

Informe Economía Pesquera

La transformación de productos pesqueros
en Andalucía

Año 2015

Elaborado (Tercer Trimestre 2016)



CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL
DIRECCIÓN GENERAL DE PESCA Y ACUICULTURA
AGENCIA DE GESTIÓN AGRARIA Y PESQUERA DE ANDALUCÍA

Junio-Agosto (2016)

LA TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS EN ANDALUCÍA

En los últimos años, el sector pesquero andaluz se ha adaptado a las nuevas necesidades de los mercados y ha apostado por la combinación entre tradición y modernización. Esto ha permitido que Andalucía cuente en la actualidad con una amplia oferta de productos pesqueros transformados, que la posiciona en un referente a nivel regional, nacional e internacional.

Actualmente, el sector especializado en la transformación de productos pesqueros en Andalucía genera unos ingresos anuales en torno a 275 millones de euros, lo que representa el 7% de los ingresos de la industria transformadora de pescados y mariscos en España. Manteniendo su tradición, esta industria ha utilizado su dilatada experiencia para reinventarse y convertirse en una industria moderna y competitiva. La apuesta continuada que mantiene el sector junto con la Administración Pública, a través de los distintos instrumentos de financiación, ha favorecido la modernización, la innovación tecnológica y el desarrollo de nuevos productos como base de generación de valor añadido de los productos transformados pesqueros.

El auge de este crecimiento se muestra en la evolución de los últimos años, donde la facturación del sector ha pasado de 225 millones de euros en el año 2010 a la cifra actual, lo que supone un repunte cuantitativo de casi 50 millones de euros. Estas cifras posicionan a esta actividad secundaria de la transformación pesquera al mismo nivel que la actividad primaria extractiva y acuícola, facturando ésta última tan solo un millón de euros más que la primera.

Las conservas y ahumados, principales elaboraciones por la industria pesquera andaluza especializada en la transformación

Las conservas junto con los ahumados concentran casi dos tercios del valor económico de la producción de transformados comercializada desde Andalucía. Las numerosas especies utilizadas como base de elaboración de transformados pesqueros refleja la modernización productiva a la que se ha sometido la industria pesquera andaluza en los últimos años. Aunque son más de cincuenta especies las demandadas de manera frecuente como materia prima para la elaboración de productos, los transformados de caballa lideran la comercialización andaluza. Esta especie se utiliza como materia prima para la industria conservera, y junto con la melva, su elaboración cuenta con reconocidos estándares de calidad tales como: *"Indicación Geográfica Protegida"* o *"Agricultura biológica"* -este último otorgado para la elaboración de conservas con aceite de oliva virgen ecológico-. En el último año se ha acentuado el peso de la producción de caballa congelada, producto muy demandado por la actividad acuícola como alimento para el engorde de atunes en jaulas.

Junto a la caballa, el salmón se posiciona como la segunda especie más demandada por la industria para su transformación. Los elaborados de salmón realizados en Andalucía son casi en su totalidad ahumados, liderando la producción nacional de estos productos. También se elabora una pequeña parte en conserva y como base de preparados.

La elaboración de productos a base de atún están presentes en todos los procesos productivos, siendo una especie utilizada como materia prima por la mitad de las empresas transformadoras. La congelación y las conservas, son el principal proceso de elaboración de esta especie.

Desde Andalucía se comercializa la mitad de la producción nacional de ahumados

La elaboración de ahumados andaluces presenta una trayectoria ascendente, presentando en 2015 los valores de producción más elevados desde el inicio de la década. Si se comparan con las cifras del año 2010, el tonelaje elaborado creció un 22%, mientras que las ventas lo hicieron en un 10% alcanzando los 7,5 millones de euros. Junto al salmón, líder en la elaboración andaluza de ahumados, destaca el bacalao, el atún, la palometa y el pez espada. En los últimos años, destaca la introducción de especies como la trucha o la anchoa.

La elaboración de salmón ahumado crece en los últimos años, elaborándose en el 2015 casi 1/3 más tonelaje que al comienzo de la década. La creciente demanda de este producto en los hogares andaluces tal como muestra el panel de consumo del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, unido al diseño de estrategias comerciales en alta restauración y los canales internacionales, explican la apuesta creciente por este producto. Los mercados internacionales se muestran como una alternativa de venta competitiva, destacando el mercado francés y el italiano. Las transacciones hacia Portugal y Marruecos presentan un repunte a lo largo del último año, así como la apertura de nuevos mercados como Kuwait, Arabia Saudita o Burkina Faso.

La actividad salazonera se recupera tras dos años de descensos

Las salazones representan en torno al 7% de la producción total comercializada por la industria transformadora andaluza, y el 10% de las salazones de pescado elaboradas en España. Con 2/3 del tonelaje total, el bacalao se posiciona como la principal especie utilizada como materia prima en esta actividad milenaria. Es destacable, que la salazón sigue siendo en Andalucía uno de los procesos productivos en los que participan más industrias. Mientras que Andalucía elabora el 15% de la producción de salazones de bacalao en España, en el caso de otra especie como la sardina produce la mitad de las salazones, destacando su importancia como abastecedor de este producto en el mercado nacional.

Junto a las salazones de bacalao y sardina, la elaboración de mojama de atún es uno de los productos elaborados más representativos y tradicionales de la industria transformadora andaluza, muestra de ello es el importante número de industrias que la elaboran.

El año 2015 supone un punto de inflexión para la mojama en Andalucía. Tras tres años de espera y el esfuerzo invertido por la Asociación de Andaluza de Fabricantes de Salazones, Ahumados y otros Transformados Primarios de la Pesca, a finales de dicho año quedaron definitivamente inscritas en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) y de Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) de la Unión Europea la “Mojama de Barbate” y “Mojama de Isla Cristina”. Las dos Indicaciones Geográficas Protegidas se convierten así en las primeras IGP que se conceden en el mundo a este tipo de producto, poniendo en relieve la gran calidad y excelencia de un producto con tradición elaborada de manera artesanal y con dos únicos ingredientes atún y sal.

La producción de conservas y semiconservas de pescados y mariscos crece en Andalucía más que el promedio nacional

Las conservas son el proceso productivo que lidera en toneladas la actividad transformadora andaluza, con una producción comercializada que genera algo más de un tercio de la facturación total del sector especializado en la transformación de productos de la pesca. Según las cifras nacionales presentadas por el último estudio de ANFACO-CECOPECA, la producción andaluza de conservas representa el 4% de la realizada a nivel nacional, presentando en el año 2015 una tasa interanual positiva del 25% frente al crecimiento del 0,7% de las cifras nacionales.

El descenso del tonelaje comercializado de conservas con el que empieza la década, continúa de manera consecutiva hasta el año 2013 donde comienza una recuperación de la producción que se mantiene hasta la actualidad.

Las conservas de caballa se posicionan como el principal producto de las industrias andaluzas especializadas en el proceso de conservas, aglutinando el 60% del tonelaje comercializado de este tipo de productos. Junto a la caballa, las empresas andaluzas focalizan este proceso productivo principalmente en otras tres especies: melva, atún y sardina. Frente a la menor producción de conservas de atún en el último año, la producción comercializada de conservas de melva crece un 34% y se duplica en el caso de las conservas de sardina.

Las conservas de caballa elaboradas bajo el estándar de calidad de “Indicación Geográfica Protegida Caballa de Andalucía” suponen un 20% del total producido y comercializado de conservas de esta especie; mientras que en el caso de las conservas de melva con “Indicación Geográfica Protegida melva de Andalucía” asciende al 40% del total. El último año, mientras crece la comercialización de conservas de caballa y melva sin el estándar de calidad de la IGP, la producción de conservas reguladas por tal reconocimiento se reduce en ambas especies, principalmente las elaboradas a base de melva.

La comercialización de estas conservas también difiere según se comercialicen con o sin distintivo de calidad. Así, mientras que las conservas de caballa sin IGP tienen un mercado creciente en el exterior –principalmente Italia-; las conservas comercializadas con IGP focalizan sus ventas en el mercado andaluz como principal destino. En el caso de las conservas de caballa, más de la mitad de la producción (57%) se comercializó en Andalucía, absorbiendo el resto del mercado nacional el 36% y un 7% se exportó a otros países. Estas cifras se agudizan en el caso de la melva, donde el mercado andaluz demanda el 76% de estas conservas y el 24% restante se destina al resto de Comunidades. Es destacable el esfuerzo de internacionalización de la producción que las conserveras amparadas bajo el Consejo Regulador de Caballa y Melva de Andalucía vienen realizando en los últimos años. Desde el año 2012 hasta la actualidad, se ha incrementado la presencia de estas conservas fuera de Andalucía en torno a un 12% y se ha duplicado en el mercado exterior.

Junto a las cuatro especies mencionadas anteriormente, en los últimos años se ha consolidado una actividad conservera orientada en la comercialización de conservas de cangrejo rojo localizada en el Bajo Guadalquivir, de langostillo y gula en Málaga, y conservas de caviar y esturión en la provincia de Granada.

La creciente demanda de conservas una oportunidad para las industrias andaluzas

El análisis del consumo de conservas pesqueras en los últimos diez años, muestra que los hogares de Andalucía han incrementado su demanda en 2.729 toneladas, esto supone en términos porcentuales un crecimiento superior al 8%. En 2005, el consumo per cápita se cuantificaba en 3,79 kg para estos productos y el gasto en 23,13 euros per cápita. En 2015, el consumo per cápita alcanza 4,09 kg con un gasto por habitante 32,08 euros. Esto supone que en diez años, el gasto anual en conservas por habitante ha crecido en 9 euros. Según el Panel de Consumo del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente referido al año 2015, en Andalucía destaca el consumo de conservas de atún representando el 60% del consumo de los hogares andaluces en este tipo de procesados y su gasto el 52% sobre el total de conservas. Con una representatividad menor, las conservas de caballa son el segundo producto demandado por las familias (7%), seguido de los mejillones (6%), las de sardina y calamares (3% para cada especie) y las de anchoa (2%).

En los últimos cinco años la producción de productos pesqueros congelados se incrementa un 67%

La manipulación y posterior congelación de productos pesqueros juega cada vez un papel más relevante dentro de la industria especializada en la transformación. Un conjunto de dieciocho industrias elaboran congelados dentro de su diversificación productiva. En el año 2015, concentra $\frac{1}{4}$ parte del tonelaje comercializado por el total de la industria facturando casi 48 millones de euros. Si se compara con los datos nacionales publicados por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, este valor económico representa el 5% de las ventas de la actividad congeladora pesquera en España.

A pesar de la situación de crisis vivida por la actividad en el año 2014 con el cierre de empresas emblemáticas, la producción comercializada ha crecido en torno al 70% desde el comienzo de la actual década.

Casi $\frac{3}{4}$ partes del producto congelado es pescado, creciendo las ventas por esta actividad un 14% el último año. La especie más demandada por esta industria es el atún, seguido del pez espada y en menor cuantía la caballa.

En cuanto a los crustáceos, la mayor parte del tonelaje manipulado y posteriormente congelado hace referencia a langostinos, cangrejos y gambas, cuyas ventas crecen en el último año aunque a un menor ritmo que el pescado. Hay que destacar aunque en menor medida dentro de esta actividad, la congelación de cefalópodos y principalmente de pulpo congelado como producto estrella para la industria pesquera especializada en la transformación.

La diversificación empresarial de la actividad mayorista una amplitud de horizonte para la actividad congeladora andaluza

Las ayudas a la transformación y comercialización recogidas en los últimos Fondos Europeos han favorecido que, en los últimos años, el comercio al por mayor de productos pesqueros en Andalucía haya apostado por una diversificación de mercado a través de la incorporación de la transformación pesquera en sus instalaciones. Esto está ocasionando que en la última década algunas empresas mayoristas hayan reconvertido su actividad convirtiendo la actividad transformadora en su desarrollo empresarial prioritario. Actualmente, $\frac{1}{4}$ parte del tonelaje que se manipula y posteriormente congela

en Andalucía se realiza en empresas mayoristas que han diversificado su actividad comercializando productos elaborados.

Entre las especies que se elaboran por el comercio mayorista destaca la rosada, posicionándola como el principal producto congelado por estas empresas, seguido del pez espada, la merluza, la caella, el rape y el marrajo (entre otras).

La mitad de las industrias especializadas en la transformación pesquera elaboran productos de IV o V Gama

Como se ha nombrado con anterioridad, en los últimos años la industria de transformación pesquera andaluza ha apostado por la innovación. Los nuevos hábitos de los consumidores han ocasionado que se incrementen la diversidad de procesos productivos de manera paulatina en las empresas andaluzas, entre ellos la elaboración de nuevos productos de las llamadas IV y V Gama, vinculadas a los semipreparados y preparados a base de productos de la pesca y acuicultura.

A comienzos de la actual década se contabilizaba en una docena las industrias especializadas que entre sus procesos productivos desarrollaban transformados pesqueros de IV o V Gama, cinco años después son veintiuna las empresas que elaboran semipreparados o preparados a partir de productos del mar. Mientras que actualmente, estos productos suponen casi $\frac{1}{4}$ parte del total de la oferta de transformados de productos de la pesca en Andalucía, hace cinco años tan solo aportaban un 7% del total ofertado por la industria.

Los cefalópodos son los productos estrella de precocinados y platos preparados en Andalucía

Las elaboraciones de cefalópodos aglutinan el 30% de la producción de semipreparados, comercializándose en múltiples formatos como enharinados y el corte en tiras. Le siguen las tortillitas de camarones, un producto típico de la cocina andaluza, destinado mayoritariamente a la restauración. Actualmente, ambos productos junto con el adobo de pescado, concentran el 70% de la oferta regional de platos semipreparados.

Es destacable en los últimos años el crecimiento continuado en Andalucía en la oferta de precocinados de productos pesqueros. Junto a los citados anteriormente, destacan los enharinados, rebozados y croquetas de pescado y marisco albóndigas, preparados para sopas y paellas y hamburguesas entre otros.

Al igual que la IV gama cuyo tonelaje elaborado ha crecido desde el año 2010 en un 55%, la producción de platos preparados o V Gama se ha cuatriplicado pasando de apenas 500 toneladas a las actuales 1.927 Tm. A ello ha contribuido principalmente la inversión que está realizando la industria andaluza en torno a las elaboraciones de pulpo, que se han duplicado a lo largo del último lustro.

La oferta de platos preparados a base de cefalópodos supone casi el 25% del tonelaje total, con formatos en el mercado que van desde la tradicional cocción, pasando por las ensaladas con estos productos y listas para el consumo, las albóndigas en salsa e incluso los embutidos. El pulpo, como se mencionó anteriormente, es la principal especie utilizada como materia prima, repartiéndose el resto entre el choco y el calamar.

Resulta de interés el incremento de otros tipos de productos de V Gama elaborados y comercializados por la industria andaluza y que suponen una apuesta que sitúa a esta industria a la vanguardia del sector fomentando su crecimiento y apertura continua de mercados. Entre ellos destacan los embutidos a base de crustáceos, los diversos formatos para las huevas, las presentaciones de atún pasteurizado o en atmósfera modificada, la amplitud de marisco cocido o los aperitivos como las banderillas de atún o salmón con queso.

En los últimos años se va consolidando la elaboración de productos a partir de algas marinas, ofreciendo tanto a consumidores finales como la restauración productos tales como algas frescas, polvo de algas, algas deshidratadas, algas salazón, especias de algas y sal de algas.

Fuente de información:

Actividad estadística "Producción Pesquera Andaluza". Trabajo de campo realizado a cada empresa del Directorio de la Industria Especializada en la Transformación de productos de la pesca. Serie (2010-2015). Elaboración propia.