



**Evolución de Precios en Destino  
de Productos Pesqueros.  
Andalucía, 2.004.**

**Título:**

Evolución de Precios en Destino de Productos Pesqueros. Año 2004

**Publica:**

VICECONSEJERÍA. Servicio de Publicaciones y Divulgación

**Dirección Facultativa:**

*Ignacio Palacios Esteban*

Jefe del Servicio de Comercialización y Transformación Pesquera y Acuícola.

Dirección General de Pesca y Acuicultura. Consejería de Agricultura y Pesca.

**Autores:**

*Daniel Nieto Guridi*

*Félix González Pérez*

*Antonio Galisteo Delgado*

Empresa Pública Desarrollo Agrario y Pesquero. Consejería de Agricultura y Pesca.

**Colección:** Pesca y Acuicultura

**Serie:** Mercados Pesqueros

La realización de este estudio ha sido posible gracias a la inestimable colaboración técnica de *Manuel González Repeto, Nuria González Galán, Patricia Gañán Gutiérrez, Francisco Fernández Gómez, Carmen María Rueda Chamorro, Daniel Gómez Morero, Gabriela Alission Lax, Eva Gómez Blanco* y *Sonia Feria Domínguez*, compañeros y compañeras de la Empresa Desarrollo Agrario y Pesquero que con gran profesionalidad se han venido encargando -durante más de un año- de la recogida y transmisión de los datos de precios de venta al consumidor sobre diferentes productos pesqueros comercializados en pescaderías tradicionales, supermercados e hipermercados de toda Andalucía.

A todos queremos agradecerles sinceramente la dedicación y el esfuerzo continuo que han mostrado por mejorar la calidad de la información obtenida, esperando que el presente documento sea prueba de ello y contribuya a la mejora del conocimiento sobre el funcionamiento de los mercados pesqueros.



## ÍNDICE

Presentación.....	5
Aspectos metodológicos .....	6
Análisis general de precios .....	8
Análisis de precios por productos. ....	14
■ Acedía .....	14
■ Atún.....	16
■ Boquerón .....	18
■ Caballa.....	20
■ Chirla.....	22
■ Choco.....	24
■ Dorada .....	26
■ Gamba .....	28
■ Langostino .....	30
■ Lenguado.....	32
■ Lubina .....	35
■ Merluza .....	37
■ Pez espada.....	39
■ Pijota .....	42
■ Salmonete.....	44
■ Sardina.....	46

## PRESENTACIÓN

---

El programa segundo del Plan de Modernización del Sector Pesquero Andaluz en materia de comercialización tiene como objetivo aumentar el grado de información del funcionamiento del mercado y de los procesos de comercialización de los productos de la pesca. Esta información es necesaria para hacer más transparente los mercados, establecer estrategias de mejora de las condiciones de venta y garantizar la trazabilidad de los productos.

Por todo ello, la Consejería de Agricultura y Pesca, a través de la Dirección General de Pesca y Acuicultura lleva a cabo distintas actuaciones para la mejora de la comercialización en destino de los productos pesqueros. La finalidad de tales acciones es aumentar el grado de conocimiento del funcionamiento de los mercados, tanto mayoristas como minoristas, de los productos de la pesca que permitan una mejora de las condiciones de venta de la producción y garanticen su trazabilidad hasta el consumidor final.

La Dirección General de Pesca y Acuicultura, a través del Servicio de Comercialización y Transformación pesquera y Acuícola, desde octubre del año 2003, está realizando el seguimiento y análisis de los precios de diversos productos pesqueros en establecimientos minoristas, actividad estadística que será próximamente incluida en el vigente Plan Estadístico de la Junta de Andalucía (2003-2006), adquiriendo así el carácter de estadísticas oficiales.

El objetivo de este seguimiento no es otro que el determinar las fluctuaciones y tendencias de los niveles de precios para los productos pesqueros de mayor presencia en el ámbito del comercio minorista andaluz. De este modo, la Administración y los operadores comerciales pueden disponer de un conocimiento completo del funcionamiento de los mercados, y los consumidores de una mayor información sobre los productos que consumen.

**Isaías Pérez Saldaña**  
Consejero de Agricultura y Pesca

## ASPECTOS METODOLÓGICOS

El análisis de precios en los mercados de destino contempla las fluctuaciones y tendencias de los niveles de precios para los productos pesqueros de mayor presencia en el ámbito del comercio minorista practicado por pescaderías tradicionales, supermercados e hipermercados de Andalucía. Ello ha requerido el desarrollo de un trabajo de campo controlado por el Servicio de Comercialización y Transformación Pesquera y Acuícola y apoyado en el diseño y aplicación muestral de plantillas específicas para la observación de precios de venta al consumidor de determinados productos pesqueros en establecimientos minoristas. Estos datos primarios se recaban semanalmente.

**Ámbito poblacional:** La población objeto del trabajo de campo está formada por los establecimientos detallistas dedicados a la venta de pescado fresco, en concreto pescaderías tradicionales ubicadas o no en mercados de abastos, supermercados e hipermercados.

**Ámbito geográfico:** Capitales de provincia de la Comunidad Autónoma Andaluza.

**Unidad básica de la encuesta y unidad de observación:** El establecimiento o punto de venta es la unidad básica de la encuesta. El precio de los distintos productos es la unidad de observación. En concreto las especies a las que se le hace el seguimiento son:

Acedía	Chirla	Atún	Pez Espada
Boquerón	Langostino	Dorada	Pijota
Lenguado	Gamba	Lubina	Choco
Sardina	Salmonete	Merluza	Caballa

Se utiliza el censo de establecimientos detallistas de productos pesqueros frescos de Andalucía de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía (2001). El directorio proporciona información de cada establecimiento referente a su identificación, dirección y tipo de establecimiento.

**Diseño muestral:** El método de muestreo aplicado ha sido la estratificación cruzada, proceso bietápico que consiste en particionar la población utilizando dos criterios: tipo de establecimiento y número de establecimientos por municipio. En primer lugar, se estratifica la población de acuerdo con el criterio "tipo de establecimiento", obteniéndose tres estratos y, posteriormente, cada uno de ellos se particiona según el criterio "número de establecimientos por municipio".

**Variables de estratificación:** La estratificación de la población se realizará en función de la variable auxiliar precio, por ser la variable que tiene menor grado de dispersión. De anteriores trabajos de campo sobre la población se ha obtenido la información necesaria sobre el grado de variabilidad de este parámetro.

**Tamaño de la muestra:** El tamaño total de la muestra con un error esperado del 5% al 95% de nivel de confianza, se ha calculado considerando que el tamaño muestral mínimo admitido de un estrato no podrá ser inferior al 10% del tamaño poblacional, no pudiendo ser en ningún caso inferior a 5 unidades muestrales.

En la primera fase, el reparto del tamaño muestral entre los tres estratos se realiza aplicando el método de la afijación óptima o de mínima varianza.

La fórmula utilizada para el cálculo del tamaño total de la muestra y de cada estrato con asignación óptima ha sido:

$$n = \frac{\left( \sum_{h=1}^{h=12} N_h S_h \right)^2}{\frac{N^2 e^2 X^2}{z^2} + \sum_{h=1}^{h=12} N_h S_h^2} \quad n_h = \frac{N_h S_h}{\sum_{h=1}^{h=12} N_h S_h} * n$$

En el siguiente cuadro aparece el tamaño de la muestra para el citado error, que resulta de aplicar la fórmula anterior así como algunos cálculos intermedios. El tamaño de la muestra para una asignación óptima resulta ser de 75 establecimientos para poder cumplir el requisito de tamaño mínimo exigido a cada estrato.

La distribución del tamaño muestral entre los distintos municipios se realiza aplicando el método proporcional cuya fórmula de cálculo es la siguiente:

$$n_h = \frac{N_h}{N} * n$$

Para determinar el número de elementos que componen cada uno de los estratos es necesario aplicar al tamaño muestral "n" la amplitud de cada estrato, obteniendo el siguiente reparto:

MUNICIPIO	PESCADERIAS	SUPERMERCADOS	HIPERMERCADOS	TOTAL
ALMERIA	7	2	0	9
CADIZ	5	0	2	7
CORDOBA	6	2	1	9
GRANADA	5	0	1	6
HUELVA	5	1	0	6
JAEN	2	1	0	3
MALAGA	13	3	2	18
SEVILLA	10	5	2	17
ANDALUCIA	53	14	8	75

**Recogida de datos:** La recogida de datos es semanal; el día de la semana y la hora de la observación varían de una semana a otra, estando en función de la disponibilidad del técnico encuestador; las variables se recogen mediante observación de las tablillas de precios de cada punto de venta o mediante pregunta a los dependientes; y las variables recogidas son: fecha de visita, día de la semana, tipo de establecimiento, municipio, precio de cada especie expresada en €/kg..

El estudio se inicia con un apartado general en el que se analiza el comportamiento del precio medio de una cesta pesquera creada a partir de los dieciséis productos objeto de seguimiento, y representativa de la oferta de los establecimientos minoristas en Andalucía. Tras esta exposición de los principales resultados, se procede a realizar por especie un estudio del comportamiento del precio por tipo de establecimiento y una estimación de los márgenes comerciales brutos en cada una de las fases de la cadena de distribución.

Se anexa la plantilla utilizada para la observación de precios de venta al consumidor de productos pesqueros en establecimientos minoristas.

PLANTILLA DE RECOGIDA DE PRECIOS MINORISTAS PARA PRODUCTOS PESQUEROS		
A. ENCUESTADOR		
B. FECHA (dd/mm/aa)		
C. DIA SEMANA		
D. TIPO ESTABLECIMIENTO		
E. NOMBRE COMERCIAL		
F. MUNICIPIO		
G. CODIGO CUESTIONARIO		
PRODUCTOS	PRECIO €/KG.	OBSERVACIONES
1. ACEDÍA		
2. BOQUERÓN		
3. LENGUADO		
4. SARDINA		
5. PEZ ESPADA		
6. CHIRLA		
7. LANGOSTINO/GAMBÓN		
8. GAMBA		
9. SALMONETE		
10. ATÚN		
11. DORADA		
12. LUBINA		
13. MERLUZA		
14. PIJOTA		
15. CHOCO		
16. CABALLA		

A continuación se presentan los resultados generales del trabajo para posteriormente efectuar un análisis detallado de cada una de las especies del panel, incluyendo sus características básicas de precios, la evolución mensual de los precios medios por formatos comerciales, la existencia (en su caso) de diferentes grupos de productos para una misma especie y una estimación de los márgenes comerciales brutos asociados a los mercados mayorista y minorista.

## ANÁLISIS GENERAL DE PRECIOS

Para realizar el análisis se ha realizado un seguimiento de los precios en los establecimientos minoristas para los dieciséis productos incluidos en la cesta (acedía, atún, boquerón, caballa, cesta, chirla, choco, dorada, gamba, langostino, lenguado, lubina, merluza, pez espada, pijota, salmonete y sardina) siendo el número de observaciones válidas de 2.875.

**Tabla 1. Presencia de productos pesqueros en puntos de venta.**

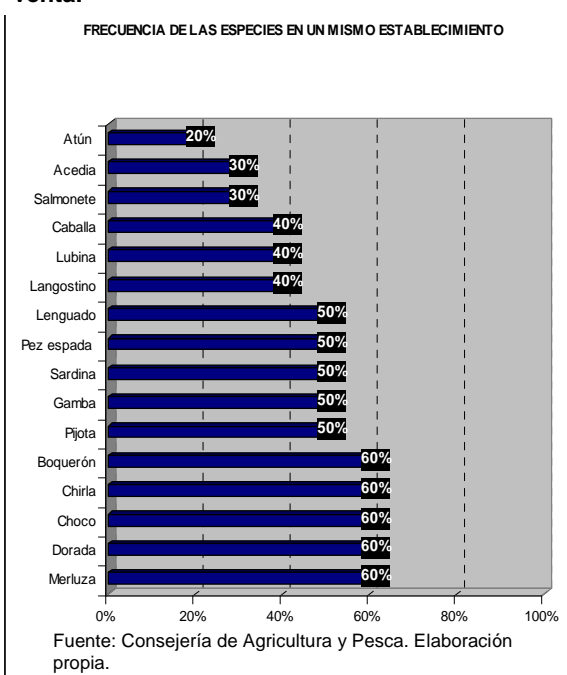
Productos	Observaciones válidas	Observaciones perdidas	% presencia puntos venta
BOQUERÓN	2.199	676	76,5%
MERLUZA	2.167	708	75,4%
DORADA	1.951	924	67,9%
CHIRLA	1.946	929	67,7%
CHOCO	1.922	953	66,9%
PIJOTA	1.830	1.045	63,7%
GAMBA	1.812	1.063	63,0%
SARDINA	1.736	1.139	60,4%
LENGUADO	1.704	1.171	59,3%
PEZ ESPADA	1.522	1.353	52,9%
SALMONETE	1.377	1.498	47,9%
LANGOSTINO	1.270	1.605	44,2%
LUBINA	1.225	1.650	42,6%
CABALLA	1.144	1.731	39,8%
ACEDÍA	1.138	1.737	39,6%
ATÚN	752	2.123	26,2%
TOTAL CESTA	2.875	-	100,0%

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

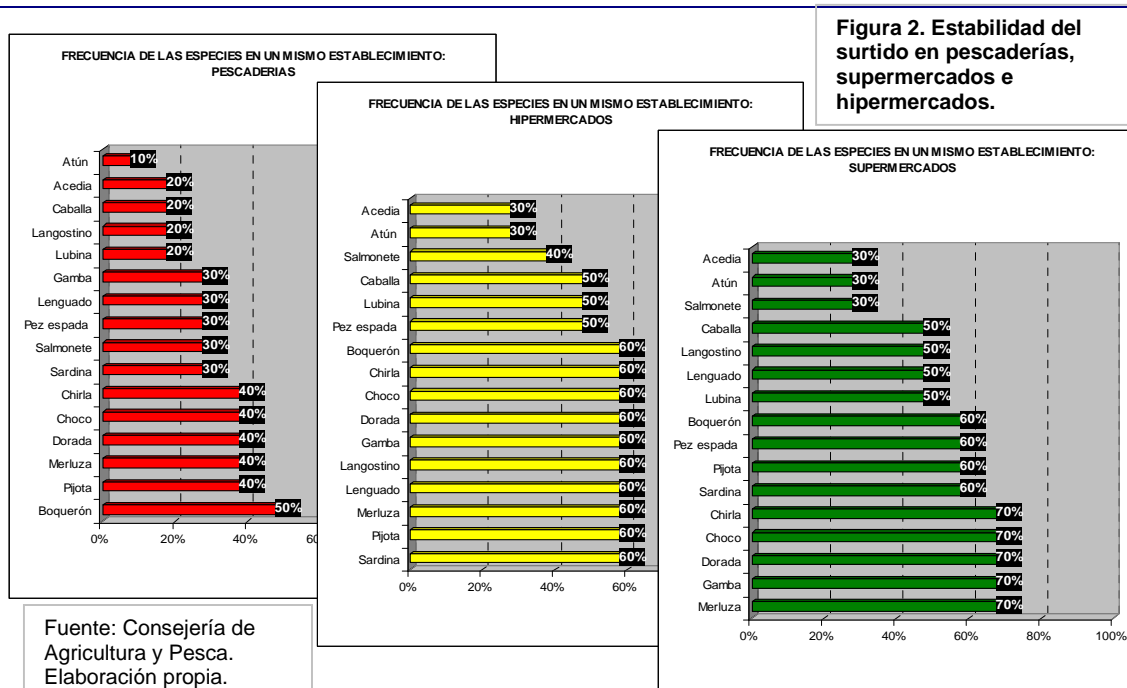
Los índices de presencia en los puntos de venta varían dependiendo de las especies tratadas. Así, productos como el boquerón, la merluza, la dorada, la chirla, el choco, la pijota o la gamba son los más extendidos entre los establecimientos visitados, al contar con porcentajes de observaciones válidas superiores al 60% del total. Otras especies con una menor presencia en el surtido minorista serían la sardina, el lenguado, el pez espada, el salmonete, el langostino, la lubina, la caballa y la acedía, que se cuentan con porcentajes de datos válidos de entre un 40% y 60%; y finalmente el atún es el producto con una menor presencia entre el comercio minorista ya que sólo ha sido posible constatar su inclusión en el surtido ofrecido al consumidor en el 26% de las ocasiones.

La estabilidad relativa del surtido representado en la cesta también muestra diferencias según el tipo de establecimiento que se considere. Aunque en términos generales el comercio minorista muestra una cierta continuidad en la composición de este surtido (5 especies han podido ser observadas en el 60% de las ocasiones mientras que otras 5 estaban presentes en el 50% de las visitas realizadas), son los hipermercados -y especialmente los supermercados- los establecimientos que suelen mantener de forma más estable la composición del surtido de la cesta ya que presentan un amplio abanico de especies cuya presencia en el punto de venta ha sido constatada entre el 60% y el 70% de las ocasiones, como son el boquerón, el pez espada, la pijota, la sardina, la chirla, el choco, la dorada, la gamba, el langostino, el lenguado y la merluza. En cambio, este surtido en pescaderías tradicionales resulta ser más variable ya que por lo general, sólo se ha podido constatar estas especies en un mismo punto de venta en el 30% o 40% de las visitas realizadas.

**Figura 1. Estabilidad del surtido en puntos de venta.**







En cuanto a los precios de referencia, se estima un precio medio de 8,71 €/kg. para el conjunto de productos de la cesta aunque el precio más frecuente se sitúa en los 4,00 €/kg., pudiendo oscilar entre un mínimo de 2,40 €/kg. y un máximo de 51,00 €/kg.

Una simple ordenación de estos productos en orden decreciente de su precio medio permite clasificarlos en tres estratos: productos de alto precio (superior a los 10,00 €/kg.) como el langostino, el pez espada, la gamba, el atún, el lenguado o el salmonete; productos de cotización media (entre 5,00 €/kg. y 10,00 €/kg.) entre los que figuran la acedia, la lubina, la merluza, la pijota, la dorada, la chirla, el choco y el boquerón; y por último, productos de bajo precio (menos de 5,00 €/kg.) como son la caballa y la sardina.

**Tabla 2. Precio medio, más frecuente, mínimo y máximo de los productos pesqueros.**

Productos	Precio medio €/kg.	Precio más frecuente €/kg.	Precio mínimo €/kg.	Precio máximo €/kg.
BOQUERÓN	5,26	6,00	1,00	14,00
MERLUZA	8,89	6,00	2,70	90,00
DORADA	7,94	8,00	4,80	19,95
CHIRLA	7,69	6,00	2,40	19,90
CHOCO	5,94	6,00	1,79	18,00
PIJOTA	8,38	10,00	0,95	20,99
GAMBA	12,97	8,00	2,16	199,00
SARDINA	2,88	3,00	0,99	7,90
LENGUADO	12,33	11,95	2,40	48,00
PEZ ESPADA	15,42	13,95	6,00	39,90
SALMONETE	10,16	10,00	2,50	32,00
LANGOSTINO	16,35	6,00	5,00	140,00
LUBINA	9,47	10,00	4,95	35,95
CABALLA	2,92	3,00	1,00	7,21
ACEDÍA	9,80	12,00	4,00	29,90
ATÚN	12,45	7,20	3,60	29,95
TOTAL CESTA	8,71	4,00	2,40	51,00

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Si en vez de precios medios se consideran los precios más frecuentes de cada uno de los productos se observa como el pez espada suele venderse a 14,00 €/kg., la acedia y el lenguado a 12,00 €/kg., la pijota, el salmonete y la lubina a 10,00 €/kg.; la dorada y la gamba a

8,00 €/kg.; a 7,20 €/kg. suele estar el atún; y a 600 €/kg. se comercializan habitualmente el boquerón, la merluza, la chirla, el choco y el langostino; y finalmente la caballa y la sardina se venden en la mayoría de las ocasiones a 3,00 €/kg..

Los precios mínimos absolutos se han registrado en la pijota, la sardina, el boquerón y la caballa, especies que en ocasiones han llegado a ver reducido su precio de venta en torno a 1,00 €/kg.; mientras que los precios máximos se han dado en productos como la gamba (199,00 €/kg.), el langostino (140,00 €/kg.), la merluza (90,00 €/kg.), el lenguado (48,00 €/kg.) y el pez espada (39,90 €/kg.).

El análisis de precios medios dependiendo del tipo de establecimiento minorista considerado arroja resultados interesantes. En general, la adquisición conjunta de los productos de la cesta resultaría más barata en pescaderías tradicionales y supermercados (8,06 €/kg. y 8,71 €/kg. respectivamente) siendo los hipermercados los que presentan una cesta de productos más costosa para el consumidor (10,19 €/kg.).

**Tabla 3. Precios medios de los productos pesqueros por tipo de establecimiento minorista.**

ESPECIES	Precios medios		
	PESCADERIAS	SUPERMERCADOS	HIPERMERCADOS
ACEDIA	10,07	8,24	10,97
BOQUERÓN	5,45	4,75	5,20
LENGUADO	11,87	11,84	14,97
SARDINA	2,84	3,00	2,78
PEZ ESPADA	15,64	15,02	15,50
CHIRLA	7,16	8,20	9,01
LANGOSTINO	20,26	9,38	18,97
GAMBA	13,03	9,52	19,66
SALMONETE	9,46	10,40	13,91
ATÚN	12,20	13,10	12,11
DORADA	7,93	7,84	8,20
LUBINA	9,47	8,95	10,34
MERLUZA	8,78	8,86	9,58
PIJOTA	9,29	6,79	7,19
CHOCO	5,96	5,89	5,97
CABALLA	2,97	2,88	2,88
TOTAL CESTA	8,71	8,06	10,19
	<b>Especies más baratas</b>		
	<b>Especies más caras</b>		

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Si se examinan los precios de las diferentes especies en cada tipo de establecimiento se comprueba como:

- en las pescaderías tradicionales suelen mostrar los precios medios más elevados en boquerón, pez espada, langostino, pijota y caballa mientras que resultan ser los establecimientos más económicos a la hora de adquirir otras especies como la chirla, el salmonete o la merluza;
- las cadenas de supermercados sólo presentan los mayores precios del comercio minorista en sardina y atún, mientras que en relación a los otros dos tipos de establecimientos los supermercados son los más baratos para comprar una extensa gama de productos como la acedía, el boquerón, el lenguado, el pez espada, el langostino, la gamba, la dorada, la lubina, la pijota, el choco y la caballa;
- los hipermercados, son sin duda los establecimientos más caros para comprar los productos pesqueros que conforman la cesta, salvo en los casos del atún y de la caballa que registran los precios más reducidos (12,11 €/kg. y 2,88 €/kg. respectivamente).

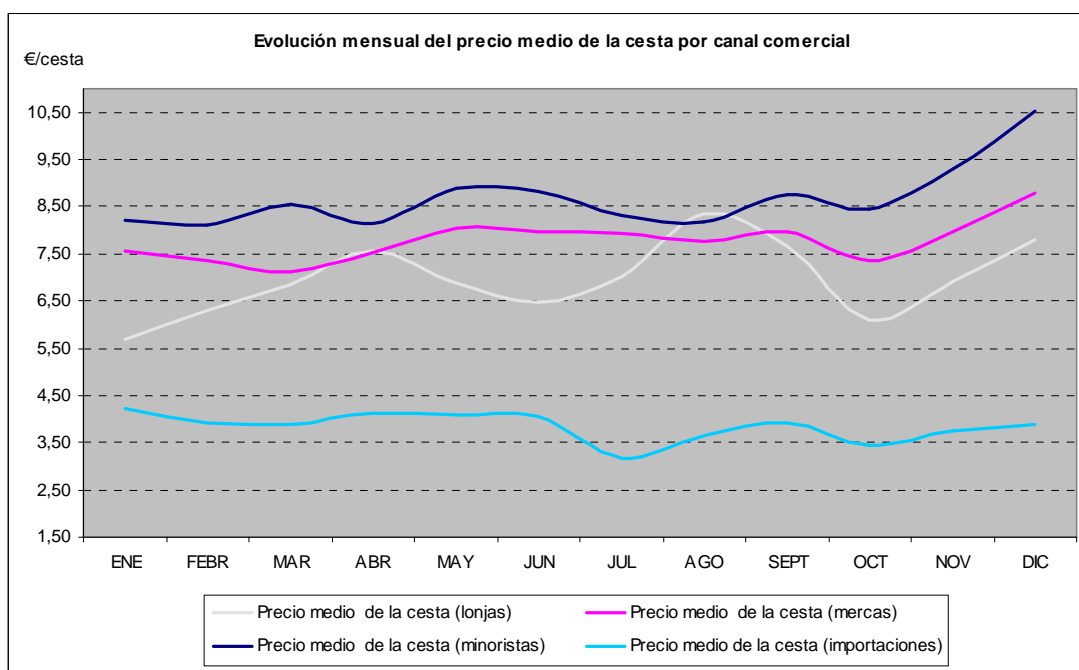
Las oscilaciones mensuales del precio medio minorista de la cesta describen una trayectoria con algunas oscilaciones en torno a los 8,50 €/kg. que experimenta dos repuntes: el primero durante los meses de mayo y junio que llega a situar el precio medio de la cesta en los 9,00 €/kg. y otro de mayor intensidad en los meses de noviembre y diciembre en los que la actividad de la demanda propia de las fiestas navideñas lo incrementa hasta los 10,50 €/kg.

Este mismo patrón de evolución es el que sigue la cesta de productos analizada en los mercados mayoristas, aunque con un diferencial de precios que abarata en 1,00 €/kg. el precio mayorista respecto al minorista, aunque a finales del año esa diferencia puede llegar a ser de 2,00 €/kg.

Asimismo, si bien es cierto que la evolución del precio medio de la cesta en las lonjas andaluzas es idéntica a las seguidas por el comercio minorista y mayorista en los últimos meses del año (con precios medios navideños que alcanzan los 7,50 €/kg. (frente a los 8,50 €/kg. o 10,50 €/kg. de los respectivos mercados mayorista y minorista), hay que destacar dos repuntes en el mercado de origen que se desmarcan claramente de la tendencia general de los precios en los mercados intermedios y finales.

Estos incrementos (el primero con un precio medio de 7,50 €/kg. en el mes de abril y el segundo en agosto rozando los 8,50 €/kg.) parecen estar muy condicionados por los movimientos turísticos que se producen desde los núcleos urbanos de Andalucía (aunque también del resto de España y de países europeos de nuestro entorno) hacia las zonas litorales coincidiendo con la Semana Santa y las vacaciones estivales, y propician una reactivación de la demanda de producto pesquero fresco que se consume mayoritariamente en hoteles, restaurantes y bares del litoral andaluz.

**Figura 3. Evolución mensual del precio medio de la cesta de productos por canal comercial.**



Fuente: Agencia Tributaria (AEAT); Red Mercasa; Consejería de Agricultura y Pesca. Empresa Pública Desarrollo Agrario y Pesquero. Elaboración propia.

En sentido contrario, se observa cómo el abaratamiento de los productos de la cesta en los mercados mayoristas y minoristas de los núcleos urbanos tiene lugar precisamente en estos dos periodos (Semana Santa y vacaciones de verano) en los que el descenso de la demanda urbana obliga a los comercializadores a reducir los precios de venta como atractivo de compra.

**Tabla 4. Evolución mensual del precio medio de la cesta de productos por canal comercial.**

Cesta de productos	Precio medio (importación)	Precio medio (lonjas)	Precio medio (mercas)	Precio medio (minoristas)
ENERO	4,23	5,69	7,56	8,20

Para completar el análisis de la evolución mensual de precios en origen se ha comprobado

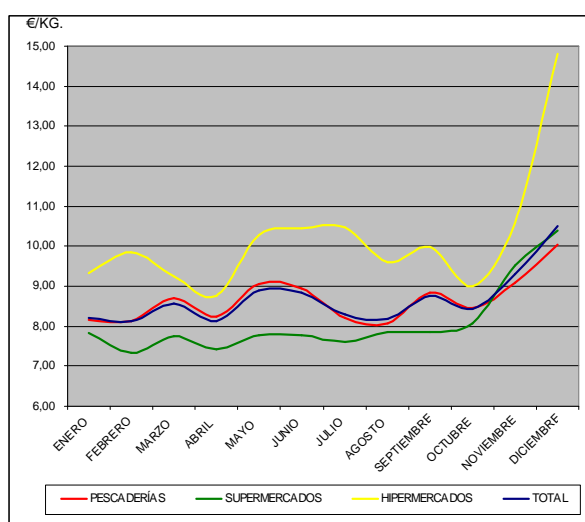
FEBRERO	3,93	6,29	7,34	8,11
MARZO	3,89	6,83	7,11	8,56
ABRIL	4,12	7,55	7,54	8,13
MAYO	4,09	6,89	8,05	8,88
JUNIO	4,06	6,48	7,98	8,83
JULIO	3,18	7,01	7,95	8,30
AGOSTO	3,64	8,34	7,75	8,19
SEPTIEMBRE	3,92	7,67	7,97	8,74
OCTUBRE	3,44	6,10	7,36	8,43
NOVIEMBRE	3,74	6,92	7,96	9,29
DICIEMBRE	3,87	7,80	8,77	10,51

Fuente: Agencia Tributaria (AEAT); Red Mercasa; Consejería de Agricultura y Pesca. Empresa Pública Desarrollo Agrario y Pesquero. Elaboración propia.

que el precio medio de una cesta construida a partir de estos mismos productos con un origen externo (introducidos en el mercado andaluz desde países comunitarios o importados desde terceros países) describe una senda muy parecida a las ya descritas para los mercados mayorista y minorista, con una gran estabilidad de los precios entre los 3,50 €/kg. y los 4,50 €/kg. que no parece verse afectada por las variaciones de la demanda ya descritas.

Profundizando en el comercio minorista, la evolución mensual del precio medio de la cesta de productos muestra sendas diferentes dependiendo del formato comercial considerado. De este modo, los hipermercados son los establecimientos más caros para comprar los productos de la cesta con precios medios que oscilan a lo largo del año entre los 9,00 y los 10,00 €/kg. con incrementos a finales del año que podrían alcanzar los 15,00 €/kg..

**Figura 4. Evolución mensual del precio medio de la cesta de productos por formato comercial.**



Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Las pescaderías tradicionales se sitúan en un nivel intermedio con oscilaciones que rebajan los precios medios en 1,00 €/kg. respecto a los hipermercados, aunque esta competitividad en precios puede acentuarse a finales de año y suponer así un ahorro medio de casi 5,00 €/kg. si el consumidor opta por adquirir estos productos en pescaderías tradicionales para componer su surtido navideño. Finalmente, los supermercados son los establecimientos más baratos al considerar de forma unitaria la cesta de productos analizada, ofertando el producto a unos precios medios de entre 7,00 y 8,00 €/kg., salvo a finales de año que mantienen los mismos incrementos que el comercio tradicional.

**Tabla 5. Índice de precios percibidos en la cadena comercial.**

En términos anuales, las tendencias observadas para el conjunto de los productos de la cesta en cada uno de estos mercados (lonjas, mayoristas, minoristas e importación) sitúa el crecimiento de los precios entre los meses de enero y diciembre del mismo año en +37,1% para las lonjas, +16,0% para los mercas, +28,2% para el comercio minorista, y -8,5% para las importaciones, estimaciones que cuantifican la evolución comentada

Cesta de productos	Índice de precios percibidos			
	PESCADORES	MAYORISTAS	MINORISTAS	IMPORTACIONES
ENERO	100,0	100,0	100,0	100,0
FEBRERO	110,5	97,1	98,9	92,9
MARZO	120,0	94,0	104,4	92,0
ABRIL	132,7	99,7	99,1	97,4
MAYO	121,1	106,5	108,3	96,7
JUNIO	113,9	105,6	107,7	96,0
JULIO	123,2	105,2	101,2	75,2
AGOSTO	146,6	102,5	99,9	86,1
SEPTIEMBRE	134,8	105,4	106,6	92,7

anteriormente en el que los diferentes mercados siguen pautas de comportamiento en precios medios de la cesta muy similares salvo en el caso anómalo de las importaciones.	OCTUBRE	107,2	97,4	102,8	81,3
	NOVIEMBRE	121,6	105,3	113,3	88,4
	DICIEMBRE	137,1	116,0	128,2	91,5

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Si se analizan comparativamente el posicionamiento de los distintos productos que componen la cesta de productos pesqueros según los márgenes comerciales brutos aplicados en el comercio mayorista y minorista se detectan grupos claramente diferenciados:

En el primer grupo, la caballa y el atún congelado presentan márgenes comerciales elevados tanto en el canal minorista como en el mayorista, con incrementos superiores al 100% sobre el precio de compra. Junto a estos, el atún fresco, la gamba fresca o el lenguado de tamaño grande presentan márgenes comerciales elevados en el canal minorista y márgenes mayoristas reducidos.

**Tabla 6. Posicionamiento de los productos pesqueros según márgenes comerciales brutos en la comercialización mayorista y minorista.**

MARGENES COMERCIALES BRUTOS		CANAL MAYORISTA-MINORISTA		
		MCB <= 50%	50% < MCB <= 100%	MCB > 100%
CANAL ORIGEN-MAYORISTA	MCB <= 50%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Langostino congelado</li> <li>• Langostino fresco</li> <li>• Dorada extractiva</li> <li>• Salmonete de fango</li> <li>• Salmonete de roca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pez espada descongelado</li> <li>• Merluza fresca europea mediana de arrastre</li> <li>• Acedia fresca de arrastre de Andalucía</li> <li>• Lubina de acuicultura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atún fresco</li> <li>• Lenguado grande</li> <li>• Gamba fresca</li> </ul>
	50% < MCB <= 100%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choco fresco entero y limpio</li> <li>• Gamba congelada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acedia fresca de arrastre de Marruecos</li> <li>• Choco congelado entero y limpio</li> <li>• Sardina</li> <li>• Lenguado descongelado</li> <li>• Boquerón</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chirla</li> </ul>
	MCB > 100%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pez espada fresco</li> <li>• Lubina extractiva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merluza negra de arrastre fresca o de importación congelada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caballa</li> <li>• Atún congelado</li> </ul>

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

En el segundo grupo, aparecen aquellos productos cuya venta minorista alcanza márgenes comerciales comprendidos entre el 50% y el 100%. Encontrándose dentro de este grupo productos como la merluza negra de arrastre o congelada de importación con márgenes mayoristas superiores al 100% o productos como el pez espada descongelado, la merluza fresca europea o la acedia fresca ambas de arrastre y la lubina de acuicultura con márgenes mayoristas inferiores al 50%.

Finalmente, en el grupo minorista que aplica márgenes más reducidos encontramos productos como el langostino, la dorada extractiva y el salmonete que son productos que emplean márgenes inferiores al 50% en ambos canales comerciales. Dentro de ese grupo también encontramos productos como el pez espada y la lubina extractiva que aplican márgenes minoristas reducidos y mayoristas superiores al 100%.



## ACEDÍA

*Dicologlossa cuneata*

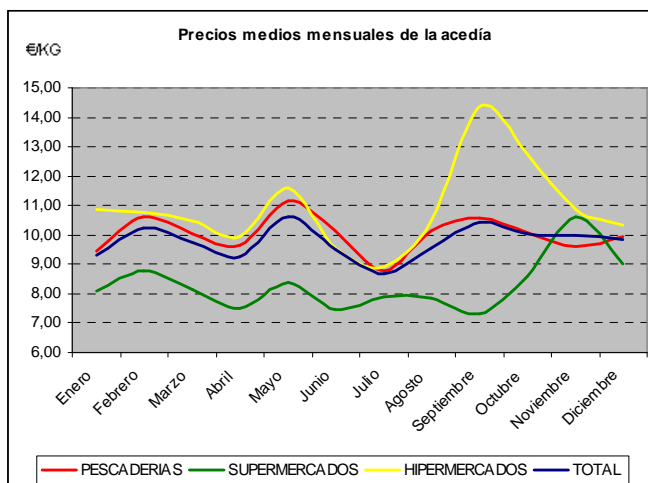


La acedía es una especie que se encuentra presente en el 39% de los establecimientos encuestados. Se han obtenido un total de 1.138 observaciones de las 2.875 realizadas durante el año 2004. Es un producto que se consume preferentemente en las provincias de Sevilla, Cádiz y Huelva, teniendo una escasa comercialización en la zona de Andalucía Oriental (Almería, Granada, Jaén y Málaga).

El precio al consumo de la acedía ha oscilado entre las 4 y los 29,90 €/Kg., con un promedio de 9,79 €/kg. No obstante, para el 80% de los establecimientos el precio de este producto ha oscilado en el periodo estudiado entre los 4 y las 12 €/Kg. El precio más frecuente en los puntos de venta visitados ha sido de 12 €/Kg., con 134 observaciones.

La presencia de la acedía en los puntos de ventas minoristas es más habitual en los meses de octubre y noviembre. Mientras que en las pescaderías o los hipermercados el kilo de acedía supera un precio medio anual de 10 €, los supermercados ofrecen esta especie un 20% más barata, igualándose en precio a los dos formatos anteriores en los meses de noviembre y diciembre.

**Figura 5. Evolución mensual del precio medio de la acedía**



Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

**Tabla 7. Análisis descriptivo del precio de la acedía**

Análisis descriptivo	
Presencia en puntos de venta	39,58%
Precio medio	9,79
Precio más frecuente	12,00
Precio mínimo	4,00
Precio máximo	29,90
Rango oscilación	25,90

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Al analizar la nube de puntos de los precios de esta especie, se observa que bajo la denominación comercial de acedía se venden en los establecimientos minoristas dos productos, con diferentes calidades y que alcanzan precios distintos. Bajo la denominación de acedía se vende:

1.- Acedía de arrastre. Es el grupo más numeroso, en él se incluyen el 89% de las observaciones, siendo la media del conjunto de 9,04 €/Kg. El precio ha oscilado en el periodo estudiado entre los 4 y las 12,02 €/Kg. El precio más frecuente en los puntos de venta visitados ha sido de 12 €/Kg., con 134 observaciones.

**Tabla 8. Análisis descriptivo del precio de la acedía por tipo de producto**

Análisis conglomerados (2)		
Tipos de producto	Acedía de arrastre	Acedía de trasmallo
Nº observaciones	1009	129
Precio medio	9,04	15,69
Precio más frecuente	12,00	13,20
Precio mínimo	4,00	12,42
Precio máximo	12,02	29,90
Rango oscilación	8,02	17,48

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

2.- Acedía de trasmallo. Es el grupo más reducido, presentando sólo el 11% de las observaciones y el que presenta un precio medio más elevado 15,69 €/Kg. El precio más frecuente en los puntos de venta visitados ha sido de 13,20 €/Kg., con el 13% de las observaciones. El precio ha oscilado durante el 2004 entre los 12,42 y los 29,90 €/Kg.

Teniendo en cuenta las diferencias de precios en los distintos formatos comerciales observamos que son las pescaderías los establecimientos que presentan el precio medio de la acedía de arrastre más alto, 9,60 €/Kg. Frente a éstos, los supermercados ofertan el mismo producto a 7,62 €/kg, 39 céntimos más barato que los hipermercados.

En cuanto a la acedía de trasmallo, son los hipermercados los que presentan una mayor dispersión y el promedio de precio más elevado, con un precio medio de 18,82 €/kg., mientras los supermercados y las pescaderías tradicionales presentan un comportamiento similar a la media general, con promedios de 14,36.€/kg. y 15,17 €/./kg respectivamente.

**Tabla 9. Análisis descriptivo del precio de la acedía por tipo de producto y formato comercial.**

Tipos de establecimiento	Acedía de arrastre			Acedía de trasmallo		
	PESCADERIAS	SUPER	HIPER	PESCADERIAS	SUPER	HIPER
Nº observ.	703	213	93	75	19	35
Precio medio	9,60	7,62	8,01	14,36	15,17	18,82
Precio más frecuente	12,00	4,95	7,90	13,20	14,99	19,60
Precio mínimo	4,00	4,50	4,58	12,42	12,95	12,60
Precio máximo	12,02	11,99	12,00	24,80	19,99	29,90

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Los establecimientos minoristas que incluyen en su oferta acedía de arrastre tienen como punto de abastecimiento las lonjas pesqueras andaluzas o importaciones procedentes de Marruecos.

**Tabla 10. Márgenes comerciales brutos de la acedía de arrastre por canal comercial**

Márgenes comerciales brutos	Acedía de arrastre procedente de lonjas andaluzas (fresco)			Acedía de arrastre procedente de Marruecos (fresco)		
	€/kg	△ €/kg.	△ %	€/kg	△ €/kg.	△ %
Precio medio origen	4,19			2,78		
Precio medio mercas	5,14	0,95	22,7%	5,14	2,36	84,9%
Precio medio minorista	9,04	3,90	75,9%	9,04	3,90	75,9%

En el proceso de comercialización el precio de la acedía de arrastre sufre un incremento de 4,85 euros, lo que supone un incremento del precio obtenido en subasta en lonja del 116%.

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Los mayores incrementos de precios se producen en el canal minorista, quiénes aplican un diferencial de precio de 3,90€/kg., siendo el margen bruto medio aplicado por estos establecimientos del 76%.

El margen aplicado por las empresas mayoristas es tan sólo de 0,95 €/Kg., es decir, que en términos porcentuales los asentadores en mercas trabajan con un margen comercial bruto medio tres veces menor al aplicado por el canal minorista.

**Tabla 11. Márgenes comerciales brutos de la acedía de trasmallo por canal comercial**

	Acedía de trasmallo procedente de lonjas andaluzas (fresco)		
	€/kg	△ €/kg.	△ %
Precio medio origen	6,95		
Precio medio mercas	-		
Precio medio minorista	15,69	7,92	101,9%

Ya sea acedía de arrastre o de trasmallo, se observa como en ambos grupos el precio pagado en los mercados minoristas duplica el valor pagado en lonja y que percibe el sector extractivo. En el caso de la acedía capturada por la flota artesanal, el precio se incrementa 7,92 € con respecto al precio pagado en origen.

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

## ATÚN

*Thunnus spp.*

El atún es una especie que se encuentra presente en el 26,2% de los establecimientos encuestados. Se han obtenido un total de 752 observaciones de las 2.875 realizadas en el año 2.004. Es un producto que se consume preferentemente en las provincias de Sevilla, Jaén, siendo menos frecuente encontrarlo en el surtido de los establecimientos situados en las provincias de Málaga y Cádiz.

Cuenta con un intervalo de precios muy amplio, que oscila desde el precio mínimo que es de 3,60 €/kg. hasta el precio máximo que es de 29,95 €/Kg.

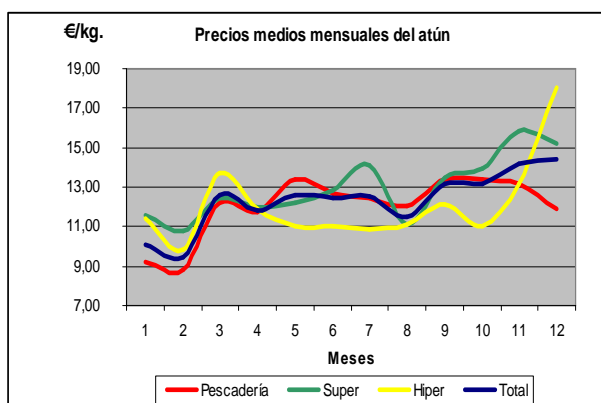
**Tabla 12. Análisis descriptivo del precio del atún**

Análisis descriptivo	
Presencia en puntos de ventas	26,2%
Precio medio	12,45
Precio más frecuente	7,20
Precio mínimo	3,60
Precio máximo	29,95
Rango oscilación	26,35

Presenta un precio medio de 12,45 euros el kilogramo, situándose el precio más frecuente en los 7,20 €/Kg.

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

**Figura 6. Evolución mensual del precio medio del atún**



Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Si analizamos la evolución mensual del precio del atún se desprende que en los meses de diciembre y noviembre alcanza los precios medios más elevados, mientras que en enero y febrero se observaron las cotizaciones más bajas.

Al analizar los precios medios mensuales por formatos comerciales se observa que son los hipermercados los establecimientos que venden a precios más baratos, situándose el precio medio en 12,11 €/Kg, frente a los 12,20 €/Kg de pescaderías y los 13,10 €/Kg de los supermercados.

El estudio de la nube de puntos de los precios medios mensuales por formatos comerciales muestra que los diferentes tipos de establecimientos siguen un comportamiento similar con tendencias parecidas a la evolución del precio general sin distinguir formatos.

**Tabla 13. Análisis descriptivo del precio de l atún por tipo de producto**

La amplitud del intervalo de precios pone en evidencia que bajo la denominación de atún se venden en los establecimientos andaluces distintos productos. A efectos del análisis hemos agrupado en dos grandes grupos que presentan precios claramente diferenciados:

- Atún calificado como fresco que presenta un precio medio de 17,06 €/Kg. y un precio más frecuente de 18,00 €/Kg. Observaciones de este

Análisis conglomerados		
Tipo producto	Atún Fresco	Atún Congelado
Nº observaciones	299	453
Precio medio	17,06	9,41
Precio más frecuente	18,00	7,20
Precio mínimo	13,42	3,60
Precio máximo	29,95	13,22
Rango oscilación	16,53	9,62

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

producto en fresco se han recogido en el 40% de los establecimientos muestreados.

- Atún congelado que presenta un precio medio bastante inferior a la presentación en fresco, 9,41€/Kg, con un precio más frecuente de 7,20 €/Kg. Los atunes que se venden dentro de esta presentación son fundamentalmente de la especie atunes de aleta amarilla o rabil y atunes blanco o albacoras, que tienen su origen en las importaciones.

**Tabla 14. Análisis descriptivo del precio del atún por tipo de producto y formato comercial.**

Tipos de establecimiento	Atún Fresco			Atún Congelado		
	Pescaderías	Supermercado	Hipermercado	Pescaderías	Supermercado	Hipermercado
Nº observaciones	157	100	42	221	126	106
Precio medio	16,45	17,76	17,65	9,19	9,39	9,91
Precio más frecuente	18,00	13,90	13,80	7,20	11,95	10,80
Precio mínimo	13,42	13,50	13,60	3,60	4,95	5,20
Precio máximo	22,00	29,95	27,95	13,22	12,95	12,90

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

El atún bajo la presentación en fresco se encuentra a precios más bajos en las pescaderías tradicionales, que son también los establecimientos que presentan precios mínimos y máximos más reducidos.

El atún congelado se encuentra presente en el surtido habitual de los hipermercados con un precio que oscila entorno a los 10 €/kg., y no existiendo diferencias significativas con el precio en los otros formatos comerciales.

**Tabla 15. Márgenes comerciales brutos del atún por canal comercial y tipo de producto**

Márgenes comerciales brutos	Atún Fresco			Atún Congelado		
	€/kg	Δ€/kg	Δ%	€/kg	Δ€/kg	Δ%
Precio Origen Lonja/importación	4,32	-	-	1,02	-	-
Precio mercas	6,38	2,06	47,7	3,21	2,2	214,7
Precio minorista	17,06	10,68	167,4	9,41	6,2	193,2

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Finalmente, se realiza una comparación de los precios minoristas con los precios alcanzados en las dos fases anteriores del proceso de comercialización, origen a través del precio en lonja para la presentación en fresco o el precio de las importaciones para la presentación en congelado. En el eslabón mayorista se utilizan los precios más frecuentes observados en los mercas andaluzas tanto para el atún fresco como para el congelado.

El precio del atún fresco experimenta un incremento de 12,74 €/kg, sobre el precio obtenido en lonja en el proceso de comercialización, lo que supone un incremento del precio obtenido en subasta del 295%.

Los mayores incrementos de precios para el atún en fresco se producen en el canal minorista, quienes aplican un diferencial de precio de 10,68 €/kg., siendo el margen bruto medio aplicado por estos establecimientos del 167,4%.

Asimismo, el atún congelado sufre un incremento de precio de 8,40 €/kg en el proceso de comercialización, lo que supone un incremento sobre el precio de importación de 823%, porcentaje muy superior al del atún fresco,

El margen aplicado por las empresas mayoristas es del 2,06 €/Kg. para atún fresco y 2,20 €/Kg. para el de importación, es decir, que en términos porcentuales los asentadores en mercas trabajan la presentación en fresco con un margen comercial bruto medio cercano al 50% y el congelado multiplican el precio de referencia por dos.

## BOQUERÓN

*Engraulis encrasicolus*



En las 2.875 observaciones realizadas a puntos de venta, el boquerón aparece el 76,4% disponiendo de 2.199 observaciones de precios para realizar el seguimiento de esta especie.

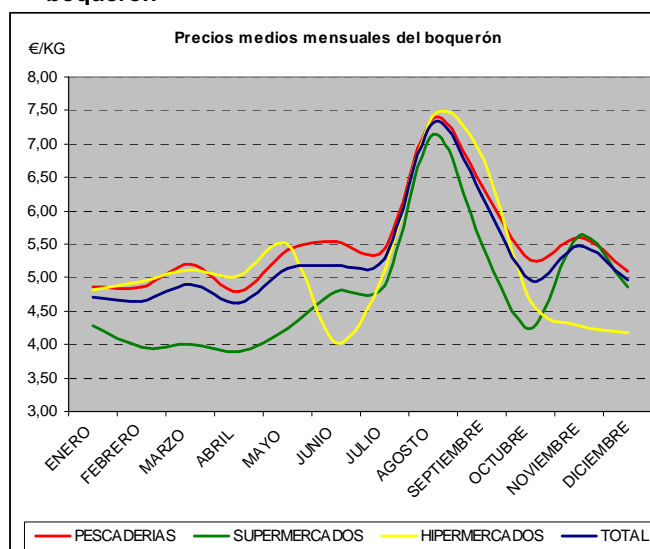
Presenta un precio medio de 5,25 €/Kg. oscilando entre los 1,00 €/Kg y los 14,00 €/Kg. El precio más frecuente observado en los puntos de venta visitados es 6,00 €/Kg.

**Tabla 16. Análisis descriptivo del precio del boquerón**

Análisis descriptivo	
Presencia en puntos de venta	76,4%
Precio medio	5,25
Precio más frecuente	6,00
Precio mínimo	1,00
Precio máximo	14,00
Rango oscilación	13,00

El boquerón es una especie cuya época óptima de consumo se extiende desde principios de junio a finales de septiembre. A partir de julio se dispara el precio medio de este producto incrementándose en agosto un promedio del 43% con respecto al precio del mes anterior.

**Figura 7. Evolución mensual del precio medio del boquerón**



Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

El kilo de esta especie pasa de costar 4,79 € en el mes de junio a 7,32 € en el mes de agosto. En octubre el precio vuelve a situarse en torno a los 5 €, siendo éste el precio frecuente en los meses invernales.

El boquerón aparece en el 87% de las observaciones realizadas en un supermercado o hipermercado. Frente a esto, tan sólo el 72% de las veces que se visitaron las pescaderías se ofertaba boquerón.

**Tabla 17. Análisis descriptivo del precio del boquerón por formato comercial.**

Tipos de establecimiento	Boquerón		
	PESCADERIAS	SUPERMERCADOS	HIPERMERCADOS
Nº observaciones	1451	514	234
Presencia en puntos de venta	71,8%	87,5%	87,3%
Precio medio	5,44	4,75	5,19
Precio más frecuente	6,00	3,99	3,90
Precio mínimo	1,00	1,00	1,80
Precio máximo	14,00	13,95	12,60

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

La oscilación de precios suele ser más diversa en las pescaderías donde es más frecuente que para el 50% de los establecimientos, el precio varíe entre los 1,00 y los 5,00 €/Kg. En los supermercados, sin embargo, el precio más frecuente presenta menos variaciones centrándose en 4,00 €/Kg.



**Tabla 18. Márgenes comerciales brutos del boquerón por canal comercial**

El valor pagado por esta especie en los mercados de origen supone tan solo el 40% del precio que paga el consumidor final en los mercados minoristas. Los mercados mayoristas encarecen el producto un 53%, situándose el precio medio del kilogramo en 3,23 euros.

Márgenes comerciales brutos	Boquerón		
	€/kg	△ €/kg.	△ %
Precio medio origen	2,11	-	-
Precio medio mercas	3,23	1,12	53,08%
Precio medio minorista	5,25	2,02	62,5%

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

El precio alcanzado por el boquerón en los puntos de venta minoristas duplica (2,4 veces) el valor pagado en lonja, y supone un 62,5% más que el valor alcanzado en los mercados mayoristas.

## CABALLA

*Scomber japonicus, Scomber scombrus*



La caballa cuenta con una presencia en puntos de venta minorista cercana al 40%, con un precio medio de 2,92 €/kg. aunque el precio más frecuente se sitúa en los 3,00 €/kg., pudiendo oscilar entre un mínimo de 1,00 euro por kilo y un máximo de 7,21 €/kg.

El análisis de conglomerados podría distinguir dos grupos de producto: la caballa fresca grande cuyo precio más frecuente es de 4,00 €/kg. y la caballa fresca mediana o pequeña que resulta ser algo más barata con un precio normalmente de 3,00 €/kg..

En cualquier caso las diferencias entre ambos grupos no son tan visibles como para considerarlos posteriormente en la evolución mensual de los precios, los contrastes de precios entre formatos de venta o la estimación de márgenes comerciales.

**Tabla 19. Análisis descriptivo del precio de la caballa**

Análisis descriptivo	
Presencia en puntos de venta	39,79%
Precio medio	2,92
Precio más frecuente	3,00
Precio mínimo	1,00
Precio máximo	7,21
Rango oscilación	6,21

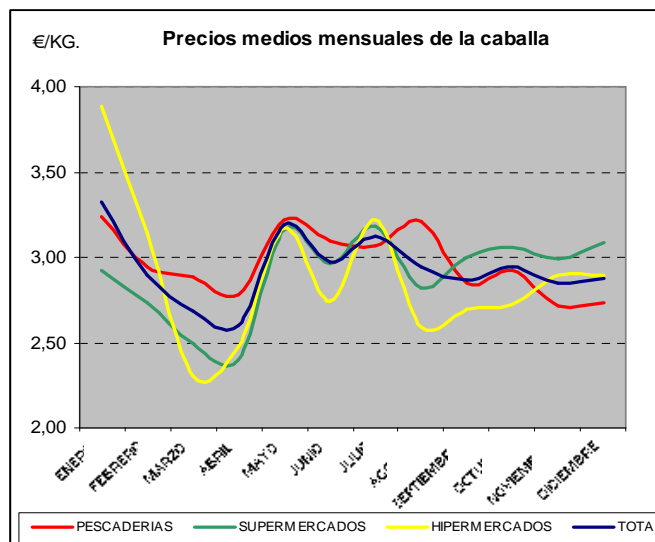
Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

**Tabla 20. Análisis descriptivo del precio de la caballa por tipo de producto**

Análisis conglomerados (2)		
Tipos de producto	Caballa grande	Caballa mediana o pequeña
Nº observaciones	296	848
Precio medio	4,03	2,53
Precio más frecuente	4,00	3,00

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

**Figura 8. Evolución mensual del precio medio de la caballa**



Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Las oscilaciones mensuales del precio medio de la caballa describen sendas similares para los diferentes tipos de establecimiento: los precios más reducidos suelen darse en el mes de marzo (en torno a los 2,50 €/kg.) mientras que los más elevados se registran en enero, mayo y julio (entre 3,00 y 4,00 euros). Estas oscilaciones son de mayor amplitud en hipermercados, establecimientos que registran los mínimos y máximos absolutos de la serie; frente a las pescaderías tradicionales que suelen mostrar una mayor estabilidad en los precios de este producto.

**Tabla 21. Análisis descriptivo del precio de la caballa por formato comercial.**

Tipos de establecimiento	Caballa		
	PESCADERIAS	SUPERMERCADOS	HIPERMERCADOS
Nº observaciones	531	389	224
Precio medio	2,97	2,88	2,88
Precio más frecuente	3,00	2,99	2,69
Precio mínimo	1,00	1,00	1,00
Precio máximo	7,21	7,00	5,98

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

No obstante las diferencias de precios observadas en los diferentes tipos de establecimiento son mínimas situando el precio medio de pescaderías en 2,97 €/kg frente a los 2,88 €/kg. de supermercados e hipermercados.

Finalmente los márgenes asociados a la comercialización de este producto muestran que el precio medio en lonja (0,43 €/kg), sufre un incremento de 1 €/kg. en el escalón mayorista y casi 1,50 €/kg a la venta minorista al consumidor final, lo que en términos relativos sitúa el margen bruto comercial mayorista en el 235% muy por encima del 103% que establecen los establecimientos detallistas.

**Tabla 22. Márgenes comerciales brutos de la caballa por canal comercial**

Márgenes comerciales brutos	Caballa		
	€/kg	△ €/kg.	△ %
Precio medio origen	0,43	-	-
Precio medio mercas andaluces	1,44	1,01	234,9%
Precio medio minorista	2,92	1,48	102,8%

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

**CHIRLA**  
*Chamelea gallina*

Dentro del grupo de los moluscos bivalvos, la chirla es la especie con mayor presencia en el surtido de los establecimientos detallistas andaluces. La chirla se ha encontrado en el 68% de los establecimientos encuestados. Su consumo está generalizado en las ocho provincias andaluzas, siendo más frecuente en los establecimientos muestreados de Sevilla, Córdoba y Granada. Es una especie habitual del surtido de hipermercados y supermercados, apareciendo en el 92% de estos formatos, y siendo menos usual en la oferta de las pescaderías tradicionales, tan sólo se ha observado en el 57% de los casos muestreados.

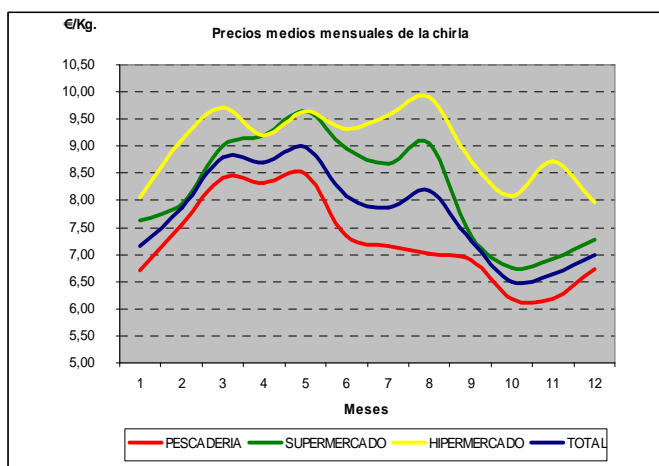
**Tabla 23. Análisis descriptivo del precio de la chirla**

Análisis descriptivo	
Presencia en puntos de ventas	68%
Precio medio	7,69
Precio más frecuente	6,00
Precio mínimo	2,40
Precio máximo	19,90
Rango oscilación	17,50

El precio medio de la chirla fue en el año 2.004 de 7,69 €/kg., siendo el precio más frecuente de 6,00 €/kg. oscilando entre 2,40 €/kg. y 19,90 €/kg.

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

**Figura 9. Evolución mensual del precio medio de la chirla**



Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Teniendo en cuenta las diferencias de precios en los distintos formatos comerciales observamos que son las pescaderías los establecimientos que presentan el precio medio de la chirla más bajo, 7,16 €/Kg.. Frente a éstos, los hipermercados son los establecimientos que ofertan este molusco a precios más altos 9,01 €/Kg.

Las oscilaciones mensuales del precio de la chirla muestra que los distintos formatos siguen un comportamiento similar, alcanzando precios máximos en los meses de marzo, abril y mayo con valores cercanos a los 9,00 €/Kg. A partir de junio cambia la tendencia produciéndose un descenso del precio hasta alcanzar los precios mínimos en los meses de octubre, noviembre y diciembre. En los hipermercados este descenso se produce a partir de septiembre, alcanzando el precio máximo en el mes de agosto en torno a los 10 €/kg.

**Tabla 24. Análisis descriptivo del precio de la chirla por tipo de producto**

La amplitud del intervalo de precios pone en evidencia que bajo la denominación de chirla se venden en los establecimientos andaluces distintos productos que presentan distintas calidades.

Antes de estudiar los márgenes comerciales hay que realizar una serie de puntualizaciones. Los establecimientos detallistas andaluces venden chirla que tienen

Análisis conglomerados	Análisis conglomerados	
	Golfo de Cádiz	Italiana
Tipo producto		
Nº observaciones	603	1.343
Precio medio	10,50	6,42
Precio más frecuente	9,00	6,00
Precio mínimo	8,49	2,40
Precio máximo	19,90	8,42
Rango oscilación	11,41	6,02

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

distinta procedencia. Por una parte, encontramos chirla nacional, procedente de las lonjas de Punta Umbría, Isla Cristina y Sanlúcar de Barrameda, y de otra, chirla de importación, procedente principalmente de Italia y en menor medida de Portugal y Marruecos.

De este modo, el análisis de conglomerados permite distinguir dos grupos bien diferenciados: chirla procedente del Golfo de Cádiz (31% de las observaciones) que presenta un precio medio de 10,50 €/kg. y un precio más frecuente de 9,00 €/kg., y la chirla italiana con un precio medio de 6,42 €/kg., una moda de 6,00 €/kg. y una presencia en los puntos de venta del 69% de las observaciones.

**Tabla 25. Análisis descriptivo del precio de la chirla por tipo de producto y formato comercial.**

Tipos de establecimiento	Chirla Golfo Cádiz			Chirla italiana		
	Pescadería	Supermercado	Hipermercado	Pescadería	Supermercado	Hipermercado
Nº observaciones	253	226	124	908	308	127
Precio medio	10,42	10,09	11,41	6,26	6,82	6,66
Precio más frecuente	9,62	9,95	12,90	6,00	6,99	7,90
Precio mínimo	8,50	8,50	8,49	2,40	3,80	3,90
Precio máximo	16,80	16,90	19,90	8,41	8,42	8,42

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Centrándonos en el análisis de los precios de la chirla nacional en los distintos formatos comerciales se observa que los supermercados son los establecimientos que venden este producto a precios más bajos, con un precio medio de 10,09 €/kg. y un precio más frecuente de 9,95 €/kg.. Asimismo, las pescaderías tradicionales mantienen unos niveles de precios parecidos a los supermercados con un precio medio de 10,42 €/kg.. Frente a estos, los hipermercados son el formato que presenta unos precios más elevados, con un precio medio que se sitúa en 11,41 €/kg y una moda de 12,90 €/kg

En cuanto a la chirla italiana podemos observar que no existen diferencias significativas en el precio de venta de este producto en los tres formatos comerciales, localizándose el precio máximo en 8,42 €/kg con un precio medio que oscila entre los 6,26 y los 6,82 €/kg.

**Tabla 26. Márgenes comerciales brutos de la chirla por canal comercial y tipo de producto**

Márgenes comerciales brutos	Chirla Golfo Cádiz			Chirla italiana		
	€/kg	Δ€/kg	Δ%	€/kg	Δ€/kg	Δ%
Precio Origen Lonja/importación	2,59			2,49		
Precio mercas	3,93	1,34	51,7	3,42	0,93	37,3
Precio minorista	10,50	6,57	167,1	6,42	3,00	87,7

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

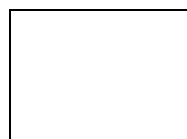
Finalmente el análisis de los márgenes asociados a las dos productos comercializados en los establecimientos andaluces muestra que:

- En el proceso de comercialización el precio de la chirla nacional sufre un incremento de 7,91 euros, lo que supone un incremento del precio obtenido en subasta en lonja del 305%.
- Los mayores incrementos de precios para la chirla nacional se producen en el canal minorista, quienes aplican un diferencial de precio de 6,57 €/kg., siendo el margen bruto medio aplicado por estos establecimientos del 167,1%.
- La chirla italiana sufre un incremento de precio de 3,93 €/kg en el proceso de comercialización, lo que supone un incremento del precio en aduanas del 158%, porcentaje muy inferior al de la chirla nacional.
- El margen aplicado por las empresas mayoristas es del 1,34 €/Kg. para la chirla nacional y 0,93 €/Kg para la italiana, es decir, que en términos porcentuales los asentadores en mercas trabajan con un margen comercial bruto medio cercano al 50%.



## CHOCO

*Sepia officinalis*



El choco cuenta con una presencia en puntos de venta minorista del 66%, con un precio medio de 5,94 €/kg. aunque el precio más frecuente se sitúa en los 6,00 €/kg., pudiendo oscilar entre un mínimo de 1,79 €/kg. y un máximo de 18,00 €/kg.

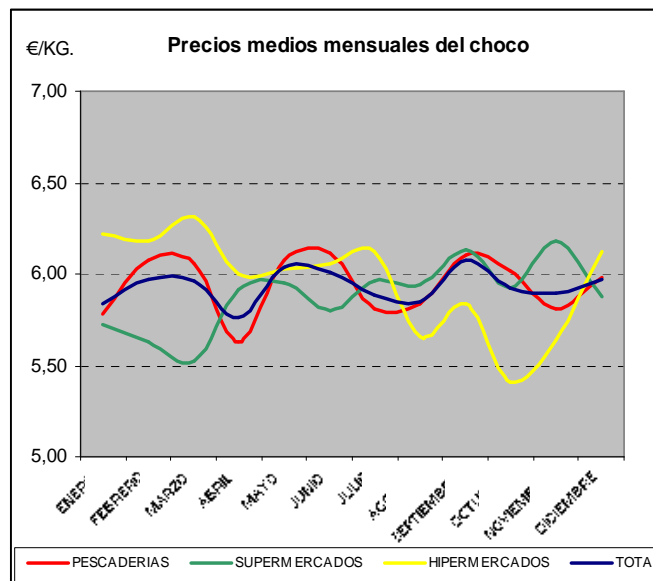
**Tabla 27. Análisis descriptivo del precio del choco**

Análisis descriptivo	
Presencia en puntos de venta	66,85%
Precio medio	5,94
Precio más frecuente	6,00
Precio mínimo	1,79
Precio máximo	18,00
Rango oscilación	16,21

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

El análisis de conglomerados podría distinguir tres grupos de productos: el choco fresco entero y limpio (16% de observaciones válidas); el choco descongelado entero y limpio (51%); y el choco descongelado en tiras (33%), con unos precios medios de 8,68 €/kg., 6,11 €/kg. y 4,32 €/kg. respectivamente.

**Figura 10. Evolución mensual del precio medio del choco**



Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

**Tabla 28. Análisis descriptivo del precio del choco por tipo de producto**

Tipos de producto	Análisis conglomerados (3)		
	Choco fresco entero y limpio	Choco descongelado entero y limpio	Choco descongelado en tiras
Nº observaciones	313	977	632
Precio medio	8,68	6,11	4,32
Precio más frecuente	8,41	6,00	5,00
Precio mínimo	7,50	5,24	1,79
Precio máximo	18,00	7,28	5,20
Rango oscilación	10,50	2,04	3,41

La amplitud de variación en los precios de estas tipologías muestra un escalonamiento gradual no solapado: el choco descongelado en tiras se vende desde 1,79 €/kg hasta los 5,20 €/kg.; el choco descongelado va desde los 5,24 €/kg. hasta los 7,28 €/kg.; y finalmente el choco fresco parte de un precio mínimo de 7,50 €/kg. pudiendo llegar a alcanzar hasta un máximo de 18,00 €/kg.

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Las oscilaciones mensuales del precio medio minorista del choco describen una senda regular y cíclica alrededor de los 6,00 €/kg., que alterna meses de alto valor (febrero, mayo y septiembre) y de precios más reducidos (abril, agosto y noviembre). Pescaderías e hipermercados siguen patrones de evolución similares aunque son las grandes superficies las que registran los mayores contrastes en estas oscilaciones. Sin embargo, el precio medio del

choco en supermercados suele describir una oscilación opuesta a las que marcan las demás formas de venta al por menor, siguiendo una trayectoria creciente a lo largo del año frente a la tendencia estable de las pescaderías o la decreciente de los hipermercados.

**Tabla 29. Análisis descriptivo del precio del choco por tipo de producto y formato comercial.**

Tipos de establecimiento	Choco fresco entero y limpio			Choco descongelado entero y limpio		
	PESCADERIAS	SUPERMERCADOS	HIPERMERCADOS	PESCADERIAS	SUPERMERCADOS	HIPERMERCADOS
Nº observaciones	230	51	32	429	375	173
Precio medio	8,86	8,21	8,14	6,15	6,14	5,94
Precio más frecuente	8,41	7,95	8,41	6,00	6,99	5,80
Precio mínimo	7,80	7,60	7,50	5,29	5,30	5,24
Precio máximo	18,00	15,30	8,42	7,21	7,28	7,25

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Centrando el análisis en las presentaciones de choco entero y limpio -fresco o descongelado- se comprueba que las diferencias de precios observadas en los diferentes tipos de establecimientos son mínimas, situando el precio medio del choco fresco en pescaderías en 8,86 €/kg. frente a los 8,21 €/kg. de supermercados y los 8,14 €/kg. de los hipermercados; y el precio del choco descongelado en unos 2 €/kg. por debajo del anterior para los tres formatos comerciales.

**Tabla 30. Márgenes comerciales brutos del choco por canal comercial y tipo de producto**

Finalmente los márgenes asociados a la comercialización de este producto en sus dos presentaciones muestran que el precio medio en lonja (3,71 €/kg), sufre un incremento de 2,16 €/kg. en el escalón mayorista y de 2,81 €/kg. a la venta minorista al consumidor final, lo que en términos relativos sitúa el margen bruto comercial mayorista en el 58% algo

Márgenes comerciales brutos	Choco fresco entero y limpio			Choco congelado entero y limpio		
	€/kg	Δ €/kg.	Δ %	€/kg	Δ €/kg.	Δ %
Precio medio origen	3,71	-	-	2,09	-	-
Precio medio mercas andaluzas	5,87	2,16	58,2%	3,52	1,43	68,4%
Precio medio minorista	8,68	2,81	47,9%	6,11	2,59	73,6%

superior al 48% que establecen los establecimientos detallistas. Los precios del producto descongelado van desde los 2,05 €/kg. de origen (importación) pasando por los 3,52 €/kg. del mercado mayorista y los 6,11 €/kg. del establecimiento detallista, y los márgenes comerciales brutos se estiman en un 68% para los operadores mayoristas y en casi un 74% para el comercio minorista.

**DORADA**  
*Sparus aurata*



La dorada cuenta con una presencia en puntos de venta minorista cercana al 68%, con un precio medio de 7,94 €/kg. aunque el precio más frecuente se sitúa en los 8,00 €/kg., pudiendo oscilar entre un mínimo de 4,80 €/kg. y un máximo de 19,95 €/kg.

El análisis de conglomerados podría distinguir dos grupos de producto: la dorada fresca de acuicultura -que concentra el 99% de las observaciones- y suele marcarse con un precio cercano a los 8,00 €/kg. y la dorada fresca de origen extractivo (apenas un 1% de observaciones válidas) que resulta ser más cara al alcanzar normalmente un precio superior a los 16,00 €/kg..

La amplitud de variación en los precios de estas tipologías muestra un escalonamiento bien definido: la dorada de cultivo se vende desde 4,80 €/kg hasta los 12,00 €/kg., mientras que la dorada extractiva parte de un precio mínimo de 12,30 €/kg. pudiendo llegar a alcanzar hasta incluso los 19,95 €/kg.

**Tabla 31. Análisis descriptivo del precio de la dorada**

Análisis descriptivo	
Presencia en puntos de venta	67,9%
Precio medio	7,94
Precio más frecuente	8,00
Precio mínimo	4,80
Precio máximo	19,95
Rango oscilación	15,15

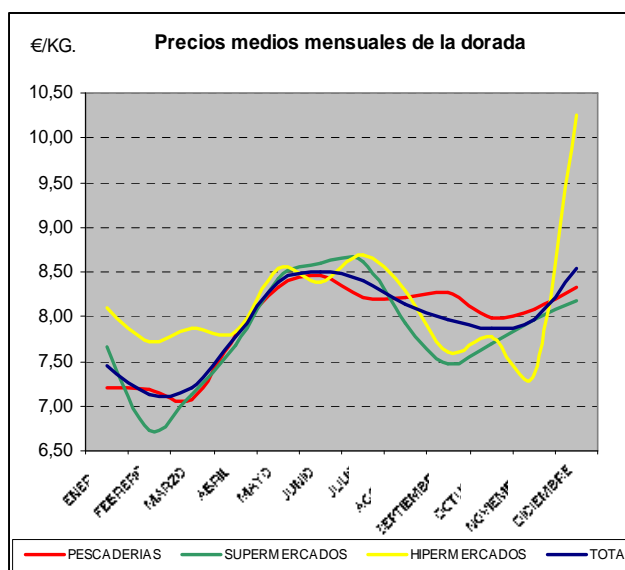
Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

**Tabla 32. Análisis descriptivo del precio de la dorada por tipo de producto**

Análisis conglomerados (2)		
Tipos de producto	Dorada extractiva	Dorada acuicultura
Nº observaciones	28	1.923
Precio medio	16,33	7,86
Precio más frecuente	15,00	8,00
Precio mínimo	12,30	4,80
Precio máximo	19,95	12,00
Rango oscilación	7,65	7,20

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

**Figura 11. Evolución mensual del precio medio de la dorada**



Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Las oscilaciones mensuales del precio medio minorista de la dorada describen una trayectoria con pocas oscilaciones que recogen un máximo cercano a los 8,50 €/kg. durante los meses de mayo, junio y julio, y dos mínimos: el primero de ellos en febrero-marzo con un precio de 7,00 €/kg. y el segundo en septiembre-octubre alcanzando los 7,50-8,00 €/kg.. Estas oscilaciones presentan una amplitud algo más irregular en hipermercados –especialmente a principios y a finales de año- y suelen desmarcarse de la tendencia general confiriendo una cierta simetría a la evolución de los precios del producto, salvo en el mes de diciembre en que el incremento de la demanda propio de las fechas navideñas dispara el precio medio de la dorada por encima de los 10,00 €/kg..

**Tabla 33. Análisis descriptivo del precio de la dorada por tipo de producto y formato comercial.**

Tipos de establecimiento	Dorada acuicultura			Dorada extractiva		
	PESCADERIAS	SUPERMERCADOS	HIPERMERCADOS	PESCADERIAS	SUPERMERCADOS	HIPERMERCADOS
Nº observaciones	1117	554	252	11	6	11
Precio medio	7,85	7,73	7,85	15,60	17,78	16,27
Precio más frecuente	8,00	6,95	7,50	15,00	19,95	19,95
Precio mínimo	4,80	4,90	4,90	13,00	12,90	12,30
Precio máximo	12,00	11,95	12,00	18,80	19,95	19,95

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Centrando el análisis en la dorada fresca de acuicultura que es la que cuenta con una mayor extensión en su consumo se comprueba que las diferencias de precios observadas en los diferentes tipos de establecimiento están muy ajustadas, situando el precio medio del producto en pescaderías tradicionales e hipermercados en 7,85 €/kg. frente a los 7,73 €/kg. de los supermercados.

**Tabla 34. Márgenes comerciales brutos de la dorada por canal comercial y tipo de producto**

Márgenes comerciales brutos	Dorada acuicultura			Dorada extractiva		
	€/kg	△ €/kg.	△ %	€/kg	△ €/kg.	△ %
Precio medio origen	4,98	-	-	8,45	-	-
Precio medio mercas andaluzas	5,96	0,98	19,7%	-	-	-
Precio medio minorista	7,86	1,90	31,9%	16,33	7,88	93,3%

Finalmente, los márgenes asociados a la comercialización de este producto en sus dos presentaciones muestran que el precio medio de la dorada de cultivo experimenta un incremento de 0,98 €/kg. en el escalón mayorista y de 1,90 €/kg. a la venta minorista al consumidor final, lo que en términos relativos sitúa el margen

bruto comercial mayorista en torno al 20% frente al 32% que establecen por término medio los establecimientos detallistas. En todo caso los mayores márgenes comerciales –estimados en un 93% para toda la cadena- parecen registrarse en la venta de la dorada fresca de origen extractivo con precios medios que van desde 8,45 €/kg. en origen hasta llegar a los 16,33 €/kg. del establecimiento detallista.

## GAMBA

*Parapenaeus Longirostris*

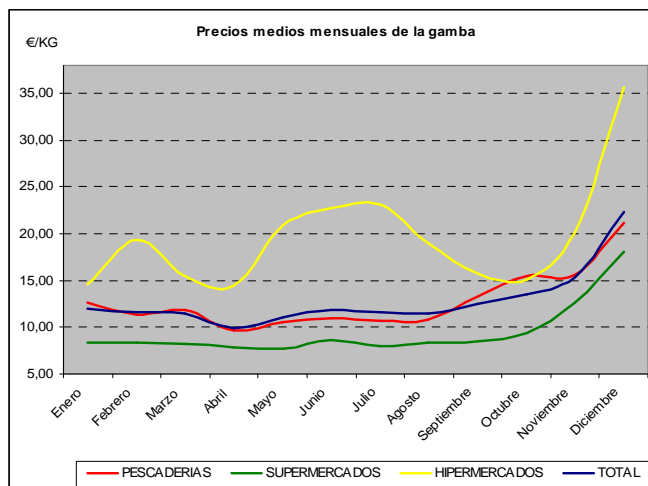
La gamba es el crustáceo más vendido en el surtido de los establecimientos minoristas andaluces. Se han obtenido un total de 1.812 observaciones lo que supone que este producto estaba presente en el 63% de los establecimientos muestreados.

**Tabla 35. Análisis descriptivo del precio de la gamba**

Análisis descriptivo	
Presencia en puntos de venta	63%
Precio medio	12,97
Precio más frecuente	8,00
Precio mínimo	2,16
Precio máximo	199,0
Rango oscilación	196,84

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

**Figura 12. Evolución mensual del precio medio de la gamba**



Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Presenta un precio medio de 12,97 euros el kilogramo. El precio oscila entre los 2,16 del precio mínimo y los 199,00 €/Kg. del precio máximo. Por último, destacar que el precio más frecuente percibido en las observaciones realizadas ha sido de 8,00 €/Kg..

Si analizamos el precio atendiendo al tipo de establecimiento se desprenden que existe una diferencia de 10 €/Kg. entre los precios medios en los hipermercados, formato comercial que comercializa la gamba a precios más elevados (19,66 €/Kg.) y los supermercados, establecimientos donde se puede adquirir este producto a precios más bajos (9,52 €/Kg.). Las pescaderías tienen un precio medio similar a la de los supermercados pero más elevado 13,02 €/Kg.

La evolución mensual de la nube de puntos permite determinar que los supermercados y pescaderías tienen tendencias parecidas con máximos que se alcanzan en noviembre y diciembre y mínimos que se obtienen en los meses de abril y octubre.

La amplitud del intervalo de precios permite deducir que bajo el nombre comercial de gamba se venden en los establecimientos minoristas andaluces diferentes productos, que a efectos del análisis hemos agrupado en dos grandes grupos que presentan precios claramente diferenciados:

**Tabla 36. Análisis descriptivo del precio de la gamba por tipo de producto**

Análisis conglomerados (2)		
Tipos de producto	Gamba fresca	Gamba congelada
Nº observaciones	254	1.558
Precio medio	38,22	8,86
Precio más frecuente	24,00	8,00
Precio mínimo	21,60	2,16
Precio máximo	199,00	21,03
Rango oscilación	177,40	18,87

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

1.- Gamba fresca. El 14% de las observaciones pertenecerían a este grupo, que presenta un precio medio de 38,22 €/Kg. y precio más frecuente de 24,00 €/Kg. Esta gamba procede fundamentalmente de las costas andaluzas. La presentación en fresco es más habitual encontrarla dentro de la oferta de las pescaderías y menos frecuente en la de los



supermercados. Dentro de la gamba fresca es bastante usual la de tamaño más pequeño, denominada "arrocera".

**Tabla 37. Análisis descriptivo del precio de la gamba por tipo de producto y formato comercial.**

Tipos de establecimiento	Gamba fresca			Gamba congelada		
	PESCADERIA	SUPERMERCADO	HIPERMERCADO	PESCADERIA	SUPERMERCADO	HIPERMERCADO
Nº observaciones	176	10	68	854	511	193
Precio medio	33,19	61,30	47,87	8,88	8,50	9,72
Precio más frecuente	24,00	(26,90-39,80)	59,90	8,00	9,99	7,90
Precio mínimo	21,60	21,80	21,90	2,16	4,25	4,75
Precio máximo	180,00	199,00	109,00	21,03	20,80	20,90

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

2.- Gamba congelada. Es el grupo más numeroso, en él se incluyen el 86% de las observaciones, siendo la media del conjunto de 8,86 €/Kg. y el precio más repetido de 8,00 euros el kilogramo. El origen de la gamba congelada hay que buscarlo en las importaciones procedentes del norte de África, Mauritania, Angola, Senegal y Gabón.

Asimismo, al igual que pasaba con la gamba fresca, el tamaño que predomina es el pequeño o arrocero.

Del análisis de la tabla de márgenes comerciales se desprende que en el proceso de comercialización el precio de la gamba en fresco sufre un aumento de 21 euros el kilogramo, lo que supone un incremento del precio obtenido en lonja del 127%. Los mayores incrementos de precios se producen en el formato minorista, establecimientos que trabajan con un margen bruto medio superior al 110%.

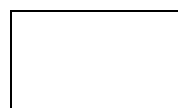
**Tabla 38. Márgenes comerciales brutos de la gamba por canal comercial y tipo de producto**

Márgenes comerciales brutos	Gamba fresca			Gamba congelada		
	€/kg	△ €/kg.	△ %	€/kg	△ €/kg.	△ %
Precio medio origen	16,88	-	-	5,00	-	-
Precio medio mercas	18,06	1,18	7%	7,88	2,83	56,0%
Precio medio minorista	38,22	20,16	111,6%	8,86	0,98	12,4%

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Para los productos congelados, comparamos el precio de la gamba de importación con el precio en mercas. De la comparación de estos precios se desprende que los mayoristas trabajan con márgenes medio brutos que sobrepasan el 56%, mientras los minoristas sólo aplican unos márgenes medios del 12,4%

**Langostino**  
*Penaeus Kerathurus*



Dentro del grupo de los crustáceos, el langostino es una de las especies, junto con la gamba, con mayor presencia en el surtido de los establecimientos detallistas andaluces. Se han obtenido un total de 1.270 observaciones lo que revela que este producto estaba presente en el 44,2% de los establecimientos muestreados. Su consumo está generalizado en las ocho provincias andaluzas, no existiendo diferencias significativas entre ellas.

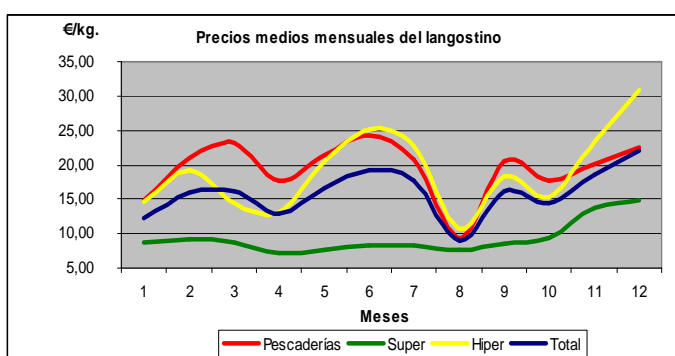
Presenta un precio medio de 16,35 euros el kilogramo. Cuenta con un intervalo de precios muy amplio, que oscila desde el precio mínimo que es de 5,00 €/kg. hasta el precio máximo que es de 140,00 €/Kg. Por último, destacar que el precio más frecuente observado en los establecimientos encuestados es de 6,00 €/Kg.

**Tabla 39. Análisis descriptivo del precio del langostino**

Análisis descriptivo	
Presencia en puntos de ventas	44,2%
Precio medio	16,35
Precio más frecuente	6,00
Precio mínimo	5,00
Precio máximo	140,00
Rango oscilación	135

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

**Figura 13. Evolución mensual del precio medio del langostino**



Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

**Tabla 40. Análisis descriptivo del precio del langostino por formato comercial.**

Es una especie habitual en el surtido de hipermercados y supermercados, apareciendo en el 97% de estos últimos, y siendo menos frecuente en el surtido de las pescaderías tradicionales, donde tan sólo se encuentra en el 30% de los establecimientos muestreados.

Tipos de establecimiento	Langostino		
	Pescadería	Supermercado	Hipermercado
Nº observaciones	584	426	260
Precio medio	20,26	9,38	18,97
Precio más frecuente	6,00	10,00	9,90
Precio mínimo	5,00	5,30	5,20
Precio máximo	140,00	46,00	79,50

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

La presencia del langostino en los puntos de ventas minoristas es más usual en los meses de mayo, junio, julio, alcanzando la mayor presencia en el mes de diciembre, relacionada con las ventas de navidades. Los precios medios más elevados se obtienen en los meses de noviembre y diciembre, mientras que en agosto y abril se observan las cotizaciones más bajas.

Teniendo en cuenta las diferencias de precios en los distintos formatos comerciales observamos que son los supermercados los establecimientos que presentan el precio medio del langostino más bajo, 9,38 €/Kg. siguiendo una tendencia regular en torno a los 9 euros, terminando en alcesta a partir de octubre. Frente a éstos, los hipermercados y pescaderías siguen evoluciones similares a la general, con cotizaciones máximas en junio, julio y diciembre y mínimas en abril y agosto.

La amplitud del intervalo de precios, 135,00 euros el kilogramo, pone en evidencia que bajo la denominación de langostino se venden en los establecimientos andaluces distintos productos que presentan distintas calidades.

De este modo, el análisis de conglomerados permite distinguir dos grupos bien diferenciados:

*Langostino fresco* procedente de las lonjas del Golfo de Cádiz (25% de las observaciones) que presenta un precio medio de 39,27 €/kg. y un precio más frecuente de 36,00 €/kg. Hay que resaltar el hecho de que este producto presenta un precio mínimo elevado de 21,00 y un precio máximo de 140 euros.

**Tabla 41. Análisis descriptivo del precio de l langostino por tipo de producto**

Análisis conglomerados	Análisis conglomerados	
	Fresco	Congelado
Tipo producto		
Nº observaciones	315	955
Precio medio	39,27	8,79
Precio más frecuente	36,00	6,00
Precio mínimo	21,00	5,00
Precio máximo	140,00	20,00
Rango oscilación	119,00	15,00

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Este producto se encuentra fundamentalmente en el surtido de los hipermercados y de las pescaderías y siendo inusual encontrar langostino fresco dentro del surtido ofrecido por los supermercados.

*Langostino congelado.* Este producto se vende en dos presentaciones distintas, bien en crudo o bien cocido, no existiendo diferencias significativas en el precio. Es el grupo más numeroso, en él se incluyen el 75% de las observaciones, siendo el precio medio de 8,79 €/Kg y el más frecuente de 6 euros el kilogramo. Este producto tiene su origen en las capturas de la flota congeladora que faena en las costas africanas o en las importaciones procedentes del norte de África y principalmente Sudamérica. Hay que destacar el uso generalizado del langostino cocido como producto gancho en los establecimientos minoristas, vendiéndose con un precio en oferta en torno a los 6 euros.

**Tabla 42. Márgenes comerciales brutos del langostino por canal comercial y tipo de producto**

Márgenes comerciales brutos	Fresco			Congelado		
	€/kg	Δ€/kg	Δ%	€/kg	Δ€/kg	Δ%
Precio Origen Lonja/importación	23,86	-	-	6,73	-	-
Precio mercas	27,16	3,30	13,8	8,62	1,89	28,08
Precio minorista	39,27	12,11	43,5	8,79	0,53	6,15

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Finalmente, se realiza una comparación de los precios que han alcanzado estos dos productos en las tres fases del proceso de comercialización: origen, a través de los precios en lonja, y precios de las importaciones, mayoristas utilizando los precios más frecuentes observados en los mercas andaluces y los mercados minoristas, para el que hemos utilizado el precio medio:

En el proceso de comercialización el precio del langostino fresco sufre un incremento de 15,41 euros, lo que supone un incremento del precio obtenido en subasta en lonja del 65%.

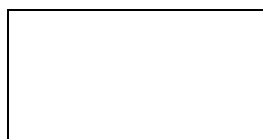
Los mayores incrementos de precios para el langostino fresco se producen en el canal minorista, quienes aplican un diferencial de 12,11 €/kg., siendo el margen bruto medio aplicado por estos establecimientos del 43,5%.

El langostino congelado sufre un incremento de precio de 2,43 €/kg en el proceso de comercialización, lo que supone un aumento del precio en aduana del 36%, porcentaje inferior al del langostino fresco.

El margen aplicado por las empresas mayoristas en la venta del langostino congelado es del 28%, margen superior al que aplican los establecimientos minoristas.

## LENGUADO

*Solea vulgaris*



El lenguado es una especie habitual en el surtido de los establecimientos minoristas andaluces. Se han obtenido un total de 1.704 observaciones lo que supone que este producto estaba presente en el 59% de los establecimientos muestreados.

**Tabla 43. Análisis descriptivo del precio del lenguado**

Análisis descriptivo	
Presencia en puntos de venta	59,2%
Precio medio	12,33
Precio más frecuente	12,00
Precio mínimo	2,40
Precio máximo	48,00
Rango oscilación	45,60

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

La comercialización de esta especie con distintos tamaños provoca una gran heterogeneidad de los precios de venta al público que oscilan entre 2,40 y 48 €/kg., con un promedio de precio durante el año 2.004 de 12,33 €/kg. El precio más frecuente ha sido de 12,00 €/kg.

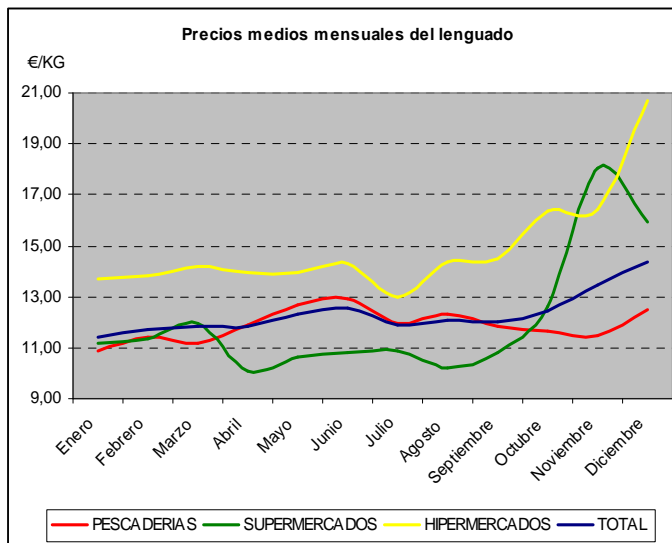
Al analizar la nube de puntos de los precios medios mensuales por formato comercial se observa claramente que son los hipermercados los establecimientos que venden con un precio más alto, manteniendo un comportamiento similar los dos formatos restantes hasta el mes de abril, mes en el que se produce la caída del precio en los supermercados, volviendo a recuperarse en el cuarto trimestre del año. Mientras que pescaderías o supermercados presentan un precio medio anual en torno a 12 euros, esta especie se encarece en los hipermercados un 25%, reduciendo la diferencia de precios con los supermercados en los meses de noviembre y diciembre.

**Tabla 44. Análisis descriptivo del precio del lenguado por tipo de producto**

Tipos de producto	Análisis conglomerados (3)		
	Lenguado descongelado	Lenguado pequeño o mediano	Lenguado grande de ración
Nº observaciones	708	799	197
Precio medio	7,49	13,57	24,70
Precio más frecuente	4,8	12,00	22,00
Precio mínimo	2,40	10,60	18,30
Precio máximo	10,50	18,00	48,00
Rango oscilación	8,10	7,40	29,70

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

**Figura 14. Evolución mensual del precio medio del lenguado**



Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Bajo el nombre comercial de lenguado se venden en los establecimientos minoristas andaluces diferentes productos, que a efectos del análisis hemos agrupado en tres grandes grupos que presentan precios claramente diferenciados:

1.- Lenguado descongelado. El 41% de las observaciones pertenecerían a este grupo, que presenta un precio medio de 7,49 €/Kg.

2.- Lenguado fresco mediano o pequeño. El precio medio de este grupo es de 13,57 €/kg., estando presente en el 47% de las observaciones realizadas.

3.- Lenguado fresco o de ración. El precio medio de este grupo es de 24,70 €/kg., estando presente en el 12% de las observaciones realizadas.

El lenguado aparece en el 97% de las observaciones realizadas en un hipermercado, cifra que disminuye hasta un 69% en los supermercados. Tan solo en el 52% de las observaciones realizadas en un establecimiento detallista se vende este producto.

Existe una clara diferencia de precios que se duplica a medida que aumenta el tamaño y la calidad del producto (descongelado, pequeño, mediano o de ración), entre los precios medios en los supermercados -formato comercial que comercializa el lenguado a precios más elevados-, y los hipermercados donde se puede adquirir este producto a un precio más bajo. Los establecimientos detallistas tan solo aparecen como el lugar de compra más barato cuando se adquiere lenguado grande o de ración.

**Tabla 45. Análisis descriptivo del precio del lenguado por tipo de producto y formato comercial.**

Tipos de establecimiento	Lenguado descongelado			Lenguado pequeño o mediano			Lenguado grande o de ración		
	Pescadería	Supermercado	Hipermercado	Pescadería	Supermercado	Hipermercado	Pescadería	Supermercado	Hipermercado
Nº observaciones	481	184	43	439	196	164	121	24	52
Precio medio	7,23	7,77	7,23	14,07	13,42	12,39	22,26	30,03	27,94
Precio más frecuente	4,80	9,00	9,90	12,00	12,00	11,80	22,00	30,00	24,90
Precio mínimo	2,40	2,60	3,20	10,80	10,60	10,80	18,30	18,50	18,50
Precio máximo	10,50	10,50	10,50	18,00	18,00	17,90	48,00	45,80	46,00

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Al comparar los precios más frecuentes, se observa que existe una clara diferencia por formato comercial cuando se adquiere lenguado descongelado. Existe una diferencia de cinco euros entre un hipermercado que presenta el mayor precio y la pescadería que cuenta con el precio más bajo.

En la compra de lenguado grande o de ración, las pescaderías son de nuevo el formato que presenta el precio frecuente más bajo e igual a 22,00 €/Kg., mientras que los supermercados con 30,00 €/Kg. son los establecimientos que tienen el precio más elevado.

**Tabla 46. Márgenes comerciales brutos del lenguado por canal comercial y tipo de producto**

Márgenes comerciales brutos	Lenguado descongelado			Lenguado pequeño o mediano			Lenguado grande de ración		
	€/kg	△ €/kg.	△ %	€/kg	△ €/kg.	△ %	€/kg	△ €/kg.	△ %
Precio medio origen	3,10 <sup>(1)</sup>			<sup>(2)</sup>			9,51 <sup>(3)</sup>		
Precio medio mercas andaluzas	4,78	1,68	54,1%	6,45			11,40	1,89	19,8%
Precio medio minorista	7,49	2,71	56,6%	13,57	7,12	110,3%	24,70	13,30	116,6%

(1) Precio del lenguado congelado procedente de Marruecos.

(2) No se dispone de datos de lenguado pequeño o mediano en primera venta.

(3) Precio de primera venta en las lonjas andaluzas.

A lo largo del proceso de comercialización el precio del lenguado en fresco en el formato minorista sufre un aumento con respecto al precio pagado en los mercados mayoristas superior al 110%

Para los productos congelados al no tener datos del precio obtenido en primera venta sólo es posible comparar el precio en mercas con el precio en establecimientos minoristas. De la comparación de estos precios se desprende que los minoristas trabajan con márgenes medios brutos que sobrepasan el 56%.

El precio final al consumo del lenguado fresco viene condicionado principalmente por el precio de venta en lonja –que supone un 41% del precio final-, y por el canal minorista que determina el 36% o el 52% del valor final ya sean lenguados de tamaño mediano o de ración.



## LUBINA

*Dicentrarchus labrax*



La lubina cuenta con una presencia en puntos de venta minorista cercana al 43%, con un precio medio de 9,47 €/kg. aunque el precio más frecuente se sitúa en los 10,00 €/kg., pudiendo oscilar entre un mínimo de 4,95 €/kg. y un máximo de 35,95 €/kg.

El análisis de conglomerados podría distinguir dos grupos de producto: la lubina fresca de acuicultura -que concentra el 98% de las observaciones- y suele marcarse con un precio de 10,00 €/kg. y la lubina fresca de origen extractivo (apenas un 2% de observaciones válidas) que resulta ser más cara al alcanzar normalmente un precio superior a los 18,00 €/kg..

La amplitud de variación en los precios de estas tipologías muestra un escalonamiento bien definido: la lubina de cultivo se vende desde 4,95 €/kg hasta los 16,00 €/kg., mientras que la lubina extractiva parte de un precio mínimo de 16,80 €/kg. pudiendo llegar a alcanzar hasta incluso los 35,95 €/kg..

**Tabla 47. Análisis descriptivo del precio de la lubina**

Análisis descriptivo	
Presencia en puntos de venta	42,61%
Precio medio	9,47
Precio más frecuente	10,00
Precio mínimo	4,95
Precio máximo	35,95
Rango oscilación	31,00

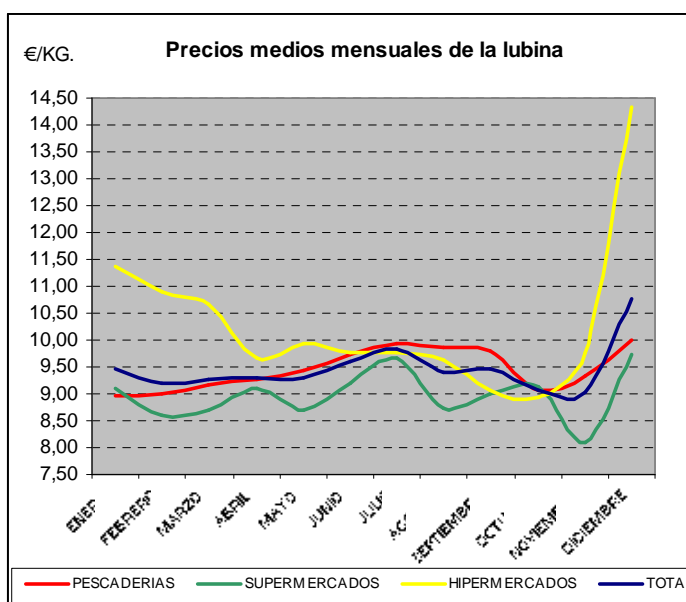
Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

**Tabla 48. Análisis descriptivo del precio de la lubina por tipo de producto**

Análisis conglomerados (2)		
Tipos de producto	Lubina acuicultura	Lubina extractiva
Nº observaciones	1.201	24
Precio medio	9,21	22,96
Precio más frecuente	10,00	18,50
Precio mínimo	4,95	16,80
Precio máximo	16,00	35,95
Rango oscilación	11,05	19,15

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

**Figura 15. Evolución mensual del precio medio de la lubina**



Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Las oscilaciones mensuales del precio medio minorista de la lubina describen una senda regular y estable en torno a los 9,50 €/kg., durante el periodo enero-noviembre, quizás con algunas variaciones destacables, máximo en julio (10,00 €/kg.), y mínimo en noviembre (9,00 €/kg.). Este comportamiento es el seguido por las pescaderías tradicionales y supermercados aunque éstos suelen ofertar el producto 1 €/kg. más barato. Estas oscilaciones presentan una amplitud algo más irregular en hipermercados –a principios y especialmente a finales de año- y suelen desmarcarse de la tendencia general de los precios de la lubina, disparando los precios medios del producto por encima de los 14,00 €/kg..

Tabla 49. Análisis descriptivo del precio de la lubina por tipo de producto y formato comercial.

Tipos de establecimiento	Lubina acuicultura			Lubina extractiva		
	PESCADERIA	SUPERMERCADO	HIPERMERCADO	PESCADERIA	SUPERMERCADO	HIPERMERCADO
Nº observaciones	621	359	221	5	10	9
Precio medio	9,40	8,60	9,63	17,76	21,35	27,62
Precio más frecuente	10,00	7,50	8,70	18,00	18,50	29,95
Precio mínimo	5,80	4,95	4,98	16,80	18,50	18,50
Precio máximo	16,00	14,95	15,95	18,00	32,85	35,95

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Profundizando el análisis en la lubina de acuicultura que es la que cuenta con una mayor penetración en los mercados de consumo en fresco se comprueba que las diferencias de precios observadas en los diferentes tipos de establecimiento no son significativas, situando el precio medio del producto en pescaderías tradicionales e hipermercados entre 9,40 €/kg. y 9,60 €/kg., frente a los 8,60 €/kg. de los supermercados

Tabla 50. Márgenes comerciales brutos de la lubina por canal comercial y tipo de producto

Márgenes comerciales brutos	Lubina acuicultura			Lubina extractiva		
	€/kg	△ €/kg.	△ %	€/kg	△ €/kg.	△ %
Precio medio origen	6,19	-	-	7,42	-	-
Precio medio mercas andaluzes	5,66	-0,53	-8,6%	15,65	8,23	110,9%
Precio medio minorista	9,21	3,55	62,7%	22,96	7,31	46,7%

Finalmente, los márgenes asociados a la comercialización de este producto en sus dos presentaciones muestran que el precio medio de la lubina de cultivo experimenta un decremento de 0,53 €/kg. en el escalón mayorista y de 3,55 €/kg. a la venta minorista al consumidor final, lo que en términos

relativos sitúa el margen bruto comercial mayorista en torno al -8,6% frente al 62,7% que establecen por término medio los establecimientos detallistas. Esta situación de margen negativo evidencia la existencia de dos productos distintos en los diferentes mercados: de un lado, un mercado de origen definido por la lubina cultivada generalmente en régimen extensivo en las instalaciones autorizadas en Andalucía; y de otro, la lubina cultivada en régimen intensivo en otros países europeos (fundamentalmente Grecia) que bajo transacciones intracomunitarias acceden al mercado andaluz a través de los mercados mayoristas a un precio unitario mucho menor. En todo caso los mayores márgenes comerciales –estimados en un casi un 111% para la actividad mayorista y en un 47% para la minorista- parecen registrarse en la venta de la lubina fresca de origen extractivo con precios medios que van desde 7,42 €/kg. en origen, pasando por los 15,65 €/kg. de los mercados intermedios hasta llegar a los 22,96 €/kg. del mercado final.

## MERLUZA

*Merluccius merluccius*

La merluza cuenta con una presencia en puntos de venta minorista del 75%, con un precio medio de 8,89 €/kg. aunque el precio más frecuente se sitúa en los 6,00 €/kg., pudiendo oscilar entre un mínimo de 2,70 €/kg. y un máximo de 90,00 €/kg.

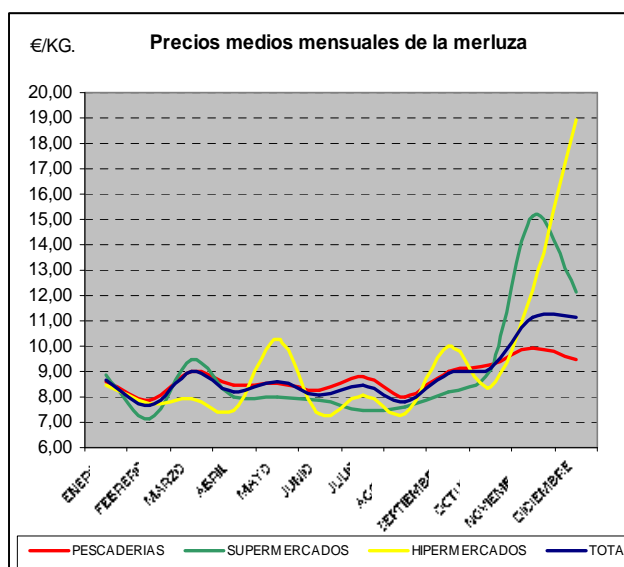
**Tabla 51. Análisis descriptivo del precio de la merluza**

Análisis descriptivo	
Presencia en puntos de venta	75,37%
Precio medio	8,89
Precio más frecuente	6,00
Precio mínimo	2,70
Precio máximo	90,00
Rango oscilación	87,30

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

El análisis de conglomerados podría distinguir tres grupos de productos: la merluza europea fresca de tamaño grande y capturada con palangre (apenas el 3% de las observaciones válidas); la merluza europea fresca de tamaño mediano capturada con artes de arrastre (23%); y la merluza negra fresca o de importación descongelada capturada con artes de arrastre (74%), con unos precios medios respectivos de 31,15 €/kg., 12,80 €/kg. y 6,83 €/kg..

**Figura 16. Evolución mensual del precio medio de la merluza**



Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

**Tabla 52. Análisis descriptivo del precio de la merluza por tipo de producto**

Análisis conglomerados (3)			
Tipos de producto	Merluza fresca europea grande pincho	Merluza fresca europea mediana arrastre	Merluza negra fresca o de importación descongelada arrastre
Nº observaciones	59	509	1599
Precio medio	31,15	12,80	6,83
Precio más frecuente	21,63	12,00	6,00
Precio mínimo	21,63	9,77	2,70
Precio máximo	90,00	20,00	9,62
Rango oscilación	68,37	10,23	6,92

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

La amplitud de variación en los precios de estas tipologías muestra un escalonamiento gradual no solapado: la merluza negra fresca o de importación descongelada de arrastre se vende desde 2,70 €/kg hasta los 9,62 €/kg.; la merluza europea fresca mediana de arrastre va desde los 9,77 €/kg. hasta los 20,00 €/kg.; y finalmente la merluza europea fresca grande de pincho parte de un precio mínimo de 21,63 €/kg. pudiendo llegar a alcanzar hasta incluso los 90,00 €/kg.

Las oscilaciones mensuales del precio medio minorista de la merluza describen senda regular y estable en torno a los 8,00-9,00 €/kg., durante los diez primeros meses del año, quizás con

algunos repuntes destacables en los meses de mayo y septiembre. Sin embargo, son los meses de noviembre y diciembre los que marcan un encarecimiento notorio del producto coincidiendo con la campaña de fiestas navideñas con precios medios de 15,00 €/kg. en supermercados y de 19,00 €/kg. en hipermercados, muy por encima del discreto incremento del precio de la merluza en pescaderías tradicionales que no llegan a sobrepasar los 10,00 €/kg..

Esta circunstancia sugiere la existencia de una posible dualidad en el surtido de merluza ofertada: de un lado supermercados e hipermercados que suelen poner a la venta cantidades limitadas de merluza fresca europea de pincho o producciones más voluminosas de merluza fresca europea de arrastre, frente a la merluza ofertada por pescaderías tradicionales que suele corresponder a merluza negra fresca o de importación descongelada.

**Tabla 53. Análisis descriptivo del precio de la merluza por tipo de producto y formato comercial**

Tipos de establecimiento		Nº observaciones	Precio medio	Precio más frecuente	Precio mínimo	Precio máximo
Merluza europea grande pincho	PESCADERIAS	18	25,58	21,63	21,63	90,00
	SUPERMERCADOS	24	29,34	24,95	24,95	47,65
	HIPERMERCADOS	17	39,61	29,90	26,90	65,95
Merluza europea mediana arrastre	PESCADERIAS	405	12,98	12,00	9,80	20,00
	SUPERMERCADOS	77	12,34	9,95	9,77	19,95
	HIPERMERCADOS	27	11,32	11,90	9,80	14,80
Merluza negra fresca o importación descongelada arrastre	PESCADERIAS	960	6,68	6,00	2,88	9,62
	SUPERMERCADOS	427	7,08	6,95	2,70	9,49
	HIPERMERCADOS	212	6,95	6,90	4,60	9,61

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

El análisis de precios de la merluza también muestra que las diferencias observadas en los diferentes tipos de establecimiento pueden llegar a ser muy significativas: por ejemplo, si bien es cierto que respecto a la merluza negra fresca o de importación descongelada los precios en los tres formatos giran en torno a los 7,00 €/kg., y la merluza fresca europea de arrastre se suele situar en una horquilla de 11,00-13,00 €/kg., la merluza europea de pincho tiene un precio medio de unos 25,00 €/kg. en pescaderías mientras en el supermercado cuesta 29,00 €/kg. y cerca de 39,00 €/kg. en el hipermercado.

**Tabla 54. Márgenes comerciales brutos de la merluza por canal comercial y tipo de producto**

Márgenes comerciales brutos	Merluza europea grande pincho			Merluza europea mediana arrastre			Merluza negra fresca / importación congelada arrastre		
	€/kg	△ €/kg.	€/kg	△ €/kg.	△ %	△ %	€/kg	△ €/kg.	△ %
Precio medio origen	-	-	-	5,42	-	-	1,44	-	-
Precio medio mercas andaluzes	17,08	-	-	7,71	2,29	42,3%	3,88	2,44	169,4%
Precio medio minorista	31,15	14,07	82,4%	12,8	5,09	66,0%	6,83	2,95	76,0%

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Finalmente, los márgenes asociados a la comercialización de este producto en sus tres presentaciones muestran que el precio medio de la merluza europea grande de pincho se encarece un 82% al pasar del eslabón mayorista al punto de venta minorista; asimismo, el precio medio de la merluza europea fresca mediana de arrastre en lonja (5,42 €/kg), sufre un incremento de 2,29 €/kg. en el escalón mayorista y de 5,09 €/kg. a la venta minorista al consumidor final, lo que en términos relativos sitúa el margen bruto comercial mayorista en el 42% algo inferior al 66% que establecen por término medio los establecimientos detallistas. En todo caso los mayores márgenes comerciales parecen registrarse en la venta de la merluza negra fresca o de la de importación descongelada, con precios medios que van desde 1,44 €/kg. en origen, pasando por los 3,88 €/kg. del mercado mayorista hasta llegar a los 6,83 €/kg. del establecimiento detallista, y los márgenes comerciales brutos se estiman en un 169% para los operadores mayoristas y en un 76% para el comercio minorista.

## PEZ ESPADA

*Xiphias gladius*

El rastreo de los precios del pez espada en los establecimientos minoristas que conforman el panel ha sido posible en el 75% de las ocasiones, siendo el número total de observaciones válidas de 1.522.

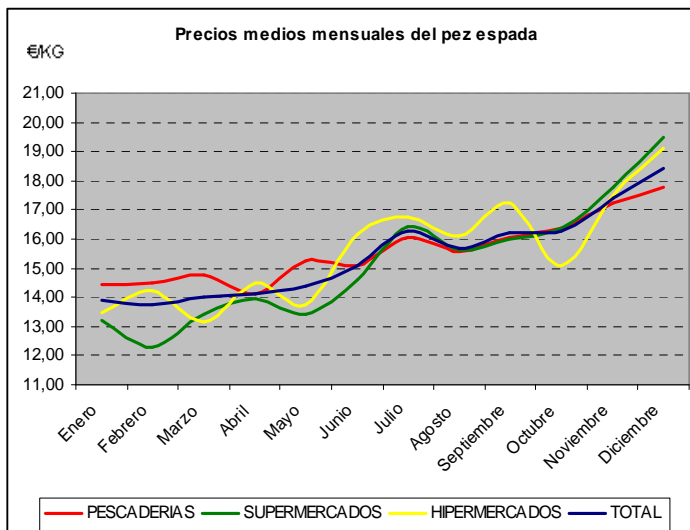
**Tabla 55. Análisis descriptivo del precio del pez espada**

Análisis descriptivo	
Presencia en puntos de venta	75,34%
Precio medio	15,41
Precio más frecuente	13,95
Precio mínimo	6,00
Precio máximo	39,90
Rango oscilación	33,90

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca.  
Elaboración propia.

El precio medio de este producto en el mercado minorista andaluz se sitúa en términos generales en torno a los 15,41 €/kg. aunque su rango de variación es enormemente amplio, pudiendo ir desde los 6,00 €/kg. hasta llegar a alcanzar los 39,90 €/kg.. Por último la moda o precio más frecuente suele situarse en los 13,95 euros por kilogramo de producto.

**Figura 17. Evolución mensual del precio medio del pez espada**



Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca.  
Elaboración propia.

En general, los precios mensuales del producto siguen la misma estructura -el precio medio en pescaderías tradicionales es superior al observado en los hipermercados y éste a su vez mayor que el de los supermercados-, y describen una senda claramente creciente desde los casi 14 €/kg en los meses de enero y febrero, hasta los 18 ó 19 euros por kilo que alcanza en los meses de noviembre y diciembre. Justamente en estas fechas, el precio medio del pez espada en los supermercados e hipermercados es entre un 7 y un 9% superior al valor que tiene en las pescaderías.

**Tabla 56. Análisis descriptivo del precio del pez espada por tipo de producto**

Análisis conglomerados (2)		
Tipos de producto	Pez espada descongelado	Pez espada fresco
Nº observaciones	1145	377
Precio medio	12,75	23,49
Precio más frecuente	13,95	20,00
Precio mínimo	6,00	18,60
Precio máximo	18,03	39,90
Rango oscilación	12,03	21,30

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca.  
Elaboración propia.

El análisis estadístico por conglomerados permite distinguir en la muestra dos grupos de precios que mantienen una alta similitud interna, lo que denota la existencia de dos clases de producto dentro de la especie pez espada. El primer conglomerado, constituido por 377 observaciones se correspondería con el "pez espada fresco" a un precio medio de 23,49 €/kg., mientras que el segundo en el que se encuadran 1.145 observaciones podría corresponderse con el "pez espada descongelado" (aunque comercializado igualmente como fresco) que alcanza un precio medio cercano a los 13 €/kg.

Por tipo de formato comercial, el pez espada descongelado que supone el 75% de las observaciones realizadas suele ofrecerse con una mayor regularidad en las medianas y grandes superficies (entre el 68% y el 70% de las ocasiones en que se visitó un supermercado o hipermercado se ofrecía este producto) frente a los establecimientos tradicionales (un 28%). No hay apenas distinción en cuanto al pez espada fresco que se comercializa como tal, pues independientemente del tipo de formato comercial aparece en torno al 15% de las visitas realizadas a un establecimiento.

Teniendo en cuenta las diferencias de precios en los distintos formatos comerciales observamos que son las pescaderías tradicionales los establecimientos que presentan un precio medio más alto (13,02 €/kg.); no existiendo diferencia entre los supermercados y los hipermercados en los que el valor medio disminuye 0,50 €/Kg. En las pescaderías tradicionales este producto puede variar su precio de venta entre los 6,00 €/kg. y los 18,00 €/kg., mientras en los supermercados se cotiza entre 6,90 €/kg. y 18,00 €/kg. En los hipermercados no desciende de los 8,95€/kg. siendo su precio máximo 2,50 euros menos que en el resto de establecimientos.

**Tabla 57. Análisis descriptivo del precio del pez espada por tipo de producto y formato comercial**

Tipos de establecimiento	Pez espada descongelado			Pez espada fresco		
	PESCADERIA	SUPERMERCADO	HIPERMERCADO	PESCADERIA	SUPERMERCADO	HIPERMERCADO
Nº observaciones	560	398	187	240	95	42
Precio medio	13,02	12,50	12,48	21,73	25,54	28,88
Precio más frecuente	12,00	13,95	13,80	24,00	29,95	26,90
Precio mínimo	6,00	6,90	8,95	18,60	18,90	18,90
Precio máximo	18,03	18,00	15,60	28,00	35,50	39,90

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Tan solo en una de cada cuatro visitas realizadas a un establecimiento el consumidor se encuentra con pez espada verdaderamente fresco. El precio no desciende de 18,00 €/Kg. llegando a valores cercanos a 40 euros en el caso de las grandes superficies. A diferencia del pez espada congelado, son las pescaderías los establecimientos con un precio menor (21,73 €/Kg), seguidas de los supermercados (25,54 €/kg.) y de los hipermercados (28,88 €/kg.).

Finalmente, para realizar una comparación de los precios que ha alcanzado esta especie en las tres fases del proceso de comercialización es necesario diferenciar los dos subgrupos encontrados dentro de la denominación de pez espada. El pez espada denominado "congelado" tiene su origen en las importaciones con un precio medio de 4,37 €/Kg. Durante el proceso de comercialización el precio de este pez espada experimenta un incremento global de 8,38 €/kg. sobre el precio medio en origen, lo que supone casi duplicar el precio de importación.

**Tabla 58. Márgenes comerciales brutos del pez espada descongelado por canal comercial**

Márgenes comerciales brutos	Pez espada descongelado		
	€/kg	△ €/kg.	△ %
Precio medio origen	4,37		
Precio medio mercas	6,55	2,18	49,8%
Precio medio minorista	12,75	6,20	94,6%

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

El margen aplicado por las empresas mayoristas es de 2,18 €/Kg., es decir, que en términos porcentuales los asentadores en mercas trabajan con un margen comercial bruto medio equivalente al 50%. En la actividad minorista, se aplica un diferencial de precios de 6,20 €/kg. sobre el precio mayorista, siendo el margen bruto medio aplicado por estos establecimientos casi del 100%.

El pez espada calificado como "fresco" tiene su origen bien en las capturas realizadas por la flota andaluza o en las importaciones de pez espada fresco o refrigerado que proceden de países cercanos como Italia, Portugal o Marruecos.



**Tabla 59. Márgenes comerciales brutos del pez espada fresco por canal comercial**

Márgenes comerciales brutos	Pez espada fresco		
	€/kg	Δ €/kg.	Δ %
Precio medio origen lonja	7,15	-	-
Precio medio origen importaciones	6,56	-	-
Precio medio mercas	17,32	10,17	142,2%
		10,76	164,0%
Precio medio minorista	23,49	6,17	35,6%

El precio del pez espada fresco experimenta un incremento de 10,17 €/kg. sobre el precio obtenido en subasta en lonja y de 10,76 €/Kg. sobre el precio de importaciones. En ambos casos supone un incremento del precio obtenido en origen entre un 140 y un 160%, tres veces más que cuando el producto es descongelado.

En este caso, el margen aplicado por los minoristas es del 36%, una tercera parte del aplicado en el pez espada congelado.

En el pez espada fresco es el canal minorista quien condiciona principalmente el precio al consumo del producto al determinar el 49% del valor final, mientras que en el pez espada congelado dicho valor lo condiciona el canal mayorista determinando el 43% del precio final.

## PIJOTA

*Merluccius merluccius*



La pijota cuenta con una presencia en puntos de venta minorista de casi el 64%, con un precio medio de 8,38 €/kg. aunque el precio más frecuente se sitúa en los 10,00 €/kg., pudiendo oscilar entre un mínimo de 0,95 €/kg. y un máximo de 20,99 €/kg.

**Tabla 60. Análisis descriptivo del precio de la pijota**

Análisis descriptivo	
Presencia en puntos de venta	63,65%
Precio medio	8,38
Precio más frecuente	10,00
Precio mínimo	0,95
Precio máximo	20,99
Rango oscilación	20,04

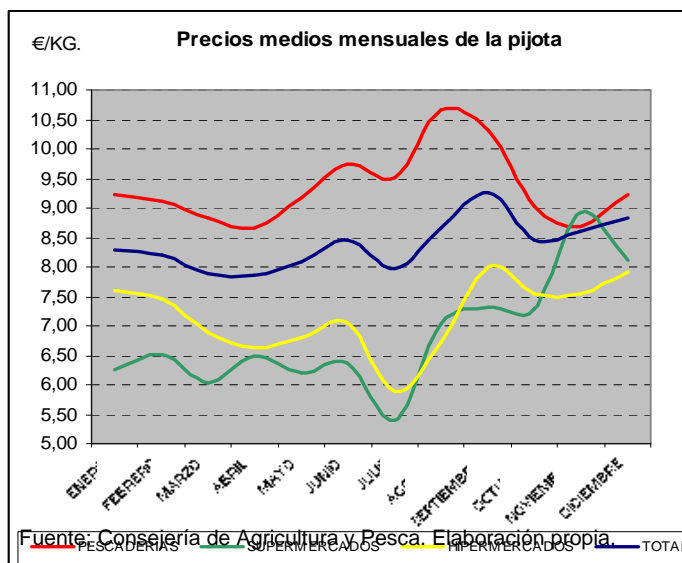
Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

El análisis de conglomerados podría distinguir dos grupos de productos: la pijota fresca nacional (el 49% de las observaciones válidas); y la pijota fresca o descongelada de importación (51%), con unos precios medios respectivos de 11,34 €/kg. y 5,55 €/kg..

**Tabla 61. Análisis descriptivo del precio de la pijota por tipo de producto**

Análisis conglomerados (2)		
Tipos de producto	Pijota fresca nacional	Pijota fresca o descongelada importación
Nº observaciones	893	937
Precio medio	11,34	5,55
Precio más frecuente	10,00	8,00
Precio mínimo	8,50	0,95
Precio máximo	20,99	8,41
Rango oscilación	12,49	7,46

**Figura 18. Evolución mensual del precio medio de la pijota**



Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

La amplitud de variación en los precios de estas tipologías muestra un escalonamiento gradual no solapado: mientras la pijota fresca o descongelada de importación se vende desde 0,95 €/kg hasta los 8,41 €/kg., la pijota fresca nacional tiene un precio medio mínimo de 8,50 €/kg. pudiendo llegar a alcanzar hasta un máximo de 20,99 €/kg.

Las oscilaciones mensuales del precio medio minorista de la pijota escriben una senda de ligero crecimiento desde los 8,00 €/kg. del primer trimestre hasta los 8,50 €/kg. del último trimestre del año, con un máximo absoluto en los meses de agosto y septiembre en los que el producto puede superar los 9,00 €/kg.. Pescaderías tradicionales e hipermercados siguen patrones de evolución similares aunque con un diferencial de precios que, en algunos momentos del año como en el mes de julio, puede llegar a encarecer el producto en más de 3,00 €/kg. si el consumidor se inclina a acudir a la pescadería en vez de al hipermercado. En el caso de los supermercados, el precio medio mensual de la pijota sufre un mayor número de oscilaciones aunque su trazado creciente podría superponerse si variaciones significativas al ya establecido para los hipermercados.

Tabla 62. Análisis descriptivo del precio de la pijota por tipo de producto y formato comercial

Tipos de establecimiento	Pijota fresca nacional			Pijota fresca o descongelada importación		
	PESCADERIA	SUPERMERCADO	HIPERMERCADO	PESCADERIA	SUPERMERCADO	HIPERMERCADO
Nº observaciones	683	133	77	442	336	159
Precio medio	11,26	11,07	12,56	6,24	5,09	4,59
Precio más frecuente	10,00	8,99	12,90	8,00	3,95	4,69
Precio mínimo	8,50	8,90	8,80	2,00	0,95	2,95
Precio máximo	18,60	20,99	14,99	8,41	8,06	8,38

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

El análisis de precios de la pijota en los diferentes tipos de establecimiento revela algunos aspectos destacables: por ejemplo, la pijota fresca o descongelada de importación resulta ser alrededor de 1,00 euro más cara en las pescaderías que en los supermercados e hipermercados, mientras que en el caso de la pijota fresca nacional son las grandes superficies comerciales las que mantienen unos mayores niveles de precios, ofreciendo el producto a unos 12,50 €/kg. frente a los poco más de 11,00 €/kg. que establecen pescaderías tradicionales y supermercados.

Tabla 63. Márgenes comerciales brutos de la pijota por tipo de producto y canal comercial

Márgenes comerciales brutos	Pijota fresca nacional			Pijota fresca o descongelada importación		
	€/kg	△ €/kg.	△ %	€/kg	△ €/kg.	△ %
Precio medio origen	-	-	-	-	-	-
Precio medio mercas andaluzas	4,28	-	-	2,24	-	-
Precio medio minorista	11,34	7,06	165,0 %	5,55	3,31	147,8%

Los márgenes asociados a la comercialización de este producto en sus dos tipologías muestran que el precio medio de la pijota fresca nacional en el mercado mayorista andaluz 4,28 €/kg. experimenta un aumento relativo del 165% en la venta minorista al consumidor final, lo que en términos prácticos significa que el consumidor paga casi el triple del precio mayorista y proporciona al comercio minorista un margen absoluto de 7,00 euros por cada kilo de producto adquirido. Algo similar ocurre con la pijota fresca o descongelada de importación, producto que se encarece en el canal mayorista-minorista más de 3,00 euros sobre el precio medio mayorista (situado en 2,24 €/kg.) lo que reporta al comercio minorista un margen comercial bruto próximo al 148%.

## SALMONETE

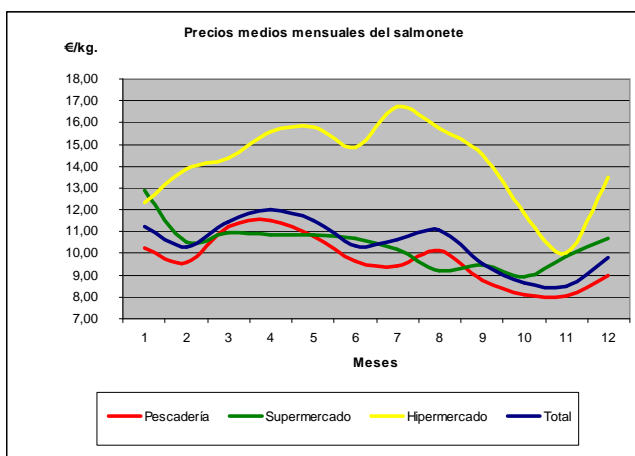
*Mullus spp*



**Tabla 64. Análisis descriptivo del precio de la salmonete**

Análisis descriptivo	
Presencia en puntos de ventas	47,9%
Precio medio	10,20
Precio más frecuente	10,00
Precio mínimo	2,50
Precio máximo	32,00
Rango oscilación	29,50

El salmonete cuenta con una presencia en los puntos de venta minoristas cercana al 50%, presentando un precio medio de 10,20 €/kg. y un precio más frecuente de 10,00 €/kg., valor muy parecido al precio promedio. No obstante, las cotizaciones de este producto presentan gran amplitud en su intervalo de precios, oscilando entre un mínimo de 2,50 €/kg. y un máximo de 32,00 €/kg.



Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Las oscilaciones mensuales del precio describen evoluciones similares para los diferentes formatos comerciales, dándose las cotizaciones más reducidas en las pescaderías tradicionales que tienen un precio medio de 9,46 €/kg. y los precios más elevados se registran en los hipermercados, cuya curva es parecida a la de precios totales pero desplazada en torno a tres euros hacia arriba, siendo su cotización media de 13,90 €/kg..

**Tabla 65. Análisis descriptivo del precio del salmonete por tipo de producto**

Análisis conglomerados (2)		
Tipo producto	Salmonete Roca	Salmonete Fango
Nº observaciones	323	1.054
Precio medio	15,80	8,43
Precio más frecuente	15,00	10,00
Precio mínimo	12,50	2,50
Precio máximo	32,00	12,02

Asimismo los precios más altos se alcanzan en los meses de marzo, abril y mayo, mientras los más reducidos se registran en octubre y noviembre, existiendo un reapunte del precio al alza en el mes de diciembre.

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

**Tabla 66. Análisis descriptivo del precio de l salmonete por formato comercial**

Tipos de establecimiento	Salmonete		
	PESCADERIA	SUPERMERCADO	HIPERMERCADO
Nº observaciones	993	214	170
Precio medio	9,46	10,40	13,90
Precio más frecuente	10,00	9,95	12,90
Precio mínimo	2,50	2,59	4,90
Precio máximo	32,00	22,95	29,90

Al analizar la nubes de puntos de los precios medios mensuales y observar la amplitud del intervalo de precios podemos deducir que bajo la denominación comercial de salmonete se venden en los establecimientos minoristas dos productos, con diferentes

orígenes y calidades y que presentan diferencias significativas de precios. Así, bajo la denominación de salmonete se vende:

- **Salmonete de roca.** Producto de calidad que procede de las lonjas andaluzas. Su presencia es escasa en los establecimientos minoristas andaluces siendo más habitual en el surtido de los hipermercados. Su precio medio es de 15,80 euros el kilogramo, siendo el precio más habitual de 15,00 €/kg., presentando grandes oscilaciones entre el precio mínimo de 12,50 €/kg y el máximo de 32 €/kg.
- **Salmonete de fango.** Es el salmonete que habitualmente aparece en el surtido de los establecimientos minoristas andaluces, estando presente en el 77% de los establecimientos observados. En conjunto estos productos presentan un precio medio de 8,43 €/kg. y un precio más frecuente de 10,00 €/kg.

Finalmente, se realiza una comparación de los precios que han alcanzado estos dos productos en las tres fases del proceso de comercialización: origen, a través de los precios en lonja, mayoristas, utilizando los precios más frecuentes observados en los mercados andaluces y los mercados minoristas, para el que hemos utilizado el precio medio.

**Tabla 67. Márgenes comerciales brutos del salmonete por tipo de producto y canal comercial**

Márgenes comerciales brutos	Salmonete Roca			Salmonete Fango		
	€/kg	Δ€/kg	Δ%	€/kg	Δ€/kg	Δ%
Precio Lonja	13,04			5,28		
Precio mercas	14,85	1,81	13,9	6,25	0,97	18,4
Precio minorista	15,80	0,95	6,4	8,43	2,18	34,9

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Del análisis de la tabla de márgenes comerciales se desprende que en el proceso de comercialización el precio del salmonete de roca sufre un aumento de 2,76 euros el kilogramo, lo que supone un incremento del precio obtenido en lonja del 21,2%. Los mayores incrementos de precios se producen en el formato mayorista, establecimientos que trabajan con un margen bruto medio del 14%.

El salmonete de fango alcanza un valor en los mercados mayoristas de 6,25 euros que al compararlos con el precio medio de lonja que es de 5,28 €/kg. permite obtener un margen bruto superior al 18%. De la comparación de los precios en mercas con los precios en los establecimientos minoristas se desprende que los minoristas trabajan con márgenes medio brutos que están en torno al 35%.

**SARDINA**

*Sardina pilchardus*

En las 2.875 observaciones realizadas a puntos de venta, la sardina aparece el 60,4% disponiendo de 1.736 observaciones de precios para realizar el seguimiento de esta especie.

El precio medio de venta al consumidor de la sardina ha sido para el periodo analizado de 2,87 €/Kg. No obstante, el precio al consumo del boquerón ha oscilado en el periodo estudiado entre los 0,99 y los 7,90 €/Kg., siendo el precio más frecuente en los puntos de venta encuestados 3,00 €/Kg., con 281 observaciones.

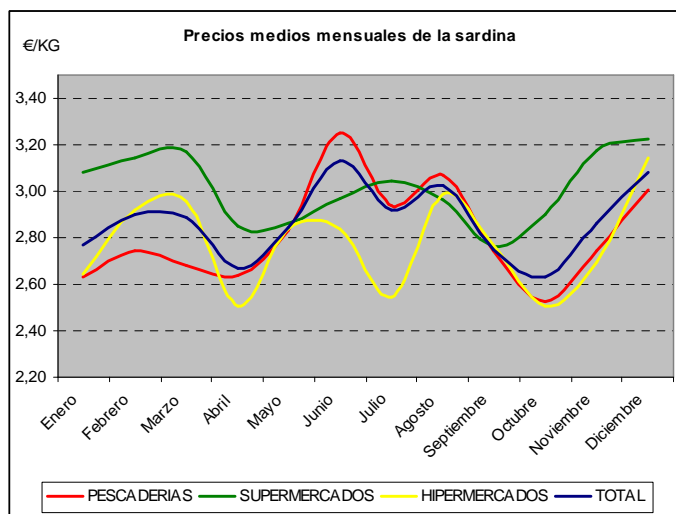
**Tabla 68. Análisis descriptivo del precio de la sardina**

Análisis descriptivo	
Presencia en puntos de venta	60,3%
Precio medio	2,87
Precio más frecuente	3,00
Precio mínimo	0,99
Precio máximo	7,90
Rango oscilación	6,91

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

Si se realiza un análisis mensual del precio no se aprecian diferencias significativas en el valor de la sardina, destacando la mayor presencia de este producto a partir del mes de junio, incrementándose un 20% en el mercado minorista.

**Figura 19. Evolución mensual del precio medio de la sardina**



Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

**Tabla 69. Análisis descriptivo del precio de la sardina por formato comercial**

Tipos de establecimiento	Sardina		
	PESCADERIAS	SUPERMERCADOS	HIPERMERCADOS
Nº observaciones	999	487	250
Presencia en puntos de venta	49,4%	82,9%	93,2%
Precio medio	2,83	3,00	2,78
Precio más frecuente	3,00	2,95	2,90
Precio mínimo	1,00	0,99	1,00
Precio máximo	6,00	7,90	5,59

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

La sardina aparece en el 83% de las observaciones realizadas en los supermercados, cifra que se eleva hasta un 93% en los hipermercados. Frente a esto, tan sólo el 49% de las veces que se visitaron las pescaderías se ofertaba sardina.

El precio medio de esta especie en los supermercados es 13 céntimos de euro más caro que el promedio. Los precios medios más baratos se dieron en los hipermercados con 2,78 €/Kg.

La oscilación de precios es más diversa en las pescaderías donde es más frecuente que para el 50% de los establecimientos, el precio varíe entre los 1,00 y los 3,00 €/Kg. En los hipermercados, sin embargo, el precio más frecuente presenta menos variaciones centrándose en 2,90 €/Kg.

El precio de la sardina se incrementa 1,40 €/Kg. con respecto al precio pagado por el mayorista en lonja, lo que supone un aumento del precio pagado en origen del 218%, se duplica el valor que percibe el sector extractivo.



**Tabla 70. Márgenes comerciales brutos de la sardina por canal comercial**

Márgenes comerciales brutos	Sardina		
	€/kg	△ €/kg.	△ %
Precio medio origen	0,90	-	-
Precio medio mercas andaluces	1,47	0,57	63,3%
Precio medio minorista	2,87	1,40	95,2%

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca. Elaboración propia.

El margen comercial aplicado por los establecimientos detallistas es del 95% a diferencia de las empresas mayoristas que elevan el precio medio del kilo de sardina 57 céntimos de euro –un 63% con respecto al valor en lonja-. Es este canal minorista quien condiciona principalmente el precio final al consumo de la sardina al determinar el 49% del valor final del producto.