

Actualidad en el consumo y producción de hortalizas en España / Ana Garcés



Fecha: 10-Mar-2020

Ana Garcés

Unidad de Hortofruticultura

[Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón \(CITA\)](#)

Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2)

agarces@cita-aragon.es

Consumo de hortalizas en España

Los consumidores españoles están acostumbrados a consumir hortalizas como un ingrediente más de la dieta mediterránea, sin embargo, actualmente demandan más que nunca, que las hortalizas sean de buena calidad, a buen precio y que hayan sido producidas de forma sostenible. La tendencia es aumentar el consumo de productos hortícolas especializados con un valor añadido, como son los ecológicos, los de proximidad o los de IV y V gama. El sector ecológico ha crecido con fuerza, impulsado por un importante incremento de la demanda de los consumidores. Actualmente, España se sitúa como el primer productor en Europa, con un 9,3% de la superficie total cultivada dedicada a ecológicos (MAPA, 2020). El gasto per cápita en consumo de productos ecológicos en España se sitúa en 42,2 € por habitante y año, frente a los cerca de 6 € de hace diez años. También ha aumentado la demanda de los productos de IV Gama y V Gama, que nacen como respuesta a la demanda de productos que sean lo más práctico y cómodo posible. Las hortalizas de cuarta gama son hortalizas mínimamente procesadas, que han sido lavadas,

cortadas y envasados, para una mayor comodidad en su uso. Este tipo de productos se comercializan en frigoríficos y cada vez es más común verlos en este tipo de formato. La V Gama son productos hortícolas que se presentan listos para consumir y su desarrollo y promoción va acompañado de envases más sostenibles e innovadores, que alargan la vida útil de estos productos.

Por otro lado, es conocido el interés de los consumidores españoles por los aspectos saludables de los productos de alimentación. Cada vez estamos más concienciados en la lucha contra la obesidad y otros problemas como la diabetes o el colesterol, ligados a nuestro tipo de alimentación. Esta preocupación ya se ve reflejada en nuestra sociedad y recientemente se ha considerado a España como el país más sano de acuerdo a variables como la esperanza de vida, el consumo de tabaco y la obesidad (RaboResearch Food & Agribusiness, 2018). Así, en nuestro país, el consumo de hortalizas ha aumentado en los últimos años y también el interés en el consumo de variedades hortícolas con mayores contenidos en compuestos nutraceuticos o beneficiosos para nuestra salud, como la vitamina C, antioxidantes o polifenoles entre otros.

No obstante, estas tendencias se ven influenciadas por factores como: la priorización de la salud y bienestar, la interconectividad y tecnología, el stress, el tipo de generación, el crecimiento de lo local, interés por alimentos funcionales y el cambio climático.

En cuanto al consumo de hortalizas en los hogares españoles en la campaña 2018-2019, hay una tendencia de aumento del consumo, así como del importe dedicado a este consumo. El consumo per cápita de hortalizas frescas se sitúa en 56,88 kilogramos por persona y año, un 2,6% superior a la ingerida en el periodo anterior, mientras que el gasto invertido por persona en el año 2018 supera un 4,0% y asciende a 102,21 € (datos del informe de consumo del MAPA del 2018). El consumo hortalizas frescas en esta campaña 2018-2019 se sitúa en 2.611.611,73 toneladas, siendo las hortalizas más consumidas: el tomate (610.911 t), el pimiento (222.392 t), el calabacín (176.659 t), la cebolla (325.443 t) y la lechuga/endivia (172.715 t). Por comunidades autónomas, Aragón, Cataluña y País Vasco son las CCAA con un mayor consumo per cápita, superior a la media española. En el caso de Aragón hay que destacar que el consumo supera el consumo medio en 17,5 kilos más por persona y periodo de estudio (MAPA, 2019).

La producción de hortalizas en España

La tendencia es de aumentar la producción y superficies de cultivo (Tabla 1). Mientras que, en 2015, se registró una superficie de 365 miles de ha con una producción de 14.772 miles de t, en 2017 se cultivaron 388 miles de ha con una producción de 15.545 miles de t (MAPA, 2020). Los seis productos hortícolas con mayor producción son: el tomate (4.768.595 toneladas), la cebolla (1.272.928 t), el pimiento (1.271.721+ 3.736 (guindilla)), la sandía (1.092.401 t), la lechuga (934.670) y el melón (664.353 t) (MAPA, 2020).

Tabla 1. Superficies y producción de hortalizas en España. Fuente: Anuario de Estadística y Superficies y Producciones anuales.

Años	Superficie	Producción	Valor
	(miles de hectáreas)	(miles de toneladas)	(miles de euros)
2007	380	13.501	6.287.555
2008	361	13.006	6.263.458
2009	379	14.031	6.061.507
2010	364	13.148	6.931.312
2011	351	12.973	5.220.725
2012	348	13.283	5.654.821
2013	349	13.201	6.025.736
2014	365	14.626	5.945.398
2015	365	14.772	7.705.933
2016	382	15.456	7.225.476
2017	388	15.545	8.079.272

Las imágenes son propiedad del autor y su uso o distribución no está autorizado sin su expreso consentimiento

Una tendencia clave en la producción de hortalizas en España es la creciente importancia de la producción en invernaderos. Estos sistemas agrícolas ofrecen un gran rendimiento productivo con ambientes controlados, menos expuestos a los riesgos de plagas, enfermedades y los provocados por el clima. España, con 74.300 ha de cultivo protegido de hortalizas, es uno de los primeros países del mundo en cuanto a superficie agrícola dedicada a la producción hortofrutícola en invernadero. La mayor concentración de invernaderos de España se encuentra en el sudeste y, especialmente, en Almería (31.600 ha), la costa granadina (3.100 ha) y Málaga (775 ha), con un 80 % de la superficie, según los últimos datos de la Junta de Andalucía (2019). También destaca la Región de Murcia con 5.900 ha de invernaderos. Los cultivos cuya tendencia a mayor superficie de cultivo en invernadero son: el tomate, el pimiento, el calabacín, la sandía, el pepino, la berenjena, el melón y la judía verde (Figura 1) (MAPA, 2020).



Las imágenes son propiedad del autor y su uso o distribución no está autorizado sin su expreso consentimiento

Figura 1. Hortalizas con mayor superficie de cultivo en invernadero en España en 2018.

En cuanto a la producción al aire libre, los cultivos hortícolas con una mayor superficie de cultivo son: el tomate (36.428 ha), el brócoli (33.501 ha), la lechuga (32.694 ha), el ajo (26.052 ha), y la cebolla (23.193) (MAPA, 2020).

En los últimos años cabe destacar la producción de nuevas hortalizas, como, por ejemplo, el Bimi, un híbrido entre brócoli y col china, y la Kale, que es una hortaliza de hoja que pertenece a las brásicas, que se ha puesto de moda por sus altos contenidos en hierro y calcio. La incorporación de nuevas hortalizas o variedades al sistema productivo español viene o bien determinado por su importación a partir de otras zonas de cultivo o bien por el desarrollo de nuevas variedades.

El desarrollo de nuevas variedades está direccionado a la obtención de variedades que sean rentables para el agricultor y que presenten cualidades que demanda el consumidor. Desde el punto de vista de productor, el interés reside en variedades que sean productivas, uniformes, resistentes a enfermedades y que su cultivo sea sostenible con el medio en el que las produce; mientras que, el consumidor demanda sabor y características relacionadas con el tamaño, la practicidad en su uso y las propiedades beneficiosas para la salud (nutraceúticas). La mejora genética se centra en desarrollar nuevas variedades para dar respuesta al agricultor y al consumidor, convirtiendo las demandas de unos y otros en los objetivos de los distintos programas de mejora. En este escenario, en la Unidad de Hortofruticultura del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón estamos trabajando en la búsqueda de nuevas fuentes de resistencia a hongos del suelo del género *Fusarium* que afectan a los cultivos del melón y sandía (AGL2017-85563-C2). La identificación de cultivares resistentes permitirá el estudio de los genes involucrados en la resistencia a estas enfermedades fúngicas y el inicio de programas de mejora que permitan desarrollar nuevas variedades resistentes. Paralelamente, se está profundizando en el conocimiento de los capsinoides y capsaicinoides (RTA2015-00042-C02), compuestos biosintetizados exclusivamente en el pimiento, cuya ingesta favorecer aspectos saludables de nuestra vida, como la eliminación del sobrepeso (Fayos et al., 2018).