



Consumo de carne y productos cárnicos

Evolución y tendencias más recientes

VÍCTOR J. MARTÍN CERDEÑO

Universidad Complutense de Madrid

RESUMEN

Durante el año 2009, cada español gastó 328 euros en carne y productos cárnicos en cerca de los 50 kilos per cápita consumidos. Al preguntar a los consumidores sobre los diferentes aspectos que orientan su demanda en los productos de origen animal, aparecen argumentos como el aspecto de la pieza, el país de origen, las denominaciones de calidad, el sistema de cría o la trazabilidad. Además de todos estos aspectos, este artículo también analiza las principales cifras de la demanda de carne en España incidiendo, al mismo tiempo, en algunos de los factores que repercuten en su consumo (clase social, edad del comprador, hábitat de residencia o tipología de hogar). El consumo extradoméstico de carne y productos cárnicos es otro de los aspectos abordados en este trabajo.

PALABRAS CLAVE: alimentación, carne, productos cárnicos, vacuno, porcino, pollo.

Conforme a la información aportada por el Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino (MARM, 2010a), a través de los Paneles de Consumo Alimentario, el gasto total en alimentación y bebidas ascendió en 2009 a 86.851 millones de euros. En la demanda de alimentación de los consumidores espa-

CUADRO 1

Consumo y gasto en carne y productos cárnicos en 2009. Millones de kilos/millones de euros

	HOGARES		RESTAURACIÓN COMERCIAL		RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL		TOTAL	
	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO
TOTAL CARNE	2.277,02	14.999,22	419,88	2.514,26	111,42	523,11	2.808,31	18.036,58
Carne fresca	1.692,38	10.167,70	212,56	1.292,65	65,59	291,34	1.970,53	11.751,69
Carne congelada	41,53	224,42	102,49	477,81	18,45	74,39	162,47	776,63
Carne transformada	543,11	4.607,09	104,83	743,83	27,37	157,38	675,31	5.508,30

FUENTE: Elaboración propia con datos del MARM (2010).

ños priman los productos frescos; así pues, la carne supone un 20,8% sobre el gasto total, las patatas, frutas y hortalizas frescas un 13,4% y el gasto en pescados alcanza el 12,6%.

De acuerdo a los datos anteriores, la carne y los productos cárnicos se configuran como una partida con una notable participación en el patrón alimentario de los hogares españoles. Tanto los datos de consumo como las estadísticas de gasto en alimentos y bebidas otorgan a la carne las cifras más elevadas en las demandas de los individuos.

Durante el año 2009, el consumo total de carne ascendió a cerca de 2.808,3 millones de kilos y alcanzó un gasto en torno a 18.036,6 millones de euros (supone un retroceso, con respecto al año 2008, del 2,4% en consumo y del 3,8% en gasto). El mayor porcentaje del consumo se concentró en los hogares (81,1%), mientras que la restauración comercial supone el 14,9% y la restauración social y colectiva, el 4% restante (véase el cuadro 1).

En la estructura de consumo de los hogares, la carne fresca tiene una presencia notable (74,3%), mientras que la carne congelada (1,8%) y la carne transformada (23,9%) representan porcentajes menores. En la restauración comercial, la carne fresca supone un 50,6% del consumo, aunque la carne congelada (24,4%) y la carne transformada (25%) tienen una participación más elevada que en el caso de los hogares. En la restauración colectiva y social, la carne fresca representa un 58,9% del consumo total, mientras que la carne transformada llega al 24,8%. El gráfico 1 resume toda esta información numérica.

GRÁFICO 1

Participación de los tipos de carne en el consumo en 2009. Porcentaje

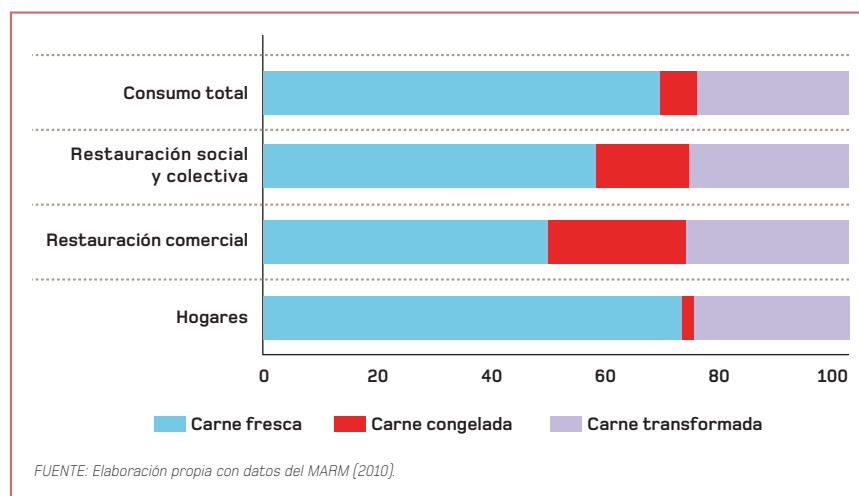


GRÁFICO 2

Consumo y gasto en carne y productos cárnicos de los hogares en 2009. Porcentaje

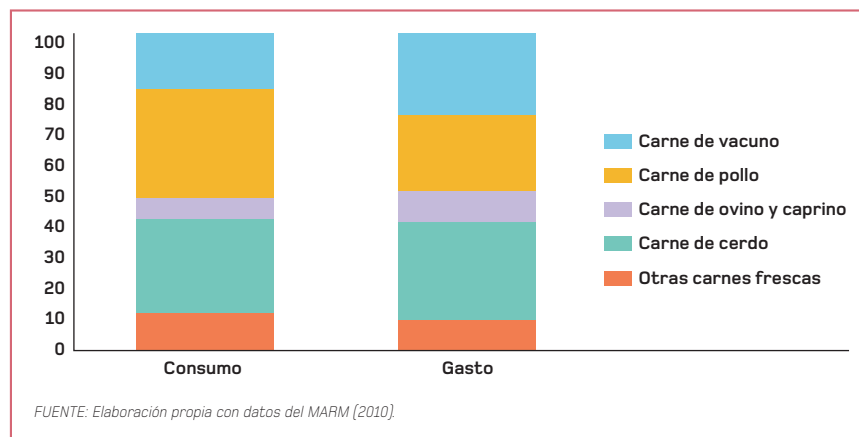


Gráfico 1 resume toda esta información numérica.

En cuanto a la demanda doméstica (véase el cuadro 2), durante el año 2009

los hogares españoles consumieron más de 2.277 millones de kilos de carne y productos cárnicos y gastaron casi 15.000 millones de euros en esta familia de pro-

VACUNO

AGROPECUARIA CATALANA S.C.C.L.
 AGROPECUARIA SOBRARBE S.C.L.
 ALCAIMPO S.A.
 ARTECAR S.L.
 ASOCIACIÓN HERRERA CALIDAD MURCIA
 ASOC.VACUNO CALIDAD DE SALAMANCA
 BOPIN GRUP S.L.
 CARNIS FIN. S.L.
 CARNICAS MULAS S.L.
 CARNICASTORMES S.L.
 CARNES CATALANA FAMILIA S.A.
 CARNES LLUCANES S.L.
 CARSIFERRA, C.B.
 CASTELLANA DE CARNES S.A.
 CERRADO DE LAS CIGÜEÑAS S.L.
 COLINAS DE CUELLAR S.L.
 COMERCIAL PECUARIA SEGOVIANA
 COMPANYIA GENERAL CARNIA S.A.
 COPRECA SOC. COOP.
 DOLISA GRANDE S.A.

EL ENCINAT DE HUMIENTA S.A.
 FROSKI S. COOP.
 HERRMANCHA INDUSTRIAS CARNICAS S.A.
 GANADOS BARO S.A.
 GITXEGI
 HELIOSUR S.A.
 INDUSTRIAS CARNICAS LOS NORTEÑOS S.A.
 JVINAS S.A.
 JUAN POCOM, S.A.
 M.G.F. FRIBIN S.A. I. 1269 R.L.
 MANUEL ROBLEDO S.L.
 MATADERO FRIG MONTES DE TOLEDO
 MENDIKO SAT N-E-14E
 MONTAÑAN PIENSOS COMPUESTOS S.L.
 NANIA S.A.
 NATUROCARNES DE LEON S.L.
 NUTRIFIELD S.A.U.
 OSONA VALLES CARNES S.A.
 P.N. CARN NAT. IRE. S.L.
 PIENSOS PROCASA S.A.
 PROD.GANAD. CARNES DE SELECCION S.L.
 S.A.I. CAMPO LOS VALLES

S.C.A. AGRICOLA GANADERA SAN MIGUEL
 SAT ONCEBERROS Nº923B
 SATASOCL. ROJANA VACUNO DE CARNES
 SOC.COOP.IND. VALLE DE LOS PEDROCIÉS
 SOC.COOP.TDA. BAJO DUERO
 SUPERMERCADOS SABICO S.A.
 TERNERA RAFTAN S.L.
 TRADICION CASTILLA S.A.
 VACUNO ROSADO S.A.
 VIÑALS SOLER S.L.

ALIMENTACIÓN ANIMAL



AGROPECUARIA CATALANA S.C.C.L.
 AN.SOC.COOP. PIENSOS CAECO
 AVIGAGE S.C.L.
 COOPCRIADORES GANADO CERCA VACUNO
 PIENSOS MUGA S.L.
 S.C.L. AGROPIENSO
 SOC.COOP.IND. VALLE DE LOS PEDROCIÉS

CERTICAR se da por bueno

CERTICAR, primera empresa española certificadora de producto especializada en el sector agroalimentario y acreditada por la Entidad Nacional de Acreditación, ENAC conforme a los criterios establecidos en la Norma UNE-EN 45011, cumple 10 años avalando con su Marca de Conformidad, la calidad diferenciada de los productos agrarios y alimenticios que certifica.

Haciendo visible este valor diferencial en el etiquetado de los alimentos, contribuimos a asegurar la confianza de los consumidores en las Marcas Certificadas de los productos que adquieren.



SEDE CENTRAL:
 C/la Zarza Mercedes, nº 15, 4ª planta - 28020 Madrid
 Tfn: 91 571 11 05 / Fax: 91 571 11 87
 e-mail: certicar@certicar.es / www.certicar.es

**DELEGACIONES
COMERCIALES:**
 Aragón
 Cataluña
 Castilla y León
 Navarra



¿Qué color tiene el *bienStar*?

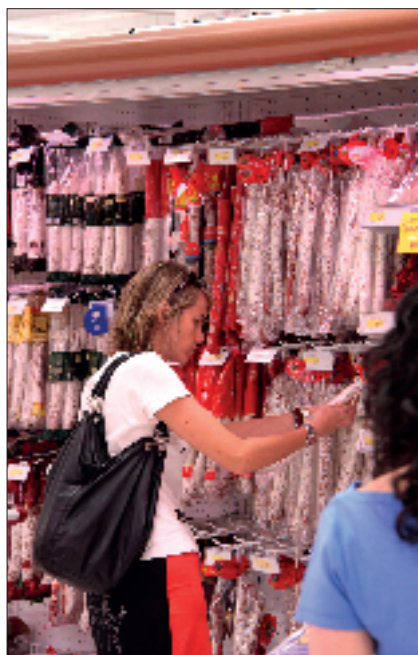


ELPOZO
bienStar

El color del bienestar



www.elpozo.com



ductos. En términos per cápita se llegó a 49,8 kilos de consumo y casi 328 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a la carne fresca (37 kilos por persona) y de manera concreta al pollo (12,7 kilos per cápita) y al cerdo (por encima de 11,3 kilos por persona). En términos de gasto, la carne fresca concentra el 68% del gasto y resulta significativa la participación de la carne de vacuno (59,3 euros) y de cerdo (66,7 euros). La carne transformada (11,9 kilos y 100,7 euros por persona) resultó importante en el consumo de los hogares españoles durante el año 2009, mientras que la demanda de carne congelada (menos de 1 kilo y 4,9 euros de gasto por persona) tiene una repercusión reducida.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

La evolución del consumo de carne durante el periodo 1987-2009 cuenta con distintas particularidades. En 1987 se consumían en torno a 67 kilos de carne por persona y en 2009 se estima que el consumo rondó los 61,5 kilos. El gráfico 3 desglosa el consumo, en kilos, de carne

CUADRO 2

Consumo y gasto en carnes y productos cárnicos de los hogares en 2009

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (MILLONES EUROS)	PER CÁPITA (KILOS)	TOTAL (MILLONES EUROS)	PER CÁPITA (EUROS)
TOTAL CARNE	2.277,02	49,79	14.999,22	327,97
Carne certificada	247,76	5,42	2.424,15	53,01
Carne fresca	1.692,38	37,00	10.167,70	222,32
Salchichas frescas	29,01	0,63	184,97	4,04
Carne vacuno	302,15	6,61	2.713,14	59,32
Ternera	231,00	5,05	2.084,25	45,57
Añojo	53,65	1,17	458,57	10,03
Mayor	17,50	0,38	170,32	3,72
Carne pollo	581,64	12,72	2.345,99	51,30
Pollo entero	209,57	4,58	598,96	13,10
Pollo filetes	38,50	0,84	241,60	5,28
Pollo por piezas	333,58	7,29	1.505,43	32,92
Carne conejo	57,17	1,25	325,87	7,13
Carne ovino y caprino	99,92	2,18	1.030,37	22,53
Ovino y caprino entero	28,24	0,62	290,40	6,35
Ovino y caprino piezas	71,68	1,57	739,97	16,18
Carne cerdo	518,27	11,33	3.050,24	66,70
Carne cerdo adobado	44,77	0,98	297,63	6,51
Carne despojos	41,64	0,91	167,27	3,66
Despojos cerdo	16,65	0,36	61,45	1,34
Despojos cordero	3,71	0,08	19,49	0,43
Despojos pollo	8,82	0,19	25,12	0,55
Despojos ternera	10,21	0,22	52,20	1,14
Otros despojos	2,25	0,05	9,01	0,20
Otras carnes frescas	91,59	2,00	534,81	11,69
Avestruz	0,55	0,01	4,56	0,10
Pavo	41,19	0,90	237,75	5,20
Otras aves	16,86	0,37	92,05	2,01
Carne congelada	41,53	0,91	224,42	4,91
Congelada pollo	20,30	0,44	83,49	1,83
Congelada cerdo	10,32	0,23	62,25	1,36
Congelada vacuno	4,88	0,11	38,10	0,83
Resto congelada	6,04	0,13	40,59	0,89
Salchichas congeladas	0,32	0,01	2,22	0,05
Carne transformada	543,11	11,88	4.607,09	100,74
Jamón curado+paleta	109,60	2,40	1.544,00	33,76
Jamón curado normal	73,26	1,60	885,12	19,35
Jamón ibérico	20,80	0,45	418,51	9,15
Paleta curada normal	7,93	0,17	88,69	1,94
Paleta ibérica	7,61	0,17	151,68	3,32
Huesos jamón curado	4,81	0,11	15,67	0,34
Lomo embuchado	12,72	0,28	208,72	4,56
Otras salazones	17,46	0,38	90,64	1,98
Tocino y manteca	12,28	0,27	75,33	1,65
Chorizos	52,44	1,15	414,65	9,07
Salchichón y salami	24,67	0,54	197,95	4,33
Fuet y longanizas	23,95	0,52	203,31	4,45
Otros productos curados	19,84	0,43	169,41	3,70
Salchichas	50,67	1,11	184,06	4,02
Jamón cocido	68,29	1,49	520,37	11,38
Paleta cocida	5,63	0,12	45,57	1,00
Fiambres	95,33	2,08	617,04	13,49
Productos a base sangre	11,89	0,26	68,50	1,50
Foie-gras y patés	17,01	0,37	125,80	2,75
Cocidos y otros	16,52	0,36	126,08	2,76

FUENTE: Elaboración propia con datos del MARM (2010).



de vacuno, pollo, ovino y caprino, cerdo y carnes transformadas. Destaca la preferencia de los consumidores por la carne de pollo, mientras que los niveles de demanda más reducidos se asocian a la carne de ovino y caprino. El consumo per cápita de carne de vacuno ha sido bastante estable, de la misma forma que la demanda de ovino y caprino. Sin embargo, el consumo de carne de cerdo se ha elevado notablemente, mientras que el consumo de pollo se ha reducido durante este periodo.

Por otra parte, el gráfico 4 presenta la evolución entre 1987 y 2009 del consumo de carne, diferenciando la demanda en el hogar y el consumo extradoméstico. A partir de 1995 se incrementa notablemente la demanda de carne fuera del hogar aunque durante el año 2009 experimentó un retroceso notable asociado al menor gasto de los hogares en actividades de hostelería y restauración. Al mis-

SCM

Sta. Catalina
del Monte

Preparados para
Industrias Cárnicas

ADOBOS
COCIDOS
FRESCOS
CURADOS
SALMUERAS
ESPECIAS



www.stacatalina.net

Tenera de Navarra

Un placer a tu alcance



GRÁFICO 3

Evolución del consumo per cápita en carne, 1987-2009. Hogar+extradoméstico, kilos

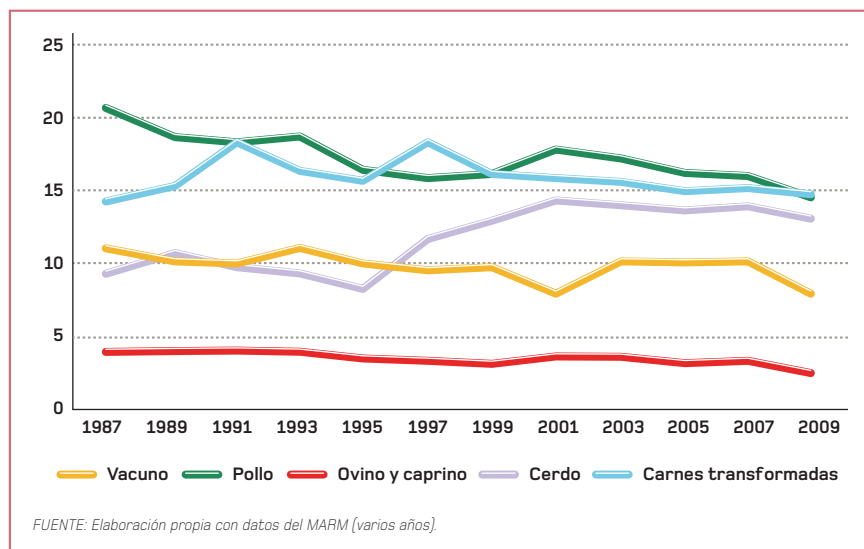
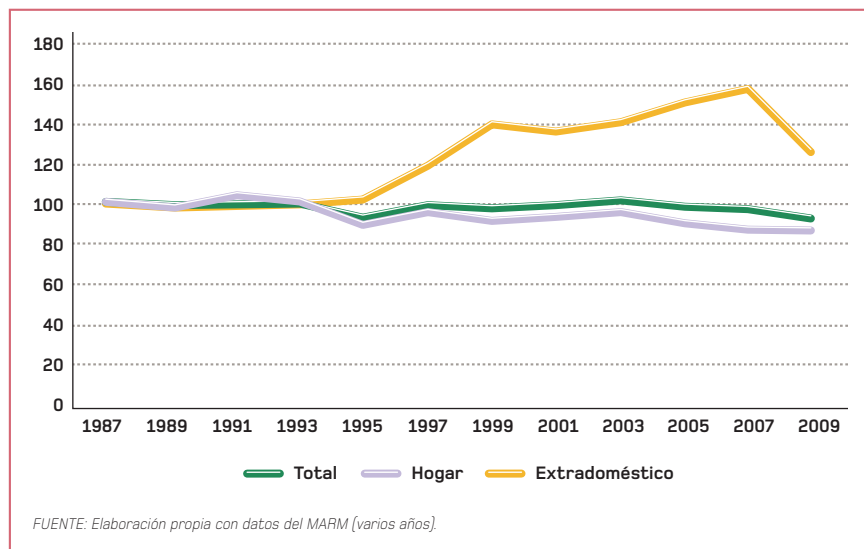


GRÁFICO 4

Evolución del consumo per cápita en carne, 1987-2009. 1987=100



mo tiempo, el cuadro 3 detalla la estructura de consumo para los distintos tipos de carne analizados:

- En la carne de vacuno, el porcentaje de consumo en el hogar apenas ha variado entre 1987 y 2009 (82,8% frente a 82,5%). Durante el último año ha caído notablemente la participación de la demanda fuera del hogar, que en 2007 había llegado a ser del 28,9%.
- En 2009 se consumió en el hogar un 88,2% de la carne de pollo, mientras que en 1987 este porcentaje era del 89,4% (en 2007 había descendido hasta el 80,6%).
- En ovino y caprino se ha pasado de un consumo en el hogar del 85,2% en 1987 a un 84,5% en 2009.
- La modificación en la estructura de consumo de la carne de cerdo ha sido a favor del consumo doméstico (un 83,8% se demandaba para el hogar en 1987 y se ha pasado a un 87% en 2009).
- Para las carnes transformadas la variación ha sido más significativa y se ha pasado de un consumo en el hogar del 85,2% en 1987 a un 80,4% en el año 2009.

Por último, los gráficos 5 y 6 presentan un análisis para los distintos tipos de carne en cuanto a la evolución del consumo per cápita tanto en el hogar como en la vertiente extradoméstica durante el periodo 1987-2009:

- En el hogar se reduce con el paso de los años el consumo per cápita de vacuno, de pollo y de ovino. La demanda doméstica de carne de cerdo



1 Formato INDIVIDUAL.

Fácil de disponer de una comida rápida, sana y sabrosa, en un formato individual.

2 Diseño atractivo y moderno

Un formato actual y moderno. Con un atractivo diseño que destacará en su establecimiento e impulsará la compra.

3 sencillas maneras DE Preparar

Apto para microondas, sartén o baño maría. Todos estos para su consumo muy fáciles de preparar.

4 recetas TRADICIONALES

Con las manillas cosillitas y los corderos de cordero, elaborados con los mejores ingredientes.



calderoto de cordero mediterráneo



CELLOS DE CORDERO.



manitas de cordero.



COSTILLAS DE CORDERO.



calidad natural



Ctra. Scaevénos Km. 2
Aptda. Caseros 101
13700 TOMELLOSO (Ciudad Real)
Tel. 926 596 040
Fax 926 090 089

CUADRO 3

Evolución de la estructura de consumo per cápita en carne, 1987–2009. Porcentaje

	1987		1991		1995		1999		2003		2007		2009	
	HOGAR	EXTRADOM.	HOGAR	EXTRADOM.	HOGAR	EXTRADOM.	HOGAR	EXTRADOM.	HOGAR	EXTRADOM.	HOGAR	EXTRADOM.	HOGAR	EXTRADOM.
Vacuno	82,8	17,2	81,9	18,1	77,1	22,9	76,4	23,6	78,2	21,8	71,1	28,9	82,5	17,5
Pollo	89,4	10,7	90,7	9,3	87,4	12,6	83,6	16,4	83,7	16,3	80,6	19,4	88,2	11,8
Ovino y caprino	85,2	14,9	86,6	13,4	85,3	14,7	80,5	19,5	82,9	17,1	81,5	18,5	84,5	15,5
Cerdo	83,8	16,2	85,9	14,1	83,7	16,3	80,0	20,0	82,8	17,2	82,5	17,5	87,0	13,0
Carnes transformadas	85,2	14,9	86,7	13,3	84,1	15,9	78,5	21,5	76,7	23,3	73,3	26,7	80,4	19,6
TOTAL CARNE	86,3	13,7	86,8	13,2	84,7	15,4	80,5	19,5	81,0	19,0	77,9	22,1	81,1	18,9

FUENTE: Elaboración propia con datos del MARM (varios años).

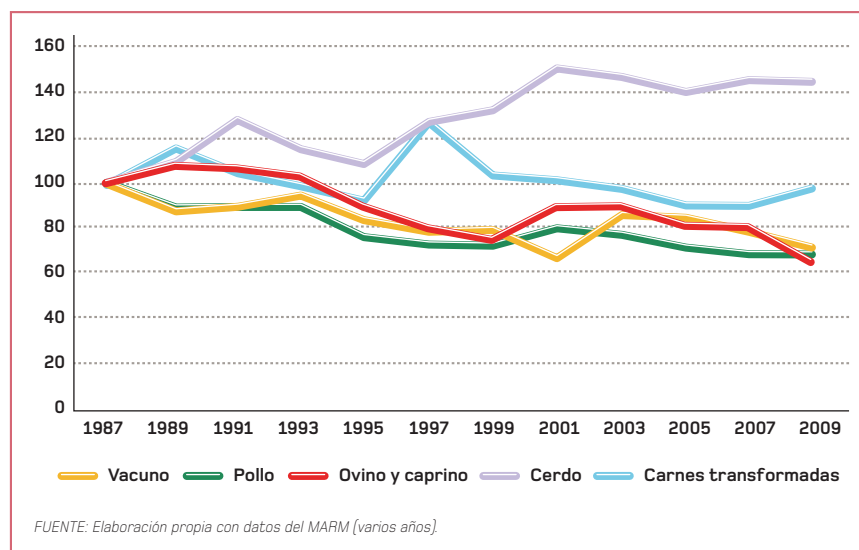
se ha elevado notablemente, mientras que las carnes transformadas han experimentado oscilaciones de distinto grado y sentido.

- Para la demanda extradoméstica, las subidas del consumo per cápita son generalizadas en todos los tipos de carne hasta el último año, donde se advierte un fuerte retroceso en el consumo de alimentación fuera del hogar (la situación económica del año 2009 puede ser un factor para explicar la reducción del gasto en actividades de hostelería y restauración).

Por otra parte, la demanda de carne y productos cárnicos también está influida por factores que repercuten, aumentando o minorando, el consumo en esta familia

GRÁFICO 5

Evolución del consumo per cápita de carne en el hogar, 1987–2009. 1987=100

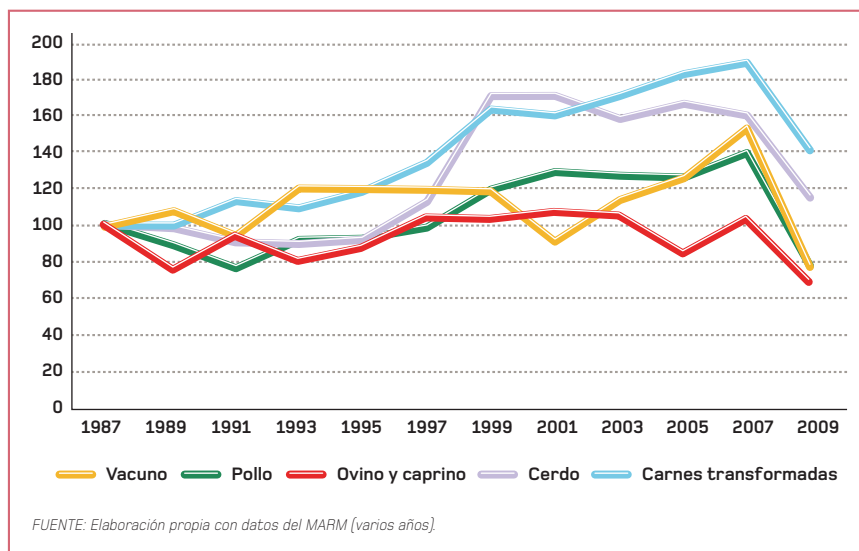


de productos (gráfico 7); sirvan como ejemplos el tamaño de la población de residencia, el número de personas que componen el hogar, el nivel socioeconómico, la presencia o no de niños en la familia o la tipología del hogar. En términos per cápita, el consumo de carne durante el año 2009 presentó distintas particularidades:

- Los hogares de clase alta y media alta cuentan con el consumo más elevado (5,6 kilos por encima de la media), mientras que los hogares de clase baja tienen el consumo más reducido (6,6 menos que la media).
- Los hogares sin niños consumen más cantidad de carne y productos cárnicos (9,2 kilos por encima de la media).
- Si la persona encargada de hacer las compras no trabaja, el consumo de carne es superior (supera la media en 5,7 kilos).
- En los hogares donde compra una

GRÁFICO 6

Evolución del consumo per cápita de carne fuera del hogar, 1987–2009. 1987=100



persona con más de 50 años, el consumo de carne es más elevado (por ejemplo, 11,6 kilos si tiene más de 65 años), mientras que la demanda

más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona con menos de 35 años (casi 18 kilos por debajo de la media).



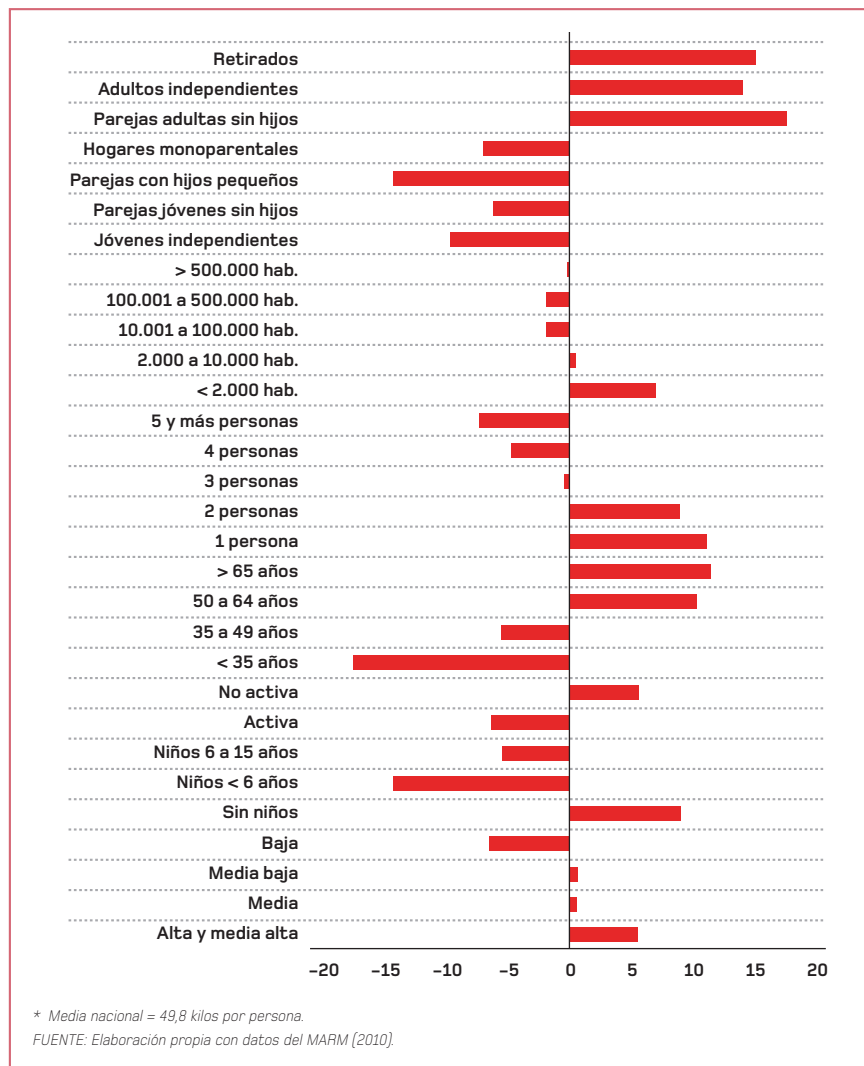
Una nueva presentación, con el sabor de siempre.

Descúbrala a través de nuestra red comercial.



GRÁFICO 7

Desviaciones en el consumo de carne en los hogares con respecto a la media nacional. Kilos*



- Cuanto más reducido en número de miembros es el hogar, mayor es el consumo de carne.
- Los consumidores que residen en pequeños municipios (menos de 10.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de carne (por ejemplo, 7,1 kilos por encima de la media en municipios con menos de 2.000 habitantes).
- Finalmente, por tipología de hogares se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en hogares con retirados (15,3 kilos), adultos independientes (14,3 kilos) y parejas adultas sin hijos (17,9 kilos).

DIFERENCIAS TERRITORIALES

Por comunidades autónomas, el gráfico 8 establece las desviaciones con respecto al consumo medio nacional (49,8 kilos por persona). Destacan las desviaciones positivas de Castilla y León (67,2 kilos de consumo per cápita) y Aragón (60,4 kilos de consumo per cápita). El consumo más reducido de carne se asocia a Extremadura (10,3 kilos por debajo de la media) y Canarias (9,8 kilos menos por persona). Con carácter general, ocho comunidades autónomas están por encima del consumo medio (La Rioja, Cantabria, Asturias, Galicia, Castilla y León, Castilla-La Man-



Mercado del Ensanche, Bilbao.



Mercado de Denia.

TERNERA GALLEGA
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



www.terneraallega.com

Disfruta

POR CALIDAD, POR GARANTÍA, POR CONFIANZA

La carne de Ternera Gallega te aporta los nutrientes necesarios para una alimentación sana y equilibrada.
Disfruta de una carne única, desde el origen hasta que llega a tu mesa.

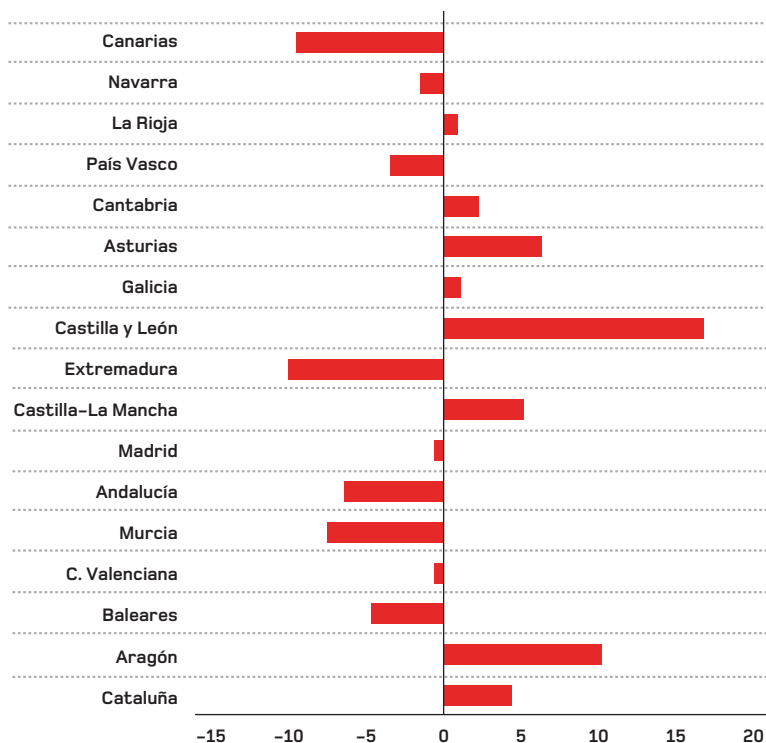
Ternera Gallega



Yo  Quiero

GRÁFICO 8

Desviaciones en el consumo de carne en los hogares por comunidades autónomas con respecto a la media nacional. Kilos*



* Media nacional = 49,8 kilos por persona.

FUENTE: Elaboración propia con datos del MARM (2010).

cha, Aragón y Cataluña), mientras que nueve se encuentran por debajo de ese consumo (Canarias, Navarra, País Vasco, Extremadura, Madrid, Andalucía, Murcia, Comunidad Valenciana y Baleares).

COMERCIALIZACIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

El gráfico 9 resume la participación en el mercado de los diferentes establecimientos que comercializan carnes y productos cárnicos y, por tanto, marca cuáles son las preferencias de los hogares a la hora de adquirir estos productos. Existen varias conclusiones que deben destacarse:

- Para el total de carnes, en 2009, los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones a los establecimientos especializados o comercio tradicional (40% de cuota de mercado). El supermercado alcanza en estos productos una cuota del 37% y el hipermercado llega al 13%. El autoconsumo de carne y productos cárnicos es significativo (4% sobre el total) y el resto de canales concentra un 6% de la cuota de venta global.



Caracoles PERIBAÑEZ, S.L.
 con sus instalaciones
 en Mercavalencia,
 es hoy en día, la tradición
 y la continuidad
 del negocio que inició
 su familia, en el antiguo
 Mercado de Abastos
 de Valencia.



Caracoles PERIBAÑEZ, S.L.

Comercializando hasta hace poco con caracoles vivos y envasados en mallas, actualmente **Caracoles PERIBAÑEZ, S.L.** ha evolucionado al punto, de distribuir caracoles lavados, hervidos y listos, para darles el último punto de cocción y aliño de salsas, avanzando de esta manera con el actual mercado de caracoles, donde predomina la comodidad y en el que es preciso ofrecer las máximas garantías de **calidad**.

Elaboración



Proceso de producción >

Caracoles PERIBAÑEZ, S.L. utiliza el sistema de limpiar a fondo los caracoles, quitándoles todas las impurezas de tierras y residuos que llevan en las conchas. Posteriormente se hierven y se ofrecen con la carne fuera y embolsándolos con agua limpia.

¡NOVEDAD!
¡CARACOLES EN SU SALSA
LISTOS PARA COMER!

Formato **CUBO**
 (caracol con su salsa)
 > Cubo de 400 g x 6
 uds. = Caja de 3 kg.



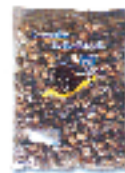
Formatos



Formato **MALLA** (caracol vivo)
 > 1 kg. > 2 kg. > 5 kg.



Formato **BOLSAS** (caracol precocido)
 > Bolsa de 500 g. x 12 uds. = Caja 6 kg.
 > Bolsa de 1.000 g. x 6 uds. = Caja 6 kg.



Formato **CAJAS** (caracol congelado)
 > Bolsa de 2.500 g. x 4 uds.
 = Caja 10 kg.

**Carretera de En Cortes, 231 MERCAVALENCIA Nave Multiservicio. Módulo 34
 46013 VALENCIA**

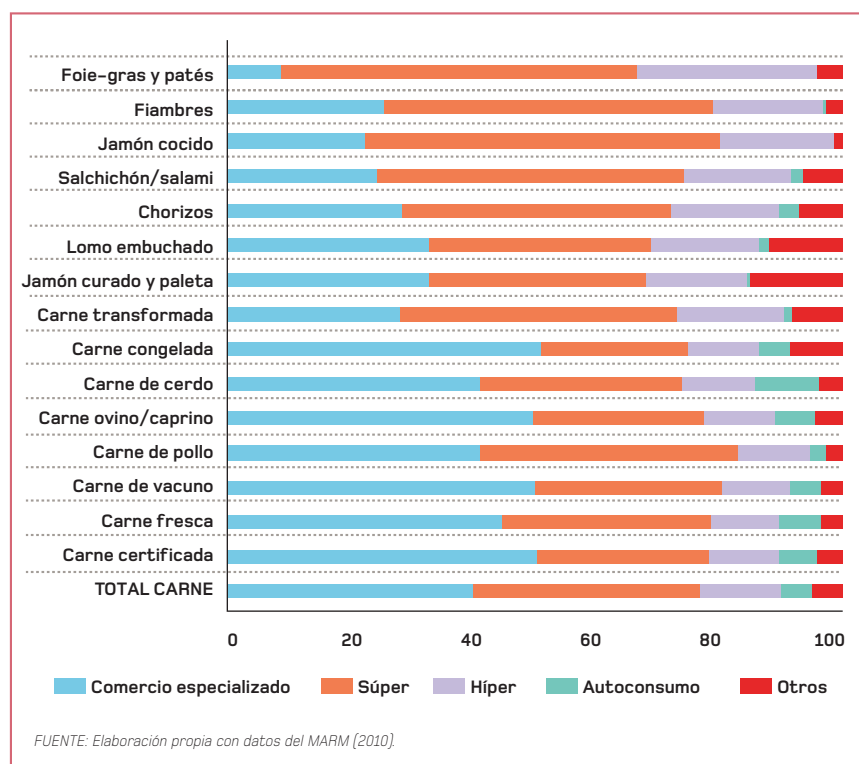
Tel. 96 367 33 02 • Fax 96 316 41 53 • E-mail: caracolespb@terra.es



- El comercio especializado alcanza sus máximas cuotas en la venta de carne certificada (54,7%), carne de vacuno (53,5%), carne fresca (46,7%) y carne congelada (46,9%).
- En las carnes transformadas, los establecimientos en régimen de libre-servicio aumentan su representatividad y dominan la comercialización de este tipo de productos: supermercados (48%) e hipermercados (17,1%).
- Los supermercados son la opción preferida por los consumidores para la adquisición de carne transformada (por ejemplo, alcanzan una cuota del 57% en fiambre, destacando el 59,4% en jamón cocido o el 49,4% en salchichón y salami), mientras que los hipermercados consiguen su cuota más elevada en la venta de foie-gras y patés, con cerca del 25%.

GRÁFICO 9

Cuota de mercado en la comercialización de carne por formatos para hogares en 2009. Porcentaje



CONSUMO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS FUERA DEL HOGAR

Durante al año 2009, los establecimientos de restauración comercial y restauración colectiva y social adquirieron 531,3 millones de kilos de carne y productos cár-

nicos y gastaron 3.037,4 millones de euros en estos productos. En la demanda extradoméstica de carne, los productos frescos representan un 52,4% del consumo y

un 52,2% del gasto, la carne congelada un 22,8% del consumo y un 18,2% del gasto, y la carne transformada un 24,8% del consumo y un 29,6% del gasto.

CUADRO 4

Consumo y gasto en carne y productos cárnicos de la restauración comercial, colectiva y social en 2009

Millones de kilos/millones de euros

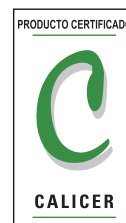
	RESTAURACIÓN COMERCIAL		RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL		TOTAL RESTAURACIÓN	
	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO
TOTAL CARNE	419,88	2.514,26	111,42	523,11	531,29	3.037,36
Carne fresca	212,56	1.292,65	65,59	291,34	278,15	1.583,99
Bovino fresca	51,85	510,24	13,96	90,57	65,81	600,81
Pollo fresca	53,41	186,09	25,26	82,50	78,67	268,58
Ovino y caprino fresca	14,90	154,82	2,02	15,25	16,92	170,08
Porcino fresca	63,08	312,82	16,27	72,97	79,35	385,79
Despojos y casquería	16,81	60,29	2,30	5,71	19,10	66,01
Resto aves fresca	3,27	16,82	3,12	11,63	6,38	28,45
Otras carnes frescas	9,24	51,58	2,67	12,71	11,92	64,28
Carne congelada	102,49	477,81	18,45	74,39	120,94	552,21
Carne transformada	104,83	743,83	27,37	157,38	132,20	901,21
Jamón paleta	31,71	359,87	3,74	37,12	35,45	396,99
Elaborados cárnicos cocidos	43,62	197,63	16,31	81,55	59,93	279,18
Eesto elaborados cárnicos	29,50	186,32	7,32	38,71	36,83	225,03

FUENTE: Elaboración propia con datos del MARM (2010).

En la restauración comercial, la participación de la carne fresca es notable dentro de la demanda total (50,6% del consumo y 51,4% del gasto); el porcino fresco es la carne más consumida (63,1 millones de kilos), aunque el mayor gasto se asocia a la carne de bovino (510 millones de euros). La carne congelada supone un 24,4% del consumo y un 19% del gasto, mientras que la carne transformada llega al 25% del consumo y al 29,6% del gasto.

En la restauración colectiva y social, la participación de la carne fresca también es importante dentro de la demanda total (58,9% del consumo y el 55,7% del gasto); el pollo fresco es la carne más consumida (25,3 millones de kilos), aunque el mayor gasto se asocia a la carne de bovino (90,6 millones de euros). La carne congelada supone un 16,6% del consumo y un 14,2% del gasto, mientras que la carne transformada llega al 24,5% del consumo y al 30,1% del gasto.

En la restauración comercial, las cafete-



CERTIFICAMOS PRODUCTOS EXTRAORDINARIOS

CALICER ENTIDAD CERTIFICADORA DE ALIMENTOS

Si su producto es extraordinario, dígaselo a todo el mundo con el sello CALICER. Una certificación de procedencia, trazabilidad y calidad. Una garantía que defiende el nombre de su producción frente a imitaciones o abusos. Un símbolo que, en definitiva, ofrece un valor añadido a sus productos agroalimentarios.



SALAMANCA:
Pizarro,17 bajo • Tel. 923 19 22 38 • 37005 Salamanca
MADRID:
Monsalpe,14 - A, 3º B • Tel. 91 463 25 54• 28047 MADRID

www.calicer.com



ESPAÑA
10-15121-M
C.E.E.



**Almacén frigorífico.
Elaboración/transformación
de productos cárnicos y despojos**



Import & Export

**Mercado Central de Carnes
Mercamadrid**

Ctra. de Villaverde a Vallecas, Km. 3,800
Módulo 5 - 28053 Madrid

Tels.: 917 850 442 - 917 850 719. Fax: 917 862 786

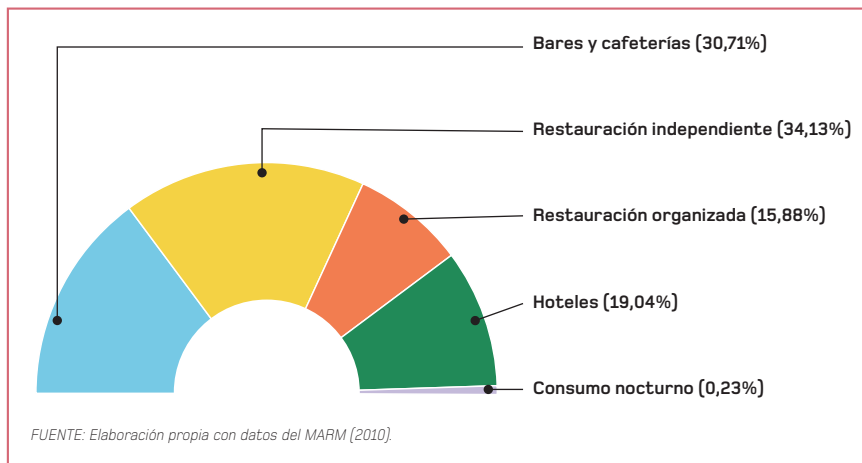
carnicas@umd.e.telefonica.net

Ávila, tel.: 650 463 107

Villacastín, tel.: 650 463 106

GRÁFICO 10

Demanda de carne por tipo de establecimiento en la restauración comercial en 2009



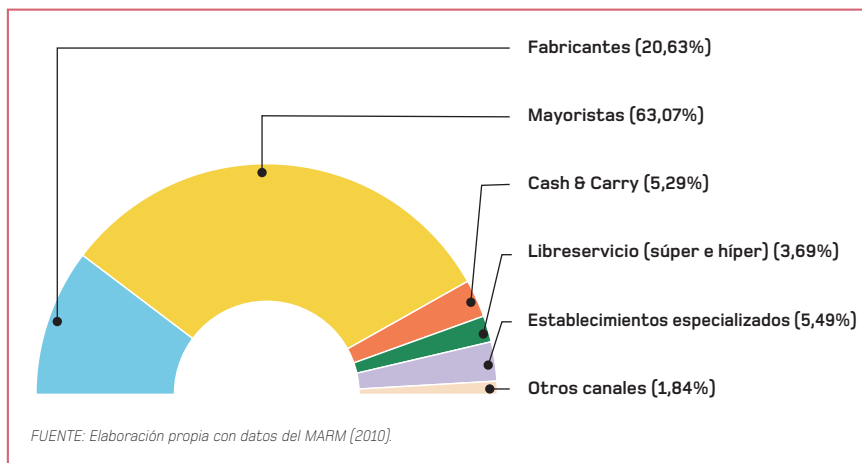
rías y bares concentran casi el 31% del consumo de carne y productos cárnicos, los restaurantes independientes el 34%, la restauración organizada cerca del 16% y los hoteles el 19% (el consumo de los locales de ocio nocturno no es significativo en esta familia de productos).

Por áreas geográficas, la restauración comercial demanda el mayor volumen de carne y productos cárnicos en Andalucía, Cataluña y Comunidad de Madrid.

La restauración comercial utiliza al mayorista como principal fuente de aprovisionamiento de carne y productos cárnicos (alcanza una cuota del 63% y, además, el autoservicio mayorista o cash and carry consigue el 5,3%). Los fabricantes también cuentan con una cuota significativa (20,6%), mientras que el resto de canales de compra son menos significativos. ■

GRÁFICO 11

Formas de aprovisionamiento de carne en la restauración comercial en 2009



BIBLIOGRAFÍA

- MAPA (varios años): *La Alimentación en España*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid.
- MARM (2009): *Estudio monográfico sobre la carne y embutidos*, Observatorio del Consumo y la Distribución Alimentaria, Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino e Instituto Cerdá, Madrid, www.marm.es
- MARM (2009): *Estudio monográfico sobre la carne de vacuno*, Observatorio del Consumo y la Distribución Alimentaria, Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino e Instituto Cerdá, Madrid, www.marm.es
- MARM (2010a): *Consumo Alimentario en España*, Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino e Instituto Cerdá, Madrid. www.marm.es
- MARM (2010b): *Estudio monográfico sobre la carne de porcino*, Observatorio del Consumo y la Distribución Alimentaria, Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino e Instituto Cerdá, Madrid, www.marm.es
- MARTÍN, V.J. (2007): "Consumo de carnes y productos cárnicos", *Distribución y Consumo*, nº 94, p 5-30.
- MARTÍN, V.J. (2008): "1987-2007: dos décadas del Panel de Consumo Alimentario, evolución de los hábitos de compra y consumo en España", *Distribución y Consumo*, nº 100, p 208-240.
- MERCASA (2009): *Alimentación en España 2009. Producción, Industria, Distribución y Consumo*, Mercasa, Madrid.

