



ACEITE DE OLIVA



A pesar de que en las últimas campañas se ha producido una caída importante de la producción de aceite de oliva, España sigue siendo uno de los primeros países productores del mundo y también el que cuenta con una mayor superficie de olivar.

En 2023, la superficie de olivar censado por el Ministerio de Agricultura se elevó a 2.788.084 hectáreas, un 0,72% más que un año antes. De esa superficie productiva, 1,91 millones de hectáreas eran tierras de secano y el resto de regadío. Asimismo, de la superficie total (en producción o no), el grueso (2,46 millones de hectáreas) eran olivares destinados a la producción de aceite; 85.954 hectáreas a la producción de aceituna de mesa y 236.274 hectáreas eran de doble aptitud (mesa o producción de aceite).

En España hay registradas 260 variedades de aceituna, de las cuales solamente la gordal no se considera apta para el aderezo porque su elevado con-

PRODUCCIÓN ESPAÑOLA DE ACEITE DE OLIVA POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CCAA	2020/2021	2021/2022	2022/2023
ANDALUCÍA	1.110,4	1.152,4	510,72
ARAGÓN	12,4	19,4	6
BALEARES	0,7	0,69	0,56
COMUNIDAD VALENCIANA	27,1	22,4	8,8
CASTILLA-LA MANCHA	131,9	127,4	66,3
CASTILLA Y LEÓN	0,9	1,6	0,6
CATALUÑA	31,4	39	15
EXTREMADURA	44,6	104,2	36,2
LA RIOJA	2,6	2	2,2
MADRID	5,4	3	2
MURCIA	11,4	10,3	7,8
NAVARRA	6,3	5,7	5
OTRAS CCAA	5	5	0,4
ESPAÑA	1.390,0	1.493	661,6

Fuente: MAPA

tenido en agua determina bajos rendimientos en aceite.

Cada una de estas variedades de aceituna produce un aceite distinto. Así, existen en el mercado aceites de aceituna picual, hojiblanca, lechín, manzanilla, verdial, cornicabra, empeltre, arbequina, etc.

La producción española representa aproximadamente el 65% de la producción de la Unión Europea y el 25% de la mundial, pues en los últimos años ha aumentado más la producción de los países terceros.

En mayor o menor medida, la producción del aceituna está distribuida por 35 de las 50 provincias españolas, si bien es en Andalucía donde se concentra el grueso de la producción.

Extremadura, con el 12% del olivar aproximadamente, ocupa la segunda posición en superficie de olivar y en las últimas décadas el olivar se ha ido extendiendo a zonas donde el cultivo es menos habitual como puede ser Castilla y León o incluso Galicia.

Además, el cultivo del olivar tiene un marcado carácter social. Se estima que unos 330.000 agricultores se dedican al cultivo del olivar y que este cultivo genera unos 45 millones de jornadas cada campaña.

ACEITE DE OLIVA EN ESPAÑA

El olivo es un árbol milenario cuyo cultivo se extendió por la cuenca del Mediterráneo, siendo de gran importancia para los pueblos fenicio, romano y árabe. La expansión de su cultivo a América se produjo en el siglo XVI gracias a los españoles.

De acuerdo con los datos del Ministerio de Agricultura, el valor generado por la producción de aceite de oliva representó en 2023, a efectos de calcular la renta agraria nacional, el 3,8% de la Producción Agraria final y el 7% de la Producción Vegetal, porcentajes en ambos casos muy inferiores a los del ejercicio precedente.

La producción de aceite de oliva 2023 a efectos de calcular la renta agraria anual tuvo una evolución muy negativa, al contrario de lo que sucedió en el año anterior. Estos datos del Ministerio de Agricultura no se corresponden con la evolución de la campaña 2023/24, sino con la anterior 2022/23.

En este sentido, en volumen la producción de aceite de oliva se redujo a efectos de calcular la renta un

PRODUCCIÓN DE ACEITE Y DE ACEITUNA EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

PRODUCTO	2021/2022	2022/2023	2023/2024
ACEITE DE OLIVA	1.493	665,7	850,1
ACEITUNA DE ADEREZO	660,13	414,13	408,7

Fuente: MAPA

PRODUCCIÓN DE ACEITUNA DE ADEREZO EN EL MUNDO EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2021/2022	2022/2023	2023/2024
MUNDO	3.100,5	3.014,5	2.653,5
UE	928,5	825	600,5
ESPAÑA	660,13	414,13	408,7

Fuentes: COI y MAPA

PRODUCCIÓN ESPAÑOLA DE ACEITUNA DE ADEREZO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CCAA	2021/2022	2022/2023	2023/2024
ANDALUCÍA	508,2	359,6	290,8
EXTREMADURA	141,6	49,5	87
OTRAS CCAA	19,3	5,1	30,9
TOTAL ESPAÑA	660,13	414,13	408,7

Fuente: MAPA

PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA EN EL MUNDO, LA UE Y ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2021/2022	2022/2023	2023/2024
MUNDO	3.418	2.555	2.511
UE	2.271,7	1.392,7	1.501,6
ESPAÑA	1.493	665,8	851

Fuentes: COI, Comisión Europea y MAPA

58,6%, mientras que los precios subieron de media un 70,1%. El valor generado por el sector del aceite de oliva se redujo significativamente (un 29,6%) y se situó en 2.494,7 millones de euros.

Con respecto a la producción de aceite, en la campaña 2022/23 alcanzó un volumen cercano 665.709 toneladas. Por su lado, la producción en la campaña 2023/24 se incrementó significativamente y alcanzó un volumen de 850.157 toneladas.

Andalucía volvió a recuperar posiciones en el ranking de regiones productoras de aceite de oliva, alcanzando en la campaña 2022/23 el 77,2% del total. A continuación se sitúa Castilla-La Mancha (10%), Extremadura (5,4%) y Cataluña (2,2%). Por su lado, en la campaña 2023/24, Andalucía produjo el 68%, Castilla-La Mancha el 12,7%, Extremadura el 8% y Cataluña el 3,8% del total nacional.

ACEITE DE OLIVA EN LA UNIÓN EUROPEA

La importancia económica del sector del aceite de oliva en la renta agraria comunitaria es mucho menor que en España, a pesar de que varios países de la Unión Europea son grandes productores de este.

Según las estimaciones de la Comisión Europea publicadas a efectos de calcular la renta agraria comunitaria, el aceite de oliva representaba en 2023 cerca del 1,1% de la Producción Agraria final, con un valor cercano a los 5.900 millones de euros.

La producción de aceite en la UE en la campaña 2022/23 ascendió a algo más de 1,39 millones de toneladas, un 39% menos que en la campaña anterior. El descenso de la producción comunitaria en esa campaña fue consecuencia principalmente de los malos resultados en España. Por su lado, en la campaña 2023/24, la producción de aceite de oliva aumentó hasta los 1,5 millones de toneladas, también debido a la recuperación de la producción española.

Además de España, que ocupa el primer lugar en producción con mucha diferencia respecto al resto, los otros países productores de aceite de oliva de la UE son Italia, Grecia, Portugal, Francia, Chipre, Malta, Croacia y Eslovenia.

En este sentido, Italia registró en la campaña 2022/23 una producción de 240.900 toneladas, un 27% menos que en la anterior campaña; Portugal obtuvo 125.900 toneladas (un 39% menos) y Grecia quedó con una producción de 345.500 toneladas (un 49% más)

Por su lado, en la campaña 2023/24, la producción de Italia fue de 328.500 toneladas, mientras que la de Grecia quedó en 155.000 toneladas y la de Portugal en 157.600 toneladas.

Por su parte, el consumo de la UE durante la campaña 2022/23 disminuyó hasta los 1,22 millones de toneladas, según datos de la Comisión Europea. Los países que más aceite de oliva consumen son España e Italia. También otros países productores como Grecia, Francia o Portugal, son grandes consumidores y entre los países comunitarios no productores, destaca por su consumo Alemania.

COMERCIO EXTERIOR DE ACEITE DE OLIVA ESPAÑOL

En España, la exportación de aceite de oliva durante el año natural 2023 (no en la campaña oleícola), des-

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE LOS ACEITES

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Miguel Gallego, S.A. (Migasa) – Grupo *	1.860
DCOOP*	1.409
Aceites del Sur-Coosur, S.A. (Acesur) - Grupo *	1150
Deoleo, S.A. Grupo (*)	837,6
Sovena España, S.A.*	775
Grupo Borges*	575
Aceites Abril, S.L.	478
F.FAIGES. S.L.	398
Urzante, S.L.*	280,0
COOP.Jaencoop	225

FUENTE: ALIMARKET. AÑO 2023. (*) Incluye la facturación de otras producciones.

PRODUCCIÓN ESPAÑOLA DE ACEITUNA DE ALMAZARA POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CCAA	2021/2022	2022/2023	2023/2024
ANDALUCÍA	5.767	2.675,4	3.295,4
ARAGÓN	69,5	27,4	69,4
CASTILLA-LA MANCHA	589,5	361,3	547,6
CATALUÑA	175,1	73,6	142,7
COMUNIDAD VALENCIANA	116,5	44,2	121,2
EXTREMADURA	688,8	245,1	462,8
OTRAS CCAA	136,6	105,2	110,5
TOTAL ESPAÑA	7.543	3.532	4.749,6

Fuente: MAPA

COMERCIO EXTERIOR ESPAÑOL DE ACEITE DE OLIVA (Miles de toneladas)

CAMPAÑA	2021	2022	2023
EXPORTACIONES	1.075,7	1.067,8	684,5
IMPORTACIONES	191,2	218,3	213,3

Fuente: DATACOMEX Datos anuales (la campaña va del 1 de octubre al 30 de septiembre)

cendió hasta las 684.500 toneladas, según datos de Aduanas. Ese volumen resultó ser inferior al del año anterior en un 36%.

Asimismo, ese año también se importaron 213.300 toneladas de aceite de oliva (un 2% menos que las compras del año 2022).

El valor de las exportaciones fue de 4.024 millones de euros (muy por encima del alcanzado un año antes), mientras que el de las compras quedó en 706 millones de euros.

Los aceites de oliva tienen un buen comportamiento exportador tanto en valor como en volumen. Siempre

han estado en la lista de los cinco productos agroalimentarios más exportados y representan el 80% de las exportaciones y el 16% de las importaciones de todo el grupo de aceites.

El aceite de oliva español se vende principalmente a la Unión Europea, destacando Italia como principal destino de estas ventas. Aunque la diferencia se va acortando de año en año, todavía es bajo el porcentaje de aceites envasados en pequeños recipientes (menores de 5 litros) que se envían al exterior.

COMERCIO EUROPEO

En cuanto al comercio a nivel comunitario, a pesar de ser la mayor productora del mundo, la UE importa también aceite de oliva de países terceros. En la campaña 2022/23 se compraron en países terceros un total de 176.062 toneladas de aceite, un volumen muy superior al de la campaña anterior. Igualmente, exportó a países no comunitarios 602.229 toneladas, un volumen inferior al de la campaña anterior, según datos de la Comisión Europea.

Por su lado, en la campaña 2023/24 las importaciones previstas alcanzan las 126.907 toneladas, mientras que las exportaciones se estiman en 352.189 toneladas. Por países, el que más aceite importa es Italia.

PRODUCCIÓN MUNDIAL DE ACEITE DE OLIVA

De acuerdo con los datos publicados por el Consejo Oleícola Internacional (COI), en el mundo hay cerca de 10 millones de hectáreas dedicadas al cultivo del olivar.

La Unión Europea, con España a la cabeza, es la primera productora de aceite de oliva del mundo, con mucha diferencia respecto al resto de países. No obstante, la producción de países terceros ha ido creciendo en los últimos años y ya representa más del 31% del total mundial.

Además de en los países mediterráneos (Líbano, Turquía, etc.), también hay producción de aceite de oliva en lugares tan remotos como Australia, Estados Unidos o Argentina.

Las campañas de aceite de oliva se computan comercialmente desde el 1 de noviembre hasta el 31 de octubre del año siguiente, pero la producción de aceituna se ha ido formando en el árbol a lo largo del primer año mencionado.

Según los datos que maneja el COI, la producción mundial de aceite de oliva en la campaña 2022/23 descendió a casi 2,5 millones de toneladas, lo que supuso un descenso de casi un 25% sobre la producción de la campaña precedente. Por su lado, la producción de la campaña 2023/24, se situó en casi 2,4 millones de toneladas, un 6% menos que en la precedente.

CONSUMO Y COMERCIO MUNDIAL

Por su lado, el consumo mundial de aceite en la campaña 2022/23 disminuyó, rompiendo la tendencia ascendente de la campaña anterior. De acuerdo con los datos de la Comisión Europea, se consumieron en el mundo 2,86 millones de toneladas, frente a los 3,18 millones de la campaña precedente. Por su lado, en la campaña 2023/24, se consumirán unos 2,84 millones de toneladas, de las cuales 1,6 millones corresponderán al consumo en los países que no pertenecen a la UE.

A este respecto, la UE en su conjunto es la que más aceite de oliva consume. Por detrás se sitúan países como Estados Unidos y Turquía. También destacan por su consumo países como Marruecos, Brasil, Siria, Albania, Argelia, Canadá y China, entre otros.

Respecto al comercio, la exportación media mundial en la campaña 2022/23, sin incluir los envíos intra-comunitarios, alcanzó los 1,05 millones de toneladas, un volumen notablemente más bajo que el de la campaña anterior, de acuerdo con los datos del COI. Por su lado, en la campaña 2023/24, el mismo organismo estima que se reducirán más las ventas exteriores mundiales hasta llegar a unas 957.000 toneladas.

De las exportaciones totales en la campaña 2022/23, el grueso (600.500 toneladas) correspondió a las ventas desde la Unión Europea a países terceros. Muy por detrás de la UE se situaron Túnez, con 170.000 toneladas, y a mucha más distancia, países como Marruecos, Turquía, o Argentina.

En cuanto a las importaciones mundiales, en la campaña 2022/23 se produjeron compras a nivel mundial por un volumen de 1,06 millones de toneladas (por debajo del nivel de la campaña precedente) y en la campaña 2023/24 se estima que las compras mundiales volverán a bajar, aunque superarán el millón de toneladas también. Estados Unidos es el país del mundo que más aceite de oliva importa cada campaña (unas 350.000 toneladas anuales). ■

ACEITE DE OLIVA



El sector industrial del aceite de oliva volvió a tener una nueva campaña de precios altos, por las menguadas cosechas. Las ventas en el mercado nacional (canal alimentación) se redujeron más de un 10% y las marcas de distribuidor (MDD) lograron arañar cuota de mercado.

El sector del aceite de oliva es uno de los más dinámicos de la industria agroalimentaria española. Se estima que una de cada dos botellas de aceite que se producen en el mundo contiene aceites de oliva de España.

PRINCIPALES COMERCIALIZADORES DE ACEITE DE OLIVA ENVASADO EN EL MERCADO NACIONAL

EMPRESA	Miles de Litros
Aceites del Sur-Coosur, S.A. (Acesur)	60.200
Urzante, S.L.	47.500
Grupo Ybarra-Migasa	42.700
Mercaóleo, S.L.	37.200
Deoleo, S.A. - Grupo	30.006
Coop. Oleoestepa	22.000
F. Faiges, S.L.	17.800
Aceites Abril S.L	16.015
Coop JaenCoop	15.694
Aceites Maeva, S.L	10.000

FUENTE: ALIMARKET. Año 2023

En España se cultiva hasta 200 variedades de aceitunas y cada una de ellas aporta sabores y aromas únicos. Estas aceitunas dan lugar a distintas variedades de aceite de oliva.

Hoy en día es muy común poder encontrar en el mercado aceites de oliva virgen extra con la indicación de la variedad de la que proceden. A los aceites elaborados con una única variedad de aceituna se les denominan “mono varietales” y si tiene más de una, “coupages”.

En el caso de los “coupages”, con la mezcla de dos o más variedades se trata de obtener un aroma y sabor único, que se beneficie de los matices que le aporta cada tipo de aceituna.

PROCESO DE ELABORACIÓN

La elaboración del aceite de oliva comienza cuando se recoge la aceituna, bien por el método tradicional (sacudiendo el fruto del olivo y evitando que caiga en el suelo) o bien por el mecanizado (con tractores que hacen vibrar las ramas o todo el árbol para desprender el fruto).

Una vez recogidas, las aceitunas se transportan a la almazara, que es la industria alimentaria donde se ela-

bora el aceite, y allí se limpian para eliminar cualquier tipo de suciedad.

Para obtener el aceite de oliva, en primer lugar se muele la aceituna para conseguir una pasta, que se envía a una máquina batidora que la homogeneiza, para facilitar la agrupación del aceite.

Cuando la temperatura de batido se mantiene por debajo de 27°, se habla de producción “en frío” y así se puede indicar en las etiquetas de los aceites de oliva virgen o virgen extra.

El sistema más utilizado en las almazaras para la extracción del aceite es el conocido como continuo. Una máquina llamada “decanter” separa por centrifugación el aceite del agua de vegetación y de los residuos sólidos presente en la pasta (pulpa y hueso). El aceite resultante se envía a una centrifugadora vertical, donde se eliminan las partículas en suspensión.

El aceite de oliva virgen obtenido se almacena en depósitos hasta su envasado. Esos depósitos se tienen que mantener a una temperatura constante de entre 15°C y 18°C, protegidos de la luz para que sus cualidades se mantengan óptimas.

Lo más habitual es filtrar el aceite de oliva antes del envasado para eliminar la humedad y la materia orgánica en suspensión. No obstante, se puede envasar el aceite de oliva virgen sin filtrar (lo que se conoce como aceite “en rama”).

A la hora de envasar, se pueden usar distintos recipientes (cristal, plástico, metal, etc.), pero para mantener todas las propiedades de los aceites de oliva es muy importante protegerlos del calor, de la luz solar directa y del aire.

COLOR Y SABOR

La variedad de aceituna que se utilice para producir aceite define el color del mismo, que puede variar desde un amarillo pálido hasta un verde intenso. Además de la variedad, también influye en el color de un aceite el grado de madurez del fruto en el momento de la recolección, las condiciones climáticas y hasta el suelo en el que está el olivo.

En cualquier caso, el color de un aceite de oliva no está relacionado ni con su sabor, ni con su calidad.

En este sentido, el sabor de cada aceite cambia dependiendo de la variedad de aceituna con la que se ha producido, así como también de las condiciones del suelo,

del clima o del grado de madurez del fruto. Cada aceite es un mundo y el amargor que algún tipo de aceite puede producir no es malo, sino todo lo contrario: es un atributo positivo que tienen los mejores aceites de oliva virgen.

Otro de los parámetros químicos que ayuda a definir la categoría comercial del aceite de oliva es su grado de acidez. En los aceites vírgenes, la acidez es uno de los indicadores de la “frescura” ligada a un fruto sano y a la rapidez con la que se ha procesado el fruto, desde su recolección.

Como norma, a mayor tiempo de entrada de la aceituna en el proceso, mayor es su acidez (ácidos grasos libres expresado en grados). Así, hasta un máximo de un 0,8° de acidez, los aceites se clasifican como “de oliva virgen extra” y hasta 2° de acidez, como “aceite de oliva virgen”.

En los aceites de oliva este parámetro no indica frescura y se acepta hasta 1° de acidez para su comercialización.

Las empresas que forman parte de la Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (ANIERAC) pusieron en el mercado 638,15 millones de litros de aceites en 2023, un 2,8% menos que en 2022. La caída de ventas fue especialmente importante en el grupo del aceite de oliva virgen extra.

En el año 2023, las ventas de aceite de oliva en el canal nacional de alimentación se redujeron hasta nada menos que un 12%, al tiempo que las MDD (marcas de distribución) aumentaron su cuota de mercado, superando ya el 56% de las ventas de libre servicio en volumen, según datos de la consultora Circana (en valor, el porcentaje fue del 54%):

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Según los datos de la organización interprofesional del Aceite de Oliva Español, la estructura del sector del aceite de oliva está formada por 400.000 olivicultores, 1.755 almazaras, 1.500 envasadoras y 22 refinerías.

La base productiva del sector la conforman unas 2,5 millones de hectáreas del olivar, con 340 millones de olivos, lo que representa el 25% de la superficie mundial de olivar, que es asimismo la mayor superficie de olivar del planeta.

Andalucía es la región que cuenta con una mayor superficie de olivar, seguida de Castilla la Mancha, Extremadura, y Cataluña.

Como en años anteriores, las principales comercializadoras de aceite de oliva en España aumentaron sus ventas en volumen durante 2023. La principal empresa comercializadora superó los 60,2 millones de litros vendidos, mientras que la segunda comercializó casi 47,5 millones de litros.

En los últimos ejercicios ha aumentado la penetración de capital internacional entre los grandes operadores del sector. La mayor parte de esos grandes operadores basan sus estrategias de sostenibilidad en el comercio exterior.

Los aceites de marcas de distribución (MDD) tienen un gran peso en el mercado y en 2023 ganaron posiciones con respecto al año anterior, en el que por otro lado las habían perdido.

Según datos de la consultora Circana, de las ventas totales de aceite de oliva en libre servicio (hipermercados y supermercados de más de 100 m²), correspondió a las MDD el 54% en valor, porcentaje notablemente superior al del año precedente.

Por su lado, las grandes marcas perdieron peso, tanto en volumen como en valor, en su cuota de mercado en libre servicio, según datos de Circana.

En porcentaje, el primer grupo marquista representó en 2023 el 12,5% del volumen de aceite envasado vendido en libre servicio y el 13,9% del valor total de las ventas; el segundo grupo llegó hasta el 9,8% y el 10% en valor, mientras que el tercero se situó en el 6% y el 5,7% respectivamente.

En cuanto a facturaciones, hubo incrementos notables en todas las empresas debido al encarecimiento del producto. El primer grupo comercializador de aceite superó los 1.860 millones de euros en 2023, mientras que el segundo grupo llegó a los 1.409 millones. En el tercero y cuarto puesto se situaron dos grupos con facturaciones entre 1.150 y 837 millones de euros. En este sector es muy importante el peso del cooperativismo.

COMERCIO EXTERIOR

Los aceites de oliva son el tercer producto agroalimentario más exportado por España. Buena parte del aceite que se exporta hoy en día sigue siendo a granel. No obstante, las exportaciones de envasado han incrementado su relevancia de forma espectacular, habiéndose triplicado en los últimos 5 años.

El aceite de oliva español está sujeto a un estricto control de calidad. Los propios productores llevan a cabo análisis en los laboratorios y las autoridades españolas toman muestras de cada lote y las analizan para comprobar que todas se adaptan a los requerimientos de calidad establecidos por la Unión Europea.

En 2023 se produjo una caída de las ventas después de haber alcanzado cifras históricas un año antes. La causa de esta caída fue la menor producción. Según los datos del informe de comercio del Ministerio de Agricultura, se exportaron ese año 684.493 toneladas de aceite de oliva (casi un 36% menos que un año antes), por un valor de 4.148 millones de euros (un 1,1% más). Asimismo, las importaciones se redujeron un 2,3% hasta las 213.305 toneladas, por un valor de 1.131 millones (un 56,1% más que un año antes). Estos datos se corresponden con el año natural, no con la campaña oleícola.

Los aceites de oliva españoles se venden en más de 180 países de los 5 continentes y aunque su destino principal es la Unión Europea, lo cierto es que en cada campaña el mercado exterior se va abriendo más a las exportaciones hacia países terceros.

Según ASOLIVA (Asociación Española de la Industria y el Comercio Exportador de Aceites de Oliva y Aceites de Orujo) los principales mercados del aceite español varían de año en año, según se exporte a granel (exportaciones dirigidas fundamentalmente a países de la Unión Europea) o en envases inferiores a 5 litros, que se comercializan directamente a consumidores, tiendas, restaurantes, etc.

Italia es el principal destino del aceite de oliva español a granel y todavía sigue representando una cuota de mercado importante. Después de Italia, los principales compradores de aceite de oliva a granel son Estados Unidos, Portugal, Reino Unido y Japón.

Por su lado, el aceite de oliva español envasado se exporta principalmente a EE.UU., Francia y Portugal.

ASOLIVA está formada por cerca de 50 empresas exportadoras de aceite de oliva de varias provincias españolas, principalmente de Andalucía y Cataluña, cuyas ventas representan más del 95% del total exportación nacional de aceite envasado y entre el 50-75% de la exportación a granel, según campañas. La actividad de ASOLIVA se centra en defender los intereses de sus asociados, pero no lleva a cabo operaciones comerciales de ningún tipo. ■

CONSUMO Y GASTO EN ACEITE DE OLIVA

Durante el año 2023, los hogares españoles consumieron 285,6 millones de litros de aceite de oliva y gastaron 1.730,5 millones de euros en este producto. En términos per cápita, se llegó a 6,1 litros de consumo y 37,0 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia al aceite de oliva virgen (2,9 litros por persona y año), seguido del aceite de oliva no virgen (3,2 litros per cápita). En términos de gasto, el aceite de oliva virgen concentra el 52,2%, con un total de 19,3 euros por persona, mientras que el aceite de oliva no virgen supone el 47,8% restante con un total de 17,7 euros por persona.

CONSUMO Y GASTO EN ACEITE DE OLIVA DE LOS HOGARES, 2023

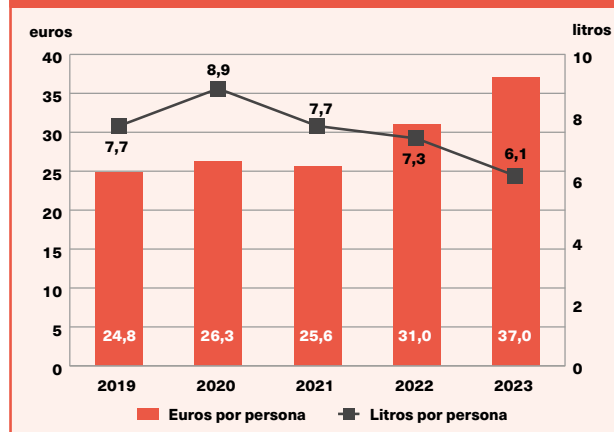
	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones litros)	PER CAPITA (Litros)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL ACEITE DE OLIVA	285,6	6,1	1.730,5	37,0
OLIVA VIRGEN	135,8	2,9	903,0	19,3
OLIVA VIRGEN EXTRA	105,2	2,2	714,7	15,3
RESTO ACEITE OLIVA	149,8	3,2	827,5	17,7

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

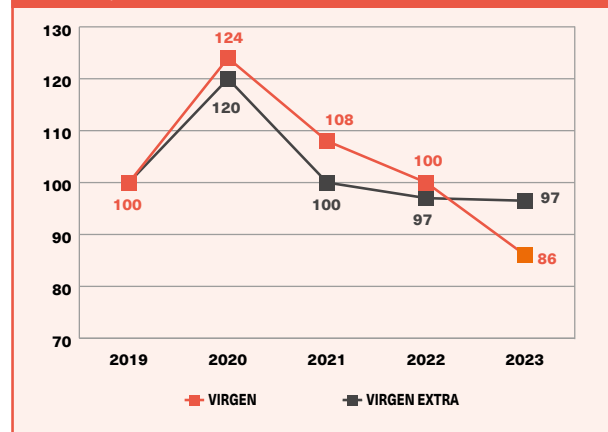
Durante los últimos cinco años, el consumo de aceite de oliva se ha reducido 1,6 litros por persona aunque el gasto se ha elevado en 12,2 euros per cápita. En el periodo 2019-2023, el consumo más elevado se produjo en el año 2020 motivado por los efectos de la COVID-19 (8,9 litros), mientras que el mayor gasto ha tenido lugar en el último ejercicio 2023 (37,0 euros por consumidor).

En la familia de aceite de oliva, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2019-2023 ha sido bastante pareja para cada tipo de producto. Respecto a la demanda de 2019, el consumo de aceite virgen extra experimenta un ligero retroceso mientras que el aceite virgen cuenta con una reducción más notable aunque, en ambos casos, se advierte un comportamiento diferencial en el año 2020 que va descendiendo en los ejercicios siguientes.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN ACEITE DE OLIVA, 2019-2023



EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE ACEITE DE OLIVA (2019=100), 2019-2023



DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

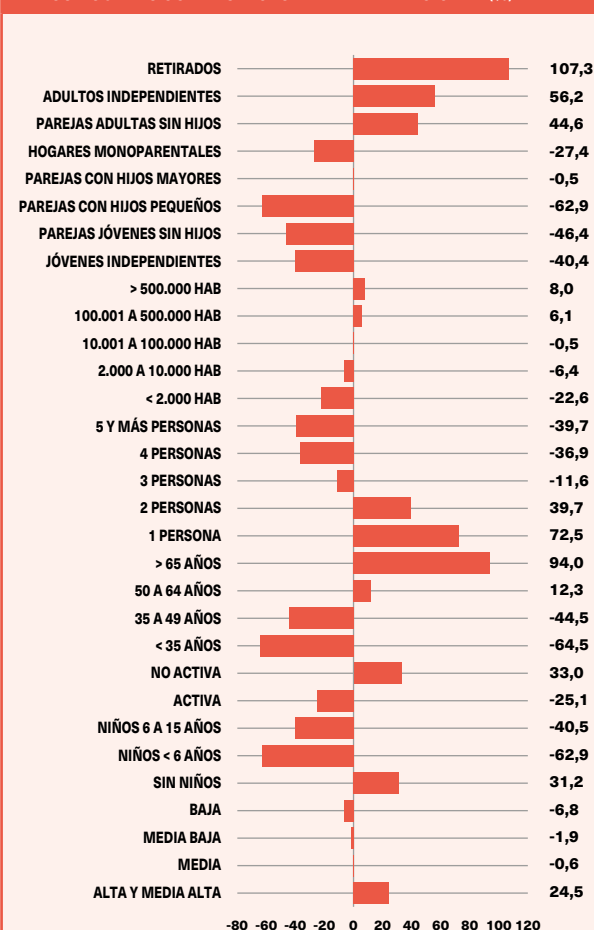
En términos per cápita, el consumo de aceite de oliva durante el año 2023 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de clase alta y media alta cuentan con el consumo más elevado, mientras que los hogares de clase baja tienen el consumo más reducido.
- Los hogares sin niños consumen más cantidad de aceite de oliva, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de seis años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de aceite de oliva es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de aceite de oliva es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona que tiene menos de 35 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de aceite de oliva, mientras que los índices son más reducidos a medida que aumenta el número de miembros en el hogar.
- Los consumidores que residen en las grandes ciudades (más de 500.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de aceite de oliva, mientras que los menores consumos tienen lugar en los núcleos de población con censos por debajo de 2.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de retirados, parejas adultas sin hijos y adultos independientes, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos pequeños, las parejas jóvenes sin hijos, en los hogares monoparentales, los jóvenes independientes y las parejas con hijos mayores.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Galicia, País Vasco, La Rioja y Navarra cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a la Región de Murcia, Castilla-La Mancha y Extremadura.

CUOTA DE MERCADO

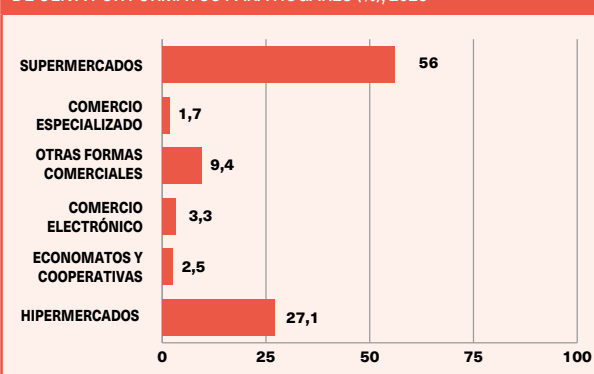
En cuanto al lugar de compra, en 2023 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de aceite de oliva a los supermercados (56,0% de cuota de mercado). El hipermercado alcanza en este producto una cuota del 27,1%, mientras que el comercio electrónico representa el 3,3% y los economatos y cooperativas concentran el 2,5%. Los establecimientos especializados suponen el 1,7% y las otras formas comerciales acaparan el 9,4% restante. ■

DESVIACIONES EN EL CONSUMO DE ACEITE DE OLIVA
EN LOS HOGARES CON RESPECTO A LA MEDIA NACIONAL (%)*



* Media nacional = 6,1 litros por persona

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE ACEITE
DE OLIVA POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2023



DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DEL ACEITE DE OLIVA

ANDALUCÍA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

ANTEQUERA *
BAENA *
ESTEPA
LUCENA ****
MONTES DE GRANADA *
MONTORO-ADAMUZ
PONIENTE DE GRANADA *
PRIEGO DE CÓRDOBA *
SIERRA DE CÁDIZ *
SIERRA DE CAZORLA *
SIERRA DE SEGURA *
SIERRA MÁGICA *

ARAGÓN

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

ACEITE DEL BAJO ARAGÓN *
ACEITE SIERRA DEL MONCAYO *

MARCA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

BALEARES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

OLI DE MALLORCA *

CASTILLA-LA MANCHA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

ACEITE CAMPO DE CALATRAVA *
ACEITE CAMPO DE MONTIEL *
ACEITE DE LA ALCARRIA *
MONTES DE TOLEDO *

MARCAS DE CALIDAD

ACEITE CAMPO DE HELLÍN
ACEITE VALLE DE ALCUDIA
ACEITE DE LA ASOCIACIÓN SIERRA DE ALCARAZ

CATALUÑA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

LES GARRIGUES *
SIURANA *
OLI DE TERRA ALTA * (ACEITE DE TERRA ALTA)
OLI DEL BAIX EBRE-MONTSIÀ * (ACEITE DEL BAIX EBRE-MONTSIÀ)
OLI DE L'EMPORDÀ (ACEITE DEL EMPORDÀ) *

COMUNIDAD VALENCIANA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ACEITE DE LA COMUNITAT VALENCIANA *

EXTREMADURA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

ACEITE MONTEIRRUBIO *
GATA-HURDES *

PRODUCCIÓN INTEGRADA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

LA RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ACEITE DE LA RIOJA *

MADRID

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ACEITE DE MADRID

MURCIA

MARCA DE GARANTÍA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRODUCCIÓN INTEGRADA

OLIVO

NAVARRA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ACEITE DE NAVARRA *

PAÍS VASCO

EUSKO LABEL (LABEL VASCO DE CALIDAD ALIMENTARIA)

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



* Denominación en tramitación / **** Protección Nacional Transitoria / * Inscrita en el Registro de la UE

Aceite Campo de Calatrava

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA:

La zona de producción se encuentra situada al sur de Castilla-La Mancha y ocupa la zona central de Ciudad Real, abarcando 16 términos municipales como Almagro, Calzada de Calatrava, Granatula de Calatrava y Miguelturra.

CARACTERÍSTICAS: Es un aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo de las variedades Cornicabra y Picual, con colores variables según campañas y los momentos de recolección, pudiendo oscilar entre verdes intensos y verdes amarillos, dando un sabor afrutado complejo e intenso. Las percepciones de amargo y picante en boca son apreciables y equilibradas, y además presenta una marcada presencia a frutos verdes de aceituna, manzana y otras frutas frescas.

DATOS BÁSICOS: Con una superficie de 22.073 hectáreas de olivar, la producción media anual es de 5,2 millones de kilos de aceite.

Aceite Campo de Montiel

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción abarca una superficie de olivar de casi 48.375 hectáreas, repartidas entre 26 términos municipales de las comarcas agrarias de Mancha, Pastos y Campo de Montiel de la provincia de Ciudad Real, en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites amparados son elaborados a partir de aceitunas de distintas variedades de olivo, destacando la Cornicabra, Picual, Manzanilla y Arbequina. El resultado de la mezcla natural de los zumos obtenidos proporciona unos aceites con un máximo de acidez de 0,5 grados, muy estables y resistentes al enranciamiento, presentando aromas en intensidades considerables de frutado verde o maduro (manzana, tomate y otras frutas) destacados y equilibrados, amargos y picantes, que confieren a los aceites un carácter propio.

DATOS BÁSICOS: La producción de la Denominación es de 75 millones de kilos de aceituna, lo que supone una media de 16 millones de litros de aceite anuales, de los que 500.000 litros están en vías de calificación con la propia Denominación de Origen Protegida.

Aceite del Bajo Aragón

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA:

La zona de producción amparada ocupa 37.000 hectáreas que se distribuyen entre 77 municipios de las provincias aragonesas de Teruel y Zaragoza.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites vírgenes extras producidos en esta zona se elaboran a partir de la variedad principal Empeltre –en una proporción mínima del 80%–, a la que se añaden otras variedades como la Arbequina y la Royal. Son aceites que, dependiendo de la época de recolección, los frutados pueden oscilar entre ligeros e intensos y los amargos y picantes entre ligeros y medios, con connotaciones que pueden recordar a los frutos secos, sobre todo la nuez y la almendra.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador se encuentran registradas 28 almazaras y 2 empresas envasadoras que producen y comercializan una media anual de 2,5 millones de litros de aceite virgen extra.

Aceite de la Alcarria

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción, elaboración y envasado de la Denominación de Origen Protegida comprende 95 términos municipales de la provincia de Guadalajara y 42 de la provincia de Cuenca, al noreste de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

Acoge 28.335 hectáreas de olivar y casi 4 millones de olivos.

CARACTERÍSTICAS: La Denominación protege el aceite de oliva extra obtenido del fruto del olivo de la variedad local Castellana (Verdeja). El color predominante es verde limón, más o menos intenso dependiendo del momento de la recolección y del grado de madurez de la aceituna. Desde el punto de vista organoléptico, los aceites de esta variedad son muy frutados y aromáticos, rotundos en su color a hoja, en los que se entremezclan sabores a hierba, avellana o plátano, a veces con sabor picante en boca.

DATOS BÁSICOS: La producción media de la Denominación es de 7,5 millones de kilos de aceituna, con una previsión para este año de 10 millones de kilos, con ocho almazaras que producen y comercializan el aceite amparado en el mercado local.

Aceite Monterrubio

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: El ámbito de producción de aceite de oliva virgen de esta Denominación de Origen Protegida

se extiende sobre una superficie de más de 12.000 hectáreas de olivar distribuidas entre 16 términos municipales de la provincia de Badajoz.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites producidos en esta Denominación de Origen Protegida se elaboran en un 90% como mínimo con aceitunas de las variedades Cornezuelo, Picual o Jabato. Los aceites vírgenes extra obtenidos son de color entre amarillo y amarillo-verdoso, de gran estabilidad, de sabor frutado, aromático, almendrado y con sabor ligeramente amargo y picante.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador existen 2 cooperativas registradas que producen 27 millones de kilos anuales de aceituna, de los que se obtienen 5,6 millones de kilos de aceite. El aceite obtenido de la primera aceituna verde de campaña es destinado a la DOP Aceite de Monterrubio.

Antequera

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La superficie de olivar protegida abarca una extensión de 42.316 hectáreas de olivares localizados en 18 municipios de la comarca norte de Málaga y el municipio cordobés de Palenciana, el único situado al sur del río Genil.

CARACTERÍSTICAS: La DOP ampara diversas variedades de aceitunas que se cultivan tradicionalmente

en la comarca, aunque predomina en un 90% la autóctona Hojiblanca, que presenta unos aceites equilibrados, ni excesivamente amargos ni tampoco demasiado dulces. Existen otras variedades minoritarias como la Picual, la Arbequina, la Lechín y algunas originarias de estas tierras donde el olivar es prácticamente monocultivo, como Gordalilla de Archidona o Romerilla.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritas 7 almazaras, 2 empresas envasadoras, una comercializadora y 4.169 oleicultores que vienen a producir según campañas una media de 2.843.088 kilos de aceite de oliva virgen extra comercializados con Denominación de Origen Protegida.

Aceite de Navarra

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y elaboración se extiende por una superficie de 2.615 hectáreas, que abarcan la parte sur de Navarra; comprende 135 municipios, más el territorio de Bardenas Reales.

CARACTERÍSTICAS: Aceites de oliva virgen extra obtenidos, al menos en un

90%, de las variedades autorizadas Arróniz, Arbequina o Empeltre. Tienen un perfil equilibrado y complejo, con una elevada intensidad del atributo frutado. En boca resultan entre ligeros y medianamente amargos y picantes, con toques de alcachofa procedente de la Arróniz, plátano (Arbequina), o almendrados y dulces (Empeltre).

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están registrados 1.590 olivicultores y 8 almazaras que producen una media anual de 12,5 millones de kilos de aceituna, que se traducirán en unos 3 millones de litros de aceite.



Aceite de la Comunitat Valenciana

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y elaboración del aceite engloba las subzonas de Maestrat, Plana Alta-Alcalatén, Sierras de Espadán y Calderona, Serranías del Turia-Ribera del Magro, Utiel-Requena-Valle de Ayora, Macizo del Caroig-Vall d'Albaida, Montaña de Alicante y Vinalopó.

CARACTERÍSTICAS: En la caracterización organoléptica del aceite de oliva virgen extra se emplean de forma habitual menciones que describen la sensación de frutado: manzana, almendra, kiwi, higo, tomate o plátano; las menciones florales también son habituales. El grado de acidez es inferior a 0,5°.

DATOS BÁSICOS: El cultivo del olivar en la Comunidad Valenciana se extiende por 91.701 hectáreas de olivar repartidas en más de 200.000 parcelas y se producen alrededor de 19.500 toneladas de aceite virgen. En la Comunidad Valenciana trabajan 63.000 oleicultores, existen 154 cooperativas, 25 empresas y 48 envasadoras dedicadas a la producción y comercialización del aceite de oliva.

Aceite de La Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción coincide con la de conservación, extracción y envasado y abarca 503.388 hectáreas que constituyen la Comunidad Autónoma de La Rioja. La superficie de olivar protegida abarca una extensión de 1.300 hectáreas localizadas en 100 municipios de las comarcas de La Rioja Baja y

La Rioja Media.

CARACTERÍSTICAS: La DOP ampara diversas variedades de aceitunas que se cultivan tradicionalmente en la región. Los aceites protegidos son de oliva virgen extra, frutados, con notas aromáticas muy peculiares y ligeramente amargo, con matices y características muy diferenciadas. Mantienen en boca un frutado muy intenso y tienen una acidez muy baja.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritos 600 olivicultores y 14 almazaras y una envasadora que han comercializado más de 550.000 litros de Aceite de La Rioja con DOP en su última campaña.

Baena

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción abarca una superficie de 60.000 hectáreas de olivar, distribuidas entre siete municipios localizados al sur de la provincia de Córdoba, con Baena como principal centro oleícola.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites vírgenes se elaboran básicamente a partir de la variedad de aceituna Picuda o Carrasqueña de Córdoba y, en menor medida, con Picual, Hojiblanca, Lechín, Chorrúa y Pajarero, que les imprimen un peculiar aroma y sabor frutado intenso, ligero, almendrado amargo, y un color de amarillo verdoso a verdoso dorado. Los aceites resultan de gran finura y personalidad y con alto contenido en ácido linoleico.

DATOS BÁSICOS: Se encuentran inscritos 8.100 oleicultores, 19 almazaras que producen una media anual de 40 a 50 millones de kilos de aceite, según campañas. La comercialización media anual de aceite de oliva virgen extra envasado, llevada a cabo por las 21 envasadoras inscritas, es de 9 millones de kilos, de los que se exportan el 50%.



Estepa

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: la zona de producción se extiende a lo largo de 40.000 hectáreas, con más de 5 millones y medio de olivos ubicados en 12 municipios de la comarca Natural de Estepa (Sevilla) y el margen izquierdo del término municipal de Puente Genil (Córdoba). El 100% del olivar integrado dentro del territorio es sostenible,

ya que todo el cultivo se encuentra en "Producción Integrada" o "Producción Ecológica", métodos respetuosos con el medio ambiente.

CARACTERÍSTICAS: La Denominación de Origen Estepa posee la mayor variedad de aceites de oliva vírgenes extra amparada por la Unión Europea. De ahí que se puede encontrar, entre sus aceites, una amplia gama de aromas y sabores. La entidad certifica dos aceites de oliva vírgenes extra monovarietales (Hojiblanco y Arbequino) y los coupages Selección y Multivarietal. Todos ellos, de recolección temprana y elaborados en frío.

En líneas generales, el aceite de oliva virgen extra amparado por la D.O.P. Estepa es equilibrado en sus intensidades de amargo y picante, presenta sabores y aromas de fruta fresca y/o madura, y gracias a sus diferentes variedades ofrece alternativas que se adaptan a cualquier consumidor exigente.

DATOS BÁSICOS: La Denominación de Origen Estepa, que aglutina a más de 4.500 olivareros, ampara a 16 cooperativas de primer grado y 2 envasadoras-comercializadoras (Oleoestepa y Puricon). La producción media de su territorio se sitúa en torno a los 30 millones de kilos de aceite de oliva virgen extra, de los que en torno a los 3 millones se comercializan envasados con el sello de la D.O.P. Estepa.

Les Garrigues

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción amparada por la Denominación de Origen Protegida Les Garrigues está situada al sur de la provincia de Lleida, abarcando las comarcas de Les Garrigues, el sur de Segrià y el sur de Urgell, con una superficie inscrita de 18.600 hectáreas.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites vírgenes extra amparados se elaboran exclusivamente con las variedades Arbequina, en un 90% como mínimo, y Verdiell, en un 10% como máximo. Son aceites frutados, de oliva fresca, con fragancias a hoja y/o hierba y almendra verde y tomate, de sabor almendrado-amargo y un poco picante al final.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador figuran inscritos más de 2.300 productores, 20 almazaras y envasadoras. Durante la campaña anterior, la producción alcanzó unos 2,7 millones de kilos de aceite, de los cuales 2,1 millones de kilos corresponden a aceite comercializado bajo el amparo de la DOP Les Garrigues.

Gata-Hurdes

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: El ámbito de producción de aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen Protegida se extiende sobre una extensión de 30.300 hectáreas de olivares distribuidas entre 84 municipios de las comarcas naturales de la Sierra de Gata, Hurdes, Tierras de Trasierra de Granadilla, Ambroz, Jerte y La Vera, en Cáceres.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites producidos se realizan exclusivamente a partir de la variedad autóctona Manzanilla Caceña. Los aceites vírgenes extra obtenidos son de color amarillo-oro, ligeramente picantes y poco amargos, con intensos frutados y gran estabilidad.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador se encuentran registradas 4 almazaras y 4 empresas envasadoras. La producción media anual es de 500.000 kilos de aceite, de los que se comercializan 140.000 kilos con Denominación de Origen Protegida.

Montes de Granada

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación de Origen Protegida abarca una superficie de 60.000 hectáreas de olivar, distribuidas entre casi 30 municipios de la provincia de Granada.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites de oliva virgen extra amparados por la Denominación de Origen Protegida se elaboran a partir de las variedades principales Picual, Lucio y Loaime, aunque también se utilizan complementarias como la Hojiblanca, Gordal de Granada, Negrillo de Iznalloz y Escarabajuelo. Los aceites producidos son de tipo frutado intenso y suave.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritos 5.000 productores, 9 empresas envasadoras que producen una media anual de 20 millones de kilos de aceite de oliva virgen, según campañas. La comercialización con Denominación de Origen Protegida supera los 1,5 millones de kilos anuales, aunque se espera incrementar esta cifra en los próximos años.

Montes de Toledo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: El ámbito de producción de aceite de oliva virgen se extiende sobre una superficie protegida de 30.000 hectáreas de olivar, distribuidas entre 103 municipios localizados en las provincias de Toledo y Ciudad Real.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites vírgenes protegidos por la Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo se elaboran exclusivamente con la variedad de aceituna Cornicabra. El aceite virgen extra tiene un color que va desde el amarillo dorado hasta el verde intenso, de sabor denso en boca, resulta afrutado y aromático, y con regusto amargo y levemente picante.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida se encuentran registrados 6.000 oleicultores, 43 almazaras y 32 empresas envasadoras, que producen una media anual de 16 millones de kilos de aceite, de los que se comercializan más de 1 millón de kilos con DOP.

Oli de l'Empordà

(Aceite del Empordà)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: Los municipios que componen la zona de demarcación geográfica están dentro de las comarcas del Alt Empordà y del Baix Empordà, así como algunos municipios limítrofes de las comarcas del Gironés (Viladesens, Sant Jordi Desvalls, Flaçà, Madremanya y Llagostera) y el Pla de l'Estany (Crespià, Esponellá y Vilademuls), en la provincia de Girona.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites protegidos por la DOP Aceite de l'Empordà son aceites de oliva vírgenes extra elaborados con las variedades autóctonas "Argudell", "Curivell" y "Llei de Cadaqués" y la variedad tradicional "Arbequina". Se consideran variedades principales la "Argudell" (mínimo del 51%), que le da su personalidad sensorial, y la "Arbequina". La suma de ambas supone más del 95%. Son aceites equilibrados de frutado verde de intensidad media. En boca, presentan un amargo y picante de tipo medio. Son aceites con aromas que normalmente recuerdan a la hierba acabada de cortar y/o a nueces; también pueden aparecer aromas de frutas exóticas, frutas verdes o alcachofa, así como presentar una sensación final de almendra en boca.

DATOS BÁSICOS: En los registros del Consejo Regulador figuran inscritos unas 900 hectáreas, 341 agricultores y 3 almazaras. En la última campaña, se comercializaron de 66 toneladas de aceite amparado por la DOP.

Montoro-Adamuz

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La superficie amparada por la Denominación cubre 55.000 hectáreas de olivar, repartidas entre 7 términos municipales situados en pleno corazón de Sierra Morena, en la provincia de Córdoba.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades principales autorizadas son Picual (Nevadillo blanco) y Nevadillo negro, que producen aceites muy específicos, y en menor proporción se presentan otras como Picudo, Lechín y Carrasqueño. Los aceites de oliva virgen extra de la comarca amparada tienen un alto contenido en polifenoles y agentes antioxidantes naturales, además de una alta resistencia a la termo-oxidación. Presentan un color claro, en tonos que pueden oscilar a verdosos amarillentos según el grado de maduración de la aceituna al recolectarse, con una gran complejidad aromática, gran cuerpo y un característico picor y amargor con intensidad media.

DATOS BÁSICOS: Están registradas en el Consejo Regulador 5 almazaras, 8 marcas y 4 empresas envasadoras que producen 100 millones de kilos de aceituna y 19 millones de kilos de aceite virgen extra al año.

Oli de Mallorca

(Aceite de Mallorca)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación de Origen Aceite de Mallorca ampara una superficie de 1.647 hectáreas de olivares que se extienden a todos los municipios de la isla de Mallorca. El 90%

de las plantaciones tiene una antigüedad de 500 años.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites vírgenes extra de Mallorca permiten tres variedades: Mallorquina, Arbequina y Picual. Se diferencian dos tipos de aceites en función principalmente del momento de la recolección de las aceitunas; aceite "afrutado", que procede de la recolección más temprana, con atributos de amargor y picante, de color amarillo verdoso, y el aceite dulce, que procede de la aceituna más madura, con características de dulzor o suavidad, presenta un color del amarillo paja al amarillo oro.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritos 532 productores, 7 almazaras y 13 envasadoras que producen 252.450 litros de aceite, de los que han comercializado 175.541 litros con Denominación de Origen Protegida.



Oli de Terra Alta

(Aceite de Terra Alta)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción se extiende sobre 12 municipios de la comarca de Terra Alta, y 3 municipios de la comarca de la Ribera d'Ebre.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites amparados por esta DOP son aceites de oliva virgen extra de la variedad Empeltre, o Arbequina, o de la mezcla de la variedad principal de esta zona que es la Empeltre y las variedades secundarias Arbequina, Morruda y Farga. Los aceites resultantes presentan una acidez máxima de 0,5 grados, color amarillo con matices que van desde el amarillo pálido al amarillo viejo, de gran estabilidad y con connotaciones aromáticas que recuerdan a la almendra y a la nuez verde.

DATOS BÁSICOS: El Consejo Regulador tiene registrados 2.200 hectáreas, aproximadamente 1.000 productores, 8 almazaras y 19 envasadoras-comercializadoras. La producción de la última campaña fue de 185.000 kilos de aceite amparado por la DOP.

Oli del Baix Ebre-Montsià

(Aceite del Baix Ebre-Montsià)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de esta DOP abarca 49.000 hectáreas de olivares distribuidas en 14 términos municipales de la comarca del Baix Ebre y 12 términos municipales de la comarca del Montsià, ambos de la provincia de Tarragona.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites producidos en esta Denominación se elaboran con las variedades Morruda, Sevilencia y Farga, considerándose como principal cualquiera de ellas. El aceite de oliva resultante varía del color amarillo verdoso hasta amarillo dorado, de sabor frutado al principio de la campaña y ligeramente dulce al final.

DATOS BÁSICOS: La superficie inscrita en el Consejo Regulador es de 12.000 hectáreas, con un número de productores inscritos de 2.200, 10 almazaras y 5 plantas envasadoras-comercializadoras. La producción fue de 158.800 kilos de aceite amparado por la DOP en la última campaña.

Poniente de Granada

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: Abarca 71.000 hectáreas de 16 municipios de la comarca del Poniente de Granada, cuyos municipios principales son Algarinejo y Alhama de Granada.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites son multivarietales, procedentes de la combinación de al menos tres de las siguientes variedades: Hojiblanca, Picual, Picudo, Lucio o Illo-reño, Nevadillo de Alhama de Granada y Loaime. Son aceites de baja acidez, altos contenidos en compuestos polifenoles, moderados contenidos en ácido oleico (77-80%) y linoleico (hasta 12%). El color varía en la gama del amarillo-verdoso al amarillo-dorado.

DATOS BÁSICOS: El Consejo Regulador tiene registrados 5.500 oleicultores, 12 almazaras y 16 plantas envasadoras-comercializadoras. El volumen total de producción de aceite de las almazaras inscritas asciende a 11,7 millones de kilos, de los cuales 600.000 kilos se comercializan envasados con Denominación de Origen Protegida.

Priego de Córdoba

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona protegida se extiende sobre una superficie de 29.628 hectáreas de olivar, distribuidas entre cuatro municipios (Almedinilla,

Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba) ubicados al sudeste de la provincia de Córdoba en pleno corazón del Parque Natural de las Sierras Subbéticas declarado Geoparque por la UNESCO.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades de aceituna utilizadas para elaborar nuestros aceites de oliva vírgenes extra son Picuda (60%), variedad autóctona de nuestra zona y, en menor proporción, Hojiblanca (20%) y Picual (20%). Los aceites de oliva vírgenes extra certificados por nuestra D.O.P. Priego de Córdoba ofrecen un amplio abanico de posibilidades, desde gamas más maduras y dulces hasta nuestro producto “estrella”, el más representativo: el AOVE frutado verde intenso.

En nariz presenta matices herbáceos, recordando aromas frutales como la manzana y el plátano verde, y a hortalizas como el tomate y la alcachofa. Su entrada en boca te sorprenderá con un sabor dulce, que poco a poco va dando paso a un amargo medio muy agradable que te dará idea de los tonos verdes que posee, finalizando con un picante en progresión.

DATOS BÁSICOS: En la actualidad cuenta con 6.728 agricultores, 12 almazaras, 24 marcas amparadas y 12 empresas envasadoras y comercializadoras, que producen una media de 12 millones de kilos de aceite de oliva virgen extra según campañas. La comercialización media anual sobre los 2 millones de kilos, de los que el 40% se destina a la exportación.

Sierra del Moncayo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción se encuentra situada al oeste de Aragón, ocupando el noroeste de la provincia de Zaragoza formando una unidad

morfológica, geográfica e histórica homogénea que comprende las comarcas de Tarazona y el Moncayo y Campo de Borja, con más de 2.500 hectáreas de olivo para un total de 34 municipios.

CARACTERÍSTICAS: La valoración olfativa de los aceites virgen extra de Sierra del Moncayo presenta aromas claramente perceptibles afrutados de aceituna verde o madura y a frutos secos, asegurando un producto final multivarietal con propiedades propias y únicas. Son aceites equilibrados, destacando la armonía del sabor amargo y picante. Agradables en boca y fáciles de tomar.

DATOS BÁSICOS: El Consejo Regulador cuenta con alrededor de 2.200 pequeños agricultores y 5 cooperativas, que producen una media anual que supera los 4,5 millones de kilos de aceituna que se traducen en 1 millón de litros de aceite, del cual se destina un 25% para certificar como DO.

Sierra de Cádiz

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La superficie protegida por esta Denominación de Origen Protegida es de 20.854 hectáreas de olivares que se localizan en 8 municipios de la provincia de Cádiz y 4 municipios de la provincia de Sevilla.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites vírgenes extra se elaboran a partir de la variedad principal de esta zona de producción que es la Lechín, a la que se añaden otras variedades como la Arbequina, Alameño de Montilla, Hojiblanca, Manzanilla, Picual, Verdial, y Lechín de Sevilla, considerada la principal denominación, lo que da como resultado unos aceites de oliva virgen extra con una acidez máxima de 0,8 grados, color variable entre el amarillo dorado y el verde intenso, de gran estabilidad y de un amargor levisimo en boca.

DATOS BÁSICOS: Están registradas en el Consejo Regulador 8 almazaras y 8 empresas envasadoras que producen 5 millones de kilos de aceite virgen extra al año, según campañas, lo que supone el 85% de toda la provincia de Cádiz.

Sierra de Cazorla

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de los aceites amparados por la DOP Sierra de Cazorla abarca los términos municipales de Cazorla, Chilluévar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada y Santo Tomé, con un total de superficie de olivar de 37.500 hectáreas, enclavados en el entorno del Parque Nacional de la Sierra de Cazorla, en la provincia de Jaén.

CARACTERÍSTICAS: Son necesariamente de las variedades Picual o Royal. Son aceites de oliva virgen extra de un verdor amarillento; de un intenso frutado de aroma fresco a hierba verde (césped, heno), agradable olor a “allosa”, sabor a fruto fresco (manzana, almendra e higuera), ligero en su amargor y suave en su picor. Los aceites obtenidos de la variedad Royal son de altísimo valor y su principal característica organoléptica es el frutado fresco a hierba, manzanilla con notas ligeras a vainilla, plátano y manzana.

DATOS BÁSICOS: Están inscritas 11 entidades, que producen unos 35 millones de kilos de aceite de oliva virgen. La comercialización con DOP es aproximadamente de 3 millones de kilos anuales AOVE certificado con DOP y se venden en envases de pet, vidrio o metálicos. Se exporta entre un 10% y 20%

Sierra de Segura

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA:

La Denominación de Origen Sierra de Segura ampara una superficie de 42.000 hectáreas de olivar, distribuidas entre 14 municipios localizados en la zona nororiental de la provincia de Jaén.

CARACTERÍSTICAS: La variedad de aceituna predominante para la obtención de aceites vírgenes es la Picual, que ocupa el 95% del cultivo, aunque también se utilizan otras variedades como Royal, Verdala y Manzanillo de Jaén. Los aceites resultan de color amarillo-verdoso, frutados, aromáticos, ligeramente amargos y de gran estabilidad.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador se encuentran inscritos más de 10.000 oleicultores, 22 almazaras, 16 empresas comercializadoras y 9 envasadoras, que producen 18 millones de kilos de aceite virgen y comercializan una media anual de un millón de kilos de aceite virgen extra amparados con Denominación de Origen Protegida.

Sierra Mágina

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La superficie de producción abarca una extensión de 61.000 hectáreas de olivar localizadas en la comarca de Sierra Mágina, que comprende 15 municipios radicados en la parte central de la zona sur de la provincia de Jaén.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites vírgenes extra se elaboran básicamente a partir de la variedad de aceituna Picual, que representa el 99% del olivar plantado. El aceite resultante de esta variedad es de color variable entre el amarillo dorado y el verde intenso, con una acidez inferior a 0,5°, de gran estabilidad y ligero amargor y sabor a verde hierba, tomate e higuera.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritas 26 entidades inscritas, las cuales producen una media anual de 140 millones de kilos de aceituna y 33 millones de kilos de aceite de oliva virgen extra, según campañas. La comercialización media anual de aceite de oliva virgen extra protegido por la Denominación de Origen Protegida es de 2,5 millones de kilos.

Siurana

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA:

La zona de producción se extiende sobre una superficie que alcanza casi 12.000 hectáreas de olivar, en 7 comarcas de la provincia de Tarragona.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites vírgenes se elaboran básicamente a partir de la variedad Arbequina y en menor proporción con Royal y Morrut. Se establecen dos tipos de aceites vírgenes extra, según el momento de la recolección: Frutado, procedente de una recolección más temprana, de color verdoso, más cuerpo y sabor almendrado amargo, y Dulce, de recolección más tardía, de color amarillo, más fluido.

DATOS BÁSICOS: En el consejo regulador están inscritos cerca de 5.000 oleicultores, 29 almazaras y 34 empresas envasadoras que produjeron 3 millones de kilos de aceite amparado por la DOP Siurana.





mercasa

Alimentación en España 2024

PRODUCCIÓN INDUSTRIA DISTRIBUCIÓN CONSUMO



ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA

PRODUCCIÓN, INDUSTRIA, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO

27ª EDICIÓN 2024/2025

EDITA: MERCASA – DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO

MERCASA

PRESIDENTE: JOSÉ MIÑONES CONDE

DIRECTORA DE DESARROLLO CORPORATIVO Y PERSONAS: MAYTE CASTILLO PASALODOS

DIRECTOR DE LA PUBLICACIÓN: ÁNGEL JUSTE MATA

REDACCIÓN: ATAÚLFO SANZ DE LA TORRE, VÍCTOR J. MARTÍN CERDEÑO Y JULIO FERNÁNDEZ ANGULO

EDICIÓN, DISEÑO, MAQUETACIÓN E IMPRESIÓN: EDITORIAL MIC

SECRETARÍA DE REDACCIÓN: LAURA ONCINA VÁZQUEZ

GESTIÓN DE PUBLICIDAD: SILVIA DE SANTOS ARRANZ

REDES SOCIALES: FELIPE GUIJARRO ALONSO

mercasa



D.L. M-35704-2012

ISBN: 84-695-6171-5

Mercasa agradece la colaboración de todas aquellas personas, empresas e instituciones que han hecho posible la edición de este libro. La realización de las fotografías que ilustran este libro ha sido posible gracias a las facilidades prestadas por mercados municipales, tiendas de alimentación especializadas, hipermercados, supermercados, bares y restaurantes de toda España.

En esta edición, Mercasa agradece especialmente las facilidades para la realización de fotografías en el Mercado Municipal La Paz y el Mercado de Chamartín, ambos en Madrid, así como el hipermercado Alcampo en el Centro Comercial Getafe 3.