

LA RIOJA

AGRICULTURA Y GANADERÍA

El valor de la Producción Final Agraria (PFA) de La Rioja ascendió en 2023 a cerca de 794 millones de euros, de los que 596 millones fueron aportados por las producciones agrícolas (Producción Final Vegetal, PFV) y 167 millones de euros por las producciones ganaderas (Producción Final Ganadera, PFG). El resto de la PFA (31 millones de euros) fueron las aportaciones de otras producciones y servicios agrícolas.

Una vez considerados los costes de producción, las amortizaciones y las subvenciones no vinculadas a la producción, se desprende una Renta Agraria de unos 410 millones de euros.

Dentro de la producción vegetal, que representó el 75% de la PFA, el subgrupo que más aporta es el de la uva de vinificación. La vendimia 2023 terminó con una producción de vino inferior a los 1,9 millones de



hectolitros, un 12% menos que en 2022. La mayor parte de este volumen fueron vinos amparados por la Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja.

Por su parte, las producciones hortícolas representan en La Rioja cerca del 30% de la PFA. En 2023, el balance para las hortalizas fue desigual, pues hubo

PRINCIPALES PRODUCCIONES AGRÍCOLAS Y GANADERAS
(Miles de toneladas)

PRODUCTO	2021	2022
ACEITE DE OLIVA	2,2	2,65
ALCACHOFAS	2,1	2,5
ALMENDRA	3,4	5,6
BRÓCOLI	2,1	2
CEBADA	78,8	51,5
CEBOLLA	1,7	3,7
CHAMPIÑÓN	68	68
COLIFLORES	6,6	8,1
JUDÍAS VERDES	16,1	18
MAÍZ	4,2	4,5
MANZANA	8,6	11
MELOCOTONES	6,4	7,5
PATATAS	29,5	30,5
PERAS	40	48,5
PIMIENTOS	6,3	5,6
REMOLACHA AZUCARERA	64,3	58
TOMATES	7,1	8,2
TRIGO	130,9	72
VINOS (miles de hl.)	2.084,7	1.836
ZANAHORIAS	9,3	10,2
CARNE DE PORCINO	1,35	1,24
CARNE DE VACUNO	2,2	2,1
CARNE DE OVINO	3,5	2,7
CARNE DE CAPRINO	0,1	0,10
LECHE DE OVEJA	0,77	0,73
LECHE DE VACA	26,56	24,5
LECHE DE CABRA	1,25	1
HUEVOS (Millones de docenas)	3,6	3,3

FUENTE: MAPA

mayores cosechas en productos como la alcachofa, la coliflor, la judía zanahoria o el tomate; mientras que fueron peores en otros, como el pimiento o el brócoli.

Por su parte, se mantuvo estable la producción de champiñón, una de las producciones más características de La Rioja, y aumentó la cosecha de patata con un 3% más que en 2022.

En cuanto a la fruta, se produjeron incrementos de cosecha en fruta de pepita (peras y manzanas, especialmente) y en las de hueso (melocotón).

Por su lado, la producción de cereal fue muy mala en general. Descendió un 35% la cosecha de cebada y un 45% la cosecha de trigo. Sólo la cosecha de maíz se saldó con un resultado positivo (7% más que un año antes).

Finalmente, la cosecha de aceite de oliva (campaña 2023/24) mejoró un 20% y se situó en 2.650 toneladas.

En cuanto a las producciones ganaderas, la mayor aportación a la renta fue la de las carnes, con el porcino a la cabeza. En 2023 disminuyó la producción de carne de porcino (un 8%), ovino (23%), vacuno (5%) y caprino. La Rioja también produce carne de pollo, que es el segundo subsector que más aporta a la renta agraria, después del porcino.

Igualmente, en La Rioja hay granjas dedicadas a la producción de huevos, aunque su aportación a la renta no es tan importante. En 2023 la producción de huevos de gallina se redujo un 8% respecto al volu-

LA RIOJA. NÚMERO DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS	
Subsectores	2023
Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos	67
Procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	5
Procesado y conservación de frutas y hortalizas	52
Fabricación de aceites y grasas vegetales y animales	21
Fabricación de productos lácteos	12
Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos	4
Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias	107
Fabricación de otros productos alimenticios	35
Fabricación de productos para alimentación animal	3
Fabricación de bebidas	356
TOTAL	306

FUENTE: INE.

men del año anterior, la mayor caída de todas las comunidades.

En cuanto a la evolución del sector lácteo, la producción de leche de vaca disminuyó un 8%, hasta las 24.500 toneladas, y lo mismo sucedió con la producción de leche de oveja (5% menos) y de cabra (20% menos). La producción ganadera se complementa con las aportaciones de las explotaciones apícolas, que en 2023 se redujeron mucho por la sequía.

Respecto al comercio exterior, al igual que en el año anterior, las exportaciones agroalimentarias volvieron a crecer (6,1%), alcanzando un importe de 867 millones de euros, el 1,2% del total nacional. Entre todas las producciones, los vinos, las hortalizas y las frutas fueron los productos más exportados, aunque en los últimos años han ido ganando peso las exportaciones de carnes. ■

DATOS DE LA ESTRUCTURA ECONÓMICA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN LA RIOJA (Millones de Euros)

Subsectores	LA RIOJA Cifra de Negocio	% LA RIOJA/ ESPAÑA Cifra de Negocio
Total Industria Alimentaria	2.176	1,6
Industria cárnica	283,1	0,9
Industria de Pescado	24,7	0,3
Prepa./Conservas frutas y hortalizas	424	3,7
Aceites y Grasas	8,5	0,1
Productos Lácteos	S/D	S/D
Molinería y almidones	54,7	1,3
Panadería y pastas alimenticias	78,0	0,8
Azúcar	0	0
Cacao, Chocolate y confitería	S/D	S/D
Café, Té e infusiones	S	S
Especias, salsas y condimentos	60,9	4,3
Platos y comidas preparadas	204,6	8,3
Preparados alimenticios homogenizados	0,0	0,0
Otros productos diversos	14,6	0,5
Productos alimentación animal	36,8	0,2
Destilación, rectificación y mezcla de bebidas alcohólicas	S/D	S/D
Vinos	832,7	11,2
Sidra y otras bebidas fermentadas	S/D	S/D
Cerveza y malta	0	0
Bebidas no alcohólicas	1,2	0,0

FUENTE: MAPA. Datos de 2021

DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA

La Rioja ocupa una superficie de 5.028 km² y tiene 324.009 habitantes. Logroño cuenta con más de la mitad de la población. El poder de compra de los habitantes de esta comunidad autónoma, tomando como referencia el gasto medio por persona, es ligeramente inferior a la media nacional (2,5% inferior).

En esta comunidad hay 3.472 actividades comerciales minoristas. Aquellas que se ciñen específicamente a la distribución de productos de alimentación se cuantifican en 752. La Rioja cuenta con 152 supermercados, 3 hipermercados y 181 actividades de comercio ambulante o mercadillos.

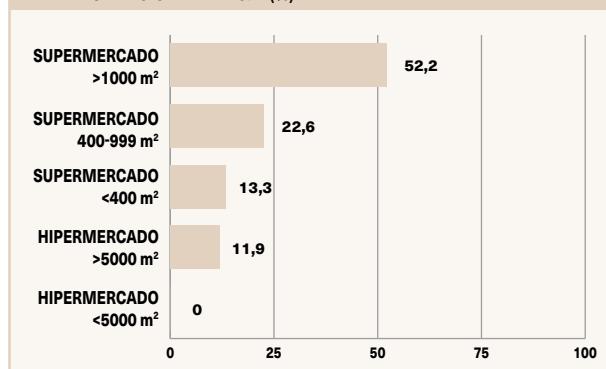
DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA EN LA RIOJA							
	Establecimientos de comercio minorista	Establecimientos especializados en alimentación y bebidas	Supermercados pequeños (< 399 m ²)	Supermercados medianos (400-999 m ²)	Supermercados grandes (> 1.000 m ²)	Hipermercados	Actividades de comercio ambulante y mercadillos
LA RIOJA	3.472	752	78	36	38	3	181
LA RIOJA/ESPAÑA (%)	0,7	0,8	0,6	0,6	0,8	0,6	0,5

CONSUMO ALIMENTARIO

Durante el año 2023, La Rioja registró un gasto per cápita en alimentación de 1.764,2 euros (un 1,9% superior a la media nacional). Carne (23,5%), pescado (11,6%), frutas frescas (9,4%), derivados lácteos (7,8%), hortalizas frescas (5,4%), pan (4,9%), y bollería, pastelería, galletas y cereales (4,0%) cuentan con la mayor participación sobre el gasto total.

En comparación con la media nacional, los consumidores de La Rioja cuentan con un gasto superior en carne (21,0%), leche (23,7%), pan (19,9%), aceite (34,6%), chocolates y cacao (18,5%) y vino (22,3%) mientras que, por el contrario, gastan menos en bebidas refrescantes y gaseosas (-20,6%), patatas (-23,7%), cervezas (-38,4%), hortalizas frescas

SUPERFICIE DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE LIBRESERVICIO EN LA RIOJA (%)



(-16,4%), derivados lácteos (-7,6%) o bollería, pastelería y galletas (-7,8%).



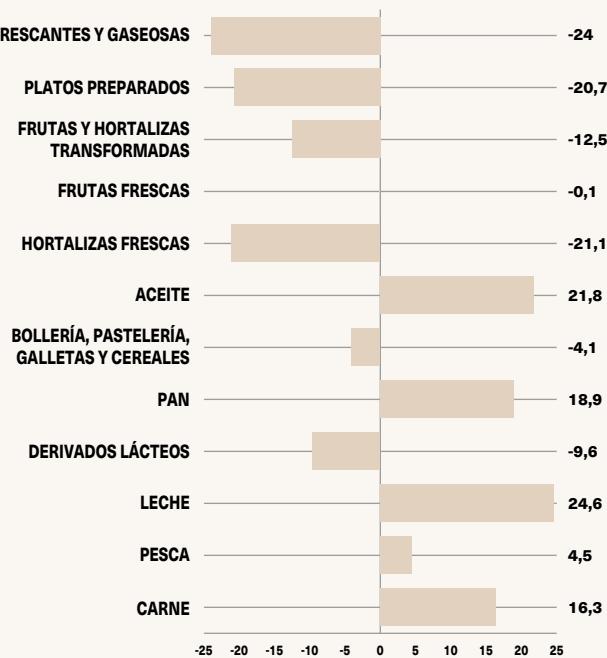
ESTRUCTURA DE GASTO EN ALIMENTACIÓN EN LA RIOJA (HOGARES), 2022

	Gasto per cápita (euros)	Participación sobre el gasto total (%)	Desviación con la media nacional (%)
HUEVOS	26,7	1,5	-4,0
CARNE	414,7	23,5	21,0
PESCA	205,0	11,6	3,2
LECHE	76,0	4,3	23,7
DERIVADOS LÁCTEOS	137,8	7,8	-7,6
PAN	86,3	4,9	19,9
BOLLERÍA, PASTELERÍA, GALLETAS Y CEREALES	70,1	4,0	-7,8
CHOCOLATES Y CACAO	34,1	1,9	18,5
ACEITE	60,2	3,4	34,6
VINO	28,4	1,6	22,3
CERVEZAS	19,4	1,1	-38,4
ZUMO Y NÉCTAR	07,3	0,4	-14,8
PATATAS	25,3	1,4	-23,7
HORTALIZAS FRESCAS	96,0	5,4	-16,4
FRUTAS FRESCAS	165,2	9,4	2,9
FRUTOS SECOS	22,4	1,3	-20,4
FRUTAS Y HORTALIZAS TRANSFORMADAS	32,3	1,8	-1,5
PLATOS PREPARADOS	66,3	3,8	-23,8
CAFÉS E INFUSIONES	28,8	1,6	-8,9
AGUA MINERAL	11,3	0,6	-14,9
BEBIDAS REFRESCANTES Y GASEOSAS	32,0	1,8	-20,6
OTROS PRODUCTOS	118,4	6,7	-4,9
TOTAL ALIMENTACIÓN	1.764,2	100,0	1,9

En términos medios, durante el año 2023 cada persona en La Rioja consumió 143 huevos, 47,8 kilos de carne, 19,4 kilos de pescado, 78,4 litros de leche, 28,9 kilos de derivados lácteos, 32,5 kilos de pan, 12,0 litros de aceite, 10,7 litros de cerveza, 38,6 kilos de hortalizas frescas, 78,4 kilos de frutas frescas, 13,0 kilos de platos preparados, 53,9 litros de agua embotellada y 27,2 litros de bebidas refrescantes y gaseosas.

Tomando como referencia la media nacional, en La Rioja se consume, en términos per cápita, una mayor cantidad de aceite (21,8%), carne (16,3%), pan (18,9%) y leche (24,6%) mientras que, por el contrario, el consumo es menor en bebidas refrescantes y gaseosas (-24,0%), frutas y hortalizas transformadas (-12,5%), platos preparados (-20,7%), hortalizas frescas (-21,1%) y derivados lácteos (-9,6%).

DESVIACIÓN DE REGIÓN DE LA RIOJA CON LA MEDIA NACIONAL EN EL CONSUMO PER CÁPITA (%), 2023



CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA RIOJA EN COMPARACIÓN CON LA MEDIA NACIONAL, 2022

CONSUMO SUPERIOR A LA MEDIA NACIONAL

5 unidades de huevos

6 litros de leche desnatada

15 litros de leche líquida

6 kilos de carne fresca

1 kilo de carne de ovino/caprino

1 kilo de azúcar

1 kilos de pescado fresco

5 kilos de pan

2 litros de aceite

4 litros de vino y derivados

CONSUMO INFERIOR A LA MEDIA NACIONAL

11 litros de agua mineral

9 litros de gaseosa y bebidas refrescantes

7 kilos de patatas

10 kilos de hortalizas frescas

9 litros de cerveza

1 litros de zumo y néctar

3 kilos de derivados lácteos

1 kilos de frutas y hortalizas transformadas

3 kilos de platos preparados

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Las actividades de restauración y bares se cifran en 1.800, un 0,7% sobre el total nacional. La participación del equi-

pamiento de la Rioja en el conjunto de restaurantes y hoteles resulta ser la menor en el conjunto del país. ■

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN EN LA RIOJA

	Establecimientos de servicio de comidas y bebidas	Restaurantes	Bares	Comedores Colectivos	Plazas hoteleras
LA RIOJA	1.800	381	1.353	66	6.234
LA RIOJA/ESPAÑA (%)	0,7	0,5	0,8	0,3	0,4

Fuente: Elaboración propia con datos de Alimarket (2024) e INE (2024).



DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA DE LA RIOJA

DENOMINACIONES DE ORIGEN

VINOS

CAVA **

RIOJA (DOCA) **

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

FRUTAS

PERAS DE RINCÓN DE SOTO *

ACEITES

ACEITE DE LA RIOJA *

QUESOS

QUESO CAMERANO *

FRUTOS SECOS

NUEZ DE PEDROSO

LEGUMBRES

ALUBIA DE ANGUITANO

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CARNES

CARNE DE ÁVILA **/*

HORTALIZAS

COLIFLOR DE CALAHORRA *

PIMIENTO RIOJANO *

ESPÁRRAGO DE NAVARRA **/

EMBUTIDOS

CHORIZO RIOJANO *

VINOS

VALLES DE SADACIA *

ESPECIALIDADES TRADICIONALES GARANTIZADAS

JAMÓN SERRANO *

REGISTRADO Y CERTIFICADO

MAZAPÁN DE SOTO

QUESOS

AGRICULTURA ECOLÓGICA

CONSEJO DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA DE LA RIOJA

MARCAS COLECTIVAS

CARNES

LA RIOJA, RESERVA DE LA BIOSFERA

FRUTAS

CIRUELA CLAUDIA DE NALDA Y QUEL

HARINAS

PAN SOBAO DE LA RIOJA

** Denominación compartida con otras CC AA / DOCa: Denominación de Origen Calificada / * Inscrita en el Registro de la UE





mercasa

Alimentación en España 2024

PRODUCCIÓN INDUSTRIA DISTRIBUCIÓN CONSUMO



ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA

PRODUCCIÓN, INDUSTRIA, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO

27^a 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.