

# Consumo de pescado en España

VÍCTOR J. MARTÍN CERDEÑO

Las estadísticas que recopila la FAO indican que la producción mundial de pescado ha seguido incrementándose y ronda los 150 millones de toneladas durante los últimos ejercicios (la producción de pesca de captura se ha mantenido en el nivel de los 90 millones de toneladas desde 2001, mientras que la producción acuícola ha seguido mostrando un fuerte crecimiento, aumentando a una tasa media anual del 6,2%). China y Perú ocupan los dos primeros puestos en producción de pescado desde 1999 y en 2007 Indonesia sustituyó a Estados Unidos en el tercer puesto.

Se estima que el 81% de la producción pesquera mundial se utiliza para consumo humano directo, siendo el 19% restante destinado a productos no alimentarios (principalmente fabricación de harinas y aceite de pescado). Una parte significativa de la producción de pescado llega a los canales de comercialización internacionales. Los países desarrollados absorben cerca del 80% del total en valor de las importaciones pesqueras (Estados Unidos y Japón alcanzan conjuntamente más del 27%), mientras que por el contrario China es el principal país exportador, seguido de Noruega, Tailandia y Dinamarca (los países en desarrollo desempeñan un importante papel en dichas exportaciones, puesto que los nueve principales consiguen concentrar las dos terceras partes).

En España, con el paso de los años, la partida de pescado ha ido ganando peso en la demanda alimentaria de los hogares y recientemente ocupa un lugar significativo dentro del gasto dedicado a la compra de alimentos y bebidas. Puede apuntarse, a modo de ejemplo, que la evolución de la heterogénea familia que



Restaurante Bedúa. Zumaia.

conforman los productos del mar ha sido notable durante las últimas décadas (por ejemplo, en 1987 se consumían en torno a 30 kilos de pescado por persona y en 2010 se estima que se sobrepasaban los 35 kilos).

El consumo y el gasto de pescado se concentra básicamente en los hogares (sobre la demanda global suponen un 80,8% y un 81,4%, respectivamente). Así pues, durante el año 2010, en los hogares españoles se consumieron, por cada miembro, 12,1 kilos de pescados frescos y 3,3 kilos de pescados congelados, mientras que se emplearon 78,9 euros en pescados frescos y 20,7 euros en pescado congelado. Los mariscos, moluscos y crustáceos y las conservas de pescado y moluscos también cuentan con un protagonismo notable en las cifras de consumo y gasto y, por tanto, se analizan espe-

cíficamente en otro número de la revista *Distribución y Consumo*.

La enorme variedad existente en la familia de pescados supone que la demanda se fragmente y que los distintos productos cuenten con una participación diferente tanto en términos de consumo como de gasto, tal y como reflejan el cuadro 1 y el gráfico 1 basados en datos del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM).

El consumo de pescado cuenta con distintas particularidades en España (cuadro 2). Por ejemplo, las diferencias regionales en la demanda suponen una divergencia de cerca de 12 kilos per cápita entre los individuos con un mayor consumo (Castilla y León con 21,4 kilos) y los que tienen el menor (Canarias con 9,3 kilos). Aragón, Madrid, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Galicia, Asturias, Canta-

bria, País Vasco y La Rioja están por encima de la media nacional en el consumo de pescado, mientras que Cataluña, Baleares, Comunidad Valenciana, Región de Murcia, Andalucía, Extremadura, Navarra y Canarias están por debajo.

El municipio de residencia se convierte en otra variable importante en cuanto al consumo de pescados, puesto que existe una diferencia de 3,5 kilos entre la cantidad demandada por un individuo que vive en un municipio entre 2.000 y 10.000 habitantes (13,6 kilos) y otro que reside en una ciudad con más de 500.000 habi-

tantes (17,1 kilos). La demanda de pescados también está condicionada por la edad del consumidor, de tal manera que los más jóvenes cuentan con un consumo inferior a la media y los mayores están por encima (a modo de ejemplo, puede plantearse que existe una diferencia de más de 18 kilos en el consumo de pescados entre una persona menor de 35 años y otra mayor de 65 años).

El consumo de pescado decrece en los hogares que cuentan con menor nivel de ingresos; esto es, en los hogares de renta alta y media alta existe un consumo un

8,1% superior a la media nacional, mientras que en los hogares de renta media baja la diferencia es negativa y se cuantifica en un -2,5%. La condición laboral del encargado de realizar las compras también resulta determinante para el consumo per cápita de pescados; en este caso, cuando la persona no está activa existe un mayor consumo per cápita con respecto a la media (por encima en 6,3 kilos).

Atendiendo a la configuración del hogar, la presencia de niños supone un menor consumo per cápita de pescados; por

**Cuadro 1**  
**Consumo y gasto en pescados. 2010**

	CONSUMO		GASTO	
	Millones kilos	Kilos per cápita	Millones euros	Euros per cápita
PESCADOS	706,32	15,38	4.573,77	99,57
PESCADOS FRESCOS	553,56	12,05	3.624,38	78,90
PESCADOS CONGELADOS	152,77	3,33	949,39	20,67
MERLUZA Y PESCADILLA	184,89	4,02	1.174,57	25,57
MERLUZA Y PESCADILLA FRESCAS	138,95	3,02	893,13	19,44
MERLUZA Y PESCADILLA CONGELADAS	45,93	1,00	281,44	6,13
SARDINA Y BOQUERÓN	80,07	1,74	345,22	7,51
BOQUERONES FRESCOS	45,53	0,99	210,83	4,59
SARDINAS FRESCAS	32,63	0,71	126,50	2,75
ATÚN Y BONITO	28,09	0,61	235,32	5,12
TRUCHA FRESCA	13,47	0,29	66,67	1,45
LENGUADO	48,59	1,06	376,51	8,20
LENGUADO FRESCO	40,03	0,87	312,99	6,81
LENGUADO CONGELADO	8,56	0,19	63,52	1,38
BACALAO	37,21	0,81	272,46	5,93
BACALAO FRESCO	20,03	0,44	140,47	3,06
BACALAO CONGELADO	17,18	0,37	131,99	2,87
CABALLA FRESCA	18,27	0,40	65,92	1,44
SALMÓN	32,80	0,71	287,33	6,25
SALMÓN FRESCO	28,90	0,63	248,60	5,41
SALMÓN CONGELADO	3,90	0,08	38,73	0,84
LUBINA	18,45	0,40	138,31	3,01
DORADA	31,96	0,70	214,26	4,66
RODABALLO	3,84	0,08	35,87	0,78
RAPE	22,52	0,49	215,09	4,68
OTROS PESCADOS	186,17	4,05	1.146,23	24,95
OTROS PESCADOS FRESCOS	108,97	2,37	712,52	15,51
OTROS PESCADOS CONGELADOS	77,20	1,68	433,71	9,44

FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (2011).



**JUAN CARLOS GARCÍA PÉREZ**  
MAYORISTA DE PESCADOS Y MARISCOS

Puesto nº 85  
MERCAMADRID  
Nave de Pescados

Tel. 91 785 40 02

Fax 91 785 41 02

Móvil: 609 000 850

E-mail: garciapcostamar@telefonica.net

▶ **LAS MEJORES ANGULAS**  
frescas y congeladas durante todo el año

▶ **La auténtica**  
“GULA FRESCA DEL NORTE”

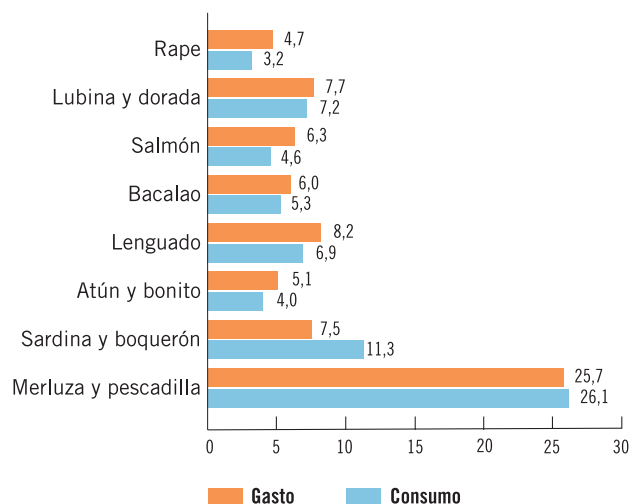


▶ **LANGOSTINOS frescos y congelados de**  
“El Cocedero de Aguinaga”

▶ **PULPO COCIDO** ▶ **PULPO FRESCO**  
▶ **SALMÓN** ▶ **TRUCHAS** ▶ **ELABORADOS**  
▶ **MARISCOS VIVOS DE “Cetarea de Tazones”**



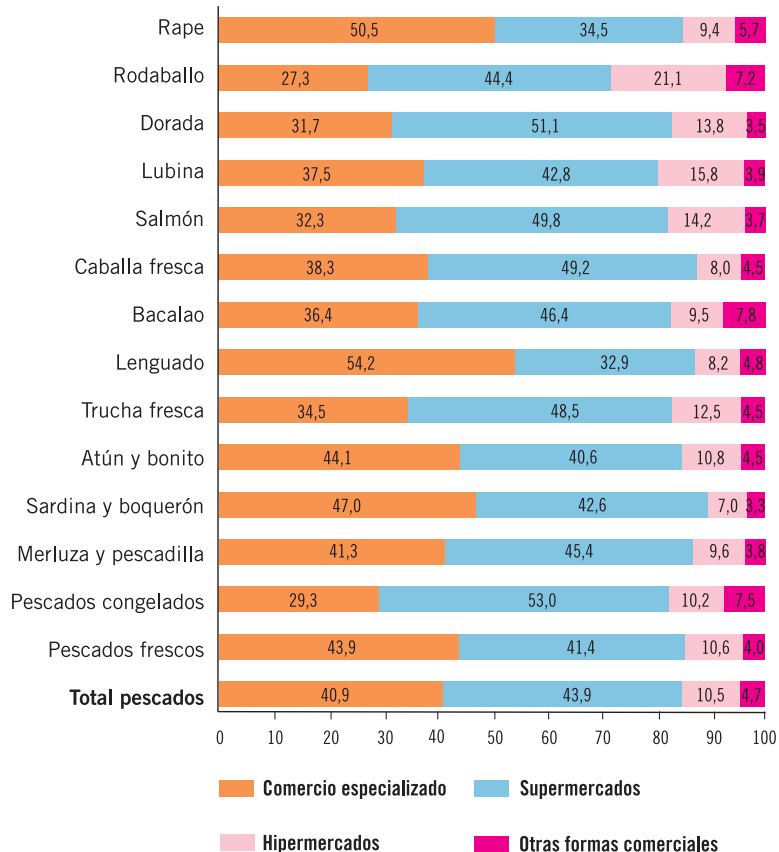
**Gráfico 1**  
Participación en consumo y gasto por variedades de pescado. Porcentaje



FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (2011).



**Gráfico 2**  
Cuotas de distribución de pescados. Porcentaje



FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (2011).



**Cuadro 2**  
**Consumo de pescado en función de las características de los hogares**

		<b>CONSUMO POR ENCIMA DE LA MEDIA</b>	<b>CONSUMO POR DEBAJO DE LA MEDIA</b>
<b>CLASE SOCIAL</b>	Alta y media alta	Merluza, atún, trucha, lenguado, bacalao, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape	Sardina, caballa
	Media	Atún, trucha, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape	Merluza, sardina, lenguado, bacalao, caballa
	Media baja	Trucha, bacalao, caballa	Merluza, sardina, atún, lenguado, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape
	Baja	Merluza, sardina, caballa	Atún, trucha, lenguado, bacalao, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape
<b>COMPOSICIÓN DEL HOGAR</b>	Sin niños	Merluza, sardina, atún, trucha, lenguado, bacalao, caballa, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape	—
	Niños < 6 años	—	Merluza, sardina, atún, trucha, lenguado, bacalao, caballa, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape
	Niños 6-15 años	—	Merluza, sardina, atún, trucha, lenguado, bacalao, caballa, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape
<b>SITUACIÓN MERCADO LABORAL</b>	Activa	—	Merluza, sardina, atún, trucha, lenguado, bacalao, caballa, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape
	No activa	Merluza, sardina, atún, trucha, lenguado, bacalao, caballa, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape	—
<b>EDAD</b>	< 35 años	—	Merluza, sardina, atún, trucha, lenguado, bacalao, caballa, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape
	35-49 años	—	Merluza, sardina, atún, trucha, lenguado, bacalao, caballa, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape
	50-64 años	Merluza, sardina, atún, trucha, lenguado, bacalao, caballa, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape	—
	> 65 años	Merluza, sardina, atún, trucha, lenguado, bacalao, caballa, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape	—



**Cuadro 2**  
**Consumo de pescado en función de las características de los hogares (continuación)**

		<b>CONSUMO POR ENCIMA DE LA MEDIA</b>	<b>CONSUMO POR DEBAJO DE LA MEDIA</b>
<b>TAMAÑO DEL HOGAR</b>	1 persona	Merluza, sardina, atún, trucha, lenguado, bacalao, caballa, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape	—
	2 personas	Merluza, sardina, atún, trucha, lenguado, bacalao, caballa, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape	—
	3 personas	Lenguado	Merluza, sardina, atún, trucha, bacalao, caballa, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape
	4 personas	—	Merluza, sardina, atún, trucha, lenguado, bacalao, caballa, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape
	5 y más personas	—	Merluza, sardina, atún, trucha, lenguado, bacalao, caballa, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape
<b>TAMAÑO MUNICIPIO RESIDENCIA</b>	< 2.000 habitantes	Sardina, trucha, bacalao	Merluza, atún, lenguado, caballa, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape
	2.000-10.000 habitantes	—	Merluza, sardina, atún, trucha, lenguado, bacalao, caballa, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape
	10.001-100.000 habitantes	Caballa, dorada, rodaballo	Merluza, sardina, atún, trucha, lenguado, bacalao, salmón, lubina, rape
	100.001-500.000 habitantes	Merluza, sardina, atún, trucha, lenguado, bacalao, caballa, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape	—
	> 500.000 habitantes	Merluza, sardina, atún, trucha, lenguado, bacalao, caballa, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape	—
<b>TIPOLOGÍA HOGAR</b>	Jóvenes independientes	Trucha, caballa, salmón, dorada	Merluza, sardina, atún, lenguado, bacalao, lubina, rodaballo, rape
	Parejas jóvenes sin hijos	Lubina, dorada, rodaballo	Merluza, sardina, atún, trucha, lenguado, bacalao, caballa, salmón, rape
	Parejas con hijos pequeños	—	Merluza, sardina, atún, trucha, lenguado, bacalao, caballa, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape
	Parejas con hijos mayores	Sardina, atún, trucha, lenguado, bacalao, caballa, salmón, lubina	Merluza, dorada, rodaballo, rape
	Hogares monoparentales	Rodaballo	Merluza, sardina, atún, trucha, lenguado, bacalao, caballa, salmón, lubina, dorada, rape
	Parejas adultas sin hijos	Merluza, sardina, atún, trucha, lenguado, bacalao, caballa, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape	—
	Adultos independientes	Merluza, sardina, atún, trucha, lenguado, bacalao, caballa, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape	—
	Retirados	Merluza, sardina, atún, trucha, lenguado, bacalao, caballa, salmón, lubina, dorada, rodaballo, rape	—

FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (2011).



ejemplo, en los hogares sin niños se alcanzan 20,8 kilos por persona, mientras que en los hogares con niños de 6 a 15 años apenas se llega a los 8,4 kilos. La composición del hogar en cuanto al número de integrantes también repercute sobre la demanda de pescados, suponiendo un consumo per cápita mayor en los hogares unipersonales (a partir de 3 personas empieza a contarse con una desviación negativa con respecto a la media).

En función de la conformación de los hogares se atiende a una amplia casuística en la demanda de pescados. Con carácter general, los hogares de adultos independientes cuentan con el consumo más significativo (28,4 kilos per cápita), mientras que sucede lo contrario en las parejas con hijos pequeños (8,4 kilos per cápita). Aparece un consumo por encima de la media en hogares de parejas con hijos mayores, parejas adultas sin hijos, adultos independientes y jubilados.

Para el caso concreto del mercado español, la comercialización de pescados se desarrolla fundamentalmente a través de los supermercados y del comercio especializado que concentran unas cuotas superiores al 40% (40,9% y 43,9%, respectivamente). Los hipermercados llegan al 10,5% del total distribuido. No obstan-

te, estas cuotas de venta se modifican en función de la amplia variedad de pescados comercializados, tal y como muestra el gráfico 2.

Finalmente, conviene apuntar que la demanda de pescados cuenta en España con otra vía complementaria en el canal de alimentación fuera del hogar. En este caso hay que atender a los siguientes aspectos:

- Durante el año 2010, los establecimientos de restauración comercial y restauración colectiva y social adquirieron cerca de 298,7 millones de kilos de productos de la pesca y gastaron 1.995,7 millones de euros en estos productos. El pescado congelado representa un 42,1% del consumo y un 32,8% del gasto (125,63 millones de kilos y 653,69 millones de euros), mientras que el pescado fresco llega a un 22,8% del consumo y un 24,3% del gasto (68,14 millones de kilos y 481,1 millones de euros).
- En la restauración comercial, el pescado congelado representa un 40% del consumo y un 30,1% del gasto (93,81 millones de kilos y 504,27 millones de euros) y el pescado fresco consigue un 19,9% del consumo y un 22,7% del gasto (46,67 millones de kilos y 308,35 millones de euros).

- En la restauración colectiva y social, el pescado congelado tiene una mayor participación (49,4% del consumo y un 46,3% del gasto), mientras que el pescado fresco asciende a un 33,3% del consumo y un 32,8% del gasto.
- En la restauración comercial, los restaurantes independientes concentran el 48,1% de la demanda de productos de la pesca, los bares y cafeterías el 34,3%, los hoteles el 16,2%, la restauración organizada el 1,2%, y el consumo nocturno el 0,2% restante.
- Por áreas geográficas, la restauración comercial demanda el mayor volumen de productos de la pesca en Aragón, Baleares, Cataluña y Andalucía.
- La restauración comercial utiliza al mayorista como principal fuente de aprovisionamiento de productos de la pesca (alcanza una cuota del 76,6%), seguido del fabricante con una participación del 10,1%. El comercio especializado y el cash & carry cuentan con una cuota del 4,4% y los establecimientos de libreservicio (hipermercado y supermercado) del 2,3%. ■



(Para ampliar esta información: *Alimentación en España* en [www.mercasa.es](http://www.mercasa.es)).