

Pastas alimenticias >>> Un consumo estable con tendencia a crecer en pasta fresca



El sector de pastas alimenticias es de los más estables dentro de la industria alimentaria española, tanto en consumo como en producción. Con un claro déficit comercial, el sector está inmerso en un importante proceso expansivo para lograr incrementar su tasa de producción y con ello, aumentar sus exportaciones. Todo ello sin olvidar que hay que adaptarse a un mercado cambiante que se inclina cada vez más por los platos semipreparados.

En 2001 el consumo de pasta alimenticia registró un importante crecimiento del 2,5%, según los datos del Panel de Consumo del Ministerio de Agricultura, debido sobre todo al tirón del consumo extradoméstico, aunque también aumentó la demanda para consumo en hogares. El consumo total se elevó a 167,57 millones de kilos y el consumo per cápita fue de 4,16 kilos, frente a los 4,08 kilos de 2000.

Por lo que respecta a las zonas de mayor consumo, la pasta es un producto claramente ligado a las ciudades más que al mundo rural y también más a las zonas de costa que al interior. En España, las comunidades autónomas donde más pasta se consume son Cataluña, Baleares y Canarias, mientras que los consumidores de las regiones de la zona centro son las que menos pasta demandan, según los datos manejados por el sector.

Desde el punto de vista de la distribución se ha producido también en el sector de la pasta un trasvase desde el pequeño comercio a los grandes centros comerciales. Aunque los supermercados (grandes y pequeños) son los que en el último año han ganado más cuota de mercado, todavía son los hipermercados los establecimientos donde más pastas alimenticias se venden.

Por tipos de productos comercializados, en los últimos años se ha confirmado una tendencia clara: la cuota de mercado de pasta seca está descendiendo al mismo tiempo que aumenta la cuota de mercado de pasta fresca.

Del total comercializado de pasta fresca, el 60% aproximadamente es ya pasta rellena y dentro de este segmento ha tenido un crecimiento mayor que el resto en el último año la pasta rellena de queso y la de verduras. Otra tendencia que se están observando en el sector de la pasta fresca es el auge de las marcas blancas.

Dentro del grupo de la pasta seca, los macarrones acaparan aproximadamente el 29% de la cuota total de mercado; los espagueti el 24% y los fideos el 24%.

Comercio exterior

Entre 1998 y 2001, España ha pasado de ser un país con un superávit en su balanza comercial del sector de pastas alimenticias, a ser un país claramente deficitario. Según los datos del Instituto de Comercio Exterior (ICEX), en 2001 se importaron 60.492 toneladas de pastas y harinas frente a unas ventas exteriores de 49.213 toneladas. De esta cantidad total, unas 33.000 toneladas corresponderían a las importaciones de pastas alimenticias y 24.000 toneladas a las exportaciones.

Como es lógico deducir, la mayor parte de las compras exteriores de pasta (entorno a un 60% del total, según estimaciones del sector) proceden de Italia, mientras que más

CUADRO N° 1

CONSUMO DE PASTAS ALIMENTICIAS EN ESPAÑA MILLONES DE KILOS

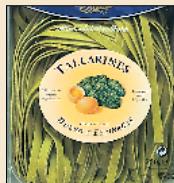
	2000	2001
HOGARES	136,40	137,90
EXTRADOMÉSTICO	27,08	29,67
TOTAL	163,48	167,57
CONSUMO PER CÁPITA (KG)	4,08	4,16



FUENTE: MAPA.

CUADRO N° 2

DATOS BÁSICOS SOBRE LA INDUSTRIA DE PASTAS ALIMENTICIAS



	2000	2001
NÚMERO DE EMPRESAS (DATOS DE 2000) (1)	130,0	126,0
NÚMERO DE LOCALES (DATOS DE 2001) (1)	153,0	146,0
ÍNDICE DE PRODUCCIÓN INDUSTRIAL (2)	150,7	163,8
ÍNDICE DE PRECIOS INDUSTRIALES (2)	121,4	123,2

(1) FUENTE: MAPA. (2) FUENTE: INE. 1999 = Base 100.

del 50% de las ventas de las empresas españolas del sector van a parar a Portugal y a Francia.

Para atajar en lo posible ese déficit comercial, el sector industrial ha iniciado recientemente un importante proceso de expansión que se traduce en la puesta en marcha de nuevos centros productivos y en la mejora de las instalaciones existentes.

Cataluña, con Barcelona a la cabeza, es la comunidad autónoma que más industrias dedicadas a la pasta concentra, pero también hay un importante sector industrial en zonas de tradición cerealista de Castilla y León, Aragón y Madrid, entre otras.

Cuatro grandes grupos empresariales se reparten el grueso del mercado: Grupo Gallo (que lidera indiscutiblemente el sector, con unas producciones anuales superiores a las 100.000 toneladas), el Grupo Siro y las empresas Pastas Alimenticias Romero y Oromas, S.A.

Las marcas más conocidas en el sector de la pasta seca son Barila, Gallo, Faisán, la Familia, Ardilla, Romero y Río. Por su parte, en el segmento de la pasta fresca, las marcas líderes del mercado son El Pavo (tras producirse un crecimiento vertiginoso) y Buitoni.

En los últimos años se ha producido también un auge importante de las marcas blancas.

Para un eficaz registro de datos, almacenamiento, impresión rápida y análisis in situ



testo

**Los nuevos data loggers:
testo 175/177**

- ✓ La serie testo 175 comprende 6 data loggers compactos para medir temperatura, humedad, voltaje y corriente.
- ✓ La serie testo 177 comprende 5 instrumentos que miden temperatura y humedad.
- ✓ Todos los loggers con visualizador proporcionan inmediatamente una visión global in situ
- ✓ El recolector de datos 580 y la rápida impresora testo 575 abren un nuevo amplio rango de posibilidades en relación a datos de medición.

Ya están disponibles en su distribuidor más cercano.

Instrumentos Testo s.a.

Zona Industrial c/B nº2 08348 Cabril (Barcelona)

☎ 93 753 95 20 • Fax 93 753 95 26

E-Mail: info@testo.es • Internet: www.testo.es