



# El mercado de arroces y pastas en auge en el mundo

JOSÉ LUIS MURCIA. Periodista.

## RESUMEN

La producción mundial de arroz fue en 2012 de 730 millones de toneladas, de las que solo el 10% pasaron a formar parte del comercio mundial, ya que este es un alimento básico en el Sudeste Asiático y buena parte de África. Entre China, India, Indonesia y Bangladesh acaparan el 65% de la producción mundial total. En la UE solo Italia y España son exportadores netos, mientras el resto de países acude al mercado mundial para abastecerse. La pasta es un alimento claramente identificado con Italia, mayor consumidor mundial, pero también lo son Venezuela, Túnez, Grecia, Suiza, Suecia y Estados Unidos, y en menor medida, España.

### Palabras clave

Arroz, pasta, comercio mundial, producciones, consumo, importaciones, exportaciones.

La vuelta a la dieta mediterránea y el auge del consumo de arroz en España e Italia y de pasta, sobre todo, en el país transalpino, que la enarbola como principal estandarte de su gastronomía, han dejado en un segundo plano los prejuicios de comidas pesadas y abundantes y su consumo se extiende de igual forma entre todos los consumidores, con independencia de su situación socio-económica. Este tándem forma parte de nuestras comidas cotidianas y, además, resultan cada vez más comunes en las mesas de los restaurantes.

El arroz, que en Occidente cuenta con la etiqueta de plato de excelencia para las clases medias y altas pese a su precio asequible, es uno de los alimentos de subsistencia de áreas y regiones deprimidas del Sudeste Asiático, África Subsahariana y Centroamérica y Caribe. Su comercio internacional es muy limitado, ya que la mayoría de la producción se dedica al consumo interno de los países que los cultivan, en algunos casos como único alimento importante de aporte proteínico.

Con cerca de 38 millones de toneladas anuales, sobre una producción total de 730 millones de toneladas en 2012, el comercio mundial del arroz supone alrededor de un 10% de las transaccio-

nes totales de granos, y es ampliamente superado por otros cultivos como el trigo (36%), el maíz (30%) o la soja (22%). Más del 90% de la producción y el consumo de arroz se centran en Asia, mientras cuatro países (China, India, Indonesia y Bangladesh) acaparan el 65% de la producción global, en un producto que, salvo catástrofes climáticas, que también se dan con cierta frecuencia, crece a un ritmo anual aproximado del 2,5%, cifra de crecimiento que fue muy superior en 2011 y que se antoja próxima al 1% en 2012.

China, con 205 millones de toneladas, acoge el 28% de la producción total mundial, seguido de India, con 150 millones de toneladas y un 20,5%, Indonesia, con 69 millones de toneladas y más de un 9%, Bangladesh y Vietnam, con 51 y 44 millones de toneladas, respectivamente, que suponen una media del 7 y el 6%, respectivamente, y Tailandia, con 38 millones de toneladas, algo más del 5% de la producción mundial.

Aunque China lidera el listado de productores, su elevada demanda de consumo interno no le sitúa entre los primeros exportadores del producto, que encabeza, en este caso, India, con 9,2 millones de toneladas, por delante de Vietnam, con 7,7 millones de toneladas, Tailandia, con 6,9 millones, Estados Unidos, con 3,3 millones y Pakistán, con 2,9 millones de toneladas. China exporta una cantidad testimonial estimada en 0,3 millones de toneladas; superada por países como Camboya o Brasil que exportan alrededor de 1,2 millones de toneladas.

El segundo productor mundial durante 2012 fue India con 150 millones de toneladas, muy por delante de los 69 millones de toneladas de Indonesia, los 44 millones de toneladas de Vietnam y los 38 millones de toneladas de Tailandia. Con 30 millones de toneladas se sitúa Birmania, Filipinas con 18 millones de toneladas, Japón con cerca de 11 millones y Sri Lanka con más de cuatro millones de toneladas.

En África, Egipto produjo 6,5 millones de toneladas, por delante de Nigeria, Madagascar y Mali con 4,2, cuatro y 2,4 millones de toneladas respectivamente. Guinea produjo 1,9 millones de toneladas y Sierra Leona y Tanzania 1,1 millones de toneladas en cada caso.



En América, Brasil se ubica por delante de Estados Unidos con 11,6 millones de toneladas, por nueve millones del gigante norteamericano. Perú cosechó 2,9 millones de toneladas, por delante de Colombia, con 2,6 millones de toneladas, Argentina con 1,6 millones y Ecuador y Uruguay, con 1,4 millones de toneladas cada uno.

En América Central, República Dominicana se acercó al millón de toneladas y Cuba se quedó en el medio millón, mientras que en Oceanía, Australia tuvo una zafra de 0,9 millones de toneladas.

## EL ARROZ EUROPEO

La Unión Europea produjo en 2012 algo más de tres millones de toneladas, de las que 1,5 millones corresponden a Italia y cerca de 900.000 toneladas a España, los dos grandes cultivadores de un producto deficitario en el marco de la Unión que consume cerca de cuatro millones de toneladas. Con una superficie de producción cercana al medio millón de hectáreas, Italia acapara el 50% de la producción, mientras España se acerca al 30%, el 20% restante se lo reparten entre Grecia (230.500 toneladas), Portugal (181.795 toneladas), Francia (108.200 toneladas), Rumanía (80.365 toneladas), Bulgaria (78.598 toneladas) y Hungría (10.403 toneladas).

El arroz japónica o de grano redondo es el más cultivado en la Unión Europea y abarca el 64,3% de la producción total con cerca de dos millones de toneladas, mien-

tras el arroz índica o de grano largo representa el 35,7%, con algo más de un millón de toneladas. En España, la variedad japónica representa el 55,6% de la producción (450.000 toneladas), mientras el índica alcanza ya el 44,4% (424.000 toneladas). La superficie española dedicada al cultivo supera por poco las 120.000 hectáreas.

La producción de arroz se concentra en España en cinco comunidades autónomas con Andalucía a la cabeza, que posee el 32% de la superficie con 39.290 hectáreas y un total de 322.370 toneladas; seguida de Extremadura, con el 24% de la superficie, que alcanza las 29.180 hectáreas y una producción de 221.000 toneladas. La Comunidad Valenciana, con 15.596 hectáreas, el 13% de la superficie nacional, produce 121.649 toneladas, todas de la variedad japónica; Cataluña se ubica cuarta con una superficie de 20.705 hectáreas, el 17%, pero con una producción de 115.000 toneladas, de las que 110.000 toneladas son de grano redondo. Entre Aragón, Navarra, Murcia y Baleares cuentan con una superficie total de 17.247 hectáreas con una cosecha en conjunto de 80.000 toneladas. Precisamente en Murcia se ubica la DOP Calasparra, una de las más reconocidas a nivel nacional pero con una producción muy exclusiva. Tanto en Andalucía como en Extremadura abundan los arroces largos de tipo índica con 221.000 toneladas para el primero y 155.000 toneladas para el segundo.

Aunque la UE es deficitaria en arroz y en la campaña 2012 importó cerca de un millón de toneladas, con unas expor-

taciones algo superiores a las 170.000 toneladas, la balanza española es, por el contrario, positiva y las ventas en el exterior se acercaron en 2011 a los 137 millones de euros, mientras las compras en el mercado internacional apenas superaban los 69 millones de euros. Los principales mercados en los que España adquiere arroz son Argentina, Brasil, India, Pakistán, Tailandia y Uruguay. Las casi 14.000 toneladas que compramos en la UE proceden de Italia y Portugal. Las exportaciones españolas en toneladas superaron las 276.000 toneladas, mientras las compras externas alcanzaron las 151.300 toneladas.

Las ventas españolas en el exterior se concentran, sobre todo, en Israel, Siria, Estados Unidos y Turquía con cantidades que oscilan entre las 6.300 y las 12.300 toneladas, mientras las exportaciones intracomunitarias las encabeza Bélgica con más de 76.000 toneladas, por delante de Reino Unido con 45.000, Alemania, con 39.000 y Francia con 28.200 toneladas.

## **CULTIVO MEDIOAMBIENTAL**

El arroz en España no es solo un producto con especial relevancia agronómica y que aporta tal o cual cantidad a la balanza de pagos sino que tiene una enorme importancia en las políticas medioambientales de las zonas de cultivos, en general deltas y marismas o suelos pobres con problemas de encharcamiento y salinización. El cultivo del arroz en áreas como Doñana supone un plus medioambiental en una reserva fundamental para la alimentación de aves acuáticas. Y cobra cada día más protagonismo como producto con orientación ecológica o, cuando menos, con prácticas de agricultura sostenible.

Si antes hablábamos de países con un consumo superior a los 80 kilogramos por persona y año, en España, pese a ser un país productor, apenas alcanzamos los cinco kilos, de los que el 85% se consumen en el hogar, mientras el 10% van destinados al canal horeca y sólo un 5% a instituciones. Pese a que la variedad índica tiende al alza, en los hogares el 58,5% corresponde al arroz

redondo de grano gordo por el peso de la tradición, que también está presente en el mayor consumo que representa la Comunidad Valenciana, por encima de los siete kilos por habitante y año. Los hogares españoles incrementaron sus compras en 2012 en algo más de un 3% hasta alcanzar los 184,6 millones de kilos, por un valor de 261 millones de euros y un precio medio por kilo de 1,41 euros, según el Panel Alimentario del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Los supermercados acaparan la mayor cuota de ventas de arroz en España con un porcentaje del 70,7% de la cuota de mercado, mientras las grandes superficies apenas superan el 19% y los establecimientos especializados el 4,3%. El resto se lo reparten las ventas a domicilio, la venta ambulante en mercadillos y otras formas de venta.

El sector del arroz se encuentra muy concentrado en pocas empresas. Así, el grupo Deoleo, la principal empresa arrocera, facturó en 2011 casi 1.279 millones de euros y la comercialización de más de 410.000 toneladas, mientras que Ebro Foods comerció con 130.000 toneladas con una facturación de 811 millones de euros. Las marcas de la distribución, según el Anuario de Mercasa, acaparan el 66,5% de las ventas en volumen y el 54,3% en valor. La segunda empresa del sector destina el 80% de su producción a marcas blancas, mientras la cuarta (Alimentos Naturales) se dedica en exclusiva a ese segmento.

España cuenta con tres Denominaciones de Origen Protegidas de Arroz que son el Arroz del Delta del Ebro, Arroz de Valencia y Calasparra. La primera de ellas abarca la zona de producción constituida por los municipios de Deltebre, Sant Jaume d'Enveja, Sant Carles de la Ràpita, L'Aldea, Camarles y L'Ampolla, todos en la provincia de Tarragona. Son pequeñas explotaciones próximas al río Ebro y sus variedades principales son bahía, tebre, fonsa, bomba y montsianell. La superficie inscrita es de unas 11.600 hectáreas y existen dos empresas comercializadoras que producen más de 22 millones de kilos de arroz blanco.

El Arroz de Valencia se cultiva, sobre todo, en la Albufera, además de en los municipios de Pego y Oliva. El sello, que indica cultivo respetuoso con el medio ambiente, es de las variedades senia, bahía y bomba, y cuenta con una tradición de más de 1.200 años. La zona de cultivo abarca 12.000 hectáreas y un total de 13 industrias comercializan anualmente más de 4,5 millones de kilos.

Calasparra incluye los municipios murcianos de Calasparra y Moratalla y el castellano-manchego de Hellín, en Albacete, con una superficie inscrita de poco más de un millar de hectáreas. El área de producción está delimitada entre los ríos Segura y Mundo y la DOP cuenta con 300 agricultores y dos industrias comercializadoras que producen anualmente 1,3 millones de kilos.

Las variedades senia y bahía, tan similares que la reglamentación permite su mezcla, son del grupo japónica y están considerados los auténticos arroces valencianos, sólo superados, desde el punto de vista gourmet, por el bomba, de grano perlado, que le hace ser muy resistente a la cocción. La variedad híbrida ballilla solana, de grano redondo, es el que se puede vender bajo la denominación de origen Calasparra. Mientras, los dos arroces de tipo índica más cultivados en España son el puntal y el thabonnet, ambos de grano largo y con alto contenido en amilosa.

La cultura de los arroces de importación en España ha dado también alas a variedades como el arborio, usado para los risottos, y originario del Piamonte, el basmati, muy aromático y procedente de las estribaciones del Himalaya en India y Pakistán y el jazmín o thai, también aromático, procedente de Tailandia y con menos amilosa. El arroz vaporizado, ahora muy de moda, conserva las vitaminas y minerales de los arroces integrales, admiten más agua y no se pasan. En la alta cocina empiezan a usarse arroces salvajes, de color negro, procedentes de Canadá, que dan un toque de exotismo a ciertos platos, aunque técnicamente no se trata de arroces sino de gramíneas que crecen de manera espontánea en torno a algunos ríos de este país y de Estados Unidos.

## EL MERCADO MUNDIAL

Tailandia exporta buena parte de su producción a África y resto de Asia, Vietnam hace lo mismo con sus vecinos asiáticos, mientras Estados Unidos vende en América Central, Caribe y Japón. Otros exportadores internacionales centran su actividad en su región como es el caso de Pakistán e India en Oriente Medio, Egipto en Europa del Este, Australia en Japón y Argentina y Uruguay, en Brasil.

Con tres millones de toneladas, China se convierte en el mayor importador de arroz del mundo, por delante de Nigeria,

mundo occidental consume por debajo de los 10 kilos por habitante y año en países como Estados Unidos, Francia o España.

El mayor consumo mundial per cápita se da en el riquísimo sultanato de Brunei con 245 kilos por persona y año, muy por delante de Vietnam (166 kilos), Laos (163 kilos), Bangladesh (160 kilos), Birmania (157 kilos), Camboya (152 kilos), Indonesia (149 kilos), Tailandia (103 kilos), Madagascar (102 kilos), China (101 kilos), Sri Lanka (97 kilos), Guinea Ecuatorial (95 kilos), Sierra Leona (92 kilos), Corea del Norte (77 kilos), Corea del Sur (76 kilos) e India (72 kilos).



al que adelanta por vez primera en la historia, con 2,8 millones de toneladas, Indonesia, con 1,5 millones, Irak, con 1,4 millones de toneladas, Arabia Saudí, con 1,3 millones y Costa de Marfil y Sudáfrica, con 1,2 millones de toneladas. Con 1,1 millones de toneladas se sitúan Filipinas y Malasia, mientras Senegal se queda en 0,9 millones de toneladas.

El consumo de arroz en el mundo difiere mucho según el área geográfica que tratemos, ya que en África y Sudeste Asiático supone una de las principales fuentes de hidratos de carbono. La media mundial por habitante y año se sitúa en 57 kilogramos, con un crecimiento del 45% en los últimos 50 años. La palma se la lleva el consumo asiático con una media superior a los 80 kilos per cápita, que es superado ampliamente por países como Birmania, China e Indonesia. El consumo subtropical oscila en una media entre 40 y 60 kilos con Brasil, Colombia y Senegal en el primer estrado. Por último, el

El consumo de determinados tipos de arroz se ha universalizado, especialmente en el mundo desarrollado donde se le concibe como un producto delicatessen, en contraposición a algunos países asiáticos y africanos donde constituye una de las principales fuentes de subsistencia. En Norteamérica y Europa, con la excepción de los arroces japónica de grano redondo utilizados para paellas y guisos caldosos de carne o pescado, priman últimamente el arroz largo índica y aromáticos como el basmati; en Oriente Medio se decantan por el largo fino y los aromáticos, en línea con Occidente; igual que América Latina que se centra sobre todo en el arroz largo y fino, Asia opta más por el redondo y el largo (índica) y África por el arroz médium y quebrado.

El precio mundial del arroz se ha disparado desde los años 2004-2005 por varios factores como el débil crecimiento de la producción, la fuerte demanda global, por el desarrollo económico de China e India,

y la reducción de existencias mundiales almacenadas, todo ello unido a la variabilidad y contracción de la producción como consecuencia de los monzones asiáticos. Los precios han llegado a multiplicarse por tres a finales de 2008 merced a la elevación de los costes de transporte, la limitación de la oferta arrocera de Vietnam, India y Egipto y los excedentes de exportación de Tailandia que contribuyeron a la regulación del mercado mundial a finales de 2007, pero que coincidieron con una nueva política de exportación de Vietnam, mucho más elitista, y el incremento de los precios del arroz estadounidense en el segundo semestre de 2007, un hecho sin parangón hasta ahora. Pero en enero de 2013, el precio medio cayó en relación con 2009 un 5% con impacto desigual en los distintos tipos. Así el índica de alta calidad quedó con un precio similar, pero el de baja calidad se incrementó en un 18%, el japónica cayó cerca de un 30% y las variedades aromáticas incrementaron su precio un 19%, con oscilaciones importantes durante todo el año.

Las existencias mundiales de arroz almacenado cayeron desde el entorno de los 150 millones de toneladas de los años 1990 hasta 2001 hasta las alrededor de 70 millones de toneladas de los años 2003 a 2008, pero en 2012 se situaron en 160 millones de toneladas y se prevé un incremento a finales de 2013 hasta los 171 millones. Los stocks más importantes corresponden a China con 85 millones de toneladas, que podrían ser 94,5 millones a finales de 2013; 24 millones de toneladas en India, que caerían hasta los 22,5 millones en 2013, y los 13 millones de Tailandia que superaría los 18 millones de toneladas a finales de este año. El arroz almacenado en Bangladesh se estima en siete millones de toneladas, en 6,2 millones en Indonesia, en 3,7 y 2,7 millones de toneladas, respectivamente, en Vietnam y Japón.

## UNA MODA QUE VIENE DE ITALIA

Aunque en España se han comido macarrones y canelones, por poner dos ejemplos, a lo largo de la historia, además de los omni-

presentes fideos, uno de los componentes inexcusables de las sopas y del plato nacional por excelencia: el cocido en sus múltiples acepciones, lo cierto es que la pasta, como concepto de comida mediterránea, es una moda adquirida de Italia donde sí forma parte de su cultura, su forma de ser, su gastronomía, desde la más popular a la más sofisticada y, por supuesto, de su dieta diaria, especialmente en las familias campesinas, que la elaboran de manera artesanal casi todos los días.

Aunque algunos estudiosos, luego desmentidos por varios historiadores, situaban el origen de la pasta en China y su introducción en Italia en el siglo XIII, gracias a Marco Polo, parece que la técnica era ya conocida en otros países asiáticos como India y en algunos países árabes, por lo que no es descartable que fueran éstos, allá por el siglo XI, los responsables de su introducción en Italia. En el caso de España, no ofrece ninguna duda de que fueron nuestros antepasados árabes, como data un manuscrito del siglo XIII, quienes la introdujeron en forma de fideos.

Sin embargo, la pasta en su conjunto, que se consumió con gran aceptación durante la Edad Media en el Levante español, nunca gozó del predicamento que tuvo en Italia, por lo que su desarrollo nada tiene que ver con la grandiosidad cultural que alcanzó en el país transalpino.

Según el Panel de Consumo Alimentario del Ministerio de Agricultura, los españoles consumimos en 2012 un 2,8% más de pasta en el hogar, hasta alcanzar los 177,3 millones de kilos, que suponen aproximadamente algo más del 85% del consumo total que ascendería a unos 204 millones. El valor total de la pasta en el hogar fue de 308,2 millones de euros y el consumo per cápita superó los 4,3 kilos, cifra bastante alejada de los 26 kilos que comen los italianos, que multiplican por diez la media británica, divididos esos sí en más de 600 tipos diferentes. El gasto por persona en hogar en pasta ascendió a 6,6 euros.

¿Pero quiénes son los otros países consumidores de pasta? Tras Italia, se sitúa Venezuela con 12,3 kilos per cápita, seguida de Túnez con casi 12 kilos, Grecia con 10,5 kilos, Suiza con 9,3 kilos (gran parte de ellos consumidos en el Ticino),



Suecia, con 9 kilos y Estados Unidos con 8,8 kilos.

Las ventas totales de pasta en España ascendieron durante 2011 a 181.000 toneladas por valor de 315,3 millones de euros. La pasta fresca supone, con 9.860 toneladas, poco más de un 5% de la producción total, mientras su importe de 62,8 millones de euros, supone casi el 20% de la facturación total. Su incremento con respecto al año anterior supone un 2,1% en volumen y un 2,8% en valor. La principal categoría corresponde a las pastas frescas rellenas con cerca de 6.630 toneladas y cerca de 50 millones de euros en facturación, seguidas de las pastas lisas con 2.180 toneladas y 10,2 millones de euros, los ñoquis con 980 toneladas por importe de 3,3 millones de euros y los lotes mixtos con 71 toneladas y 360.000 euros de valor, según el Anuario de Mercasa. Las pastas rellenas más vendidas son las de quesos con el 27% del total en volumen, seguidas por las de carne con el 17,5%. En las pastas lisas son los tallarines los que se llevan la palma con el 53% del volumen.

Aunque los españoles, igual que los italianos, tenemos a nuestra disposición una amplia gama de pastas que van desde los fideos a los ñoquis, desde los espaguetis a las caracolas, desde los tallarines a los tortellinis, desde las pizzas a los tagliatelles... lo cierto es que el mayor volumen de ventas se centra en los populares macarrones que acaparan cerca del 28% de las ventas, por

delante de los espaguetis con el 20% y los fideos, con el 19%.

La marca española Pastas Gallo, creada en Rubí hace 50 años, se ha convertido en la líder del sector con una cuota de penetración superior al 31% y muy por delante de su competidora Barilla, que apenas sobrepasa el 2%. Pero el auténtico líder en pasta es la marca de la distribución (MDD), marca blanca, que representa el 66% del sector. Pastas Alimenticias Romero sólo ocupa el 1% de la facturación, mientras su gran negocio es la fabricación de pastas para marca blanca, igual que hace Gallo.

La industria de la pasta en la UE cuenta con un total de 191 empresas dedicadas a su elaboración que dan empleo a casi 13.000 personas y que elaboran más de 4,5 millones de toneladas, más que suficientes para abastecer al conjunto de los 27 que consumen cerca de 3,5 millones de toneladas cada año, según datos de la IPO.

Con más de un 50% de las ventas, los supermercados acaparan el mayor gasto en el sector de la pasta alimenticia, porcentaje que se acerca al 55% si hablamos de la pasta seca; por delante de los hipermercados que acaparan el 28%, mientras que la pasta fresca se eleva aquí por encima del 40%, mientras las tiendas se sitúan por encima del 15%.

Pero la pasta no sólo está de moda en Europa Occidental, ya que en los Estados Unidos, y tras varios años de caídas entre el 1 y el 2% del consumo total, 2012 ha traído un incremento de las ventas en un 5% hasta

lograr una facturación superior a los 5.200 millones de euros, gracias a que es un alimento fácil de elaborar y gusta mucho a los más pequeños.

La producción mundial de pasta se sitúa en el entorno de los 13,5 millones de toneladas, según datos de la International Pasta Organization (IPO), y es Italia, cuna de la misma, el principal productor con más de 3,3 millones de toneladas, un 25% del total, seguida de Estados Unidos con dos millones de toneladas, el 15% mundial, Brasil con 1,3 millones de toneladas, casi el 10% del total, mientras Rusia, con poco más de un millón de toneladas, acapara el 8%. Tras ellos se sitúan, por este orden, Turquía, Irán y República Checa. La emigración italiana ha puesto también en el mapa de la pasta a países como Argentina, Uruguay o Venezuela.

El mundo de la pasta es muy diferente en cada país. Aunque la materia prima en su fabricación es la sémola de trigo duro, algunas culturas como la italiana utilizan mezclas de harinas para su fabricación y añadidos como la tinta de calamar, para lograr los famosos espaguetis negros, huevo para lograr mayores proteínas y cambio de color hacia un tono amarillento o las espinacas para enriquecerlos con verduras, moda a la que se ha apuntado Estados Unidos, con aportes vitamínicos y/o de sabores. En Japón, la pasta es también alterada con nutrientes. Y finalmente, también el maíz ha comenzado a utilizarse en la fabricación de alguna pasta como los espaguetis. ■



CUADRO 1  
Principales países productores de pastas alimenticias (toneladas)

ITALIA	3.316.728
ESTADOS UNIDOS*	2.000.000
BRASIL	1.300.000
RUSIA	1.083.000
TURQUÍA	851.830
IRÁN	560.000
EGIPTO	400.000
VENEZUELA	341.554
ALEMANIA	334.179
MÉXICO	325.000
PERÚ	297.162
ARGENTINA	291.300
ESPAÑA	252.208
FRANCIA	241.933
TÚNEZ	183.000
CANADÁ	170.000
POLONIA	160.000
GRECIA	145.000
JAPÓN	144.500
COLOMBIA	131.270

FUENTE: International Pasta Organization (IPO)

CUADRO 2  
Consumo de Pastas Alimenticias en el mundo (kg per capita)

ITALIA	26,0
VENEZUELA	12,3
TÚNEZ	11,9
GRECIA	10,5
SUIZA	9,3
ESCOCIA	9,0
ESTADOS UNIDOS	8,8
IRÁN	8,5
CHILE	8,4
PERÚ	8,2
FRANCIA	8,1
ALEMANIA	8,1
ARGENTINA	7,9
RUSIA	7,8
HUNGRÍA	7,5
URUGUAY	7,5
CROACIA	7,3
AUSTRIA	7,0
ESLOVENIA	6,7
PORTUGAL	6,6
CANADÁ	6,5
BRASIL	6,2
TURQUÍA	6,1
REPÚBLICA CHECA	6,0
BÉLGICA	5,4
ESTONIA	5,3
ESPAÑA	5,0
ESLOVAQUIA	5,0
BOLIVIA	4,8
HOLANDA	4,4
LITUANIA	4,4
POLONIA	4,4

FUENTE: IPO Annual Survey on World Pasta Industry (Octubre 2012) Datos de 2011

