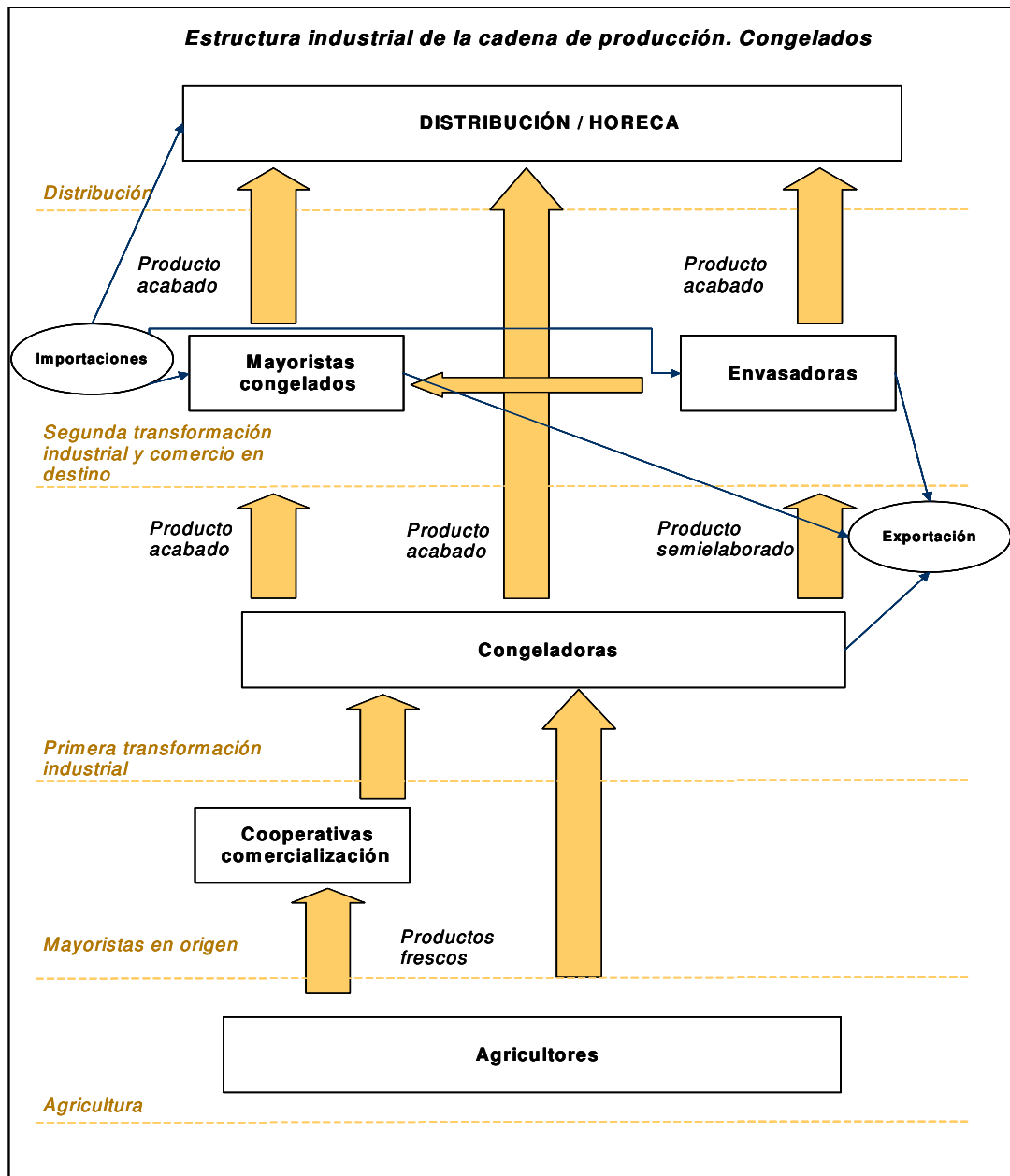
Aceituna

	Análisis
Empresas	<ul style="list-style-type: none"> Las empresas que realizan la primera transformación son, con frecuencia, cooperativas que también trabajan en el sector de aceites. Las que realizan la segunda transformación suelen trabajar también con encurtidos
Niveles de transformación	<ul style="list-style-type: none"> Existen empresas que realizan el proceso completo Algunas de las mayores envasadoras están en la Comunidad Valenciana o en Murcia, lejos de la industria de la primera transformación



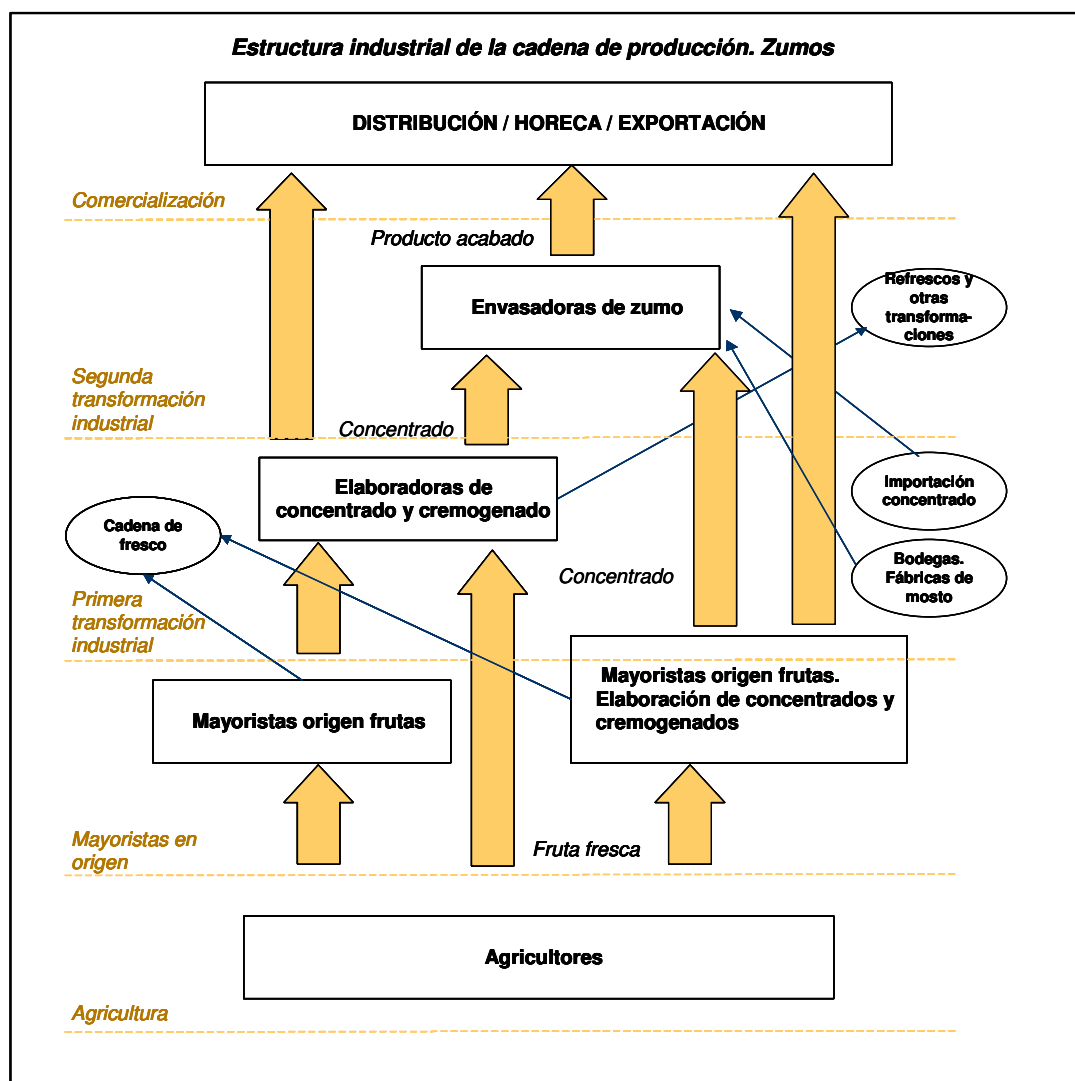
Congelados

	<i>Análisis</i>
Agricultura	<ul style="list-style-type: none">• Los agricultores suelen especializar sus producciones en este tipo de destino
Mayoristas en Origen	<ul style="list-style-type: none">• Las cooperativas de comercialización en origen se encargan de disciplinar la producción agraria y organizar la venta a la fábrica
Empresas de primera transformación	<ul style="list-style-type: none">• Son congeladoras que realizan el proceso de ultracongelado• Pueden asumir el almacenamiento, preparación de mezclas y envasado para el consumo, o vender graneles
Empresas de segunda transformación	<ul style="list-style-type: none">• Son fundamentalmente empresas marquistas que se limitan a envasar y en algunos casos a realizar mezclas. Elaboran platos preparados o salsas a partir de congelados
Comercio en destino	<ul style="list-style-type: none">• Juegan un papel importante los mayoristas en destino que cuentan con almacenes.• Algunos tienen marca y tiendas especializadas• Algunos realizan reparto a domicilio



Zumos

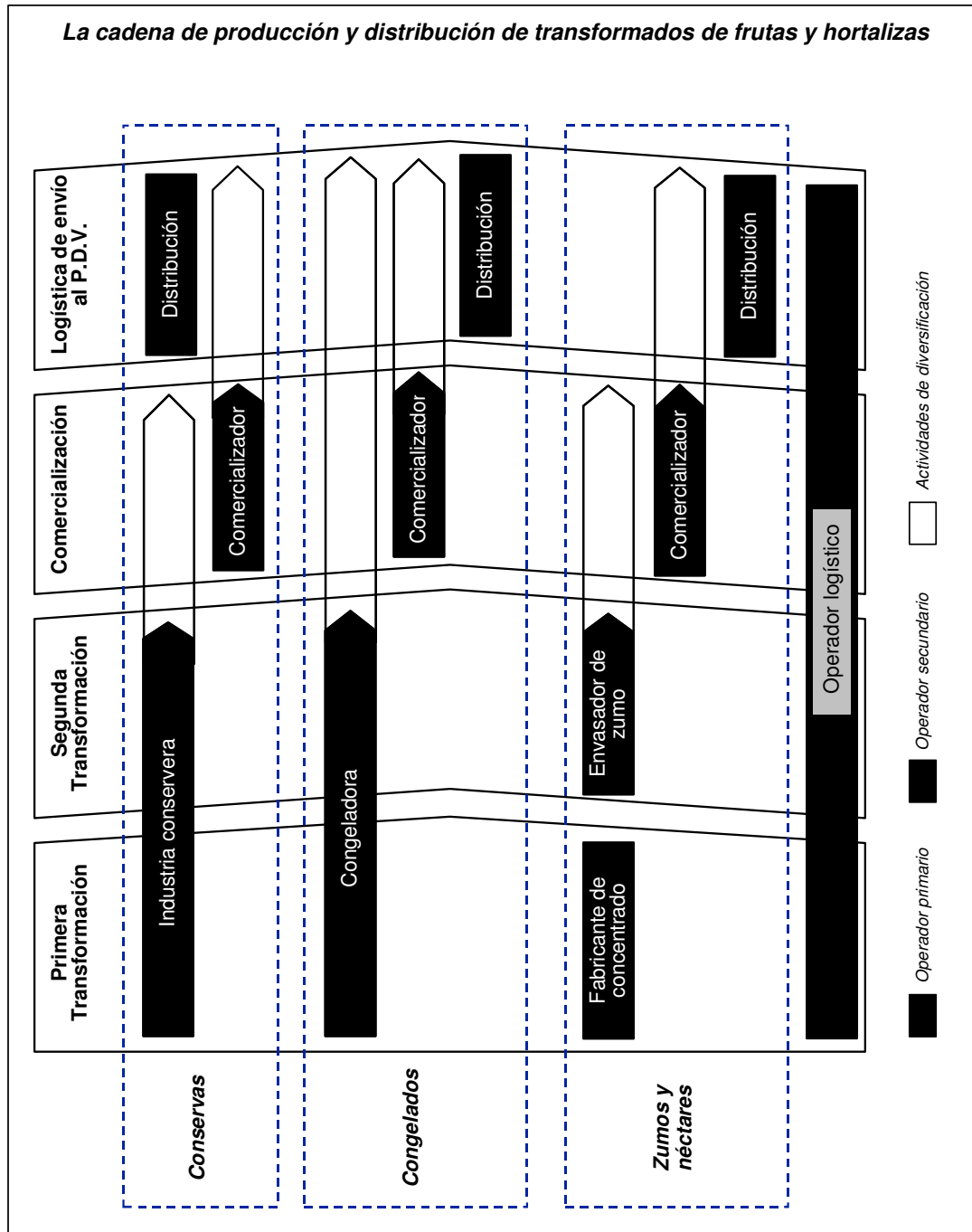
	Análisis
Primera Transformación	<ul style="list-style-type: none"> Las empresas de primera transformación son medianas Una parte está vinculada a manipuladores de frutas frescas y conservas y a bodegas (mostos) La elaboración de zumos de primera transformación es muy diversa según el producto Se elaboran zumos de: uva, manzana, melocotón y cítricos
Segunda Transformación	<ul style="list-style-type: none"> Las empresas de segunda transformación las constituyen las empresas envasadoras de zumos, néctares y refrescos. Muchas de ellas envasan otros alimentos líquidos. Se abastecen en buena medida de los mercados internacionales Estas empresas realizan mezclas, envasan con marca propia Derivan buena parte de su producción a la exportación



Análisis de la estructura empresarial

Principales tipos de empresas

- Pequeñas y medianas empresas conserveras vinculadas a productos de calidad diferencial. Se trata en todos los casos de pequeñas y medianas empresas, algunas de ellas acogidas a los programas de desarrollo rural. Pueden considerarse en este bloque a las empresas de los productos acogidos a una DOP o IGP, además de otros tradicionales
- Cooperativas de comercialización, algunas de las cuales industrializan o participan en firmas industriales. Dentro de este bloque las que industrializan directa o indirectamente y tienen una cierta dimensión son menos de 10, entre las que hay cuatro de segundo grado de adecuada dimensión. Con frecuencia son cooperativas de segundo grado, o empresas mercantiles constituidas o participadas por éstas, las que acometen la transformación. El número de cooperativas que entran en la actividad industrial está aumentando. Su gama se corresponde con los productos de sus socios. Por el momento la entrada de las cooperativas se centra en conserva y zumos, estando mucho menos avanzado el proceso de congelados
- Entamadoras de aceitunas. El MAPA reconoce la existencia de 416 empresas de aceituna de mesa, la mayor parte de las cuales son entamadoras. Hay muchas cooperativas. Una parte está vinculada a almazaras. Son muy pocas las que terminan el producto, aunque están aumentando. Están localizadas en las áreas olivereras
- Empresas conserveras medianas no vinculadas a calidad diferencial. Existen unas 500 empresas de este tipo. La mayor parte de las cuales son muy pequeñas. Predomina el capital familiar y muchas de ellas están atravesando serias dificultades. La gama producida depende de los cultivos de la zona
- Grandes empresas conserveras. Se considera que existen unas 40 empresas con producciones superiores a 8.000 toneladas. Entre ellas se cuentan varias de las grandes cooperativas que industrializan. Existe presencia de capital extranjero. Algunas también producen congelados. La diversificación de producto es muy variable
- Congeladoras. Existen 34 empresas (MAPA), aunque sólo 18 tienen producciones superiores a las 10.000 toneladas. Algunas comparten esta actividad con la de conservas. En este bloque conviven estrategias muy distintas: desde las especializadas en graneles a las que tienen marcas propias. Se han encontrado empresas especializadas en servir al canal HORECA. En este segmento existe presencia de capital extranjero
- Mayoristas de congelados. Generalmente son empresas que trabajan también otras gamas de congelados. Algunas cuentan con marcas propias e incluso red de tiendas, mientras otras han puesto en marcha servicio a HORECA o a domicilio. Puede haber más de 100 empresas de este tipo, aunque las grandes son menos de diez
- Elaboradoras de concentrados y cremogenados. El MAPA da la cifra de 40 empresas de zumos y néctares. Las que tienen importancia en la elaboración de concentrados y cremogenados son menos de 15, incluidas las fábricas de mosto
- Envasadoras de zumos. Estas empresas realizan las mezclas, diluyen y envasan. Hay empresas de capital europeo y nacional. Las principales del sector son menos de 10. En este segmento se han introducido muchas de las que tienen buenas instalaciones para envasado de líquidos en tetra pack: firmas lácteas, bodegas envasadoras, empresas de refrescos, etc.



Principales tendencias en la cadena de producción

- En términos generales todo el sector está funcionando adecuadamente y se mantiene el ritmo de incremento de las exportaciones
- Se consolida la existencia de un tráfico internacional de productos semielaborados que son finalizados en el país destino
- Se consolida la especialización de las producciones para industria en algunas hortalizas, mientras en la mayor parte de las frutas sigue siendo un destino indistinto
- Está aumentando la importancia de las cooperativas en el suministro a la industria conservera y congeladora
- Se mantiene la tradición de relación contractual en las hortalizas para conserva y para congelados, en algunos casos amparada por la OCM y/o la Ley de Contratos
- En los últimos 10 años se ha incrementado bastante la participación de las cooperativas en los transformados vegetales, en especial conservas o zumos
- La industria de conservas está viviendo un proceso de concentración muy acusado: disminuye el número de empresas y aumenta la facturación
- Paralelamente se mantiene o incluso crece un colectivo de empresas pequeñas y medianas con calidad diferencial y que han encontrado nichos de mercado
- Está disminuyendo la producción de mermeladas
- Existe una producción importante y creciente de purés y frutas congeladas dirigidas a la hostelería y al subsector de pastelería artesanal e industrial
- Se consolida la división entre primera y segunda transformación en la producción de zumos
- Las cooperativas han incrementado su presencia en el segmento de zumos concentrados y cremogenados
- Las marcas de la gran distribución tienen bastante presencia (en torno al 30% como media) en conservas, congelados y zumos, especialmente en las gamas más maduras
- Se aprecia una gran diversificación de gamas finales, de formatos y presentaciones
- Entre los nuevos formatos cabe destacar la importancia de los preparados gastronómicos, las comidas tradicionales y las mezclas preparadas según uso. Destaca el desarrollo de platos preparados basados en verduras por la industria conservera
- Destaca la importancia del servicio directo a los canales HORECA. Se han detectado empresas especializadas en este canal comercial, al que han adaptado sus especialidades y formatos. Algunas de las grandes empresas cuentan con direcciones o filiales especializadas en el servicio a este canal

Principales problemas

Principales problemas		
Ámbito del problema	Jerarquía	Problema
Cuestiones generales	1	Crecimiento de los flujos internacionales de productos semielaborados, lo que puede afectar negativamente a todas las empresas de primera transformación y a los agricultores
	2	Estacionalidad de la actividad
	3	Excesiva dependencia de las ayudas y de la protección de la OCM en algunas producciones.
	4	Fraccionamiento de una parte muy importante de las empresas
	5	Déficit en investigación
	6	Posición de fuerza de la gran distribución en todas las gamas
	7	Insuficiente verticalización en la cadena de producción
	8	Falta de mecanismos comunes de gestión de los intereses de la cadena de producción

Recomendaciones

Cuestiones Generales		
Medida	Plazo de aplicación	Dirigida al mercado
Ampliación de gama	Corto y medio	Interior
		Exterior
Mejora de la verticalización entre todas las fases	Corto y medio	Interior
Mejora del servicio específico a HORECA	Corto y medio	Interior
		Exterior
Concentración de algunos tipos de empresas	Medio y largo	Interior
Extensión y reforzamiento de las interprofesionales para acometer objetivos conjuntos: promoción genérica, apoyo a la exportación e investigación	Medio y largo	Interior
		Exterior

Cuestiones Generales		
Medida	Plazo de aplicación	Dirigida al mercado
Mejora de las estructuras de apoyo a la exportación	Medio y largo	Exterior
Fomento de las estructuras colectivas de investigación	Medio y largo	Interior
Ampliación de gama de producto trabajados y de las épocas de la recolección para disminuir la estacionalidad	Medio y largo	Interior Exterior
Entrada en productos y actividades con más servicios incorporados y más valor añadido	Medio y largo	Interior Exterior