

Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada

■ ARAGÓN

MARCA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ARROZ

■ CASTILLA-LA MANCHA

DENOMINACIONES DE ORIGEN
PROTEGIDAS

CALASPARRA **/☉

■ CATALUÑA

DENOMINACIONES DE ORIGEN
PROTEGIDAS

ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE ☉
(ARROZ DEL DELTA DEL EBRO)



■ COMUNIDAD VALENCIANA

DENOMINACIONES DE ORIGEN
PROTEGIDAS

ARROZ DE VALENCIA ☉

■ EXTREMADURA

PRODUCCIÓN INTEGRADA

ARROZ

■ MURCIA

DENOMINACIONES DE ORIGEN
PROTEGIDAS

CALASPARRA **/☉

** Denominación compartida con otras CC AA
☉ Inscrita en el Registro de la UE



Más información sobre características y zonas de producción de las denominaciones de origen y de calidad diferenciada en www.mercasa.es, dentro del apartado Alimentación en España.

PABELLÓN 2 DE IFEMA - FERIA DE MADRID

RESTAURACIÓN MODERNA 2012

15 Y 16 DE FEBRERO

TENDENCIAS EN ALIMENTACIÓN URBANA, COLECTIVIDADES,
CATERING Y EQUIPAMIENTO

easyFairs



Visítanos en
RESTAURACIÓN MODERNA 2012,
Mercasa - Mercachef (pabellón 2, estand B16)
15 y 16 de febrero

Consumo de arroz en España

VÍCTOR J. MARTÍN CERDEÑO

El arroz es el producto más consumido en todo el mundo y se ha convertido en un alimento básico para un elevado porcentaje de la población mundial; en este sentido, puede recordarse que *el arroz es vida* fue el lema utilizado por la Organización de Naciones Unidas (ONU), en 2004, durante el *Año Internacional del Arroz*.

La Unión Europea produce cerca de dos millones de toneladas de arroz blanco y consume una cantidad aun superior de este producto, lo que la convierte en el cuarto importador mundial. Italia y España son los principales productores con unas cuotas de mercado del 50% y del 30%, respectivamente; Grecia, Portugal y Francia también tienen una repercusión notable en el mercado arrocero europeo.

La continua liberalización en la comercialización de alimentos, que aparece como resultado de los acuerdos entre los grandes bloques económicos internacionales, llega hasta el sector arrocero y se traduce en un menor esfuerzo en la producción y, por el contrario, una mayor atención hacia la adquisición del producto en terceros países para posteriormente dedicarse a la transformación y comercialización. Los productores europeos están centrando su actividad en ofrecer un producto que



Restaurante El Cañar. Madrid.

cuente con una trazabilidad completa y sea respetuoso con el medio ambiente.

La situación en el mercado español es distinta a la que tienen otros países europeos, puesto que los excedentes de producción obligan a canalizar una parte importante hacia terceros por la vía de las

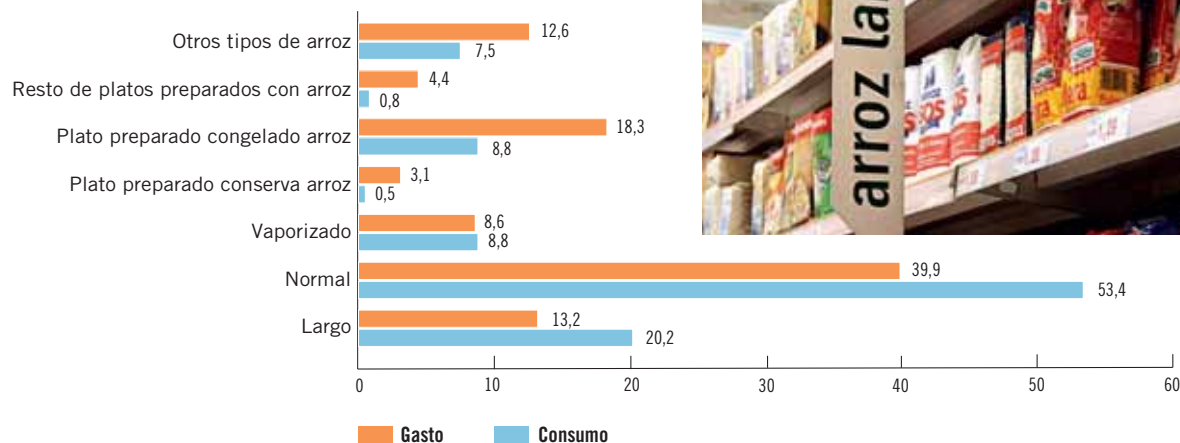
exportaciones ya que, al mismo tiempo, las importaciones dificultan las ventas en el mercado interior. Las zonas españolas que presentan mayores volúmenes de producción son Andalucía y Extremadura. Además de la importancia económica de este cultivo, conviene destacar la inci-

Cuadro 1
Consumo y gasto en arroz

	HOGARES		RESTAURACIÓN COMERCIAL		RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL		TOTAL	
	Consumo (millones kilos)	Gasto (millones euros)	Consumo (millones kilos)	Gasto (millones euros)	Consumo (millones kilos)	Gasto (millones euros)	Consumo (millones kilos)	Gasto (millones euros)
Total arroz	177,17	241,24	19,57	27,10	12,81	14,23	209,55	282,57

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

Gráfico 1
Consumo y gasto por variedades de arroz en el hogar. Porcentaje



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

dencia que tiene en el plano medioambiental y social –mantenimiento de los humedales y utilización de terrenos que no servirían para otro tipo de cultivos–.

Durante el último año, el consumo total de arroz ascendió en España a cerca de 209,5 millones de kilos y supuso un gasto próximo a 282,6 millones de euros. El mayor porcentaje de consumo se concentra en los hogares (84,5%), mientras que la restauración comercial supone el 9,3% y la restauración social y colectiva llega al 6,2%. En cuanto al gasto, el mayor porcentaje también se registra en los hogares (85,4%), seguidos de la restauración comercial (9,6%) y la restauración social y colectiva (5%).

La variedad existente en la presentación de este producto supone que la demanda se fragmente y que los distintos tipos de arroz cuenten con una participación diferente tanto en consumo como en gasto, tal y como refleja el gráfico 2 (a pesar de ello, el arroz normal es el referente tanto en gasto como en consumo: 39,9% y 53,4%, respectivamente).

El consumo de arroz cuenta con distintas particularidades en España (cuadro 2). Por ejemplo, las diferencias regionales en la demanda suponen una divergencia de cerca de 3,7 kilos per cápita entre los individuos con un mayor consumo (Comu-

nidad Valenciana) y los que tienen el menor (Navarra). Cataluña, Baleares, Comunidad Valenciana, Murcia y Cantabria están por encima de la media nacional en el consumo de arroz, mientras que Aragón, Andalucía, Madrid, Castilla-La Mancha, Extremadura, Castilla y León, Galicia, Asturias, País Vasco, La Rioja, Navarra y Canarias están por debajo.

El municipio de residencia se convierte en una variable importante en cuanto al consumo de arroz, puesto que existe una diferencia de casi un 18,5% entre la cantidad demandada por un individuo que vive en un municipio con menos de 2.000 habitantes y otro que reside en una ciudad con entre 100.001 y 500.000 habitantes. La demanda de arroz 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 1,2 kilos en el consumo de arroz entre una persona menor de 35 años y otra mayor de 65 años.

El consumo de arroz decrece en los hogares que cuentan con mayor nivel de ingresos; esto es, en los hogares de renta alta y media alta existe un consumo casi un 3,5% menor a la media nacional

mientras que en los hogares de renta media baja la diferencia es positiva y se cuantifica en un 3%. La condición laboral del encargado de realizar las compras también resulta determinante para el consumo per cápita de arroz; en este caso, cuando la persona está activa existe una minoración del consumo per cápita con respecto a la media (casi 0,4 kilos). Atendiendo a la configuración del hogar, la presencia de niños supone un menor consumo per cápita de arroz; por ejemplo, en los hogares sin niños se alcanzan 4,3 kilos por persona, mientras que en los hogares con niños de 6 a 15 años no se sobrepasan los 3,5 kilos. La composición del hogar en cuanto al número de integrantes también repercute sobre la demanda de arroz, 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, aunque se estabiliza en los hogares de 5 y más personas).

En función de la conformación de los hogares se atiende a una amplia casuística en la demanda de arroz. Con carácter general, los hogares de personas jubiladas cuentan con el consumo más significativo, mientras que sucede lo contrario en las parejas con hijos pequeños. Aparece

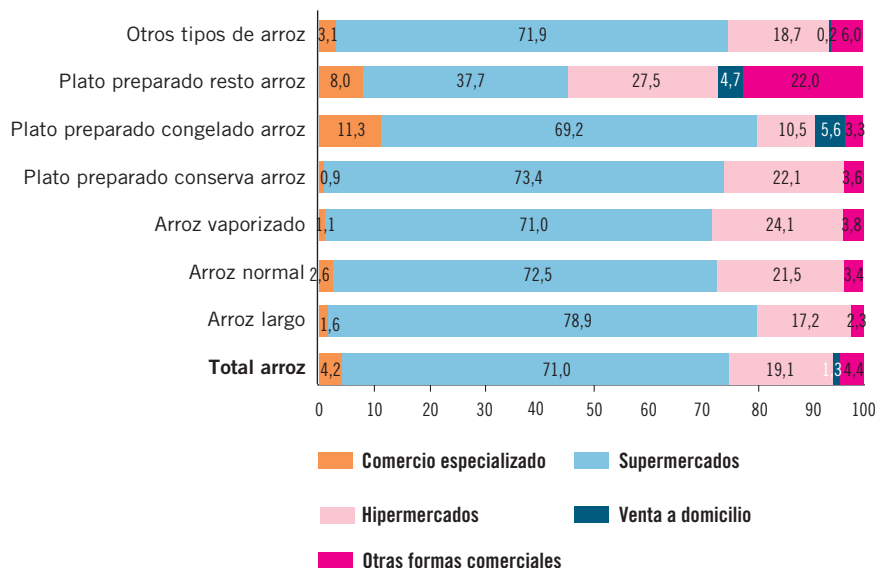
Cuadro 2
Consumo de arroz en función de las características de los hogares

		CONSUMO POR ENCIMA DE LA MEDIA	CONSUMO POR DEBAJO DE LA MEDIA
CLASE SOCIAL	Alta y media alta	Vaporizado, conserva, congelado	Largo, normal
	Media	Normal, vaporizado, congelado	Largo, conserva
	Media baja	Largo, vaporizado, conserva, congelado	Normal
	Baja	Largo	Normal, vaporizado, conserva, congelado
COMPOSICIÓN DEL HOGAR	Sin niños	Normal, vaporizado, conserva, congelado	Largo
	Niños < 6 años	Largo	Normal, vaporizado, conserva, congelado
	Niños 6-15 años	Largo, vaporizado	Normal, conserva, congelado
SITUACIÓN MERCADO LABORAL	Activa	Largo, conserva, congelado	Normal, vaporizado
	No activa	Normal, vaporizado, conserva	Largo, congelado
EDAD	< 35 años	Largo, congelado	Normal, vaporizado, conserva
	35-49 años	Conserva, congelado	Largo, normal, vaporizado
	50-64 años	Normal, vaporizado, conserva	Largo, congelado
	> 65 años	Normal, conserva	Largo, vaporizado, congelado
TAMAÑO DEL HOGAR	1 persona	Normal, conserva, congelado	Largo, vaporizado
	2 personas	Largo, normal, vaporizado, conserva, congelado	—
	3 personas	Conserva, congelado	Largo, normal, vaporizado
	4 personas	—	Largo, normal, vaporizado, conserva, congelado
	5 y más personas	Largo, vaporizado	Normal, conserva, congelado
TAMAÑO MUNICIPIO DE RESIDENCIA	< 2.000 habitantes	Normal, conserva	Largo, vaporizado, congelado
	2.000-10.000 habitantes	Normal	Largo, vaporizado, conserva, congelado
	10.001-100.000 habitantes	Largo, vaporizado, conserva, congelado	Normal
	100.001-500.000 habitantes	Largo, vaporizado, conserva	Normal, congelado
	> 500.000 habitantes	Largo, conserva, congelado	Normal, vaporizado
TIPOLOGÍA DEL HOGAR	Jóvenes independientes	Conserva, congelado	Largo, normal, vaporizado
	Parejas jóvenes sin hijos	Largo, vaporizado, conserva, congelado	Normal
	Parejas con hijos pequeños	Largo	Normal, vaporizado, conserva, congelado
	Hogares monoparentales	Largo, vaporizado, conserva, congelado	Normal
	Parejas adultas sin hijos	Normal, vaporizado, conserva	Largo, congelado
	Adultos independientes	Normal, vaporizado, conserva, congelado	Largo
	Retirados	Normal, conserva	Largo, vaporizado, congelado

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



Gráfico 2
Cuotas de distribución de arroz. Porcentaje



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



un consumo por encima de la media en hogares de jóvenes independientes, hogares monoparentales, parejas adultas sin hijos, adultos independientes y retirados.

La comercialización de arroz presenta situaciones variadas conforme a las características del producto. Con carácter general, el arroz se canaliza fundamentalmente a través de los establecimientos de libreservicio (supermercados con una cuota del 70% e hipermercados con una participación del 19,1%), puesto que el comercio especializado (4,2%) y el resto de canales (5,7%) cuentan con menor representatividad. El gráfico 2 detalla la amplia casuística de comercialización de

arroz en el mercado español, aunque puede destacarse una escasa diferencia con respecto al patrón anteriormente señalado (apuntar, únicamente, variaciones en los platos preparados con base de arroz).

Finalmente conviene apuntar que la demanda de arroz también cuenta con otra vía complementaria en el canal de alimentación extradoméstico. En este caso destacan los siguientes aspectos:

–Los establecimientos de restauración comercial y restauración colectiva y social adquieren cerca de 32,5 millones de kilos de arroz y gastan en torno a 41,3 millones de euros en este producto. En la restauración comercial, el arroz

representa un 60,4% del consumo y un 65,6% del gasto, y en la restauración colectiva y social, un 39,6% del consumo y un 34,4% del gasto.

–Por tipo de establecimiento, los restaurantes independientes concentran el 53% de la demanda de arroz fuera del hogar, los hoteles el 22,6% y los bares y cafeterías el 20,3% (la restauración organizada y el consumo nocturno cuentan con participaciones reducidas).

–Atendiendo a las áreas geográficas, el mayor consumo relativo de arroz en la restauración comercial se asocia a Cataluña, Aragón, Comunidad Valenciana, Murcia y Baleares.

–La restauración comercial utiliza al mayorista como principal fuente de aprovisionamiento de arroz (alcanza una cuota del 63,5%) seguido del *cash and carry* con una cuota del 15,7%. Los establecimientos de libreservicio (hipermercados y supermercados) alcanzan una participación del 15%, mientras que el fabricante llega al 4,6%. ■

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

