



# Consumo de carne y productos cárnicos

## Principales características

VÍCTOR J. MARTÍN CERDEÑO  
Universidad Complutense de Madrid

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

La preocupación creciente por la calidad y garantía de los productos alimentarios ha irrumpido con fuerza en el segmento de la carne y productos cárnicos. Problemas en el pasado con distintos tipos de carnes han llevado a plantearse nuevos mecanismos de trazabilidad que garanticen a los consumidores el origen de las carnes que consumen.

Al preguntar a los consumidores sobre los diferentes aspectos que orientaban su demanda en los productos de origen animal, aparecían argumentos como el aspecto de la pieza, el país de origen, las denominaciones de calidad, el sistema de cría o la trazabilidad.

Este trabajo pretende revisar las principales características del consumo de carnes y productos cárnicos en España. Por tanto, presenta algunos de los factores más significativos que repercuten, aumentando o minorando, el consumo en esta familia de productos: 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, la tipología del hogar y la edad o situación laboral de la persona encargada de realizar las compras.

## CUADRO 1

**Consumo y gasto de carne y productos cárnicos en España. 2006. Millones de kilos/millones de euros**

	HOGARES		HOSTELERIA Y RESTAURACION		INSTITUCIONES		TOTAL	
	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO
Carne de vacuno	314,43	2.598,01	108,15	937,47	19,42	106,96	442,00	3.642,44
Carne de pollo	564,32	1.974,94	99,29	291,28	36,59	86,10	700,21	2.352,32
Carne de conejo	66,91	369,48	8,72	40,26	1,51	7,11	77,13	416,86
Carne de ovino y caprino	118,15	1.063,04	24,43	207,62	2,38	20,16	144,97	1.290,82
Carne cerdo fresca	507,31	3.084,50	88,58	465,30	19,27	74,70	615,16	3.624,50
Otras carnes frescas	97,53	495,92	3,30	20,05	4,67	12,94	105,50	528,91
Carnes transformadas	467,68	3.924,61	148,81	1.285,64	21,36	83,65	637,84	5.293,90
Salazones	130,00	1.707,37	64,67	820,51	3,60	22,54	198,27	2.550,41
Tocinos y mantecas	9,37	55,48	1,13	5,78	0,49	0,91	10,99	62,17
Productos curados	111,57	864,75	43,30	260,65	4,95	19,34	159,82	1.144,75
Salchichas	38,84	129,47	11,59	52,75	4,44	12,78	54,87	195,00
Cocidos y otras	177,90	1.167,54	28,12	145,94	7,88	28,09	213,90	1.341,57
Despojos cárnicos	38,17	117,58	4,76	14,66	2,79	4,40	45,72	136,64
Carne congelada	40,59	205,61	27,26	85,52	6,91	22,89	74,76	314,02
<b>TOTAL CARNES</b>	<b>2.215,09</b>	<b>13.833,70</b>	<b>513,31</b>	<b>3347,80</b>	<b>114,89</b>	<b>418,91</b>	<b>2.843,29</b>	<b>17.600,41</b>

FUENTE: Elaboración propia con datos del MAPA [2007].

van a ser algunas de las variables analizadas. La distribución territorial del consumo en carnes y productos cárnicos también se analiza en este artículo.

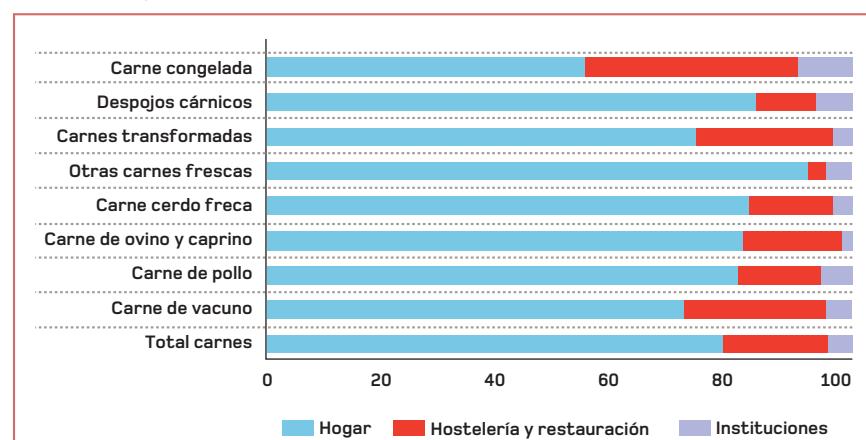
#### CUANTIFICACIÓN DEL CONSUMO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

Durante el año 2006, cada español gastó en torno a 1.880 euros en productos de alimentación para consumo tanto en el hogar como fuera del mismo. Dentro de este gasto, la carne y los productos cárnicos tienen una participación del 21,5% –concretamente, 404 euros per cápita–. Los datos de consumo específico en el hogar son igualmente representativos: cada español dedicó a la partida de alimentación 1.355 euros y la carne supuso un gasto de 315,7 euros –un 23,3%-. En consecuencia, se conforma como la partida alimentaria con una mayor importancia relativa dentro del patrón de demanda de alimentos y bebidas de los hogares españoles.

Durante los últimos años, la importancia de la partida de carnes y productos cárnicos se ha venido manifestando tam-

GRÁFICO 1

#### **Participación por sectores en el consumo de carne y productos cárnicos. 2006. Porcentaje**



FUENTE: Elaboración propia con datos del MAPA [2007].

bien en la estabilidad de las cantidades consumidas (sirva apuntar que en 1988 se demandaban 58,95 kilos por persona; en 1994, 55,32 kilos por persona; en 2002, 55,8 kilos por persona, y en 2006, 50,56 kilos por persona).

Agregando la demanda en el hogar y la

demandas extradomésticas, cada español consumió 62,27 kilos de carnes y productos cárnicos. En cifras absolutas, los hogares consumieron más de 2.215 millones de kilos, los establecimientos de hostelería y restauración en torno a 513 millones de kilos y las instituciones aproxi-

madamente 115 millones de kilos; por tanto, el consumo ascendió a más de 2.843 millones de kilos que, además, supone un incremento global del 1% con respecto a las cifras de consumo del año 2005 –conviene matizar el desigual comportamiento, por un lado, de la demanda en los hogares, que ha descendido un 1%, y, por otro, de la vertiente de consumo extradoméstico, que se ha incrementado un 7,4% respecto al año anterior–.

El cuadro 1 detalla el consumo (millones de kilos) y el gasto (millones de euros) en carnes y productos cárnicos durante el año 2006. En este producto, la participación de los hogares es notablemente superior a la conseguida desde la hostelería y restauración y las instituciones. Así pues, los hogares representan cerca del 78% del consumo total de carnes y productos cárnicos y más del 78,5% del gasto total efectuado; las instituciones tienen una participación del 4%



en el consumo y del 2,4% en el gasto, mientras que hostelería y restauración tiene una representatividad media en la demanda de este producto (18% del consumo y 19% del gasto). El gráfico 1 resume todas estas cifras desglosando, además, entre distintos tipos de carnes y productos cárnicos (entre la mayor participación de los hogares y la minoritaria repre-

sentatividad de las instituciones, destaca la cuota de hostelería y restauración en carne de vacuno, carnes transformadas y carne congelada).

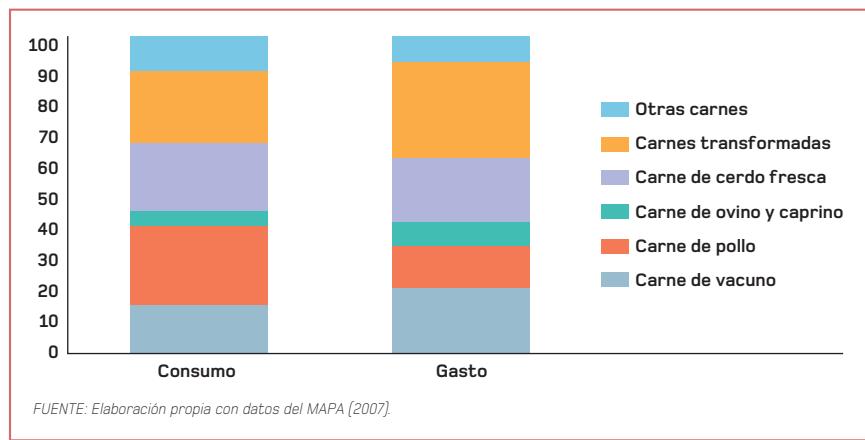
La participación de los distintos tipos de carnes y productos cárnicos tanto en el consumo como en el gasto es desigual. El gráfico 2 detalla el peso en estas dos magnitudes de los principales tipos

## Consumo de carne y productos cárnicos



GRÁFICO 2

Consumo y gasto de carne y productos cárnicos en España. 2006. Porcentaje



FUENTE: Elaboración propia con datos del MAPA [2007].

de carne. Así, por ejemplo, puede observarse cómo la carne de pollo supone un 24,6% del consumo pero sólo un 13,3% del gasto, mientras que las carnes transformadas representan un 22,4% del consumo pero un 30,1% del gasto.

El cuadro 2, en términos per cápita, sintetiza el consumo y el gasto en carnes y productos cárnicos efectuado en el hogar y, además, refleja el precio medio pagado en el mercado español por un kilo de los distintos tipos de carnes y

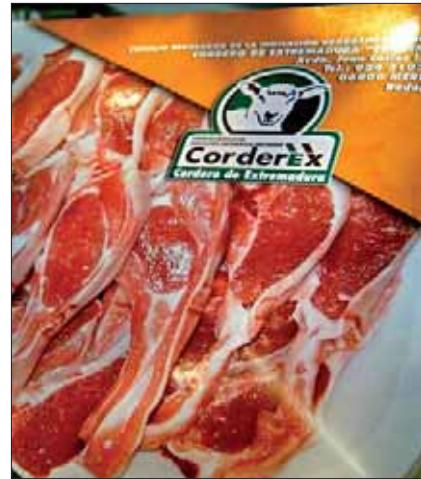
productos cárnicos. Entre la abundante información que ofrece este cuadro, destaca que el consumidor español prefiere carne fresca (77% del total de consumo) que congelada (no llega al 2%) o carne transformada (ligeramente por encima

CUADRO 2

**Consumo de carnes y productos cárnicos en España. Hogares. 2006**

	CONSUMO PER CÁPITA (KILOS)	GASTO PER CÁPITA (EUROS)	PRECIO MEDIO (EUROS/KILO)
Carne certificada	6,23	54,36	8,73
Carne fresca	38,96	221,47	5,69
Salchichas frescas	0,93	5,72	6,13
Carne vacuno	7,18	59,30	8,26
Ternera	5,57	47,05	8,44
Añojo	1,15	8,38	7,30
Mayor	0,45	3,87	8,50
Carne pollo	12,88	45,07	3,50
Pollo entero	4,68	11,04	2,36
Pollo filetes	2,00	11,91	5,97
Pollo por piezas	6,20	22,12	3,57
Carne conejo	1,53	8,43	5,52
Carne ovino/caprino	2,70	24,26	9,00
Ovino/caprino entero	0,50	4,22	8,40
Ovino/caprino piezas	2,19	20,05	9,13
Carne cerdo	11,58	70,40	6,08
Carne despojos	0,87	2,68	3,08
Otras carnes frescas	2,23	11,32	5,08
Avestruz	0,00	0,04	11,73
Pavo	0,85	4,13	4,87
Otras aves	0,37	1,65	4,41
Carne congelada	0,93	4,69	5,07
Carne transformada	10,67	89,57	8,39
Jamón curado	2,31	32,47	14,03
Huesos jamón curado	0,13	0,37	2,92
Lomo embuchado	0,29	4,93	17,16
Otras salazones	0,24	1,20	5,05
Tocino y manteca	0,21	1,27	5,92
Chorizos	1,13	8,65	7,69
Salchichón/salami	0,54	4,19	7,82
Fuet/longanizas	0,54	4,16	7,71
Otros productos curados	0,35	2,73	7,91
Salchichas	0,89	2,95	3,33
Jamón cocido	1,37	9,85	7,18
Fiambres	2,01	12,21	6,09
Foie-gras y patés	0,35	2,28	6,46
Cocidos y otros	0,33	2,31	7,01
<b>TOTAL CARNE</b>	<b>50,56</b>	<b>315,73</b>	<b>6,25</b>

FUENTE: Elaboración propia con datos del MAPA (2007).



de productos, tal y como se comentaba anteriormente, es su enorme heterogeneidad.

El gráfico 3 pondrá la variable consumo entre las principales variedades de carne fresca. La participación más relevante se asocia a la carne de pollo (33%), aunque la carne de cerdo (30%) y la carne de vacuno (18%) también cuentan con una significatividad notable. El resto de carnes frescas tiene una participación más reducida, que en ningún caso supera el 10%.

El gráfico 4 refleja la participación en el consumo de las distintas variedades de carnes transformadas. En este caso, la variedad de los productos supone que el consumo esté muy repartido, aunque destaca especialmente la participación del jamón curado (21%), fiambres (19%) y jamón cocido (13%). Los porcentajes de consumo del lomo embuchado, chorizo, salchichón, salami, fuet, longanizas, salchichas o patés son menores.

Por último, el gráfico 5 presenta la distribución del gasto en carnes y productos cárnicos. En términos de gasto, la distribución entre productos es bastante heterogénea; el núcleo principal se concentra en carne de cerdo (22%), carne de vacuno (19%), carne de pollo (14%) y jamón curado (10%).

Hasta el momento se han expuesto las cifras de consumo y gasto más significativas para la categoría de carnes y productos cárnicos orientadas al hogar. No obs-

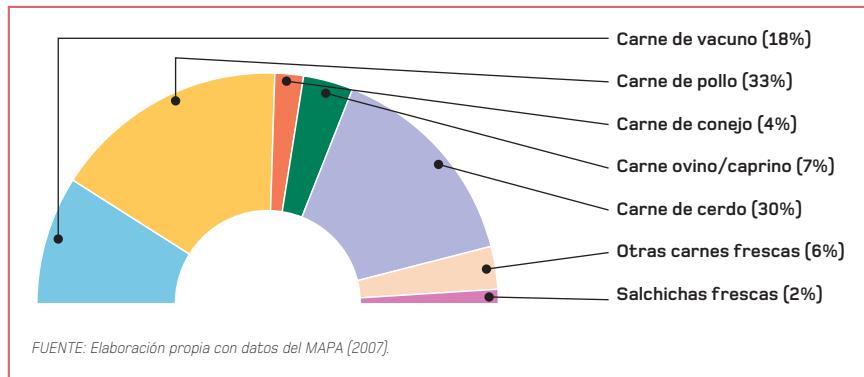
del 21%); además, el mayor gasto per cápita se concentra en la carne de cerdo (70,4 euros), en la carne de vacuno (59,3 euros) y en el jamón curado (32,5 euros); por último, los precios más elevados se concentran en el lomo embuchado (17,2 euros/kilo), en el jamón cu-

rado (14,0 euros/ kilo) y en la carne de avestruz (11,7 euros/kilo).

En los gráficos 3, 4, y 5 se ofrece información para conocer la participación relativa de los distintos tipos de carnes y productos cárnicos, puesto que una de las principales características de esta familia

GRÁFICO 3

**Reparto del consumo en carne fresca en el hogar. 2006**



tante, la participación en hostelería y restauración, aunque es menor, también cuenta con una cierta importancia, puesto que alcanza el 18% del total consumido y el 19% del total gasto en esta partida de alimentación.

El cuadro 3 presenta el gasto, consumo y precios en carnes y productos cárnicos

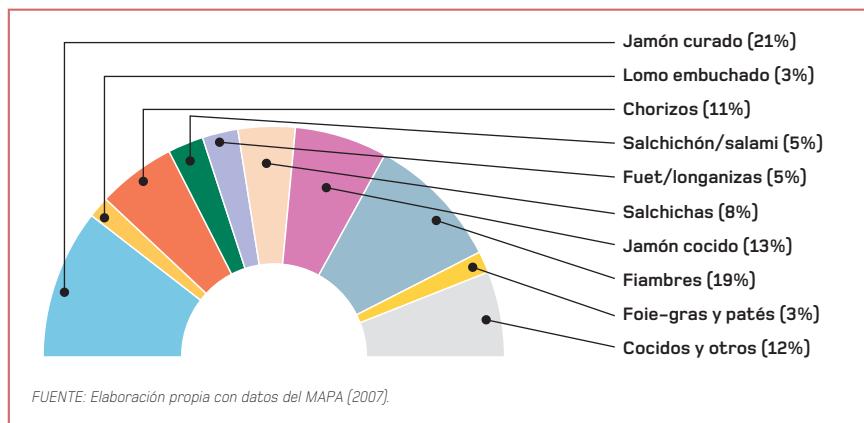
para el sector de la hostelería y restauración. Concretamente, ofrece un desglose por productos de la carne fresca, carne congelada y carne transformada. La carne fresca supone un 59% del gasto y un 65,7% del consumo; la carne congelada llega al 2,5% del gasto y al 5,3% del consumo; por último, la carne transformada



## Consumo de carne y productos cárnicos

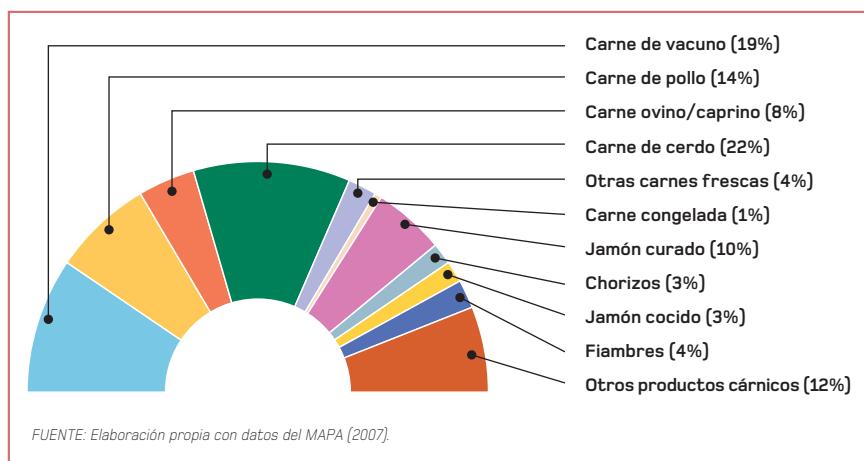
**GRÁFICO 4**

### Reparto del consumo en carne transformada en el hogar. 2006



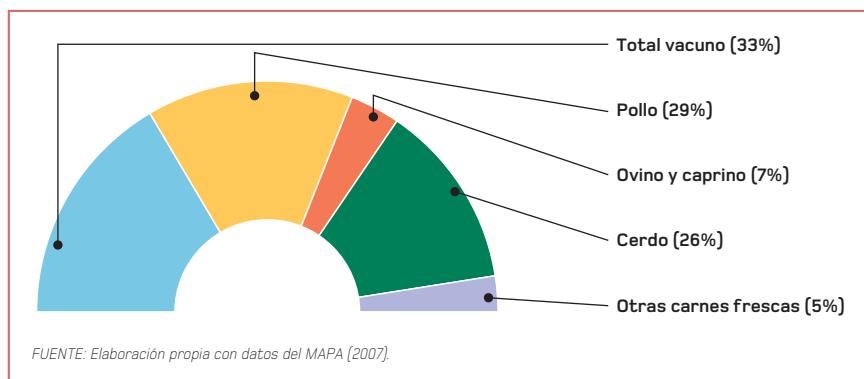
**GRÁFICO 5**

### Reparto por variedades del gasto en carne y productos cárnicos en el hogar. 2006



**GRÁFICO 6**

### Reparto por variedades del consumo en carne y productos cárnicos frescos en hostelería y restauración. 2006



## CUADRO 3

**Gasto, consumo y precio de carne y productos cárnicos en hostelería y restauración. 2006**

	GASTO (MILL. EUROS)	CONSUMO (MILL. EUROS)	PRECIO
<b>TOTAL CARNE FRESCA</b>	<b>1.976,65</b>	<b>337,24</b>	<b>5,86</b>
Total vacuno	937,47	108,15	8,67
Ternera	798,14	94,00	8,49
Añjojo	42,86	4,91	8,73
Mayor	96,48	9,24	10,44
Pollo	291,28	99,29	2,93
Conejo	40,26	8,72	4,62
Ovino o caprino	207,62	24,43	8,50
Cerdo	465,30	88,58	5,25
Despojos	14,66	4,76	3,08
Otras carnes frescas	20,05	3,30	6,08
<b>TOTAL CARNE CONGELADA</b>	<b>85,52</b>	<b>27,26</b>	<b>3,14</b>
<b>TOTAL CARNE TRANSFORMADA</b>	<b>1.285,64</b>	<b>148,81</b>	<b>8,64</b>
Jamón curado	716,61	56,48	12,69
Lomo embuchado	95,17	6,62	14,38
Otras salazones	8,72	1,57	5,55
Chorizo	130,60	20,39	6,40
Salchichón	67,85	9,55	7,11
Fuet y longaniza	16,59	3,12	5,31
Tocino y manteca	5,78	1,13	5,13
Otros productos curados	45,62	10,23	4,46
Jamón de York	98,22	18,61	5,28
Salchichas	52,75	11,59	4,55
Otros productos cocidos	21,18	3,58	5,91
Otros productos cárnicos transformados	26,54	5,92	4,48

FUENTE: Elaboración propia con datos del MAPA (2007).

supone el 38,4% del gasto y el 29% del consumo.

El gráfico 6 desglosa el consumo de carnes frescas en hostelería y restauración. En este caso, vacuno (33%), pollo (29%) y cerdo (26%) aglutinan la mayor parte de la demanda de los establecimientos de hostelería y restauración.

El gráfico 7 resume los porcentajes más importantes sobre el consumo de carnes transformadas en hostelería y restauración. El jamón curado (38%), el salchichón (6%) y el jamón de York (13%) son los productos que alcanzan una mayor representatividad.

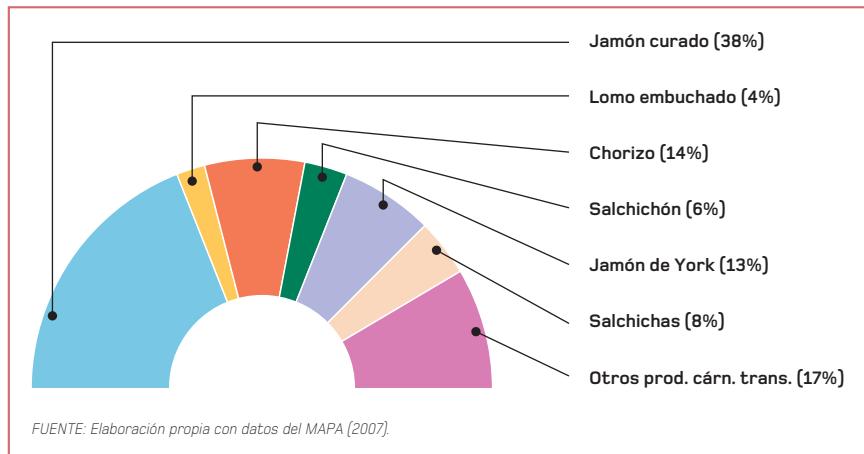
Tal y como se argumentaba anteriormente, las carnes y productos cárnicos se configuran como un alimento básico en las demandas de los hogares y, por tanto, con una notable representatividad dentro de la cesta de la compra de cualquier hogar español. El gráfico 8 presenta la evolución del consumo per cápita de carnes y productos cárnicos, mientras que el gráfico 9 inserta las oscilaciones para distintos tipos de carnes.

Durante el periodo 1988-2006, el consumo de carnes y productos cárnicos ha experimentado distintas oscilaciones que han supuesto una demanda variable entre los 50 y 60 kilos por persona. La evolución por tipos de productos ha sido de-



GRÁFICO 7

**Reparto por variedades del consumo en carne y productos cárnicos transformados en hostelería y restauración. 2006. Porcentaje**



sigual: la carne de bovino mantiene cierta estabilidad a pesar de haber pasado por años de crisis; la carne de pollo ha tenido notables oscilaciones aunque parece que pierde demanda; la carne de ovino y capri-

no tiene una demanda muy estable; el consumo de carne de cerdo muestra una tendencia al alza; y, por último, las carnes transformadas, con notables variaciones, muestra una tendencia descendente.



GRÁFICO 8

Evolución del consumo per cápita de carnes y productos cárnicos. 1988-2006

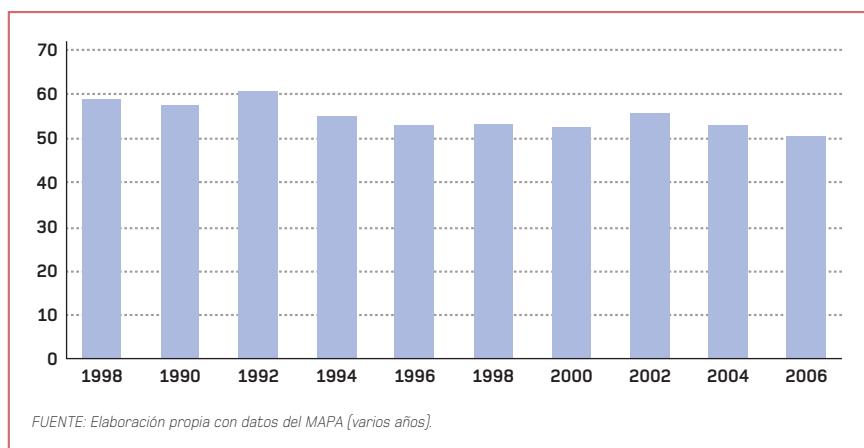
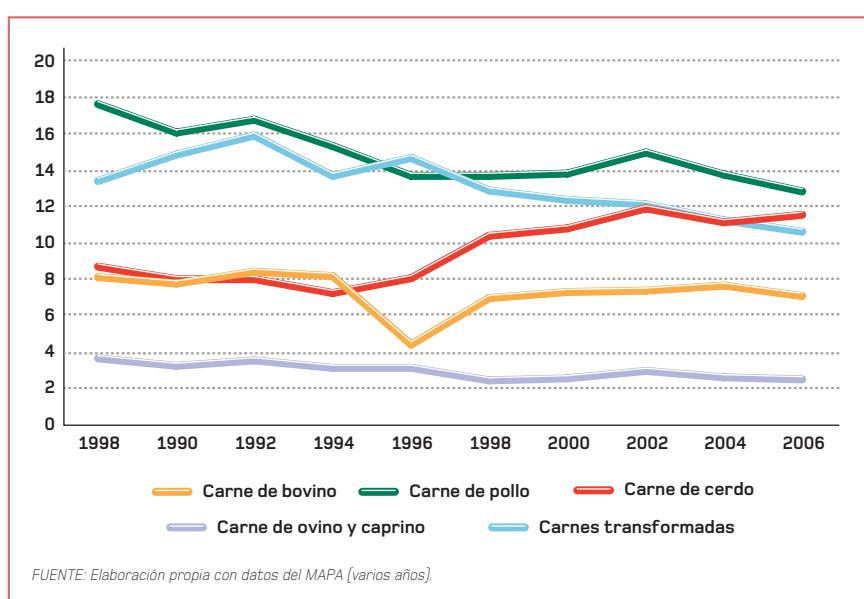


GRÁFICO 9

Evolución del consumo per cápita de carnes y productos cárnicos por tipos. 1988-2006



DIFERENCIAS EN EL CONSUMO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS HOGARES

El consumo de carne y productos cárnicos aparece condicionado por las diferentes características que tienen los individuos que realizan su demanda. Esto es, 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, la situación en el mercado laboral del encargado de realizar las compras o la edad del mismo son variables que intervienen significativamente en la decisión de demanda de carne y productos cárnicos.

Así pues, sobre cada uno de estos factores se pueden plantear las divergencias existentes con respecto a la media nacio-





nal. Esto es, resulta posible delimitar cuáles son las características del consumidor que, por tanto, aumentan o minoran la demanda de carne y productos cárnicos.

El gráfico 10 resume algunas de las principales variables que condicionan el consumo de carne y productos cárnicos de los individuos en el hogar. Tal y como se ha comentado en otras partes de este trabajo, la heterogeneidad de los productos que conforman esta familia es notable y, por tanto, se ha decidido incluir las desviaciones con respecto a la media nacional de las carnes que tienen una mayor significatividad. Se plantea, por tanto, la disparidad que existe en el consumo per cápita conforme a los siguientes patrones:

- \* Media nacional consumo total carne = 50,56 kilos por persona.
- \* Media nacional consumo carne vacuno = 7,18 kilos por persona.
- \* Media nacional consumo carne pollo = 12,88 kilos por persona.
- \* Media nacional consumo carne cerdo = 11,58 kilos por persona.
- \* Media nacional consumo carne transformada = 10,67 kilos por persona.

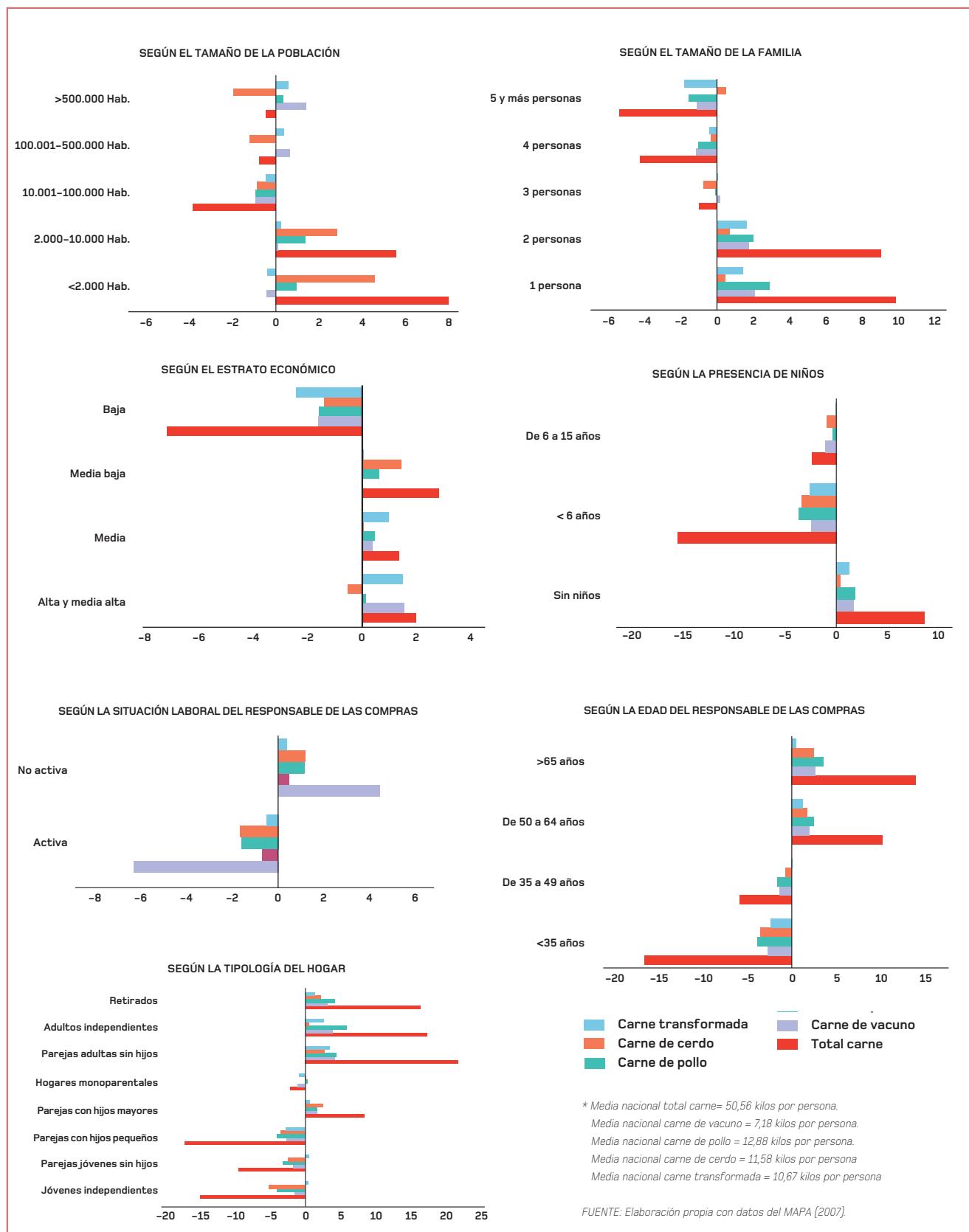
Las principales conclusiones obtenidas quedan sintetizadas en los siguientes puntos:

- El tamaño de la población repercute claramente sobre el consumo de carne y productos cárnicos. Para este tipo de productos existe una relación entre el consumo per cápita y el tamaño de la población, de tal manera que conforme aumenta el número de habitantes de un municipio se advierte una menor demanda per cápita. Los municipios pequeños (<2.000 habitantes) y aquellos que están entre 2.000-10.000 habitantes presentan desviaciones positivas y, por tanto, consumos superiores a la media del país; por el contrario, a partir de 10.000 habitantes las desviaciones son negativas y se mantienen hasta las grandes ciudades (>500.000 habitantes). Esta situación se hace extensible a casi todas las variedades de carnes, aunque hay algunas excepciones –por ejemplo, en las poblaciones pequeñas (<2.000 habitantes) se consume por debajo de la media en carne de vacuno y carnes transformadas; en las grandes ciudades (> 500.000

## Consumo de carne y productos cárnicos

GRÁFICO 10

**Consumo per cápita de carnes y productos cárnicos. Kilos desviados con la media nacional\***





habitantes) ocurre lo contrario y, por tanto, hay desviaciones positivas en carne de vacuno y en carnes transformadas.

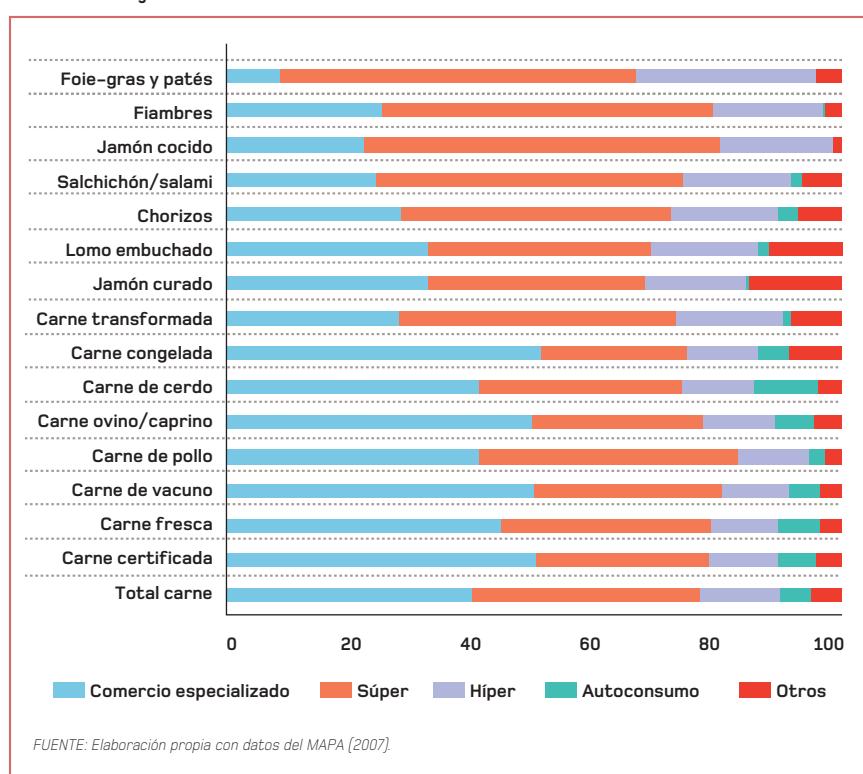
- El tamaño de la familia se convierte en una variable importante para analizar las divergencias en el consumo per cápita de carne y productos cárnicos. Esto es, el punto de inflexión entre las desviaciones positivas y las negativas se encuentra en tres miembros. Así, los hogares con una y dos personas consumen, en términos per cápita, más carne y productos cárnicos que la media, mientras que sucede lo contrario en los hogares compuestos por tres, cuatro, cinco o más personas. Aparece, como excepción, un consumo por encima de la media en carne de cerdo para los hogares que cuentan con 5 o más personas.

- El estrato económico en el que se encuadra el hogar –y por tanto el nivel de ingresos– resulta determinante para el consumo de carne y productos cárnicos. Así pues, los hogares de categoría baja consumen una cantidad notablemente inferior a la media. Sin embargo, los hogares de las categorías alta y media-alta y media tienen un patrón de consumo de carne y productos cárnicos con desviaciones positivas sobre la media. En cuanto a

las variedades de carne, destaca cómo los hogares de categoría alta y media-alta tienen desviaciones negativas en el consumo de carne de cerdo; por el contrario, los hogares de

categoría media-baja cuentan con desviaciones positivas en carne de pollo y en carne de cerdo (parece lógico, pues son las carnes más económicas).

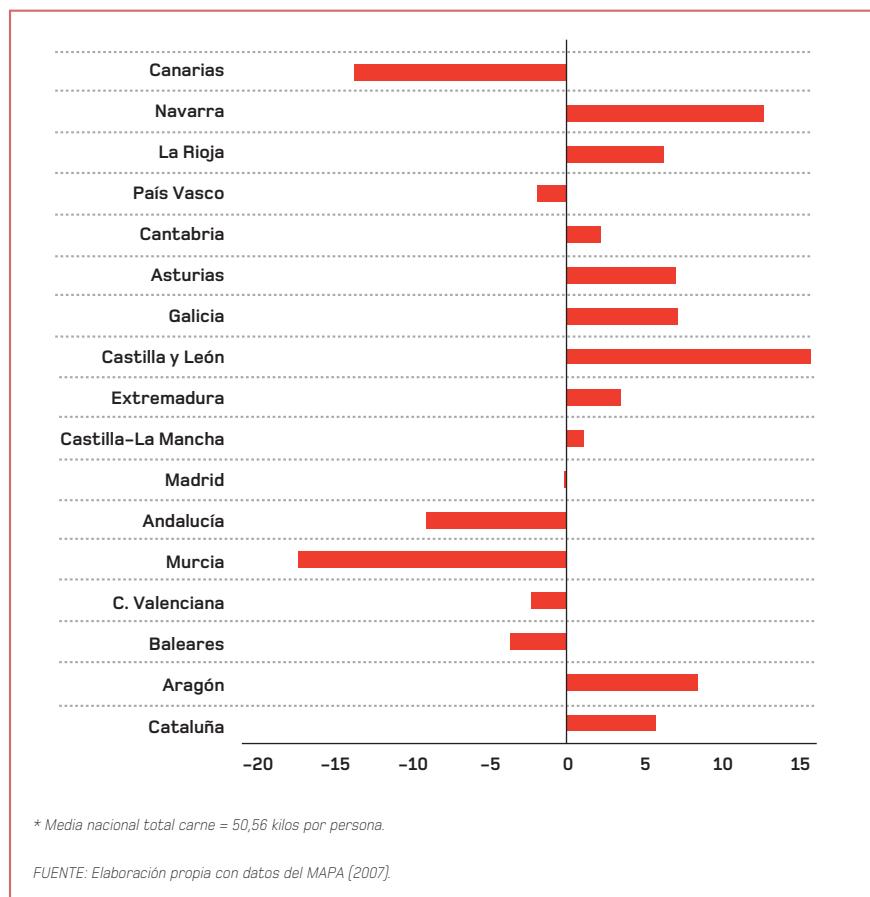
**GRÁFICO 11**  
**Cuota de mercado en la distribución de carne y productos cárnicos**  
2006. Porcentaje



- La existencia de niños en el hogar se convierte en una circunstancia negativa para el consumo per cápita de carne y productos cárnicos –sobre todo si son menores de 6 años– puesto que las desviaciones positivas solo aparecen en la categoría de hogares sin niños. Este mismo patrón de consumo per cápita se observa en todas las modalidades de carnes (vacuno, pollo, cerdo y transformadas).
- La situación laboral del responsable de realizar las compras en el hogar se traduce, dentro de la demanda per cápita de carne y productos cárnicos, en desviaciones positivas si la persona encargada de realizar las compras no trabaja y, por el contrario, en desviaciones negativas cuando es una persona activa en el mercado laboral. En los análisis concretos para las distintas variedades de carnes se observa la misma tendencia y, por tanto, hay un comportamiento igual en todos estos productos cuando se estudia esta variable.
- La repercusión de la edad del responsable de comprar en el hogar sobre el consumo per cápita de carne y productos cárnicos ofrece una conclusión interesante. Esto es, cuanto mayor en edad es la persona que realiza las compras más elevado es el consumo de carne y productos cárnicos –en consecuencia, las desviaciones más positivas se centran en aquellos hogares donde las compras las efectúa una persona mayor de 65 años y las desviaciones más negativas se observan en aquellas familias donde compra una persona de menos de 35 años–. El comportamiento en la demanda de los distintos tipos de carne es parejo a esta tendencia y se observa una gran heterogeneidad con respecto a esta variable, puesto que no existen excepciones.
- Por último, el análisis del consumo per cápita de carne y productos cárnicos según la tipología del hogar ofrece una clasificación de los hogares con desviaciones positivas y de los

GRÁFICO 12

**Consumo per cápita de carne y productos cárnicos por comunidades autónomas. Desviación con la media nacional\*. Kilos**

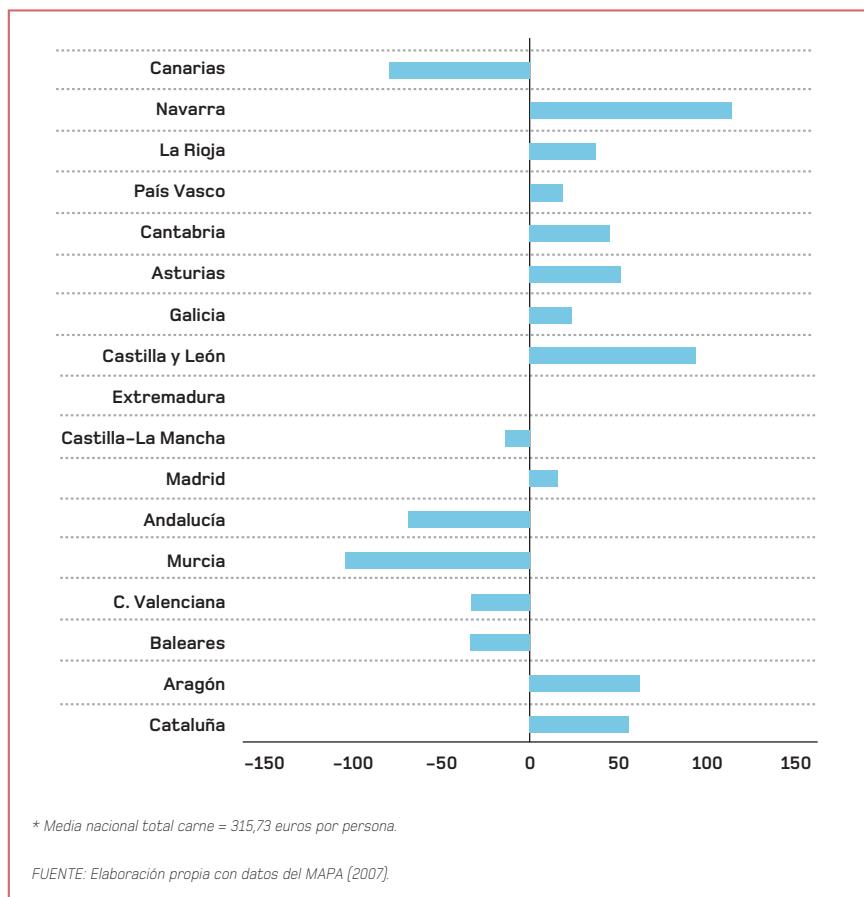


FUENTE: Elaboración propia con datos del MAPA (2007).



GRÁFICO 13

**Gasto per cápita en carne y productos cárnicos por comunidades autónomas.**  
Desviación con la media nacional\*. Euros



FUENTE: Elaboración propia con datos del MAPA (2007).

hogares con desviaciones negativas. El comportamiento dentro de cada tipo de hogar es homogéneo y, por tanto, se reproduce en todas las variedades de carne. Para el caso de las desviaciones positivas, están los hogares de parejas con hijos mayores, parejas adultas sin hijos, adultos independientes y jubilados. Por contra, hay un consumo per cápita inferior a la media en hogares con jóvenes independientes, parejas jóvenes sin hijos, hogares monoparentales y parejas con hijos pequeños.

#### COMERCIALIZACIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

El gráfico 11 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, se observa cómo el comercio especializado (también denominado comercio tradicional) tiene la participación más relevante (40%). No obstante, los supermercados cuentan con una cuota significativa (36,8%). El autoconsumo, que en el conjunto del mercado alimentario español va perdiendo peso, alcanza una participación muy elevada en carnes y productos cárnicos (por encima del 5%).
- El comercio especializado alcanza sus máximas cuotas en la venta de carne certificada (50,2%), carne de vacuno (50%) y carne congelada (51,1%).
- En las carnes transformadas, los establecimientos en régimen de libre-servicio aumentan su representatividad y dominan la comercialización de este tipo de productos: supermercados (45%) e hipermercados (17,5%).
- Los hipermercados consiguen su cuota más elevada en la venta de foie-gras y patés, con cerca del 30%.



CUADRO 4

**Consumo de carne y productos cárnicos por zonas geográficas\*. 2006**

	MEDIA NACIONAL	NORESTE	LEVANTE	ANDALUCIA	CENTRO-SUR	CASTILLA Y LEON	NOROESTE	NORTE	CANARIAS
Carne certificada	6,23	6,32	4,30	2,56	6,80	10,89	11,56	7,59	5,88
Salchichas frescas	0,93	2,17	1,12	0,30	0,68	1,01	0,30	0,91	0,12
Ternera	5,57	5,82	3,70	2,83	5,17	9,07	11,79	7,33	2,65
Añjo	1,15	0,79	0,39	0,30	2,20	2,09	0,73	2,01	2,88
Pollo entero	4,68	4,54	5,54	3,83	4,42	5,31	7,39	4,21	1,17
Pollo filetes	2,00	1,97	1,76	2,39	2,25	1,68	1,55	1,97	1,35
Pollo por piezas	6,20	7,16	6,33	6,17	6,73	6,16	3,99	6,69	3,13
Carne conejo	1,53	2,50	1,83	0,56	1,00	1,96	2,07	1,57	1,28
Ovino/caprino entero	0,50	0,41	0,23	0,24	0,69	0,91	1,14	0,52	0,05
Ovino/caprino piezas	2,19	3,46	2,25	0,72	2,72	3,78	1,13	2,33	0,27
Avestruz	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00
Pavo	0,85	1,20	0,97	0,88	0,60	0,49	0,57	1,12	0,44
Jamon curado	2,31	2,43	2,14	2,57	2,44	2,44	2,00	2,05	1,69
Lomo embuchado	0,29	0,19	0,26	0,27	0,40	0,54	0,23	0,28	0,11
Tocino y manteca	0,21	0,38	0,31	0,18	0,15	0,08	0,16	0,06	0,21
Chorizos	1,13	0,77	0,73	1,11	1,18	1,77	1,57	1,75	0,72
Salchichón/salami	0,54	0,42	0,56	0,81	0,50	0,57	0,35	0,41	0,47
Fuet/longanizas	0,54	1,06	0,81	0,36	0,41	0,36	0,19	0,30	0,17
Salchichas	0,89	0,80	0,51	1,19	0,96	0,70	0,86	0,93	1,14
Jamón cocido	1,37	1,59	1,38	1,27	1,18	1,34	1,35	1,55	1,73
Fiambres	2,01	2,12	1,73	2,20	2,32	1,73	1,42	1,91	2,20
Foie-gras y patés	0,35	0,41	0,38	0,45	0,35	0,20	0,16	0,37	0,22

\* ZONA NOROESTE: Aragón, Baleares y Cataluña. ZONA LEVANTE: Comunidad Valenciana y Murcia. ZONA CENTRO-SUR: Castilla-La Mancha, Extremadura y Madrid. ZONA NOROESTE: Galicia y Asturias.

ZONA NORTE: Cantabria, País Vasco, La Rioja y Navarra.

FUENTE: Elaboración propia con datos del MAPA (2007).

### CONSUMO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Las peculiaridades de cada región en cuanto a la localización geográfica, la capacidad de los sistemas de distribución y/o las características de los consumidores –renta per cápita o hábitos alimentarios, por ejemplo– suponen un amplio abanico de opciones en cuanto a la demanda de carne y productos cárnicos y, por tanto, se advierten situaciones muy dispares en cada una de las comunidades autónomas, tal y como indican los gráficos 12 y 13 y el cuadro 4.

Los gráficos 12 y 13 presentan las desviaciones más significativas en cuanto al consumo y al gasto en el mercado de carnes y productos cárnicos considerando las distintas comunidades autónomas:

– El gráfico 12 clasifica a las comunida-

des autónomas en diez con desviaciones positivas (por encima de la media) y en siete con desviaciones negativas (por debajo de la media) en función de la variable consumo. Las tres comunidades autónomas que consumen más carne y productos cárnicos son Castilla y León, Navarra y Aragón, mientras que el consumo más reducido se detecta en Murcia, Canarias y Andalucía.  
– El gráfico 13 también plantea una clasificación de las comunidades autónomas en función de las desviaciones con respecto a la media nacional en la variable gasto. Aparecen diez comunidades autónomas con desviaciones positivas (Navarra y Castilla y León tienen los mayores gastos) y siete con desviación negativa (Murcia y Canarias son las que menos gastan).  
Por último, el cuadro 4 pretende ofrecer información desglosada de las diferen-

cias de consumo de un amplio conjunto de carnes y productos cárnicos por zonas geográficas. Tal y como puede observarse, la casuística es muy variada y podrían plantear distintos análisis regionales aunque este cometido sobrepasa los objetivos de este trabajo.

### BIBLIOGRAFÍA

- MAPA (2007): Dossier de datos sobre la Alimentación en España. Mimeografiado. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid.
- MAPA (varios años): La Alimentación en España. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid.
- MERCASA (2006): Alimentación en España 2006. Producción, Industria, Distribución y Consumo. Mercasa, Madrid.
- NIELSEN (2006): Anuario Evolución 2006. Nielsen. Madrid.