

Consumo de embutidos y salazones en España

VÍCTOR J. MARTÍN CERDEÑO

Durante el último año, los hogares españoles consumieron 2.416 millones de kilos de carne y productos cárnicos y gastaron 15.516 millones de euros en esta familia de productos (en términos per cápita se llegó a 52,7 kilos de consumo y 338,1 euros de gasto). La carne transformada tuvo una participación notable en esta demanda con 12,2 kilos y casi 102 euros por persona; los embutidos y salazones complementan al jamón en esta parcela de la demanda y se convierten en productos con un extendido consumo. En el contexto de la Unión Europea, Alemania es el principal productor de embutidos y salazones seguido de Francia, Reino Unido, Italia y España. La variedad existente dentro de los embutidos supone que la demanda se fragmente y que los distintos productos cuenten con una participación diferente, tanto en términos de consumo como de gasto, en el mercado español, tal y como reflejan el cuadro 1 y el gráfico 1



Embutidos Encarna. Requena. Valencia.

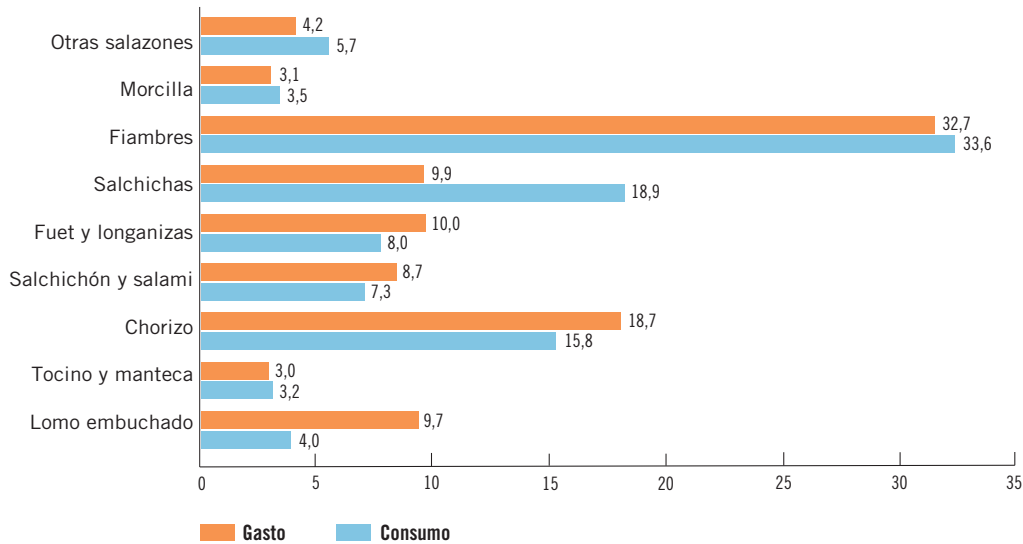
Cuadro 1

Consumo y gasto en embutidos y salazones. 2011

	CONSUMO		GASTO	
	Millones kilos	Kilos per cápita	Millones euros	Euros per cápita
Lomo embuchado normal	9,4	0,2	123,6	2,7
Lomo embuchado ibérico	3,4	0,1	87,8	1,9
Tocino y manteca	10,4	0,2	64,9	1,4
Chorizo ibérico	7,8	0,2	86,8	1,9
Chorizo normal	42,9	0,9	320,3	7,0
Salchichón y salami	23,3	0,5	190,1	4,1
Fuet y longanizas	25,5	0,6	217,3	4,7
Salchichas	60,5	1,3	214,7	4,7
Fiambres	107,6	2,3	712,4	15,5
Morcilla	11,2	0,2	67,3	1,5
Otras salazones al corte	11,2	0,2	55,3	1,2
Otras salazones envasadas	6,8	0,1	38,9	0,8

FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2012).

Gráfico 1
Consumo y gasto en embutidos y salazones. Porcentaje 2011



FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2012).



basados en datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA). Destaca, por ejemplo, el mayor consumo de fiambres, salchichas, chorizo normal, fuet y longanizas; el gasto también es más relevante en lomo embuchado, salchichón y salami, fuet y longaniza, fiambres y salchichas. El consumo de embutidos cuenta con distintas particularidades en España

(cuadro 2). Por ejemplo, en el conjunto de los fiambres, las diferencias regionales en la demanda suponen una divergencia de cerca de 1,5 kilos per cápita entre los individuos con un mayor consumo (Extremadura) y los que tienen el menor (Cantabria). Andalucía, Madrid, Castilla-La Mancha, Extremadura y Canarias están por encima de la media nacional en el consumo de fiambres,

mientras que Cataluña, Aragón, Baleares, Comunidad Valenciana, Murcia, Castilla y León, Galicia, Asturias, Cantabria, País Vasco, La Rioja y Navarra están por debajo.

En cuanto a productos concretos destaca el consumo superior a la media de lomo embuchado en Castilla y León (+0,16 kilos per cápita), de tocino y manteca en Murcia (+0,27 kilos per cápita), de chorizo en País Vasco (+0,79 kilos per cápita), de salchichón en Andalucía (+0,23 kilos per cápita), de fuet y longaniza en Aragón (+0,47 kilos per cápita), de salchichas en Andalucía (+0,40 kilos per cápita) y de morcilla en Cantabria (+0,64 kilos per cápita). Por el contrario, los consumos más reducidos de lomo embuchado se producen en Baleares (-0,15 kilos per cápita), de tocino y manteca en País Vasco (-0,16 kilos per cápita), de chorizo en Baleares (-0,61 kilos per cápita), de salchichón en Baleares (-0,19 kilos per cápita), de fuet y longaniza en Canarias (-0,39 kilos per cápita), de salchichas en la Comunidad Valenciana (-0,38 kilos per cápita)



Farinatos. Mercado de Salamanca.

Cuadro 2

Consumo de carne de embutidos y salazones en función de las características de los hogares

		CONSUMO POR ENCIMA DE LA MEDIA	CONSUMO POR DEBAJO DE LA MEDIA
CLASE SOCIAL	Alta y media alta	Lomo, tocino, chorizo, fuet y longaniza, salchichas, fiambre, morcilla	Salchichón y salami
	Media	Lomo, tocino, chorizo, salchichón y salami, fuet y longaniza, salchichas, fiambre	Morcilla
	Media baja	Chorizo, salchichón y salami, morcilla	Lomo, tocino, fuet y longaniza, salchichas, fiambre
	Baja	—	Lomo, tocino, chorizo, salchichón y salami, fuet y longaniza, salchichas, fiambre, morcilla
COMPOSICIÓN DEL HOGAR	Sin niños	Lomo, tocino, chorizo, salchichón y salami, fuet y longaniza, fiambre, morcilla	Salchichas
	Niños < 6 años	Salchichas	Lomo, tocino, chorizo, salchichón y salami, fuet y longaniza, fiambre, morcilla
	Niños 6-15 años	Salchichón y salami, fuet y longaniza, salchichas	Lomo, tocino, chorizo, fiambre, morcilla
SITUACIÓN MERCADO LABORAL	Activa	Salchichas	Lomo, tocino, chorizo, salchichón y salami, fuet y longaniza, fiambre, morcilla
	No activa	Lomo, tocino, chorizo, salchichón y salami, fuet y longaniza, fiambre, morcilla	Salchichas
EDAD	< 35 años	Salchichas	Lomo, tocino, chorizo, salchichón y salami, fuet y longaniza, fiambre, morcilla
	35-49 años	Salchichón y salami, fuet y longaniza, salchichas	Lomo, tocino, chorizo, fiambre, morcilla
	50-64 años	Lomo, tocino, chorizo, salchichón y salami, fuet y longaniza, fiambre, morcilla	Salchichas
	> 65 años	Lomo, tocino, chorizo, fuet y longaniza, morcilla	Salchichón y salami, salchichas, fiambre
TAMAÑO DEL HOGAR	1 persona	Lomo, tocino, chorizo, salchichón y salami, fuet y longaniza, fiambre, morcilla	Salchichas
	2 personas	Lomo, tocino, chorizo, salchichón y salami, fuet y longaniza, fiambre, morcilla	Salchichas
	3 personas	Salchichas, fiambre	Lomo, tocino, chorizo, salchichón y salami, fuet y longaniza, morcilla
	4 personas	Salchichón y salami, fuet y longaniza, salchichas	Lomo, tocino, chorizo, fiambre, morcilla
	5 y más personas	—	Lomo, tocino, chorizo, salchichón y salami, fuet y longaniza, salchichas, fiambre, morcilla

Cuadro 2 (Continuación)

Consumo de carne de embutidos y salazones en función de las características de los hogares

		CONSUMO POR ENCIMA DE LA MEDIA	CONSUMO POR DEBAJO DE LA MEDIA
TAMAÑO MUNICIPIO RESIDENCIA	< 2.000 habitantes	Chorizo, salchichón y salami, fuet y longaniza, morcilla	Lomo, tocino, salchichas, fiambre
	2.001-10.000 habitantes	Salchichón y salami, fuet y longaniza	Lomo, tocino, chorizo, salchichas, fiambre, morcilla
	10.001-100.000 habitantes	Tocino, salchichón y salami, salchichas, fiambre	Lomo, fuet y longaniza, morcilla
	100.001-500.000 habitantes	Lomo, tocino, chorizo, salchichas, fiambre, morcilla	Salchichón y salami, fuet y longaniza
	> 500.000 habitantes	Lomo, tocino, chorizo, salchichas, fiambre, morcilla	Salchichón y salami, fuet y longaniza
TIPOLOGÍA HOGAR	Jóvenes independientes	Lomo, tocino, chorizo, salchichón y salami, fuet y longaniza, salchichas, fiambre	Morcilla
	Parejas jóvenes sin hijos	Lomo, salchichón y salami, fuet y longaniza, salchichas, fiambre	Tocino, chorizo, morcilla
	Parejas con hijos pequeños	Salchichas	Lomo, tocino, chorizo, salchichón y salami, fuet y longaniza, fiambre, morcilla
	Parejas con hijos mayores	Lomo, tocino, chorizo, salchichón y salami, fuet y longaniza, fiambre, morcilla	Salchichas
	Hogares monoparentales	Salchichas	Lomo, tocino, chorizo, salchichón y salami, fuet y longaniza, fiambre, morcilla
	Parejas adultas sin hijos	Lomo, tocino, chorizo, salchichón y salami, fuet y longaniza, fiambre, morcilla	Salchichas
	Adultos independientes	Lomo, tocino, chorizo, salchichón y salami, fuet y longaniza, fiambre, morcilla	Salchichas
	Retirados	Lomo, tocino, chorizo, fuet y longaniza, morcilla	Salchichón y salami, salchichas, fiambre

FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2012).

ta) y de morcilla en Galicia (-0,20 kilos per cápita).

El municipio de residencia se convierte en una variable importante en cuanto al consumo de embutidos y salazones, puesto que existen diferencias entre las pequeñas poblaciones (menores de 2.000 habitantes) y las principales ciudades (mayores de 500.000 habitantes) en cuanto a los productos demandados. La compra de embutidos y salazones también está condicionada por la edad del consumidor, de tal manera que los más jóvenes cuentan con un consumo inferior a la media en todos los produc-

tos considerados (a excepción de las salchichas), mientras que los mayores están por encima (no obstante, el consumo en este colectivo es inferior en salchichón y salami, salchichas y fiambre). El consumo de embutidos y salazones 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 superior a la media nacional (excepto en salchichón y salami), mientras que en los hogares de renta baja la diferencia es negativa en todos los productos. La condición laboral del encargado de realizar las compras tam-

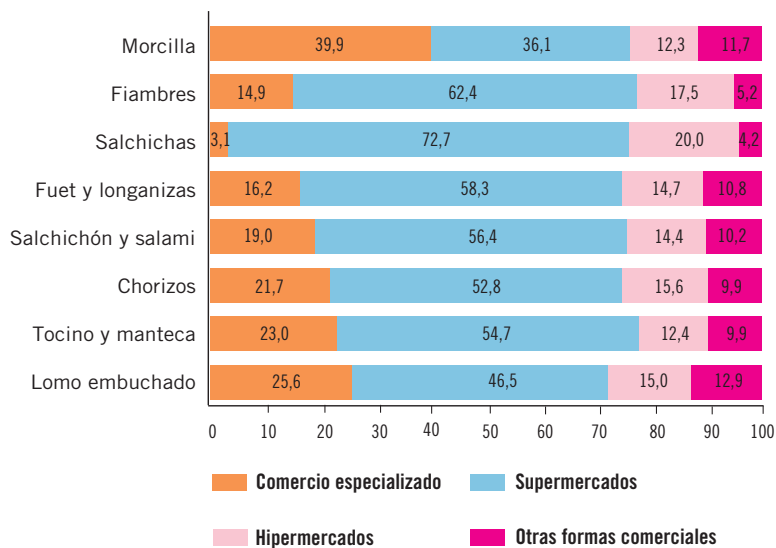
bién resulta determinante para el consumo per cápita de embutidos y salazones; en este caso, cuando la persona no está activa existe un mayor consumo per cápita con respecto a la media.

Atendiendo a la configuración del hogar, la presencia de niños supone un menor consumo per cápita de embutidos y salazones (menos en el caso de las salchichas); por ejemplo, en los hogares sin niños se alcanza un 24,8% más de consumo de lomo o un 32,6% más de consumo de morcilla. La composición del hogar en cuanto al número de integrantes también repercute sobre



Carnicería Toño. Benavente. Zamaora.

Gráfico 2
Cuotas de distribución de embutidos y salazones. Porcentaje



FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2012).

la demanda de embutidos y salazones 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 embutidos y

salazones. Con carácter general aparecen desviaciones positivas en los hogares con jóvenes independientes, parejas con hijos mayores, parejas adultas sin hijos y adultos independientes. Por el contrario, se produce un consumo inferior a la media en parejas con hijos pequeños y hogares monoparentales.

Para el caso concreto del mercado es-

pañol, la comercialización de embutidos y salazones se desarrolla fundamentalmente a través de los supermercados. El comercio especializado y los hipermercados también cuentan con una participación relevante (por ejemplo, el comercio especializado llega a una cuota casi del 40% en la morcilla o los hipermercados venden un 20% del total de salchichas). Las cuotas de comercialización de los supermercados son especialmente relevantes en salchichas (72,7%), fiambre (62,4%) o fuet y longanizas (58,3%).

Desde el *Observatorio de Consumo y la Distribución Alimentaria* se elaboró un estudio para captar las principales características de la demanda de embutidos y salazones. Así pues, se resaltaba que la confianza en el vendedor y la calidad de los productos eran los factores principales para decidir el establecimiento de compra; en la elección del producto priman el precio y la calidad.

Por otra parte, se cuantificaba que 8 de cada 10 entrevistados compraban fiambres y embutidos al corte y 5 de cada 10 entrevistados lo hacían embarquetados (por edad, los más jóvenes son los que más productos embarquetados consumen). Los principales motivos que justificaban la preferencia de fiambres y embutidos al corte eran la mayor confianza, mejor calidad y poder elegir la cantidad de compra exacta; por el contrario, los productos embarquetados se eligen por comodidad, facilidad de elección y ahorro de tiempo.

Los fiambres y embutidos se consumen una media de 10 días al mes. Casi la mitad de los consumidores considera que los fiambres y embutidos son alimentos bastante saludables. En este sentido, el consumidor muestra interés por los nuevos productos que aparecen en el mercado relacionados con la calidad de vida (enriquecidos, sin gluten, sin sal, con menos grasa...). ■

■■■

(Para ampliar esta información: *Alimentación en España* en www.mercasa.es).