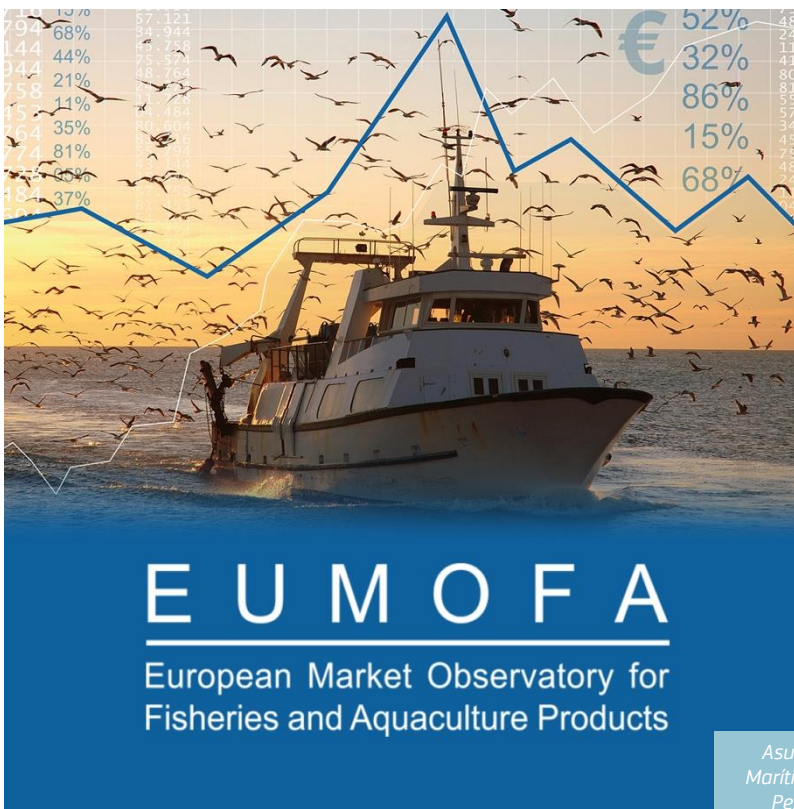




CASO PRÁCTICO

LA CORVINA EN LA UE



E U M O F A
European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

Asuntos
Marítimos y
Pesca

ESTRUCTURA DE LOS PRECIOS EN LA CADENA DE SUMINISTRO

EL CASO DE ESPAÑA, GRECIA E
ITALIA

MARZO DE 2022

WWW.EUMOFA.EU

Manuscrito finalizado en marzo de 2022.

La Comisión Europea no se hace responsable de las consecuencias de la reutilización de esta publicación.

Luxemburgo: Oficina de Publicaciones de la Unión Europea, 2022



© Unión Europea, 2022

La política relativa a la reutilización de los documentos de la Comisión Europea se aplica de acuerdo con la Decisión 2011/833/UE de la Comisión del 12 de diciembre de 2011 relativa a la reutilización de los documentos de la Comisión (OJ L 330 de 14.12.2011, p. 39).

Salvo que se indique lo contrario, la reutilización de este documento está autorizada en virtud de la licencia de Creative Commons Attribution 4.0 International (CC-BY 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Así, la reutilización está autorizada siempre que se indique la fuente y se indique cualquier cambio realizado.

El uso o reproducción de elementos que no pertenezcan a la Unión Europea requerirá solicitar permiso directamente a los respectivos titulares de los derechos. La Unión Europea no es titular del copyright del siguiente elemento:

Fotografía de la portada: © 402141319 / Picture Partners / Shutterstock

PDF ISBN 978-92-76-47635-1 doi:10.2771/643505 KL-07-22-065-ES-N

MÁS INFORMACIÓN Y COMENTARIOS:

Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca

B-1049 Bruselas

Correo electrónico: contact-us@eumofa.eu

Índice

RESUMEN	1
LISTA DE ACRÓNIMOS	2
1 ALCANCE Y CONTENIDO	3
1.1 Alcance del caso práctico	3
1.2 Contenido del documento	3
2 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y DE LOS MERCADOS	4
2.1 Características biológicas y comerciales	4
2.2 Producción mundial.....	2
2.3 Producción comunitaria	4
3 EL MERCADO ESPAÑOL	6
3.1 Estructura de la cadena de suministro	6
3.2 Características del mercado español y consumo	9
3.3 Transmisión de los precios a lo largo de la cadena de suministro	9
4 EL MERCADO GRIEGO	13
4.1 Estructura de la cadena de suministro	13
4.2 Características del mercado griego y consumo	15
4.3 Transmisión de los precios a lo largo de la cadena de suministro	16
5 EL MERCADO ITALIANO	20
5.1 Estructura de la cadena de suministro	20
5.2 Características del mercado italiano y consumo.....	22
5.3 Transmisión de los precios a lo largo de la cadena de suministro	22
6 CONCLUSIONES	26
7 AGENTES ENTREVISTADOS	28

RESUMEN

- La producción mundial de corvina fue de 55.560 toneladas en 2019. La mayor parte de la producción fue de pescado de acuicultura (68% del volumen en 2019).
- El primer productor mundial fue Egipto (26.355 toneladas, principalmente de producción acuícola) y la UE-27 fue el segundo mayor productor del mundo (10.262 toneladas, principalmente de acuicultura). Otros países productores importantes a nivel mundial fueron Angola, Mauritania (principalmente de captura) y Turquía (en su mayoría producción acuícola).
- A nivel de la UE-27, la mayor parte de la producción es de acuicultura (82% del volumen con 8.401 toneladas en 2019). La producción comunitaria ha aumentado mucho desde 2015, sobre todo por el incremento de la acuicultura (+6.323 toneladas de producción acuícola entre 2015 y 2019, +304%). En 2019, los principales productores comunitarios fueron España y Grecia, que representan el 76% de la producción comunitaria, seguidos por Francia, Croacia y Portugal (cada uno con al menos el 5% de la producción comunitaria).
- En España:
 - En 2019, la producción en 2019 fue de 5.303 toneladas, principalmente de acuicultura (68% de los volúmenes). La producción de corvina de acuicultura ha aumentado considerablemente en los últimos años (multiplicándose prácticamente por 10 entre 2013 y 2019).
 - El suministro nacional se estima en 8.600 toneladas, el 62% procedente de la producción nacional y el 38% de las importaciones (estimación de 3.300 toneladas importadas). España también es un país exportador con una estimación de 1.500 toneladas exportadas.
 - La mayor parte del mercado se compone de corvina de menos de 2 kg (de tamaño pequeño a mediano) y se vende a los consumidores a través del canal de la gran distribución. El pescado de mayor tamaño (más de 2 kg/espécimen) se vende principalmente a pescaderías y restaurantes. La mayor parte de la corvina se vende entera al consumidor (en torno al 80%) y alrededor del 20% se vende fileteada.
- En Grecia:
 - La producción comenzó en 2011 y alcanzó unas 2.400 toneladas en 2019 (100% de la acuicultura). Algunos de los agentes involucrados estiman que la producción de 2020 es muy superior, de unas 7.000 toneladas.
 - De acuerdo con las entrevistas cualitativas, en torno al 70% de la producción se exporta, principalmente a Italia, Francia y Alemania. Las exportaciones consisten en su mayoría en corvina fresca y entera.
 - A nivel nacional, las ventas en el sector minorista han aumentado desde que surgió la crisis de la COVID-19, con dificultades en los mercados de las exportaciones y el catering. En el mercado nacional, la corvina se vende principalmente en filetes frescos.
- En Italia:
 - El volumen de la producción italiana es muy limitado: de 75 a 100 toneladas en los últimos años, procedentes únicamente de la acuicultura.
 - El consumo nacional se estima en unas 1.700-2.000 toneladas y, por lo tanto, depende en gran medida de las importaciones. Los principales orígenes son Croacia, España, Grecia y Turquía.
 - El principal producto es la corvina entera y fresca, vendida a los restaurantes. El mercado de los filetes es limitado pero se encuentra en aumento.
- Transmisión de los precios en España, Grecia e Italia:
 - La transmisión de los precios en España hace referencia a la corvina entera y fresca vendida en el canal de la gran distribución: el precio de salida de la explotación es de 5,00 EUR/kg y el precio final alcanza los 9,50 EUR/kg;
 - En Grecia, atañe a los filetes vendidos en la gran distribución (con un precio de salida de la explotación de 5,50 EUR/kg y de 19,00 EUR/kg a nivel minorista) y al pescado entero

- y fresco exportado a Italia (5,50 EUR/kg en explotación y 5,75 EUR/kg entregado al mayorista en Italia);
- En Italia, se analiza la corvina fresca y entera importada desde Croacia y vendida a restaurantes. El precio de salida de la explotación en Croacia es de 6,90 EUR/kg y el precio de compra de los restaurantes es de 9,20 EUR/kg.

LISTA DE ACRÓNIMOS

NC	Nomenclatura combinada
UE	Unión Europea
EE. MM.	Estados miembros
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
IVA	Impuesto del valor añadido
EPV	Equivalente en peso vivo

1 ALCANCE Y CONTENIDO

1.1 Alcance del caso práctico

Los elementos clave del análisis de la estructura del precio de la corvina y de la distribución del valor a lo largo de las cadenas de suministro son:

Producto	Origen	Características	Mercado y factores condicionantes de los precios	Estado miembro
La corvina	Acuicultura Pesca (= capturas)	Pescado vendido entero o en filetes	Producción acuícola creciente	España Grecia Italia

1.2 Contenido del documento

De acuerdo con la metodología desarrollada por el proyecto EUMOFA y disponible en su página web (<http://www.eumofa.eu/price-structure>), el documento incluye:

- La descripción del producto;
- Un análisis de la producción y las tendencias del mercado a nivel comunitario;
- Un análisis de la estructura de los precios a lo largo de la cadena de suministro en España, Italia y Grecia.

EUMOFA cuenta con otras publicaciones relevantes sobre los temas analizados en este estudio, más concretamente los perfiles de países:

- Grecia – <https://www.eumofa.eu/en/greece>
- Italia – <https://www.eumofa.eu/italy>
- España – <https://www.eumofa.eu/en/spain>

2 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y DE LOS MERCADOS

2.1 Características biológicas y comerciales

Producto del caso práctico

Nombre: Corvina – *Argyrosomus regius* **Código 3-alfa FAO:** MGR **Presentación:** todas

Otras especies principales:

- Corvina africana (*Argyrosomus hololepidotus*): producida principalmente en Angola, Sudáfrica, Australia y Arabia Saudí.
- Verrugato del sur (*Argyrosomus japonicus*): producción limitada.

Códigos relacionados en la nomenclatura del producto (COMEXT/EUROSTAT)

La corvina y los productos de corvina no cuentan con un código NC8 específico. Puede aparecer dentro de cualquier código específico en el que se incluyan especies «no incluidas en otras partidas». De acuerdo con la investigación realizada en el contexto de este estudio, el comercio de la corvina se divide, principalmente, en pescado entero y en filetes (fresco y congelado). En la siguiente tabla se identifican los códigos relevantes.

Tabla 1: Códigos específicos para productos que pueden contener corvina o productos de corvina (nomenclatura NC8)

Código (NC8)	Descripción
03028990	Otro pescado fresco o refrigerado.
03038990	Pescado congelado, nep
03044990	Filetes de pescado frescos o refrigerados, nep
03048990	Filetes de pescado congelados, nep

Tabla 2 : Características biológicas de la corvina

Parámetro	Características – Corvina <i>Argyrosomus regius</i>
Ciclo vital	<p>Durante la migración anádroma (desde mediados de abril), los ejemplares adultos permanecen en los estuarios para su reproducción. Tras desovar, (de mediados de junio a finales de julio), los ejemplares adultos abandonan los estuarios para permanecer en las costas, en aguas poco profundas, hasta principios de otoño, cuando vuelven a aguas profundas para pasar el invierno.</p> <p>Los juveniles abandonan la zona de cría (estuarios) a finales de verano y migran a aguas costeras (de 20-40 m de profundidad) para pasar el invierno. Regresan a los estuarios a mediados de mayo para alimentarse, puesto que requieren temperaturas por encima de los 20-21°C. Alcanzan la madurez sexual con 70 cm de largo, lo cual se corresponde con los dos años en el caso de los machos y los 3 en el de las hembras.</p>
Producción acuícola	<p>A nivel mundial, la corvina se produce principalmente en el sector de la acuicultura. En 2019, el 68% de la producción mundial de corvina procedió de actividades acuícolas. En la UE, el 82% de la producción de corvina procedió de la acuicultura el mismo año. La producción de corvina se realiza en tanques en tierra y, más recientemente, en jaulas en el mar. Las instalaciones de producción son limitadas y se distribuyen principalmente por el sur de Francia e Italia. En la Figura 1 se ofrece una visión general del ciclo de producción de la corvina en la acuicultura. Los principales pasos se pueden resumir de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Criadero: los alevines miden entre 3 y 20 g y se almacenan en pequeños estanques o jaulas con 300-350 ejemplares/m³ durante tres meses, hasta que alcanzan los 100 g.

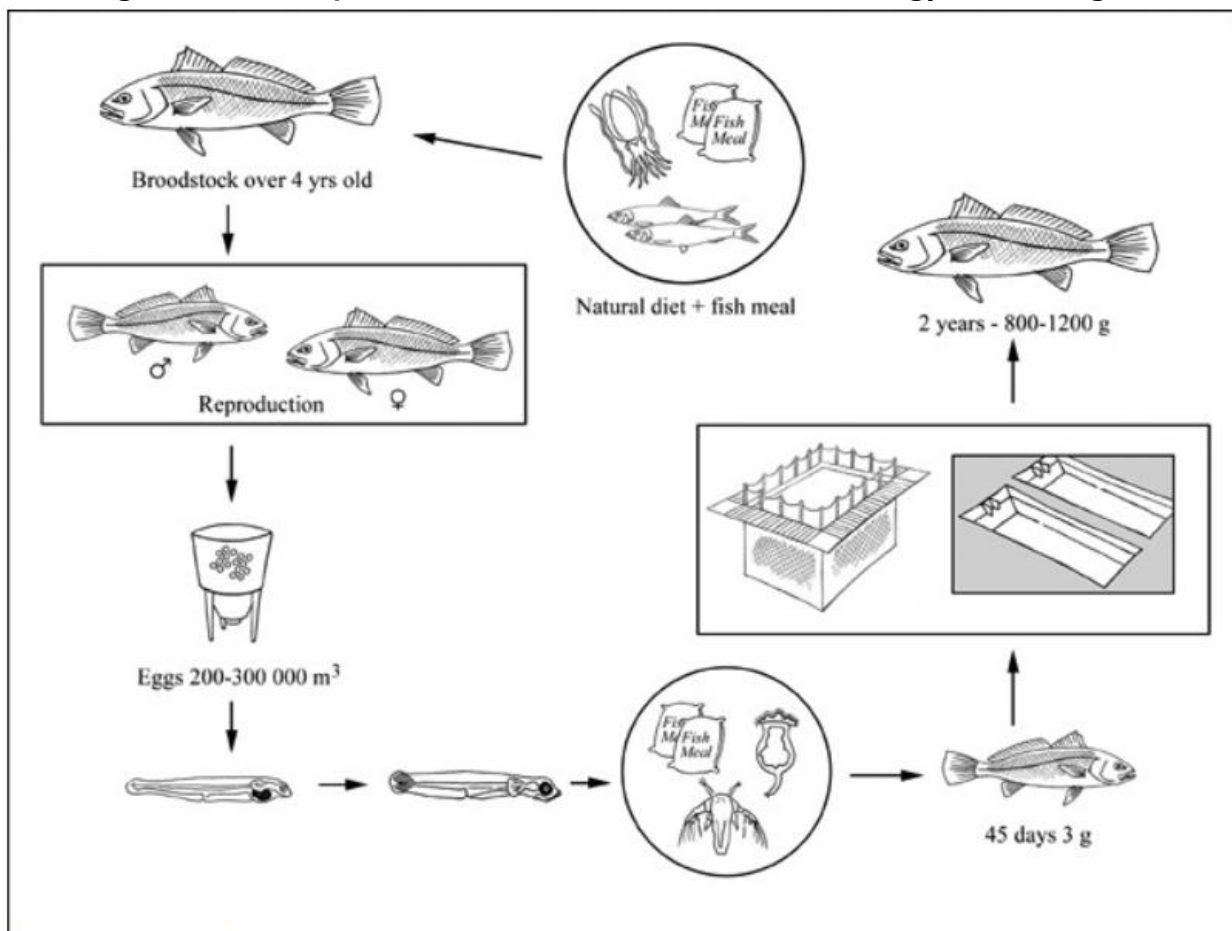
	<ul style="list-style-type: none"> • Engorde: se produce principalmente en tanques circulares o rectangulares con una profundidad de agua de un metro y un volumen de 500 m³. Se llenan con peces de 100 g con una ratio de unos 50 ejemplares/m³. Con esta densidad de siembra, la corvina puede alcanzar 800-1.200 g en menos de 24 meses. En la actualidad, la corvina se suele cultivar en jaulas marinas y, más recientemente, en jaulas marinas sumergidas, a 10-20 m y con baja densidad de siembra (10-15 ejemplares/m³). <p><u>Suministro de alimento:</u> el pienso utilizado para la corvina es similar al utilizado para otras especies marinas del Mediterráneo (pienso extruido con un 45-48% de proteína y hasta un 20-24% de lípidos). En las explotaciones terrestres se les alimenta entre 2 y 3 veces al día, mientras que en las jaulas marinas suelen alimentarse una sola vez.</p>
Enfermedades en la acuicultura	Las principales enfermedades observadas en acuicultura se relacionan con los siguientes agentes patógenos: protozoo (<i>Amyloodinium ocellatum</i>), bacteria (<i>Vibrio anguillarum</i>), parásito trematodo (<i>Gyrodactylus sp.</i>), otros parásitos (<i>Sciaenacotyle panceri</i> , <i>Diplectanum sciaenae</i> , <i>Philometra</i>)
Temperatura	La migración, reproducción y la mayor parte de las fases del ciclo vital de la corvina (eclosión, crecimiento, etc.) están ligadas a la temperatura del agua. Llega prácticamente a su máximo crecimiento en verano y la actividad de alimentación se reduce considerablemente cuando las temperaturas se sitúan por debajo de los 13-15°C.
Alimentación	En estado salvaje, los juveniles (1 año) se alimentan de pequeños peces demersales y crustáceos (misidáceos y camarones y langostinos) y pasan alimentarse de peces pelágicos y cefalópodos cuando alcanzan los 30-40 cm.
Distribución	La corvina se encuentra principalmente en el mar Mediterráneo y a lo largo de la costa occidental de África. La bahía de Dakar (Senegal) constituye el límite sur de la especie. La corvina no es muy común en el Mediterráneo norte, salvo en el golfo de Vizcaya, concretamente en el estuario de Girona, que es una de sus tres zonas de desove conocidas. La corvina también se encuentra en el Atlántico nororiental, el mar Negro y el mar Rojo.

Fuente: FAO¹, DORIS²

¹ https://www.fao.org/fishery/en/culturedspecies/argyrosomus_regius/en

² <https://doris.ffesm.fr/Especies/Argyrosomus-regius-Maigre-commun-1230>

Figura 1: Ciclo de producción de la corvina en acuicultura (*Argyrosomus regius*)



Fuente: FAO³

³ https://www.fao.org/fishery/docs/CDrom/aquaculture/l1129m/file/en/en_meagre.htm

2.2 Producción mundial

2.2.1 Visión general

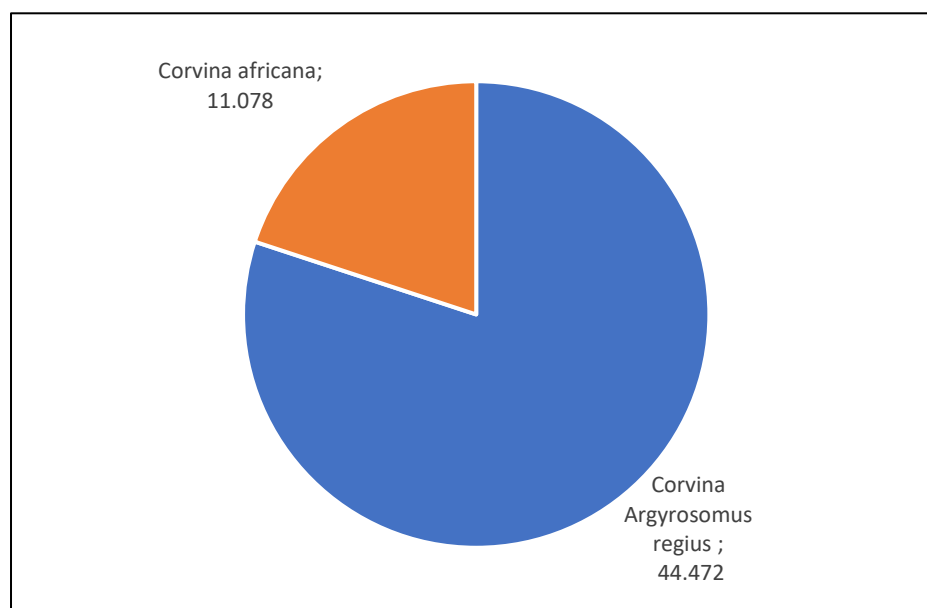
La producción de corvina ha aumentado a nivel mundial en la última década, pasando de 37.753 toneladas en 2010 a 55.560 en 2019 (+47%). *Argyrosomus regius* fue la especie más producida en 2019, con un 80% de la producción total de corvina (frente al 53% de 2010). La producción de otras especies de corvina ha descendido a lo largo de los años. En 2019 fue de 11.088 toneladas, lo cual supuso el 20% de la producción mundial (frente a un 47% en 2010, con 17.772 toneladas). La categoría «Otros» se compone casi exclusivamente de corvina africana, que representa el 99,9% de los volúmenes incluidos en esta categoría.

Tabla 3: Evolución de la producción mundial de corvina (toneladas)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	% total 2019	Evol. 2019 / 2010
<i>Argyrosomus regius</i>	20.031	18.113	17.102	12.775	20.465	20.804	28.293	40.417	43.014	44.472	80%	+122%
Otras especies	17.722	16.808	16.199	15.527	14.851	4.675	10.653	21.635	11.004	11.088	20%	-37%
Total	37.753	34.921	33.300	28.303	35.316	25.479	38.946	62.052	54.018	55.560	100%	+47%

Fuente: FAO

Figura 2: Desglose de la producción mundial de corvina en volumen (toneladas, 2019)



Fuente: FAO

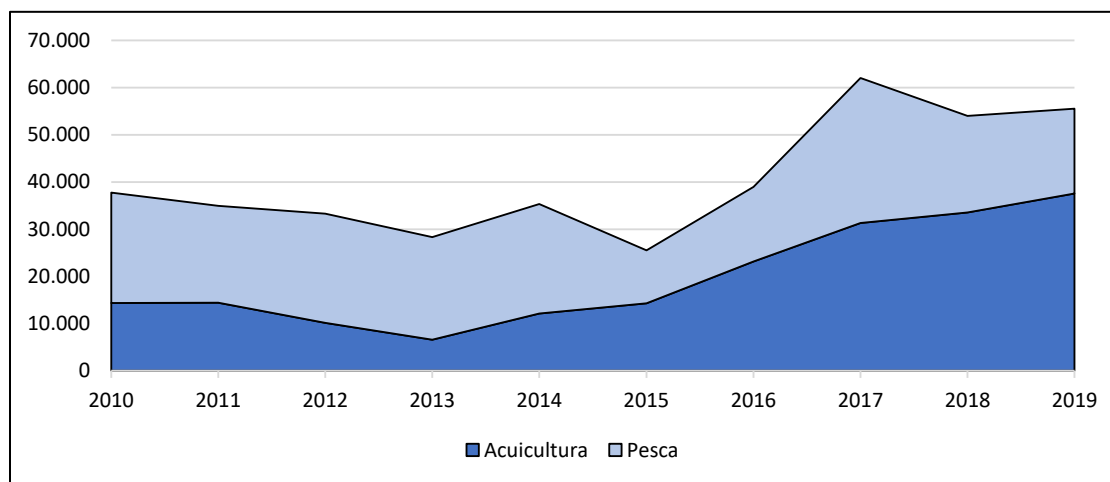
La producción mundial de corvina se basa principalmente en la acuicultura (68%, 37.536 toneladas en 2019). El volumen de corvina salvaje fue de 18.024 toneladas en 2019 (32% del volumen mundial). La producción de corvina de acuicultura ha aumentado considerablemente en la última década. El incremento se observa en los principales países productores: Egipto, España, Turquía y Grecia.

Con respecto a la producción de lubina salvaje, la producción mundial fluctuó entre 20.000 y 23.400 toneladas de 2010 a 2014, con fuertes fluctuaciones entre 2015 y 2017 (de 11.204 toneladas en 2015 a 30.717 toneladas en 2017, principalmente debido a la evolución de las capturas en Angola). En los últimos años, la producción se ha situado entre 18.000 y 20.000 toneladas.

Tabla 4: Evolución de la producción mundial de corvina de acuicultura y de captura (toneladas)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	% total 2019	Evol. 2019 / 2010
Acuicultura	14.356	14.398	10.133	6.583	12.109	14.275	23.126	31.335	33.555	37.536	68%	+161%
Pesca	23.397	20.523	23.167	21.719	23.207	11.204	15.820	30.717	20.463	18.024	32%	-23%
Total	37.753	34.921	33.300	28.303	35.316	25.479	38.946	62.052	54.018	55.560	100%	47%

Fuente: FAO

Figura 3: Evolución de la producción mundial de corvina (pesca y acuicultura) toneladas)

Fuente: FAO

2.2.2 Producción de corvina a lo largo del tiempo por principales países productores

El principal productor de corvina del mundo es Egipto, que fue responsable del 47% de la producción mundial en 2019 (96% de acuicultura), seguido de la UE-27 (82% de acuicultura), Angola (100% de captura), Mauritania (100% de captura) y Turquía (98% de acuicultura). Egipto, la UE-27 y Angola combinados representaron el 83% de la producción mundial en 2019.

Tabla 5: Evolución de la producción de corvina en los principales países productores (toneladas)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	% total 2019	Evol. 2019 / 2010
Egipto	13.243	12.831	10.773	5.582	6.559	9.888	17.081	25.876	26.344	26.355	47%	+99%
UE-27	3.080	3.272	2.811	2.981	4.457	3.768	6.179	7.452	8.434	10.262	18%	+233%
Angola	16.700	16.000	15.300	14.600	13.940	4.034	10.000	20.891	10.000	10.000	18%	-40%
Mauritania	3.227	1.617	3.120	3.720	5.771	3.984	2.218	6.250	6.367	4.060	7%	+26%
Turquía	101	31	57	17	3.299	2.821	2.487	707	1.542	3.444	6%	+3310%
Otros	1.402	1.170	1.240	1.402	1.289	984	981	876	1.331	1.439	3%	+3%
Total	37.753	34.921	33.300	28.303	35.316	25.479	38.946	62.052	54.018	55.560	100%	+47%

Fuente: FAO

De 2010 a 2019, el porcentaje de la producción mundial total de Egipto aumentó de un 35% a un 47%. En el mismo periodo, la UE-27 también aumentó su peso dentro de la producción mundial de corvina, pasando de un 8% a un 18%. Más concretamente, la producción de España, Grecia, Francia, Croacia, Portugal e Italia aumentaron a lo largo de la última década.

2.3 Producción comunitaria

2.3.1 Producción comunitaria por principales Estados miembros productores

Los datos de la producción de la UE-27 difieren ligeramente entre la FAO y Eurostat.

Tabla 6: Evolución de la producción de corvina en la UE-27 (toneladas EPV)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	Evol. 2019 / 2010
FAO	3.080	3.272	2.811	2.981	4.457	3.768	6.179	7.452	8.434	10.262	+233%
<i>Pesca</i>	970	980	1.115	1.540	1.848	1.690	1.720	1.871	1.698	1.861	+92%
<i>Acuicultura</i>	2.110	2.292	1.696	1.441	2.609	2.078	4.459	5.581	6.736	8.401	+298%
Eurostat	3.079	3.448	3.036	3.279	4.451	4.629	6.117	7.183	8.284	9.869	+220%
<i>Pesca</i>	971	1.155	1.334	1.835	1.840	1.704	1.613	1.673	1.457	1.475	+52%
<i>Acuicultura</i>	2.108	2.293	1.702	1.444	2.611	2.926	4.504	5.510	6.827	8.394	+298%

Fuente: FAO, Eurostat

Según los datos de la FAO, la producción comunitaria de corvina se triplicó en la última década (+233% entre 2010 y 2019) y alcanzó 10.262 toneladas en 2019; el incremento fue mayor en el caso de la acuicultura (la producción fue unas cuatro veces mayor en 2109 que en 2010) que en el de la pesca de captura (el volumen se duplicó en 2019 con respecto a 2010). Los principales Estados miembros productores fueron España y Grecia (respectivamente 5.303 y 2.415 toneladas en 2019), lo cual supuso un 76% de la producción comunitaria. Les siguieron Francia, Croacia y Portugal, que representaron al menos el 5% de la producción comunitaria cada uno.

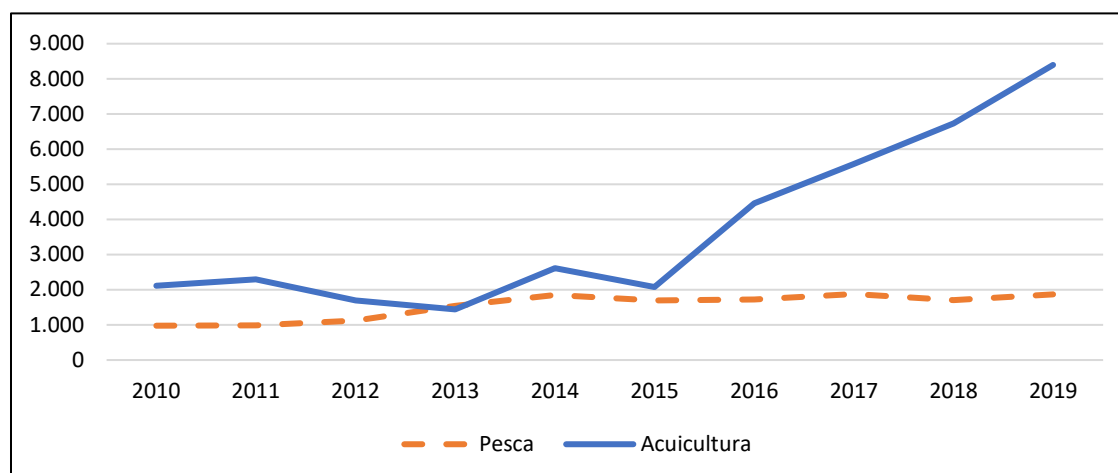
La mayor parte de la producción comunitaria de corvina procede de la acuicultura, con 8.401 toneladas en 2019 (el 82% de la producción de la UE); las capturas salvajes fueron de 1.861 toneladas (el 18% de la producción comunitaria). Tanto la producción acuícola como la de captura aumentaron entre 2010 y 2019, respectivamente un +298% y un +92%. La mayor parte del incremento a nivel comunitario está relacionado con un aumento de la producción acuícola desde 2015 (+6.323 toneladas de corvina de acuicultura entre 2015 y 2019).

Tabla 7: Evolución de la producción de corvina en los principales Estados miembros productores (toneladas)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	% total 2019	Evol. 2019 / 2010
ES	1.853	1.006	646	774	1.599	1.716	2.174	4.115	4.447	5.303	52%	+186%
EL*	0	582	319	376	795	5	2.204	1.634	1.639	2.415	24%	+315%
FR	955	1.259	1.496	1.492	1.476	1.399	920	936	900	1.262	12%	+32%
HR	2	39	26	45	60	67	125	253	808	701	7%	+375 88%
PT	213	208	189	207	466	537	652	414	564	506	5%	+137%
IT	45	138	98	38	28	30	100	100	75	75	1%	+65%
Otros	12	41	38	49	33	14	3	0	1	0	-	-
UE-27	3.080	3.272	2.811	2.981	4.457	3.768	6.179	7.452	8.434	10.262	100%	+233%

*Evolución 2019-2011 en Grecia

Fuente: FAO

Figura 4: Evolución de la producción de corvina en la UE-27 por método (toneladas)

Fuente: FAO

Según los datos de Eurostat, en 2019, el valor de la corvina de acuicultura alcanzó los 45.536.000 euros (43.303.000 euros en términos reales), para un volumen de 8.394 toneladas EPV. El valor de la producción acuícola aumentó un +449% en valor nominal (+393% en términos reales).

Tabla 8: Volumen y valor nominal de la corvina en la EU-27 (2010-2019)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	Evol. 2019 / 2010
Volumen (t EPV)	2.108	2.293	1.702	1.444	2.611	2.926	4.504	5.510	6.827	8.394	+298%
Valor nominal (1.000 EUR)	8.287	10.961	9.217	8.254	13.779	16.296	26.253	29.120	38.650	45.536	+449%

Fuente: Eurostat

2.3.2 Importaciones, exportaciones y consumo aparente

No se dispone de información detallada sobre las importaciones y exportaciones de corvina de la UE-27, ya que esta especie no se identifica de manera específica dentro de las estadísticas comerciales. Por lo tanto, no se puede proporcionar un consumo aparente para la corvina a nivel de la UE-27 y de los Estados miembros basado en la metodología del EUMOFA (cálculo del consumo aparente de acuerdo con las estadísticas de producción y comercio)

En este informe se ofrecen, en cambio, estimaciones para [España](#) (véase apartado 3), [Grecia](#) (véase apartado 4) e [Italia](#) (véase apartado 5). Estas estimaciones se basan en las estadísticas de producción (acuicultura y pesca) y en las estimaciones de importaciones y exportaciones proporcionadas por los agentes entrevistados.

3 EL MERCADO ESPAÑOL

3.1 Estructura de la cadena de suministro

3.1.1 Producción

En 2019, la producción de corvina en España alcanzó un volumen de 5.303 toneladas (FAO), 4.535 de ellas procedentes de la acuicultura (86%) y 768 de la pesca (14%). Ambos sectores experimentaron un importante crecimiento desde 2010, con un aumento del 145% y del 186%, respectivamente. A pesar del incremento de la producción, el porcentaje de corvina española en la producción de la UE-27 ha registrado un ligero descenso en la última década, puesto que otros Estados miembros han desarrollado su propia producción.

Tabla 9: Producción de corvina en España entre 2010 y 2019 (toneladas)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	% total 2019	Evol. 2019 / 2010
Acuicultura	1.853	1.006	646	483	1.101	1.301	1.707	3.524	3.929	4.535	86%	+145%
Pesca	-	-	-	291	498	415	467	591	518	768	14%	n.d.
Total	1.853	1.006	646	774	1.599	1.716	2.174	4.115	4.447	5.303	100%	+186%
% UE-27	60%	31%	23%	26%	36%	46%	35%	55%	53%	52%	/	/

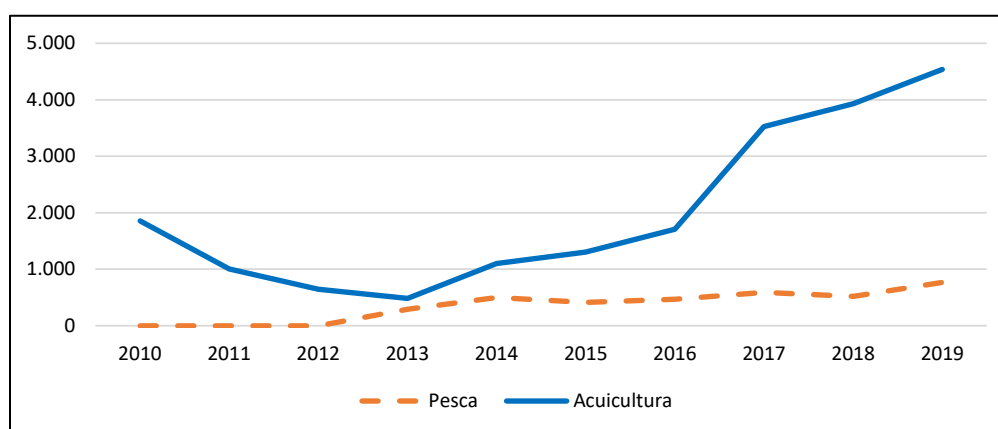
Fuente: FAO

La producción de corvina de acuicultura disminuyó de 2010 a 2013. Desde entonces, la producción aumentó de manera continuada, hasta alcanzar 4.535 toneladas en 2019. Según el principal operador entrevistado, la producción debería aumentar en gran medida en 2021 y alcanzar unas 6.000 toneladas.

Las capturas de corvina salvaje siguen siendo limitadas en España (menos de 800 toneladas por año) y son bastante estables desde 2014. En 2019, alcanzaron 768 toneladas. Antes de 2013 no se registraban capturas.

La mayor parte de la producción acuícola se concentra en la Comunidad Valenciana, pero hay otras explotaciones de producción importantes en Andalucía y Murcia⁴.

Figura 5: Evolución de la corvina de acuicultura y las capturas salvajes de corvina en España (toneladas)



Fuente: FAO

⁴ APROMAR, La acuicultura en España 2021, pág. 4 . <http://www.apromar.es/content/aquaculture-spain-2020>

Según los datos de Eurostat, el valor nominal de la corvina de acuicultura en España alcanzó su máximo en 2019, con 21,4 millones de euros, lo que supone un importante incremento respecto a 2010 (+220% en términos nominales y +235% en términos reales).

Tabla 10: Volumen y valor nominal de la corvina de acuicultura en España (2010-2019)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	Evol. 2019 / 2010
Volumen (toneladas)	1.853	1.006	646	483	1.101	1.301	1.707	3.524	4.020	4.535	+145%
Valor nominal (1.000 EUR)	6.697	3.742	2.725	2.209	4.994	6.076	9.404	17.059	20.183	21.412	+220%

Fuente: Eurostat

Los datos de APROMAR referentes al volumen de producción difieren de los de Eurostat y FAO. La diferencia se debe al periodo analizado (de marzo a febrero en el caso de los datos de APROMAR, mientras que los datos de Eurostat y FAO se basan en el año natural) y a la etapa de producción (APROMAR analiza el volumen de pescado cultivado comercializado, mientras que Eurostat y FAO analizan toda la producción). En consecuencia, el volumen de la producción de corvina indicado por APROMAR es inferior al indicado por Eurostat y FAO. De hecho, según APROMAR, la producción de corvina alcanzó las 3.623 toneladas en 2019 (4.535 toneladas según la FAO y Eurostat) y las 4.925 toneladas en 2020.

La corvina se comercializa en función de su tamaño. El tamaño medio de la corvina de acuicultura es de unos 2 kg. Según los agentes implicados, los especímenes medianos (1-2 kg) representan en torno al 60% de la producción española en volumen, los grandes (2-4 kg) representan en torno al 20% de la producción y los especímenes muy grandes (>4 kg) suponen el 20% de la producción.

3.1.2 Importaciones - Exportaciones

No existen datos estadísticos sobre las importaciones y las exportaciones de corvina en España. Solamente se han podido recoger datos cualitativos.

Importaciones

Las importaciones de corvina a España son significativas y son, en su mayoría, especímenes enteros. Según los agentes implicados, el volumen de las importaciones alcanzó, aproximadamente, 3.300 toneladas en 2020 y procedieron de Turquía (1.500 toneladas), Egipto (1.000 toneladas) y Grecia (800 toneladas).

Exportaciones

De acuerdo con las entrevistas realizadas a los agentes implicados, las exportaciones de corvina se estiman en unas 1.500 toneladas en 2020. La mayor parte de las exportaciones se destinaron a Portugal (<800 toneladas), Italia (<500 toneladas) y a otros países (comunitarios y extracomunitarios: < 200 toneladas).

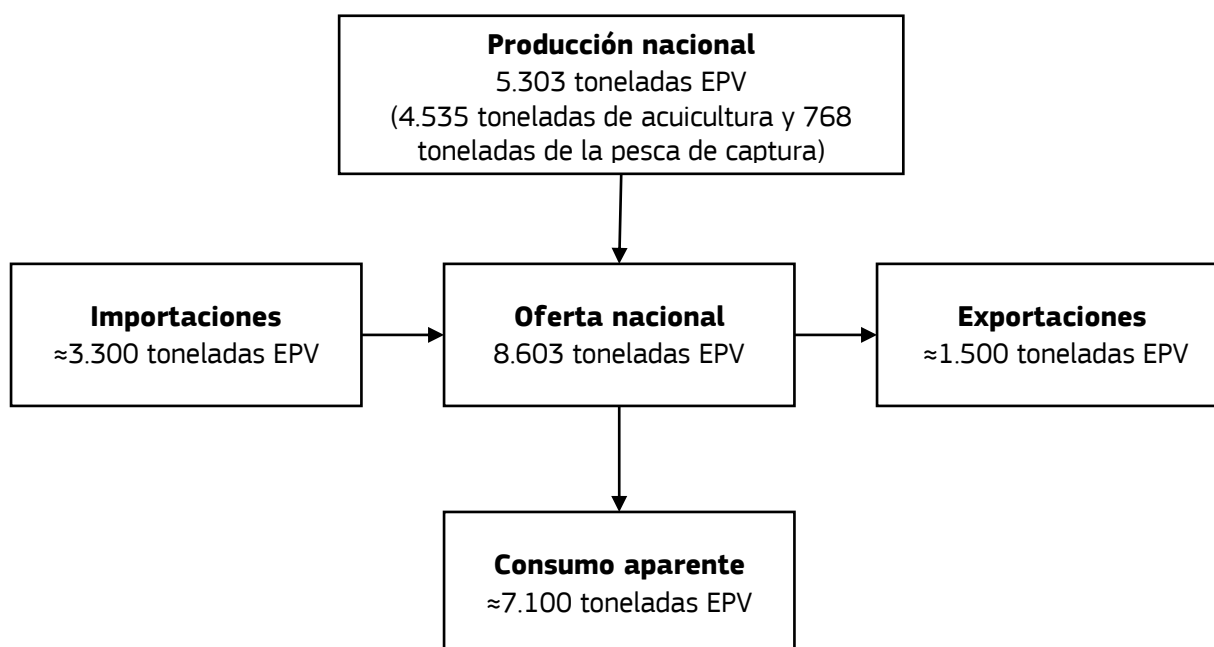
3.1.3 Consumo aparente

Según los datos de Eurostat (producción nacional) y las entrevistas a los agentes implicados (importaciones y exportaciones), la oferta nacional de corvina en España en 2020 se estimó en 8.600 toneladas EPV. El 62% de ellas procedieron de la producción nacional (acuicultura + pesca) y el 38% de las importaciones.

Las exportaciones representan el 17% de esta oferta. Así, el consumo «aparente» nacional se estima en 7.100 toneladas EPV, lo cual supone el 83% de la oferta nacional.

El balance de suministro para la producción de corvina que se presenta a continuación debe analizarse con cautela, dado que no se dispone de datos cuantitativos de las importaciones y exportaciones. Asimismo, cabe tener en cuenta que los datos de la producción nacional hacen referencia a 2019, mientras que los datos de las importaciones y de las exportaciones hacen referencia a 2020.

Figura 6: Balance de suministro de la corvina en España (en toneladas de equivalente en peso vivo)– 2019-2020



Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de EUROSTAT y entrevistas con los agentes interesados.

3.2 Características del mercado español y consumo

Los canales de distribución de la corvina y el precio al por mayor dependen del tamaño del pescado.

Los ejemplares pequeños y medianos (< 2 kg), que representan la mayor parte de la oferta nacional (entre el 50 y el 70%), se venden a los consumidores a través de la gran distribución. Las empresas minoristas se abastecen directamente de los productores de corvina mediante contratos de 6 meses para asegurar el suministro y el precio. Según los entrevistados, se supone que la corvina de origen español representa una gran parte del suministro de las cadenas minoristas y se utiliza con frecuencia en la publicidad. Sin embargo, las empresas de venta al por menor también pueden completar su oferta con corvina de otros orígenes, como Grecia y Turquía.

Los ejemplares grandes (> 2 kg) se venden sobre todo a mayoristas que abastecen a las pescaderías (30 a 40% del suministro nacional) y a los restaurantes (≈10% del suministro nacional). Los ejemplares grandes de corvina son fileteados en las pescaderías y en empresas especializadas, o se venden enteros a los consumidores finales en las pescaderías. La política de aprovisionamiento de los mayoristas está más diversificada que la de la gran distribución, y los operadores se centran mucho en el precio. Los países de procedencia son Grecia, Turquía y Egipto.

Según los agentes involucrados, el consumo de corvina se mantiene estable durante todo el año, disparándose en Navidad.

La mayor parte de la corvina se vende entera (80%) a los consumidores finales y se estima que solamente el 20% se procesa (en filetes). El consumo de corvina está en aumento en España y gracias a su ritmo de crecimiento y a lo limitadas que son sus enfermedades compite bien⁵ frente a otros pescados.

3.3 Transmisión de los precios a lo largo de la cadena de suministro

3.3.1 Precios de primera venta

Precio de salida de la explotación

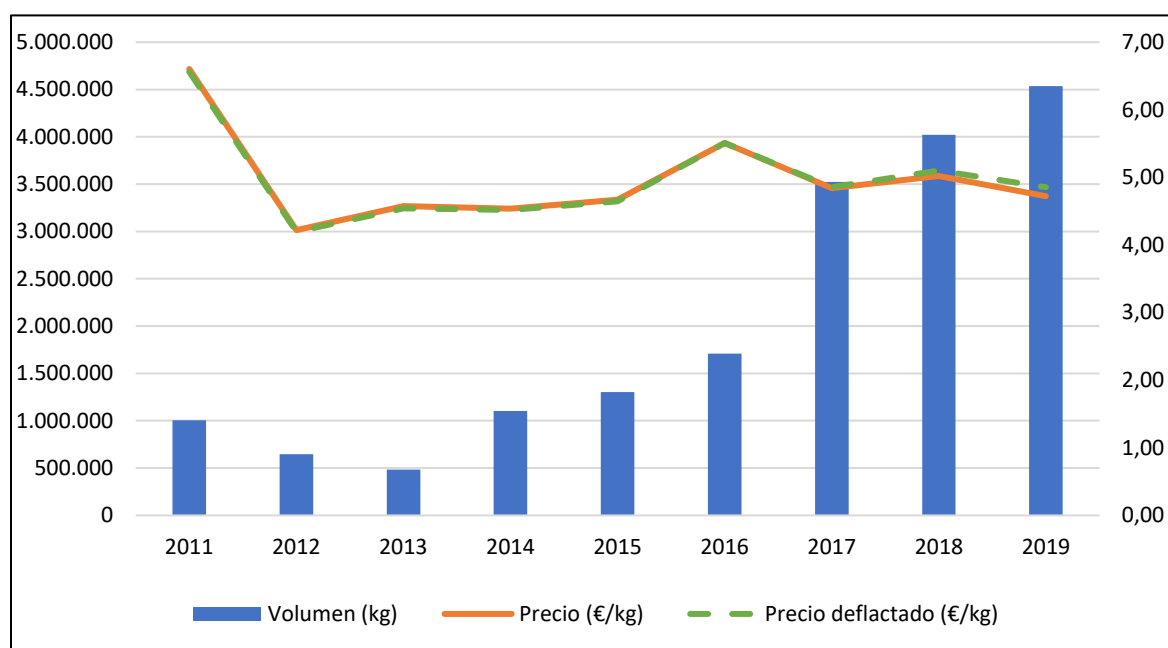
Según los datos de Eurostat, el precio medio de la corvina de acuicultura española osciló entre 4,6 y 5,55 EUR/kg entre 2013 y 2019. De acuerdo con la tabla siguiente, el precio de salida de la explotación de la corvina cayó un 26% (en términos reales) entre 2011 y 2021.

Tabla 11: Precio de salida de la explotación (precio nominal) de la corvina de acuicultura en España de 2013 a 2019 (EUR/kg)

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Precio	4,6	4,5	4,7	5,5	4,8	5,0	4,7

Fuente: Eurostat

⁵ APROMAR, La acuicultura en España en 2021. p.64

Figura 7: Evolución de la producción de corvina de acuicultura y precio en Kg y en EUR/kg

Fuente: Eurostat

Información cualitativa de las entrevistas

Según los agentes involucrados, el precio medio de primera venta de la corvina de acuicultura es de unos 5,4 EUR/kg, lo que incluye el transporte a los puntos de venta minorista. El precio de la corvina se ha mantenido relativamente estable desde 2019 y 2020, a pesar del impacto de la crisis de la COVID-19 en los restaurantes.

3.3.2 Procesado

Según las entrevistas, solamente se procesa el 20% del suministro nacional de corvina (que consiste principalmente en productos fileteados). Solamente se filetean los ejemplares grandes (en las pescaderías o empresas de procesado). El precio es más elevado para este tamaño de pescado y alcanza un precio medio de 7,5 EUR/kg en la fase de procesado (precio de compra para el procesador), transporte incluido. El proceso de fileteado conlleva un 30% de pérdida.

3.3.3 Precios de importación y exportación

No existen datos oficiales sobre los precios de importación y exportación de la corvina.

Según nuestras estimaciones, basadas en entrevistas, en 2020 las importaciones representaron en España el 38% de la oferta nacional de corvina. Los precios varían en función de la procedencia, el tamaño de los ejemplares y los tipos de cambio. Según los agentes implicados, los precios medios de 2020 en los distintos países exportadores en la fase de venta al por mayor (incluyendo el transporte hasta los mayoristas) fueron los siguientes:

- Egipto: 6,5 EUR/kg
- Grecia: 5,5 EUR/kg
- Turquía: 4,8 EUR/kg

3.3.4 Precios minoristas

De acuerdo con las entrevistas realizadas, el precio de los ejemplares enteros de corvina se suele situar entre los 7,5 EUR/kg y los 10,5 EUR/kg, IVA incluido, mientras que los filetes de corvina se venden a unos 14 EUR/kg, con IVA. Las tiendas de venta en línea ofrecen corvina a precios similares. Según un estudio realizado sobre las tiendas online, los precios de la corvina oscilan entre 7,95 EUR/kg (1,5 kg) y 11,23 EUR/kg (3,5 kg), incluido el precio intermedio de 9,5 EUR/kg (1,5 - 2,5 kg). El precio depende del tamaño del pescado, su origen y su calidad. Los precios de la corvina se benefician del pequeño tamaño de la producción, de un número limitado de productores y de su capacidad natural para crecer más rápido que otras especies. Según los agentes implicados, la corvina no se ve afectada por la competencia de precios entre los minoristas españoles y, por lo tanto, los precios minoristas se han mantenido relativamente estables a lo largo de los años.

3.3.5 Transmisión de los precios

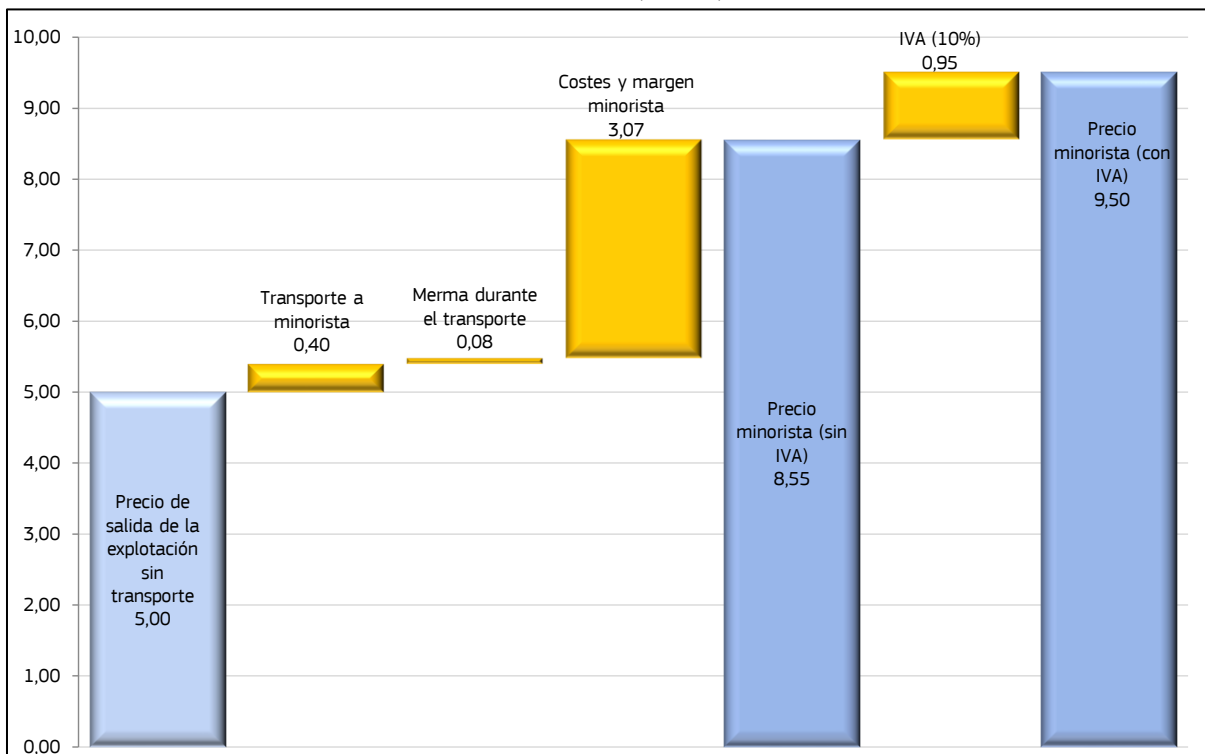
El análisis se refiere a la corvina entera vendida en el canal minorista. Los datos se basan en entrevistas y se refieren principalmente a los precios de 2020. El precio medio de salida de la explotación de la corvina es de 5,00 EUR/kg (sin incluir el transporte) y el precio medio de la corvina entera en el canal minorista es de 9,50 EUR/kg, con IVA.

Tabla 12 – Costes y márgenes de la corvina entera de acuicultura vendida en el canal minorista (2020)

	Precio medio (EUR/kg)	% precio final	Comentarios y fuentes
Precio de salida de la explotación excluyendo el transporte	5,00	53%	En torno a 5,0 EUR/kg Entrevistas a los agentes implicados
Transporte a minorista	0,40	4%	0,40 EUR/kg Entrevista con agente
Pérdida durante el transporte	0,08	1%	Pérdida del 1% al 2% durante el transporte
Costes y margen minorista	8,08	85%	Calculado
Precio minorista (sin IVA)	8,55	90%	Calculado
IVA (10%)	0,95	10%	Calculado
Precio de venta al público (con IVA)	9,50	100%	De 7,5 a 10,5 EUR/kg Entrevistas a los agentes implicados

Fuente: EUMOFA

Figura 8: Costes y márgenes de la corvina entera de acuicultura vendida en el canal minorista (2020)



Fuente: EUMOFA

4 EL MERCADO GRIEGO

4.1 Estructura de la cadena de suministro

4.1.1 Producción

La producción de corvina en Grecia fue de unas 2.400 toneladas en 2019 según la FAO y EUROSTAT. El 100% procedió de la acuicultura. Los datos de la FAO y Eurostat referentes a los volúmenes de producción en Grecia son coherentes, excepto en 2015 (se produjeron 5 toneladas según la FAO y 1.005 toneladas según EUROSTAT) y en 2019 (20 toneladas de diferencia entre ambas fuentes). La producción aumentó considerablemente en la última década, sin que se registrase ninguna producción en 2010 (tanto por parte de la FAO como de EUROSTAT) y con 582 toneladas registradas en 2011 (+315% entre 2011 y 2019 según los datos de la FAO).

Sin embargo, estos datos estadísticos pueden subestimar la producción griega de corvina. Según los expertos entrevistados, la producción griega de corvina de 2020 fue de 7.000 toneladas.

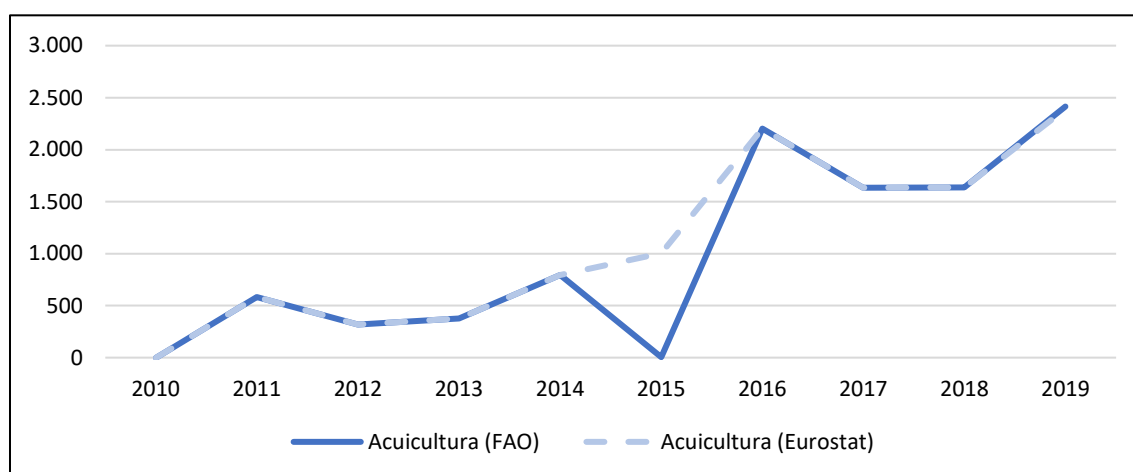
Tabla 13: Producción de corvina en Grecia entre 2010 y 2019 (toneladas)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	% total 2019	Evol. 2019 / 2011
Acuicultura	-	582	319	376	795	*5	2.204	1.634	1.639	2.415	100%	+315%
Pesca	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0%	nd
Total	-	582	319	376	795	5	2.204	1.634	1.639	2.415	100%	+315%
% UE-27	0%	18%	11%	13%	18%	0%	36%	22%	19%	24%	-	-

* 1.005 según EUROSTAT

Fuente: FAO

Figura 9: Evolución de la corvina de acuicultura en Grecia (toneladas)



Fuente: FAO, Eurostat

El valor de la corvina de acuicultura en Grecia fue de 13,1 millones de euros en 2019, lo que representa un aumento del 386% en comparación con 2011 (+409% en términos reales).

Tabla 14: Volumen y valor nominal de la corvina en Grecia (2011-2019)⁶

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	Evol. 2019 / 2011
Volumen (t EPV)	-	582	319	376	795	1.005	2.204	1.634	1.639	2.392	+311%
Valor nominal (1.000 EUR)	-	2.707	1.849	1.904	3.928	5.199	12.146	9.334	10.206	13.147	+386%

Fuente: Eurostat

4.1.2 Importaciones - Exportaciones

Importaciones

No existe información detallada sobre las importaciones griegas de corvina. No obstante, según la principal empresa griega dedicada a la producción de corvina, las importaciones son muy limitadas. Pueden adquirirse algunos productos de Egipto o Turquía, pero representan un volumen insignificante.

Exportaciones

Tampoco existen datos detallados sobre las exportaciones griegas de corvina.

Según la mayor empresa productora y comercializadora de corvina de Grecia, en torno al 70% de la producción nacional se dedica a las exportaciones. Según la misma empresa, esto supuso unas 4.900 toneladas. En líneas generales, el pescado exportado es el de mayor tamaño (principalmente de 3 kg a 8 kg). Los principales clientes son los mayoristas de Italia, Francia y Alemania. Parte de la producción también se exporta a otros destinos, como los Países Bajos, Austria y Estados Unidos. El producto más exportado es la corvina entera y fresca. En el caso de los destinos más alejados, el producto se vende entero o eviscerado y congelado.

4.1.3 Consumo aparente

Dado que no hay disponibles datos generales sobre las exportaciones y las importaciones, no se puede calcular el consumo aparente de corvina en Grecia.

Las estadísticas públicas indican un volumen de producción de unas 2.400 toneladas en 2019 (tanto FAO como Eurostat).

Según un agente entrevistado, la producción griega alcanzó unas 7.000 toneladas en 2020 (muy por encima de los datos proporcionados en las estadísticas). Según el mismo experto, las importaciones son muy limitadas y las exportaciones representan en torno al 70% de la producción nacional. Basándonos en la información facilitada por este agente, el consumo aparente sería de unas 2.100 toneladas y las exportaciones de unas 4.900 toneladas.

⁶ Las figuras hacen referencia a la primera venta en Grecia para el consumo humano:
https://ec.europa.eu/eurostat/cache/metadata/en/fish_aq_esms.htm

4.2 Características del mercado griego y consumo

No hay estadísticas disponibles sobre la industria de la corvina en Grecia en lo que concierne al número de empresas. De acuerdo con las entrevistas a los agentes implicados, el 70% de la producción griega de corvina de 2020 estuvo en manos de una sola empresa. Según la misma entrevista, son pocos los operadores que han desarrollado considerablemente la producción de corvina. Se considera que los operadores griegos cuentan con un importante potencial de mercado, pero producir les resulta técnicamente difícil.

En el mercado nacional, la corvina se vende fresca, en filetes, en el canal minorista y en el sector de la restauración.

El sector minorista comercializa principalmente filetes de corvina, aunque también vende especímenes de 1-2 kg enteros, eviscerados o sin cabeza. Según el principal productor y proveedor de corvina del país, el sector minorista muestra una demanda creciente de productos eviscerados y sin cabeza, así como de filetes. Antes de 2020, las ventas en el sector minorista fueron limitadas en comparación con el mercado de las exportaciones. El incremento de las ventas en el canal minorista se debe a la crisis de la COVID-19, cuando el comercio de las exportaciones y los operadores mayoristas que abastecían al sector de la restauración se vieron limitados.

El sector griego de la restauración es más propenso a adquirir filetes de corvina que se obtienen a partir de especímenes de 2-3 kg. Los ejemplares de mayor tamaño, de 3 a 8 kg, suelen destinarse al sector de las exportaciones.

La producción de corvina es relativamente reciente en Grecia, pero ha crecido rápidamente desde mediados de la primera década de los 2000. El consumo también ha aumentado con rapidez. No hay estadísticas disponibles sobre el consumo de corvina. No obstante, según una entrevista con un agente, las campañas de marketing realizadas para promocionar este nuevo pescado con el que los consumidores griegos no están familiarizados están dando resultado y el consumo nacional está aumentando en muchos sectores. Con el fin de apoyar la comercialización de la corvina griega, los profesionales de la industria se refieren a esta especie con el nombre de Corvina en el mercado nacional, en lugar de por su nombre tradicional Kranios (*Κρανιός*), que se considera menos atractivo.

Asimismo, el consumo a través del mercado online también ha aumentado considerablemente en 2020, especialmente en el periodo de abril a junio de 2020 (durante las restricciones de la COVID-19).

4.3 Transmisión de los precios a lo largo de la cadena de suministro

4.3.1 Precios de primera venta

Precio de salida de la explotación

Según las entrevistas realizadas, los precios de salida de la explotación de la corvina varían en función del tamaño del espécimen. En 2019, fluctuaron entre 4,80 y 6,50 EUR/kg. Estos precios hacen referencia al pescado entero y fresco y se considera que se han mantenido bastante estables desde 2015. Según el experto entrevistado, se puede considerar el precio medio de todas las tallas juntas es de 5,50 EUR/kg.

El pescado que sale de la explotación se vende a los mayoristas griegos, para su exportación, o se procesa en instalaciones dedicadas a su corte.

De acuerdo con los datos de Eurostat, los precios de primera venta de la corvina para el consumo humano fueron de 5,50 EUR/kg en 2019 (5,50 EUR/kg en términos reales). De 2011 a 2019, el precio aumentó un 18% (+24% en términos reales). En el mismo periodo, el precio se sitúa entre 4,65 EUR/kg en 2011 (4,45 EUR/kg en términos reales) y 6,23 EUR/kg en 2018 (6,25 EUR/kg en términos reales).

Tabla 15: Precios de salida de la explotación de la corvina en Grecia (EUR/kg)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Precio	4,65	5,80	5,06	4,94	5,17	5,51	5,71	6,23	5,50

Fuente: Eurostat

4.3.2 Precios de exportación

La mayor parte de las exportaciones son de corvina fresca y entera (sin eviscerar). La corvina se vende principalmente fresca, pero también puede venderse congelada, en el caso de destinos lejanos (como EE. UU.). Los precios de exportación de la corvina entera y fresca dependen del tamaño del espécimen y del destino. Según la entrevista realizada a un agente, oscilan entre 5,5 EUR/kg y 6,00 EUR/kg (precio con transporte incluido).

4.3.3 Precios de salida de la explotación (para el mercado nacional)

Los precios de salida de la explotación hacen referencia a los filetes frescos de corvina destinados al mercado griego, principalmente al canal minorista y, en menor medida, al canal mayorista y al sector de la restauración. Los precios de salida de la explotación de los filetes se sitúan entre 13 EUR/kg y 14 EUR/kg, según la entrevista realizada a un agente.

4.3.4 Precios minoristas (para el mercado nacional)

Según la entrevista realizada a un agente, los precios del canal minorista de los filetes frescos en el mercado griego oscilan entre 17 EUR/kg y 20 EUR/kg. Este tipo de producto se encuentra principalmente en los supermercados, de acuerdo con la entrevista a la principal empresa operadora del país. Según el experto entrevistado, se puede considerar que el precio medio de los filetes es de 19,00 EUR/kg.

Cabe indicar que existe una creciente demanda por parte del canal minorista de especímenes pequeños (de menos de 1 kg), frescos, eviscerados y sin cabeza.

Asimismo, algunos minoristas venden corvina gresca entera a un precio medio de entre 8 EUR/kg y 10 EUR/kg al consumidor final. En el contexto de las operaciones de los establecimientos de descuento, el precio de la corvina entera y fresca puede reducirse a 7 EUR/kg) en los supermercados.

4.3.5 Transmisión de los precios

Teniendo en cuenta los volúmenes comercializados y según la entrevista con un agente, en el siguiente apartado se analizan dos tipos de productos:

- Los filetes frescos para el mercado minorista nacional.
- La corvina entera y fresca para el mercado de las exportaciones, que representa el 70% de la producción griega.

4.3.5.1 Filetes frescos de corvina vendidos en Grecia

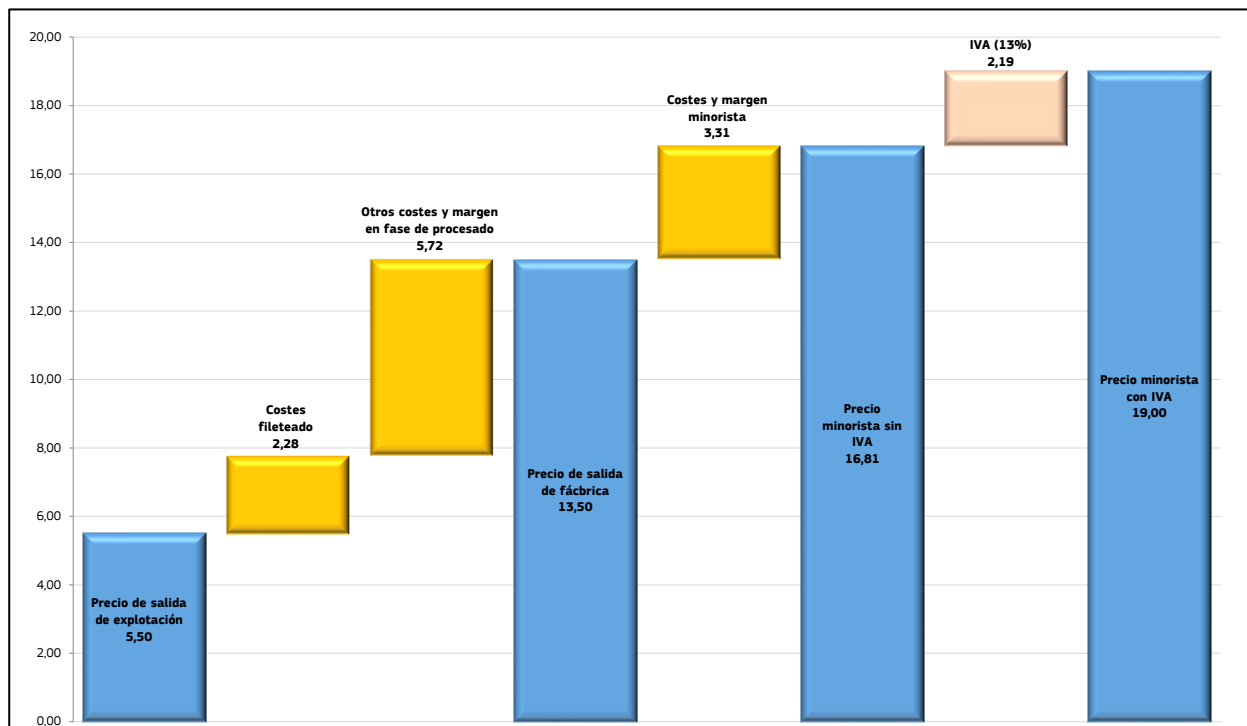
El precio de la corvina entera y fresca es de 5,50 EUR/kg. Tras su fileteado en la fábrica, el precio de la corvina puede alcanzar los 13,50 EUR/kg y el precio en el canal minorista del producto final es de 16,81 EUR/kg sin IVA y de 19,00 EUR/kg con IVA (13%), según el principal productor y proveedor al canal minorista de Grecia. La pérdida en la fase de fileteado se sitúa entre un 38% y un 45%, dependiendo del tamaño del pescado, pero los profesionales de este sector no han comunicado un precio específico.

Tabla 16: Costes y márgenes de la corvina fresca en filetes vendida por el canal minorista en Grecia (2020)

	Precio medio (EUR/kg)	% precio final	Comentarios y fuentes
Precio de salida de la explotación	5,50	29%	4,80 - 6,50 EUR/kg Entrevista con agente
Pérdida de materia prima con el fileteado	2,28	12%	Rendimiento fileteado del 38% al 45% calculado
Otros costes y margen en la etapa de procesado	5,72	30%	calculado
Precio ofrecido por el mayorista	13,50	71%	13,00 - 14 EUR/kg
Costes y margen minorista	3,31	17%	calculado
Precio de venta al público sin IVA	16,81	88%	calculado
IVA (13%)	2,19	12%	13% IVA
Precio de venta al público (con IVA)	19,00	100%	17 a 20 EUR/kg Entrevista con agente

Fuente: EUMOFA

Figura 10– Costes y márgenes de la corvina fresca en porciones/filetes vendida por el canal minorista en Grecia (EUR/kg, 2020)



Fuente: EUMOFA

4.3.5.2 La corvina entera y fresca exportada desde Grecia

Según una entrevista con el principal operador de Grecia, en torno al 70% de la producción nacional de corvina se exporta. Los principales clientes se encuentran en la UE (Italia, Francia y Alemania). El pescado exportado suele pesar más de 3 kg y se vende entero y fresco. El siguiente análisis de la estructura de los precios se centra en las exportaciones de Grecia a Italia.

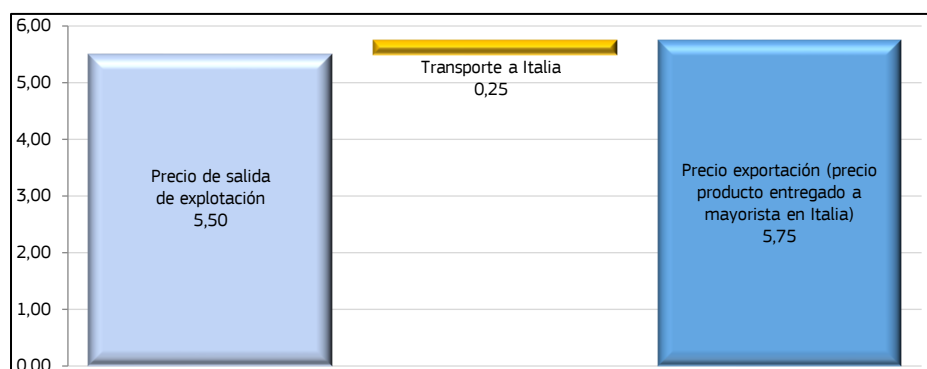
De acuerdo con una entrevista a un agente, el precio medio de salida de la explotación de la corvina entera y fresca es de 5,50 EUR/kg de media (pero varía en función de la talla del pescado). Este precio es coherente con el precio de salida de la explotación de Eurostat. Según el principal operador de Grecia, el precio medio de las exportaciones (con transporte incluido) es de 5,75 EUR/kg.

Tabla 17: Costes y márgenes de la corvina entera y fresca exportada desde Grecia a Italia (2020)

	Precio medio (EUR/kg)	% precio final	Comentarios y fuentes
Precio de salida de la explotación	5,50	96%	4,80 a 6,50 EUR/kg Entrevista con agente
Transporte	0,25		Calculado
Precio de exportación (precio de entrega en mayorista italiano)	5,75	100%	5,5 a 6,00 EUR/kg Entrevista con agente

Fuente: EUMOFA

Figura 11– Costes y márgenes de la corvina entera y fresca exportada desde Grecia a Italia (EUR/kg, 2020)



Fuente: EUMOFA

5 EL MERCADO ITALIANO

5.1 Estructura de la cadena de suministro

5.1.1 Producción

La producción de corvina en Italia es limitada, con 75 toneladas en 2019 y abastecida en su totalidad por la acuicultura. En 2011 la producción llegó a su mayor cifra, con 138 toneladas. Los datos de la FAO y Eurostat referentes a los volúmenes de producción italianos son coherentes, aunque se observan algunas diferencias en 2015, 2016, 2017 y 2019. Los datos de la FAO se pueden observar en esta tabla y los de Eurostat en la siguiente.

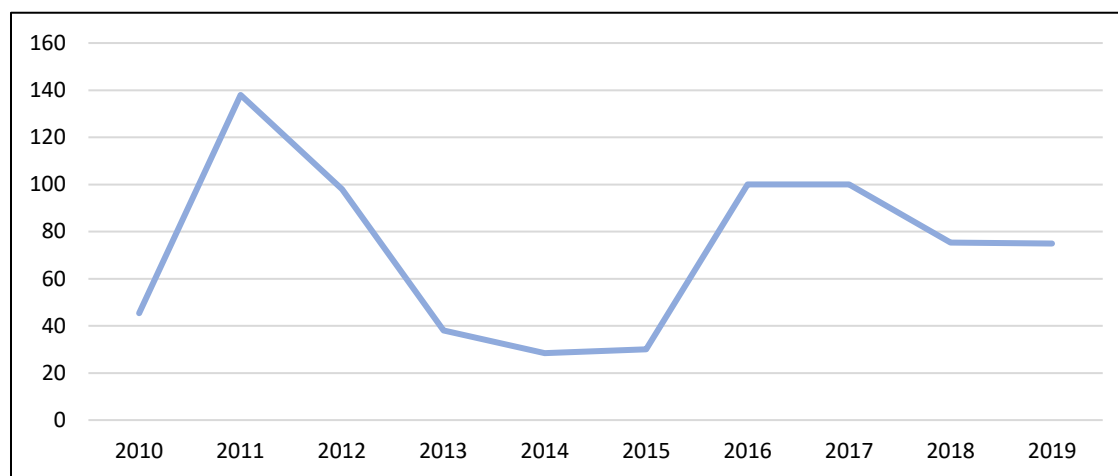
Tabla 18: Producción de corvina en Italia entre 2010 y 2019 (toneladas)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	% total 2019	Evol. 2019 / 2010
Acuicultura	45	138	98	38	28	30	100	100	75	75	100%	+65%
Pesca	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0%	n.d.
Total	45	138	98	38	28	30	100	100	75	75	100%	+65%
% UE-27	1%	4%	3%	1%	1%	1%	2%	1%	1%	1%	-	-

n.d.: no disponible

Fuente: FAO

Figura 12: Evolución de la producción acuícola de corvina entre 2010 y 2019 (toneladas)



Fuente: FAO

En Italia, el valor de la corvina fue de 587.000 EUR en 2019. Se disparó en 2011 y en 2016 se situó por encima de los 100.000 EUR.

Tabla 19: Volumen y valor nominal de la corvina en Italia (2010-2019)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	Evol. 2019 / 2010
Volumen (toneladas)	45	138	98	38	28	21	145	55	75	70	+53%
Valor (1.000 EUR)	312	958	745	304	191	134	1.095	537	677	487	+56%

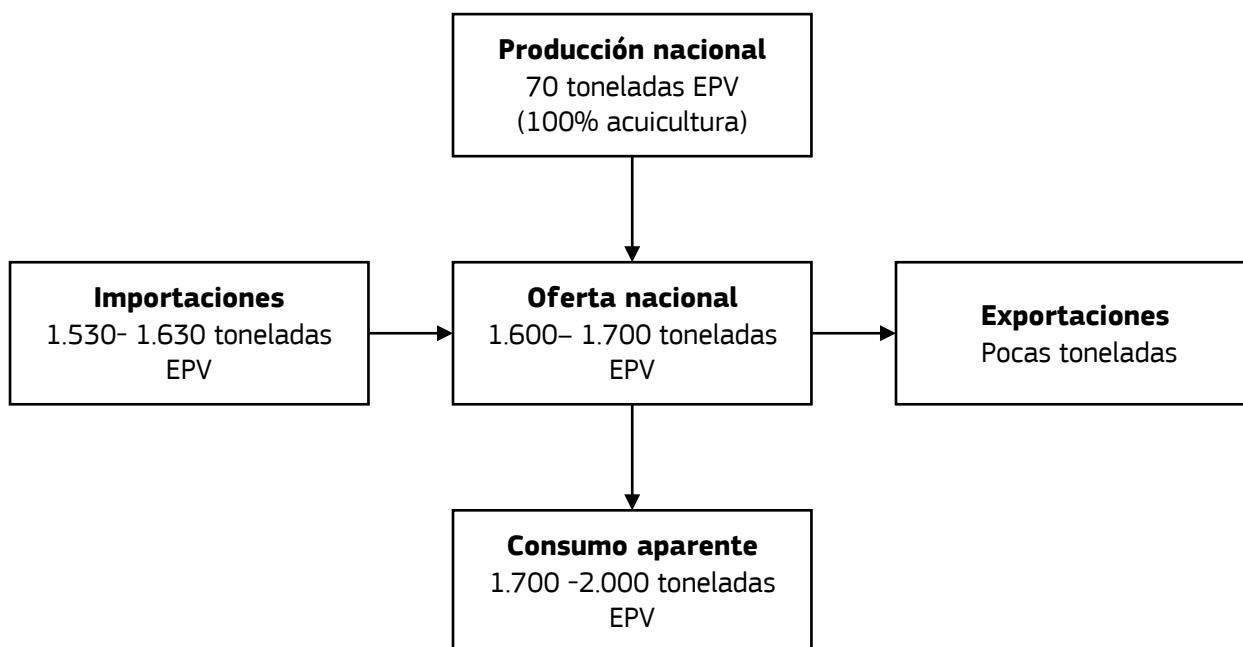
Fuente: Eurostat

5.1.2 Importaciones, exportaciones y consumo aparente

No hay disponibles datos detallados sobre las importaciones y las exportaciones de corvina de y a Italia. Según las entrevistas cualitativas realizadas, el consumo aparente nacional se estima en torno a 1.600-1.700 toneladas. La oferta nacional es muy limitada y el consumo se basa principalmente en las importaciones (en torno al 95% del consumo nacional procede de las importaciones) de Croacia, España y Grecia. Se estima que las exportaciones son muy limitadas.

Se estima que el mercado nacional ha crecido en los últimos años, con un incremento de las importaciones croatas, mientras que las importaciones españolas han descendido. Esto se debe al aumento de la producción croata en los últimos años (los datos más recientes son de 710 toneladas en 2019; y ha aumentado en 2022 y 2021 de acuerdo con una entrevista cualitativa) y a la ventaja logística de Croacia frente a España para alcanzar el mercado italiano (menor distancia). Esta ventaja logística se ha visto reforzada por el contexto marcado por la COVID-19, que ha supuesto importantes dificultades para el transporte.

Figura 13: Balance de suministro de la corvina en Italia (estimaciones 2021, en toneladas de equivalente en peso vivo)



Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de EUROSTAT y entrevistas con los agentes interesados.

5.2 Características del mercado italiano y consumo

La producción nacional italiana es limitada, con menos de cinco productores. El consumo nacional se abastece principalmente a partir de las importaciones y el principal mercado es el sector HORECA. Los importadores suelen adquirir corvina entera y fresca (sin eviscerar). La talla principal supera los 3 kg /espécimen.

La corvina se consume en su mayoría en el sector HORECA (de acuerdo con uno de los agentes, supondría el 90% del mercado).

La compra para el consumo en los hogares sigue siendo limitada, pero está aumentando gracias a los productos preenvasados y en filetes.

Los agentes implicados consideran que hay poco conocimiento sobre esta especie en el mercado y que debería incrementarse la comunicación. No obstante, se ha observado un aumento del mercado de la corvina en Italia (según las entrevistas cualitativas).

En lo que concierne a la estacionalidad, el consumo aumenta en el sur de Italia durante el verano gracias al turismo.

5.3 Transmisión de los precios a lo largo de la cadena de suministro

5.3.1 Precios de primera venta

El precio de salida de la explotación en Italia osciló entre 6,40 EUR/kg y 9,80 EUR/kg a lo largo de la última década. En 2019, el precio fue de 7,00 EUR/kg.

Tabla 20: Precio de salida de la explotación de la corvina en Italia (2010-2019)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Precio EUR/kg	6,9	6,9	7,6	8,0	6,8	6,4	7,6	9,8	9,0	7,0

Fuente: Eurostat

5.3.2 Precios de importación y exportación

No existe información estadística referente a los precios. De acuerdo con las entrevistas cualitativas, los mayores precios son los del pescado de Croacia (más cerca de Italia y capaz de proporcionar pescado más fresco), seguidos de los del pescado español y griego.

Observamos aquí dos rangos de precios, según los agentes entrevistados:

- De acuerdo con una entrevista cualitativa con un proveedor del mercado italiano, en 2021 los precios de importación de la corvina fueron:
 - Pescado fresco entero:
 - en torno a 7-7,50 EUR/kg desde Croacia (entregado al mayorista en Italia). Esto se encuentra en línea con los datos de Eurostat, que indican que el precio de salida de la explotación en Croacia fue de 6,7 EUR/kg en 2019.
 - en torno a 6 EUR/kg desde España,
 - en torno a 5 EUR/kg desde Grecia y Turquía.
 - Para los filetes, el precio con entrega es de unos 15 -16 EUR/kg (incluido el transporte) según la entrevista.
- Un mayorista de Milán proporcionó otro rango de precios:
 - 7,5 EUR/kg para el pescado de Croacia,
 - 7,2 EUR/kg para el de España,
 - 6,0 - 6,50 EUR/kg para el pescado griego.

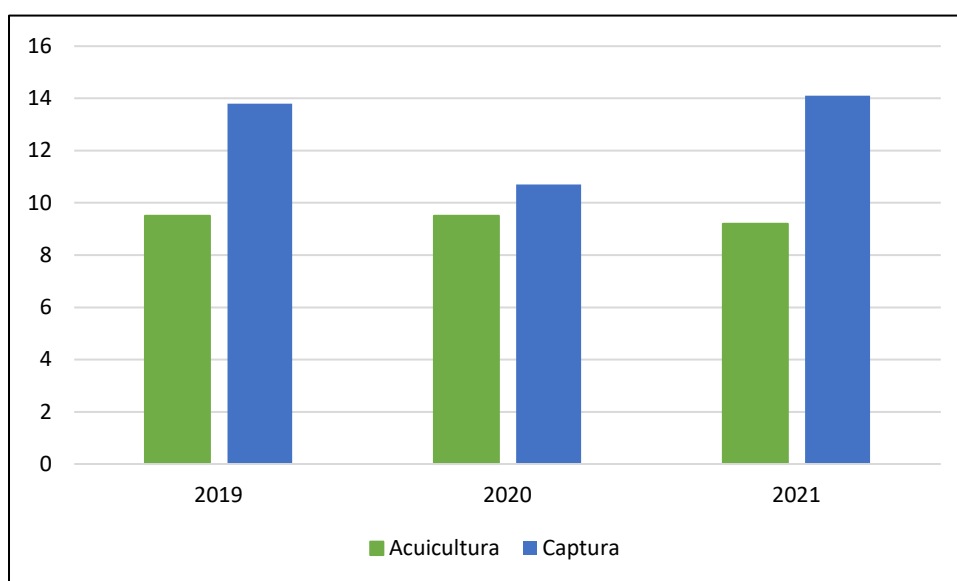
5.3.3 Precios mayoristas

De acuerdo con los datos del mercado mayorista de Milán (SO.GE.MI), el precio de salida del mayorista de la corvina en 2021 (de enero a noviembre) fue de 9,2 EUR/kg para el pescado de acuicultura y de 14,1 EUR/kg para los productos salvajes. El precio del producto de acuicultura se ha mantenido estable entre 2019 y 2021: de 9,1 EUR/kg a 9,5 EUR/kg. El precio de los productos de captura muestra mayores variaciones: de 10,7 a 14,1 EUR/kg en los últimos tres años.

El precio depende del tamaño y del origen del pescado. Por ejemplo, el precio del pescado de Croacia puede ser superior al del pescado de España (+0,50 EUR/kg en el caso de un mayorista entrevistado) porque es dos días más fresco.

El precio en mayorista de un filete fresco oscila entre 16,00 y 17,50 EUR/kg (incluyendo 0,50 EUR/kg de transporte), según una entrevista realizada a un mayorista en Milán.

Figura 14 - Precio mayorista EUR/kg de la corvina en el mercado mayorista de Milán (de enero a noviembre de 2021)



Fuente: basado en datos proporcionados por SO.GE.MI. – Mercado mayorista de Milán

5.3.4 Precios minoristas

No hay estadísticas sobre los precios minoristas de la corvina en Italia.

Pescado entero y fresco en tiendas especializadas

De acuerdo con la información cualitativa proporcionada por tiendas especializadas de Milán, el precio minorista de la corvina se sitúa entre 25 y 30 EUR/kg para la corvina entera.

Filetes envasados

Según una entrevista cualitativa, el precio minorista de la corvina en filetes envasados oscila entre los 25 y los 30 EUR/kg. En el caso de los establecimientos de descuento, puede situarse en 18 EUR/kg. Tras una comprobación de los puntos de venta (tiendas online), en noviembre de 2021, los precios fueron algo mayores. Esto cuestiona lo representativos que pueden ser los precios disponibles online con respecto a la oferta total del mercado minorista de la gran distribución.

Existe una tienda online que abastece de corvina entera al mercado italiano. Los especímenes de entre 2 y 3 kg se encuentran a un precio de unos 30 EUR/kg (el precio aumenta en función del tamaño del pescado). Se trata de un producto cultivado en Francia (Córcega) y algunos de los especímenes están certificados con el sistema de calidad francés «Label Rouge».

Los precios de los filetes de corvina se situaron entre 31 EUR/kg y 38 EUR/kg para dos referencias vendidas en «Coop Drive», gran distribuidor italiano. El precio online de los filetes alcanzó los 58 EUR/kg en la tienda «Orapesce», que se trata de un minorista especializado.

Tabla 21: Precio de la corvina en el canal minorista italiano (noviembre de 2021)

Presentación	Punto de venta	Conservación	Sistema de certificación	Peso	Precio /unidad	Precio / kg	Origen
Entera y fresca	Quality food	/	Label Rouge	2-2,5 kg	80,85	29,40	Francia (Córcega)
	Quality food	/	Label Rouge	2,5-3 kg	98,34	29,80	Francia (Córcega)
	Quality food	/	/	3 kg	107,56	32,60	Francia (Córcega)
Filetes	Coop Drive	Filetes preenvasados	ASC	150 gr	4,70	31,33	Croacia
	Coop Drive	Filetes preenvasados	ASC	130 gr	4,90	37,69	Croacia
	Orapesce	Filetes	/	200-300 gr	14,5	58,00	Croacia

Fuente: Análisis de puntos de venta (tiendas online) llevada a cabo por EUMOFA - noviembre de 2021

5.3.5 Transmisión de los precios

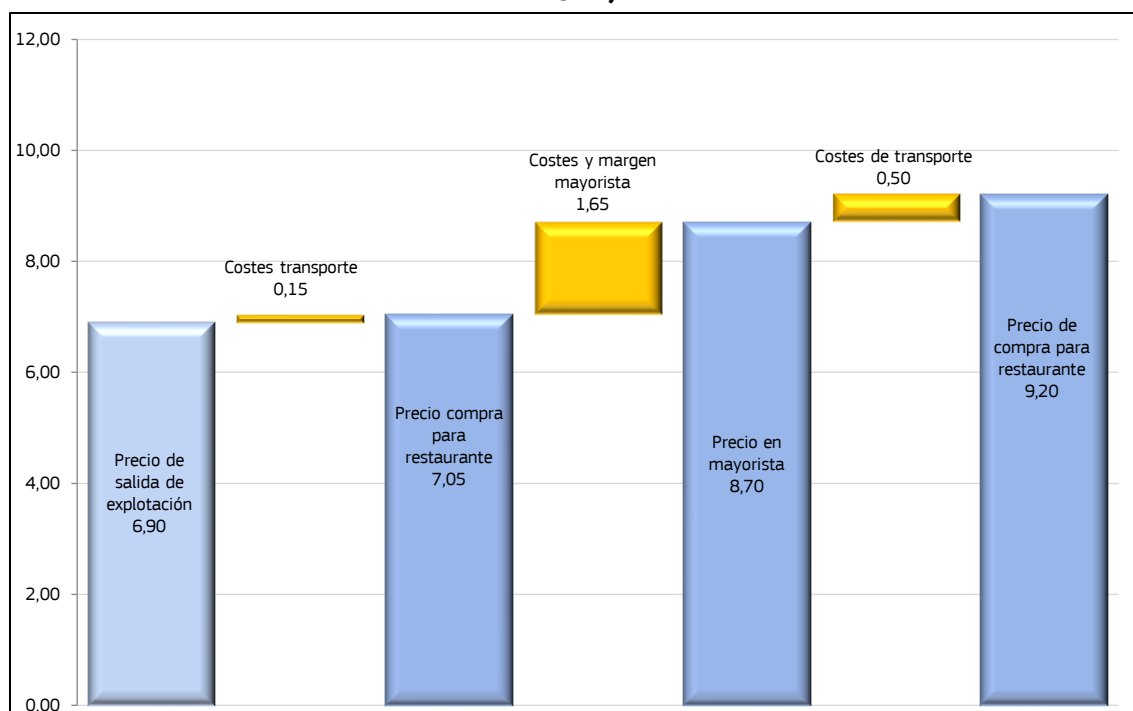
La transmisión de los precios analiza la corvina importada, vendida a un restaurante en una gran ciudad del norte de Italia (Milán). Se trata de corvina fresca y entera que es preparada (eviscerada y fileteada) por el restaurante. El precio de salida de la explotación es de 6,90 EUR/kg en Croacia y el precio de compra por parte del restaurante es de 9,20 EUR/kg.

Tabla 22: Costes y márgenes de la corvina entera y fresca vendida al restaurante (EUR/kg, 2021)

	Precio medio (EUR/kg)	% precio final	Comentarios y fuentes
Precio de salida de la explotación (Croacia)	6,90	75%	Basado en entrevistas con proveedor
Costes de transporte	0,15	2%	Basado en entrevistas
Precio de compra para el mayorista	7,05	77%	Entre 7 y 7,5 EUR/kg
Costes y margen mayorista	1,65	18%	Basado en entrevistas
Precio en mayorista	8,70	95%	Basado en entrevistas
Costes de transporte	0,50	5%	Basado en entrevistas
Precio de compra para el restaurante	9,20	100%	Datos del mercado mayorista de Milán

Fuente: EUMOFA

Figura 15: Costes y márgenes de la corvina entera y fresca vendida al restaurante (EUR/kg, 2021)



Fuente: EUMOFA

6 CONCLUSIONES

El análisis de transmisión de los precios analiza las cadenas de valor en tres Estados miembros. En cada caso, se centra en la corvina de acuicultura (el volumen de la corvina de captura sigue siendo bajo).

En los tres Estados miembros referidos en el análisis:

- España es tanto productor como importador y exportador; el consumo de corvina también es importante dentro del país;
- Grecia se centra sobre todo en las exportaciones, pero su consumo nacional se encuentra en aumento;
- Italia es un mercado importador, pero con una producción nacional limitada.

Las cuatro cadenas de valor son:

- Corvina de acuicultura producida en España y vendida en el mercado de la gran distribución del mercado nacional;
- Corvina de acuicultura producida en Grecia y vendida en filetes en el mercado de la gran distribución del mercado nacional;
- Corvina de acuicultura producida en Grecia, exportada a Italia (entera y fresca);
- Corvina de acuicultura producida en Croacia, importada a Italia y vendida a restaurantes (entera y fresca).

Comparar estas cadenas de valor no resulta fácil debido a la diferencia de presentación (entera o en filetes) y a los canales de venta (gran distribución, restaurantes, mayoristas).

Principales conclusiones:

- Los precios de salida de la explotación son relativamente homogéneos, de 5,00 a 6,90 EUR/kg.
- El precio minorista en España es comparable al precio de compra de un restaurante en Italia (producto fresco y entero en ambos casos), el precio minorista de la corvina entera y fresca en Italia parece ser mayor (20-30 EUR/kg en el caso de la corvina de captura en tienda especializada en Milán).
- Los costes de transporte de Grecia a Italia son relativamente bajos, por lo que el precio de la corvina griega es atractivo para el mercado italiano. No obstante, la duración del transporte es mayor que la de la corvina de Croacia y su frescor es inferior.
- En Grecia, el precio minorista de los filetes de corvina es de 19 EUR/kg, mientras que en Italia es de unos 30 EUR/kg (véase apartado sobre el mercado italiano).

Tabla 23: Síntesis del análisis de la estructura de los precios en España, Grecia e Italia (EUR/kg, valor nominal, 2021)

Estado miembro:	España	Grecia	Grecia	Italia
Producto	Entero fresco	Filetes	Entero fresco	Entero fresco
Canal de venta	Grandes distribuidores	Grandes distribuidores	Exportaciones a Italia (mayorista)	Importaciones desde Croacia Restaurante
Precio de salida de la explotación	5,00	5,50	5,50	6,90
Otros costes y márgenes a lo largo de la cadena de valor	3,55	11,31	0,25	2,30
Precio final (sin IVA)	8,55	16,81	5,75	9,20
Precio final (con IVA)	9,50	19,00	/	/

Fuente: EUMOFA

7 AGENTES ENTREVISTADOS

- España
 - Mayorista
 - Productor
 - Asociación de consumidores
- Grecia
 - Productor
 - Exportador
- Italia
 - Associazione Piscicoltori Italiani (API)
 - Proveedor de corvina de acuicultura en el mercado italiano
 - Mayorista
 - Pescaderías

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products



www.eumofa.eu



Oficina de Publicaciones
de la Unión Europea