

INFORMACIÓN POR SECTORES

ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA 2021

mercasa

CEREALES



El término “cereal” procede de la diosa romana Ceres, identificada con la fecundidad y las buenas cosechas.

Su cultivo hizo posible que el hombre pasara de ser un mero recolector a ser agricultor, asegurando así su alimentación. El éxito en su producción, almacenamiento y utilización ha sido fundamental para el desarrollo de la civilización moderna.

Debido a sus características nutritivas, su moderado costo y también a que provocan una sensación de saciedad al aumentar su volumen en el intestino, los cereales son un producto básico en la alimentación humana.

Actualmente sigue habiendo pueblos en el mundo para los que los cereales son el único alimento durante la mayor parte del año y también hay otros que los consumen con mucha frecuencia por el aporte de hidratos de carbono que proporcionan.

Sin embargo, en los llamados países desarrollados el peso de los cereales en la alimentación se ha ido reduciendo, especialmente en el último siglo.

TIPOS Y CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Los cereales son plantas herbáceas monocotiledóneas de ciclo vegetativo anual que comprenden varias especies y pertenecen a la familia de las gramíneas.

Su adaptabilidad a diferentes suelos y condiciones climáticas ha propiciado su extensión por todo el mundo y se han convertido en uno de los principales productos de la dieta alimenticia, tanto para humanos como para animales.

Además del grano, de los cereales también se aprovecha la paja como fuente de celulosa en la alimentación de animales rumiantes, así como también para cama del ganado, acolchado de suelos como cubierta vegetal inerte en cultivos leñosos como olivar y frutales y otros aprovechamientos energéticos (biomasa).

Los cereales comprenden varias especies, entre las que destacan: trigo blando, trigo duro, cebada, centeno, triticale, avena, maíz, sorgo, arroz, alforfón, mijo y alpiste.

Del cereal se obtiene harinas panificables, sémolas, maltas, granos para cocer o para inflar, así como también cerveza y los llamados “derivados” del cereal.

Junto con sus derivados, los cereales son un alimento energético, una fuente de carbohidratos, que tiene muy pocas grasas. Sus granos contienen muy poco agua, de ahí que se conserven muy fácilmente.

Los cereales contienen minerales como calcio, fósforo, hierro y, en menor cantidad, potasio. Además, tienen todas las vitaminas del grupo B, especialmente la B1, que se conserva en el salvado.

PRODUCCIONES DE TRIGO EN EL MUNDO, EN EE.UU, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Millones de toneladas)				
	2017	2018	2019	2020
MUNDO	756,3	761,6	731	763,9
EE.UU	62,9	47,4	51,3	52,6
UE	137,1	124,5	139,5	125,3
ESPAÑA	4,8	7,9	5,8	7,9

FUENTES:MAPA, FAO, Eurostat y USDA

La semilla del cereal está formada por la cáscara y el grano, que está formado a su vez por el germen (que contiene proteínas de alto valor orgánico) y el núcleo (compuesto por almidón y, en algunos casos como el trigo o la avena, por un complejo proteico llamado gluten).

Por su lado, la cáscara está compuesta principalmente por fibras de celulosa que contiene vitamina B1 y cuando el grano se muele y la cáscara se retira, se obtiene el salvado.

Debido a la importancia que los cereales tienen en la alimentación humana, la Organización de Naciones Unidas (ONU) hace un seguimiento especial de la producción y el consumo mundial de cara a prevenir posibles catástrofes humanitarias.

A nivel mundial, el trigo, el mijo, el arroz y el maíz son los cuatro cereales más consumidos, aunque también tienen una gran importancia a escala mundial otros cereales como el centeno, la avena y la cebada.

PRODUCCIÓN DE CEREALES

En España, el cultivo de cereales ocupa unos 6 millones de hectáreas (sin incluir el arroz), distribuidas por todo el territorio nacional. De esa superficie, el 94% corresponden a cereales de invierno y el resto a maíz y, en menor medida, a sorgo. Las principales regiones cerealistas son Castilla y León, Castilla la Mancha, Aragón y Andalucía.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE CEREALES (Miles de toneladas)				
PRODUCTO	2017	2018	2019	2020
TRIGO	4.825,0	7.985,7	5.841,0	7.939,5
CEBADA	5.785,9	9.129,5	7.396,9	10.960,6
MAÍZ	3.775,6	3.842,5	4.185,4	4.121,4
ARROZ (CÁSCARA)	835,2	808,0	800,9	783,3
AVENA	843,3	1.486,0	811,2	1.290,4
CENTENO	139,2	384,3	246,7	388,5
OTROS CEREALES	386,0	695,0	599,9	788,0
TOTAL	16.590	24.244	19.882	26.272

FUENTE: MAPA

En 2020 la cosecha española de cereales fue excelente. A efectos de calcular la renta agraria anual, el Ministerio de Agricultura estimó que la producción de se incrementó en volumen un 31,1%, mientras que los precios bajaron en general un 1,7%.

Por todo ello, el valor generado por el sector a efectos de calcular la renta agraria finalmente aumentó un 28,9% con respecto a un año antes, hasta situarse en 4.696,4 millones de euros en términos corrientes.

En España, los cereales (arroz excluido) supusieron en 2020 el 8,9% del valor de toda la Producción de la Rama Agraria (PRA) a precios básicos y el 15,2% de la Producción de la Rama Vegetal (PRV). En ambos casos, los porcentajes fueron muy superiores a los de 2019.

La producción total de cereales (trigo, cebada, avena, centeno, triticale, maíz, sorgo, arroz y otros cereales minoritarios) se elevó a algo más de 26,3 millones de toneladas, un 32% más que en el año precedente.

Con el fin de abastecer las necesidades del mercado, España es un país netamente importador de cereales. En la campaña 2019/20 (de julio a junio) se compraron fuera más de 17 millones de toneladas y se vendió algo más de un millón de toneladas. En la campaña 2020/21, las importaciones se redujeron sensiblemente y también las exportaciones.

CEREALES ECOLÓGICOS EN ESPAÑA

De acuerdo con los datos del Ministerio de Agricultura, al acabar 2020 había en España 216.624 hectáreas dedicadas a la producción de cereales ecológicos, un 2,3% más que el año anterior.

Los cereales ecológicos están presentes en todas las comunidades autónomas, pero la que contaba con una mayor superficie cultivada en el año 2020 era Castilla-La Mancha (72.532 hectáreas, un 1,6% menos que en el año 2019). Por detrás se situó Andalucía (68.750 hectáreas, un 3,2% más) y Aragón (22.081 hectáreas, un 1% menos).

CEREALES EN LA UNIÓN EUROPEA

En la Unión Europea, el sector de cereales es el segundo que más aporta a la renta agraria en el grupo de los cultivos, por detrás de las hortalizas.

Más de la mitad de la producción comunitaria de cereales corresponde al trigo, y de la otra mitad, un tercio es cebada, otro tercio maíz y el tercio restante corresponde a cereales como la espelta, el centeno o la avena.

Respecto al consumo, más de dos tercios del total se destina a la alimentación animal y casi otro tercio al consumo humano. Sólo el 3% del consumo comunitario de cereal son biocombustibles.

En 2020, el primer año efectivo del Bréxit, el valor generado por estas producciones en la Unión Europea ascendió a 40.782 millones de euros, por debajo de los 42.191 millones que generó en 2019, según datos de la Comisión Europea publicados a efectos de calcular la renta agraria anual. Respecto a la Producción Agraria final, el sector supuso el 11,1% y con relación de la Producción Vegetal final, el 21%.

A nivel comunitario, los cereales han pasado a ser, después de la leche y las hortalizas, la tercera producción agraria más importante desde el punto de vista económico. Los países con mayor producción de cereales de la UE son Francia, Alemania y Polonia.

La cosecha comunitaria de cereales (sin incluir el arroz) en el año 2020 se situó en 280,7 millones de toneladas, un 5,7% menos que en la campaña anterior, según datos de la Comisión Europea.

La superficie cultivada esa campaña ascendió a 52,3 millones de hectáreas (algo menos que en 2019) y los rendimientos medios a 5,37 toneladas por hectárea (en la campaña precedente fueron 5,58 toneladas por hectárea de media, según datos de la Comisión).

En términos de cantidad y de área, el trigo es con mucha diferencia el cereal más popular que se produce en la UE, pues representa casi el 50% del total cultivado. De la mitad restante, alrededor de un tercio es cebada y otro tercio es maíz.

Casi dos tercios de los cereales de la UE se utilizan para la alimentación animal, y algo más de un tercio para el consumo humano. Sólo el 5% de la producción se utiliza en la elaboración de los llamados biocombustibles.

En la Unión Europea, la mayor cosecha fue la de trigo, seguida de la de maíz y la de cebada.

Por otro lado, alrededor del 15% de la cosecha anual de trigo de la UE se exporta, mientras que grandes cantidades de semillas oleaginosas, alimentos para



animales y el arroz se tienen que importar de países terceros. Un régimen de importación controla la entrada de cereales y de arroz en la UE.

CEREALES EN EL MUNDO

La producción de cereales en el mundo no ha dejado de aumentar en las últimas campañas. Según datos de la Comisión Europea, en la campaña 2019/20 se superaron los 2.100 millones de toneladas, mientras que en la campaña 2020/21 se superó los 2.200 millones de toneladas.

La FAO -organismo de la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación- estimó que la producción mundial de cereal en la campaña 2020/2019 (incluido el arroz) ascendió a 2.768,6 millones de toneladas, un 2,1% más que la producción de la campaña 2019/20.

De esa producción mundial, 774,8 millones de toneladas (15 millones más que un año antes) correspondieron al trigo y 514 millones al arroz (también por encima de la campaña anterior).



CEBADA

La cebada es el cereal más importante de España, tanto por la superficie cultivada como por la producción de grano. Según la duración de su ciclo biológico, en España existen dos tipos de cebadas: las ordinarias, que se siembran en otoño y se recolectan a principios de verano, y las tremesinas, que se siembran a finales del invierno o principios de primavera y se recogen a finales de primavera o principios del verano.

Hace años, de la producción total de cebada correspondía a 2 carreras (cebadas cerveceras) el 75% y el resto a cebada de 6 carreras o caballar. Sin embargo, en los últimos años el porcentaje de cebada cervecera se ha ido incrementando y ya representa casi el 91% de toda la cosecha.

En 2020 la producción total de cebada se situó en unos 11 millones de toneladas, un volumen superior en un 48% a la cosecha del año 2019 e incluso también superior a la gran producción del año 2018. La producción de 2 carreras casi llegó a 10 millones de toneladas.

PRODUCCIONES DE CEBADA EN EL MUNDO, EN EE.UU, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Millones de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	143,2	139,4	156,7	159,7
RUSIA	20,2	16,7	19,9	20,6
UE	51,6	49,9	55,5	55,2
ESPAÑA	5,7	9,1	7,3	10,9

FUENTES:MAPA, FAO, Eurostat y USDA

CEBADA EN LA UE

Al contrario de lo que sucedió en España, la producción de cebada en la Unión Europea (UE) se redujo ligeramente en 2020 hasta rondar los 55,2 millones de toneladas, un 1% por debajo de la cosecha del año anterior.

El valor generado por la cebada a efectos de calcular la renta agraria europea ascendió a 8.314 millones de euros, un 4% menos que en el año anterior.

De toda la cebada que se produce en la Unión Europea, cerca del 50% correspondió a la producción de

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE CEBADA POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

	CEBADA 6 CARRERAS		CEBADA 2 CARRERAS		CEBADA TOTAL	
CC.AA	2019	2020	2019	2020	2019	2020
ANDALUCÍA	104	105,8	251	257,4	355	363,2
ARAGÓN	27	38	1370,2	1.867	1397,2	1905
BALEARES	19	17,8	13	11,7	32	29,5
CANARIAS	0	0	0,3	0,19	0,3	0,19
CANTABRIA	0	0	0,4	0,3	0,4	0,3
CASTILLA-LA MANCHA	280,8	490,7	1.637,7	2.375,90	1.918,5	2.866,6
CASTILLA Y LEÓN	167,8	284,9	2.169	3.829,2	2.336,8	4.114,1
CATALUÑA	5,8	5,4	551,6	739,6	557,4	745
COMUNIDAD VALENCIANA	2,7	25,9	20,5	16	23,2	41,9
EXTREMADURA	0	0	113,8	159,7	113,8	159,7
GALICIA	0	0	1,2	0,9	1,3	0,9
LA RIOJA	0	0	97	103	97	103
MADRID	2,8	1,9	151,7	107,8	154,5	109,7
MURCIA	9,6	25,9	10,4	50,6	20	76,5
NAVARRA	0	0	293,6	328,3	293,6	328,3
PAÍS VASCO	0	0	95,8	116,7	95,8	116,7
ESPAÑA	619,5	996,4	6.777,4	9.964,2	7.396,9	10.960,6

FUENTE: MAPA

cebada de dos carreras. En 2020, el país comunitario con mayor producción fue Alemania, con 10,8 millones de toneladas, seguido de Francia (10,5 millones de toneladas, que tuvo una cosecha muy mala).

La campaña 2020 fue la primera en la que no se contabilizó la producción del Reino Unido dentro de la UE.

Por su lado, la producción mundial aumentó un 2% en 2020 y se situó en cerca de 159,7 millones de toneladas, según estimaciones de la oficina de Agricultura de Estados Unidos (USDA, en sus siglas en inglés).

TRIGO

Al contrario que un año antes, la cosecha nacional de trigo en 2020 fue muy buena. En concreto, se cosecharon en torno a los 7,9 millones de toneladas (un 36% más que un año antes), de las que 7,1 millones correspondieron a la producción de trigo blando y el resto a la de duro.

Es de destacar que el trigo duro proporciona menos rendimientos por hectárea que el blando, porque es más rústico y tiene utilizaciones específicas. En España se utilizan anualmente para elaborar las sémolas que necesita su industria para consumo interno (pastas principalmente) unas 450.000 toneladas de trigo duro y dedica a la alimentación animal unas 400.000 toneladas/año, básicamente trigos duros de inferior calidad.

Tanto las exportaciones de trigos duros como de sémolas (que tienen mayor valor añadido) se dirigen a otros países comunitarios (Francia e Italia) y a terceros países del norte de África.

Por otro lado, en España se utilizan también algo más de 3 millones de toneladas al año de trigo blando en la industria harinera y, teóricamente, la cosecha nacional debería servir para abastecer esa demanda, pues además el cultivo de trigo se está potenciando en muchas de las regiones productoras.

Respecto al comercio exterior, en la campaña 2020 se importaron 4,1 millones de toneladas y se exportaron

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE TRIGO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Miles de toneladas	TRIGO BLANDO		TRIGO DURO		TRIGO TOTAL	
CC.AA	2019	2020	2019	2020	2019	2020
ANDALUCÍA	400,89	450,2	535,3	613	936,19	1063,2
ARAGÓN	466,49	660	164,5	171	630,99	831
ASTURIAS	0,1	0,1	0	0	0,1	0,1
BALEARES	9	8,8	0	0	9	8,8
CANARIAS	0,3	0,5	0	0	0,3	0,5
CANTABRIA	2,2	1,1	0	0	2,2	1,1
CASTILLA-LA MANCHA	639,1	908,2	6,8	9,5	645,9	917,7
CASTILLA Y LEÓN	2.360,34	3.696	10,1	7,7	2.370,44	3.703,7
CATALUÑA	265,3	399,6	0,5	0,7	265,8	400,3
COMUNIDAD VALENCIANA	8	13,7	0,3	0,7	8,3	14,4
EXTREMADURA	141,5	189,8	13,3	14,3	154,8	204,1
GALICIA	38,1	27,5	0,02	0,01	38,12	27,51
LA RIOJA	141	141	0,2	0,12	141,2	141,12
MADRID	59,2	31,9	1	0,4	60,2	32,3
MURCIA	8	25,7	0,1	0,2	8,1	25,9
NAVARRA	405,6	418	1,1	1,3	406,7	419,3
PAÍS VASCO	162,1	148	0	0	162,1	148
ESPAÑA	5.107,7	7.120,2	733,7	819,3	5.841,4	7.939,5

FUENTE: MAPA

522.400 toneladas, un volumen muy superior al del año precedente.

TRIGO EN LA UNIÓN EUROPEA

En cuanto a la Unión Europea, el valor generado por el trigo y la espelta a efectos de calcular la renta agraria europea ascendió en 2020 a 21.556 millones de euros, un millón más que un año antes.

La producción de trigo total (duro y blando) en 2020 fue de 125,2 millones de toneladas, inferior en un 10% a la producción del año precedente (ya no está incluida la cosecha británica).

De la producción de trigo total, que representó casi el 40% de la cosecha comunitaria de cereales, la mayor parte fue trigo blando (118 millones de toneladas en el año 2020).

Como en el caso de la cebada, el primer país europeo productor de trigo es Francia, con 36,9 millones de toneladas en 2020, seguido de Alemania (22,1 millones de toneladas).

Sin embargo, en trigo duro -que es el cereal que se utiliza para elaborar la famosa pasta- destaca Italia, con 3,8 millones de toneladas en el año 2020, un volumen que supuso más de la mitad de la cosecha comunitaria.

A nivel mundial, la producción de trigo de 2020 fue finalmente muy buena (se cosechó un 5% más que en 2019), pues se superaron las 763.900 toneladas, a pesar de la menor cosecha europea. Estados Unidos produjo en 2020 unas 52.600 toneladas de trigo, un volumen superior al de un año antes.

MAÍZ

A nivel mundial, el maíz es el cereal más importante desde el punto de vista de la producción y de la superficie cultivada. Desde hace varias campañas, la producción mundial supera los 1.000 millones de toneladas.

En 2020, la producción mundial de maíz se elevó por encima de los 1.116,5 millones de toneladas, un volumen inferior en un 1% al producido en el año precedente, que fue muy bueno en cuanto a cosecha se refiere. Estados Unidos es el principal productor del mundo, con algo más de 346 millones de toneladas cosechadas en el año 2020, un 5% menos que en el año anterior. El segundo país con mayor producción del mundo es China, que junto a Estados Unidos aporta más de la mitad de la cosecha mundial. El tercer país productor es Brasil (un 9% del total), seguido de la UE (6%) y de Ucrania (3% aproximadamente).

Por su parte, en la Unión Europea no se consiguió incrementar su producción de maíz en 2020, aunque no se llegó a alcanzar un nivel superior a la media. Así, la producción comunitaria disminuyó un 7% hasta los 65,2 millones de toneladas (muy lejos de los 80 millones que se recogieron en los primeros años de la década de 2010). Hay que tener en cuenta también que en la cosecha comunitaria de 2020 no se incluye la producción británica.

El valor generado por el maíz a efectos de calcular la renta agraria europea ascendió a 10.762 millones de euros, un 2% menos que en el año anterior.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE MAÍZ GRANO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CC.AA	2019	2020
ANDALUCÍA	181,7	106,1
ARAGÓN	1023,8	980,7
ASTURIAS	1	1
BALEARES	0,6	0,6
CANARIAS	1,8	1,7
CASTILLA-LA MANCHA	247,4	196,8
CASTILLA Y LEÓN	1392,4	1483,4
CATALUÑA	332	464,8
COMUNIDAD VALENCIANA	3,6	3,7
EXTREMADURA	659	536
GALICIA	108,3	108,3
LA RIOJA	4,1	4,2
MADRID	50,2	56,5
MURCIA	1,1	1,4
NAVARRA	177,6	176,1
PAÍS VASCO	0,6	0,6
ESPAÑA	4185,4	4121,8

FUENTE: MAPA

A nivel comunitario, el principal país comunitario productor de maíz en 2020 fue Francia (13,6 millones de toneladas, por encima de la cosecha de 2019), seguido

de Rumanía con 10,8 millones de toneladas. También son grandes países productores Hungría e Italia.

MAÍZ EN ESPAÑA

La mayor parte de los cereales que se cultivan en España son de secano, pero en el caso del maíz y el sorgo lo que prima es el cultivo en regadío.

Aproximadamente el 15% del maíz disponible en España se destina a la industria de transformación y el 3% a la alimentación humana directa, mientras que en la UE el porcentaje para usos industriales es inferior y se destina más a la alimentación humana.

La producción española en 2020 se mantuvo en torno a los 4,1 millones de toneladas, un 2% menos que en el año anterior. La comunidad más productora es Castilla y León, con el 36% del total cosechado. Aragón y Cataluña son las siguientes regiones con más producción, aunque a mucha distancia de la primera.

PRODUCCIONES DE MAÍZ EN EL MUNDO, EN EE.UU, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Millones de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	1.125	1.078,0	1.124,9	1.116,5
EE.UU	384,8	371	364,3	346
UE	65	69,3	70,4	65,2
ESPAÑA	3,7	3,8	4,1	4,1

FUENTES: MAPA, FAO, Eurostat y USDA

España importó en el año 2020 (datos de Comercio Exterior), 8,1 millones de toneladas de cereales, un volumen muy inferior al comprado en el año anterior (prácticamente 2 millones menos), y también exportó una pequeña cantidad de maíz de gran calidad.

En torno al 25% del maíz que nuestro país compra en el exterior precede de otros Estados miembros de la UE y el 75% restante de terceros países, principalmente Argentina, Brasil y Estados Unidos.

ARROZ

El arroz es un cereal fundamental para la alimentación humana, a la que se dedica el 95% de la producción mundial. Su origen se sitúa en Asia, probablemente en la India, hace más de 10.000 años, si bien fue en China el país en el que comenzó su cultivo. De Asia pasó a Europa oriental sobre el año 800 a.C. y llegó a España con la invasión musulmana, extendiéndose desde aquí a la Europa mediterránea y más tarde al continente americano.

Prácticamente la mitad de los habitantes del planeta tienen el arroz como base de su dieta y otro importante número de personas consume este cereal con mucha frecuencia.

La mayor parte de la población que tiene el arroz como base de su dieta vive en Asia, continente en el que se concentra el 90% de los 170 millones de hectáreas que se plantan en el mundo. Se denomina arroz cáscara (arroz paddy en inglés) al cereal más recolectado.

De todos los cereales que se cultivan en el mundo, el arroz es el que más se utiliza en la alimentación humana y además, sin apenas transformación.

A nivel mundial, como en el año anterior la producción de arroz registró en la campaña 2020 un ligero incremento (1%) debido a los buenos rendimientos alcanzados en algunos de los principales países productores, especialmente Estados Unidos. En total, la producción mundial de arroz en grano ascendió a 503,5 millones de toneladas.

PRODUCCIONES DE ARROZ EN EL MUNDO, EN CHINA, EN EE.UU, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Millones de toneladas grano)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	494,5	497,3	497,6	503,5
EE.UU	7,1	5,7	5,9	7,2
CHINA	148,8	148,5	146,7	148,3
UE	1,73	1,62	1,68	1,52
ESPAÑA	0,46	0,48	0,41	0,42

FUENTES: MAPA, FAO, Eurostat y USDA

China, con cerca de 148 millones de toneladas de arroz grano en 2020, un 1% más que en 2019, volvió a ser el primer país productor del mundo seguida de India, Indonesia, Bangladés, Vietnam, Tailandia, Filipinas, Brasil, Japón y Estados Unidos, cuya producción se situó en algo más de 7 millones de toneladas, un 22% más.

ARROZ EN LA UE

El valor generado por la producción de arroz a efectos de calcular la renta agraria europea ascendió en 2020 a 746,9 millones de euros, 12 millones menos que en el año precedente, según datos de la Comisión Europea.

En la Unión Europea, el cultivo del arroz se concentra principalmente en 8 países, entre los que destacan Italia (con el 50% del total cultivado) y España (con cerca del 25%).

La producción de 2020 se situó en 1,52 millones de toneladas (arroz grano), un volumen inferior en un 10% al del año precedente.

El actual nivel de producción de arroz dentro de la Unión Europea no es suficiente para hacer frente a la creciente demanda del mercado interno, lo que explica que la UE sea uno de los principales importadores de arroz a nivel mundial. La variedad japónica es la más producida, con casi el 95% del total.

Alrededor de dos tercios del arroz que se consume por los ciudadanos europeos se cultiva en la propia Unión Europea. Para abastecer la demanda interna, la UE se importa arroz de diferentes variedades, principalmente de grano largo de arroz índica, como el basmati de la India y Pakistán. Una pequeña cantidad de arroz europeo - sobre todo japónica - se exporta.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE ARROZ CÁSCARA GRANO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas cáscara)

CC.AA	2019	2020
ANDALUCÍA	334	331,8
ARAGÓN	27,3	23,9
BALEARES	0,07	0,09
CASTILLA-LA MANCHA	0,6	0,5
CATALUÑA	145,4	136,3
COMUNIDAD VALENCIANA	125,5	124,8
EXTREMADURA	154,3	151
MURCIA	2	2,4
NAVARRA	11,3	12,2
OTRAS CCAA	0,5	0,3
ESPAÑA	800,9	783,3

FUENTE: MAPA

Aunque globalmente la producción de arroz en la Unión Europea ha permanecido estable en las últimas campañas, las importaciones han ido adquiriendo cada vez más importancia.

ARROZ EN ESPAÑA

A nivel nacional, la superficie dedicada al cultivo del arroz se situó en 2020 en 102.000 hectáreas (por debajo de la campaña anterior un año más) y la producción en 783.300 toneladas de arroz cáscara, un 2% menos que en el año anterior.



Andalucía, con el 42% de la producción, y Extremadura, con el 19,3%, fueron las dos principales productoras de España en 2020. Sin embargo, el cultivo también es importante en Comunidad Valenciama, Cataluña y Aragón. Igualmente, está presente en Navarra, Región de Murcia, Castilla La-Mancha, La Rioja y Baleares.

De todo el arroz cultivado en España en 2020, el japónica (más conocido como arroz redondo), representó el 58,5% del total, mientras que el tipo indica (arroz largo) supuso el 41,5% restantes. Es de destacar que en los últimos años el arroz japónica ha ido perdiendo peso a favor del indica y también que los rendimientos por hectárea se han incrementado.

En cuanto al comercio exterior, en 2020 se exportaron 299.200 toneladas de arroz, unas 7.000 toneladas más que un año antes, por un valor de 192,8 millones de euros, según datos de Comercio. Estos son datos del año natural, no de la campaña de comercialización que comenzó en septiembre de 2019 y terminó en agosto de 2020.

Por su lado, en 2020 se importaron 210.400 toneladas, poco más que un año antes, por un valor de 120 millones de euros.

CEREALES SECUNDARIOS

Si bien el trigo, la cebada, el maíz y el arroz son los cereales más cultivados tanto en la Unión Europea como en España, hay también en todos los países, en mayor o menor medida, representación de otras producciones cerealistas.

Así, en España se producen anualmente cantidades importantes de centeno, avena, triticale y sorgo, así como también otros volúmenes muy minoritarios de cereales como la espelta (muy ligada a la producción ecológica), el mijo o el alpiste. En general, para todos estos cereales secundarios la campaña de 2020 resultó muy positiva.

Así, la producción española de centeno alcanzó en 2020 las 388.500 toneladas, un 57% más que en 2019.

Igualmente, la cosecha nacional de avena aumentó un 59% hasta superar los 1,29 millones de toneladas. A pesar de este importante aumento, la producción fue inferior a la de 2018.

El triticale es un cereal que en la última década se ha desarrollado especialmente. En 2020 se produjeron 763.200 toneladas, un 33% más que en 2019 cuando la cosecha se desplomó.

Además de estos cereales de siembras de otoño-invierno también se produjeron 24.800 toneladas de sorgo (cereal de siembras de primavera). La producción resultó notablemente inferior a la del año precedente.

Cerca de un tercio de la producción nacional de centeno se utiliza en España para la elaboración de pan oscuro, propio de las zonas cerealistas pobres, con mucha fibra, yendo el resto a piensos. Asimismo, el grueso de la producción de avena destina a consumo humano, principalmente como gachas que tienen un elevado contenido energético.

En la campaña 2020/2021 se importaron cerca de 620.000 toneladas de estos cereales secundarios, un volumen notablemente superior al de la campaña anterior. Las mayores partidas fueron las de triticale (200.000 toneladas) y centeno (200.000 toneladas también, según datos del MAPA).

CEREALES SECUNDARIOS EN LA UE

En la Unión Europea existen también producciones minoritarias de cereal que en el año 2020, que aportan cerca de 2% de la Producción Vegetal final, a efectos de calcular la renta agraria comunitaria.

La campaña de centeno en la UE se saldó con una producción de 9 millones de toneladas, muy por encima de la del año anterior, y la de avena con 8,36 millones de toneladas (más de un millón de toneladas por encima de la del año pasado). Por su lado, después del descalabro del año anterior la producción de triticale se recuperó y quedó en torno a los 11,5 millones de toneladas.

Además, la UE cuenta también con una pequeña producción de sorgo (algo más 1,1 de toneladas) y de otros cereales (4,6 millones de toneladas en el año 2020).

HARINAS

La pandemia del año 2020 también tuvo sus consecuencias en el mercado de las harinas. El confinamiento hizo que muchas personas dedicaran su tiempo a elaborar pan y bizcochos, lo que provocó que la harina fuera uno de los productos más demandados en tiendas y supermercados.

La producción española de harina de trigo superó los 3,46 millones de toneladas en 2020, un volumen inferior al del año pasado en un 4,7%, según los datos de la Encuesta Industrial que elabora el INE. Esta producción alcanzó un valor de 975,12 millones de euros, casi un 5% menos que en 2019.

Además de la harina de trigo, se produjeron 147.562 toneladas de harina de otros cereales, un volumen superior en un 8,9% respecto al año precedente. Este crecimiento se debe al interés del consumidor por probar panes y dulces elaborados con otras harinas distintas al trigo (centeno, especialmente).

Asimismo, en el capítulo de la harina industrial de la encuesta del INE también aparece la producción de harinas de sémola de legumbres y otros frutos como mandioca y boniato (17.189 toneladas en 2020, menos que en 2019) y mezclas de pasta para la elaboración de productos de panadería (74.814 toneladas, muy por encima de un año antes).

Cerca del 65% de la harina producida en España se destina a la industria panificadora y el 35% restante de destina a otros sectores, como la pastelería y bollería, las galletas, los alimentos infantiles, pizzas y platos precocinados, etc. La demanda de estas otras industrias es cada vez mayor, mientras que la industria panificadora se enfrenta a una persistente atonía de las demandas.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

De acuerdo con la encuesta del INE, en 2020 había registradas 407 empresas en el sector de la molinería, almidones y productos amiláceos. Asimismo, la industria de transformación de trigo en harina y sémola engloba a cerca de 110 empresas, de las cuales el 98% son harineras y el resto semoleras.

El sector está integrado casi en su totalidad por pequeñas y medianas empresas de carácter familiar, en segunda, tercera y hasta cuarta generación, según datos de la Asociación de Fabricantes de Harinas y Sémolas de España (AFHS).

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE HARINAS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Grupo Harinera Vilafranquina, S.A. *	312
Harantico (Grupo Caja Rural de Navarra)	270
Harinera La Meta, S.A	100
Harineras Villamayor, S.A.	70
Grupo Harinas Regany, S.L	64,5
Harinera Arandina, S.A.	46,69
Agri-Energía, S.A.*	36
Antonio Cano e Hijos, S.A. *	29,5
Harinas Torija, S.L	26
Harinas Polo, S.A	22,75

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. * Incluye la facturación de otras producciones.*

Las comunidades con mayor número de fábricas harineras son Castilla y León, Andalucía, Castilla-La Mancha, Galicia y la Comunidad Valenciana. Por su lado, las empresas semoleras están principalmente en Andalucía, Aragón y Cataluña.

Aproximadamente el 80% de estas empresas se ubican en el medio rural y, generalmente, están próximas a zonas cerealistas donde tradicionalmente han ayudado a la creación de empleo y a la dinamización de la actividad económica.

El número de trabajadores del sector no llega a las 2.500 personas, pues cada empresa tiene una media de 20 empleados.

Según datos de la AFHS, en su gran mayoría las empresas son jurídicamente Sociedades Anónimas, pero algunas son Sociedades Limitadas y también hay Comunidades de Bienes. Todas cuentan con capital 100% español.

El grado de diversificación en otras actividades económicas es reducido, así como las integraciones verticales con el sector primario y con la industria alimentaria de segunda transformación.

El grupo más importante del sector (que engloba otras actividades) registró en 2020 unas ventas de 312 millones de euros, mientras que el segundo llegó a los 270 millones de euros y el tercero ronda los 100 millones de euros de facturación.

El resto de las 10 primeras empresas del sector contaban en 2020 con facturaciones que iban de los 70 a

los 22 millones de euros. Muchas de estas empresas tienen actividades en otros sectores como la producción de pasta.

COMERCIO EXTERIOR

En el ejercicio 2020 se importaron 110.302,9 toneladas de harina de trigo, un volumen superior en un 29% al del año anterior. Asimismo, también se compró fuera un volumen cercano a las 161.070 toneladas de otros cereales, que es más del doble que lo que se compró en 2019.

La mitad del trigo blando que consume la industria harinera española procede del extranjero. Ese trigo proviene mayoritariamente de Francia, Alemania, Reino Unido y Estados Unidos.

Por su parte, las exportaciones de las industrias harineras ascendieron a 125.885,6 toneladas en el caso de la harina de trigo, un 13,1% menos que en 2019, mientras que las de harina de otros cereales se elevaron un 16% hasta 25.100 toneladas.

Los principales mercados de destino de las harinas son países del África Subsahariana, del Magreb y Oriente Medio, seguidos por Francia y Portugal.

PAN

En el año 2020, la producción industrial de pan en España alcanzó los 1,64 millones de toneladas, de los que 1,37 eran pan fresco y el resto pan de molde. El valor de esa producción llegó a 2.194,5 millones de euros, mucho menos que en el año pasado al igual que también ocurrió con el volumen, según los datos de la Encuesta Industrial de Productos, que cada año publica el Instituto Nacional de Estadística (INE).

Además de pan fresco (de molde o no), también hay una importante producción de pan de larga duración. En el año 2020, los datos del INE constatan un total de 28.197 toneladas de colines (algo más que en 2019), por un valor de 58,6 millones de euros; 98.957 toneladas de pan tostado o similar (menos que un año antes), por un valor de 58,6 millones de euros; 82.738 toneladas de pan rallado (menos que un año antes) y 177 toneladas de pan crujiente tipo Knäckebrot.

En 2019 había entrado en vigor la nueva norma de calidad del pan (Real Decreto 308/2019, de 26 de abril), por la que se define los diferentes tipos y garantiza al consumidor la adquisición de productos de calidad perfectamente caracterizados y etiquetados.

Entre otras cosas, la norma del pan define concretamente lo que es la masa madre, el pan común, el pan integral, el multicereal y el de otros cereales como el centeno. Asimismo, también se incluye la limitación de la cantidad de sal que se puede emplear para elaborar el pan.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE PANADERÍA FRESCA Y SECA

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Cerealto SIRO Foods *	464
Grupo Bimbo *	360
Productos Dulcesol *	260
Monbake Grupo Empresarial. S.A.U	258
Pepsico Foods, A.I.E. *	160
Grefusa, S.L. *	129
Anitin Panes Especiales, S.L. *	63
Brioche Pasquier Recondo, S.L. *	55,9
Panadería Milagros Díaz. S.L	35
Pimad, S.A.	30

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. *Incluye la facturación de otras producciones.*



MASAS CONGELADAS

De acuerdo con los datos de la Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería (ASEMAC), la producción de pan de masa congelada de sus empresas asociadas en el año 2020, ascendió a 671.455 toneladas, un 11,3% menos que un año antes.

El valor de esa partida llegó hasta cerca de los 715,4 millones de euros, un 15,7% menos también.

La presentación más demandada dentro de los panes frescos o congelados entre los consumidores españoles es la de barra o pistola, ya que acapara en torno al 75% de todas las ventas. En segundo lugar, se sitúan las "baguettes", (con una cuota del 10% y creciendo), seguidas por las chapatas (7% de la cuota) y los panes de payés (4%).

Aunque todavía tienen una importancia reducida, en los últimos años aparecido en el mercado ofertas variadas, relacionadas con los panes especiales y artesanos, que tienen cada vez más demanda.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El sector empresarial del pan (fresco y seco) está muy atomizado, ya que hay un gran número de pequeños y medianos operadores, muy a menudo de carácter casi artesanal, que conviven con obradores industriales.

En el segmento del pan fresco se aprecia más esa atomización del sector. Se estima que se encuentran activas unas 10.300 empresas, de las que sólo un 5% genera más de 20 puestos de trabajo.

También hay unos 150.000 puntos de ventas de productos de panadería, en una amplia red de comercio minorista, aunque cada vez es mayor la aparición de puntos de venta específicos dentro del libreservicio (hipermercados y supermercados).

El primer fabricante y distribuidor de productos de panadería fresca y seca facturó en 2020 por encima de los 462 millones de euros, mientras que el segundo grupo lo hacía por un valor de 360 millones y el tercero, por 260 millones de euros.

En el caso de las empresas de masas congeladas, la situación es radicalmente distinta, ya que el sector empresarial está formado por grandes grupos y los procesos de concentración resultan muy acusados. Así, por ejemplo, el mercado de panes industriales se lo reparten básicamente cuatro compañías multinacionales de muy grandes dimensiones.

El primer fabricante y distribuidor de masas congelados registra una producción de 380.000 toneladas, mientras que el segundo llega a las 250.000 toneladas, el tercero ronda las 201.269 toneladas, el cuarto se acerca a las 49.000 toneladas y el quinto alcanza las 25.000 toneladas.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE MASAS CONGELADAS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Europastry, S.A. *	435
Grupo Panstar (1)	325
Monbake Grupo Empresarial, S.A.U	258,19
Ingapan, S.L.U	60
Patisart S.A	60
Grupo Gourmet Okin	40
CSM Iberia, S.A (Baker &Baker)	40
Grupo Atrian	32,55
Aryzta Bakeries Iberia	25,55
Panalcor	17,5

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. * Incluye la facturación de otras producciones. (1) Estimación*



CONSUMO Y GASTO EN PAN

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 1.515,3 millones de kilos de pan y gastaron 3.613,6 millones de euros de esta familia de productos. En términos per cápita se llegó a 32,8 kilos de consumo y 78,2 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia al pan fresco y congelado (26,0 kilos por persona y año) y, principalmente, al pan fresco normal, con 23,8 kilos per cápita. En términos de gasto, el pan fresco y congelado concentra el 76,0% del gasto y resulta significativa la participación del pan fresco normal (54,3 euros). Por su parte, el pan industrial representa un consumo en los hogares españoles de 6,8 kilos por persona, y destaca, dentro de esta familia de productos, el pan industrial fresco (4,7 kilos per cápita). En cuanto al gasto, el pan industrial concentra el 24,0% restante y de nuevo destaca la participación del pan industrial fresco (13,8% del gasto).

CONSUMO Y GASTO EN PAN DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL PAN	1.515,3	32,8	3.613,6	78,2
PAN FRESCO Y CONGELADO	1.202,1	26,0	2.746,7	59,4
PAN FRESCO INTEGRAL	100,8	2,2	236,7	5,1
PAN FRESCO NORMAL	1.109,0	23,8	2.525,3	54,3
PAN INDUSTRIAL	313,2	6,8	866,9	18,8
PAN INDUSTRIAL FRESCO	218,6	4,7	500,2	10,8
PAN INDUSTRIAL INTEGRAL	27,6	0,6	64,0	1,4
PAN INDUSTRIAL NORMAL	155,1	3,4	331,7	7,2
PAN INDUSTRIAL SIN CORTEZA	36,0	0,8	104,5	2,3
PAN INDUSTRIAL ENRIQUECIDO	85,5	1,8	204,5	4,4
PAN INDUSTRIAL SECO	94,5	2,0	366,7	7,9



DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

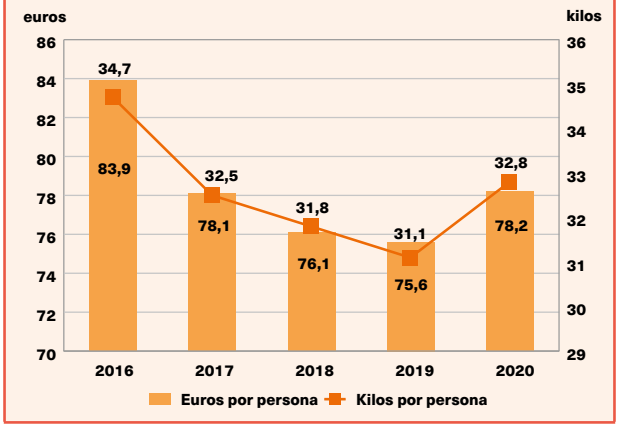
En términos per cápita, el consumo de pan durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de clase alta y media alta cuentan con el consumo más elevado, mientras que los hogares de clase media tienen el consumo más reducido.
- Los hogares sin niños consumen más cantidad de pan, mientras que los menores consumos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de pan es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de pan es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona con menos de 35 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de pan, mientras que los índices con menor consumo se asocian a los hogares de cuatro miembros.
- Los consumidores que residen en pequeños municipios (menos de 2.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de pan, mientras que los menores consumos tienen lugar en los núcleos de población de 10.000 a 100.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de retirados, adultos independientes, parejas adultas sin hijos y parejas con hijos mayores, mientras que los consumos más bajos se registran entre las parejas con hijos pequeños, las parejas jóvenes sin hijos, jóvenes independientes y en los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Galicia, Navarra y Asturias cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Aragón, Extremadura y Madrid.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

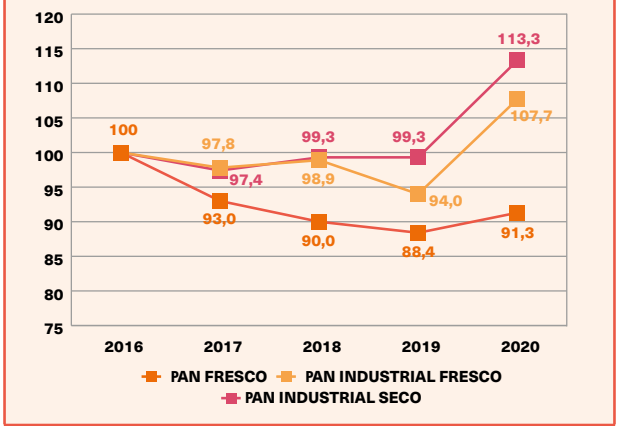
Durante los últimos cinco años, el consumo de pan ha caído 1,9 kilos por persona y el gasto ha descendido 5,7 euros per cápita. En el periodo 2016-2020, el consumo y el gasto más elevados tuvieron lugar en el año 2016 (34,7 kilos y 83,9 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN PAN, 2016-2020

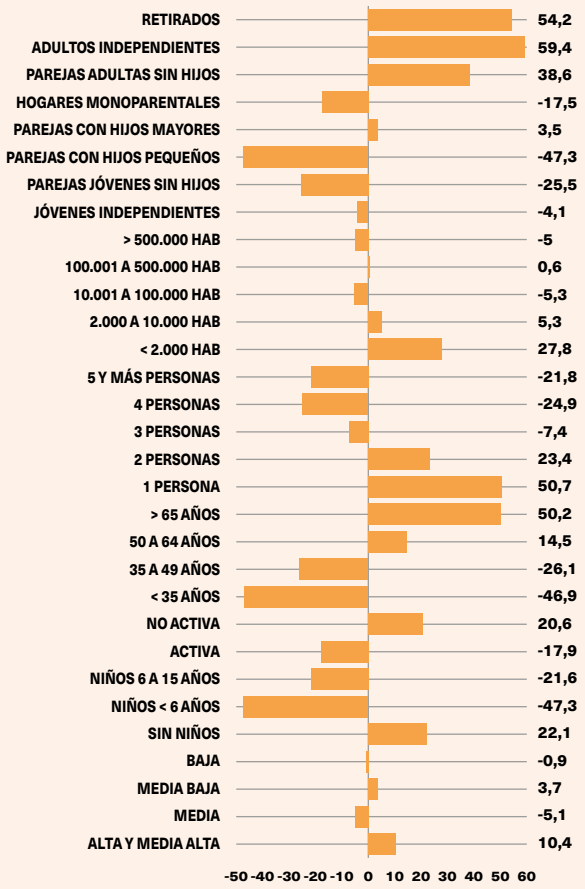


En la familia de pan, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido diferente para cada tipo de producto. Respecto a la demanda de 2016, el consumo de pan industrial fresco y pan industrial seco aumenta mientras que, por el contrario, en el pan fresco se produce un descenso.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE PAN (2016=100), 2016-2020



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

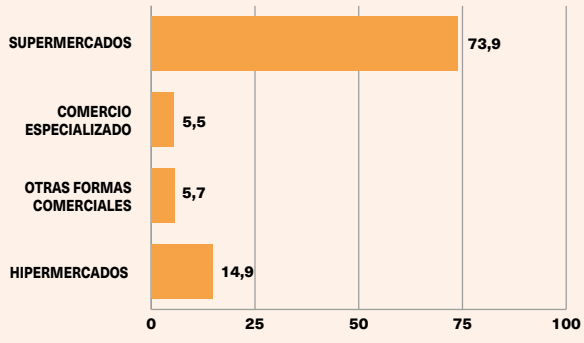


*** Media nacional = 32,8 kilos por persona**

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de pan a los supermercados (52,9% de cuota de mercado). El establecimiento especializado alcanza en este producto una cuota del 34,3% y el hipermercado llega al 6,8%. La venta a domicilio de pan supone un 2,1% sobre el total y el resto de canales concentran un 3,9% de la cuota de venta global.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE BOLLERÍA, PASTELERÍA, GALLETAS Y CEREALES POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020



DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE HARINAS Y PANES

ANDALUCÍA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

- PAN DE ALFACAR *

ARAGÓN

MARCA DE GARANTÍA

- PAN

PRODUCCIÓN INTEGRADA

- CEREALES DE INVIERNO

CANARIAS

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- GOFIO CANARIO *

CASTILLA-LA MANCHA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL •

CASTILLA Y LEÓN

MARCAS DE GARANTÍA

- HARINA TRADICIONAL ZAMORANA
- PAN DE VALLADOLID

CATALUÑA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- PA DE PAGÈS CATALÀ •

GALICIA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- PAN DE CEA •
- TARTA DE SANTIAGO *
- PAN GALEGO / PAN GALLEGO

LA RIOJA

- PAN SOBAO DE LA RIOJA

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

Pan de Cruz de Ciudad Real

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración del Pan de Cruz de Ciudad Real, que es originario de la zona de Almagro, Carrión de Calatrava y Manzanares, abarca toda la provincia de Ciudad Real.

CARACTERÍSTICAS: Pan formado por una pieza compacta y densa de trigo candeal, bregado de miga consistente y blanca, en forma de hogaza abombada, con corteza lisa, en cuya cara anterior lleva dos profundos cortes perpendiculares en forma de cruz. Es un pan de elaboración artesana, embolando el trozo de masa con las manos hasta conseguir una bola de forma cónica. En la cara posterior de la pieza se marca con el logotipo identificativo de la IGP, y el echado al horno se realiza de forma manual. Tiene forma redonda y aplastada, con corteza gruesa, suave y crujiente, de color dorado a castaño claro, mientras que la miga, de color blanco y textura suave y esponjosa, tiene un sabor intenso a cereales y apariencia de algodón. En condiciones normales de conservación el Pan de Cruz se mantiene apto para el consumo durante 6 o 7 días.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritas 7 industrias comercializadoras que producen y comercializan 29.116 kilos de Pan de Cruz protegido.

Pan de Cea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: Se elabora exclusivamente en el término municipal de San Cristovo de Cea en la provincia de Ourense.

CARACTERÍSTICAS: Es un pan que se elabora con harina de trigo, agua y sal, a las que se añade para su fermentación masa madre. El amasado se realiza en varias etapas mediante un laborioso proceso artesanal. Por último, la masa se cuece en hornos de piedra granítica de diseño característico de la zona, previamente calentados con leña. Las piezas poseen forma alargada y redondeada en sus extremos, con una hendidura transversal en el centro de su parte superior, denominada "fenda", que le da a la pieza su aspecto característico, quedando dividida en dos partes iguales abombadas y ensambladas entre sí. Existen dos tipos de presentaciones que se diferencian por su peso y dimensiones: Pieza o "Poia" (1-1,2 kilos) y Media pieza o "Molete" (0,5- 0,6 kilos).

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritos 16 hornos, que elaboran y comercializan un total de 300.000 kilos de pan que se comercializan en la Comunidad Autónoma de Galicia y en el mercado nacional.

Pa de Pagès Català

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona geográfica que abarca es toda Cataluña.

CARACTERÍSTICAS: Es un pan tradicional, redondo, girado, rústico, que presenta un gran aroma y sabor, y mantiene la sensación de frescor y una textura agradable muchas horas. La corteza es gruesa y crujiente; tiene un color Dorado con un cierto agrietado. La miga de alveolado grande e irregular es esponjosa.

Su elaboración sigue un proceso fiel a la tradición en que el formado es totalmente manual, la fermentación es larga y la cocción se efectúa en un horno con solera refractaria. Para que la corteza adquiera el aspecto característico, es necesario el saber hacer del panadero, quien añade vapor de agua durante la cocción.

DATOS BÁSICOS: En el consejo regulador figuran inscritos 80 hornos elaboradores y unos 350 puntos de venta que comercializan más de 800.000 kg. de pan amparado por la IGP Pa de Pagès Català.



Gofio Canario

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: El gofio es un producto tradicional que se elabora en molinos repartidos en distintas islas del archipiélago de Canarias. Fue el alimento básico del pueblo guanche mucho antes de la llegada de los primeros colonos europeos a las islas Canarias.

CARACTERÍSTICAS: El gofio es un tipo de harina que se obtiene del grano tostado de ciertos cereales, como el maíz y el trigo, en ocasiones mezclados con el de cebada. La elaboración incluye la selección del grano, su tostado y el molido final. El grado de tostado del gofio influye decisivamente en sus cualidades finales.

DATOS BÁSICOS: En las islas Canarias hay unos 50 molinos con una producción total de 10 millones de kilos anuales de gofio. De ellos, 10 figuran inscritos en el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida y su producción alcanza los 4 millones de kilos. 8 se encuentran ubicados en Tenerife y los otros 2 en La Palma y Gran Canaria.

Escanda Asturiana

(Escanda d'Asturies)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: Ampara el cereal en grano de este mismo nombre, producido en el Principado de Asturias, así como la harina obtenida de la molienda y su producto derivado.

CARACTERÍSTICAS: Es un cereal del género Triticum, formado por granos alargados de gran tamaño, envueltos en una vaina (gluma). La harina obtenida de este cereal es fina, esponjosa, de tono grisáceo y poco densa tornándose más oscura al aumentar el porcentaje de salvado. El pan se caracteriza por su corteza lisa, blanda y fina, su sabor y aroma son muy peculiares con un ligero toque a nuez.

DATOS BÁSICOS: Al ser una denominación en tramitación aún no se han registrado datos de producción.



GALLETAS



El sector de la producción industrial de galletas volvió a registrar en 2020 buenos resultados.

De acuerdo con la Encuesta Industrial de Productos que publica cada año el Instituto Nacional de Estadística (INE), la producción de galletas y barquillos alcanzó en 2020 un volumen cercano a las 542.378 toneladas, un 2,4% más que en el año anterior, por un valor de 1.018,3 millones de euros.

De la producción total de galletas, el grueso tanto en valor como en volumen fueron los dulces sin cobertura de cacao. En 2020 la producción de estas galletas aumentó un 2%, al igual que en el año precedente, hasta las 329.140 toneladas, por un valor de 614,2 millones de euros, un 4,6% más.

El grupo de galletas cubiertas con cacao fue el segundo en importancia (186.271toneladas) y también experimentó un crecimiento en volumen del 3,8% y en valor del 3,2%. (388 millones de euros).

El tercer grupo de productos en este sector fue el de barquillos y obleas (27.769 toneladas), que además registraron en 2020 un serio retroceso tanto en volumen como en valor.

Según los datos de la Asociación Española del Dulce (PRODULCE) la principal partida en valor que se comercializa en el mercado nacional es la de galletas de merienda, con un porcentaje que ronda el 26% del total, seguidas muy de cerca por las galletas de desayuno familiar (24%) y las de desayuno infantil (22%). A continuación, se sitúan las galletas-salud (14%), las especialidades de adultos (6%), las saladas (6%) y los surtidos (2%).

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El sector del dulce es paradigma de convivencia entre unas pocas grandes empresas, nacionales y multinacionales, con otros cientos de pequeñas empresas, que operan en ocasiones en un ámbito muy regional o en nichos de mercado muy concretos.

En el sector conviven empresas de ámbito global y marcas reconocidas en todo el mundo, con una variada oferta de obradores con pequeñas producciones y en muchos casos, con productos emblemáticos. La concentración y la fuerte penetración de capitales internacionales constituyen los dos rasgos más característicos del sector empresarial de las galletas.

El grupo más importante del sector registró en 2020 unas ventas de 570 millones de euros, por encima del año precedente. El segundo grupo facturó 464 (menos que en 2019) y el tercero 425 millones de euros (también por debajo de la facturación del año anterior).

En cuarta posición en cuanto a facturación se situó otro gran grupo con gran tradición galletera, que facturó cerca de 408 millones de euros e incrementó sus cifras con respecto al año anterior.

Por debajo de estos cuatro grupos se situaron otras seis empresas, con facturaciones que fueron desde los 85 millones de euros a los 1,8 millones.

La modernización de los procesos productivos y la necesidad de innovar en ofertas y presentaciones ha obligado a las principales empresas del sector a efectuar importantes inversiones.

Las marcas de distribución (MDD) han adquirido una gran importancia en este mercado, especialmente en segmentos como el de las galletas de desayuno donde ya representan a casi el 60% de la cuota.

En el caso de las especialidades, los porcentajes de cuota de mercado que tienen las MDD son notablemente más bajos.

COMERCIO EXTERIOR

Dentro del sector del dulce, las galletas consiguieron en 2020 adelantar al cacao y chocolates como la segunda contribuyente en valor a las exportaciones totales. La caída de las ventas exteriores de los chocolates y la subida de las galletas hicieron posible este cambio de posición en el ranking.

Según los datos de PRODULCE, las galletas facturaron en 2020 más de 384 millones de euros en el exterior, el 29% de todo el sector. En términos de volumen, las exportaciones crecieron un 4,8% hasta las 211.162 toneladas y en términos de valor, aumentaron un 2,4%.

Las ventas exteriores evolucionaron positivamente durante todo el año, incluso en el segundo trimestre que fue el más complicado por los efectos de la pandemia.

De todos los mercados exteriores, es el europeo el que más peso tiene para la galleta española (casi el 71% en 2020), seguido del americano (10,8%), África (10,7%), Asia (5,6%) y Oceanía (1,6%).

En 2020 ganaron peso los mercados minoritarios y lo perdió el europeo (un 18,6%, según los datos de PRODULCE).

Los principales destinos de la galleta española fueron Portugal (con mucha diferencia con respecto al resto), Francia, Reino Unido, Italia, Marruecos (que experimentó un crecimiento notable) y Estados Unidos.

En cuanto al tipo de galletas que se exporta, las que más se venden son las rellenas (un 25% del total).

El comercio exterior se ha convertido en elemento clave para asegurar la sostenibilidad de las principales empresas del sector español de galletas. Además, el mercado exterior crece mucho más que la demanda interna, que da muestras de una clara atonía.

Las importaciones son mucho menos importantes que las exportaciones. En 2020 se situaron en unas 74.497 toneladas, un 6,2% menos que en el año anterior, por un valor de 213,7 millones de euros (10% más).

La caída de las importaciones en 2020 provocó asimismo que mejorara la balanza comercial del sector.

Los principales proveedores de España son países de Europa (97,7% del total comprado en 2020), entre los que sobresalen Alemania (con mucha diferencia respecto al resto), Italia, Francia y Polonia.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE LAS GALLETAS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Mondelez España Grupo *	570
Cerealto Siro Foods, S.L*	464
Grupo Adam Foods, S.L (Cuétara, Artiach, etc.)*	425
Galletas Gullón, S.A, Grupo	408,7
Nutrition & Santé Iberia, S.L (*)	85
Arluy, S.L.U Grupo (*)	71,5
La Flor Burgalesa, S.L	21,14
Quely, S.A	14,1
Dicarcono, S.L	10
Galletas Asinez, S.A.	1,88

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. * Incluye la facturación de otras producciones.*

PASTELERÍA INDUSTRIAL

El consumo de bollería y pastelería industrial aumentó en España debido al confinamiento y a pesar del cierre intermitentes de la hostelería. Los resultados del Panel de Consumo 2020 del Ministerio de Agricultura confirman un crecimiento del consumo en los hogares del 6,9% en volumen, con un aumento del gasto del 8,4% con respecto a un año antes.

En el ámbito empresarial, el año 2020 se caracterizó por grandes movimientos relacionados con el cambio de dueño o de denominación en algunas de las empresas punteras del sector.

Uno de los productos que sigue teniendo un comportamiento más dinámico es el de las referencias "sin azúcar" y las ecológicas. En general, la mayoría de las empresas del sector está trabajando para desarrollar referencias con menos azúcar o grasas saturadas, incluyendo en las formulaciones aceite de oliva o de girasol.

Desde hace años, el mercado de bollería y pastelería en España muestra claros síntomas de madurez y registra muy pequeñas oscilaciones. En general, el sector busca abrir nuevos mercados y generar más valor añadido.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

A nivel empresarial, el mercado español de la bollería y pastelería industrial se encuentra en manos de unos pocos y grandes grupos que, muy a menudo, son filiales de enormes compañías multinacionales. Teniendo en cuenta que nos encontramos ante una demanda estancada, la competencia por arañar cuotas de mercado pasa por la presentación de nuevas ofertas que consigan atraer a algunos grupos especiales de consumidores. Esa competencia ha hecho que se refuercen los procesos de concentración de las empresas.

De todas maneras, han sido las empresas especialistas de tamaño medio las que han mostrado un comportamiento más dinámico en los últimos años, presentando de una manera muy ágil productos atractivos para un público que busca alimentos más saludables.

Las primeras empresas del sector forman parte de grupos cuya actividad se extiende a otros sectores relacionados con el mundo de la pastelería y el dulce.

Aunque no es la primera en facturación si tenemos en cuenta el cómputo global de sus producciones, Vicky Foods es la principal empresa productora de bollería y pastelería industrial y alcanzó una facturación en 2020 superior a los 376 millones de euros, de los cuales el 78% procedería de la pastelería industrial.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE PASTELERÍA Y BOLLERÍA

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Cerealto SIRO Foods, S.L. (*)	464
Vicky Foods Products (*)	376
Bimbo Donuts Iberia, S.A.U. *	375
Granja San Francisco, S.L. *	26,26
Codan, S.A.	25
Dulca, S.L	23,15
Dulmatesa, S.L (Unión Genil)(*)	20
El Pequeño Molino (*)	19,5
Indus. Pastelera San Narciso S.A. (INPANASA)	14,37
Grupo Inés Rosales	15

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020 *Incluye la facturación de otras producciones.*

La segunda empresa productora de este tipo de pastelería llegó a 375 millones, muy cerca de primera, y la tercera –que es un gran grupo alimentario con ramificaciones en otros sectores- facturó en conjunto por debajo del año precedente.

Las marcas de distribución (MDD) son muy importantes en este mercado y acaparan el 70% de las ventas en volumen y el 53,8% en valor (en ambos casos, porcentajes inferiores a los del año 2019).

La primera oferta marquista (MDF) tuvo unos porcentajes respectivos del 9,1% y del 16,8%, mientras que la segunda marca llegó al 4,9% en volumen y el 4,2% en valor (en este caso, por debajo de los niveles de 2019). Las restantes empresas que comercializan con su propia marca se reparten en cuotas bastante pequeñas los restantes porcentajes.

COMERCIO EXTERIOR

Dentro del sector del dulce, la pastelería y bollería industrial son el cuarto contribuyente en valor a las exportaciones totales. A pesar de los esfuerzos que realizan las empresas del sector, la venta exterior es difícil por las tradicionales limitaciones que tienen estos productos a la hora de venderse fuera (caducidad, problemas de transporte, etc.).

Sin embargo, en 2020 las exportaciones crecieron. Según los datos de PRODULCE, en valor las ventas aumentaron un 3,5% hasta los 98,5 millones de euros, mientras que en volumen lo hicieron un 7,4% hasta las 44.000 toneladas.

El grueso de las ventas (87,5% en 2020), se producen en el continente europeo. En el primer año de pandemia, las ventas crecieron en todos los destinos excepto en América.

Por países, el primer destino fue un año más Portugal, seguido de Francia, Reino Unido, Polonia, Italia, Alemania y Marruecos, donde la facturación aumentó un 61% con respecto al año anterior, según los datos de PRODULCE.

Por su lado, las importaciones alcanzaron en 2020 un valor de 89 millones de euros, con un volumen de 26.500 toneladas. Con relación al año anterior, se produjo una caída del 19% en valor y del 12% en volumen.

Europa, con la UE a la cabeza, es el continente que más pastelería y bollería industrial vende a España (98,4% del total en 2020) y por países, los tres que más vendieron fueron Alemania, Francia e Italia.

CONSUMO Y GASTO EN BOLLERÍA, PASTELERÍA, GALLETAS Y CEREALES

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 658,7 millones de kilos de bollería, pastelería, galletas y cereales, y gastaron 3.031,1 millones de euros en estos productos. En términos per cápita, se llegó a 14,2 kilos de consumo y 65,6 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a la bollería y pastelería (6,2 kilos por persona y año), seguido de las galletas (5,5 kilos per cápita) y de los cereales (1,7 kilos per cápita). En términos de gasto, la bollería y pastelería concentra el 48,3%, con un total de 31,7 euros por persona, las galletas el 30,0% con un total de 19,7 euros por persona, y los cereales, con un porcentaje del 10,4% y 6,8 euros por persona.



CONSUMO Y GASTO EN BOLLERÍA, PASTELERÍA, GALLETAS Y CEREALES DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL BOLLERÍA, PASTELERÍA, GALLETAS Y CEREALES	658,7	14,2	3.031,1	65,6
BOLLERÍA Y PASTELERÍA	286,6	6,2	1.467,0	31,7
BOLLERÍA Y PASTELERÍA ENVASADA	217,6	4,7	1.003,6	21,7
BOLLERÍA Y PASTELERÍA A GRANEL	69,0	1,5	463,4	10,0
GALLETAS	255,7	5,5	909,0	19,7
GALLETAS ENVASADAS	254,9	5,5	902,2	19,5
GALLETAS SALADAS	11,3	0,2	49,0	1,1
GALLETAS DULCES	243,6	5,3	853,2	18,5
GALLETAS GRANEL	0,9	0,0	6,8	0,1
CEREALES	80,4	1,7	312,8	6,8
CON FIBRA	23,4	0,5	88,3	1,9
PRODUCTOS NAVIDEÑOS	36,0	0,8	342,3	7,4

DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

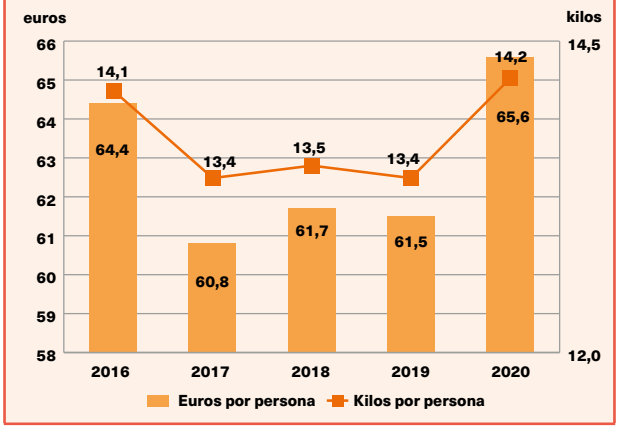
En términos per cápita, el consumo de bollería, pastelería, galletas y cereales durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- 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 bollería, pastelería, galletas y cereales, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de bollería, pastelería, galletas y cereales es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de bollería, pastelería, galletas y cereales 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 bollería, pastelería, galletas y cereales, mientras que los índices se va reduciendo a medida que aumenta el número de miembros del núcleo familiar.
- Los consumidores que residen en municipios con censos de 100.001 a 500.000 habitantes cuentan con mayor consumo per cápita de bollería, pastelería, galletas y cereales, mientras que los menores consumos tienen lugar en los menores núcleos de población que cuentan entre 10.000 y 100.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de adultos y jóvenes independientes, retirados, hogares monoparentales y parejas adultas sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de la edad de los mismos, y entre las parejas jóvenes sin hijos.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Baleares, Galicia, Cantabria y Asturias cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Murcia, Extremadura y Andalucía.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

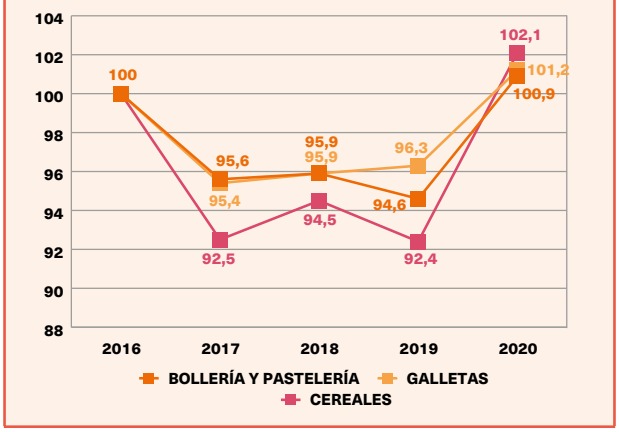
Durante los últimos cinco años, el consumo de bollería, pastelería, galletas y cereales se estaba minorando pero se ha producido un repunte en el año 2020 motivado por los efectos de la COVID-19 (respecto al año anterior ha ascendido 0,8 kilos por persona) mientras que el gasto también se ha elevado (respecto al año anterior, 4,1 euros). En el periodo 2016-2020, el consumo y el gasto más elevados tuvieron lugar en el año 2020, con 14,2 kilos por persona y 65,6 euros por consumidor.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN BOLLERÍA, PASTELERÍA, GALLETAS Y CEREALES, 2016-2020

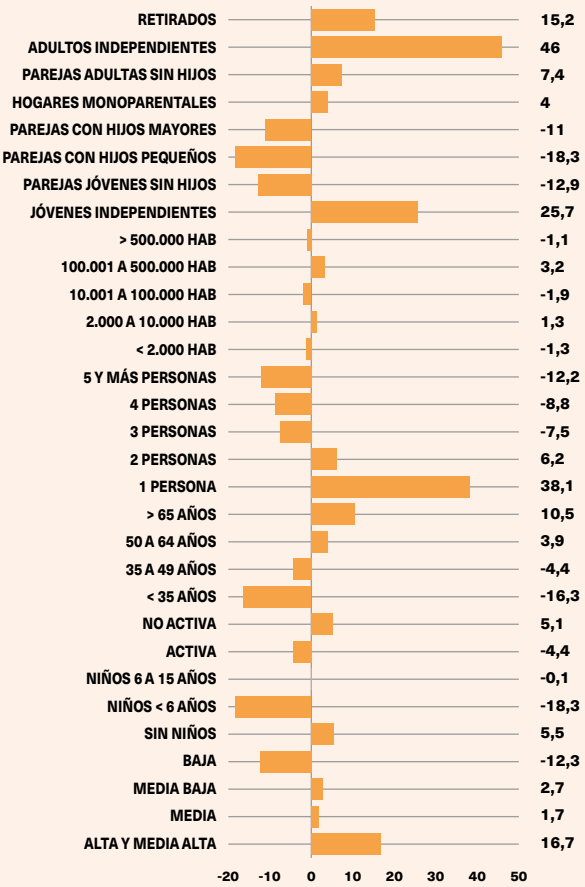


En la familia de bollería, pastelería, galletas y cereales, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido bastante parecido en todos los tipos de producto. Respecto a la demanda de 2016, motivado por los efectos de la COVID-19 durante el ejercicio 2020, el consumo de bollería y pastelería, galletas y cereales crece.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE BOLLERÍA, PASTELERÍA, GALLETAS Y CEREALES (2016=100), 2016-2020



DESVIACIONES EN EL CONSUMO DE BOLLERÍA, PASTELERÍA, GALLETAS Y CEREALES EN LOS HOGARES CON RESPECTO A LA MEDIA NACIONAL (%)*

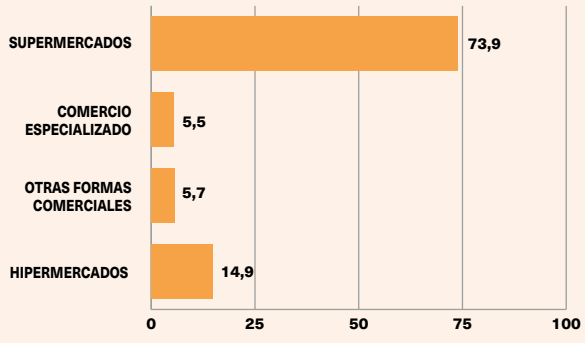


* Media nacional = 14,2 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de bollería, pastelería, galletas y cereales a los supermercados (73,9% de cuota de mercado). El hipermercado alcanza en estos productos una cuota del 14,9%, mientras que el establecimiento especializado concentra el 5,5%. Las otras formas comerciales acaparan el 5,7% restante.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE BOLLERÍA, PASTELERÍA, GALLETAS Y CEREALES POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE GALLETAS, BOLLERÍA Y DULCES

ANDALUCÍA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- ALFAJOR DE MEDINA SIDONIA *
- MANTECADOS DE ESTEPA *

ARAGÓN

MARCAS DE GARANTÍA DE CALIDAD

- ALMENDRADOS
- ALMOJABANAS
- CARQUIÑOLES
- COC DE FRAGA
- FLORENTINA
- FRUTAS DE ARAGÓN
- GUIRLACHE
- MANTECADOS DEL MAESTRAZGO
- PASTEL RUSO
- PIEDRECICAS DEL CALVARIO
- TORTA DE BALSA
- TORTAS DE ALMA
- TORTAS DE MANTECA FLORENTINA
- TRENZA DE ALMUDÉVAR

BALEARES

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

- ENSAIMADA DE MALLORCA *





CANTABRIA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

- SOBAO PASIEGO *

CASTILLA Y LEÓN

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

- MANTECADAS DE ASTORGA *

MARCAS DE GARANTÍA

- HORNAZO DE SALAMANCA
- TORTA ARANDA

CATALUÑA

MARCAS DE CALIDAD ALIMENTARIA MARCA "Q"

- BOMBONES DE CHOCOLATE
- GALETES (GALLETAS)

COMUNIDAD VALENCIANA

MARCAS DE CALIDAD "CV" PARA PRODUCTOS AGRARIOS Y AGROALIMENTARIOS

- ALAJÚ
- PERUSA
- TORTA DE GAZPACHO
- TORTA DE PENJAR

LA RIOJA

REGISTRADO Y CERTIFICADO

- GALLETAS

* *Inscrita en el Registro de la UE*

Alfajor de Medina Sidonia

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración y envasado de los alfajores amparados por este distintivo está constituida por el término municipal de Medina Sidonia en la provincia de Cádiz.

CARACTERÍSTICAS: Se elabora exclusivamente utilizando miel pura de abeja, avellanas, almendras, pan rallado, harina, azúcar y especias (matalahúva, cilantro, ajonjolí, clavo y canela). El alfajor posee un color tostado al corte, con un aroma ligeramente especiado y un sabor que recuerda a frutos secos y miel, resultando todo ello equilibrado al paladar. Tiene forma de canutillo y se presenta protegido con un envoltorio de papel parafinado en cajas de cartón o madera de varias unidades o piezas individuales, con un peso mínimo por unidad de 30 g, con un tamaño mínimo de 7 cm de longitud y un diámetro mínimo de 1,5 cm.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador figuran inscritas 3 industrias elaboradoras que comercializan 45.000 kilos de alfajores con IGP.

Ensaimada de Mallorca

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración está constituida, exclusivamente, por todos los términos municipales de la isla de Mallorca.

CARACTERÍSTICAS: La Ensaimada de Mallorca es un producto de masa azucarada, fermentada y horneada, elaborada con harina de fuerza, agua, azúcar, huevos, masa madre y manteca de cerdo. La fermentación debe ser como mínimo de 12 horas. La forma es la de una espiral de dos o más vueltas en sentido de las agujas del reloj. Su peso está comprendido entre los 60 gramos y los 2 kilos. La indicación ampara dos tipos de producto: la lisa, sin ningún tipo de relleno, y la de cabello de ángel.

DATOS BÁSICOS: En el registro de elaboradores del Consejo Regulador se encuentran inscritas 47 empresas que elaboran y comercializan 150.000 kilos de Ensaimada de Mallorca, de los que el 90% se consume fuera de Mallorca.

Mantecadas de Astorga

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración y envasado de las mantecadas amparadas por la Indicación Geográfica está constituida por cuatro municipios de la provincia de León: Astorga, Brazuelo, San Justo de la Vega y Valderrey. Las primeras referencias de las Mantecadas de Astorga datan del año 1805.

CARACTERÍSTICAS: Tienen forma de pirámide invertida y truncada. La parte superior es curva y la base cuadrada. La altura es de 4 centímetros. Su elaboración es artesanal a base de harina, manteca de vaca o mantequilla cocida, azúcar y huevos. Se presentan en las típicas "cajillas" hechas a mano, que son envases individuales de papel con unos pliegues característicos. La venta se realiza en cajas con una o varias docenas de mantecadas.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida se encuentran inscritas 6 pastelerías que fabrican Mantecadas de Astorga. La producción anual se sitúa en 325.000 docenas, destinadas en su totalidad al mercado interior.

Sobao Pasiego

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración y envasado de los sobaos amparados por la Indicación Geográfica Protegida Sobao Pasiego se encuentra centrada en la denominada comarca del Pas, que abarca la zona delimitada por los ríos Pas y Pisueña y el área de influencia de dichos ríos. Dicha zona se encuentra situada en la zona centro de la comunidad autónoma de Cantabria.

CARACTERÍSTICAS: El Sobao Pasiego se elabora exclusivamente con los siguientes ingredientes: mantequilla, harina de trigo, azúcar, huevo e ingredientes minoritarios a criterio del productor (miel, dextrosa, glucosa y sal). Su aspecto externo es de coloración amarilla intensa con superficie tostada, textura esponjosa, sabor y aroma de mantequilla. Se presenta en una cápsula llamada gorro con sus dobleces y alas que lo caracterizan.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador de la IGP se encuentran inscritos 12 obradores que comercializan una producción de 1.050.328 kilos.

CEREALES PARA DESAYUNO



La crisis provocada por la pandemia en 2020 derivó en un confinamiento que tuvo consecuencias positivas para el sector de los cereales de desayuno. En los hogares españoles su consumo se incrementó un 10,8% en volumen y un 10,5% en valor, según los datos del Panel de Consumo del Ministerio de Agricultura.

De acuerdo con estos datos, el consumo en el hogar superó los 80,3 millones de kilos y el consumo per cápita al año los 1,74 kilos, un 10,5% más que en el año 2019.

Dentro de la producción de cereales para el desayuno se distinguen cinco grandes líneas: los que llevan fibra; los infantiles; los familiares; los que están dirigidos a las personas que quieren cuidar su figura y los sancks.

En los últimos años, los cereales destinados al público adulto son los más demandados, y acaparan el 60% de todas las ventas. A continuación, aparecen los cereales infantiles, con una cuota del 35% y los cereales familiares, que representan el restante 5%.

Al tratarse de un grupo tan heterogéneo, no existen datos concretos sobre la producción nacional de cereales de desayuno. En la Encuesta Industrial de Productos que publica anualmente el INE se estima que en 2020 se produjeron por ejemplo, 17.563 toneladas de cereales tipo Müsli, por un valor de 37 millones de euros.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE CEREALES PARA DESAYUNO

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Cerealto Siro Foods, S.L.*	464
Hero España, S.A.*	170
Kellogg España, S.L.*	125
Artenay Cereales SA	50 (1)
Cereal Partners España, A.E.I.E.	30
Harivenasa S.L	25
Emilio Esteban. S.A Emesa	20
Comercial Masoliver, S.A.*	21
Weetabix Ibérica, S.L.	6,6
Esgir, S.L.	3

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. *Incluye la facturación de otras producciones. (1) Estimación*

Asimismo, también se contempla en esta encuesta la producción de 187.033 toneladas de productos hechos a base de cereal obtenidos por insuflado o tostado, además de cereal en grano pre-cocido, salvado o aplastado y en copos.

El mercado de cereales para el desayuno está experimentando grandes cambios en los últimos años, tanto a nivel nacional como internacional.

El consumidor se decanta por productos más saludables y las industrias se encuentran inmersas en un proceso de renovación de sus ofertas, intentando adaptarlas a esos nuevos gustos y perfiles de los consumidores.

Así, las presentaciones que están registrando un comportamiento más positivo en el mercado están relacionadas con la salud: productos sin gluten, integrales, sin azúcar, con fibra, etc. Desde hace años, se ha impuesto la disminución del azúcar y la sal en la elaboración de sus producciones.

En cuanto a los formatos, las barritas van ampliando su cuota de mercado, aunque los clásicos se mantienen.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

La organización que representa los intereses de las empresas del sector es la Asociación Española de Fabricantes de Cereales en Copos o Expandidos, (AEFC), es una organización profesional de carácter sectorial y ámbito nacional.

Desde su creación en el año 1988, la AEFC ha trabajado para dar a conocer el papel de los cereales en la alimentación y fomentar hábitos saludables para el desayuno, como parte de una dieta equilibrada y de un estilo de vida sano.

El mercado de cereales para desayuno a nivel mundial, y también en nuestro país, se encuentra en manos de unos pocos y grandes grupos con estrategias globales de comercialización. En la AEFC están asociados los seis grupos más importantes y que representan al grueso de la producción.

La primera empresa del sector de los cereales de desayuno por su facturación tiene su principal fortaleza en el mercado de las galletas. Registró como grupo en 2020 unas ventas totales superiores a los 464 millones de euros.

El segundo grupo, relacionado con las mermeladas, llegó hasta casi los 170 millones de euros ese año y el tercero rondó los 125 millones de euros.

Entre las principales empresas hay también un gran grupo internacional del chocolate, que tiene una sociedad participada con actividad en este sector. En general entre los primeros productores hay varias empresas de sectores afines, como las galletas y la pastelería industrial, que han abierto una línea de negocio específica para cubrir esta demanda.

Las marcas de distribución (MDD) son muy importantes en este mercado, ya que representan más del 60% de la cuota de cereales para adultos, cuando la primera marca de fabricante (MDF) no llega al 23%. En el caso de los cereales para niños, el paso de la marca de distribución es incluso mayor.

COMERCIO EXTERIOR

El predominio en este sector de grupos multinacionales con muchas filiales impide que algunos movimientos comerciales queden reflejados estadísticamente como exportaciones o importaciones.

No obstante, en 2020 se exportaron 138.657 toneladas de productos a base de cereales, un 8,6% más que en el año precedente, según los datos de Comercio. Asimismo, se importaron 84.108 toneladas de estos productos, unas 4.000 t. menos que en el año 2019.

Tanto en el caso de las compras como en el de las ventas, la mayor partida en volumen fue la de cereales (maíz y arroz principalmente), obtenidos por inflado o tostado del grano.

El grueso del comercio de cereales de desayuno se realizó con los países de la UE (Francia y Alemania), así como también con países terceros como el Reino Unido desde donde se importaron partidas de cereales de tipo Músli especialmente.



PASTAS ALIMENTICIAS

De acuerdo con los datos de la Encuesta Industrial Anual de Productos, que publica el INE, la producción de pastas alimenticias alcanzó en 2020 las 377.815 toneladas, un 7,8% más que en 2019. En este dato están incluidas solamente las pastas sin relleno.

De la producción total, 6.276 toneladas fueron pastas son cocer ni rellenar, pero con huevo y el resto (371.539 toneladas) fueron las demás pastas. El valor de estas producciones ascendió a 270,4 millones de euros, un 5,6% más que en el año 2019.

En este sector se distingue claramente entre la pasta fresca y la pasta seca. Según datos de la consultora Nielsen, el mercado de la pasta seca se mantuvo estable en 2020. Este tipo de producto está muy presente en los hogares y aunque se produjo una mayor presencia de las marcas italianas, las marcas de distribución (MDD) dominaron un año más en la cesta de la compra.

Dentro del grupo de la pasta seca, las presentaciones clásicas fueron las más demandadas. Los fideos fueron la pasta seca más consumida, seguidos de los espaguetis, los macarrones, las otras pastas de tenedor, de cuchara y los tallarines.

PASTA FRESCA

La pasta fresca es aquella que se conserva húmeda después de haber sido amasada, estirada, cortada y cocida (en una primera cocción). Este tipo de pasta se puede consumir tras una ligera cocción.

En España, la producción de pasta fresca en 2020 se estimó en torno a las 13.000 toneladas. Al igual que en años anteriores, crecieron especialmente las ventas de pasta fresca rellena, que es la más demandada por los consumidores españoles.

Un hecho que propicia el aumento del consumo de este tipo de pasta es que se encuentra muy disponible en supermercados e hipermercados.

Las MDD han adquirido una gran importancia en el caso de las pastas frescas, al igual que sucede también en el mercado de pasta seca. En este subsector, tienen una cuota cercana al 65% en volumen, mientras que la primera marca de fabricante (MDF) no llega al 24%.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE PASTAS ALIMENTICIAS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Comercial Gallo, S.A	230
Cerealto Siro Foods, S.L (1)	80
Oromás, S.A	69,4
P. Alimenticias Romero, S.A	38
Rana Hispania, S.A	40
Barila España, S.L	15,37
Comercial CBG,S.A (*)	15,87
Ebro Foods (Pasta Garofalo) (1)	12
Andrés Megías Mendonza, S.A*	7
Delisur Europa S.L	5,36
C. De Alimentación PAPSA, S.L	1

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. *Incluye la facturación de otras producciones. (1) Estimación sector pasta*

Los principales grupos que dominan el mercado español de la pasta fresca son de origen italiano.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

La concentración dentro del sector español de pastas alimenticias es muy acusada. El mercado está dominado por algunas empresas españolas especializadas (que en algunos casos están vinculadas a sectores afines, como las galletas o las harinas), junto a grupos multinacionales, muchas veces de origen italiano, y algunos especialistas en algunas ofertas muy determinadas.

La empresa más importante del sector de las pastas alimenticias, que en 2019 había dejado de ser familiar al ser vendida a un fondo de inversión, produjo en 2020 cerca de 136.000 toneladas de pasta y facturó unos 230 millones de euros, muy por encima de la cifra del año precedente.

La segunda empresa del sector también incrementó notablemente su facturación hasta los 69 millones de euros; la tercera hasta los 80 millones (en la cifra están incluidas las aportaciones de otras líneas de negocio); la cuarta 40 millones de euros y la quinta 38 millones.

En el ranking de las 10 primeras empresas se encuentran otras cinco más cuyas ventas oscilaron entre 15 y un millón de euros.

Las marcas de distribución (MDD) tienen una gran importancia en el mercado de la pasta seca pues compiten con un precio más barato. Así, representan cerca del 68% del total de ventas en volumen de la pasta de tenedor y el 52% en valor, mientras que la primera oferta con marca propia se queda en el 21% y el 26% del total, según datos de distintas consultoras.

En general, todas las empresas siguen la tendencia hacia pastas más ecológicas y alimentos Premium, al tiempo que también gana terreno la pasta fresca.

COMERCIO EXTERIOR

El volumen de producción de las principales empresas españolas del sector de pastas alimenticias no puede ser absorbido por la demanda interna, por lo que las exportaciones se han convertido en un elemento estratégico para asegurar la sostenibilidad de los negocios. Tradicionalmente, el comercio exterior de pastas alimenticias estaba dominado por las grandes compañías italianas pero, en los últimos años, algunos grandes grupos españoles han conseguido arañar cuotas significativas en este mercado.

Según los datos de Comercio, se exportaron en 2020 un total de 155.091 toneladas de pasta, un 7,8% más que en el año anterior. El grueso de las ventas fue de pastas secas, sin huevo.

El principal destino de las ventas fue la UE, aunque cada vez hay más países que importan pasta alimenticia de España fuera del mercado comunitario.

Los principales destinos de las pastas alimenticias españolas fueron Francia, Portugal y Países Bajos. Lo más habitual es que esas exportaciones estén compuestas mayoritariamente por partidas de pasta seca de escaso valor añadido.

Las importaciones son mucho menos importantes en volumen (95.434 toneladas en 2020, un 5,5% menos que en el año 2019), pero su valor es alto porque predominantemente se compran partidas de alto valor añadido (pastas frescas, pastas ecológicas, pastas rellenas, etc.).

El principal país abastecedor de este tipo de pastas para el mercado español es Italia, con más del 55% del total comprado. Le siguen países como Francia y Bélgica.

CONSUMO Y GASTO EN PASTAS

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 209,6 millones de kilos de pastas y gastaron 409,6 millones de euros de este producto. En términos per cápita, se llegó a 4,5 kilos de consumo y 8,9 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a la pasta seca (4,1 kilos por persona y año) y a las pastas envasadas (4,4 kilos por persona y año). En términos de gasto, la pasta seca supone un 71,9% mientras que la pasta fresca alcanza un 22,5%.



CONSUMO Y GASTO EN PASTAS DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL PASTAS	209,6	4,5	409,6	8,9
PASTAS ALIMENTICIAS	205,4	4,4	385,5	8,3
PASTA SECA	191,5	4,1	295,2	6,4
PASTA FRESCA	13,9	0,3	90,3	2,0
PASTAS GRANEL	1,0	0,0	2,1	0,0
PASTAS ENVASADAS	204,4	4,4	383,4	8,3
PASTAS PARA RELLENAR	4,2	0,1	24,1	0,5

DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

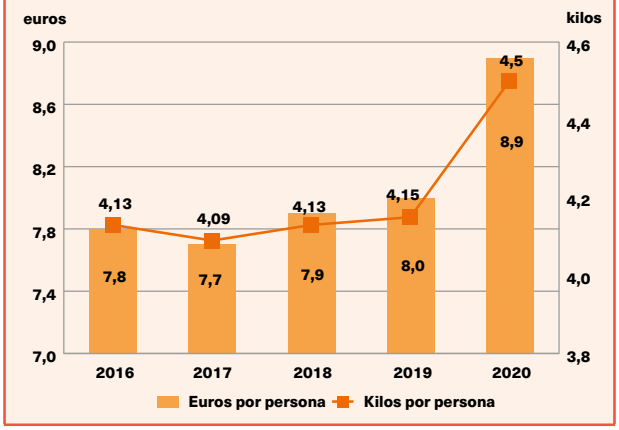
En términos per cápita, el consumo de pastas durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- 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 pastas, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de pastas es superior.
- En los hogares donde compra una persona con menos de 35 años, el consumo de pastas es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona con una edad superior a 65 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de pastas, mientras que los índices más reducidos tienen lugar en los núcleos familiares formados por cinco o más miembros.
- Los consumidores que residen en municipios de 100.000 a 500.000 habitantes cuentan con menor consumo per cápita de pastas, mientras que los mayores consumos tienen lugar en los núcleos de población con censos de 10.000 a 100.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de jóvenes y adultos independientes, retirados, en los hogares monoparentales y entre las parejas jóvenes sin hijos, mientras que las parejas con hijos, independientemente de la edad de los mismos, y las parejas adultas sin hijos, presentan los consumos más bajos.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Cataluña, Baleares y Comunidad Valenciana cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Asturias, Navarra y La Rioja.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

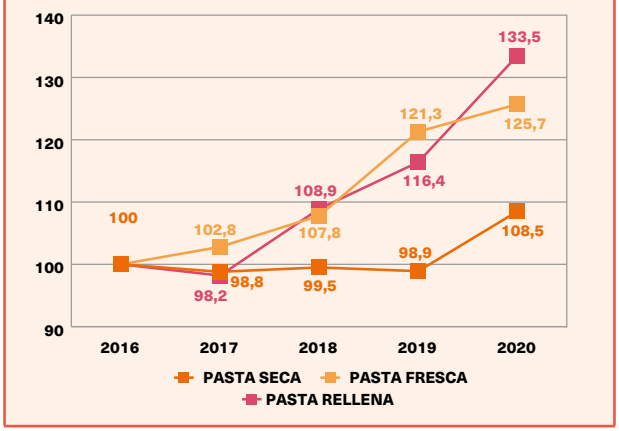
Durante los últimos cinco años, el consumo se había mantenido estable pero en el último ejercicio se ha producido un repunte motivado por los efectos de la COVID-19 (respecto al último año crece 0,4 kilos por persona) y el gasto también ha experimentado un incremento (respecto al último año, 90 céntimos de euro per cápita). En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado se produce en el año 2020 con 4,5 kilos por persona, mientras que el mayor gasto también se registró en el ejercicio 2020 (8,9 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN PASTAS, 2016-2020

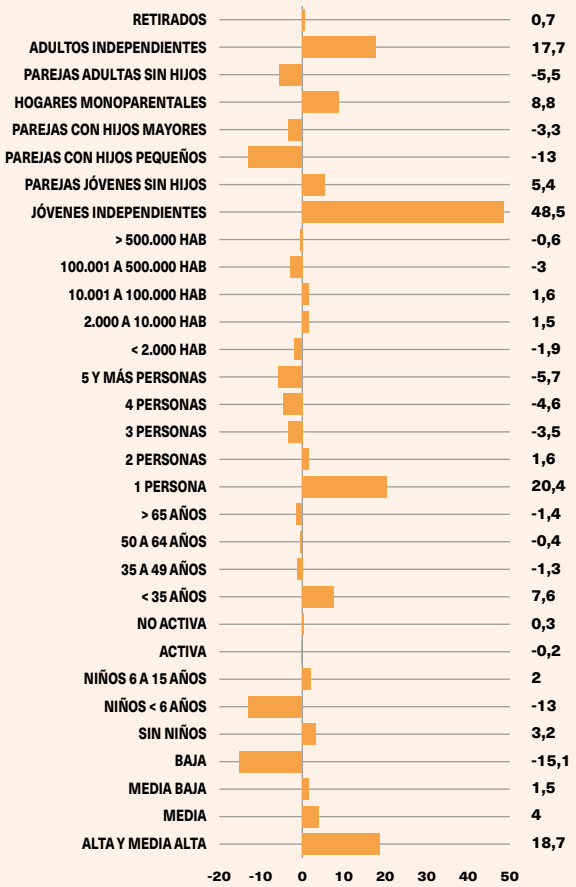


En la familia de pastas, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido diferente para cada tipo de producto aunque en línea ascendente en todos los casos y especialmente en el último ejercicio motivado por los efectos de la COVID-19. Respecto a la demanda de 2016, el consumo de todas las pastas tiene un volumen superior.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE PASTAS (2016=100), 2016-2020



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

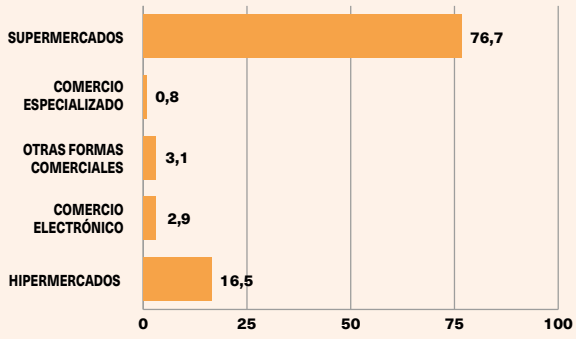


* Media nacional = 4,5 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de pastas a los supermercados (76,7% de cuota de mercado). El hipermercado alcanza en este producto una cuota del 16,5% y los establecimientos especializados llegan al 0,8%. El comercio electrónico con 2,9% y las otras formas comerciales con 3,1% concentran la cuota restante.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE PASTAS POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





ARROZ

El sector industrial del arroz vivió en el año 2020 un repunte de las ventas en el libre servicio, como consecuencia del confinamiento. No obstante, el balance del año para los productores no fue bueno por las grandes caídas del consumo que supuso el cierre parcial de la hostelería y la restauración, así como también del descenso en la alimentación colectiva.

Ante esta situación, las empresas optaron por redirigir sus producciones hacia la exportación y se centraron más en las ventas retail, retrasando también los lanzamientos de nuevos productos.

Al igual que en años anteriores, la producción de arroz en 2020 siguió la tónica descendente. Las circunstancias en el sector del arroz son cada vez más complicadas, por la dura competencia de la oferta procedente de Asia, que en su día llevó a la Unión Europea a reinstaurar los aranceles para el arroz japónica. Asimismo, también se están incrementando las importaciones de arroz procedente de Sudamérica, lo que también perjudica al sector arrocero europeo.

Según la Encuesta Industrial de Productos que publica anualmente el INE, la producción industrial de arroz se elevó a 759.803 toneladas, por un valor de 573 millones de euros. El grueso de la producción industrial fue el arroz semiblanqueado o blanqueado (642.438 toneladas). El resto fue arroz partido (99.782 toneladas) y arroz descascarillado (17.583 toneladas).

PRINCIPALES ENVASADORES Y COMERCIALIZADORAS DEL SECTOR DE ARROZ

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Herba Ricemills, SL-Ebro Foods	472,51
Maicerías Españolas, S.A.(*)	260
Arrocerías Pons (Grupo)	70
Coop. Cámara Arrossera del Montsiá	37,6
Coop. Arrozúa	36
Nomen Foods, S.L	29,83
Arroces y Cereales, S.A-Arcesa (*)	28,5
Arrocerías Rovira Ballester S.L	24
Arrocerías Antonio Tomás, S. L	4,9
Pascual Arnandis Martínez, S.A-Pasamar.	1,3

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. * Incluye la facturación de otras producciones*

De toda la oferta de arroz, fue el de variedad redondo el que mejor se comportó en el año 2020. Esta variedad representó el 45% de las ventas totales en hipermercados y supermercados de toda España, según datos de la consultora IRI. El segundo en importancia por sus ventas en volumen es el arroz tipo largo, pero el que más creció porcentualmente en ventas fue el arroz basmati vaporizado.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El mercado español del arroz se encuentra inmerso en una gran renovación de sus ofertas, lo que obliga a las principales empresas del sector a acometer



costosos procesos de mejora de sus instalaciones productivas y a invertir de manera decidida en la innovación.

La concentración y la penetración de capitales internacionales son dos rasgos definidores del sector empresarial del arroz. Junto a grandes compañías multinacionales encontramos algunos grupos españoles especialistas que, a menudo, tienen su origen en las cooperativas de productores.

El operador más importante del sector obtuvo una producción de 105.000 toneladas en 2020, unas 12.000 toneladas más que en el año anterior, que también había sido muy buena. Este grupo tiene su sede en España, pero tiene actividad en más de 25 países. Además, la empresa es líder a nivel mundial en el sector del arroz y es también el segundo fabricante mundial de pasta.

La segunda empresa del sector envasó en 2020 unas 75.200 toneladas y es líder en marca blanca (MDD). Por su lado, la tercera empresa alcanzó las 60.500 toneladas envasadas y la cuarta se mantuvo en las 36.100 toneladas. Entre las primeras empresas del sector hay varias cooperativas.

Respecto a la facturación, el primer grupo empresarial factura más que los 9 siguientes. En 2020, su facturación superó los 472 millones de euros, mientras que el segundo grupo llegó a 260 millones y el tercero quedó con 70 millones.

PREDOMINIO DE LA MDD

Las marcas de distribución (MDD) son muy importantes en este mercado, si bien en 2020 rebajaron su cuota, pues acapararon el 66,3% en volumen y 52,5% en valor, según los datos de la consultora Nielsen.

La hegemonía de las MDD hace que existan en el sector empresas especializadas en suministrar arroz para este segmento. El grupo líder en este grupo produjo unas 73.000 toneladas.

Tras las MDD, el primer grupo industrial tuvo una cuota del 26,9% en volumen y del 38,7% en valor, mientras que el resto de las empresas del sector quedó con porcentajes mucho más bajos (entre el 3 y el 0,5%).

Desde hace varios años se ha apreciado una caída continuada en los consumos de las presentaciones más clásicas (básicamente del arroz redondo), mientras que aumentan las demandas de nuevas



variedades, formatos y ofertas. A este respecto, se mantiene el ascenso de las ventas de los preparados de arroz (vasitos), que acaparan toda la innovación en el sector.

COMERCIO EXTERIOR

La balanza comercial del arroz en 2020 tuvo signo positivo, pues buena parte del producto que se debería haber destinado al consumo interno en hostelería y restauración, se dirigió a la exportación.

Según los datos de Comercio, las exportaciones de arroz ascendieron a 299.200 toneladas, mientras que las importaciones sumaron 201.400 toneladas. En valor, las exportaciones alcanzaron 192,8 millones de euros, mientras que las importaciones costaron 120 millones de euros.

Los países a los que más arroz se compró ese año fueron Argentina (19%), Pakistán (16%) y Myanmar (15%), pero también entraron arroces procedentes de Guyana, Camboya, Portugal, Uruguay, Tailandia, Italia, China o Paraguay.

Respecto a las exportaciones, los tres destinos principales fueron Bélgica (30%), Reino Unido (21%), y Francia (6%). También fueron importantes las ventas a Países Bajos, Portugal, Alemania, Estados Unidos y Finlandia.

CONSUMO Y GASTO EN ARROZ

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 197,0 millones de kilos de arroz y gastaron 326,6 millones de euros de este producto. En términos per cápita, se llegó a 4,3 kilos de consumo y 7,1 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia al arroz normal (2,1 kilos por persona y año), seguido del arroz largo (0,7 kilos per cápita). En términos de gasto, el arroz normal concentra el 33,8% del gasto, con un total de 2,4 euros por persona, seguido por los platos preparados congelados de arroz, con un porcentaje del 16,9% y un total de 1,2 euros por persona al año.

CONSUMO Y GASTO EN ARROZ DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL ARROZ	197,0	4,3	326,6	7,1
LARGO	32,8	0,7	29,8	0,6
NORMAL	96,7	2,1	109,9	2,4
VAPORIZADO	14,4	0,3	19,1	0,4
PLATO PREPARADO CONSERVA ARROZ	7,1	0,2	40,4	0,9
PLATO PREPARADO CONGELADO ARROZ	20,1	0,4	55,6	1,2
RESTO DE PLATOS PREPARADOS CON ARROZ	2,3	0,0	19,8	0,4
OTROS TIPOS ARROZ	23,6	0,5	52,0	1,1



DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

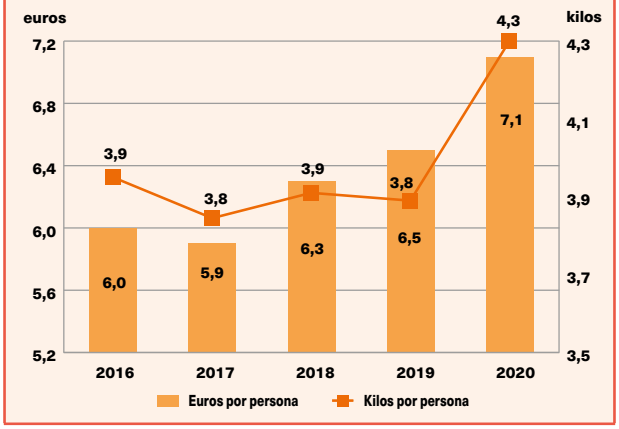
En términos per cápita, el consumo de arroz durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- 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 arroz, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de arroz es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de arroz es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona que tiene entre 35 y 49 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de arroz, mientras que los índices más reducidos tienen lugar en las viviendas formadas por cuatro miembros.
- Los consumidores que residen en núcleos de población entre 10.000 y 100.000 habitantes cuentan con mayor consumo per cápita de arroz, mientras que los menores consumos tienen lugar en los municipios con censos menores de 2.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de retirados, adultos y jóvenes independientes, parejas adultas sin hijos, mientras que los consumos más bajos se registran entre las parejas con hijos pequeños, las parejas jóvenes sin hijos, parejas con hijos mayores y los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Comunidad Valenciana, Baleares y Cataluña cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Navarra, La Rioja y Castilla y León.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

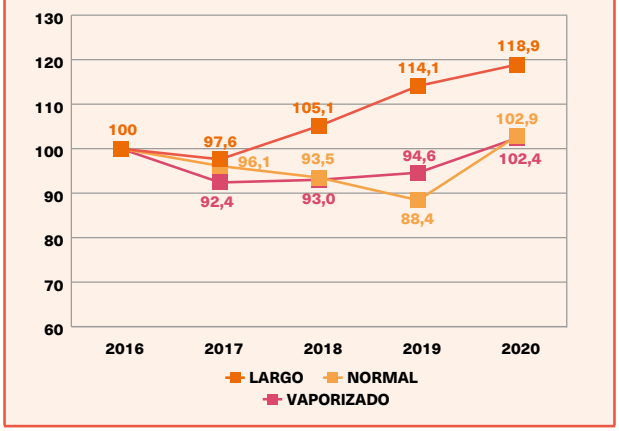
Durante los últimos cinco años, el consumo de arroz se ha mantenido estable, aunque con el notable incremento del último año motivado por los efectos de la COVID-19, mientras que el gasto ha aumentado 1,1 euros por persona. En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado se produjo en el año 2020 (4,3 kilos), mientras que el mayor gasto también tuvo lugar en el ejercicio 2020 (7,1 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN ARROZ, 2016-2020

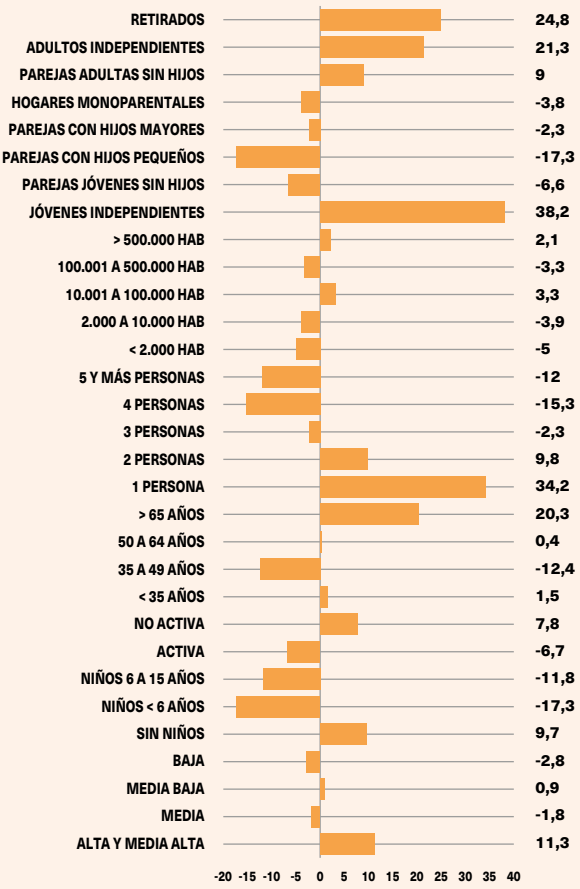


En la familia de arroz, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido diferente para cada tipo de producto aunque coinciden en el ascenso del último año motivado por los efectos de la COVID-19. Respecto a la demanda de 2016, el consumo de arroz largo experimentaba un crecimiento, mientras que en el arroz vaporizado y el arroz normal estaban en descenso.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE ARROZ (2016=100), 2016-2020



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

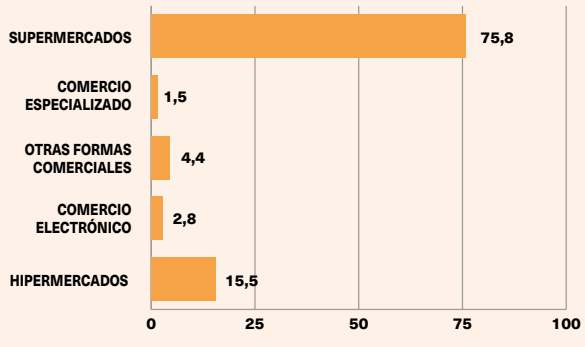


* Media nacional = 4,3 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de arroz a los supermercados (75,8% de cuota de mercado). El hipermercado alcanza en este producto una cuota del 15,5% y los establecimientos especializados llegan al 1,5%. El comercio electrónico tiene una cuota del 2,8% mientras que las otras formas comerciales concentran un 4,4% de la cuota de venta global.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE ARROZ POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020



DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DEL ARROZ

ARAGÓN

MARCA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ARROZ

CASTILLA-LA MANCHA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

CALASPARRA **/ *

CATALUÑA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ARRÒS DEL DELTA DE L´EBRE *
(ARROZ DEL DELTA DEL EBRO)

COMUNIDAD VALENCIANA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ARROZ DE VALENCIA *

EXTREMADURA

PRODUCCIÓN INTEGRADA

ARROZ

MURCIA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

CALASPARRA **/*

*** Denominación compartida con otras CC AA / * Inscrita en el Registro de la UE*

Arròs del Delta de l'Ebre

(Arroz del Delta del Ebro)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación de Origen Protegida Arròs del Delta de l'Ebre ampara una zona de producción constituida por los municipios de Deltebre, Sant Jaume d'Enveja, Amposta, San Carles de la Rápita, L'Aldea, Camarles y L'Ampolla, todos ellos situados en la llanura deltaica del Delta del Ebro.

CARACTERÍSTICAS: El arroz se produce en pequeñas explotaciones próximas al Ebro. Las variedades son Bahía, Tebre, Fonsa, Bomba, Montsianell y Gleva. La única categoría comercial autorizada es la Extra, que se presenta en cajas de cartón o bolsas de plástico, con un peso neto de 0,50, 1,2 y 5 kilos. La humedad del grano debe ser inferior al 15%.

DATOS BÁSICOS: La superficie inscrita en el Consejo es de unas 12.000 hectáreas. Actualmente existen 2 empresas comercializadoras que producen unos 9 millones de kilos de arroz protegido con DOP.

Calasparra

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: El ámbito territorial incluye los municipios de Calasparra y Moratalla, en Murcia, y Hellín, en Albacete. La superficie inscrita en el Consejo Regulador asciende a poco más de 1.000 hectáreas aunque cada año se siembran entre 550 y 600. Cultivándose únicamente las variedades Bomba y Balilla x Sollana.

CARACTERÍSTICAS: El área de producción está delimitada por los ríos Segura y Mundo, en una zona de altitud que oscila entre los 350 y los 500 metros. Los terrenos se someten a una alternancia de cultivos para no agotar la riqueza del suelo. El arroz que se obtiene es blanco, semintegral e integral en cultivo convencional y ecológico.

DATOS BÁSICOS: El registro del Consejo Regulador de la Denominación de Origen tiene inscritos a unos 150 agricultores y 3 industrias. La producción de arroz cáscara es de 2.5-3 millones de kilos, de los que cerca del 85% corresponde a cultivo convencional y el resto a ecológico. Las categorías que se comercializan son Extra y Primera, y alcanzan 1,3 millones de kilo con DOP

Arroz de Valencia

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: El Arroz de Valencia DOP se cultiva principalmente en el Parque Natural de la Albufera, completando su producción en los humedales de Pego y Oliva. El cultivo en áreas protegidas ofrece un producto exclusivo y natural, con garantía de calidad y mantiene viva una tradición que se inició en Valencia hace ya más de 1.200 años.

CARACTERÍSTICAS: El arroz amparado bajo el sello de calidad Arroz de Valencia DOP garantiza también la procedencia del cereal, a partir de unas prácticas de cultivo respetuosas con el medio ambiente y siempre con semilla certificada.

Las variedades de Arroz de Valencia DOP son: tipo senia, albufera y bomba, y son las que mejor adaptadas están a la zona de cultivo. Son variedades tradicionales y muy apreciadas por sus características.

Su principal atributo es la excelente capacidad de absorción, que se traduce en una perfecta conducción del sabor. Esta es la principal razón de su éxito en la cocina local valenciana y de su proyección al alza fuera de los límites geográficos de la zona productora.

DATOS BÁSICOS: La zona de cultivo alcanza más de 14.000 hectáreas. Un total de 9 industrias elaboran Arroz de Valencia con DOP, llegando a comercializar 7.814 toneladas de arroz blanco al año.



LEGUMBRES

La familia de las leguminosas está formada por miles de especies distintas. Algunas se consumen en verde, aprovechándose no sólo el grano tierno, sino la parte más blanda de la vaina (habas, bisaltos, judías verdes) y otras se secan, se desprenden de la vaina (desgranan) y se guardan al abrigo de la humedad, como alimento de reserva hasta que se consumen una vez rehidratadas (las legumbres).

Las leguminosas grano son plantas que se caracterizan por su elevado contenido en proteína (lo que constituye una de las principales fuentes de aminoácidos para la alimentación humana y animal).

Las especies más conocidas y cultivadas como leguminosas grano son los garbanzos, lentejas, judías secas, vezas y yeros, y en menor medida las algarrobas, titarros o almortas, alholva y alberjón.

Lentejas y garbanzos son leguminosas de consumo humano preferentemente, mientras que vezas y yeros se destinan a la alimentación animal y se cultivan en zonas semiáridas y destinadas al barbecho. Hay muchas otras leguminosas que han ido desapareciendo por la mecanización del campo, aunque en los últimos años hay interés por su recuperación.

Aunque la soja también es una leguminosa se incluye, por su contenido en grasa, dentro del sector de las oleaginosas.

CARACTERÍSTICAS DE LAS LEGUMBRES

Las legumbres pertenecen al grupo de las leguminosas y son exclusivamente los granos secos destinados a la alimentación.

El término legumbre procede del latín “legumen” que designa a las semillas comestibles. Las legumbres han sido parte esencial de la dieta humana durante siglos y está probado que ya se consumían 8.000 años antes de Cristo.

Las legumbres son bastante parecidas entre ellas en su composición de nutrientes. Estas producciones son una fuente esencial de proteínas y aminoácidos de origen vegetal. Entre sus propiedades nutricionales destacan que tienen un alto contenido en hierro y zinc, un bajo contenido en grasa y que son ricas en fibra.

Se consideran alimentos nutricionalmente recomendables teniendo en cuenta su composición en proteínas (a igualdad de pesos, aportan más proteína que la carne o el pescado), hidratos de carbono, lípidos, fibra, minerales y vitaminas.

Además, las legumbres consumen muy poco agua en comparación con otras fuentes de proteína y son plantas leguminosas que tienen la propiedad de fijar el nitrógeno, lo que puede contribuir a aumentar la fertilidad del suelo y a eliminar de forma indirecta las emisiones de gases de efecto invernadero.

Por lo general, las legumbres tienen una carne interior esponjosa, de color blanco, y su tamaño es muy distinto. Asimismo, aunque en la mayoría de los casos su forma es muy variada, predominan las legumbres alargadas como las judías, los fríjoles o las habichuelas.

Las legumbres forman parte de la cocina tradicional española, pero en las últimas décadas, su consumo se ha reducido y se sitúa por debajo de las cantidades recomendadas por los nutricionistas.

Actualmente, los nutricionistas recomiendan consumir tres raciones de legumbres a la semana porque son ricas en fibra, proteína y aminoácidos esenciales que sirven de complemento a los cereales.

Además, el consumo regular de legumbres proporciona importantes beneficios para la salud cardiovascular y gastrointestinal.

PRODUCCIÓN EN ESPAÑA

En la campaña de comercialización 2020, la superficie de leguminosas grano alcanzó las 353.600 hectáreas, un 12% menos que en la campaña anterior, que también registró un descenso importante de las

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LEGUMINOSAS (Millones de toneladas)

	2018	2019	2020
JUDÍAS SECAS	17,1	15,1	17,6
LENTEJAS	42,8	35,7	46,4
GARBANZOS	91,4	48,1	45,1
GUISANTES SECOS	262,5	177,3	227

FUENTE: MAPA

siembras, incluyendo judías secas, habas secas, lentejas, garbanzos, guisantes secos, vezas, altramuz dulce y yeros.

Junto con la reducción de las siembras se produjo una caída de la producción de todos estos cultivos. Así, se cosecharon 559.500 toneladas en total, un 48% más que un año antes.

Por volumen, la producción principal fueron los guisantes secos y la región con mayor producción en general fue un año más Castilla-La Mancha, seguida de Castilla y León.

En la Unión Europea, el cultivo de leguminosas para consumo humano tiene una gran tradición debido a que estos cultivos hacen rotaciones con los cereales. Los principales cultivos proteínicos que se cultivan en la UE son los guisantes, los frijoles y los altramuces.

Los principales cultivos proteínicos que se cultivan en la UE son los guisantes, los frijoles y los altramuces.

LEGUMBRES ECOLÓGICAS

De acuerdo con los datos del Ministerio de Agricultura, al acabar 2020 había en España 35.102 hectáreas dedicadas a la producción legumbres secas y proteaginosas para la producción de grano en cultivo ecológico , cifra inferior en un 2,2% a la del año anterior.

Las legumbres ecológicos está presente en todas las comunidades autónomas, excepto en la Comunidad Valenciana, según los datos del MAPA.

En este sentido, la región que contaba con una mayor superficie cultivada en el año 2020 era Castilla-La Mancha (16.333 hectáreas, un 15% menos que en el año 2019). Por detrás se situó Andalucía (8.903 hectáreas, un 31% más que un año antes) y Galicia (25.559 hectáreas, un 1,3% menos). Hay que tener en cuenta que en estos datos no sólo están incluidas las legumbres ecológicas, sino también las proteaginosas.

A nivel porcentual, Cantabria fue la región con mayor crecimiento en superficie de legumbres y proteaginosas ecológicas, mientras que Navarra fue la que más redujo el cultivo con respecto al año anterior.

GARBANZOS Y LENTEJAS

En España, la superficie sembrada de garbanzos en 2020 fue de 38.200 hectáreas, (un 28% menos que en 2019 y casi la mitad que en 2018) y la de lentejas de 36.600 hectáreas (un 27% menos que un año antes).

PRODUCCIONES DE LENTEJAS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Millones de toneladas)

	2018	2019	2020
MUNDO	6.333,3	5.734,2	5.900
UE	115,3	97	125
ESPAÑA	42,8	35,7	46,4

FUENTES: MAPA, FAO, EUROSTAT

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LENTEJAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Millones de toneladas)

	2018	2019	2020
CASTILLA-LA MANCHA	29,4	30,1	33,4
CASTILLA Y LEÓN	12,5	4,7	12,3
ARAGÓN	0,1	0,1	0,1
OTRAS CCAA	0,5	0,8	0,5
TOTAL ESPAÑA	42,5	35,7	46,3

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE GARBANZOS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Millones de toneladas)

	2018	2019	2020
MUNDO	17.191,2	14.246,3	14.200
UE	215,8	113	110
ESPAÑA	91,4	48,1	45,1

FUENTES: MAPA, FAO, EUROSTAT

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE GARBANZOS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Millones de toneladas)

	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	72,2	34,8	29,8
CASTILLA-LA MANCHA	5,6	3,4	4,7
CASTILLA Y LEÓN	8,7	6,2	7,8
EXTREMADURA	2,9	1,7	1,5
OTRAS CCAA	2	1,9	1,3
TOTAL ESPAÑA	91,4	48,1	45,1

FUENTE: MAPA

Por su lado, la cosecha de lentejas en 2020 se situó en 46.300 toneladas (un 30% más) y la de garbanzos en 45.100 toneladas (6% menos).

En la producción de lenteja sobresale Castilla-La Mancha, que monopolizó el 72% del total nacional en 2020, con la provincia de Cuenca a la cabeza. Por su lado, en el cultivo de garbanzos destacó Andalucía (con el 66% del total en 2020 y Sevilla a la cabeza), seguida de Castilla y León, que produjo el 17% del total nacional.

Otras regiones con producciones importantes son Madrid, Aragón y Extremadura.

Los garbanzos son en España el cultivo leguminoso más consumido por el hombre. Todas las variedades de garbanzos que se cultivan en nuestro país pertenecen a la especie Cicer arietinum. Las principales son: blanco lechoso, castellano, venoso andaluz, chato madrileño, pedrosillano y de Fuentesaúco (Zamora).

Por su lado, las lentejas son también muy apreciadas por los consumidores españoles. Todas las variedades que se producen son de la especie Lens esculenta y las más conocidas son la rubia castellana, la rubia de La Armuña (Salamanca), la pardina y la verdina.

El garbanzo y la lenteja son especies que tienen un porte bajo y su siembra se realiza en otoño en las zonas templadas y en febrero en las más frías.

En cuanto a la producción mundial, los garbanzos son el segundo cultivo leguminoso en importancia, por detrás de las judías o alubias. Asimismo, las lentejas son el tercero.

JUDÍAS EN DESCENSO

En 2020 se sembraron en España un total de 9.400 hectáreas de judías, una superficie similar a la de los últimos años. Asimismo, la producción ascendió a 17.600 toneladas, un 17% más. En el año 2019 la producción se había reducido sensiblemente.

Por regiones, Castilla y León, principalmente la provincia de León, es la que cuenta con mayor producción (más de la mitad del total), seguida de Galicia.

En la Unión Europea la producción de judías secas aumentó en 2020, en consonancia con la evolución de la cosecha en España.

En el mundo, la especie leguminosa que más se cultiva es la denominada Phaseolus vulgaris, conocida comúnmente como judía seca, cuyas variedades reciben múltiples nombres dependiendo de las formas, características y colores que presentan o su origen.

Para su cultivo, la judía necesita agua y prospera adecuadamente en suelos frescos. También es sensible al frío, por lo que la siembra es primaveral en las zonas con riesgo de heladas, y tiene variedades de distinta morfología (enanas, de enrame, etc.), y en algunas se puede aprovechar también el fruto (judía verde).

PRODUCCIONES DE JUDÍAS SECAS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Millones de toneladas)

	2018	2019	2020
MUNDO	4.377	5.431	5493
UE	879	870	880
ESPAÑA	17,1	15,1	17,6

FUENTES: MAPA, FAO, EUROSTAT

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE JUDÍAS SECAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Millones de toneladas)

	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	0,1	0,1	0,1
ASTURIAS	0,5	0,5	0,6
CASTILLA-LA MANCHA	0,1	0,1	0,1
CASTILLA Y LEÓN	10,7	8,4	11,3
COMUNIDAD VALENCIANA	0,1	0,1	0,1
GALICIA	3,7	3,3	3,8
PAÍS VASCO	0,9	1,1	0,9
OTRAS CCAA.	1	1,5	0,7
TOTAL ESPAÑA	17,1	15,1	17,6

FUENTE: MAPA

En España se pueden encontrar variedades como la blanca de riñón, la blanca redonda, la plancheta, troncón, ganchet, pinet, pinta, canela, canellini, negreta, morada, judía del Barco de Ávila, de La Bañeza (León), etc.

Las judías pochas son las que han sido recogidas sin secar, mientras que el judión de La Granja (que recibe su nombre por ser una producción de La Granja de San Ildefonso, en Segovia) es otra especie, al igual que la carilla (Vigna sinensis) y la judía de Lima (Phaseolus lunatus).

OTRAS PRODUCCIONES

En el grupo de leguminosas más cultivadas en España, además de las legumbres, están los yeros y las vezas, destinadas a la alimentación animal. En 2020 se sembraron en España 43.200 y 83.100 hectáreas, respectivamente. En ambos casos, la superficie cultivada fue notablemente más alta que la de un año antes.

La producción de vezas rondó las 122.900 toneladas (casi el doble que un año antes) y la de yeros las 63.700 toneladas (más del doble que un año antes).

Otros cultivos leguminosos son las proteaginosas (guisantes, habas, haboncillos y altramuces). En general, en 2020 tanto la superficie cultivada, como la producción aumentaron en relación con el año precedente.



Más de la mitad de la superficie destinada a estos cultivos estaba en Castilla y León y también fueron importantes las cosechas de Castilla-La Mancha. Andalucía, Extremadura y Aragón.

El consumo de proteaginosas en España se estima en unas 350.000 toneladas. El mayor consumo se centra en el guisante, tanto de producción nacional como importado. Casi el 100% de los guisantes secos que se comercializan en España se destina a la alimentación animal, pero buena parte de las almortas y los yeros que se producen en España se utilizan también, en pequeñas cantidades, para la preparación de tortas, gachas y hasta panes.

En el sur del país, especialmente en Andalucía y Extremadura, el altramuz se utiliza como aperitivo, eliminando la lupotoxina, una sustancia que le da su amargor característico.

Por su lado, las legumbres de inferior calidad (como ocurre con los garbanzos muy duros) pasan a la alimentación animal.

QUINUA

Por otro lado, hay cultivos que están relacionados con las legumbres, aunque realmente sean semillas, que se cultivan ya en España aunque hasta hace unas décadas no había tradición. Tal es el caso de la quinua, que se siembra en el sur del país. En el año 2020, se destinaron al cultivo de esta semilla un total 6.638 hectáreas, de las cuales 6.166 estaban en Andalucía y 472 en Extremadura, según datos del Ministerio de Agricultura.

Según la FAO, la quinua tiene muchas propiedades nutritivas y dietéticas y es capaz de adaptarse a diferentes condiciones agroambientales. La quinua es una alternativa para aquellos países que tienen problemas para incrementar su producción y tiene el potencial de reducir la dependencia de otros alimentos básicos como el trigo y el arroz.

En el mundo se producen cerca de 161.500 toneladas, de las cuales la mayor parte se producen en Bolivia y Perú.

PRODUCCIONES DE GUISANTES SECOS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Millones de toneladas)

	2018	2019	2020
MUNDO	13.534	14.184,2	18.100
UE	2.053	2.176,5	2.790
ESPAÑA	262,5	177,3	227,3

FUENTES: MAPA, FAO, EUROSTAT

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE GUISANTES SECOS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Millones de toneladas)

	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	23,9	13,4	22,5
ARAGÓN	26,9	17,9	17
CASTILLA-LA MANCHA	88,2	62,8	71,5
CASTILLA Y LEÓN	76,8	41,6	79
EXTREMADURA	7,2	5,1	6,7
OTRAS CCAA	39,5	36,5	30,6
TOTAL ESPAÑA	262,5	177,3	227,3

FUENTE: MAPA

IMPORTACIONES ESPAÑOLAS DE LEGUMBRES (Millones de toneladas)

	2018	2019	2020
JUDÍAS	52	55,5	69
LENTEJAS	46,7	48,4	59
GARBANZOS	52,6	57,5	53,1
HABAS	16,6	30	3,9

FUENTE: Datacomex.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE LEGUMBRES SECAS Y COCIDAS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Grupo Cidacos	89
Selección de Productos Leoneses, S.A	80
Legumbres Luengo, S.A.	76,8
ACICO, S.A.	34
Legumbres Penelas S.L	20,5
Legumbres La Cochura, S.A.	16,5
Conservas de Autor, S.A (Autor Foods)	12,5
Grupo Riberebro	10,5
Legumbres El Maragato, S.L	9
Legumbres Pedro, S.L.	8,5

FUENTE: ALIMARKET. Año 2020.

LEGUMBRES



El sector industrial de legumbres tuvo un año 2020 muy bueno. La legumbre se convirtió en uno de los alimentos refugio en el confinamiento, lo que llevó a un incremento importante de la producción para abastecer la demanda.

En este sentido, el consumo en los hogares se disparó y volvió a niveles del año 2006. Con el auge del consumo doméstico se pudo contrarrestar el efecto del cierre intermitente de la hostelería y la restauración debido a la pandemia.

La producción nacional está muy por debajo del consumo, por lo que tradicionalmente el sector depende mucho de la importación. No obstante, en los últimos años, la producción de legumbres se ha ido equiparando con el volumen importado.

En el mercado de las legumbres se distingue entre secas y cocidas. De todas las legumbres para consumo humano que se producen en España, las que más se comercializan son los garbanzos (representan el 41% de las ventas totales entre secos y cocidos), seguidos por las lentejas (30%) y las alubias (28%).

En 2020 aumentaron las ventas de todas las legumbres, pero especialmente las de las lentejas, que son las más económicas.

En consonancia con las tendencias que dominan el mercado alimentario, el sector industrial de las legumbres también está acentuando el interés por la producción ecológica y de proximidad, así como por un envasado más “biodegradable”.

LA MARCA BLANCA PIERDE CUOTA

Las marcas de distribución (MDD) dominan el mercado de las legumbres, si bien en 2020 perdieron parte de su cuota, a favor de las primeras marcas de fabricante (MDF).

Según los datos de la consultora IRI, en el libreservicio (hipermercados y supermercados de más de 100 metros cuadrados), las MDD representaron en 2020 en 70,6% del volumen de legumbres secas comercializado (porcentaje inferior al de un año antes), así como también el 58,9% del valor de esas legumbres (porcentaje también menor al de un año antes).

Por su parte, la primera marca de fabricante (MDF) tuvo una cuota en volumen del 18,1% y en valor del 24,3%, en ambos casos muy superiores a los porcentajes de un año antes.

Por canales de venta, en 2020 se registraron incrementos en toda la distribución moderna, pero lo más llamativo fue el aumento espectacular de las ventas en tiendas tradicionales. En este sentido, en los últimos años han proliferado especialmente en las grandes ciudades tiendas especializadas únicamente en legumbres, que venden a granel.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Tradicionalmente el sector empresarial de legumbres estaba compuesto por un amplio número de pequeños y medianos operadores, con cifras de producción muy modestas y un ámbito de actuación reducido. La modernización del sector y el dinamismo del mercado han provocado fuertes movimientos de concentración y el auge de las marcas de distribución (MDD).

Por producción, la primera empresa del sector dentro de las legumbres secas alcanzó en 2020 un volumen de 38.050 toneladas, mientras que la segunda llegó hasta las 37.500 toneladas y la tercera rondó las 15.000 toneladas.

En el segmento de las legumbres cocidas, el principal fabricante registró un volumen comercializado de 37.500 toneladas peso escurrido, el segundo se situó en las 26.300 toneladas y el tercero sobrepasó las 24.070 toneladas.

La penetración de capitales extranjeros es poco significativa dentro de las principales empresas del sector. La primera empresa comercializadora de legumbres (secas y cocidas) facturó un total de 89 millones de euros, mientras que la segunda registró unas ventas de 80 millones de euros y la tercera de 76,8 millones de euros. En todos los casos, las facturaciones de ese año superaron con creces las cifras del año precedente.

COMERCIO EXTERIOR

La producción de legumbres en nuestro país es, hoy por hoy, claramente insuficiente para abastecer a la demanda existente, por lo que recurrir a las importaciones constituye una necesidad para la supervivencia del sector.

En 2020 se importaron 58.900 toneladas de lentejas, 68.913 toneladas de alubias y 53.104 toneladas de garbanzos, según los datos de Comercio. Con respecto al año anterior, aumentaron significativamente las compras de lentejas (10.000 toneladas más) y de alubias, mientras que se redujeron las compras de garbanzos.

En cuanto a las exportaciones, subieron en general, pero siguieron siendo muy minoritarias (5.921 toneladas de garbanzos; 8.114 de lentejas y 5.645 de alubias).

Los principales vendedores de lentejas para el mercado español fueron Canadá, Estados Unidos y Portugal. En el caso de las alubias, las principales partidas provenían de Argentina, Estados Unidos y Canadá, mientras que en el caso de los garbanzos, procedían de Estados Unidos, México y Argentina, principalmente.

Con respecto a las exportaciones, los principales mercados de destino fueron Marruecos y Portugal. En 2020, la principal legumbre exportada fue la lenteja, seguida del garbanzo.

CONSUMO Y GASTO EN LEGUMBRES

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 180,8 millones de kilos de legumbres y gastaron 346,0 millones de euros en estos productos. En términos per cápita, se llegó a 3,9 kilos de consumo y 7,5 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a los garbanzos (1,6 kilos por persona y año), mientras que las lentejas alcanzan 1,2 kilo y las alubias 1,1 kilos por persona. En términos de gasto, los garbanzos concentran el 40,0% del gasto, con un total de 3,0 euros por persona; las alubias el 30,6%, con un total de 2,3 euros; y las lentejas, el 28,0% y un total de 2,1 euros.

CONSUMO Y GASTO EN LEGUMBRES DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL LEGUMBRES	180,8	3,9	346,0	7,5
LEGUMBRES SECAS	88,5	1,9	205,5	4,4
LEGUMBRES COCIDAS	92,3	2,0	140,5	3,0
GARBANZOS	74,3	1,6	137,5	3,0
ALUBIAS	51,0	1,1	106,2	2,3
LENTEJAS	54,3	1,2	98,1	2,1
LENTEJAS SECAS	41,5	0,9	78,7	1,7
LENTEJAS COCIDAS	12,8	0,3	19,4	0,4
OTRAS LEGUMBRES	1,2	0,0	4,2	0,1

DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

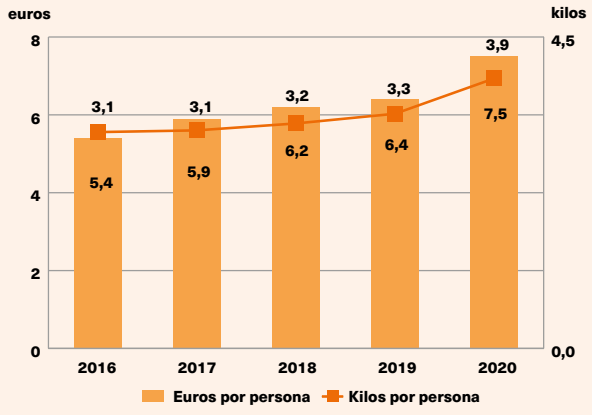
En términos per cápita, el consumo de legumbres durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- 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 legumbres, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de legumbres es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de legumbres es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona que tiene entre 35 y 49 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de legumbres, mientras que los índices son más reducidos en los hogares de cinco o más miembros.
- Los consumidores que residen en grandes centros urbanos (más de 500.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de legumbres, mientras que los menores consumos tienen lugar en los núcleos de población con censos de 10.000 a 100.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de retirados, adultos y jóvenes independientes y parejas adultas sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de la edad de los mismos, las parejas jóvenes sin hijos y los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Cataluña, Cantabria y Baleares cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Galicia, Canarias y Andalucía.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

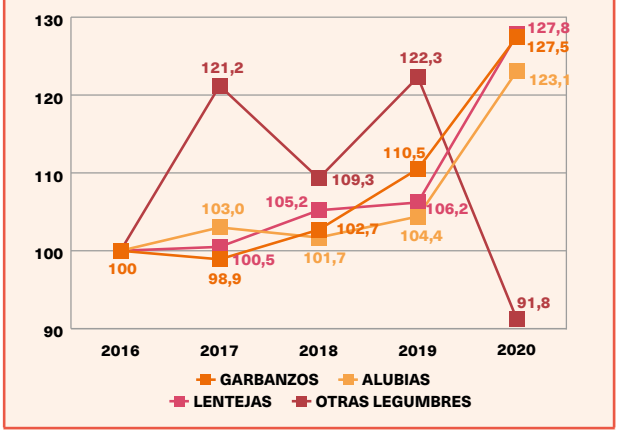
Durante los últimos cinco años, el consumo de legumbres se ha mantenido bastante estable por persona aumentando en el año 2020 por los efectos de la COVID-19 (0,8 kilos per cápita) y el gasto también ha aumentado 2,1 euros per cápita con respecto a 2016. En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado se produjo en el año 2020 (3,9 kilos por persona al año), mientras que el gasto más alto también tuvo lugar en el ejercicio 2020 (7,5 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN LEGUMBRES, 2016-2020

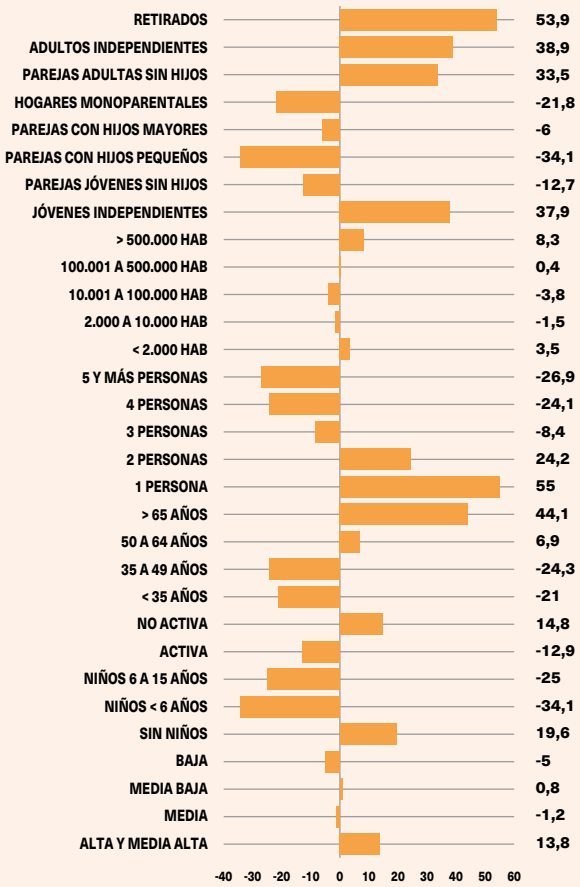


En la familia de legumbres, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido diferente para cada tipo de producto. Respecto a la demanda de 2016, el consumo de garbanzos, lentejas y alubias aumenta, especialmente por el repunte del año 2020 motivado por los efectos de la COVID-19.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE LEGUMBRES (2015=100), 2016-2020



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

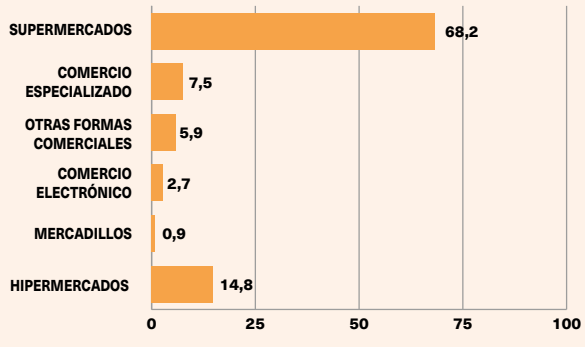


*** Media nacional = 3,9 kilos por persona**

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de legumbres a los supermercados (68,2% de cuota de mercado). Los hipermercados alcanzan en estos productos una cuota del 14,8% y los establecimientos especializados llegan al 7,5%. El comercio electrónico supone el 2,7% y los mercadillos el 0,9%, mientras que las otras formas comerciales alcanzan el 5,9% restante.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE LEGUMBRES
POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE LEGUMBRES

ANDALUCÍA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

- GARBANZO DE ESCACENA *

ASTURIAS

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

- FABA ASTURIANA *

CASTILLA Y LEÓN

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- GARBANZO DE FUENTESAÚCO *
- JUDÍAS DE EL BARCO DE ÁVILA *
- LENTEJA DE LA ARMUÑA *
- ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN *
- LENTEJA PARDINA DE TIERRA DE CAMPOS *



CATALUÑA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- MONGETA DEL GANXET *
- FESOLS DE SANTA PAU *

GALICIA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

- FABA DE LOURENZÁ *



MADRID

ALIMENTOS DE CALIDAD DE LA COMUNIDAD DE MADRID

- LEGUMBRES SECAS: GARBANZOS Y LENTEJAS DE MADRID

PAÍS VASCO

EUSKO LABEL (LÁBEL VASCO DE CALIDAD ALIMENTARIA)

- ARABAKO BABARRUN PINTOA (ALUBIA PINTA ALAVESA)
- TOLOSAKO BABARRUNA (ALUBIA DE TOLOSA)
- ARABAKO BABARRUN ARROZINA (ALUBIA ARROCINA ALAVESA)

LA RIOJA

- ALUBIA DE ANGUIAÑO

** Denominación en tramitación / * Inscrita en el Registro de la UE*



Alubia de La Bañeza-León

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La protección de la producción de la IGP Alubia de La Bañeza-León se extiende por la zona centro y sur de León y parte de la zona norte de Zamora, ocupando una superficie de 5.456 kilómetros cuadrados. Comprende 98 municipios de la Provincia de León pertenecientes a las comarcas agrarias de La Bañeza, El páramo, Tierras de León, parte de la Maragatería, Cabrera y Esla-Campos, así como 20 municipios de la comarca de Benavente-Los Valles de la provincia de Zamora.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades amparadas Riñón, Pinta, Canela y Plancheta, diferentes morfológicamente entre ellas pero con unas propiedades organolépticas. La piel es muy lisa, el albumen blando y de baja granulosidad, esto hace que tengan un resultado de palatilidad muy alto. Y prácticamente todos los granos se mantienen íntegros después de la cocción. La comercialización siempre es en envase cerrado y con la contraetiqueta del Consejo Regulador.

DATOS BÁSICOS: Se vienen inscribiendo 500 hectáreas que cultivan unos 60 agricultores y rendimientos próximos a las 1.000 toneladas. Son 9 las industrias envasadoras y elaboradoras inscritas en el Consejo, cuya comercialización ha aumentado significativamente en los últimos años alcanzando las 450 toneladas. Las perspectivas son positivas, el agricultor de la IGP está mas especializado en el cultivo de la alubia y las industrias ganan cuota de mercado de este producto de calidad.

Fesols de Santa Pau

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona geográfica de producción y elaboración de las judías amparadas por la Denominación de Origen Protegida corresponde a los municipios de Santa Pau (principal núcleo de producción), Castellfollit de la Roca, Les Planes d'Hostoles, Les Preses, Olot, Sant Feliu de Pallerols y Sant Joan les Fonts (todos pertenecientes a la comarca de la Garrotxa, situada en Catalunya, en el N.E. de España).

CARACTERÍSTICAS: La Denominación de Origen Protegida ampara las semillas de judía (Phaseolus vulgaris L.) de las variedades tradicionales Tavella Brisa, Setsetmanera y Gra Petit, secas, cocidas y en conserva, producidas exclusivamente en tierras de naturaleza volcánica. Las judías son blancas, redondeadas y con unas dimensiones que oscilan entre 18 y 30 g por 100 semillas. Se caracterizan por un elevado contenido en proteína, una baja percepción de la piel, una baja harinosidad y un sabor suave.

DATOS BÁSICOS: Actualmente en el consejo regulador figuran inscritos 14 productores y 8 envasadores-elaboradores. La superficie de cultivo es de unas 29 hectáreas con una producción de 14.300 kilos.

Garbanzo de Escanceda

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de los productos amparados está formada por los términos municipales de Escacena del Campo, Paterna del Campo, Manzanilla, Villalba del Alcor, La Palma del Condado y Villarrasa (todos ellos en la provincia de Huelva), y los de Castilleja del Campo, Aznalcóllar, Sanlúcar la Mayor, Albaida del Aljarafe y Olivares (en la provincia de Sevilla).

CARACTERÍSTICAS: El producto amparado es el fruto de la especie vegetal Cicer arietinum L., del ecotipo local del Campo de Tejada y de las variedades registradas o que se registren del tipo comercial Lechoso.

Pertenecen a la categoría «Extra» de acuerdo con la legislación nacional y se comercializan envasados como legumbre seca. Se caracterizan por ser de calidad superior y sus granos presentan la forma, el aspecto, el desarrollo y la coloración característicos del tipo comercial. Están exentos de defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales, siempre que éstas no perjudiquen el aspecto general, la calidad o su presentación en el envase.

Los garbanzos presentan un color blanco amarillento muy claro, forma alargada y achatada por los lados, irregularidades en su superficie con profundos surcos y abultamientos y un calibre mínimo de 8 mm. Poseen, asimismo, un sabor agradable, una textura mantecosa y poco granulosa, piel blanda y fina adherida al grano y una gran finura al paladar.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador están inscritos unos 52 productores que siembran esta legumbre y que cuentan con una superficie de unas 500 hectáreas, con una producción comercializada de unos 275.000 kg.

Garbanzo de Fuentesaúco

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de los garbanzos amparados está constituida por 22 municipios de la provincia de Zamora, con la población de Fuentesaúco como el principal núcleo productor.

CARACTERÍSTICAS: La IGP ampara el garbanzo de la variedad Fuentesaúco, de pico curvo y pronunciado, color crema o apagado mezcla de amarillo, blanco y marrón, piel de rugosidad intermedia y sin manchas. El ecotipo de este garbanzo tiene un patrimonio genético de primer orden, ya que durante generaciones de agricultores se ha ido seleccionando la variedad de mayor finura. Las referencias históricas de este producto se remontan al siglo XVI.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritos 74 productores y la superficie de cultivo registrada es de 660 hectáreas. La producción media anual es de 500.000 kilos. Las 7 empresas envasadoras comercializan garbanzos con IGP.

Faba Asturiana

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de las judías secas amparadas está constituida por los terrenos ubicados en el territorio de la comunidad autónoma del Principado de Asturias. La producción se centra en fincas de labor de unos 3.000 metros cuadrados de superficie media y de hasta 80.000 metros cuadrados de superficie máxima, localizadas en las riberas de los ríos o zonas llanas donde es posible la utilización de maquinaria de cultivo. La zona de elaboración y envasado coincide con la de producción.

CARACTERÍSTICAS: La IGP ampara aquellas judías secas, separadas de la vaina, de la variedad tradicional Granja Asturiana. El grano es oblongo, largo y aplanado. Las judías secas amparadas deberán pertenecer a las categorías comerciales Extra y Primera. Los granos deben estar enteros, sanos y con un contenido en humedad máximo del 15%.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están registrados 153 productores y la superficie de cultivo supera las 164 hectáreas. La producción media anual es de unos 250.000 kilos, de los que 200.000 son de categorías Extra y Primera. Las 28 empresas inscritas, comercializan 100.000 kilos al año con IGP.

Faba de Lourenzá

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: El área de producción de habas amparadas por la indicación geográfica protegida Faba de Lourenzá abarca el territorio costero de la provincia de Lugo conocido como A Mariña Luguesa, comarca natural dividida administrativamente en tres comarcas: A Mariña Occidental, A Mariña Central y A Mariña Oriental, y que engloba los ayuntamientos de Alfoz, Barreiros, Burela, Cervo, Foz, Lourenzá, Mondoñedo, Ourol, A Pontenova, Ribadeo, Trabada, O Valadouro, O Vicedo, Viveiro y Xove. El área de producción coincide con la de envasado.

CARACTERÍSTICAS: Las habas comercializadas al amparo de esta indicación geográfica presentan forma de riñón, largo, semilleno; de color blanco uniforme; tamaño muy grande (80-120 g/100 semillas); humedad entre 14-17%; escasa proporción de piel, entre el 8 y el 10%; elevada capacidad de absorción de agua, superior al 100%, y excepcional comportamiento en cocción, consiguiéndose al final del proceso granos enteros y completos, en los que destaca la pastosidad de la pulpa, exenta de grumos y escasamente diferenciada de la piel.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador están inscritos 37 productores, 7 envasadores que cuentan con una superficie sementada de 49,2 hectáreas y con una producción comercializada de unos 12.242 kg. con un valor económico de 110.174 Euros.



Judías de El Barco de Ávila

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La producción protegida está ubicada en el conjunto de municipios que conforman la comarca de El Barco de Ávila, al suroeste de la provincia de Ávila, más un municipio colindante de la provincia de Salamanca.

CARACTERÍSTICAS: Las judías se cultivan en las terrazas de los valles, en lugares protegidos del frío de la meseta y sobre suelos ligeros. Las industrias envasadoras se encuentran en la misma zona de producción y comercializan judías secas de las categorías Extra y Primera. Se acogen a esta IGP las variedades Blanca Redonda, Blanca Riñón, Morada Larga, Morada Redonda, Arrocina, Planchada y Judión de El Barco.

DATOS BÁSICOS: Hay 70 productores inscritos con una superficie de 70 hectáreas y una producción media anual de 100.000 kilos. Están registradas 4 industrias envasadoras.

Lenteja de La Armuña

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción abarca 34 municipios, con una superficie total de 75.982 hectáreas, ubicados al norte de la provincia de Salamanca y pertenecientes en su mayoría a la comarca natural de La Armuña. La zona de elaboración y envasado coincide con la de producción.

CARACTERÍSTICAS: El clima de la zona es continental, con escasas precipitaciones, inviernos largos y fríos y veranos secos y calurosos. Los suelos, pobres en materia orgánica, son los adecuados para el desarrollo de la variedad Rubia de La Armuña, una lenteja de color verde claro, a veces jaspeado, cuyo calibre está entre 5 y 7 milímetros de diámetro.

DATOS BÁSICOS: La superficie de cultivo de Lenteja de La Armuña inscrita en el Consejo Regulador supera las 1.580 hectáreas. La producción media anual es de 1.200.000 kilos. El número de productores inscritos asciende a 190 y el de industrias a 8.

Lenteja Pardina de Tierra de Campos

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La Indicación ampara la producción de esta legumbre en la comarca de Tierra de Campos, que ocupa el sur de la provincia de León, norte de Valladolid, este de Zamora y oeste de Palencia, en Castilla y León.

CARACTERÍSTICAS: El producto amparado es la Pardina, la variedad principal de Castilla y León. El nombre pardina se asocia a su característico color pardo marrón. Su tamaño es pequeño, de entre 3,5 y 4,5 milímetros de diámetro, con un peso medio de 0,038 gramos por unidad. El color del cotiledón es amarillo, tiene poca harinosidad, poca granulosidad y gran mantecosidad, lo que la hace ser muy fina al paladar.

DATOS BÁSICOS: El Consejo Regulador lleva la trazabilidad de 5.000 hectáreas; 12 empresas comercializan esta legumbre amparada por el sello de calidad y envasada con la contraetiqueta del Consejo Regulador.

Mongeta del Ganxet

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: Todos los municipios de las comarcas del Vallès Occidental y el Vallès Oriental, nueve de la comarca del Maresme y cuatro de la comarca de La Selva.

CARACTERÍSTICAS: La DOP protege la judía (Phaseolus vulgaris L.) del tipo variedad "Ganxet", comercializada como legumbre seca, cocinada y en conserva. Presenta un grano blanco, ligeramente brillante, aplanado y fuertemente arriñonada, con un peso medio de 50 g por cada 100 semillas. Presenta una humedad inferior al 15% y un contenido de proteína en semilla y de ácidos urónicos en la piel superiores a otras judías similares.

DATOS BÁSICOS: La superficie cultivada de judía grano acogida a la DOP es de 15 hectáreas. En el registro del Consejo Regulador están inscritos 9 almacenes y plantas de acondicionamiento, envasado, y 63 productores que comercializan 21.430 kilos de judía protegida por la denominación de origen.

FRUTAS Y HORTALIZAS



Las frutas y verduras son la piedra angular de una dieta sana y variada. Proporcionan al cuerpo humano abundantes nutrientes, refuerzan el sistema inmunológico y contribuyen a reducir el riesgo de contraer muchas enfermedades. Sin embargo, a pesar de estos enormes beneficios, no las consumimos en cantidades suficientes, según datos de la Organización de las Naciones Unidas (ONU), que a finales de 2020 declaró 2021 como el Año Internacional de las Frutas y las Verduras, con el objetivo de promover el aumento del consumo de estos alimentos, reducir el impacto medioambiental, y fomentar estilos de vida más saludables.

El cultivo de frutas y hortalizas agrupa gran variedad de modelos productivos, que van desde la producción intensiva de hortalizas en invernadero, hasta las tierras de secano donde se producen los frutos de cáscara o frutos secos.

España es el primer productor de frutas y hortalizas de la UE, con más del 22% de la producción comunitaria, y el quinto a nivel mundial.

La producción hortofrutícola está presente en todas las comunidades autónomas, destacando Andalucía, Aragón, Cataluña, Castilla-La Mancha, Comunidad Valenciana, Extremadura y la Región de Murcia.

La baza principal del sector hortofrutícola español es su alto grado de especialización y su capacidad para adaptarse a la demanda tanto en formatos como en variedades. Por el contrario, la principal debilidad del sector es la crisis de precios por la que atraviesan muchos productos, especialmente las hortalizas y los cítricos.

En 2020, se destinaron a estos cultivos algo unas 917.000 hectáreas, un 0,3% menos que en 2019 y también un 0,3% menos que la media de los últimos cinco años. Si a esa superficie se suman las superficies destinadas a frutos secos (831.287 hectáreas) y a patata, la superficie llegaría a los 1,8 millones de hectáreas, un 2% más que en 2019 y también un 5% más que la media del último lustro.

De la superficie total, un 42% corresponderían a las hortalizas; un 32% a los cítricos; un 20,7% a la fruta dulce, 2,7% a las frutas tropicales; 1,6% a la uva de mesa y un 0,9% a las plataneras.

La superficie destinada a la producción de fruta dulce es más estable, aunque en algunas regiones está disminuyendo por la pérdida de rentabilidad. Desde hace años, se está produciendo un crecimiento de la superficie de hortalizas y frutas tropicales, frente a una caída de las tierras dedicadas a cítricos.

El grueso de toda la superficie dedicada a frutas y hortalizas está al aire libre y cuenta con regadío.

La producción total de frutas y hortalizas en España superó en 2020 los 28 millones de toneladas, un 2% menos que en 2019 y un 1% más que la media de los últimos cinco años. De esta producción total, aproximadamente el 60% correspondió a hortalizas; el 26% a cítricos; el 12% al resto de las frutas y el 1% a los frutos de cáscara.

De todas las producciones hortofrutícolas, el cultivo principal en volumen de producción y en superficie cultivada es el tomate, tanto para su consumo en fresco, como para conserva.

DATOS ECONÓMICOS DEL SECTOR

A efectos de calcular la renta agraria, el valor de la producción española de frutas y hortalizas exclusivamente superó los 15.747 millones de euros en 2020, un 7,2% más que en 2019 y un 13% más que la media de los años 2015-2019, incluyendo la aportación del sector de la patata (535 millones en 2020).

Este sector representó el 50% de la Producción Vegetal final y el 30% de la Producción de la Rama Agraria, lo que le sitúa como el sector más importante en el conjunto del sector agrario.

El 25% de las UTAs (Unidades de Trabajo Agrícola) empleadas en el sector agrario se dedican a las frutas y hortalizas (202.562 UTAs, según la Encuesta de Estructura de las Explotaciones Agrarias). A este empleo directo hay que añadir los más de 100.000 indirectos en labores de manipulación y envasado de la producción hortofrutícola.

De los dos subsectores que componen el grupo, el que más aportó al conjunto en 2020 fue el de las hortalizas con 7.341 millones de euros (316 más que en 2019). Sin embargo, si se incluyen las aportaciones del sector de las flores y plantas, el valor generado por este subsector a efectos de calcular la renta agraria se elevó a 10.137 millones de euros.

El segundo subsector en importación económica es el de las frutas con 8.405 millones de euros en 2020, 746 millones más que en el año anterior. En esta cifra están incluidas las uvas de mesa, pero no están las aportaciones de las aceitunas de mesa.

A grandes rasgos y sin entrar a analizar producto a producto, las producciones nacionales de hortalizas y frutas experimentaron en 2020 un retroceso en el volumen producido.

Además de ser uno de los primeros países productores de frutas y hortalizas, España es también una potencia en exportación de estas producciones.

COMERCIO EXTERIOR

En el sector de las frutas y las hortalizas, la vocación exportadora está muy marcada ya que en torno al 50% de la producción anual se destina a la exportación, siendo además el primer subsector dentro del conjunto de las exportaciones del sector agroalimentario.

Como en años anteriores, la exportación de frutas y hortalizas en 2020 tuvo un resultado positivo. Según los datos de Comercio, la exportación total de frutas, hortalizas y patata se situó en algo más 13 millones de toneladas, un 3% menos que en 2019. Por su lado, el valor de estas ventas superó los 14.595 millones de euros, un 8% más, debido a que los precios medios de exportación volvieron a ser superiores en el año de la Covid-19.

Diferenciando por capítulos, las exportaciones de frutas superaron los 7,4 millones de toneladas, pero fueron muy inferiores a las exportadas un año antes. Por su lado, las ventas al exterior de hortalizas (incluida la patata) apenas variaron ese año.

Por destinos, el mercado de la UE supuso el 93% de las exportaciones españolas y entre los países terceros destacaron como países que recibieron frutas y hortalizas españolas Brasil, Arabia Saudí y Canadá.

Andalucía, Región de Murcia, Cataluña y la Comunidad Valenciana son las que destacan en el comercio exterior de frutas y hortalizas. En 2020, las exportaciones de Andalucía alcanzaron los 4,4 millones de toneladas, un volumen inferior al del año precedente. Por su parte, la Comunidad Valenciana vendió 3,8 millones de toneladas (en 2019 exportaron más de 4 millones), Región de Murcia 1,3 millones de toneladas (algo más que en 2019) y Cataluña casi un millón de toneladas exportadas.

En cuanto a la importación en 2020, se mantuvo la tendencia creciente de los últimos años. Se compraron frutas y hortalizas por un volumen de 3,4 millones de toneladas, cuando en 2019 no se había llegado a los 3,3 millones. De este volumen, 1,8 millones fueron frutas.

En los últimos años se está observando un cambio de tendencia en el comercio de frutas y hortalizas, que está haciendo de España un país que cada vez importa más.

Anecoop

“Cuando eliges frutas y verduras BOUQUET ...
DAS VIDA PARA EL CAMPO”

Comprando BOUQUET das más

RACIONES DE VIDA PARA EL CAMPO

PRODUCCIÓN 100% NACIONAL

Y más valor a lo nuestro. A lo tuyo.



- Afianzas la POBLACIÓN al MEDIO RURAL
- Limitas el ABANDONO de CAMPOS
- Facilitas el RELEVO GENERACIONAL



Otras iniciativas en >> bouquet.es

RACIONES DE COOPERACIÓN · LIBERTAD · RECONOCIMIENTO · VALENTÍA · FUTURO

La Unión Europea fue el principal proveedor de España, en cuanto a cantidades importadas y dentro de la UE, los países que más vendieron a España fueron Francia, Países Bajos, Portugal e Italia. Por su lado, entre los países terceros destacaron por sus ventas Marruecos, Costa Rica, EEUU y Argentina.

Fuera de la UE destacaron las compras de frutas y hortalizas procedentes de Marruecos, Brasil, Argentina y Costa Rica.

Por productos, los más exportados son tomate, pimiento, pepino, cítricos, melocotón y nectarina. Asimismo, los principales productos importados son el plátano, la piña, la manzana y el kiwi.

PRODUCCIÓN HORTOFRUTÍCOLA EN LA UE

Liderada por Italia y España, la Unión Europea es una potencia mundial en producción de frutas, hortalizas y patatas.

En la UE-27, el valor conjunto de las producciones de frutas y hortalizas en 2020 a efectos de calcular la renta agraria alcanzó los 78.996 millones de euros, un 8,7% más que en el año anterior. España aportó el 21% de ese valor; Italia el 17% y Francia el 13%, según datos de Eurostat.

Dentro de las frutas, las principales producciones por volumen a nivel europeo son la manzana (con unos 10 millones de toneladas anuales), la naranja (7 millones de toneladas) y la pera (3 millones de toneladas).

En cuanto a las producciones hortícolas, sin incluir las patatas, el volumen supera anualmente los 60 millones de toneladas, abarcando gran diversidad de cultivos.

A pesar de la reducción que ha sufrido el sector, cerca del 19% de la producción total de hortalizas en la Unión Europea corresponde a la cosecha de tomates y también son muy importantes las producciones de cebolla y zanahoria.

Por países, Italia es el que más produce y España, el segundo país en el ranking comunitario de producción de frutas y hortalizas, cuenta con la mayor superficie destinada a estos cultivos (cerca del 17% del total de la superficie cultivada de hortalizas y del 27% en frutas). Entre las producciones hortofrutícolas, España destaca dentro de la UE por sus cosechas de pepino, calabacín, cítricos, melocotón y fresa.

EXPORTACIONES ESPAÑOLAS DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS (Miles de toneladas)

PRODUCTO	2018	2019	2020
AGUACATE	107,6	109,1	138,4
AJOS	151,7	183,8	189,2
ALBARICOQUES	108,9	92,8	96
ALCACHOFAS	12,5	13,2	11,5
APIO	96,5	77,7	81,1
BERENJENAS	155	158,7	171,4
CALABACINES	361,9	415	425,8
CAQUI	168,3	210	210,8
CEBOLLAS	353	404,6	356,3
CIRUELAS	71,6	94,2	89,7
COLES-BRÓCOLI	485,7	483,8	493,9
ESPÁRRAGOS	24,7	24,7	24,3
FRESAS	278,6	293,5	286,8
JUDÍAS VERDES	21,9	21,5	24,3
KIWIS	20,3	22,1	28,1
LECHUGAS	795,2	760,4	766,3
LIMONES	599,6	734	733,9
MANDARINAS	1.368,70	1371,8	1.344,20
MANZANAS	111,9	119	133,9
MELOCOTONES	382,4	399,8	325
MELÓNES	405,3	455,8	433,7
NARANJAS	1.527,80	1756,8	1638,9
NÉCTARINA	357,4	429	329,2
PATATAS	280,8	303	284,8
PEPINOS	648,5	704,5	703
PERAS	93,8	128	107
PIMIENTOS DULCES	745,9	829	845,4
PLÁTANO	104,3	97	92,2
POMELOS	47,4	64,2	64,7
SANDÍAS	861,9	911	839,6
TOMATES FRESCOS	812,6	767,4	728,8
UVAS	170,6	155,7	193

FUENTE: Datacomex



Además de Italia (que lidera entre otras la producción de tomate de la UE) y España, los otros países productores de frutas y hortalizas son Reino Unido (líder en zanahoria), Polonia, Alemania y Grecia.

Holanda por su lado lidera la producción de patata, aunque no ocupe uno de los primeros puestos en el ranking general.

COMERCIO INTRACOMUNITARIO

España es el primer exportador de la UE y uno de los tres primeros exportadores mundiales junto con China y Estados Unidos.

La exportación entre los Estados miembros de la UE bajó ligeramente en 2020 según los datos de la Oficina Estadística de la Unión Europea (Eurostat). Se exportaron cerca de 38 millones de toneladas, de los cuales 33 millones son comercio intracomunitario y el resto, exportaciones a países terceros. Dentro de las frutas, las principales partidas del comercio intracomunitario fueron las bananas (casi 3 millones de toneladas) y las naranjas. Por su lado, a países terceros se vendieron especialmente manzanas.

Respecto a las verduras, los tomates fueron la partida principal en el comercio entre países de la UE y las cebollas, la principal exportación a países terceros.

En cuanto a las importaciones, la suma total supera los 47 millones de toneladas, de los que 32 millones serían el comercio intracomunitario. Los tomates y las bananas volvieron a destacar como principales productos importados.

IMPORTACIONES ESPAÑOLAS DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS (Millones de toneladas)

PRODUCTO	2018	2019	2020
AGUACATE	129,4	98	173,8
CEBOLLAS	87,4	53,7	89
JUDÍAS	143,8	112,1	131,4
KIWIS	182,5	217,5	138
LIMÓN	96,8	59,6	54,5
MANGO	53,5	43,6	70,3
MANZANAS	167	191,8	179,6
MELÓNES	86,1	81,3	95,7
NARANJAS	175,2	173,5	191,3
PATATAS	817,6	781	914,3
PERAS	43,4	42	50,4
PIMIENTO	57,4	46,7	61,1
PIÑAS	178,8	168,7	151,4
PLÁTANO	365,3	307	324,2
TOMATES FRESCOS	157,2	189	165,3
UVA DE MESA	60,6	57,5	59,6

FUENTE: Datacomex

España sigue siendo el primer proveedor de frutas y hortalizas de la UE, con aproximadamente el 30% del total comercializado. Sin embargo, la cuota de mercado de España ha ido cayendo en los últimos años.

FRUTAS

La gran diversidad de climas y zonas productoras que hay en España permite que la producción nacional de frutas sea muy rica y variada. A efectos de calcular la renta agraria nacional, según datos del Ministerio de Agricultura, el sector de las frutas registró un aumento en la cantidad producida (2%), frente a la reducción del año 2019. Asimismo, los precios medios subieron un 10%, cuando un año antes habían bajado (en estos datos están incluidas las frutas frescas, los cítricos, las frutas tropicales, las uvas y las aceitunas de mesa).

El valor de las frutas en 2020 ascendió a 9.899,4 millones de euros a precios básicos (frente a los 8.826 millones del año anterior) y el sector representó el 18,6% de la Producción Final Agraria (casi 3 puntos porcentuales menos que en el año precedente) y el 31,9% de la Producción Vegetal, también un porcentaje muy superior al del año precedente.

FRUTAS EN LA UE

En la Unión Europea, la aportación de la frutas a la renta agraria sumó en 2020 un total de 27.351 millones de euros, un 8% más que el año anterior, según datos de la Comisión Europea.

Con respecto al valor de la Producción Final Agraria, el sector de la fruta en 2020 supuso el 8% y con relación a la Producción Final Vegetal, el 14,1%. Estos porcentajes fueron superiores a los del año precedente.

En la UE las dos producciones mayoritarias dentro de las frutas son la manzana (muy extendida por todo el territorio comunitario, especialmente en los países del norte) y la naranja (que se concentra en los países de la cuenca mediterránea).

TIPOS DE FRUTA

Las frutas dulces son aquellas en las que predominan los azúcares y pueden obtenerse bien de cultivos leñosos (frutas de pepita y frutas de hueso) o bien de cultivos herbáceos de ciclo anual: las llamadas frutas-hortalizas.

Estas frutas se obtienen a partir de especies herbáceas y también de algunas especies arbustivas (moras de zarza, los arándanos, las frambuesas, etc.).

Las frutas-hortalizas cultivadas suelen ser de ciclo anual y hay que plantarlas todos los años, mientras que las frutas del bosque rebrotan cada año. Las frutas-hortalizas suelen ser de tipo pepita, carnosas y más versátiles que las frutas obtenidas a partir de cultivos leñosos.

Son frutas de crecimiento más rápido y sus períodos de recolección son amplios. Algunas de ellas, como el tomate, es clasificado directamente entre las hortalizas al carecer de dulzor.

Las frutas-hortalizas más extendidas en España son la fresa, el melón y la sandía, que suponen casi un 40% de la producción total de fruta dulce aunque se clasifiquen entre las hortalizas muchas veces.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LAS PRINCIPALES FRUTAS (Miles de toneladas)

PRODUCTO	2017	2018	2019	2020
AGUACATE	92,9	89,7	95,5	107,9
ALBARICOQUES	162,9	176,3	131,7	130,9
CEREZAS-GUINDAS	114,4	107	115,4	102,7
CIRUELAS	172,3	153	168,6	158,8
FRESAS-FRESONES	360,4	344,7	352,4	271,5
MANZANAS DE MESA	587	563	570,6	500,8
MELOCOTONES	1.081	903,8	910,6	792
MELÓNES	655,7	664,4	641,5	613,5
NÉCTARINA	718,5	547,1	572,5	472,1
PERAS	361	332,3	313,4	316,5
PLÁTANOS	421,3	386,2	396,7	417,2
SANDÍAS	1.113,2	1.092,4	1.200,1	1.234,80
UVAS DE MESA	266,2	272,8	331,5	297,8

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE CIRUELAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CC.AA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	23,9	24,5	19,1
ARAGÓN	10,5	10,7	10,9
COMUNIDAD VALENCIANA	10,7	10,8	15,3
EXTREMADURA	74	88	74,7
MURCIA	12,3	14	14,3
OTRAS CCAA	21,6	20,6	24,5
TOTAL ESPAÑA	153	168,6	158,8

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE CIRUELAS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	11.758	12.528	12.601	12.590
UE	1.370	1.764,0	1.621	1.600
ESPAÑA	172,3	153	168,6	158,8

FUENTES: FAO, EUROSTAT Y MAPA

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE PERAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CC.AA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	5,2	4,4	3,6
ARAGÓN	59,6	54,1	48,4
CATALUÑA	129	141,1	130,9
COMUNIDAD VALENCIANA	5	4,4	3,6
EXTREMADURA	4,5	6,4	9,2
LA RIOJA	52,3	50	59,5
MURCIA	26	25,9	23,3
OTRAS CCAA	50,7	27,1	38
TOTAL ESPAÑA	332,3	313,4	316,5

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE PERAS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	28.000	23.723	23.919	24.000
UE	2.237	2.358	1.960	2.190
ESPAÑA	361	332,3	313,4	316,5

FUENTES: FAO, EUROSTAT, WAPA Y MAPA

PRODUCCIONES DE AGUACATE EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	5.924	6.766	7.179	7.200
UE	104	99,5	110	130
ESPAÑA	92,9	89,7	95,5	107,9

FUENTES: FAO, EUROSTAT Y MAPA

En 2020 la producción de sandía siguió creciendo en 2020, a pesar de la pandemia. Al final de la campaña, se recogieron 1,23 millones de toneladas (un 3% más), al tiempo que la producción de melón descendió un 4% hasta 613.500 toneladas.

Por su lado, la producción de fresas y fresones sufrió un serio retroceso, tras haber aumentado un año antes. Se recogieron 271.500 toneladas, un 23% menos

A nivel europeo se produjo también un aumento de la producción de sandía por la aportación española, así como también una caída en la cosecha de melones y fresas.

FRUTAS DE PEPITA

Las frutas de pepita son muy sensibles a los cambios climáticos y por eso las cosechas varían mucho de un año a otro. Las dos principales producciones de frutas de pepita a nivel mundial son las peras y las manzanas.

En la campaña 2020, al contrario que en el año precedente, la producción nacional de pera aumentó (1%)

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE MELOCOTONES POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CC.AA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	46,1	41	34
ARAGÓN	261,2	217,7	233,8
CASTILLA-LA MANCHA	52,6	35,4	39,9
CATALUÑA	234,8	287,8	171,3
COMUNIDAD VALENCIANA	25,5	24,5	17,1
EXTREMADURA	45,8	52	47
LA RIOJA	9,5	9,4	9,7
MURCIA	213,5	223,1	221,6
NAVARRA	11,5	8,7	7,4
OTRAS CCAA	3,3	11	10,2
TOTAL ESPAÑA	903,8	910,6	792

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE MELOCOTONES EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	24.665	24.902	25.737	25.600
UE	2.906	2.640	2.762	2.058
ESPAÑA	1.081	903,8	910,6	792

FUENTES: FAO, EUROSTAT Y MAPA



hasta 316.500 toneladas, y por el contrario, la de manzana de mesa disminuyó (12%) hasta 500.800 toneladas.

A estas producciones habría que añadir la cosecha de manzana destinada a la elaboración de sidra, que fue muy inferior a la del año precedente (90.500 toneladas, casi 3.000 toneladas menos que un año antes).

Respecto al comercio exterior de estas frutas, al igual que en años anteriores, en 2020 las exportaciones españolas de manzana aumentaron (13%) hasta situarse en 133.900 toneladas por un valor de 100,3 millones de euros (superior a un año antes), mientras que las ventas al exterior de peras cayeron tanto en valor como en volumen (107.000 toneladas, un 16% menos, por un valor de 90 millones de euros).

En cuanto a las importaciones, la manzana es una de las frutas que más compramos fuera, si bien en 2020 se produjo una caída de las compras. Concretamente, se importaron 179.600 toneladas (6% menos), por un valor superior al del año precedente. Asimismo, se importaron también 50.400 toneladas de peras, un 20% más.

Por su lado, en la UE disminuyó en 2020 la producción de manzana (se recogieron 10,7 millones de toneladas), pero aumentó la de pera (2,1 millones de toneladas).

A nivel mundial, las dos variedades de manzana más extendidas son golden y gala. En general, la campaña de manzana fue mejor que la del año precedente y lo mismo sucedió con la pera.

OTRAS FRUTAS DE PEPITA: UVA, NÍSPERO Y MEMBRILLO

Además de peras y manzanas, en nuestro país van ganando terreno poco a poco otras producciones como la uva de mesa, el níspero o el membrillo.

En España, la uva de mesa, o uva para consumo en fresco, tiene una técnica de cultivo distinta de la de la uva para vinificación. Las variedades específicas para mesa (aledo, italia, rosetti, ohanes, napoleón, seedless, cardinal, etc.) suelen cultivarse en vides armadas en parra o tutoradas por un emparrado, a fin de evitar el contacto con el suelo. En algunas variedades se suelen proteger con bolsas los racimos, tanto para evitar cualquier posible fecundación no deseada, como para proteger al fruto.

Por su parte la cosecha de uva de mesa en España se redujo en 2020 hasta situarse en 297.800 toneladas, un 10% menos.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE MANZANAS DE MESA POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CC.AA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	7,3	7	5
ARAGÓN	66	93,6	87
ASTURIAS	1,3	1,4	2
CASTILLA-LA MANCHA	1,9	1,8	2,2
CASTILLA Y LEÓN	48,5	47,5	44,3
CATALUÑA	269,3	315,1	266,2
COMUNIDAD VALENCIANA	9,9	8,4	6
GALICIA	50	50,6	60,5
MURCIA	1,9	1,4	1,3
PAÍS VASCO	2,7	3,8	2,1
OTRAS CCAA	104,2	40	24,2
TOTAL ESPAÑA	563	570,6	500,8

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE MANZANAS DE MESA EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	84.400	85.823	87.236	87.200
UE	9.251	13.275	10.783	10.700
ESPAÑA	587	563	570,6	500,8

FUENTES: FAO, EUROSTAT, WAPA Y MAPA

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE NÉCTARINAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CC.AA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	46,4	38	33,9
ARAGÓN	169	144,7	151,3
CATALUÑA	173,8	230	121,5
COMUNIDAD VALENCIANA	16	14,5	8,7
EXTREMADURA	62,2	56,5	61,5
MURCIA	73,2	83,6	83,6
OTRAS CCAA	6,5	5,2	11,6
TOTAL ESPAÑA	547,1	572,5	472,1

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE NÉCTARINA EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
UE	1456	1198	1284	1134
ESPAÑA	718	547,1	572,5	472,1

FUENTES: FAO, EUROSTAT Y MAPA

En España se cultivan uvas de mesa blancas y rojas, con y sin pepita. En 2020 había dedicadas a este cultivo unas 14.470 hectáreas, algo menos que un año antes.

Respecto a la UE, la cosecha de uva de mesa fue menor debido a que España es el país que aporta la mayor parte de la producción.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE UVAS DE MESA POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CC.AA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	11	11,5	7,8
COMUNIDAD VALENCIANA	91,7	94,8	111,6
MURCIA	165	221,2	174,8
OTRAS CCAA	5,1	4	3,6
TOTAL ESPAÑA	272,8	331,5	297,8

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE UVA DE MESA EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)				
PRODUCTO	2017	2018	2019	2020
UE	1.692	1.785	1.745	1.632
ESPAÑA	266,2	272,8	331,5	297,8

FUENTES: FAO, EUROSTAT Y MAPA

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE SANDÍAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CC.AA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	597	706	726,3
BALEARES	9,5	9,5	9,5
CASTILLA-LA MANCHA	178,4	188	191,5
CATALUÑA	7,8	8,1	8,1
COMUNIDAD VALENCIANA	73,7	73,9	74,9
EXTREMADURA	11,8	13,4	13,1
MURCIA	199	187,3	206,4
OTRAS CCAA	25,2	14	14,4
TOTAL ESPAÑA	1.092,4	1.200,1	1.234,8

FUENTE: MAPA

Los nísperos son técnicamente frutas de pepita, aunque presentan una o varias semillas con un aspecto similar a las almendras de los frutos de hueso.

Este cultivo, que se concentra principalmente en la Comunidad Valenciana, ocupaba en 2020 un total 1.829 hectáreas en España y cuenta con una marca de calidad reconocida que protege la producción: la Denominación de Origen Protegida Nísperos de Callosa d'en Sarrià.

En cuanto al membrillo, otra fruta de pepita, en 2020 había registradas un total de 650 hectáreas, menos que en el año precedente. Aunque no existen datos de producción, buena parte de la cosecha anual se destina a la industria de cara a la elaboración de carne de membrillo y mermelada.

FRUTAS DE HUESO

Las producciones de fruta de hueso representan en torno al 30% de la cosecha nacional de frutas dulces

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE ALBARICOQUES POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CC.AA	2018	2019	2020
ARAGÓN	14	18	21
COMUNIDAD VALENCIANA	24,4	21,7	13,6
MURCIA	68	68,1	64,5
OTRAS CCAA	70	23,9	31,8
TOTAL ESPAÑA	176,3	131,7	130,9

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE ALBARICOQUES EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)				
	2017	2018	2019	2020
MUNDO	4.257	3.901	4.083	4070
UE	680	709,4	771,2	770
ESPAÑA	162,9	176,3	131,7	130,9

FUENTES: FAO, EUROSTAT Y MAPA

y como las de pepita, su productividad anual varía mucho dependiendo de la climatología, especialmente en las producciones más tempranas.

Los melocotones y nectarinas han diversificado sus períodos productivos, escalonando variedades, desde abril a noviembre. Los albaricoques, en cambio, tienen un período comercial más corto, desde abril hasta mediados del verano, mientras que las cerezas también se escalonan desde abril a octubre. En general son frutas que obtienen buenas cotizaciones, si no se estropean por las lluvias y la mala climatología.

Al contrario que en la campaña precedente, para el conjunto de la fruta de hueso el balance de 2020 fue muy negativo en cuanto a producción. La suma de las cosechas de melocotón, nectarina, albaricoque, cereza, guinda y ciruela quedó por debajo de 1,7 millones de toneladas y fue inferior a la cosecha total de fruta de hueso en 2019 que superó los 2 millones de toneladas.

Así, la producción de melocotón quedó en 792.000 toneladas (13% menos); la de nectarina en 472.100 toneladas (18% menos); la de albaricoque en 130.900 toneladas (1% menos); la de ciruela en 158.800 toneladas (6% menos) y la de cereza y guinda en 102.700 toneladas (un 11% menos que en la campaña anterior).

Respecto al comercio exterior en 2020, las exportaciones de albaricoques aumentaron un 3% (se vendieron unas 96.000 toneladas), mientras que las de ciruela bajaron un 5% hasta 89.700 toneladas.

PRODUCCIONES DE SANDÍAS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)				
	2017	2018	2019	2020
MUNDO	118.413	100.458	100.415	100.450
UE	3.219	3.183	3.026	2.924
ESPAÑA	1.113,2	1.092,4	1.200,1	1.234,8

FUENTES: FAO, EUROSTAT Y MAPA

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE FRESAS Y FRESONES POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CC.AA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	332	341,6	262,2
CATALUÑA	2,7	2,9	1,7
CANARIAS	10	7,9	7,6
TOTAL ESPAÑA	344,7	352,4	271,5

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE FRESAS Y FRESONES EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)				
	2017	2018	2019	2020
MUNDO	9.224	8.561	8.885	8.800
UE	1.206	1.181	1.185	1.100
ESPAÑA	360,4	344,7	352,4	271,5

FUENTES: FAO, EUROSTAT Y MAPA

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE MELÓNES POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CC.AA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	133,2	161,4	178
BALEARES	4,9	6	6
CASTILLA-LA MANCHA	228,3	182,3	170,9
CATALUÑA	4,4	5,3	5,4
COMUNIDAD VALENCIANA	38,9	43	43,8
EXTREMADURA	18,6	16,9	16,7
MADRID	6,8	5,8	5,8
MURCIA	220,7	211	178,6
OTRAS CCAA	8,6	9,8	8,3
TOTAL ESPAÑA	664,4	641,5	613,5

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE MELÓNES EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)				
	2017	2018	2019	2020
MUNDO	31.948	27.040	27.501	27.475
UE	1.795	1.788	1.744	1.506
ESPAÑA	655,7	664,4	641,5	613,5

FUENTES: FAO, EUROSTAT Y MAPA



También fueron menores las ventas al exterior de melocotones (un 19%, hasta 325.000 toneladas) y las de nectarina (un 23%, hasta 329.200 toneladas).

La cereza por su parte vio disminuir sus ventas al exterior, al pasar de 28.928 toneladas en el año 2019, a 20.193 toneladas en el año 2020.

OTRAS FRUTAS DULCES

Con el resto de la fruta dulce se puede formar un conjunto heterogéneo que podría denominarse de "frutas carnosas" y que representan en torno al 10% de la producción final. En España, las principales producciones son los aguacates, las chirimoyas, los kiwis, los higos y brevas, las granadas y los dátiles.

Aunque en el pasado muchas de estas frutas se recogían a partir de árboles diseminados, actualmente el grueso de las producciones proviene ya de plantaciones regulares.

Los aguacates son frutas tropicales de carne algo untuosa debido a la abundante presencia de lípidos. En los últimos años, el incremento de la demanda ha llevado a los productores de cítricos a plantearse su producción como alternativa.

En 2020, al contrario que en 2019, la producción se incrementó (13%) y quedó en 107.900 toneladas. También se incrementaron un 27% las exportaciones de aguacate, en consonancia con la tendencia de años anteriores. Finalmente, se vendieron en el exterior 138.400 toneladas, pero también se importaron 173.800 toneladas (un 77% más que en 2019).

Por su lado, la producción de higos aumentó y se situó en 51.300 toneladas, un 37% más que un año antes. La superficie destinada a higueras en España ascendía en

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE CEREZAS Y GUINDAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CC.AA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	7	6,4	6,1
ARAGÓN	32,8	37,2	41,6
CATALUÑA	6,8	6,5	7,8
EXTREMADURA	36,2	44,7	30,1
OTRAS CCAA	24,2	20,6	17,1
TOTAL ESPAÑA	107	115,4	102,7

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE CEREZAS Y GUINDAS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)				
	2017	2018	2019	2020
MUNDO	2.443	2.568	2.595	2.500
UE	600	608	572	560
ESPAÑA	114,4	107	115,4	102,7

FUENTES: FAO, EUROSTAT Y MAPA

2020 a 21.903 hectáreas, la mayor parte de ellas en secano. En el conjunto del año 2020 se exportaron 4.461 toneladas de higos, por encima de las cifras de 2019.

En cuanto al kiwi, la producción de 2020 creció hasta 27.400 toneladas (2.400 toneladas más que en 2019). La producción de kiwi se concentra en el norte de España, principalmente en Galicia y en Asturias. En 2020 la superficie dedicada a este frutal fue de 1.822 hectáreas y se exportaron cerca de 28.123 toneladas, casi 6.000 toneladas por encima de las exportaciones del año 2019, que también fueron superiores a los del año precedente.

FRUTAS SUBTROPICALES

Además de los frutos rojos, otros cultivos frutales que se están desarrollando son los subtropicales. La chirimoya ya está asentada en la costa andaluza desde hace muchos años y desde hace años los agricultores han empezado a apostar por otros cultivos como la papaya o el mango. En 2020 España contaba ya con 2.954 hectáreas de chirimoyo en producción (cifra superior a la del año anterior).

Otros cultivos de frutas subtropicales que se van afianzando dentro de la agricultura española son el mango, la papaya y la piña. En 2020 había registradas unas 5.125 hectáreas de mango (400 más que en 2019), 388 hectáreas de papaya (la mayor parte de ellas en invernadero) y 145 hectáreas dedicadas al cultivo de la piña tropical, según los datos del Ministerio de Agricultura.



giropoma

la manzana de Girona

Nuestras plantaciones, situadas en las fértiles llanuras de la provincia de Girona y rodeadas por los parques naturales del Alto y Bajo Ampurdán, nos proporcionan una fruta singular, mimada por nuestros agricultores bajo la tutela de nuestro personal especializado, y con la calidad que garantiza la IGP Poma de Girona.



Costa Brava · Poma de Girona · giro poma

Camí Vell de Torroella, 3
17140, Ullà (Girona)
Tel. 972 755 025 - Fax 972 757 162
www.giropoma.com



La producción de piña dio paso a unas exportaciones por encima de las 23.690 toneladas en 2020 (2.500 toneladas menos que en al año precedente). Asimismo, también se vendieron en el exterior 59.490 toneladas de mangos y guayabas, 12.000 toneladas más que un año antes.

Dentro de la fruta subtropical está muy extendido el cultivo ecológico. En el año 2020, el Ministerio de Agricultura estimó que había casi 7.000 hectáreas dedicadas a la producción frutas subtropicales y plátanos (que son minoría), de las cuales 3.370 se encontraban en Andalucía. La segunda región con mayor superficie fue Extremadura.

GRANADA Y CAQUI

El granado es un frutal que lleva muchos siglos en España. Extendido por el sureste del país principalmente, la producción se fue abandonando hasta casi desaparecer. En las últimas décadas, el cultivo del granado se ha ido recuperando y en 2020 ya había 5.948 hectáreas en España.

Además del consumo de la granada sin preparar, actualmente se comercializan preparados de esta fruta (zumos, etc.) que tienen mucha aceptación en el mercado.

En la línea del níspero está el caqui, una producción minoritaria pero en clara posición de crecimiento. En 2020, la superficie de caqui volvió a crecer considerablemente y se situó en 17.601 hectáreas. El cultivo del caqui se concentra también en la Comunidad Valenciana y cuenta también con una marca de calidad reconocida: la Denominación de Origen Protegida Kaki Ribera del Xúquer. En 2019 se exportaron algo más de 210.817 toneladas de esta fruta, un 0,4% más que el año anterior. El comercio de caqui se concentra principalmente en el último trimestre del año y la fruta tiene muy buena aceptación en los mercados internacionales.

FRUTOS ROJOS

España cuenta también con una pujante producción de frutos rojos que año a año se van abriendo paso en la producción agraria. En los años 2015 y 2016 se registró un importante crecimiento, que se frenó en los años tres años siguientes. Sin embargo, en 2020 la superficie volvió a crecer y se situó en 2.938 hectáreas, la mayor parte cultivadas en invernadero.

Además de frambuesa, en España se está desarrollando también el cultivo de otras producciones de frutos rojos, que tienen mucha salida en los mercados internacionales. En concreto, se producen cantidades pequeñas de arándanos, grosellas y moras, que se destinan principalmente a la exportación.

En este sentido, las exportaciones de estos frutos rojos en 2020 totalizaron casi 130.000 toneladas, unas 17.000 menos que un año antes.

El grueso fueron las ventas al exterior de arándanos (66.103 toneladas, 2.000 menos que en 2019) y de frambuesas (59.222 toneladas, 9.000 menos que en 2019), pero también se exportaron 4.293 toneladas de moras y unas 600 toneladas de grosellas (mucho menos que un año antes).

Como sucede con otras frutas, la producción ecológica se va abriendo paso también en el sector de los frutos rojos. En 2020, el Ministerio de Agricultura contabilizó un total de 1.651 hectáreas dedicadas a estas producciones, la mayor parte de las cuales estaban en Andalucía.

PLÁTANO

Los auténticos plátanos son unas frutas grandes, harinosas, con poco contenido en azúcares que se suelen comer fritos, cocidos o asados, edulcorados con melazas, azúcar o miel para hacerlos más agradables al paladar. Estos plátanos pertenecen al género Musa pa-

PRODUCCIONES DE PLÁTANOS (BANANA) EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	113.700	115.766	116.781	116.800
UE	426	609	643	668
ESPAÑA	421,3	386,2	396,7	417,2

FUENTES: FAO, EUROSTAT Y MAPA



radisíaca, de donde probablemente han derivado otras plantas del género Musa.

Sin embargo, dentro de este grupo de frutas la especie más extendida es la Musa sapientium (Musa cavendishi), que supone el 70% de la producción.

Sus frutos, más pequeños y más dulces, son las llamadas bananas que una vez alcanzado el climaterio (maduración) resultan perfectamente comestibles de forma directa, hasta el punto de que se trata de la fruta que más se vende en el mundo y que es objeto de mayores transacciones internacionales.

En España se optó en su día por el cultivo de plantas de la especie Musa cavendishi, variedad enana. Sin embargo, desde el primer momento en vez de banana se le dio el nombre de plátano canario, que se caracteriza por su bajo porte, que hace que las plataneras enanas sean muy adecuadas para resistir los vientos marinos que azotan los troncos.

La producción de plátano en 2020 fue mejor que la del año anterior, ya que se registró un aumento del 5% y



se produjeron 417.200 toneladas. La superficie de plataneras en Canarias ronda las 9.660 hectáreas, de las cuales algo más de 3.100 se cultivan en los invernaderos. La hectárea de platanera es con diferencia la superficie de cultivo más cara de España.

Una pequeña parte de la producción nacional de plátano se cultiva como ecológico.

El grueso de la producción se comercializó en el mercado nacional, si bien al internacional se destina también una buena parte de la misma, según datos de Aduanas. Así, en 2020 se exportaron 92.239 toneladas de plátanos (5.000 toneladas menos que un año antes), mientras que se importaron 324.200 toneladas de plátanos y bananas, un volumen superior en un 6% al del año anterior.

En la Unión Europea, la producción total de plátanos y bananas en 2020 rondó las 668.000 toneladas, un volumen un 3,8% superior al producido en el año anterior. Además de España, que aporta casi el 90% de la producción, también hay producción de bananas en Francia, Portugal, Grecia y Chipre, así como también en Martinica y Guadalupe.

La producción comunitaria es muy poca para abastecer la demanda, que en el año 2020 superó los 6 millones de toneladas. El país que más plátanos-bananas vendió a la Unión Europea fue Ecuador, en virtud de los acuerdos comerciales firmados.

Finalmente, la producción mundial de este tipo de frutas ascendió de nuevo y logró rondar los 116 millones de toneladas.

CÍTRICOS

Las numerosas especies que forman parte del género “Citrus” proceden de Asia, de las zonas tropicales y subtropicales. Desde allí se distribuyeron por África y el sudeste de Europa, para pasar posteriormente a América.

Los cítricos cultivados en el mundo se localizan entre los 40º de latitud norte y 40º de latitud sur, desde la orilla del mar hasta altitudes que sobrepasan los 1.000 metros.

En España el límite máximo tolerable es de 400 metros y se localizan a lo largo de toda la costa levantina y parte de la atlántica, desde Tarragona hasta Ayamonte (Huelva).

En los últimos años, la superficie destinada al cultivo de cítricos en España ha ido disminuyendo, pero todavía sigue siendo la más importante de todos los frutales. Así, al terminar 2020 en España había 307.025 hectáreas dedicadas al cultivo de los cítricos, un 0,5% menos que en 2019, que se concentraban en el litoral este y suroeste de la península, especialmente en la Comunidad Valenciana (60%), Andalucía (25%), Región de Murcia (10%) y Cataluña (3%).

En cuanto a las actividades relativas a la confección y comercialización de los cítricos para su comercio en fresco, éstas se concentran mayoritariamente en la Comunidad Valenciana.

Por cultivos, el naranjo es todavía el que más superficie ocupa en España: 147.108 hectáreas en 2020 de naranjo dulce y 273 hectáreas de naranjo amargo.

La segunda posición en cuanto a superficie la ocupa el mandarino, con algo más de 105.275 hectáreas y la tercera el limonero, con 50.565 hectáreas, algo más que un año antes. Además de estas producciones, también se cultivan en España pomelos y otros cítricos, que cuentan con una superficie de 2.521 hectáreas y de 1.282 hectáreas respectivamente.

CÍTRICOS EN ESPAÑA

La producción de cítricos en España ha experimentado en los últimos años una gran transformación varietal. Actualmente ya casi no quedan naranjas sanguinas y también han desaparecido otras variedades muy prometedoras, al tiempo que han surgido otras nuevas con mucha fuerza, como es el caso de la naranja lane late.

Las mandarinas clásicas, aunque tienen un sabor y un aroma superiores a las nuevas variedades en satsumas y clementinas, tienen el inconveniente de tener pipas, lo cual comercialmente resta mérito a estas frutas.

La gran versatilidad de estas frutas permite escalonar las fechas de recolección. Cada vez se buscan más en España variedades muy tempranas y muy tardías, para no coincidir con los envíos de Marruecos e Israel.

El auge de las mandarinas obedece, en parte, a que no tenemos tanta competencia como en naranjas y que las mandarinas se venden bien porque tienen pesos pequeños y se amoldan a la economía familiar.

La producción de limones también ha experimentado un importante auge en España gracias al mercado exterior. La posición geográfica española permite antici-



par las cosechas a las de otros países mediterráneos, sin tener que adelantar las recogidas.

En total, la campaña 2019/2020 terminó con una producción final de 6,1 millones de toneladas, de las que 3,2 millones eran naranjas, 1,8 millones mandarinas, 931.950 toneladas limones y el resto pomelos.

Por su lado, la producción nacional de cítricos en la campaña 2020/2021 se situó por encima de los 6,8 millones de toneladas, un 11% más que en la campaña anterior, que fue muy mala por otra parte. De esta producción, el grueso (3,32 millones de toneladas) correspondió a la producción de naranja dulce, un volumen muy por encima del producido en la campaña 2019/2020.

El resto de la producción fue para las mandarinas (2,3 millones de toneladas, un 26% más), limones (algo más de un millón toneladas) y pomelos (79.700, un 11% más).

CÍTRICOS ECOLÓGICOS

Una parte de la producción de cítricos de España es ecológica. Según los datos del Ministerio de Agricultura, en 2020 había registradas en España un total de 19.845 hectáreas de cítricos ecológicos, un 19% más que en el año precedente. Aunque esta producción ecológica está distribuida entre doce comunidades autónomas, es Andalucía la que cuenta con el 55% de esos cítricos. A muy larga distancia de Andalucía se situaron la Comunidad Valenciana y la Región de Murcia.

CÍTRICOS EN LA UE Y EN EL MUNDO

Dentro de la Unión Europea, España es con mucha diferencia el gran país productor de cítricos. En la campaña 2020 eran españolas el 50,6% de las naranjas, el 65% de los limones, el 74% de las clementinas (satsumas y mandarinas incluidas) y el 83% de los

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LAS PRINCIPALES FRUTAS CÍTRICAS (Miles de toneladas)

PRODUCTO	2018/2019	2019/2020	2021/2021
NARANJAS	3.930,40	3.279,45	3.323,10
MANDARINAS	2.385	1.831,90	2.313,40
LIMONES	1.148,60	931,95	1.062,95
POMELOS	80,6	70,6	79,70
TOTAL	7.544,6	6.164	6.868,47

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE NARANJAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CC.AA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	1.796,4	1.578,41	1.666,25
BALEARES	9,2	8,9	8,11
CANARIAS	12,6	13,5	13,5
CATALUÑA	28,6	25,5	41,6
COMUNIDAD VALENCIANA	1.930,70	1.526,90	1.470,14
MURCIA	150,4	123,7	121
OTRAS CCAA	2,5	2,4	3,3
TOTAL ESPAÑA	3.930,40	3.279,45	3.323,10

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE NARANJAS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	48.191	53.992	45.732	49.361
UE	6.270	6.796	6.205	6.556
ESPAÑA	3.368,70	3.930,40	3.279,45	3.323,10

FUENTES: FAO, EUROSTAT, USDA y MAPA

pomelos de toda la UE. Consecuentemente, en consonancia con España, la UE tuvo un balance positivo para los cítricos en la campaña 2020/2021. Se produjeron cerca de 6,5 millones de naranjas; 3,1 millones de mandarinas y clementinas, así como también 1,6 millones de limones.

A nivel mundial, las cosechas de limón se acercaron a los 8,3 millones de toneladas en la campaña 2020/2021. Por su lado, también se recogieron en esa campaña unos 33 millones de clementinas y satsumas, al tiempo que la producción de naranjas subió hasta cerca de 49,3 millones de toneladas y la de pomelos quedó en 6,8 millones de toneladas. Las cosechas mundiales fueron superiores en general a las de la campaña precedente, excepto en el caso de los limones.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE MANDARINAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CC.AA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	450,7	465,4	477,27
CATALUÑA	69,2	72,9	141,67
COMUNIDAD VALENCIANA	1.650	1.174,9	1.571,1
MURCIA	124	116,9	120,8
OTRAS CCAA	91	1,8	2,6
TOTAL ESPAÑA	2.385	1.831,90	2.313,4

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE MANDARINAS, CLEMENTINAS Y SATSUMAS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	30.295	32.185	31.878	33.064
UE	2.913	3.225	2.834	3.117
ESPAÑA	1.996,30	2.385	1.831,90	2.313,4

FUENTES: FAO, EUROSTAT, USDA y MAPA

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE POMELOS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CC.AA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	26	25,4	28,9
COMUNIDAD VALENCIANA	23,6	18,9	16,8
MURCIA	30,6	25,9	33,7
OTRAS CCAA	0,4	0,4	0,3
TOTAL ESPAÑA	80,6	70,6	79,7

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE POMELOS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	6.620	6.816	6.767	6.859
UE	107	108	95	96
ESPAÑA	78	80,6	70,6	79,7

FUENTES: FAO, EUROSTAT, USDA y MAPA

LÍDERES EN LA EXPORTACIÓN

En cuanto al comercio, el sector de los cítricos abandera las exportaciones de frutas de España tanto en valor como en volumen. En 2020, primer año de la pandemia provocada por la pandemia, se exportaron 3,78 millones de toneladas en total, un 7% más que en el año anterior, según datos de Comercio que tienen en cuenta el año natural, no la campaña de comercialización.

De estas ventas totales, 1,63 millones de toneladas fueron naranjas (un 5% menos que en el año anterior); 1,34 millones mandarinas (un 2% menos); 64.739 toneladas pomelos (un 1% más) y 733.967 toneladas limones (un 0,1% menos que en 2019).

Las importaciones, por su parte, fueron mayores que un año antes en el caso de la naranja (se importaron 191.327 toneladas, un 10% más) y mandarina (26.911 toneladas, un 13% más). Por el contrario, disminuyó la importación de limones: un 8,5% menos, hasta las 26.911 toneladas.

CÍTRICOS PARA ZUMOS

Si bien la mayor parte de la producción de naranjas y mandarinas se destina al consumo en fresco, cer-

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LIMONES POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CC.AA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	134,3	110,67	111,15
COMUNIDAD VALENCIANA	329	258,9	297,8
MURCIA	672,7	547,9	640,6
OTRAS CCAA	12,6	14,4	13,3
TOTAL ESPAÑA	1.148,60	931,95	1.062,95

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE LIMONES EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	7.961	8.810	8.447	8.314
UE	1.472,0	1.683	1.480	1.640
ESPAÑA	927,9	1.148,60	931,95	1.062,95

FUENTES: FAO, EUROSTAT, USDA y MAPA

ca de 1,5 millones de toneladas de estas frutas van a otros usos entre los que destaca la industria de zumos.

A este respecto, hay variedades de naranjas que dan poco rendimiento en zumo (las navel, del 30 al 35%) por lo que se buscan las blancas selectas y comunes que sí dan buenos rendimientos (alrededor del 40-42%). Lo mismo ocurre con las mandarinas clementinas (40% de zumo) y con los limones comunes (25% de zumo) frente a otras mandarinas (33%) y limones selectos (verdelli y primofiori, 20%).

Asimismo, anualmente en torno a 50.000 toneladas de mandarinas, en su mayoría satsumas, se destinan a la industria de gajos en conserva y generan en torno a 40 millones de euros. Prácticamente el 95% de la producción de gajos en conserva se exporta, pues en España el consumo es muy minoritario.

También una pequeña parte de la producción de naranjas se destina, junto con los destríos, a elaborar mermeladas, jaleas, confituras y cortezas para la pastelería.

Finalmente, una de las producciones más singulares derivadas de los cítricos es la mermelada de naranja amarga, que se obtiene a partir de cortezas de esta fruta y que tiene mucho más éxito en Reino Unido que en el mercado español.

FRUTOS SECOS

A nivel mundial, la producción de almendra, nuez, anacardo, pistacho, avellana, pacana, macadamia, nuez de Brasil y piñón (que son los frutos secos más extendidos por el mundo) ha crecido considerablemente en los últimos años. En conjunto, estas producciones superan los 5 millones de toneladas y Estados Unidos es el mayor productor, con aproximadamente el 40% del total.

Otros países con grandes producciones son Turquía, China e Irán. España ocupa el noveno lugar en la producción mundial.

La producción española de frutos secos resulta muy variable de año en año debido a la incidencia de las heladas, que afectan a la floración y al posterior cuajado del fruto. Este problema afecta a los principales países productores, lo que determina grandes oscilaciones de precios.

Los frutos secos son uno de los cultivos que mejor se adapta a los métodos de producción ecológica. En 2020, la superficie ecológica destinada a estos cultivos ocupaba 196.941 hectáreas, según datos del Ministerio de Agricultura. Con respecto a la superficie del año anterior, la de 2020 supuso un crecimiento del 15%. Andalucía cuenta con la mayor superficie en ecológico (38% del total), seguida de Castilla-La Mancha (29%) y Región de Murcia (17%).

SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN EN ESPAÑA

El almendro, el avellano, el castaño y el nogal son las cuatro variedades de frutales de fruto seco que más superficie ocupan en España. Mientras el cultivo de los dos primeros se ha ido reduciendo progresivamente en las últimas décadas, más en el caso del avellano que en el del almendro, el cultivo del nogal está en auge.

PRINCIPALES PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE FRUTOS SECOS
(Miles de toneladas)

PRODUCTO	2018	2019	2020
ALMENDRAS (CÁSCARA)	339	340,4	353,7
CASTAÑAS	184,7	188,9	119,8
AVELLANAS (CÁSCARA)	8	12,6	5,2
NUEZ (CÁSCARA)	15,1	17,5	14,3

FUENTE: MAPA

En 2020 había cerca de 844.243 hectáreas dedicadas al cultivo del almendro, de las cuales 721.796 hectáreas (22.000 más que en 2019) eran de almendros para uso comercial y el resto tierras abandonadas o no comerciales.

Las variedades más cultivadas en España son las de cáscara dura (planeta, largueta, marcona, comuna, etc.), aunque hay también producción de almendras mollares.

La producción de almendra resultó finalmente superior a la de la anterior campaña pasada, pues se recogieron 353.700 toneladas cáscara (un 4% más). La cosecha nacional representó el 72% de la comunitaria, que en 2020 también fue superior a la del año precedente.

A nivel mundial, el principal productor de almendras es Estados Unidos (especialmente en California y Florida), que se ha especializado en las variedades mollares. El desarrollo del almendro en Estados Unidos ha

sido espectacular y se ha basado en la mecanización y en la utilización de variedades de elevados rendimientos en plantaciones regulares.

Además, han conseguido importantes reducciones arancelarias de la Unión Europea, que es uno de los principales consumidores mundiales de almendra. Incluso España, donde las importaciones de almendras no eran muy frecuentes, utiliza cada vez más almendra californiana para la elaboración de turrones, mazapanes y bollería.

En los últimos años, el sector de la almendra ha vivido una auténtica revolución gracias al incremento del consumo mundial y a la llegada de nuevas variedades de almendros más productivos.

No obstante, la evolución del cultivo depende mucho de las condiciones climáticas de los primeros meses del año.

Respecto a la avellana, la cosecha nacional en 2020 fue muy mala, tras la buena campaña del año anterior. Al final, se recogieron sólo 5.200 toneladas en cáscara (un 59% menos que en 2019).

Ese año había cultivadas en España un total de 16.231 hectáreas, de diversas variedades (negretas, cordobesas, asturianas, etc.).

Con el paso de los años, la producción comercial de avellanas se ha ido reduciendo prácticamente a la provincia de Tarragona debido a que el cultivo es poco rentable.

Las avellanas son un fruto característico de los países de la cuenca del Mediterráneo. Desde Grecia pasaron a Turquía por el este y a Italia y España por el oeste. Turquía es actualmente el principal productor mundial (67%) e Italia es el principal productor comunitario y segundo a nivel mundial. Las avellanas proporcionan mayores rendimientos en grano (45%) que las almendras.

Almendras, avellanas y los demás frutos secos se suelen recolectar en el Hemisferio Norte desde finales de verano hasta mediados de otoño. El momento de la cosecha viene determinado en las almendras y otros frutos secos cuando el fruto se abre y deja ver la almendra existente en su interior, que es la capa más interna del fruto.

Dentro de esa cáscara dura está la almendra grano que es la verdadera semilla. Las almendras y avellanas pueden comercializarse en cáscara o en grano, pero cada vez va siendo más infrecuente su venta al público en cáscara, puesto que casi toda la cosecha se descascara para reducir peso inútil. Tan sólo las nueces, cuyo "descascaramiento" suele implicar la rotura de la semilla, se siguen vendiendo tal cual en algunos casos.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE NUEZ (CÁSCARA) (Miles de toneladas)

CCAA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	2,7	2,8	3,6
CASTILLA-LA MANCHA	1,6	1,7	1,72
CATALUÑA	2,2	2,7	2,7
EXTREMADURA	1,8	2,8	1,65
GALICIA	2,7	2,7	1,8
OTRAS CCAA	4,1	4,8	2,8
TOTAL ESPAÑA	15,1	17,5	14,3

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE NUEZ EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas en cáscara)

	2018	2019	2020
MUNDO	4.347	4.498	4.755
UE	182,7	169,7	174
ESPAÑA	15,1	17,5	14,3

FUENTES: FAO, EUROSTAT, USDA y MAPA

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE ALMENDRAS (CÁSCARA) POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CCAA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	107,8	111,8	99,6
ARAGÓN	63,9	63,2	70,3
BALEARES	6,1	4,6	4,3
CASTILLA-LA MANCHA	70,3	53,2	79,6
CATALUÑA	16,9	23,7	25,8
COMUNIDAD VALENCIANA	35,2	40,8	27,8
LA RIOJA	3	4,3	4,9
MURCIA	24,5	25,8	29,2
NAVARRA	2,5	2,5	3
OTRAS CCAA	9,2	10,5	9,2
TOTAL ESPAÑA	339	340,4	353,7

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE ALMENDRA EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas en cáscara)

	2018	2019	2020
MUNDO	3.225	3.497	3.842
UE	470	475,6	485,6
ESPAÑA	339	340,4	353,7

FUENTES: FAO, EUROSTAT y MAPA

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE CASTAÑAS (CÁSCARA) POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CCAA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	8,5	4,2	5,5
CASTILLA Y LEÓN	8,1	7,2	7,9
EXTREMADURA	5,6	4,7	5,7
GALICIA	161,8	172	100
OTRAS CCAA	0,7	0,8	0,7
TOTAL ESPAÑA	184,7	188,9	119,8

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE CASTAÑA EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas en cáscara)			
	2018	2019	2020
MUNDO	2.363	2.407	2.350
UE	296	301	189
ESPAÑA	184,7	188,9	119,8

FUENTES: FAO, EUROSTAT y MAPA

PRODUCCIONES DE PISTACHO EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas en cáscara)			
	2018	2019	2020
MUNDO	648,7	780,3	717,3
UE	272,3	447,7	335,6
ESPAÑA	15	10,6	21,6

FUENTES: FAO, EUROSTAT y MAPA



NUECES, CASTAÑAS Y PISTACHOS

En los últimos años se ha registrado en España un significativo aumento del cultivo del nogal. Así, en 2020 había de 15.386 hectáreas dedicadas al nogal de fruto, una 100 hectáreas más que un año antes.

Por su lado, al igual que sucedió en 2020, la producción de nueces fue mala, pues se recogieron 14.300 toneladas en cáscara, un 18% menos.

Otro fruto seco tradicional es la castaña, que en los últimos años ha vivido un resurgir del cultivo en España. La superficie dedicada al castaño de fruto en 2020 se elevó a 24.033 hectáreas (unas 300 hectáreas más que un año antes).

La producción de castaña por su parte quedó en 119.800 toneladas cáscara, un volumen inferior en un 37% al del año precedente. En España, la producción de castaña se concentra principalmente en Andalucía y en Galicia y se destina básicamente a la alimentación animal, aunque los frutos más sanos van a la alimentación humana, bien para consumo directo, bien como castañas totalmente desecadas (castañas "pilongas").

También se consume parte de la producción como mermelada de castañas y los famosos "marrón glacés", que son los frutos cocidos, pelados, embebidos en agua azucarada y glaseados con azúcar.

Por su lado, en España, el cultivo del pistacho está creciendo considerablemente desde hace ya varios años.

Los pistachos son frutos secos que se abren fácilmente, contienen unas semillas de sabor parecido al de los piñones y se utilizan como "snacks". La mayor parte de los pistachos se importa de otros países mediterráneos y de Oriente Próximo. En 2020 la superficie cultivada en España ascendía a 44.244 hectáreas (muy por encima del año anterior y más de doble de lo que había en 2016).

Finalmente, piñones, bellotas y cacahuetes son frutos secos de consumo frecuente en España. Los piñones se recolectan en los pinos piñoneros, pero los altos costes de dicha recolección sitúan al fruto tostado y pelado a precios muy altos, que no pueden competir con la producción que vienen de fuera.

La escasa rentabilidad ha hecho también desaparecer prácticamente el cultivo del cacahuete en Valencia, porque la competencia de los países tropicales es muy fuerte.

A nivel mundial, además de todos los frutos secos ya citados tienen importancia desde el punto de vis-

ta económico el anacardo brasileño, la pecana (nuez americana), la macadamia (australiana y neozelandesa) y el cacahuete o maní (brasileño), etc.

COMERCIO DE FRUTOS SECOS

La balanza comercial del sector de los frutos secos suele tener un saldo negativo, pues España importa mucho más de lo que exporta. Además de avellanas y almendras, que son los frutos que más se comercializan, también se importa del exterior pistachos, anacardos, nueces de Brasil, macadamias y, en general, otras especies que contribuyen a diversificar la oferta de frutos secos en el mercado interior y satisfacer las exigencias de la demanda.

Los frutos secos se suelen consumir directamente, una vez extraída la cáscara. Una buena parte de la producción de frutos secos se destina a la fabricación de "snacks" y diversos aperitivos, pero también hay un pequeño consumo, cada vez menor, de almendras y otros frutos recubiertos de azúcar (peladillas, garrapiñadas, etc.).

Sin embargo, el principal destino de los frutos secos es el industrial. Las industrias turroneras, las de mazapanes, la pastelera y la de bollería absorben cada año cerca de 40.000 toneladas de almendras, de las cuales el 70% son de importación, aunque las mejores calidades de turrón y mazapán siguen utilizando almendras nacionales, básicamente de la variedad marcona.

En 2020, entre almendra grano y cáscara se exportaron unas 101.700 toneladas (un 7% menos que un año antes), por un valor de 617,1 millones de euros (también muy por encima del valor del año precedente). Al mismo tiempo, se importaron 112.600 toneladas (un 3% menos), por un valor de 508 millones de euros.

El país de procedencia de la mayor parte de la almendra que llega a España es Estados Unidos, que es quien domina el mercado mundial desde sus producciones de California.

Para las avellanas las cifras fueron significativamente inferiores. Así, se exportaron unas 3.832 toneladas con y sin cáscara (un 9% menos que un año antes) y se importaron 5.925 toneladas (un 6% más).

En este caso, el país que más avellana nos vendió fue Turquía. Precisamente, el mercado exterior de la avellana española ha ido perdiendo importancia en los últimos años porque Turquía controla el mercado mundial, programando sus exportaciones y su industrialización.

Además de las almendras y avellanas, importamos anualmente cantidades importantes de nueces (29.117,8 toneladas en 2020, un volumen inferior en un 9% al del año precedente) y exportamos cerca de 1.841 toneladas, un 27% por debajo de las exportaciones del año precedente, según datos de Aduanas.

También Estados Unidos está entre los países a los que más nueces les compra España y otro país netamente importador es Chile.

Asimismo, entre las exportaciones de frutos secos destacan las partidas de castaña, que en el año 2020 se elevaron a casi 11.355 toneladas (un 3% más que un año antes) frente a unas importaciones de 3.980 toneladas (un 1% más). En todos estos datos se incluyen tanto las compras de frutos con cáscara, como sin ella.

Por su lado, España también exporta pequeñas cantidades de pistachos, con cáscara y sin ella (1.808 toneladas en 2020, un 29% más que en 2019), mientras que se importaron 14.418 toneladas (23% menos que un año antes).

Igualmente, el comercio de piñones también es muy importante. En 2020 se importaron 10.933 toneladas frente a las 7.374 toneladas del año precedente, y se exportaron sólo 1.580 toneladas frente a las 869 del año 2019.

HORTALIZAS

El cultivo de las hortalizas se ha diversificado mucho a lo largo de la historia bajo la tutela del ser humano, que siempre ha tratado de aprovechar las mutaciones espontáneas y de exacerbar las características útiles y aprovechables de estas plantas.

Las primeras hortalizas de las que se tiene noticia son el ajo y la cebolla, que se cultivaban en Asia hace más de 7.000 años.

Dentro de las producciones agrícolas, el grupo de las hortalizas es sin duda uno de los más variados, pues incluye desde las verduras o plantas de hoja (que se consumen bien crudas o bien cocinadas), a las legumbres verdes (como el guisante, por ejemplo), pasando por los tubérculos (como la patata) y las producciones de fruto y flor (como el pimiento o el calabacín).

Hoy en día se puede encontrar en el mercado una gran variedad de hortalizas de orígenes diversos (local, nacional, importación, etc.) y con distintas presentaciones (frescas, congeladas, deshidratadas, en conserva, etc.). Esta diversificación de la oferta se irá ampliando con toda seguridad en los próximos años.

HORTALIZAS EN ESPAÑA

Si bien la superficie dedicada al cultivo de las hortalizas ha ido perdiendo peso en la agricultura española, nuestro país sigue siendo una potencia mundial en este tipo de producciones. La merma en la superficie cultivada se ha compensado con un aumento de la productividad por hectárea.

Gracias al escalonamiento de cosechas, en España es posible disponer de una variada oferta de hortalizas durante prácticamente todo el año. Así ocurre con los pimientos, los pepinos, las cebollas y los tomates.

En un mismo terreno se puedan cultivar numerosas hortalizas, a veces asociadas, a veces siguiendo una rotación, o secuencia estacional. Ello permite a los agricultores planificar la oferta y adaptarse con cierta facilidad para campañas sucesivas a la demanda.

De todos modos, la demanda es relativamente estable y generalmente suele adaptarse a la oferta de temporada, que es la que le proporciona hortalizas a mejor precio.

La producción de hortalizas en 2020 experimentó un descenso en volumen del 4,1% y una subida de los precios del 4,1%, según las estimaciones del Ministerio de Agricultura de cara a calcular la renta agraria nacional. En estos datos están incluidas las aportaciones del sector de las flores y plantas.

En euros corrientes, la producción generada por el sector de las hortalizas alcanzó en 2020 un valor (a efectos de calcular la renta agraria) de 10.190 millones de euros.

Con relación a la Producción Vegetal Final de España, las hortalizas (patata no incluida) representaron en 2020 el 33% (por encima del porcentaje del año 2019)





PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE TOMATE POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CCAA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	1.963	1.934,3	1.716,7
ARAGÓN	49,9	49,2	30,7
BALEARES	8,8	9,4	8,9
CANARIAS	71,6	75,0	69,6
CASTILLA-LA MANCHA	88,3	74	71,1
CATALUÑA	43,5	43,9	41,8
COMUNIDAD VALENCIANA	76,6	73,6	67,3
EXTREMADURA	1.930	2.223,8	1.748
GALICIA	92,7	87,5	89,8
LA RIOJA	15,8	14	10,5
MURCIA	260	250,8	200,4
NAVARRA	147,6	146,7	167,3
OTRAS CCAA	76	231	20,4
TOTAL ESPAÑA	4.769	5.213	4.242,4

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE TOMATE EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)				
	2017	2018	2019	2020
MUNDO	182.301	179.897	180.766	153.000
UE	17.402	16.731	16.554	14.000
ESPAÑA	5.163,5	4.769	5.213	4.242,4

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

y con respecto a la Producción Agraria total, este subsector representó el 19%, también por debajo del año anterior.

En España se cultivaron en 2020 cerca de 386.000 hectáreas de hortalizas, un 0,4% más que en el año anterior y un 1,8% más que la media de los últimos cinco años. El grueso de estas superficies eran tierras de regadío y en torno al 70% era cultivo al aire libre y el 30% invernaderos.

HORTALIZAS ECOLÓGICAS EN ESPAÑA

De acuerdo con los datos del Ministerio de Agricultura, al acabar 2020 había en España 22.480 hectáreas dedicadas a la producción de hortalizas frescas (incluidas las fresas) ecológicas, cifra superior en un 1,1% a la del año anterior.

Las hortalizas frescas ecológicas están presente en todas las comunidades autónomas. La región que contaba con una mayor superficie cultivada en el año 2020 era Andalucía (9.230 hectáreas, un 6% más que en el año 2019). Por detrás de esta región se situó Murcia (4.500 hectáreas, un 6,3% menos que un año antes) y Castilla-La Mancha (2.879 hectáreas, un 10% menos).

A nivel porcentual, Galicia fue la región con mayor crecimiento en superficie de hortalizas ecológicas (73% más que en 2019), mientras que Aragón fue la que más redujo el cultivo con respecto al año anterior (36%).

EL LIDERAZGO DEL TOMATE

Dentro de las hortalizas, el tomate en sus diferentes versiones (para consumo en fresco, industria, etc.), es el cultivo que más terreno ocupa: en 2020 un total de 56.700 hectáreas, de las que la mayor parte eran de tomate para uso industrial (33.300 hectáreas). Comparados con los datos de 2019, se apreció un ligero aumento en las tierras cultivadas.

La lechuga, con 34.500 hectáreas (900 hectáreas menos que en 2019), la cebolla y el ajo (con aproximadamente 24.400 hectáreas y 27.600 respectivamente), son los cultivos más extendidos. En el caso del ajo, se observa también un fuerte crecimiento de las siembras en los últimos años, en consonancia con un aumento de la demanda.

Por su parte, la producción nacional total de hortalizas en el año 2020 se acercó a los 15 millones de toneladas, entre producciones de tallo y hoja (lechuga, col,

etc.), de fruto, de flor (alcachofa y coliflor), de bulbo y raíz (ajo, cebolla, etc.), leguminosas (judías, guisantes...). En este dato, que supuso un retroceso respecto a la producción del año 2019.

Como ya es habitual, la mayor producción hortícola española en 2020 fue la de tomate (con más de 4,2 millones de toneladas y un retroceso del 19% respecto al año anterior, cuando la producción se incrementó), entre producción para el consumo en fresco y en conserva (que supone casi la mitad), seguida del pimiento (1,55 millones de toneladas, un 8% más).

La tercera producción en importancia por su volumen es la cebolla, cuya producción llegó a 1,26 millones de toneladas, un 8% menos entre todas las variedades.

Otros cultivos hortícolas emblemáticos de la producción española como el calabacín, la berenjena o el brócoli tuvieron un balance positivo en 2020, al igual que los pepinos, las judías verdes o las zanahorias. Por el contrario, los ajos o las alcachofas saldaron el año con una menor producción.

COMERCIO EXTERIOR

El aumento de la oferta, la desestacionalización y las cada vez mejores técnicas de conservación han permitido mejorar los intercambios de hortalizas entre unos países y otros.

España se ha convertido con los años en un exportador neto de este tipo de producciones. En el año 2020, las exportaciones totales alcanzaron un volumen de 6,56 millones de toneladas, un 1% menos que un año antes. En valor, las exportaciones sumaron 7.123 millones de euros, un 2,5% más que en 2019.



La primera posición en el ranking de la exportaciones de hortalizas fue para el pimiento, con 845.500 toneladas, seguido de la lechuga (766.300 toneladas) y el tomate (728.800 toneladas).

El ranking lo completaron el pepino (703.000 toneladas), las coles y el brócoli (493.900 toneladas), el calabacín (425.800 toneladas) y la cebolla (356.300 toneladas).

Por su lado, la importación de hortalizas ascendió en 2020 a 2,5 millones de toneladas (un 8,6% más que en 2019), por un valor de 1.417 millones de euros (135 menos que en 2019). Aguacates, judías y tomates son los principales productos importados.

En cuanto a los mercados de destino, a la UE se destinaron el grueso de las exportaciones, con Alemania como principal mercado.

HORTALIZAS EN LA UE

El valor alcanzado por las hortalizas comunitarias (sin incluir a la patata) a efectos de calcular la renta agraria en 2020 fue de 51.645 millones de euros, una cifra ligeramente más baja que la del año precedente, según datos de la Comisión Europea. Con respecto a la Producción Agraria final, el sector de las hortalizas de la UE-27 representó 14%, porcentaje que se elevó hasta el 26,5% en relación a la Producción Vegetal final.

En la Unión Europea, el cultivo de hortalizas ocupó cerca de 2,4 millones de hectáreas en el año 2020. La producción comunitaria de hortalizas ronda los 60 millones de toneladas anuales y las tres producciones estrella son el tomate, la cebolla y la zanahoria. También tienen importancia las producciones comunitarias de pepino y calabacín.

A este respecto, el principal cultivo hortícola de la UE es el tomate. Italia como primer país productor, y España suman juntos más 65% de la producción comunitaria de tomate.

En 2020 la producción comunitaria de tomate alcanzó los 14 millones de toneladas, muy por debajo del año anterior. De la producción total, algo más de 6 millones fueron tomates para su consumo en fresco y el resto, tomate para uso industrial.

Por países, la producción de tomate fresco está liderada por España, seguida de Holanda. En tomate industrial destaca Italia, seguida de España. Y en conjunto, otros países con producción de tomate son también Francia, Grecia, Rumanía y Portugal.

Asimismo, en pepino destacan por su producción España, Polonia y Holanda; en zanahoria Polonia y Holanda y en calabacín, España, Italia y Francia. La producción anual en 2020 aumentó por la subida de la cosecha española y se mantuvo en 2,8 millones de toneladas.

La UE importa cerca de 1,5 millones de toneladas de hortalizas al año, que proceden principalmente de países africanos, con Marruecos a la cabeza, y del Próximo Oriente. Igualmente desde la UE se exporta a terceros países unos 3 millones de toneladas al año.

Las hortalizas más exportadas a países no comunitarios en 2020 fueron las cebollas y los ajos. También fueron importantes las ventas al exterior de tomates. Los países de destino del tomate comunitario son Suiza, Rusia y Arabia Saudí.

PATATA

La patata o papa es el tubérculo es una especie herbácea, que perteneciente a la familia de las solanáceas, que son originarias del altiplano andino donde fueron domesticadas para su cultivo.

A Europa llegaron en el siglo XVI y al principio se consideraban una curiosidad botánica, no una planta alimenticia. Hasta el siglo XVIII no se extendió a todo el mundo sus usos gastronómicos.

El principal criterio de clasificación que se utiliza para diferenciar las patatas es su color de piel (rojo, amarillo, blanco) y el color de la carne (amarillo o blanco).

En la composición de la patata cabe destacar el contenido en hidratos de carbono, mayoritariamente en forma de almidón y una pequeña proporción como glucosa, fructosa y sacarosa. Al ser uno de los vegetales con mayor contenido en almidón tiene un gran aporte calórico (88 kcal/100 g de patatas).

Es una buena fuente de vitamina C, si bien una parte considerable de la misma puede perderse durante el proceso de cocción.

También aporta vitamina B6 y minerales como fosforo, hierro y magnesio, si bien, los aportes más significativos son los de potasio (25%). Éstos aportes, unidos a un escaso contenido en sodio, la convierten en un alimento recomendable en caso de hipertensión o afecciones cardiovasculares, por sus propiedades diuréticas y vasodilatadoras.

Las patatas llegaron del continente americano y los españoles las pusieron de moda como producción agrí-

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE PATATAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CCAA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	264,5	307,9	329,7
ARAGÓN	14,3	15,1	14,4
ASTURIAS	6,8	8,5	7,7
BALEARES	50	50	44,6
CANARIAS	90,9	82,7	78,8
CANTABRIA	9,4	10,9	5,4
CASTILLA Y LEÓN	810,2	933,6	828,7
CASTILLA-LA MANCHA	70,9	65,9	58,7
CATALUÑA	19,7	24,6	20,8
COMUNIDAD VALENCIANA	65,2	75,4	54,4
EXTREMADURA	22,2	33,7	31,5
GALICIA	317,3	371,9	393,1
LA RIOJA	38,5	46,7	40
MADRID	10,4	9	9
MURCIA	145,8	161,7	159,5
NAVARRA	10,2	11,8	10,4
PAÍS VASCO	63,8	49,9	52,7
TOTAL ESPAÑA	2.011	2.269	2.138,9

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE PATATA EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	380.000	365.316	370.436	370.400
UE	59.000	51.837	56.404	46.300
ESPAÑA	2.239,50	2.011	2.269	2.138,9

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT





Sembrando confianza. Las vemos nacer, utilizando las mejores semillas y siguiendo prácticas de cultivo sostenible. Observamos cómo crecen, frescas, ricas en nutrientes y sanas. Las almacenamos y transportamos en unas condiciones de climatización óptimas. Muestra de ello es que contamos con sistemas internos de control APPCC de seguridad y sistemas de gestión de calidad ISO 9001:2000. Y, por último, antes de entregarlas al consumidor, las vestimos con las mejores galas. En definitiva, en Ibérica de Patatas hacemos lo imposible para que sigan siendo las mejores patatas. Y es normal. Al final, también nos cogen cariño.

IBÉRICA DE PATATAS, S.L. Mercamadrid, plataforma baja, nave B4 28053 Madrid Tel. 91 785 43 12 Fax: 91 785 46 14 email: ibericapatatas@grupoiberica.com

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LAS PRINCIPALES HORTALIZAS Y TUBÉRCULOS (Miles de toneladas)			
PRODUCTO	2018	2019	2020
AJOS	273,5	274,6	272,8
ALCACHOFAS	195,6	206,5	200,7
BERENJENA	238,3	231,2	281,5
BRÓCOLI	543,1	531,9	586,5
CALABACINES	596,3	602	602,4
CEBOLLAS	1.273	1.369,6	1.261,4
COLIFLORES	188	208,7	214,2
JUDÍAS VERDES	138,9	141,3	161,2
LECHUGAS	934,7	1.008,5	997,5
PATATAS	2.011	2.269	2.138,9
PEPINOS	643,6	739	804
PIMIENTOS	1.271,7	1.441,4	1.558,3
TOMATES	4.769	5.213	4.242,4
ZANAHORIAS	382,4	386,2	407,7

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LECHUGAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CCAA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	268,3	333,2	348,4
CANARIAS	26	31,5	30
CASTILLA-LA MANCHA	62	68,5	64,8
CATALUÑA	20,3	19,5	20
COMUNIDAD VALENCIANA	59,6	64	68,4
MURCIA	422,5	430,4	406,7
OTRAS CCAA	76	61,4	59,2
TOTAL ESPAÑA	934,7	1.008,5	997,5

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE LECHUGAS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)				
	2017	2018	2019	2020
MUNDO	26.866	28.581	29.134	29.130
UE	2.364	3.692	3.758	3.755
ESPAÑA	976,1	934,7	1.008,5	997,5

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

cola de consumo masivo. Hoy, este tubérculo es un alimento básico cultivado principalmente en las regiones templadas de todo el mundo y que está presente en el mercado durante todo el año.

PATATA EN ESPAÑA

En España, la producción de patata en 2020 aportó cerca del 1% de la Producción Final Agraria y el 1,7% de la Producción Vegetal, según datos del Ministerio de Agricultura.

Al contrario que en el año anterior, este cultivo registró en 2020 un descenso importante en el volumen de producción. Según los datos del MAPA a efectos de calcular la renta agraria, la producción de patata disminuyó en volumen un 5,1%, al tiempo que los precios bajaron de media un 24%.

Con estos datos, el valor generado por este sector a efectos de calcular la Producción Final Agraria se situó en 549 millones de euros a precios corrientes, frente a los 745 millones del año 2019.

A nivel de cultivo, la superficie se incrementó, al contrario que en 2018. Se sembraron 67.100 hectáreas en todo el territorio nacional, 1.400 hectáreas menos que un año antes.

En cuanto a la producción, ésta se situó en 2,13 millones de toneladas, un volumen inferior en un 5,7% al del año precedente.

Aunque la producción está extendida por todo el territorio nacional, las comunidades con mayor producción de patata en 2020 fueron Castilla y León (38,7% del total), Galicia (18,3%), Andalucía (15,4%) y la Región de Murcia (7,4%).

Por variedades, en 2020 se registraron aumentos en las campañas extra-temprana, temprana y media estación, y descensos en la tardía. La producción de media estación fue la mayor de todas las cosechas, pero no llegó al millón de toneladas (941.000 toneladas).

Respecto al comercio exterior, como es habitual, en 2020 España volvió a ser un país netamente importador de patata, pues las compras aumentaron. Así, se pasó de importar 881.000 toneladas en 2019, a 914.300 toneladas en 2020. Del total importado por España, en torno al 95% procedió de la Unión Europea, especialmente de Francia.

En cuanto a las exportaciones españolas de patata, en 2020 disminuyeron un 6% las salidas en volumen, hasta 284.800 toneladas, por un valor de 101 millones de euros (muy inferior al del año precedente).

PATATAS ECOLÓGICAS

Parte de la superficie destinada en España al cultivo de patata es ecológica. De acuerdo con los datos del Ministerio de Agricultura, en 2020 había registradas 1.341 hectáreas de tubérculos y otras raíces, un 4,8% más que en 2019.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE ALCACHOFAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CCAA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	22,3	24,8	21,9
CATALUÑA	9,3	10,8	9
COMUNIDAD VALENCIANA	58,4	60	61,9
LA RIOJA	2	1,7	1,8
MURCIA	86	88,5	89,8
NAVARRA	14,8	16,4	15,2
OTRAS CCAA	2,8	3,3	2,1
TOTAL ESPAÑA	195,6	206,5	200,7

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE ALCACHOFAS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)				
	2017	2018	2019	2020
MUNDO	1.505	1.594	1.627	1.620
UE	662	650,7	634,8	630
ESPAÑA	223,2	195,6	206,5	200,7

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE PIMIENTO FRESCO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CCAA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	834,5	979	1.088,4
ARAGÓN	2,2	2,1	1,5
BALEARES	3,1	3	2,7
CASTILLA-LA MANCHA	40,7	47	40,9
CATALUÑA	6,4	6	5,5
COMUNIDAD VALENCIANA	58	63,8	67,9
EXTREMADURA	34,3	29,6	49,5
GALICIA	68,5	65	71
LA RIOJA	5,8	5,4	5,3
MURCIA	164	156	181,2
NAVARRA	29,5	28,3	26,4
OTRAS CCAA	24,4	56	18
TOTAL ESPAÑA	1.271,7	1.441,4	1.558,3

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE PIMIENTO EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)				
	2017	2018	2019	2020
MUNDO	36.093	37.342	38.027	38.100
UE	2.637	2.564	2.795	2.900
ESPAÑA	1274,3	1.271,7	1.441,4	1.558,3

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE JUDÍAS VERDES POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CCAA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	31	32,5	36
CATALUÑA	7	6,9	5,2
COMUNIDAD VALENCIANA	6,5	7	5,9
GALICIA	48,5	47	48,7
LA RIOJA	17,4	21,9	19,5
OTRAS CCAA	28,5	26	45,9
TOTAL ESPAÑA	138,9	141,3	161,2

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE JUDÍAS VERDES EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)				
	2017	2018	2019	2020
MUNDO	24.221	26.269	26.981	27.000
UE	768	1.042,3	976,3	1.000
ESPAÑA	163,6	138,9	141,3	161,2

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE CEBOLLAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CCAA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	119,4	155,2	152,1
ARAGÓN	90,8	80,7	90,3
BALEARES	4,3	4,8	4,6
CANARIAS	7,7	7,8	7,8
CASTILLA Y LEÓN	63	81	75,1
CASTILLA-LA MANCHA	743,3	762	693,4
CATALUÑA	37,7	40,5	37,7
COMUNIDAD VALENCIANA	91,5	91,3	60,7
EXTREMADURA	5,5	5,1	3,2
GALICIA	28,1	30,7	31,8
LA RIOJA	2,8	2,6	2,5
MADRID	16	43,7	43,7
MURCIA	39,6	36,8	31,5
NAVARRA	19,5	23,8	22,7
OTRAS CCAA	3,8	3,6	4
TOTAL ESPAÑA	1.273	1.369,6	1.261,4

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE CEBOLLAS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)				
	2017	2018	2019	2020
MUNDO	97.862	98.070	99.968	99.900
UE	6.737	5.609	6.107,3	6.010
ESPAÑA	1359,3	1.273	1.369,6	1.261,4

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

La producción de patata ecológica está distribuida por toda la geografía nacional, en mayor o menor medida. Andalucía tuvo en 2020 la mayor superficie (468 hectáreas, un 10,4% menos que en el año anterior). La segunda fue la Región de Murcia y la tercera, Castilla y León. No obstante, donde más creció porcentualmente el cultivo fue en Cataluña.

PATATAS EN LA UE Y EN EL MUNDO

En la Unión Europea, la importancia del sector de la patata dentro de la agricultura es mucho mayor que en España. A efectos de calcular la renta agraria anual, en 2020 el sector representó el 3,2% del valor de la Producción Agraria final y también el 5,6% de la Producción Vegetal final.

El valor aportado por este subsector a la renta agraria comunitaria fue 10.811 millones de euros, según datos de la Comisión Europea. Este valor resultó ser inferior al del año precedente.

La producción total de la UE quedó en 46,3 millones de toneladas, un 18% por debajo de la producción del año precedente. Junto con España, los países con mayor producción de patata fueron Francia (16% del total), Holanda (13%) y Alemania (12%). Otros países con producción importante de patata son Gran Bretaña, Irlanda y Bélgica.

El sector de la patata comunitaria tiene una ventaja competitiva en los mercados internacionales, especialmente en los subsectores de las patatas de siembra y los productos transformados.

A nivel mundial, la producción de patata en 2020 superó los 370 millones de toneladas, según estimaciones. Además de la Unión Europea, otros grandes países productores de patata son China (20% del total), India y Estados Unidos.



PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE BERENJENA POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CCAA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	197,1	193,2	245,4
CATALUÑA	4,5	4,7	3,5
COMUNIDAD VALENCIANA	13,5	12,8	12,7
EXTREMADURA	5,6	5,1	5
OTRAS CCAA	17,6	15,4	14,9
TOTAL ESPAÑA	238,3	231,2	281,5

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE BERENJENA EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	52.309	54.101	55.198	57.000
UE	820	836,3	811,1	900
ESPAÑA	225,9	238,3	231,2	281,5

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE CALABACINES POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CCAA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	494,3	499,9	496,6
BALEARES	4,1	4,2	5,7
CANARIAS	29,3	29,3	24,4
CATALUÑA	8,1	6,9	6,8
COMUNIDAD VALENCIANA	14,7	15,3	18,8
EXTREMADURA	5,7	7,7	7,1
GALICIA	5,8	6,1	6,1
MURCIA	14	14	17,8
OTRAS CCAA	20,3	18,6	19,1
TOTAL ESPAÑA	596,3	602	602,4

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE CALABACINES EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	27.450	22.739	22.900	22.950
UE	1.546	1.500	1.550	1.555
ESPAÑA	587,2	596,3	602	602,4

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

PRODUCCIONES DE ZANAHORIAS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	42.832	41.904	44.763	44.780
UE	5.772	4.529,2	4.731	4.746
ESPAÑA	389,8	382,4	386,2	407,7

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE ZANAHORIAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CCAA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	141,5	148,6	162,3
CASTILLA Y LEÓN	184	185,6	189,9
CASTILLA-LA MANCHA	23,7	17,3	21,1
COMUNIDAD VALENCIANA	8,7	9,1	8,8
GALICIA	2,8	2,8	2,8
LA RIOJA	4,6	7,5	8
OTRAS CCAA	17	15,3	14,7
TOTAL ESPAÑA	382,4	386,2	407,7

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE PEPINOS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CCAA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	547,6	648,8	707,7
CANARIAS	41,7	36,8	36,8
CATALUÑA	13,4	10,2	9,5
COMUNIDAD VALENCIANA	7,1	6,3	6,9
EXTREMADURA	3,5	3,2	3,3
MADRID	4,9	13,8	13,8
MURCIA	20	16	22,1
NAVARRA	0,9	0,3	0,1
OTRAS CCAA	4	4	3,8
TOTAL ESPAÑA	643,6	739,2	804,1

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE PEPINOS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)				
	2017	2018	2019	2020
MUNDO	83.754	84.832	87.805	87.900
UE	2.725	2.702,8	2.751,9	2.810
ESPAÑA	634,5	643,6	739,2	804,1

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE AJOS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CCAA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	66,5	59	65
CASTILLA-LA MANCHA	165,3	173	171,6
CASTILLA Y LEÓN	19,5	20,4	18,5
OTRAS CCAA	22,2	22,2	17,7
TOTAL ESPAÑA	273,5	274,6	272,8

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE AJOS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)				
	2017	2018	2019	2020
MUNDO	28.164	28.811	30.708	30.710
UE	406	398,1	400,6	400
ESPAÑA	274,7	273,5	274,6	272,8

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE COLIFLORES POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CCAA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	43,8	45,7	41,3
CATALUÑA	7,3	6,9	6,8
COMUNIDAD VALENCIANA	31,4	39	35,4
LA RIOJA	9,6	10	9,7
MURCIA	33	31,1	34,1
NAVARRA	39,5	37,6	38,4
OTRAS CCAA	23,4	38,4	48,5
TOTAL ESPAÑA	188	208,7	214,2

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE COLIFLORES EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)				
	2017	2018	2019	2020
MUNDO	25.985	26.210	26.918	26.925
UE	2.436	2.217	2.159	2.165
ESPAÑA	147,3	188	208,7	214,2

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE BRÓCOLI POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CCAA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	64,1	59,2	62,2
CASTILLA-LA MANCHA	26,2	23,1	23,7
COMUNIDAD VALENCIANA	60	61,9	68,5
EXTREMADURA	67,8	58,2	68,3
MURCIA	202,2	223,6	250,4
NAVARRA	76	72,4	71,8
OTRAS CCAA	46,8	33,5	41,6
TOTAL ESPAÑA	543,1	531,9	586,5

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE BRÓCOLI EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)				
	2017	2018	2019	2020
*MUNDO	25.984	26.210	26.919	29.000
*UE	2.436	2.216	2.160	2.382
ESPAÑA	541	543,1	531,9	586,5

*FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT. * Incluye coliflor.*

FRUTAS Y HORTALIZAS

La crisis provocada por la pandemia en 2020 hizo que el sector empresarial de las frutas y hortalizas se fortaleciera, demostrando su gran capacidad de respuesta y adaptación a la hora de satisfacer la demanda.

El sector hortofrutícola en España es una actividad económica con un fuerte peso en la producción agrícola, en la exportación y el empleo agrario. En este sentido, España es la primera productora de frutas y hortalizas de la Unión Europea y la octava del mundo, mientras que sus cifras de exportación son de las más elevadas a nivel mundial.

Este sector se ha caracterizado tradicionalmente por su elevado grado de atomización, pues está compuesto por un gran número de pequeños y medianos productores, muchos de ellos integrados en cooperativas.

La producción de frutas y hortalizas está presente en todas las Comunidades Autónomas. En 2020, Andalucía produjo el 33% del total nacional; la Comunidad Valenciana el 19%, la Región de Murcia el 12% y Extremadura el 8%.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

En España hay cerca 530 organizaciones de productores de frutas y hortalizas, así como también 8 asociaciones que integran a organizaciones de productores, según datos del Ministerio de Agricultura. Asimismo, se calcula que hay en el sector unos 10.000 operadores, entre centrales de manipulado, comercializadoras, etc.

Por su lado, el INE en su directorio de empresas cifraba en 1.456 las dedicadas al procesado y conservación de frutas y hortalizas.

En cualquier caso, se trata de un sector que genera alrededor de 400.000 puestos de trabajo directos y 80.000 indirectos en labores de manipulación y

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
AMC Group Fresh and Juice, S.A (*)	1350
Coop. ANECOOP	726,6
Sanlucar Fruit, S.L. Grupo	509,46
Única Fresh, S.L.	500
Grupo Eurobanan	494
Grupo Nufri	400
Grupo MartiNavarro (Citri&Co)	386
Agroponiente, S.A-Grupo	306
Alhóndiga La Unión, S.A.	293,48
Foodiverse Hold, S.L	278

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. *Incluye la facturación de otras producciones.*



distribución dentro de las zonas productivas, según estimaciones de FEPEX, la Federación Española de Asociaciones de Productores Exportadores de Frutas, Hortalizas, Flores y Plantas Vivas.

La modernización del sector y la realización de importantes inversiones que pretenden diversificar las ofertas y ganar peso en los mercados internacionales son los principales rasgos que caracterizan en la actualidad a las grandes empresas hortofrutícolas españolas.

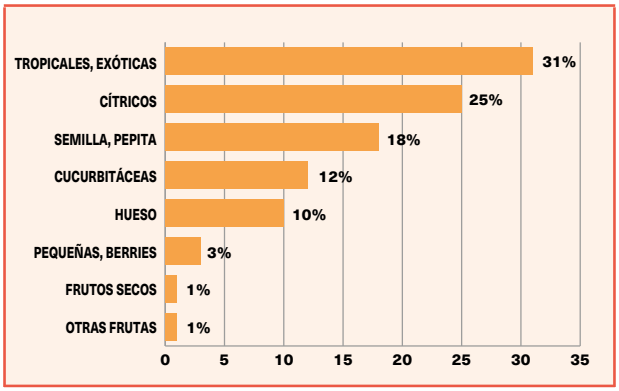
El cooperativismo está muy presente en este sector, tanto por el número de cooperativas que operan, como por su volumen de producción y comercialización.

El principal operador del mercado nacional de frutas y hortalizas registró en 2020 una facturación superior a los 1.350 millones de euros, mientras que el segundo superó los 726 millones de euros, el tercero se acercó a los 509 millones de euros, el cuarto se situó en los 500 millones de euros y el quinto alcanzó los 495 millones de euros.





COMERCIALIZACIÓN DE FRUTAS EN LA RED DE MERCAS 2020 (PORCENTAJES)	
FRUTAS	
Tropicales, exóticas	31%
Plátano	19%
Kiwi	3%
Piña	3%
Aguacate	2%
Caqui	1%
Otros	3%
Cítricos	25%
Naranja	17%
Mandarina	4%
Limón	3%
Otros	1%
Semilla, pepita	18%
Manzana	10%
Pera	5%
Uva	3%
Otros	-
Cucurbitáceas	12%
Sandía	6%
Melón	6%
Hueso	10%
Melocotón	4%
Nectarina	2%
Ciruela	1%
Cereza y picota	1%
Albaricoque	1%
Paraguayo	1%
Pequeñas, berries	3%
Fresón-Fresa *Aparte algunas cantidades de Frambuesa, Mora, Grosella ...	3%
Frutos secos Castaña, Nuez, Dátil, Cacahuete, Almendra, Pistacho, Avellana ...	1%
Otras Frutas	1%

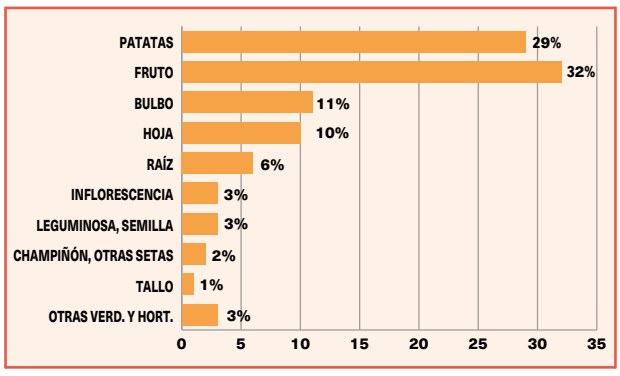


VOLUMEN Y VALOR DE LA COMERCIALIZACIÓN DE FRUTAS, HORTALIZAS Y PATATAS EN LA RED DE MERCAS 2020		
MERCAS	**TONELADAS**	**MILLONES DE EUROS**
MERCALGECIRAS	-	-
MERCALICANTE	245.137	316,2
MERCASTURIAS	75.858	81,2
MERCABADAJOZ	2.492	2,9
MERCABARNA	2.062.267	2.103,5
MERCABILBAO	233.653	278,0
MERCACORDOBA	54.319	55,4
MERCAGALICIA	26.318	31,8
MERCAGRANADA	132.116	157,2
MERCAIRUÑA	27.760	45,5
MERCAJEREZ	37.003	37,4
MERCALASPALMAS	147.527	191,8
MERCALEON	13.210	17,8
MERCAMADRID	2.227.786	2.873,8
MERCAMALAGA	246.087	297,8
MERCAMURCIA	126.481	135,3
MERCAPALMA	154.751	157,8
MERCASALAMANCA	35.919	38,1
MERCASANTANDER	27.985	34,1
MERCASEVILLA	264.504	298,9
MERCATENERIFE	78.204	104,0
MERCAVALENCIA	180.622	177,0
MERCAZARAGOZA	111.353	120,3
TOTAL	6.511.352	7.556,0

FUENTE: Mercasa.



COMERCIALIZACIÓN DE HORTALIZAS Y PATATAS EN LA RED DE MERCAS 2020 (PORCENTAJES)	
HORTALIZAS Y PATATAS	
Patatas	29%
Fruto	32%
Tomate	19%
Pimiento	6%
Calabacín	3%
Pepino	2%
Berenjena	1%
Otros	1%
Bulbo	11%
Cebolla	9%
Puerro	1%
Ajo	1%
Hoja	10%
Lechuga	6%
Coles	2%
Apio	1%
Otros	1%
Raíz	6%
Zanahoria	5%
Otros	1%
Inflorescencia	3%
Coliflor	1%
Alcachofa	1%
Brócoli	1%
Leguminosa, semilla	3%
Judía Verde	2%
Otros	1%
Champiñón, otras setas	2%
Tallo	1%
Espárrago	1%
Otras Verduras y Hortalizas *(15% IV y V gama)*	3%



CONSUMO Y GASTO EN HORTALIZAS FRESCAS

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 2.955,8 millones de kilos de hortalizas frescas y gastaron 5.741,9 millones de euros en estos productos. En términos per cápita, se llegó a 63,9 kilos de consumo y 124,2 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a los tomates (14,6 kilos por persona y año), lo que representa un 22,8% del consumo total de hortalizas frescas, seguido de las cebollas (8,0 kilos per cápita y 12,5% del consumo total) y de los pimientos (5,7 kilos per cápita y 8,9% de consumo). Por su parte, las lechugas, escarolas y endivias representan consumos menores, alcanzando los 4,4 kilos por persona al año (6,9% del consumo total de hortalizas frescas).

En términos de gasto, los tomates concentran el 20,5%, con un total de 25,5 euros por persona, seguido de las lechugas, escarolas y endivias, con el 9,7% y un total de 12,0 euros por persona. A continuación, se encuentra el pimiento, que alcanza el 9,3% del gasto total en hortalizas frescas (11,6 euros por persona); y las cebollas, con un porcentaje del 8,2% y 10,2 euros por persona.



CONSUMO Y GASTO EN HORTALIZAS FRESCAS DE LOS HOGARES, 2020

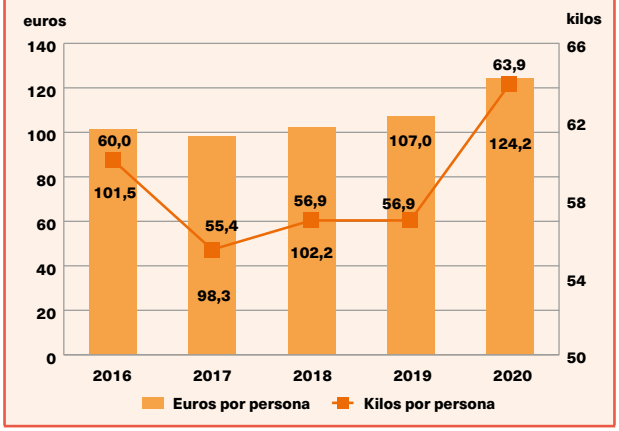
	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL HORTALIZAS FRESCAS	2.955,8	63,9	5.741,9	124,2
TOMATES	675,6	14,6	1.180,3	25,5
CEBOLLAS	369,4	8,0	470,4	10,2
AJOS	35,5	0,8	156,7	3,4
COLES	80,1	1,7	92,3	2,0
PEPINOS	104,8	2,3	155,1	3,4
JUDÍAS VERDES	84,1	1,8	290,2	6,3
PIMIENTOS	262,8	5,7	534,4	11,6
CHAMPIÑONES Y OTRAS SETAS	70,2	1,5	293,4	6,3
LECHUGA, ESCAROLA Y ENDIVIA	203,5	4,4	556,6	12,0
ESPÁRRAGOS	28,6	0,6	78,7	1,7
VERDURAS DE HOJA	68,4	1,5	169,0	3,7
BERENJENAS	91,1	2,0	149,5	3,2
ZANAHORIAS	184,9	4,0	176,9	3,8
CALABACINES	210,1	4,5	322,1	7,0
OTRAS HORTALIZAS Y VERDURAS	486,8	10,5	1.116,3	24,1
BRÓCOLI	63,5	1,4	124,3	2,7
ALCACHOFAS	63,0	1,4	129,5	2,8
APIO	23,0	0,5	35,1	0,8
COLIFLOR	27,5	0,6	48,1	1,0
VERDURAS Y HORTALIZAS IV GAMA	307,8	6,7	829,8	17,9
PUERRO	52,4	1,1	146,0	3,2

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

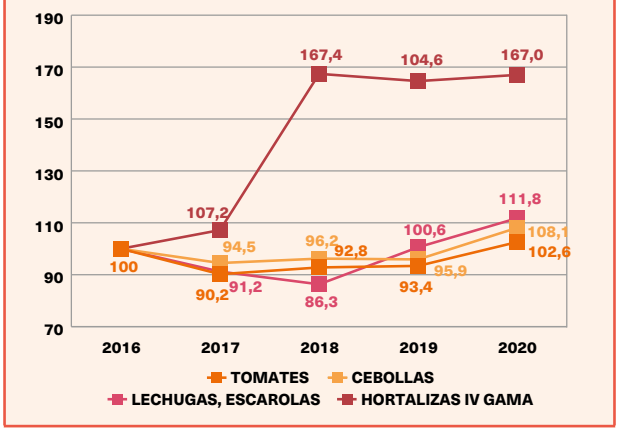
Durante los últimos cinco años, el consumo de hortalizas frescas ha contado con distintas oscilaciones que suponen un incremento final de 3,9 kilos por persona mientras que el gasto ha experimentado un incremento de 22,7 euros per cápita, con una influencia notable del año 2020 motivada por los efectos de la COVID-19. En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado se produjo en el año 2020 (63,9 kilos), mientras que el mayor gasto también tuvo lugar en el ejercicio 2020 (124,7 euros por consumidor).

En la familia de hortalizas frescas, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido desigual para cada tipo de producto. Respecto a la demanda de 2016, el consumo de hortalizas de IV gama aumenta significativamente, mientras que en cebollas, tomates, lechugas, escarolas y endivias también se producen ascensos.

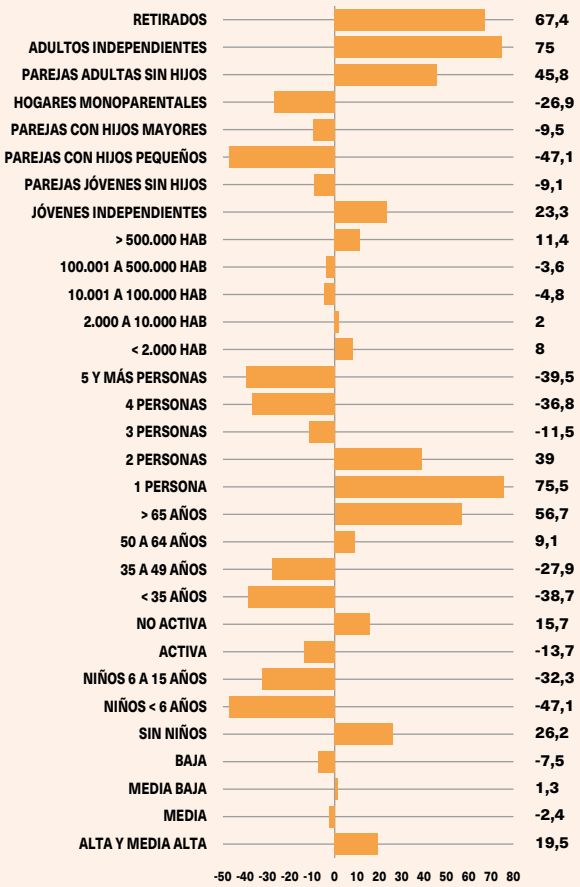
EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN HORTALIZAS FRESCAS, 2016-2020



EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE HORTALIZAS FRESCAS (2016=100), 2016-2020



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

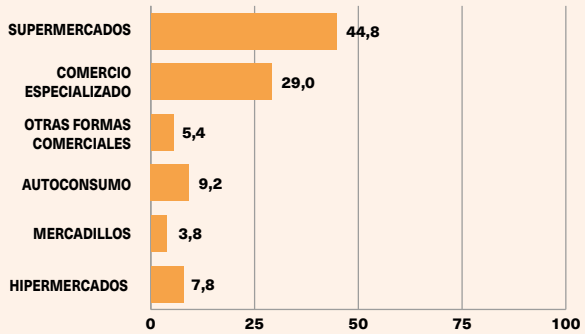


* Media nacional = 63,9 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de hortalizas frescas a los supermercados (44,8% de cuota de mercado). Los establecimientos especializados alcanzan en estos productos una cuota del 29,0%, mientras que los hipermercados concentran el 7,8%. El autoconsumo, por su parte, supone el 9,2%, mientras que los mercadillos acaparan el 3,8% Las otras formas comerciales representan el 5,4% restante.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE HORTALIZAS FRESCAS POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020



DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

En términos per cápita, el consumo de hortalizas frescas durante el año 2020 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 hortalizas frescas, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de hortalizas frescas es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de hortalizas frescas 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 hortalizas frescas, mientras que los índices se van reduciendo a medida que aumenta el número de miembros del núcleo familiar.
- Los consumidores que residen en grandes núcleos de población (más de 500.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de hortalizas frescas, mientras que los menores consumos tienen lugar en los municipios con censos de 10.001 a 100.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de retirados, adultos y jóvenes independientes y parejas adultas sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de la edad de los mismos, en los hogares monoparentales, y en el caso de las parejas jóvenes sin hijos.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Aragón, Comunidad Valenciana y Cataluña cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Cantabria, Asturias y Castilla-La Mancha.

CONSUMO Y GASTO EN PATATAS

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 1.486,1 millones de kilos de patatas y gastaron 1.440,5 millones de euros en este producto. En términos per cápita, se llegó a 32,1 kilos de consumo y 31,2 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a las patatas frescas (23,1 kilos por persona y año), seguido de las patatas procesadas (1,6 kilos per cápita) y de las patatas congeladas (1,0 kilos per cápita). En términos de gasto, las patatas frescas concentran el 66,7%, con un total de 20,8 euros por persona, las patatas procesadas el 28,8%, con un total de 9,0 euros por persona, y las patatas congeladas, con un porcentaje del 4,5% y 1,4 euros por persona.

CONSUMO Y GASTO EN PATATAS DE LOS HOGARES, 2020

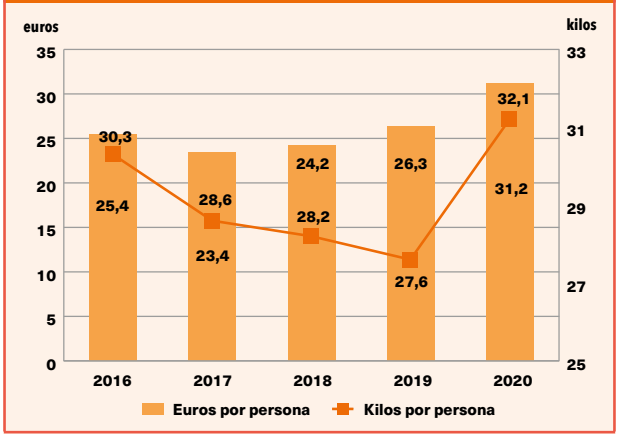
	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL PATATAS	1.486,1	32,1	1.440,5	31,2
PATATAS FRESCAS	1.068,9	23,1	961,3	20,8
PATATAS CONGELADAS	47,8	1,0	62,4	1,4
PATATAS PROCESADAS	73,9	1,6	416,8	9,0
PATATAS FRITAS	61,8	1,3	398,1	8,6

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

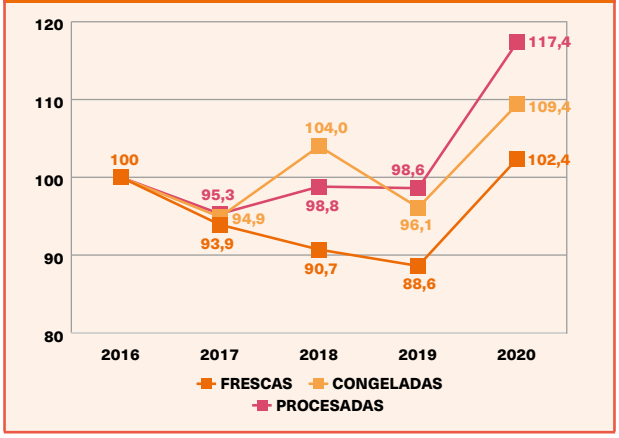
Durante los últimos cinco años, el consumo de patatas ha aumentado 2,2 kilos por persona y año motivado especialmente por el repunte del último ejercicio, y el gasto también ha crecido 5,8 euros per cápita. En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado tuvo lugar en el año 2020 (32,1 kilos) y el gasto más significativo también en el año 2020 (31,2 euros por consumidor).

En la familia de patatas, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido diferente para cada tipo de producto aunque ascendente especialmente en el año 2020 motivado por los efectos de la COVID-19. Respecto a la demanda de 2016, el consumo de todos los tipos de patatas se eleva.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN PATATAS, 2016-2020



EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE PATATAS (2016=100), 2016-2020



DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

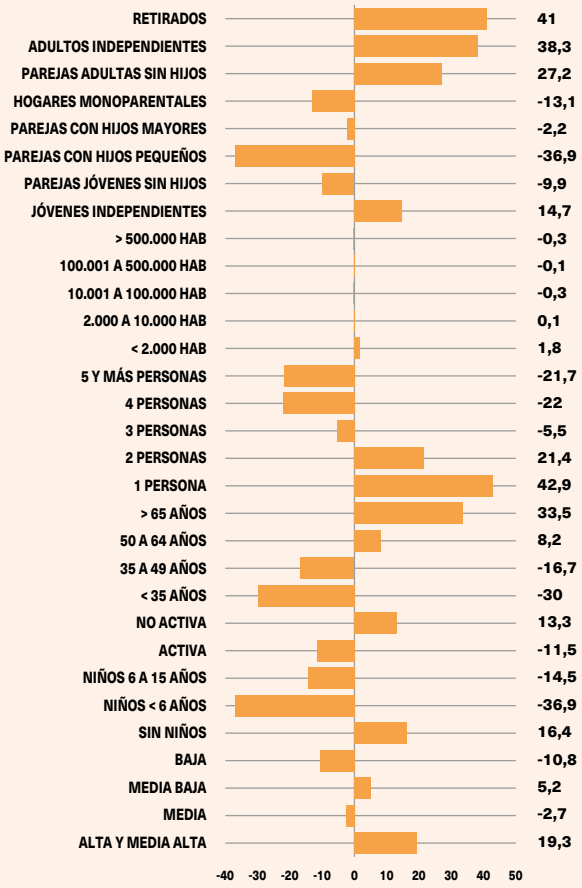
En términos per cápita, el consumo de patatas durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- 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 patatas, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de patatas es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de patatas 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 patatas, mientras que los índices se van reduciendo alcanzandose los niveles menores en los hogares con cuatro miembros.
- Los consumidores que residen en pequeños núcleos de población (menos de 2.000 habitantes) cuentan con el mayor consumo per cápita de patatas, mientras que los menores consumos tienen lugar en los centros urbanos de 500.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de retirados, adultos y jóvenes independientes, parejas adultas sin hijos y parejas con hijos mayores, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de su edad, las parejas jóvenes sin hijos y los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Galicia, Baleares y País Vasco cuentan con los mayores consumos, mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Castilla y León, Extremadura y La Rioja.

CUOTA DE MERCADO

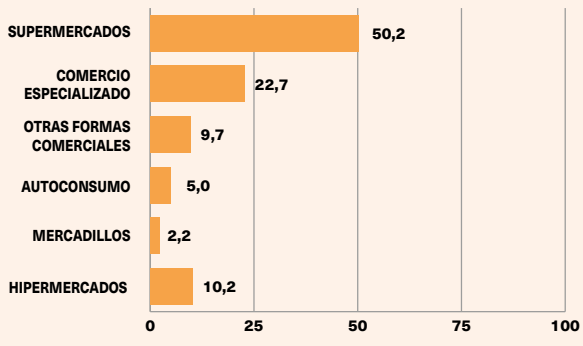
En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de patatas a los supermercados (50,2% de cuota de mercado). El establecimiento especializado alcanza en este producto una cuota del 22,7%, mientras que el hipermercado concentra el 10,2%. El autoconsumo representa un 5,0%, mientras que los mercadillos tienen una cuota de mercado del 2,2%. Las otras formas comerciales acaparan el 9,7% restante.

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



* Media nacional = 32,1 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE PATATAS
POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020



CONSUMO Y GASTO EN FRUTAS FRESCAS

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 4.611,2 millones de kilos de frutas frescas y gastaron 7.881,5 millones de euros en estos productos. En términos per cápita, se llegó a 99,7 kilos de consumo y 170,5 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a las naranjas y mandarinas (23,8 kilos por persona y año), lo que representa un 23,9% del consumo total de frutas frescas, seguido de los melones y sandías (17,9 kilos per cápita y 17,9% del consumo total), de los plátanos (13,9 kilos per cápita y 13,9% de consumo) y de las manzanas (10,9 kilos per cápita y 10,9% de consumo).

En términos de gasto, las naranjas y mandarinas concentran el 18,2%, con un total de 31,0 euros por persona, seguido de los plátanos, con el 13,1% y un total de 22,3 euros por persona. A continuación, se encuentran las manzanas, con un porcentaje del 9,9% y 16,9 euros por persona al año; y los melones y sandías, que alcanzan el 10,9% del gasto total en frutas frescas (18,6 euros por persona).



CONSUMO Y GASTO EN FRUTAS DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL FRUTAS FRESCAS	4.611,2	99,7	7.881,5	170,5
NARANJAS	802,3	17,4	943,0	20,4
MANDARINAS	294,8	6,4	492,1	10,6
LIMONES	126,7	2,7	228,1	4,9
PLÁTANOS	642,0	13,9	1.028,8	22,3
MANZANAS	505,3	10,9	781,4	16,9
PERAS	243,0	5,3	421,1	9,1
MELOCOTONES	139,4	3,0	292,3	6,3
NÉCTARINAS	75,9	1,6	143,8	3,1
ALBARICOQUES	38,6	0,8	90,8	2,0
FRESAS Y FRESONES	133,7	2,9	394,1	8,5
MELÓN	389,1	8,4	472,6	10,2
SANDÍA	437,6	9,5	388,5	8,4
CIRUELAS	57,6	1,2	120,9	2,6
CEREZAS	37,9	0,8	179,3	3,9
UVAS	110,3	2,4	313,9	6,8
KIWI	141,5	3,1	467,2	10,1
AGUACATE	80,2	1,7	305,7	6,6
PIÑA	94,8	2,0	157,3	3,4
OTRAS FRUTAS FRESCAS	260,6	5,6	660,8	14,3
FRUTAS IV GAMA	172,8	3,7	329,2	7,1

DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

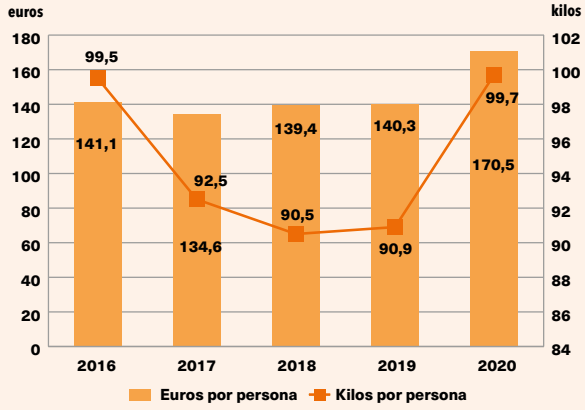
En términos per cápita, el consumo de frutas frescas durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- 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 frutas frescas, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de frutas frescas es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de frutas frescas 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 frutas frescas, mientras que los índices se van reduciendo a medida que aumenta el número de miembros del núcleo familiar.
- Los consumidores que residen en grandes núcleos urbanos (más de 500.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de frutas frescas, mientras que los menores consumos tienen lugar en los núcleos de población con censos de 10.000 a 100.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de retirados, adultos independientes, parejas adultas sin hijos y jóvenes independientes, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de la edad de los mismos, en los hogares monoparentales, y entre las parejas jóvenes sin hijos.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Asturias, País Vasco y Navarra cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Extremadura, Andalucía y Canarias.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

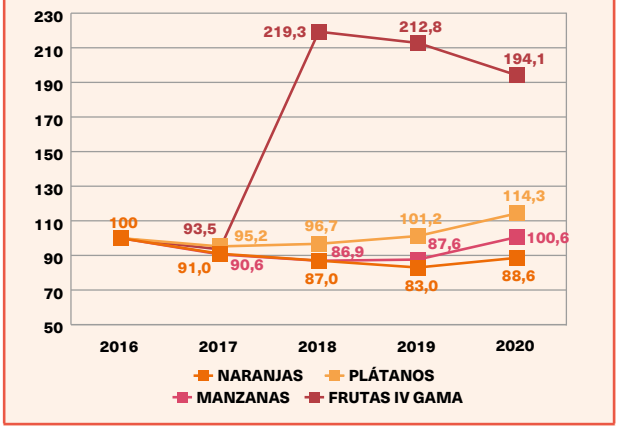
Durante los últimos cinco años, el consumo de frutas frescas se ha estabilizado aunque en el año 2020 se ha producido un repunte motivado por los efectos de la COVID-19 (respecto al año anterior, crece 8,8 kilos por persona y el gasto se ha incrementado en 30,2 euros per cápita). En el periodo 2016-2020, el consumo y el gasto más elevados se produjeron en el año 2020 (99,7 kilos y 170,5 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN FRUTAS FRESCAS, 2016-2020

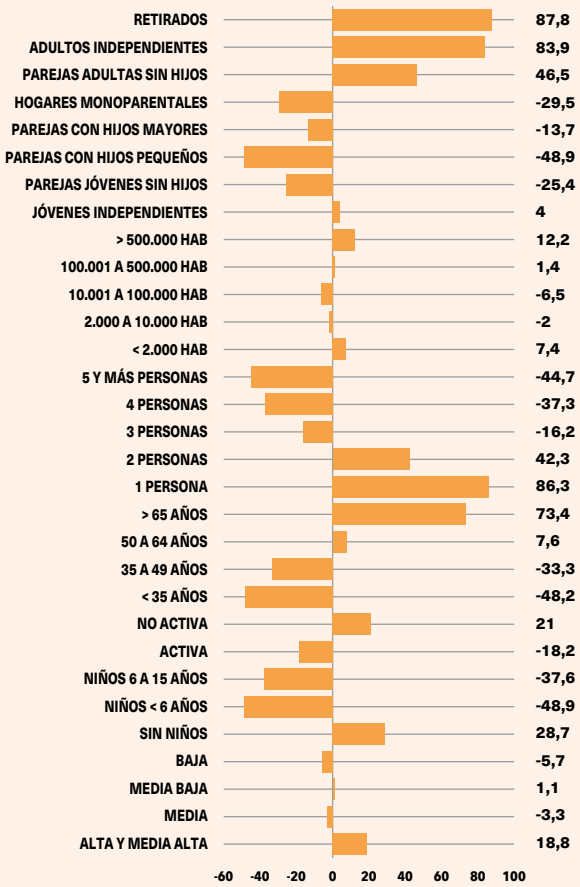


En la familia de frutas frescas, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido bastante pareja en todos los tipos de productos a excepción del notable incremento en las frutas de IV gama. Respecto a la demanda de 2016, en el consumo de plátanos, manzanas y naranjas se produce un ascenso.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE FRUTAS FRESCAS (2016=100), 2016-2020



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

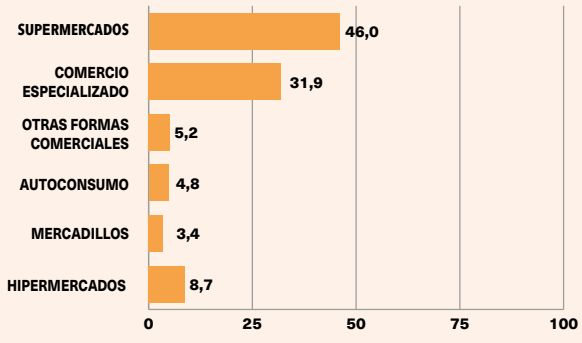


* Media nacional = 99,7 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de frutas frescas a los supermercados (46,0% de cuota de mercado). Los establecimientos especializados alcanzan en estos productos una cuota del 31,9%, mientras que el hipermercado concentra el 8,7%. El autoconsumo, por su parte, acapara el 4,8%, mientras que los mercadillos suponen el 3,4%. Las otras formas comerciales representan el 5,2% restante.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE FRUTAS FRESCAS POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





CONSERVAS DE VERDURAS

El mercado de conservas vegetales tuvo en el año 2020 un crecimiento espectacular en todas las categorías de producto debido a que la pandemia hizo que el consumo interno se disparara y a que crecieran también las exportaciones.

Las empresas del sector continuaron ampliando su oferta para atender la demanda creciente del consumidor y diversificar su porfolio. En esa ampliación de oferta destacaron las producciones ecológicas y también las amparadas por una marca de calidad diferenciada.

La producción de conservas vegetales se concentra en Cataluña, Andalucía, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Galicia y la Región de Murcia. En esas cinco comunidades se produce alrededor del 70% de todas las conservas vegetales españolas.

La conserva vegetal más importante en términos del volumen comercializado es la de tomate (entero y triturado). En 2020 acaparó cerca del 57% de todas las ventas en volumen y en torno al 22% en valor, según los datos de diversas consultoras.

A bastante distancia aparecen los espárragos, con un porcentaje del 11,6% en volumen, mientras que en valor llegan hasta el 35,5%. A continuación, aparecen los pimientos (que en 2020 disminuyeron su cuota de mercado con respecto al año anterior), las judías verdes, los champiñones y los guisantes.

Hay también una amplia oferta de otras producciones, cuya importancia económica es mucho más pequeña.

PRINCIPALES EMPRESAS FABRICANTES Y DISTRIBUIDORES DE CONSERVAS VEGETALES

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Conservas El Cidacos, S.A. *	343
Industria Alimentaria de Navarra, S.A (IAN) *	247,4
Grupo Celorrio. *	220
Riberebro Integral, S-L *	125
Industrias Videca	42
MCA Spain, S.A (*)	42
Conservas Ferba, S.A.	34
Golden Foods, S.A	34
Nudisco, S.L	31
Bonduelle Ibérica, S.A	30

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. *Incluye la facturación de otras producciones.*

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE LAS MERMELADAS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Unilever España, S.A. - Grupo *	475,3
Grupo Ángel Camacho, S.L. *	198,5
Grupo Helios *	181
Hero España, S.A. *	170
Andros (Granada y La Serna)*	155
Iberfruta-Muerza (1)	88
Alcurnia Alimentación, S.L. *	28,9
Conservas Pedro Luis, S.L *	11,9
Jumel Alimentaria, S.A	7,7
Conservas Lazaya Frutas Dulces, S.A	8

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. * Incluye la facturación de otras producciones. (1) Estimación.*

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Según datos del INE, en España había al acabar 2020 un total de 1.456 empresas dedicadas al procesado y conservación de frutas y hortalizas. De éstas, sólo 2 tenían más de mil trabajadores y 12 entre 500 y 900.

Tradicionalmente, el sector empresarial de conservas vegetales estaba conformado por un gran número de pequeños y medianos operadores de carácter semiartesanal y con una incidencia local o, como mucho, regional.

Esa situación ha ido cambiando durante los últimos años y en la actualidad existen pocos y grandes grupos que basan sus estrategias de futuro en la internacionalización y en la irrupción en sectores afines, como el de los platos preparados.

Muchos de esos grandes operadores han acometido en los últimos tiempos importantes operaciones de inversión para modernizar y diversificar sus procesos de producción.

La empresa fabricante y distribuidora de conservas vegetales más importante en España alcanzó en 2020 unas ventas que superaron los 343 millones de euros, unos 7 millones más que en el año anterior.

Por su lado, la segunda se situó en torno a los 247 millones de euros en 2020 y la tercera se acerca a los 220 millones de euros. En todas ellas, la facturación fue muy superior a la del año precedente.

El resto de las empresas que forman el ranking de las diez mayores facturaron entre 125 millones de dólares y 30 millones de euros.

Las marcas de distribución (MDD) son importantes entre las ofertas más consolidadas de este mercado. Es el caso, por ejemplo, de las conservas de tomate triturado y pelado donde en 2020 llegaron hasta el 80% del total de ventas en volumen. En el caso de las conservas de espárragos, la cuota de las MDD ronda el 65% en el año 2020.

COMERCIO EXTERIOR

Tradicionalmente, la balanza del comercio exterior de conservas vegetales es claramente favorable para España. Las exportaciones en 2020 rondaron los 1.644 millones de euros, mientras que las importaciones se situaron en algo menos de 554 millones de euros, según los datos de Comercio. En ambos casos, el valor fue inferior al del año precedente.

Más de la mitad de las exportaciones se dirige hacia otros países de la Unión Europea, entre los que destacan Francia y Alemania. Por su lado, entre los países terceros sobresalen Reino Unido, Japón y Estados Unidos.

Dentro de las exportaciones, la partida de conservas de tomate alcanzó un valor de 449 millones de euros en 2020, 45 millones más que un año antes.

En el caso de las importaciones, la principales partidas en 2020 fueron los pimientos, las alcachofas y los guisantes, además del maíz dulce que se emplea para ensaladas y que es la producción vegetal en conserva que más se importa.



Los principales proveedores de la UE son Francia, Holanda, Bélgica, Portugal y Alemania. Por su lado, entre los países terceros destacan las compras provenientes de Perú, China, Turquía, Tailandia, Indonesia y Brasil.

VEGETALES CONGELADOS

El sector de los vegetales congelados continuó durante 2020 la senda alcista de los últimos años gracias a que se convirtió en un producto "refugio" durante el confinamiento.

Según lo datos de la Asociación Española de Fabricantes de Vegetales Congelados (ASEVEC), la producción española de productos vegetales congelados llegó durante 2020 hasta las 877.580 toneladas, lo que supuso un incremento interanual del 1,61%. En los años anteriores también subió la producción, lo que demuestra el buen momento que atraviesa un sector que, en tan solo 10 años, ha incrementado en casi un 75% su producción.

De la producción total de verduras congeladas, sólo 3 productos aportaron casi el 46% en 2020. La primera verdura en volumen fue el brócoli (164.486 toneladas, un 11,7% más que en 2019, según datos de ASEVEC). La segunda fue el pimiento (122.837 toneladas, un 0,5% más) y la tercera el guisante (115.037 toneladas, un 10,3% más).

Por detrás de estas verduras se situaron las judías verdes, tanto planas como redondas (62.418 toneladas en

2020), la cebolla (50.233 toneladas) y la coliflor (44.918 toneladas). También son importantes dentro de la gama de verduras congeladas, la zanahoria, la espinaca, el calabacín, el tomate o la berenjena.

La patata, que es un tubérculo, está también entre los alimentos vegetales congelados que más se producen y consumen. En 2020, la producción nacional fue de 33.455 toneladas.

Al margen de estas verduras, también hay una importante producción de mezcla de vegetales congelados. En este caso, los alimentos más producidos son menestra y ensaladilla. Según datos de la consultora IRI, la producción anual ronda las 27.000 toneladas, de las que un 53% corresponderían a la menestra.

Por comunidades, las que concentran mayores volúmenes de producción de verduras congeladas son Navarra con un 40% y Murcia con un 30%. También son importantes las producciones de Castilla y León, La Rioja, y Extremadura.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

La concentración y el predominio de grandes grupos internacionales son los dos rasgos más característicos del sector empresarial de productos vegetales congelados. La Asociación Española de Fabricantes de Vegetales Congelados (ASEVEC) está compuesta por ocho compañías que aglutinan al 95% de la producción nacional.

Estas empresas, según datos de la ASEVEC, cuentan con 20 fábricas y anualmente dan trabajo a más de 2.000 personas de forma directa y a unas 10.000 de forma indirecta.

Dentro de este sector, el peso de las marcas de distribución (MDD) es muy grande. De hecho, cerca del 91% del volumen de verduras congeladas que se comercializan en España en 2020 fue con marca de distribución y la primera marca de fabricante (MDF) sólo obtuvo el 7,7% de la cuota de mercado, según datos de la consultora IRI.

La principal empresa del sector provee de vegetales congelados a una de las principales cadenas de distribución alimentaria de nuestro país y su cuota mercado en distribución organizada es del 50%. La producción de esta empresa en el año 2020 rondó las 376.000 toneladas, con una facturación que superó los 363 millones de euros, según estimaciones.

La segunda empresa del sector registró una producción superior a las 221.000 toneladas en 2020, con una facturación de más de 225 millones de euros.

En el tercer escalón del ranking se situó una empresa que produce unas 145.000 toneladas y factura cera de 92 millones de euros.

La producción de vegetales congelados de España ocupa uno de los primeros puestos del ranking de la producción comunitaria, por detrás de Bélgica. La producción europea de vegetales congelados supera al año los 3,5 millones de toneladas.

Las empresas del sector están representadas en la Asociación Europea de Fruta y Hortaliza Procesada (PROFEL). Actualmente hay 14 asociaciones nacionales integradas en PROFEL, así como también en torno a 500 empresas dedicadas al procesado de frutas y verduras.

COMERCIO EXTERIOR DE VEGETALES CONGELADOS

De acuerdo con los datos de ASEVEC, la exportación de verduras congeladas en el año 2020 ascendió a 587.806 toneladas, casi un 6% más que en el año anterior.

Como era previsible, el brócoli fue la verdura congelada que más se exportó (132.078 toneladas en 2020, un 5,6% más que un año antes), seguido de los pimientos y los guisantes.

Dentro de la oferta de verduras congeladas que se exportaron destacaron productos como el romesco, las coles de Bruselas, el apio o el cardo.

El subsector español de productos vegetales congelados tiene una fuerte vocación internacional. Las principales empresas del sector registraron incrementos en sus ventas exterior de entre el 8% y el 14% anual. Tres empresas concentran los dos tercios de las exportaciones totales del sector de los vegetales congelados y los principales mercados de exportación son otros países de la Unión Europea, entre los que destacan Francia y Alemania.

En todo caso, las principales compañías españolas han conseguido diversificar su lista de clientes y, en la actualidad, algunas partidas importantes se dirigen hacia Reino Unido, Estados Unidos, Brasil, Canadá, Arabia Saudí y algunos países asiáticos.

Las importaciones son poco importantes en este mercado, con excepción de las patatas prefritas y de algunas partidas de materia prima, provenientes de China o Perú, que son utilizadas para la preparación de los productos finales.

CONSUMO Y GASTO EN FRUTAS Y HORTALIZAS TRANSFORMADAS

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 669,9 millones de kilos de frutas y hortalizas transformadas y gastaron 1.481,7 millones de euros en estos productos. En términos per cápita, se llegó a 14,5 kilos de consumo y 32,0 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a las frutas y hortalizas en conserva (10,9 kilos por persona y año), mientras que las frutas y hortalizas congeladas representan un consumo de 3,6 kilos per cápita. Dentro de las frutas y hortalizas en conserva, destaca el tomate, con un consumo per cápita de 5,7 kilos al año.

En términos de gasto, las frutas y hortalizas en conserva concentran el 77,8% del gasto, con un total de 24,9 euros por persona, mientras que las frutas y hortalizas congeladas alcanzan un porcentaje del 22,2% y un total de 7,1 euros por persona al año. Dentro de las frutas y hortalizas en conserva destaca el tomate, que representa un 25,6% del total de los productos hortofrutícolas transformados (8,2 euros per cápita).

CONSUMO Y GASTO EN FRUTAS Y HORTALIZAS TRANSFORMADAS DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL FRUTAS Y HORTALIZAS TRANSFORMADAS	669,9	14,5	1.481,7	32,0
FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA	502,0	10,9	1.152,8	24,9
GUISANTES	11,6	0,3	28,3	0,6
JUDÍAS VERDES	15,4	0,3	22,1	0,5
PIMIENTOS	17,6	0,4	76,2	1,6
ESPÁRRAGOS	25,3	0,5	140,5	3,0
ALCACHOFAS	10,5	0,2	49,1	1,1
CHAMPIÑONES Y SETAS	18,6	0,4	53,2	1,2
MAÍZ DULCE	21,6	0,5	69,6	1,5
MENESTRA	5,2	0,1	10,0	0,2
TOMATES	265,7	5,7	381,1	8,2
TOMATE FRITO	188,1	4,1	287,1	6,2
TOMATE NATURAL	77,7	1,7	94,0	2,0
TOMATE NATURAL ENTERO	11,1	0,2	16,0	0,3
TOMATE NATURAL TRITURADO	66,6	1,4	78,0	1,7
OTRAS VERDURAS Y HORTALIZAS CONGELADAS	25,8	0,6	62,1	1,3
FRUTA EN CONSERVA	84,6	1,8	260,6	5,6
MERMELADAS, CONFITURAS	31,9	0,7	121,2	2,6
FRUTA ALMIBAR	45,4	1,0	106,7	2,3
FRUTA ESCARCHADA	0,6	0,0	5,0	0,1
RESTO FRUTA CONSERVA	6,7	0,1	27,8	0,6
FRUTAS Y HORTALIZAS CONGELADAS	167,9	3,6	328,9	7,1
VERDURAS Y HORTALIZAS CONGELADAS	165,4	3,6	316,2	6,8
ESPINACAS	13,7	0,3	22,6	0,5
GUISANTES	30,5	0,7	50,5	1,1
JUDÍA VERDE	33,9	0,7	44,2	1,0
COLIFLOR	5,7	0,1	9,1	0,2
PIMIENTOS	2,9	0,1	6,2	0,1
BRÓCOLI	9,4	0,2	15,1	0,3
MENESTRA	17,6	0,4	31,2	0,7
OTRAS VERDURAS Y HORTALIZAS CONGELADAS	51,7	1,1	137,4	3,0
FRUTAS CONGELADAS	2,6	0,1	12,7	0,3

DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

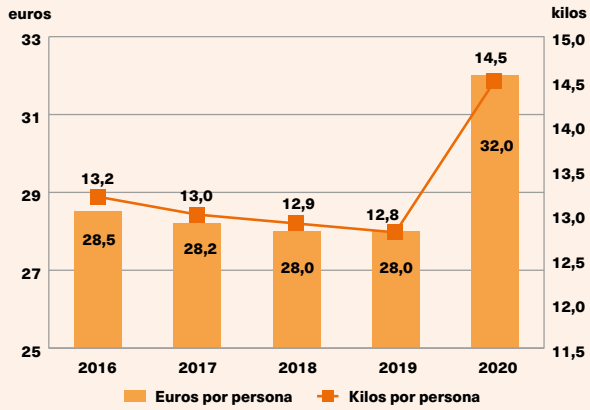
En términos per cápita, el consumo de frutas y hortalizas transformadas durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- 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 frutas y hortalizas transformadas, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de frutas y hortalizas transformadas es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de frutas y hortalizas transformadas es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona con una edad comprendida entre 35 y 49 años de edad.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de frutas y hortalizas transformadas, mientras que los índices se van reduciendo a medida que aumenta el número de miembros en el núcleo familiar.
- Los consumidores que residen en grandes municipios (más de 500.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de frutas y hortalizas transformadas, mientras que los menores consumos tienen lugar en los núcleos pequeños (menos de 2.000 habitantes).
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de adultos y jóvenes independientes, retirados y parejas jóvenes con hijos, mientras que los consumos más reducidos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de la edad de los mismos, y en los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, País Vasco, Madrid y Cantabria cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Canarias, Galicia y La Rioja.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

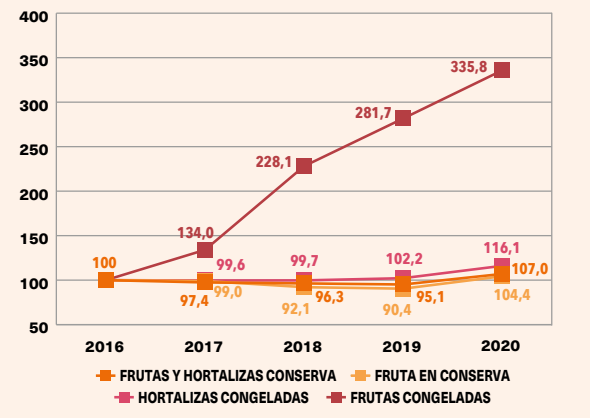
Durante los últimos cinco años, el consumo de frutas y hortalizas transformadas ha aumentado 1,3 kilos por persona y el gasto ha experimentado un ascenso de 3,5 euros per cápita motivado, especialmente, por los efectos de la COVID-19 en el año 2020. En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado se produjo en el año 2020 (14,5 kilos), mientras que el mayor gasto también tuvo lugar en el ejercicio 2020 (32,0 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN FRUTAS Y HORTALIZAS TRANSFORMADAS, 2016-2020

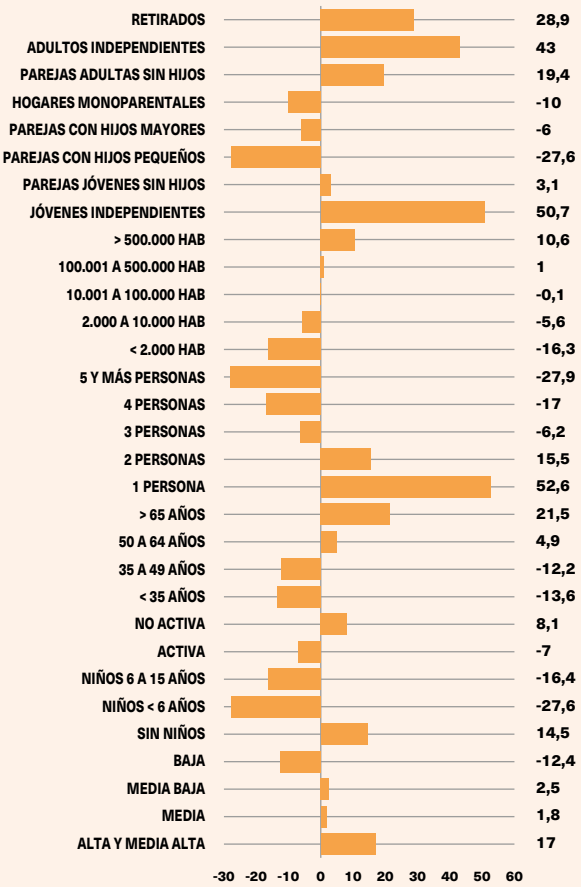


En la familia de frutas y hortalizas transformadas, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido especialmente diferente en las frutas congeladas. Respecto a la demanda de 2016, aumenta el consumo de frutas y hortalizas congeladas, frutas y hortalizas en conserva y frutas en conserva.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS TRANSFORMADAS (2016=100), 2016-2020



DESVIACIONES EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y HORTALIZAS TRANSFORMADAS EN LOS HOGARES CON RESPECTO A LA MEDIA NACIONAL (%)*

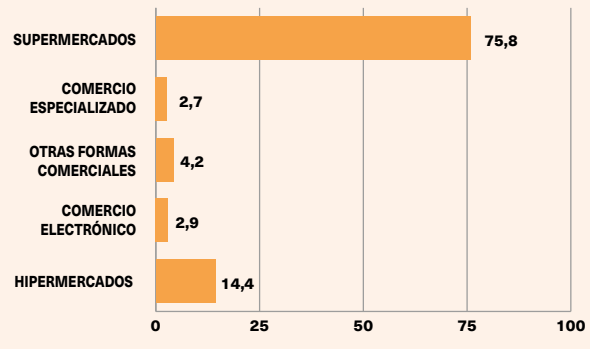


* Media nacional = 14,5 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de frutas y hortalizas transformadas a los supermercados (75,8% de cuota de mercado). El hipermercado alcanza en estos productos una cuota del 14,4% y los establecimientos especializados llegan al 2,7%. El comercio electrónico supone el 2,9% de la venta total, mientras que las otras formas comerciales concentran el 4,2% restante.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS TRANSFORMADAS POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





ZUMOS

La pandemia provocada por la covid-19 hizo que en 2020 el mercado de los zumos y néctares se hundiera un poco más por la caída del consumo, especialmente en el sector hostelero.

Desde hacía años, el mercado de los zumos y los néctares venía perdiendo peso, más en volumen que en valor, pues la demanda apuesta por otros productos un mayor valor añadido.

Para hacer frente a la caída del consumo en volumen (que en cuatro años ha descendido un 30%), las empresas del sector han hecho verdaderos esfuerzos para diversificar sus presentaciones, apostando por productos ecológicos, refrigerados o que mezclan frutas y verduras con especias, té o incluso cereales.

Se estima que la producción de zumos en 2020 superó los 480 millones de litros, un volumen muy inferior al de 2019.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Los intereses de las empresas productoras de zumos están representados por

la Asociación Española de Fabricantes de Zumos (ASOZUMOS), que agrupa tanto a las industrias exclusivamente comercializadoras o envasadoras de zumos, néctares y bebidas con un alto contenido en frutas y hortalizas, como a las dedicadas a la transformación de la materia prima y obtención de semielaborados vegetales.

PRINCIPALES EMPRESAS DE LOS SECTORES DE ZUMOS Y NÉCTARES

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
AMC Group Fresh and Juices, S.A (*)	671
J. García Carrión, S.A. (JGC) (*)	420
Juver Alimentación, S.L. (*)	112
Nufri Grupo	80
Quirante Fruits SAT	80
Agrozumos, S.A	60
Grupo Indulleida *	60
LCG Fruits & Juices, S.L	48
Grupo Vinos &Bodegas	45
Refresco Iberia, S.L (*)	35

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. *Incluye la facturación de otras producciones.*

ASOZUMOS está integrada por 21 empresas (18 asociadas y 3 miembros afiliados) que representan aproximadamente el 86% de toda la producción nacional.

A nivel empresarial, el principal grupo del sector registró en 2020 una producción de 570 millones de litros (4% con marca propia), con una facturación de unos 671 millones de euros.

Por su lado, el segundo grupo tuvo una producción de 450 millones de litros (el 50% comercializados con marca propia) y una facturación de 420 millones de euros, mientras que el tercero se situó en 178,7 millones de litros (58% con marca propia) y 112 millones de euros de facturación.

En el ranking de primeras empresas productoras, el cuarto lugar lo ocupó una empresa que produjo 140 millones de litros (todos con MDD) y facturó unos 80 millones de euros y el quinto lugar fue para una empresa cuya producción llegó hasta los 130 millones de litros (todos con marcas blancas), con una facturación de 60 millones de euros.

Las otras cinco empresas que forman parte del "top ten" en este sector tuvieron una producción de entre 75 y 108 millones de litros.

Las marcas de distribución (MDD) son muy importantes en este mercado, aunque su peso es variable en las diferentes ofertas. De media, su cuota no llega al 75%, pero en el caso de los zumos frescos llegan al 80%

COMERCIO EXTERIOR

Las exportaciones representan la auténtica válvula de escape del sector, ya que las demandas internas resultan claramente insuficientes. Las grandes empresas productoras y comercializadoras de zumos apuestan cada vez más por la búsqueda de nuevos mercados fuera de nuestras fronteras.

Durante 2020 se exportaron zumos por un valor de casi 786 millones de euros, según datos de Comercio. Esta cifra supuso un incremento de casi el 10% con relación al valor de las exportaciones en 2019.

Por su parte, las importaciones superaron en valor los 241,5 millones de euros, un 18% más que un año antes.

Dentro de las exportaciones, la naranja representa el 29% del total en volumen y el 26,5% en valor. Por detrás se situaron las exportaciones de zumos de uva, mezclas y limón, entre otros.

En el caso de las importaciones, la mayor partida en volumen fue la de zumo de naranja (39% del total en 2020), seguida de los zumos de piña y limón.

CONSUMO Y GASTO EN ZUMO

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 379,7 millones de litros de zumo y gastaron 399,2 millones de euros en este producto. En términos per cápita, se llegó a 8,2 litros de consumo y 8,6 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a los néctares (3,8 litros por persona y año), seguidos de los zumos concentrados, que alcanzan 1,7 litros per cápita al año. En términos de gasto, los néctares concentran el 38,4%, con un total de 3,3 euros por persona, mientras que los zumos concentrados presentan un porcentaje del 16,2% y un total de 1,4 euros por persona al año.

CONSUMO Y GASTO EN ZUMO DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL ZUMO Y NÉCTAR	379,7	8,2	399,2	8,6
ZUMO FRUTA REFRIGERADO Y EXPRIMIDO	75,9	1,6	111,0	2,4
ZUMO CONCENTRADO	80,6	1,7	64,6	1,4
CONCENTRADO NARANJA Y MEZCLA	11,3	0,2	9,2	0,2
CONCENTRADO MELOCOTON Y MEZCLA	21,3	0,5	15,7	0,3
CONCENTRADO PIÑA Y MEZCLA	17,1	0,4	13,1	0,3
OTROS CONCENTRADOS	30,8	0,7	26,6	0,6
NÉCTARES	174,1	3,8	154,5	3,3
NÉCTAR LIGHT O SIN AZÚCAR	109,9	2,4	93,2	2,0
ZUMOS DE HORTALIZAS	3,0	0,1	3,4	0,1
RESTO ZUMO Y NÉCTAR	46,1	1,0	65,7	1,4
HORCHATA	38,3	0,8	48,7	1,1
ZUMOS ENRIQUECIDOS	122,6	2,7	102,9	2,2
ENRIQUECIDO CON VITAMINAS	119,1	2,6	96,6	2,1
ENRIQUECIDO CON CALCIO Y VITAMINAS	0,1	0,0	0,0	0,0
OTROS ZUMOS ENRIQUECIDOS	3,4	0,1	6,2	0,1



DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

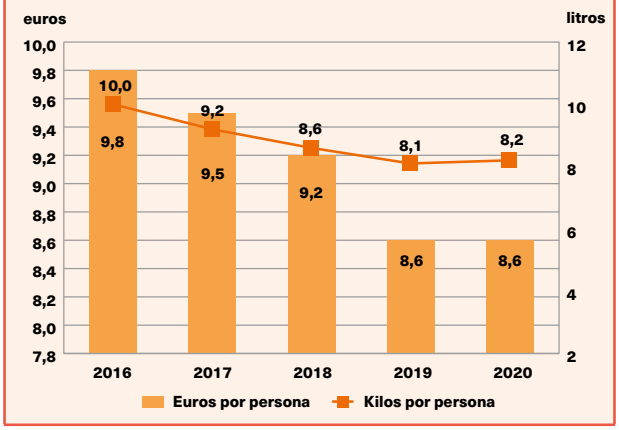
En términos per cápita, el consumo de zumos durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- 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 zumos, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja fuera del hogar, el consumo de zumos es mayor.
- En los hogares donde compra una persona entre 50 y 64 años, el consumo de zumos 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 zumos, mientras que los índices más reducidos tienen lugar en las viviendas en las que habitan 4 miembros.
- Los consumidores que residen en núcleos de población con censos de 10.001 a 100.000 habitantes cuentan con mayor consumo per cápita de zumos, mientras que los menores consumos tienen lugar en los municipios con censos de menos de 2.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de adultos y jóvenes independientes, parejas sin hijos, independientemente de la edad de los miembros que componen la pareja, en los hogares monoparentales, y entre los retirados, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de la edad de los mismos.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Canarias, Baleares y Comunidad Valenciana cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Aragón, La Rioja y Cantabria.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

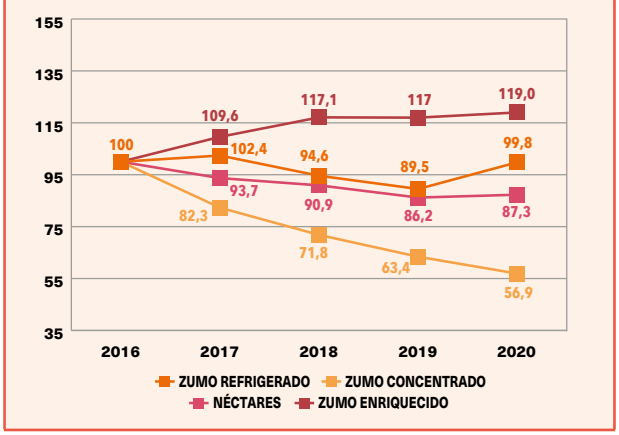
Durante los últimos cinco años, el consumo de zumos ha descendido 1,8 litros por persona y el gasto se ha reducido en 1,2 euro. En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado se produjo en el año 2016 (10,0 litros), mientras que el mayor gasto también tuvo lugar en el ejercicio 2016 (9,8 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN ZUMO, 2016-2020

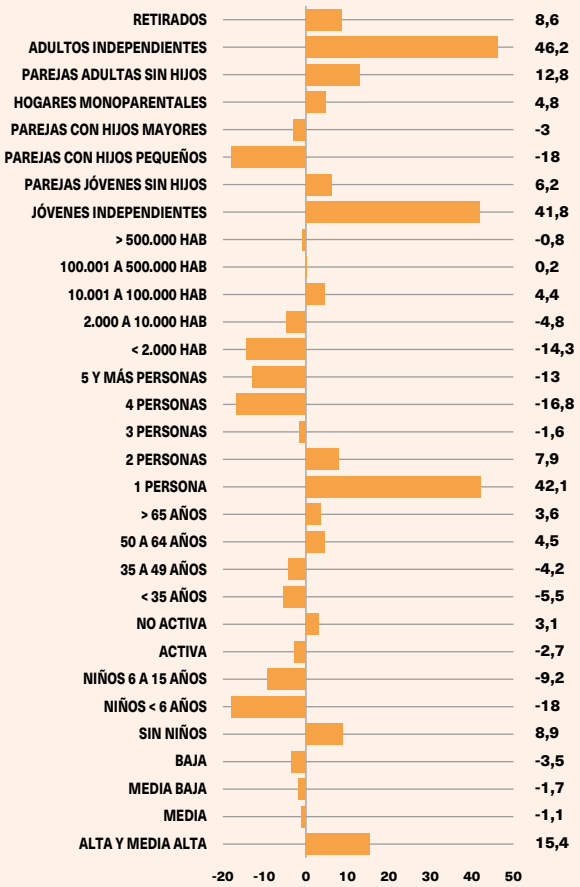


En la familia de zumos, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido diferente para cada tipo de producto. Respecto a la demanda de 2016, el consumo de zumos enriquecidos aumenta y, por el contrario, en néctares y zumos concentrados y zumos refrigerados se produce un descenso.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE ZUMO (2016=100), 2016-2020



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

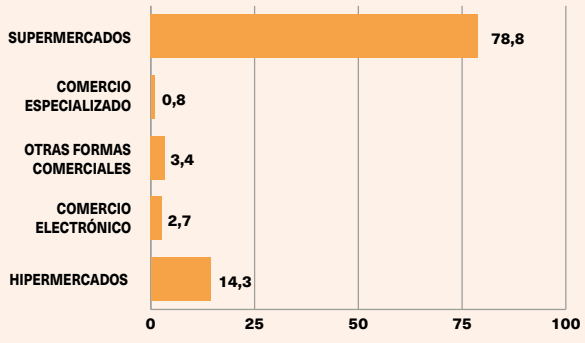


* Media nacional = 8,2 litros por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de zumos a los supermercados (78,8% de cuota de mercado), mientras que los hipermercados alcanzan en este producto una cuota del 14,3%. Los establecimientos especializados representan el 0,8% y el comercio electrónico el 2,7%. Las otras formas comerciales alcanzan la cuota del 3,4% restante.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE ZUMO POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





PATATAS FRITAS Y SNACKS

El mercado español de patatas fritas y los "snacks" registró tasas de crecimiento importantes durante el año 2020 debido a las consecuencias de la pandemia. El confinamiento hizo que el consumo aumentara mucho en los hogares, lo que en parte contrarrestó el menor consumo en hostelería.

No obstante, dentro del consumo extra doméstico el de los aperitivos fue el que menos descendió, según los datos del Panel de Consumo del Ministerio de Agricultura. Así, frente a los 2,5 kilos de aperitivos que se consumieron por persona fuera del hogar en 2019, en 2020 se consumieron 2 kilos.

El mercado nacional de productos de aperitivo y snacks en España es muy dinámico y mantiene crecimientos continuados desde hace varios años. Según datos de la asociación SNACKS, que representa desde el año 1978 a las industrias fabricantes de patatas fritas, snacks, frutos secos, semillas y frutas desecadas, la producción anual de estos productos ronda las 322.000 toneladas.

De acuerdo con esta asociación, el mercado se distribuye en tres grandes familias: frutos secos (43,5%), patatas fritas (33%) y el resto (23,5%).

En el caso de los snacks, los más demandados son los de maíz, seguidos por los gusanitos y las cortezas. Tanto en el caso de los "snacks" como de las patatas, son las presentaciones de mayor valor añadido, los sabores gourmet y los productos más saludables, las que muestran un dinamismo más notable en el consumo.

Por su lado, dentro de las patatas fritas, las tradicionales continúan siendo las más consumidas, aunque ese lugar es disputado por las de sabores y las artesanas y caseras.

Además de los tradicionales "snacks" (patatas, frutos secos, ect.) está ganando peso en el aperitivo el consumo de pequeños embutidos, con presentaciones más ligeras.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El sector de las empresas fabricantes y comercializadoras de patatas fritas, frutos secos y snacks está formando por unas 500 empresas, entre las que entre las que conviven grandes multinacionales con pequeñas sociedades de capital familiar, muchas de las cuales tienen un radio de acción local. En conjunto, el sector da trabajo a cerca de 20.000 personas, según las estimaciones de la asociación SNACKS.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE LAS PATATAS FRITAS Y LOS SNACKS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Pepsico- Frito Lay (Grupo)	328
APEX Grupo	82
CYL Ibersnacks, S.L	72
Liven S.A	55,8
Kellogg, S.A (*)	50
Risi, S.A	41
Frit Ravich, S.L	31
Leng D'Or, S.A	29,5
Fritoper, S.L	27
Importaco (GRUPO) *	22

FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. (*) Incluye la facturación de otros sectores.

Esta organización sin ánimo de lucro defiende los intereses generales del sector de los aperitivos, difunde las propiedades y diversidad de los productos, y personifica la relevancia y magnitud del sector.

A nivel empresarial, los cinco grupos más importantes controlan casi el 50% de todas las ventas y ese porcentaje se incrementa hasta el 60% en el caso de los diez operadores principales.

La importancia de las marcas de distribución (MDD) no es uniforme dentro del mercado. En general, según datos de la consultora IRI, representaban en 2020 el 47,3% de la cuota de mercado en volumen y 38,2% en valor. La primera marca de fabricante (muy extendida y reconocida) representaba en 2020 el 31,4% en volumen y el 37,7% en valor.

COMERCIO EXTERIOR

El comercio exterior de patatas fritas, frutos secos y snacks es claramente favorable para España. En general, las principales cifras de exportaciones e importaciones se registran entre los frutos secos, mientras que entre los snacks y patatas fritas tienen una importancia mucho menor.

En 2020 se redujeron tanto las importaciones como las exportaciones de frutos secos. En concreto, según los datos de Comercio se exportaron frutos secos (con y sin cáscara) por un volumen de 123.320 tonela-

das (7.600 menos que un año antes) y se importaron 23.448 toneladas (unas 4.200 menos)

Entre las patatas fritas, las exportaciones superaron a las importaciones. Anualmente se venden fuera de nuestras fronteras patatas preparadas por valor de unos 55 millones de euros.

Los países de la Unión Europea fueron los principales destinatarios de las exportaciones españolas de patatas fritas, frutos secos y snacks. Entre ellos, destacan Alemania, Francia e Italia.

Por su parte, las importaciones procedieron mayoritariamente de Estados Unidos, Portugal, China y Argentina.

FRUTOS SECOS

El mercado de los frutos secos volvió a crecer en 2020, continuando con la tendencia de años anteriores. Aunque el consumo fuera de casa (hostelería y restauración) se resintió como consecuencia de la pandemia, aumentó mucho el consumo dentro del hogar.

De año en año, los frutos secos se consolidan como un alimento saludable en un mercado en el que cada vez preocupa más la salud y el bienestar. Tradicionalmente, las nueces y las almendras son los productos estrella de este mercado, pero las avellanas siguen manteniendo su posición y el anacardo va ganando posiciones y es el que mejor evoluciona, junto con el pistacho.

En este sentido, en los próximos años puede producirse un boom de consumo de pistacho, en paralelo con el despegue de la producción autóctona.

Buena parte de estas producciones se usan en la industria agroalimentaria como (pastelería, cereales de desayuno, ect.), pero también son parte del sector de los snacks junto con pipas y cacahuetes.

Según los datos de la consultora Nielsen, en el año 2020 se produjo un aumento de las ventas de frutos secos en la distribución comercial de hasta un 17% en volumen.

De las ventas totales, un 17,6% correspondieron a los cacahuetes; un 16% a las nueces; un 11,8% a los pistachos; un 9,7% a las almendras y un 4,7% a los anacardos. Nielsen estima también que un 19,8% de las ventas serían mezclas de frutos y también que un 30% correspondería a las pipas, que no son frutos secos pero sí comparten características de consumo con ellos.

Precisamente las pipas fueron de los productos cuyas ventas más crecieron en 2020 en la distribución, junto con los cacahuetes. De todos los frutos secos, sólo las avellanas mantuvieron su cuota de mercado con respecto a 2019, según datos de Nielsen.

La marca de distribuidor (MDD) en este sector es importante, aunque en los últimos años ha caído su cuota de mercado.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

A nivel empresarial, el principal grupo del sector registró en 2020 una producción superior a de 93.000 toneladas, con una facturación de unos 662 millones de euros, muy por encima del año anterior en ambos casos.

Por su lado, el segundo grupo tuvo una producción de casi 40.000 toneladas (comercializa con marca propia y MDD) y una facturación de 180,6 millones de euros, mientras que el tercero se situó en 35.000 toneladas y una facturación de 125 millones de euros de facturación en 2020.

El resto de las diez primeras empresas del ranking nacional contaron con producciones que oscilaron entre las 30.000 y las 9.700 toneladas.

El sector industrial está realizando grandes inversiones en maquinaria para hacer frente al aumento de la demanda de frutos más saludables.



CONSUMO Y GASTO EN FRUTOS SECOS

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 176,3 millones de kilos de frutos secos y gastaron 1.315,3 millones de euros en este producto. En términos per cápita, se llegó a 3,8 kilos de consumo y 28,5 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a las nueces (0,7 kilos por persona y año), seguido de los cacahuetes (0,4 kilos per cápita), de las almendras (0,3 kilos per cápita), de los pistachos (0,2 kilos per cápita) y de las avellanas (0,1 kilos per cápita). En términos de gasto, las nueces concentran el 20,4% del gasto, con un total de 5,8 euros por persona, seguido por las almendras, con un porcentaje del 11,9% y un total de 3,4 euros por persona al año. A continuación, se encuentran los pistachos, con el 9,8% y 2,8 euros por persona, los cacahuetes, con el 5,3% y 1,5 euros y, finalmente, las avellanas, con el 3,5% del total y 1,0 euro por persona al año.

CONSUMO Y GASTO EN FRUTOS SECOS DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL FRUTOS SECOS	176,3	3,8	1.315,3	28,5
ALMENDRA	12,9	0,3	155,5	3,4
ALMENDRA CON CÁSCARA	5,9	0,1	56,2	1,2
ALMENDRA SIN CÁSCARA	7,1	0,2	99,3	2,1
CACAHUETE	16,8	0,4	69,2	1,5
CACAHUETE CON CÁSCARA	8,1	0,2	29,5	0,6
CACAHUETE SIN CÁSCARA	8,7	0,2	39,7	0,9
NUECES	32,4	0,7	267,4	5,8
NUECES CON CÁSCARA	22,6	0,5	127,4	2,8
NUECES SIN CÁSCARA	9,7	0,2	139,9	3,0
AVELLANA	3,7	0,1	46,3	1,0
PISTACHO	10,3	0,2	129,2	2,8
SURTIDO	16,8	0,4	127,9	2,8
OTROS FRUTOS SECOS	83,3	1,8	519,9	11,2



DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

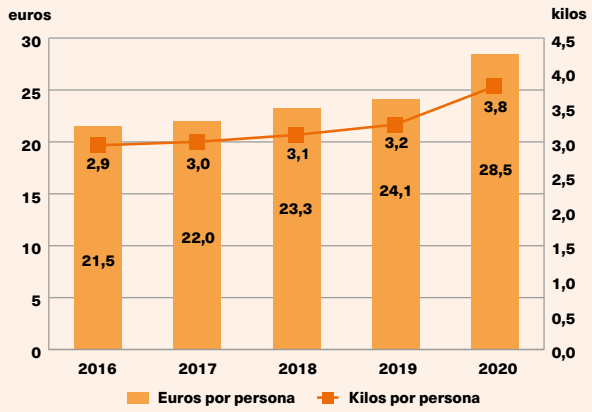
En términos per cápita, el consumo de frutos secos durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- 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 frutos secos, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de frutos secos es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de frutos secos 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 frutos secos, mientras que los índices se van reduciendo a medida que aumenta el número de miembros que componen el núcleo familiar.
- Los consumidores que residen en grandes núcleos de población (por encima de 500.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de frutos secos, mientras que los menores consumos tienen lugar en los municipios con censos de 2.000 a 10.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de adultos y jóvenes independientes, retirados y parejas adultas sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de la edad de los mismos, en los hogares monoparentales, y entre las parejas jóvenes sin hijos.
- Finalmente, por comunidades autónomas, País Vasco, Comunidad Valenciana, Asturias y Baleares cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Andalucía, Extremadura, Cantabria, La Rioja y Castilla-La Mancha.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

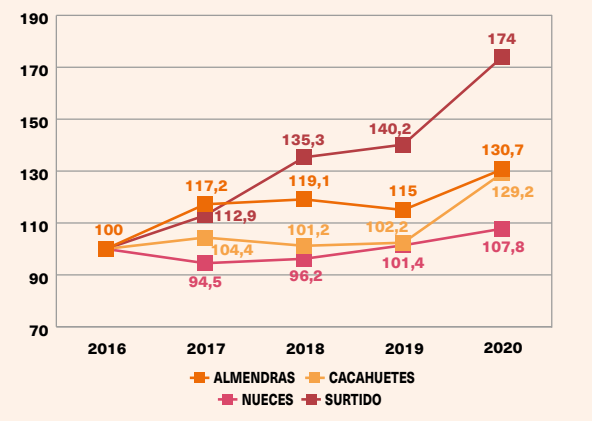
Durante los últimos cinco años, el consumo de frutos secos ha aumentado 0,9 kilos por persona al año, mientras que el gasto ha experimentado un crecimiento de 7,0 euros per cápita, especialmente por el repunte de consumo del año 2020 motivado por los efectos de la COVID-19. En el periodo 2016-2020, el consumo y el gasto más elevados se produjeron en el ejercicio 2020, con un total de 3,8 kilos y 28,5 euros por consumidor.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN FRUTOS SECOS, 2016-2020

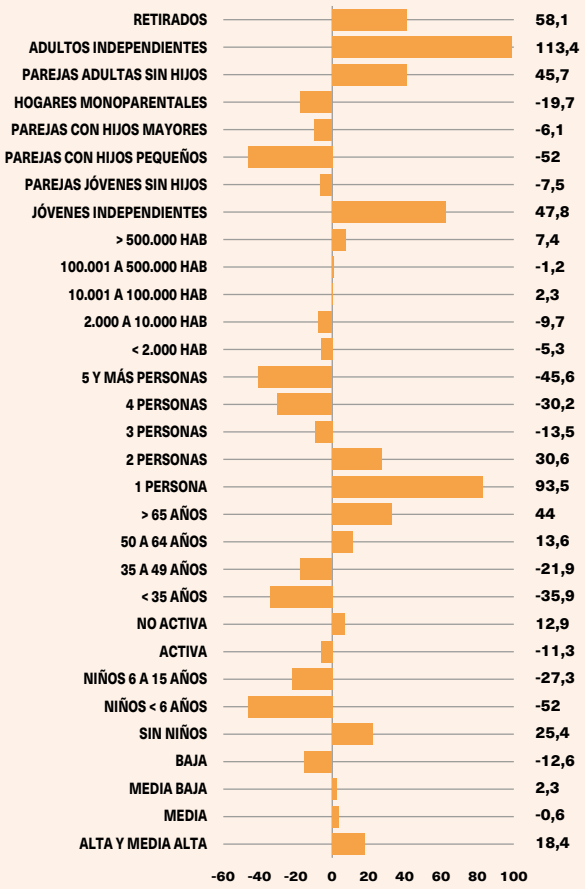


En la familia de frutos secos, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido distinto para cada tipo de producto. Respecto a la demanda de 2016, y motivado por los efectos de la COVID-19 en el ejercicio 2020, el consumo de todos los tipos de frutos secos se incrementa.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE FRUTOS SECOS (2016=100), 2016-2020



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

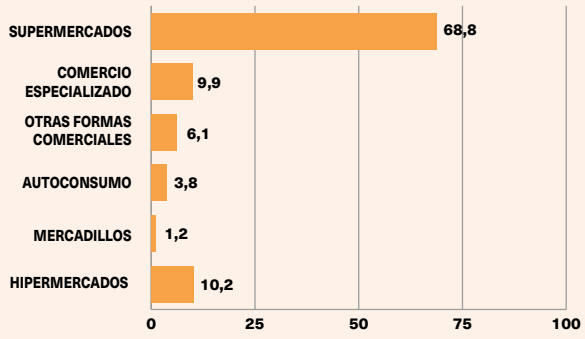


* Media nacional = 3,8 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de frutos secos a los supermercados (68,8% de cuota de mercado). Los hipermercados alcanzan en este producto una cuota del 10,2% y los establecimientos especializados llegan al 9,9%. El autoconsumo representa el 3,8%, mientras que los mercadillos suponen el 1,2%. Otras formas comerciales alcanzan una cuota del 6,1%.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE FRUTOS SECOS POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE FRUTAS

ANDALUCÍA

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA-MÁLAGA *

ARAGÓN

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- MELOCOTÓN DE CALANDA *

MARCA DE GARANTÍA DE CALIDAD

- FRUTA DE PROTECCIÓN INTEGRADA

BALEARES

MARCA COLECTIVA DE GARANTÍA

- CITRICS SES MARJADES

MARCA GRÁFICA

- TOMÀTIGA DE RAMELLET

CASTILLA Y LEÓN

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- MANZANA REINETA DEL BIERZO*

MARCAS DE CALIDAD

- CEREZA DE LA SIERRA DE FRANCIA
- CEREZA DE LAS CADERECHAS
- MANZANA REINETA DE LAS CADERECHAS
- PERA CONFERENCIA DEL BIERZO

CANARIAS

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- PLÁTANO DE CANARIAS

EXTREMADURA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- CEREZA DEL JERTE *

PRODUCCIÓN INTEGRADA

- FRUTALES DE HUESO
- FRUTALES DE PEPITA
- CEREZO

CATALUÑA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- PERA DE LLEIDA *

INDICACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- POMA DE GIRONA * (MANZANA DE GIRONA)
- CLEMENTINES DE LES TERRES DE L'EBRE * (CLEMENTINAS DE LAS TIERRAS DEL EBRO)

PRODUCCIÓN INTEGRADA

- CÍTRICOS
- FRUTAS DE PEPITA
- FRUTAS DE HUESO
- PRODUCTOS DE LA VIÑA

COMUNIDAD VALENCIANA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- KAKI DE LA RIBERA DEL XÚQUER *
- NÍSPEROS DE CALLOSA D'EN SARRIÁ *
- UVA DE MESA EMBOLSADA DE VINALOPÓ *
- GRANADA MOLLAR DE ELCHE *

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE *
- CÍTRICOS VALENCIANOS *

MARCA DE CALIDAD "CV" PARA PRODUCTOS AGRARIOS Y AGROALIMENTARIOS

- CEREZA

GALICIA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- CASTAÑA DE GALICIA

LA RIOJA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- PERAS DE RINCÓN DE SOTO *

REGISTRADO Y CERTIFICADO

- FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
- CONSERVAS VEGETALES. PRODUCTOS DESHIDRATADOS Y CONGELADOS

MARCAS COLECTIVAS

- CIRUELA CLAUDIA DE NALDA Y QUEL



MADRID

ALIMENTOS DE CALIDAD DE LA COMUNIDAD DE MADRID

- MELÓNES DE VILLACONEJOS

MURCIA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- PERA DE JUMILLA *

PRODUCCIÓN INTEGRADA

- ALMENDRO
- CÍTRICOS
- FRUTALES DE HUESO
- MELÓN Y SANDÍA
- PERAL
- VID

PAÍS VASCO

MARCA DE GARANTÍA

- EUSKAL BASERRI (PROD. HORTOFRUTÍCOLAS DEL PAÍS VASCO)

* *Inscrita en el Registro de la UE*

Cerezas de la Montaña de Alicante

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción amparada por la Indicación Geográfica Protegida Cerezas de la Montaña de Alicante está constituida por 31 términos municipales del norte de Alicante y otros dos más del sur de la provincia de Valencia. La orografía de la zona es muy accidentada.

CARACTERÍSTICAS: El clima mediterráneo, las condiciones del suelo y las técnicas de cultivo imprimen a las producciones un carácter diferencial. Las cerezas protegidas pertenecen a las variedades Burlat, Tilagua, Planera, Nadal y Picota; como polinizadoras se utilizan las Stark Hardy Geant, Bing y Van. Las cerezas presentan un color brillante, son de gran tamaño y calidad, y tienen un apreciado carácter de producción de primor.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están registrados 1.200 cultivadores y la producción media anual es de 1,9 millones de kilos de cerezas, en 2.000 hectáreas protegidas. Están inscritas 20 empresas cooperativas de acondicionamiento, envasado y almacenaje, que comercializan una media anual de 1,7 millones de kilos de IGP, de los que el 33% se destina a la exportación.

Cereza del Jerte

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: El área de producción está en el norte de la provincia de Cáceres, y está constituida por 26 municipios de los Valles de Jerte, La Vera y Ambroz. La superficie total de la zona de producción es de 15.872 hectáreas.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades principales corresponden a cerezas sin pedúnculo, genéricamente conocidas como picotas; a este grupo pertenecen las Ambrunés, Pico Negro, Pico Colorado y Pico Limón Negro. La denominación también protege a una variedad de cereza con rabo, cuyo nombre es Navalinda. Se clasifican en Primera, Extra y Superextra, con diámetros que van de 21 a 28 milímetros.

DATOS BÁSICOS: La superficie amparada es de 15.872 hectáreas. Los productores inscritos en el Consejo Regulador son 2.888 y hay 7 almacenes. La producción anual es de unos 7,5 millones de kilos.

Cítricos Valencianos

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: Las explotaciones agrícolas de las que proceden nuestros cítricos se sitúan a lo largo de todo el litoral de la Comunidad Valenciana, desde Castellón a Alicante, una zona privilegiada para la producción de la naranja, la mandarina y el limón.

CARACTERÍSTICAS: La ideal climatología valenciana, con alternancia de temperaturas, templada durante la noche (que hace que consiga el idóneo índice de acidez y extraordinario color) y cálida durante el día (para que los cítricos obtengan un adecuado azúcar), propicia que los frutos tengan unas cualidades extraordinarias. Las variedades de cítricos autorizadas por la IGP son un total de 47, entre las 27 de mandarinas, 17 de naranjas y 3 de limones, el Fino, el Verna y el Eureka. Todas deben alcanzar unos parámetros de calidad establecidos que afectan tanto a su aspecto externo (defectos, presentación, etc.) como a su calidad interna (porcentaje de zumo e índice de madurez adecuados).

DATOS BÁSICOS: El Consejo Regulador tiene inscritas 61 industrias envasadoras y 4.887 productores, con 15.245,73 hectáreas en un total de 24.837 parcelas. La comercialización obtenida en esta campaña amparada por el Consejo Regulador fue de 21.207.991 millones de kilos.

Chirimoya de la Costa Tropical de Granada

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción amparada por la Denominación de Origen Protegida está constituida por 10 municipios de la provincia de Granada.

CARACTERÍSTICAS: El clima suave y templado y las condiciones especiales del cultivo dotan a este producto de una singularidad extraordinaria. Es muy apreciado por ser un cultivo extratemprano. Las variedades autorizadas son la Fino de Jete y Campas, comercializándose en las categorías Extra y Primera; el porcentaje de peso de la semilla respecto al total no deberá superar el 10%.

DATOS BÁSICOS: La superficie inscrita es de 600 hectáreas, en las que se producen una media anual de 8 millones de kilos. En el Consejo Regulador figuran 5 empresas que comercializan algo más de 5 millones de kilos de chirimoyas con Denominación de Origen Protegida, de los que tan sólo un 10% se destina a la exportación.

Clementines de les Terres de l'Ebre

(Clementinas de las Tierras del Ebro)

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona protegida abarca varios municipios de las comarcas del Baix Ebre y Montsiá, en la provincia de Tarragona. Las condiciones edafoclimáticas específicas de esta zona confieren a estos cítricos un sabor y aroma diferenciados.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades protegidas son la Clementina Fina, Clementina Hernandina y Clementina Clemenules. Las clementinas producidas en la zona tienen una gran calidad debido al equilibrio y a los buenos niveles de azúcares y ácidos con un índice de madurez superior a 10 y un porcentaje de zumo de más del 40%. La fecha de maduración de los frutos va del 5 de noviembre al 10 de enero.

DATOS BÁSICOS: En el consejo regulador están inscritos 300 hectáreas, 21 productores y 5 empresas envasadoras que han comercializado 650 toneladas de clementinas amparadas por la IGP.

Kaki de la Ribera del Xúquer

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción protegida está integrada por 44 términos municipales de la comarca valenciana de la Ribera del Xúquer. El clima templado y el tipo de terrenos son los idóneos para el cultivo del kaki.

CARACTERÍSTICAS: La variedad adscrita a la DOP es la denominada Rojo Brillante. Se caracteriza por ofrecer un fruto de forma oblonga y color rojo-anaranjado al concluir la maduración. El tamaño final del fruto es bastante variable en función de la cantidad de unidades por árbol. El arranque del fruto, siempre manual, comienza a primeros de octubre y finaliza en los últimos días de noviembre.

DATOS BÁSICOS: El número de agricultores inscritos asciende a 1.100, el de hectáreas a 1.040 y existen 21 empresas de comercialización. La producción media alcanza los 40 millones de kilos, de los que la DOP ampara algo más de 16 millones de kilos anuales. Del total amparado, algo más del 65% se destina a la exportación.

Granada Mollar de Elche

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: Ampara a 40 municipios de las comarcas alicantinas del Baix Vinalopó, L'Alacantí y Vega Baja con 3.000 hectáreas dedicadas a este cultivo. Estas tierras son ideales para el cultivo de granada mollar de Elche por el privilegiado clima y los suelos fértiles, a orillas del Mediterráneo, que dan como resultado una de las mejores y más valoradas granadas del mundo.

CARACTERÍSTICAS: La granada mollar de Elche es una de las llamadas 'superfrutas' por ser una de las variedades que posee más contenido en antioxidantes, vitaminas y minerales. Destaca por su dulzor particular, tiene un color que puede oscilar desde el crema al rojo intenso y su pepita es blanda.

DATOS BÀSICOS: La temporada de la granada mollar de Elche se extiende desde octubre hasta enero-febrero. Cada campaña se producen alrededor de 50.000 toneladas y, de ellas, las de categoría extra y I inscritas en el Consejo Regulador se comercializan con el sello de calidad. Concentran el 75% de la producción nacional, son los principales productores europeos de granadas y los primeros a nivel mundial en lo que se refiere a la variedad mollar. Cerca del 50% de la producción se destina al mercado nacional y el resto a exportación.

Melocotón de Calanda

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona tradicional de cultivo engloba 45 municipios ubicados en la parte suroriental de la depresión del Ebro, entre las provincias aragonesas de Zaragoza y Teruel.

CARACTERÍSTICAS: Los melocotones amparados por la DOP Melocotón de Calanda son de la variedad autóctona del Bajo Aragón "Amarillo tardío de Calanda" y sus clones seleccionados Jesca, Calante y Evaisa, producidos con la técnica del embolsado. El producto presenta una coloración externa amarillo paja con ligeros puntos o estrías rojas, con la carne adherida al hueso y un calibre mínimo de 73 milímetros.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritas 1.309 hectáreas de cultivo, 800 agricultores y 31 empresas, con una producción media anual de 35 millones de kilos de melocotón, de los que cerca de 2,6 millones se comercializan con DOP. Su presencia en los mercados se prolonga hasta el final de campaña.

Manzana Reineta del Bierzo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción se localiza en la comarca del Bierzo, al noroeste de León. Las manzanas reinetas producidas en esta zona poseen una gran dureza y un equilibrio entre acidez y dulzor muy característico.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades de manzanas protegidas por la Denominación son la Reineta Blanca y la Reineta Gris. Las manzanas tienen un olor y aroma característicos de inten- sidad media, mezcla de olores y aromas nasales a ácido, hier- ba, manzana madura y vainilla.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador están inscritas 197 hectáreas, en las que se producen 5,5 millones de kilos. Se comercializan con la DOP, por 5 empresas de la provincia de León, una media de 3,7 millones de kilos al año.

Pera de Jumilla

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona geográfica de producción, acondicionamiento y envasado está constituida por los terrenos correspondientes al término municipal de Jumilla, ubicados en la provincia de Murcia.

CARACTERÍSTICAS: De pulpa blanca y jugosa, de sabor muy dulce y azucarado y ligeramente perfumadas. Es de color amarillo sobre fondo verde, con chapa rojiza en la cara soleada. Se comercializan en categoría Extra con diámetro superior a 58 milímetros y categoría Primera con un diámetro mayor a 52 milímetros.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida están inscritos 100 productores y la superficie de cultivo registrada es de 315 hectáreas. La producción media anual es de 6,5 millones de kilos, que son comercializados por 3 empresas envasadoras.

Nísperos de Callosa d'En Sarrià

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona geográfica amparada por la Denominación de Origen Protegida Nísperos de Callosa d'En Sarrià está constituida por 18 términos municipales de las comarcas de la Marina Baja y Valle del Algar-Guadalest, situadas en el nordeste de la provincia de Alicante.

CARACTERÍSTICAS: Los nísperos se cultivan en suelos formados por tierras de aluvión, calizas de origen marino y sedimentos en fase de transición. Existen tres variedades principales: Algar y familia, Golden y Magdall. Sólo se comercializan con la etiqueta de DOP las categorías Extra y Primera.

DATOS BÁSICOS: La producción media anual es de unos 13 millones de kilos que se cultivan en 1.600 hectáreas. En el Consejo Regulador figuran inscritas 2 empresas y 1.400 productores. Se comercializan 10 millones de kilos al año, de losque el 75% se destina al exterior.



Peras de Rincón de Soto

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRAFICA: La zona de producción protegida por esta Denominación abarca 27 municipios entre Rioja Baja, Rioja Media y Rioja Alta. Estas tierras donde se cultiva, terrazas de los ríos Ebro, Cidacos, Alhama, Iregua y Najerilla, son zonas llanas, con buena ventilación, profundas, húmedas, permeables y sanas, sin presencia de cal o silíceo. Son frecuentes en estas tierras las nieblas en las primeras horas de la mañana, lo que favorece la aparición del russeting u oxidación de la piel, muy apreciada en esta fruta.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades protegidas son Blanquilla y Conferencia. Su carne es fundente y jugosa, destacando por su alto contenido en azúcar que les da su sabor carac-terístico. También supone un gran aporte de vitaminas, fibra y sobre todo calcio. Los rigurosos controles del Consejo Regulador aseguran el origen y el cumplimiento de los nu-merosos parámetros de calidad recogidos en su reglamento para que el consumidor disfrute de una fruta como la de antes.

DATOS BÁSICOS: Es la denominación de Origen de peras más antigua de España. Están inscritos 310 socios y 20 empresas comercializadoras y acogida una extensión de 1225 Ha. La producción anual es de 25 millones de kilos, de los que se envasan aproximadamente 15 millones. Su principal mercado es el español, exportándose aproximadamente un 6% de la producción.



Pera de Lleida

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de las peras de Lleida comprende toda la comarca del Pla d'Urgell y algunos municipios de las comarcas de Les Garrigues, La Noguera, El Segria y l'Urgell. Las particularidades del entorno natural de la zona repercuten en las singulares características de estas peras.

CARACTERÍSTICAS: La DOP protege el fruto de la especie Pyrus communis L., procedente de las variedades Limonera, Blanquilla y Conference, de las categorías Extra y Primera, destinado a consumo en fresco. Presentan un gusto característico debido a su alto nivel de azúcares, jugosidad y flavor y aromas. En el caso de la variedad Conference otro aspecto diferencial es el tipo de russeting, menos uniforme y más rústico, y su forma más redondeada. Todos estos aspectos diferenciales dotan a las peras de Lleida de unas cualidades organolépticas claramente diferenciables y apreciadas por el consumidor que garantizan su mayor satisfacción.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritos 600 hectáreas, 210 productores y 3 empresas envasadoras.

Poma de Girona

(Manzana de Girona)

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La mayor parte se obtiene en las fértiles llanuras colindantes a las vegas de los ríos Ter, Fluviá y Muga, en las comarcas del Alt y Baix Empordà, pero también existe producción en las comarcas del Gironés, La Selva y el Pla de l'Estany.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades de manzana protegidas por esta IGP son las del grupo Granny Smith, Golden, Red Delicious y Gala. Las manzanas se presentan en dos categorías comerciales: Extra y Primera.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador están inscritos aproximadamente 1.400 hectáreas, 70 productores y 3 cooperativas, que producen anualmente 50 millones de kilos de Manzana de Girona, de los cuáles 15 millones con IGP Poma de Girona.

Plátano de Canarias

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción es el archipiélago de las islas Canarias y está constituida por terrenos agrarios por debajo de 500 m. sobre el nivel del mar. El archipiélago de las Canarias está formado por siete islas principales: El Hierro, La Gomera, La Palma, Tenerife, Fuerteventura, Gran Canaria y Lanzarote. El proceso de maduración y envasado de los plátanos amparados por la IGP Plátano de Canarias se podrá realizar fuera de la zona geográfica de producción.

CARACTERÍSTICAS: De forma oblonga, con una marcada cur- vatura, estrechándose en su parte de unión con el raquis. El calibrado es obligatorio por la longitud del fruto y el grosor, siendo 14 cm. y 27 mm. respectivamente. Mientras que las tonalidades de la pulpa van del blanco marfil al amarillo pasando por el crema, su piel varía desde el verde en el momento de la recolección al amarillo en el momento del consumo. Sin embargo es la presencia de motitas en la piel de los plátanos de Canarias lo que se ha convertido en una señal de identidad y una de las formas en la que los consumidores reconocen el producto. Estas motitas se deben a la gran actividad de las enzimas polifenoloxidasa y peroxidasa que catalizan reacciones de oxidación relacionadas con el pardeamiento de la piel. Esta característica se manifiesta en el proceso de maduración con la aparición de motitas pardas en la piel, o con mayor susceptibilidad a las rozaduras, en ningún caso esto es indicativo de problemas de calidad en la pulpa. El sabor del plátano canario es dulce por su alto contenido en azúcares.

DATOS BÁSICOS: En el año 2020 se comercializaron 430.000 tn. de plátanos canarios, destinando el 99% al mercado español. Sin embargo, al ser muy reciente la aprobación de esta IGP (cuenta con la Protección Nacional Transitoria), todavía no se están comercializando bajo la Indicación Geográfica Protegida. Sin embargo, aspira a amparar en un futuro a toda la producción de plátanos de las islas Canarias.

Uvas de Espuña

PROTECCIÓN NACIONAL

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de uvas amparadas por la DOP Uvas de Espuña se extiende por una superficie de cultivo de 453 hectáreas en los términos municipales de Alhama de Murcia, Totana y Aledo en la Región de Murcia.

CARACTERÍSTICAS: La uva de Espuña es el fruto de la especie Vitis vinífera, procedente de la variedad Dominga, que se caracteriza por ser una uva blanca con semilla y de estación tardía. El racimo es grande, de medio kilo a tres kilos, llegando incluso a cinco kilos en algunos casos. Los frutos son gruesos, pesando de seis a ocho gramos y con dos tonos de color: uno amarillo verdoso y otro amarillo rojizo. La pulpa es de consistencia media, crujiente, de sabor fresco y medianamente azucarado y muestra diferentes grados de acidez dependiendo del tiempo de maduración.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritos 280 agricultores y cinco empresas comercializadoras que producen una media anual de 15 millones de kilos de uvas con DOP.

Uva de Mesa Embolsada Vinalopó

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: Abarca la parte centro-occidental de la provincia de Alicante, e integra las poblaciones de Agost, Aspe, Hondón de los Frailes, Hondón de las Nieves, Monforte del Cid, Novelda y La Romana.

CARACTERÍSTICAS: La uva del Vinalopó crece protegida bajo un bolso de papel, que protege a los granos de las inclemencias meteorológicas lo que hace que estos desarrollen una piel mucho más fina al no tener que defenderse de las agresiones de la lluvia, el sol o el viento. Esta misma protección tamiza la exposición al sol, lo que produce uniformidad de color en los granos que componen cada racimo. La influencia del bolso permite, además, que la maduración se retrase unos treinta días, lo que potencia el sabor y la textura propios de cada una de las variedades. Actualmente, siete variedades de uva entran dentro de la DOP: Aledo, Ideal, Dominga, Doña María, Rosetti y Victoria en piel clara; y Red Globe, que tiene piel negra. Para identificarla, el consumidor tendrá que fijarse en los distintivos numerados de la DOP que acompañan e identifican los racimos amparados.

DATOS BÁSICOS: En la actualidad hay un total de 34 empresas comercializadoras inscritas y un total de 295 agricultores, que inscriben más de 40 millones de kg en un territorio amparado de casi 1.600 ha. Del total de la producción comercializada, el 60% se destina al mercado nacional y el 40% restante se exporta..

DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE HORTALIZAS

ANDALUCÍA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- ESPÁRRAGO DE HUÉTOR TÁJAR *
- TOMATE DE LA CAÑADA *

ARAGÓN

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

- CEBOLLA FUENTES DE EBRO *

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

- ESPÁRRAGO DE NAVARRA **/*

MARCA DE GARANTÍA DE CALIDAD

- BORRAJA

CANARIAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

- PAPAS ANTIGUAS DE CANARIAS

CANTABRIA

MARCA "CALIDAD CONTROLADA"

- PATATA
- TOMATE
- PUERRO
- PIMIENTO DE BLA

CASTILLA-LA MANCHA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS *
- BERENJENA DE ALMAGRO *
- MELÓN DE LA MANCHA *

MARCA DE CALIDAD

- CEBOLLA DE LA MANCHA

CASTILLA Y LEÓN

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- PIMIENTO ASADO DEL BIERZO *
- PIMIENTO DE FRESNO-BENAVENTE *

MARCAS DE CALIDAD

- LECHUGA DE MEDINA
- SETAS DE CASTILLA Y LEÓN
- CASTAÑA DEL BIERZO
- AJO DE VALLELADO
- ESPÁRRAGO DE TUDELA DE DUERO

CATALUÑA

INDICACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- CALÇOT DE VALLS *
- PATATES DE PRADES (PATATAS DE PRADES) *

PRODUCCIÓN INTEGRADA

- PRODUCTOS HORTÍCOLAS

COMUNIDAD VALENCIANA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

- CHUFA DE VALENCIA *

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

- ALCACHOFA DE BENICARLÓ *

MARCA DE CALIDAD "CV" PARA PRODUCTOS AGRARIOS Y AGROALIMENTARIOS

- PIMIENTO SOL DEL PILAR
- TOMATA DE PEINAR

EXTREMADURA

PRODUCCIÓN INTEGRADA

- TOMATE PARA TRANSFORMACIÓN INDUSTRIAL
- MAÍZ
- BRÓCOLI
- PUERRO
- ESPÁRRAGO

GALICIA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

- PEMENTO DE HERBÓN *

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- GRELOS DE GALICIA *
- PATACA DE GALICIA * (PATATA DE GALICIA)
- PEMENTO DA ARNOIA *
- PEMENTO DE OÍMBRA *
- PEMENTO DO COUTO *
- PEMENTO DE MOUGÁN *

LA RIOJA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- COLIFLOR DE CALAHORRA *
- ESPÁRRAGO DE NAVARRA **/*
- PIMIENTO RIOJANO *

MARCAS DE GARANTÍA

- CHAMPIÑÓN Y SETAS DE LA RIOJA *
- ALIMENTOS DE LA RIOJA CALIDAD GARANTIZADA

MADRID

ALIMENTOS DE CALIDAD DE LA COMUNIDAD DE MADRID

- AJO BLANCO DE CHINCHÓN
- ESPÁRRAGOS DE ARANJUEZ
- HORTALIZAS DE MADRID
- MELÓNES DE VILLACONEJOS

MURCIA

PRODUCCIÓN INTEGRADA

- APIO
- BRÓCOLI, COLIFLOR Y COLES
- ESCAROLA
- LECHUGA
- MELÓN Y SANDÍA
- PIMIENTO DE INVERNADERO
- PIMIENTO PARA PIMENTÓN
- TOMATE PARA CONSUMO EN FRESCO

NAVARRA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

- PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA *

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- ALCACHOFA DE TUDELA *
- ESPÁRRAGO DE NAVARRA **/*

PAÍS VASCO

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

- GERNIKAKO PIPERRA * (PIMIENTO DE GERNIKA)

EUSKO LABEL (LABEL VASCO DE CALIDAD ALIMENTARIA)

- ARABAKO PATATA (PATATA DE ÁLAVA)
- IBARRAKO PIPARRAK (GUINDILLAS DE IBARRA)
- EUSKAL TOMATEA (TOMATE DEL PAÍS VASCO)
- EUSKAL LETXUGA (LECHUGA DEL PAÍS VASCO)
- GERNIKAKO PIPERRA (PIMIENTO DE GERNIKA) *

MARCA DE GARANTÍA

- EUSKAL BASERRI (PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS DEL PAÍS VASCO)

** Denominación en tramitación / ** Denominación compartida con otras CC AA / ****Protección Nacional Transitoria / ˚ Inscrita en el Registro de la UE*


UVA DE MESA
VINALOPÓ
EMBOLSADA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
ECONOMÍA
CIRCULAR
Nosotros protegemos y cuidamos a la uva.
La uva te cuida y protege a ti. Y tú, cuando nos compras,
nos cuidas y proteges a nosotros y a nuestra uva. ¿Ves?
Cuando algo es redondo, no hay que darle más vueltas.
GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Uva embolsada del Vinalopó. La uva mejor protegida del mundo.

Ajo Morado de Las Pedroñeras

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción, manipulación y envasado se localiza en 6.000 hectáreas de 227 localidades pertenecientes a las comarcas de La Mancha, Mancha Alta, Mancha Baja, Manchuela y Centro, todas ellas de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, en Castilla-La Mancha.

CARACTERÍSTICAS: El producto amparado protege los bulbos de la especie Allium sativum L., del ecotipo autóctono "Morado de Las Pedroñeras". El bulbo o cabeza del Ajo Morado de Las Pedroñeras tiene forma esférica o redonda y tamaño medio. Los dientes son de tamaño pequeño/medio, con forma de cruasán y carne de color blanco-amarillento. Presenta un fuerte olor y un gusto picante y estimulante.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritas 2.000 hectáreas y 15 empresas comercializadoras.

Alcachofa de Tudela

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de cultivo se extiende por 33 localidades de la Ribera de Navarra que constituyen el área de producción establecida, dentro de la Comunidad Foral.

CARACTERÍSTICAS: La alcachofa de Tudela es conocida como la flor de la huerta de Navarra y únicamente se cultiva la variedad Blanca de Tudela, que se distingue por ser más redondeada y por tener un orificio circular en la parte superior. Las producciones se destinan tanto al mercado en fresco como a conservas, comercializándose en fresco con o sin tallo y en conserva enteras o en mitades. La alcachofa de Tudela es un producto natural que contiene sales de calcio y de potasio, minerales como hierro y fósforo, vitaminas y cinarina.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador figuran inscritas 758 hectáreas de cultivo, 86 agricultores, 8 comercializadores y 7 industrias elaboradoras. La producción media anual es de 3,3 millones de kilos, de los que el último año se certificaron 1,5 en fresco y 1,2 en conserva.

Alcachofa de Benicarló

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación de Origen Protegida Alcachofa de Benicarló ampara la producción de alcachofas en la comarca norte de la provincia de Castellón, conocida como el Baix Maestrat; en los términos municipales de Benicarló, Cálig, Peñíscola y Vinarós.

CARACTERÍSTICAS: Los terrenos de cultivo, con pendientes medias inferiores al 5%, están prácticamente a nivel del mar, aunque en las zonas periféricas del interior hay una cierta elevación. Ello da lugar a un microclima especial que hace que la variedad cultivada, la Blanca de Tudela en sus categorías Extra y Primera, adquiera una gran calidad.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador figuran inscritos unos 83 agricultores, 8 empresas comercializadoras en fresco y 7 industrias elaboradoras. La superficie protegida asciende a 361 hectáreas y la producción media anual ronda los 1,3 millones de kilos, de los cuales se comercializan bajo el marchamo de la denominación 370.000 kilos en fresco y 310.000 en conserva.

Berenjena de Almagro

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La Indicación Geográfica Protegida ampara una zona de producción y elaboración localizada en Ciudad Real, en los términos municipales de Aldea del Rey, Almagro, Bolaños, Calzada de Calatrava, Granátula de Calatrava y Valenzuela de Calatrava.

CARACTERÍSTICAS: La berenjena de Almagro es la de mejor calidad entre las variedades de la especie Solanum melongena, y se cultiva con métodos tradicionales. En el proceso de elaboración se cuece, fermenta, aliña y envasa con todas las garantías. Las presentaciones comerciales amparadas son: aliñadas, embuchadas con pimiento natural, embuchadas con pasta de pimiento y troceadas.

DATOS BÁSICOS: La superficie inscrita en el Consejo Regulador es de 47 hectáreas, todas sembradas, y 35 agricultores. La producción de berenjena en conserva protegida es de 2,5 millones de kilos anuales. Las 5 empresas inscritas comercializan 1,8 millones de kilos al año con la Indicación Geográfica Protegida.

Calçot de Valls

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La Indicación Geográfica Protegida Calçot de Valls ampara una zona de producción constituida por terrenos de los términos municipales de las comarcas de l'Alt Camp, Baix Camp, Tarragonés y el Baix Penedès, todas ellas en la provincia de Tarragona.

CARACTERÍSTICAS: Los calçots protegidos pertenecen a la variedad de cebolla blanca Grande Tardía de Lleida. El proceso consta de siembra de semillas, trasplante de plantel y de la cebolla, trabajos de cultivo específicos y recolección. Para su venta el calçot ha de alcanzar una altura de pierna blanca de 15 a 25 centímetros y un diámetro, medido a 5 centímetros de la raíz, de entre 1,7 y 2,5 centímetros.

DATOS BÁSICOS: Están inscritas unas 50 plantaciones y 3 empresas exclusivamente comercializadoras, con una producción de casi 1,5 millones de kilos de Calçot de Valls al año.

Chufa de Valencia

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: Ampara la producción de chufa de 550 hectáreas de 19 términos municipales de la comarca valenciana de l'Horta Nord.

CARACTERÍSTICAS: La chufa de Valencia se cultiva en terrenos franco-arenosos y clima templado. Aunque se puede consumir en fresco, su destino más habitual es la elaboración de horchata. Este refresco posee apreciadas propiedades nutritivas y saludables. Además, también la Generalitat valenciana tiene una Denominación de Calidad para la Horchata de Chufa de Valencia.

DATOS BÁSICOS: La producción de chufa seca asciende a unas 4.500 Tm de chufa, de la que está amparada más del 90%. La producción de horchata amparada se sitúa entre 30 y 35 millones de litros anuales. En el Consejo figuran inscritos 360 productores y 21 envasadores y comercializadores de Chufa de Valencia y 37 elaboradores de Horchata de Chufa de Valencia.

Cebolla Fuentes de Ebro

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La DO se extiende entre los ríos Ginel y Ebro, ubicada en los términos municipales de Fuentes de Ebro, Mediana de Aragón, Osera de Ebro, Pinta de Ebro, Quinto y Villafranca de Ebro, que forman una unidad homogénea en todas sus características. Con una superficie total de 150 hectáreas, la zona de elaboración, almacenamiento y envasado coincide con la zona de producción.

CARACTERÍSTICAS: Tiene el cuello grueso, con un aspecto externo blanco-paja, aunque en el caso de la cebolla temprana el color será blanco verdoso, el color interno será blanco. Sus aspectos organolépticos son variados: de sabor suave y escaso picor, con capas interiores muy tiernas y suculentas. Su consumo más habitual es en fresco, desde los meses de julio hasta diciembre.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador hay inscritos 20 productores especializados en este cultivo y cuatro empresas comercializadoras. Al ser muy reciente la aprobación de esta Denominación de Origen Protegida, en el Consejo Regulador no existen datos de producto comercializado. Se estima una producción de entre 40.000 y 50.000 kilos por cada hectárea cultivada.

Coliflor de Calahorra

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción abarca una extensión de 2.200 hectáreas en los términos municipales de Aguilar del Río, Alhama, Alcanadre, Aldeanueva de Ebro, Alfaro, Arnedo, Autol, Calahorra, Cervera de Río Alhama, Pradejón, Quel y Rincón de Soto.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades elegidas, el clima y el suelo son tres factores fundamentales que se conjugan en La Rioja para conseguir un producto de máxima calidad. La coliflor protegida tiene un índice de compacidad superior al 0,5, de color blanco a blanco cremoso en función de la variedad, con ausencia de granilosidad y de hojas verdes turgentes y bien formadas. Su diámetro mínimo es de 11 cm.

DATOS BÁSICOS: El Consejo Regulador ampara la coliflor de categorías Extra y Primera, en estado fresco o transformado. En el registro están inscritos 72 productores y 170 hectáreas de cultivo. La producción alcanza una media anual de 4 millones de kilos, de los que 6 industrias comercializan una media anual de 6.000 kilos con IGP.

Espárrago de Huétor Tájar

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y elaboración se ubica en la zona occidental de la Vega de Granada y cuyos términos municipales son: Huétor Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Villanueva de Mesía y Salar.

CARACTERÍSTICAS: Los espárragos proceden de las variedades de Huétor Tájar tetraploides, muy similares a los espárragos trigueros silvestres. El porte del turión es delgado, el color verde-morado, el sabor es amarguidulce y presenta un intenso aroma. Se comercializan tanto en fresco como en conserva.

DATOS BÁSICOS: El Consejo Regulador tiene registradas 105 hectáreas de plantaciones de cultivo, y una empresa de Huétor Tájar comercializadora del producto en fresco y en conserva. El volumen de producto elaborado al amparo de la IGP ascendió en el último año a 250.000 kilos.

Espárrago de Navarra

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie amparada por la Indicación Geográfica Protegida comprende una amplia zona de producción: 188 municipios del valle medio del río Ebro, en su mayor parte del sur de Navarra, junto a zonas colindantes de La Rioja y Aragón.

CARACTERÍSTICAS: El espárrago de Navarra es de coloración blanca, suave textura y fibrosidad escasa o nula. La IGP comercializa exclusivamente espárrago blanco, en distintas presentaciones y formatos, y bajo dos formas de elaboración: en fresco (pelado o no) y en conserva.

DATOS BÁSICOS: La superficie inscrita asciende a 1.749 hectáreas repartidas entre Navarra, Aragón y La Rioja. En los registros del Consejo Regulador están inscritos más de 490 agricultores y 45 empresas. La producción certificada asciende a unos 4,4 millones de kilos, de los que 4,25 se certifican en conserva y el resto en fresco.

Grelos de Galicia

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción, transformación y envasado se extiende a todos los municipios de Galicia.

CARACTERÍSTICAS: El producto amparado por la IGP Grelos de Galicia se define como la parte vegetativa de la especie Brassica rapa L., var. rapa de las variedades cultivadas autóctonas y de las comerciales Grelos de Santiago y Globo blanco de Lugo destinados al consumo humano. De color verde intenso, más acentuado a medida que la planta se aproxima al momento de floración. Sabor ligeramente ácido, combinado con cierto amargor. Se comercializan en fresco, en los tradicionales manojos de pesos aproximados de 0,5 kg. o 1 kg. congelados o en conserva (elaborados al natural).

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritos 165 productores, 6 operadores comercializadores en fresco y 2 industrias de procesado. En el año 2018 se alcanzaron 52.195 kilos de producto fresco y 105.126 kilos en conserva amparado por la IGP.

Melón de La Mancha

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de los melones amparados por la IGP está constituida por 13 municipios de la comarca La Mancha, todos ellos de la provincia de Ciudad Real, con una superficie protegida de unas 300 hectáreas.

CARACTERÍSTICAS: La IGP ampara el melón de la variedad Piel de Sapo, que se distingue por sus características de frescura, sabor y dulzor, muy apreciadas por el consumidor. El meón de La Mancha es diferente al de otras comunidades por las condiciones agroecológicas y edafoclimáticas en las que se cultiva, junto a su grado de azúcar (13º brix) y su peso (entre 1,8 y 4 kg.) que le confieren una calidad sin comparación.

DATOS BÁSICOS: En la Asociación para la Promoción del Me- lón de La Mancha están inscritas 9 empresas (4 cooperativas y 5 empresas privadas), y más de 1.500 productores, con una producción total de aproximadamente 120 millones de kilos, de los que cerca del 3% se comercializa con IGP.

Pataca de Galicia

(Patata de Galicia)

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: LEl área de producción y envasado del producto amparado por la indicación geográfica protegida abarca la Comunidad Autónoma de Galicia. La superficie cultivada con estas variedades y que tiene como destino el mercado se estima en unas 1350 ha.

CARACTERÍSTICAS: El producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida (IGP) "Pataca de Galicia" o "Patata de Galicia" se define como los tubérculos de la especie Solanum tuberosum L., de las variedades cultivadas" Kennebec", "Agria" y "Fina de Carballo", destinados al consumo humano. Las características morfológicas y su color varían en función de la variedad de que se trate:
Kennebec: forma redonda a oval, ojos muy superficiales, color de la piel amarillo claro y color de la carne blanco.
Agria: forma oval alargada, ojos muy superficiales, color de la piel y carne amarillo
Fina de Carballo: forma redondeada, ojos profundos, color de la piel amarillo claro y color de la carne blanco.
En el apartado referente a sus características analíticas, éstas deben cumplir:
– Contenido en materia seca superior al 18%.
– Contenido en azúcares reductores inferior al 0,4%.

DATOS BÁSICOS: Hay 79 productores inscritos y 10 empresas comercializadoras. En la campaña 2019/2020 se certificaron 6.400.000 kg.

Pemento de Arnoia

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción, acondicionamiento y envasado incluye el término municipal de A Arnoia y la parroquia de Meréns, en la provincia de Ourense.

CARACTERÍSTICAS: Los pimientos amparados por la Denominación de Origen Protegida son los frutos pertenecientes al ecotipo de la especie Capsicum annuun L., cultivado tradicionalmente en la zona de producción, destinándose al consumo humano tanto en fresco como en conserva. Este pimiento es un ecotipo local cultivado desde tiempos inmemoriales por los agricultores de esta área geográfica perteneciente a la comarca de O Ribeiro.

DATOS BÁSICOS: Al ser muy reciente la aprobación de esta Denominación de Origen Protegida, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de cultivadores, empresas y producto comercializado.

Patates de Prades

(Patatas de Prades)

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de la patata de consumo protegida abarca una extensión de 125 hectáreas de los municipios de Prades, Capafonts, La Febró i Arbolí, todos ellos de la comarca del Baix Camp en la provincia de Tarragona.

CARACTERÍSTICAS: La variedad protegida es la Kennebec, con carne de color blanquecino, textura consistente, sabor dulce y olor ligeramente acastañado. Estas patatas, que presentan un calibre comprendido entre 40 y 80 milímetros, se recolectan pasados quince días de la muerte natural de la planta, momento a partir del cual se ha completado la formación de la piel.

DATOS BÁSICOS: En la actualidad existen 12 plantaciones inscritas destinadas al cultivo de patatas de Prades, que en 2020 produjeron 31.150 kilos de patatas comercializadas bajo la IGP.

Pemento de Herbón

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción, acondicionamiento y envasado está constituida por los siguientes municipios: Padrón, Dodro, Rois y Pontecesures, de A Coruña, y Pontecesures y Valga, de Pontevedra. El nombre de la denominación, Herbón, es el topónimo de la parroquia del ayuntamiento de Padrón.

CARACTERÍSTICAS: Los pimientos amparados por la Denominación de Origen Protegida son los frutos de la familia de las solanáceas, especie Capsicum annuun L., variedad comercial Padrón, y ecotipos locales de este pimiento, siempre que procedan de parcelas inscritas en el correspondiente registro gestionado por el órgano de control.

DATOS BÁSICOS: En la DOP están inscritos 25 productores y 9 almacenistas/envasadores con una superficie inscrita de 21,5 Ha las cuales comercializan unos 86.000Kg de pimiento certificado.

Pemento de Oímbra

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción, acondicionamiento y envasado está constituida por la totalidad de la comarca orensana de Verín.

CARACTERÍSTICAS: Los pimientos amparados por la Denominación de Origen Protegida son los frutos pertenecientes al ecotipo de la especie Capsicum annuun L., cultivado tradicionalmente en la zona de producción. La especificidad del pimiento de Oímbra proviene de una conjunción de muchos factores, entre los que están el material vegetal, la tierra y el microclima de los valles productores. El pimiento de Oímbra encuentra en estos valles condiciones edafológicas y climáticas idóneas, adaptándose muy bien su cultivo a las pequeñas explotaciones existentes.

DATOS BÁSICOS: En la DOP están inscritos 13 productores y 2 envasadores con una superficie inscrita de 13 Ha las cuales comercializan unos 4.910 Kg de pimiento certificado.

Pemento do Couto

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción, acondicionamiento y envasado está constituida por la totalidad de la comarca coruñesa de Ferrol. El nombre de la denominación, O Couto, es un nombre geográfico que se corresponde con el lugar donde se ubica el monasterio conocido popularmente por ese mismo nombre, al que se vincula el inicio de la selección y cultivo de estos pimientos.

CARACTERÍSTICAS: Los pimientos amparados por la Denominación de Origen Protegida son los frutos de la familia de las solanáceas, especie Capsicum annuun L., ecotipo local conocido por ese mismo nombre. El pimiento de O Couto es un ecotipo local cultivado desde tiempos inmemoriales por los agricultores de la comarca de Ferrol.

DATOS BÁSICOS: Al ser muy reciente la aprobación de esta Denominación de Origen Protegida, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de cultivadores, empresas y producto comercializado.

Pimiento Asado del Bierzo

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de cultivo se localiza en 17 municipios de la comarca del Bierzo, al noroeste de la provincia de León. Las cotas de cultivo oscilan entre los 400 y los 700 metros. El clima es mediterráneo.

CARACTERÍSTICAS: Los pimientos son de forma triangular alargada, ápice en punta roma, con 3 lóbulos como máximo y una carne de espesor medio. La recolección se realiza manualmente y de forma escalonada en varias pasadas. Una vez asado se realiza el proceso de descorazonado, pelado y eliminación de semillas, de forma manual y artesana, sin que en ningún momento los frutos sean sumergidos en agua o soluciones químicas.

DATOS BÁSICOS: Están inscritas 8,6 hectáreas de cultivo, 17 agricultores y 8 empresas elaboradoras. La producción media anual es de 56.268 kilos y 68.000 unidades certificadas.

Pimiento de Fresno-Benavente

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción agrícola se sitúa al noroeste de Castilla y León, ocupando 33 municipios del sureste de la provincia de León, 55 municipios del norte de Zamora y un municipio de Valladolid.

CARACTERÍSTICAS: Es el fruto de la planta de pimiento Capsicum annuum L., del ecotipo o variedad local "de Fresno", fruto de una selección del pimiento tipo "morro de vaca" o "morrón" para su consumo en fresco. Es un pimiento grande, entre otras características su peso unitario es superior a 300 gramos, forma rectangular más alto que ancho, anchura mínima 10 centímetros, espesor de la carne superior a 8 mm. y presenta 3, 4 ó 5 lóbulos. Los niveles de potasio son menores de 3 g./100g. Es muy jugoso y de piel poco dura. Su sabor es de dulzor medio, poco amargo y no picante. Tras la masticación e ingestión quedan pocos restos de piel en el interior de la boca.

DATOS BÁSICOS: Al ser muy reciente la aprobación de esta IGP, en el Consejo Regulador no existen datos de producto comercializado.

Pimiento de Gernika

(Gernikako Piperra)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción está situada principalmente en las comarcas del Txoriherri, Mungia y Busturia, en la provincia de Vizcaya.

CARACTERÍSTICAS: El pimiento de Gernika pertenece a la variedad local Pimiento de Bizkaia, resultado de la adaptación a las condiciones climáticas de la zona que ha experimentado la especie originaria de América. Su color es verde intenso y su forma alargada y puntiaguda. Presenta un pedúnculo largo y su tamaño oscila entre los 6 y los 9 centímetros. Al paladar su carne resulta fina y suave, y no pica. En el mercado aparece envasado en bandejas de plástico de 12 unidades.

DATOS BÁSICOS: Al ser muy reciente la aprobación de esta DOP, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de empresas y producto comercializado.

Pimiento Riojano

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de pimiento protegido abarca una extensión de 25 hectáreas en los municipios de la comarca de Nájera y en la localidad de Alfaro, en la Comunidad Autónoma de La Rioja. La IGP ampara tanto la producción en fresco como la destinada a conserva.

CARACTERÍSTICAS: La variedad protegida es la del pimiento Najerano, de fruto grueso y largo, de 16-18 centímetros de longitud, 8 milímetros de grosor y 200-300 gramos de peso. De color rojo intenso, con forma cónica y acabada en pico, de superficie rugosa, carne fina y no pican. Su sabroso y peculiar sabor es consecuencia del clima de la zona, el suelo, la calidad de las aguas de riego y unos métodos de elaboración artesanal que se remontan al siglo XIX.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritos 17 productores y 4 conserveras que producen una media anual de 500.000 kilos de pimiento riojano, de los que se comercializan 70.000 kilos con IGP.

Pimiento del Piquillo de Lodosa

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación de Origen Pimiento del Piquillo de Lodosa ampara los terrenos de producción ubicados en los municipios de Andosilla, Azagra, Cárcar, Lerín, Lodosa, Mendavia, San Adrián y Sartaguda; todos ellos en el suroeste de Navarra.

CARACTERÍSTICAS: La variedad del Pimiento del Piquillo de Lodosa se caracteriza por su forma plana-triangular en dos caras, punta incisiva ligeramente curva, color rojo y fruto poco pesado y pequeño. La textura es turgente y suave al paladar. El proceso utilizado para las conservas es completamente artesanal. La comercialización con DO se reserva para las categorías Extra y Primera.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador están inscritas 140 hectáreas –casi la mitad en el municipio de Men- davia–, 77 agricultores y 12 empresas elaboradoras. La co- mercialización con Denominación de Origen asciende a 1,31 millones de kilos anuales.

Tomate de La Cañada-Níjar

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: El tomate La Cañada-Níjar es cultivado en los términos municipales de Almería, Níjar, Viator, Pechina, Huercal y los parques naturales de Cabo de Gata y Sierra Nevada, en la provincia de Almería.

CARACTERÍSTICAS: El tomate La Cañada-Níjar cuenta con excelentes propiedades naturales, como el alto contenido en azúcares y ácidos orgánicos, resultado de su cultivo en suelos salinos y de las excelentes condiciones climáticas a las que se expone durante su cultivo. La influencia de este ecosistema se refleja además en las características organolépticas y en el alto contenido en licopeno, responsable del color rojo intenso que alcanzan los tomates.

DATOS BÁSICOS: El tomate cultivado en la comarca almeriense es el primero en conseguir el distintivo Indicación Geográfica Protegida en España. Produce alrededor de 70.000 toneladas de tomate en sus cuatro variedades: redondo liso, asurcado, oblongo o alargado y cereza, y cuenta con un total de seis empresas comercializadoras.

DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE FRUTOS SECOS

ANDALUCÍA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

- PASAS DE MÁLAGA ****

BALEARES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

- ALMENDRA DE MALLORCA *

DENOMINACIÓN DE CALIDAD MARCA COLECTIVA DE GARANTÍA

- ALMENDRA MALLORQUINA

CATALUÑA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

- AVELLANA DE REUS *

PRODUCCIÓN INTEGRADA

- FRUTOS SECOS

EXTREMADURA

- FRUTOS SECOS
- CACAHUETE

LA RIOJA

MARCA COLECTIVA

- NUEZ DE PEDROSO

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

Castaña de Galicia

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: El ámbito geográfico de producción de la indicación geográfica protegida Castaña de Galicia comprende el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia delimitado al oeste por la Dorsal Gallega y por la Serra do Xistral hacia el norte.

CARACTERÍSTICAS: Las principales características generales de la castaña gallega destacan por su pericarpio fino, de color marrón claro y brillante, un epispermo (membrana) fino que penetra ligeramente en la semilla y que se separa fácilmente al mondar la castaña, con un sabor dulce y textura firme no harinosa su fruto cuenta con una humedad una vez recolectado entre el 50 y el 60% de humedad.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador están inscritos 143 productores, 9 envasadores, 6 industrias de procesado que cuentan con una superficie sementada de 1.040 hectáreas y con una producción de castaña certificada de unos 240.902kg, con un valor económico de 555.940 Euros.

Avellana de Reus

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: El ámbito amparado por la Denominación de Origen Protegida comprende las comarcas de Tarragona de Baix Camp, Alt Camp, Tarragonès, Priorat, Conca de Barberà y Terra Alta.

CARACTERÍSTICAS: Las avellanas de Reus pertenecen a las variedades Negreta, Pautet, Gironella, Morella y Culplana. De todas ellas la variedad más cultivada es la Negreta. Los frutos secos se presentan en tres tipos: avellanas con cáscara, con un diámetro de 16 a 18 milímetros, y avellanas en grano y tostadas, con un calibre mínimo de 11 milímetros en ambos casos. Las avellanas amparadas por la Denominación de Origen Protegida pertenecen a la categoría Extra.

DATOS BÁSICOS: En el área amparada por la Denominación de Origen Protegida se incluyen 8.000 hectáreas, 1.300 productores y 12 industrias elaboradoras, que en 2020 comercializaron 240.000 kilos kilos de avellana amparada por la DOP.

Pasas de Málaga

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie protegida se encuentra próxima a las 1.800 hectáreas de viñedo, repartidas entre 32 municipios de la comarca de La Axarquía y 3 de la comarca de Manilva, todos ellos en la provincia de Málaga.

CARACTERÍSTICAS: Las pasas de Málaga son un producto de carácter y elaboración tradicional. Prácticamente el 100% de la producción corresponde a uva Moscatel, que es la variedad que mejor se adapta al proceso de pasificación. Por cada 3 kilos de uvas se obtiene uno de pasas.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritos 1.200 agricultores y 6 empresas envasadoras. La producción media anual es de los que 150.000 kilos que se comercializan con Denominación de Origen Protegida Pasas de Málaga.

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS



Por su importancia económica y social, la leche es una de las principales producciones ganaderas de España y está presente en todas las comunidades autónomas.

Según los datos del Ministerio de Agricultura, a efectos de calcular la renta agraria anual, en 2020 la producción de leche aumentó en volumen un 1,3% respecto al año 2019, encadenando así seis años seguidos de incrementos.

Por su lado, los precios subieron un 2,7% (también subieron en los tres años precedentes), con lo que el valor de estas producciones fue superior en un 3,9% al generado un año antes.

La producción de leche de vaca, oveja y cabra en 2020 supuso el 16,2% de la Producción Final Ganadera y el 6,2% de la Producción Final Agraria, porcentajes en ambos casos similares a los del año precedente.

El valor generado por este subsector ascendió a 3.265,8 millones de euros a precios básicos, 109,7 millones más que un año antes, cuando el valor generado por este subsector también creció.

Aproximadamente el 75% de la producción nacional de leche corresponde a la producción de leche de vaca, el 13% a la producción de leche de oveja y el 12% a la producción de leche de cabra.

En España, además de estas tres producciones de leche, existe también una muy minoritaria de leche de búfala, que en otros países de Asia e incluso en Italia está muy extendida.

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

La producción ecológica certificada está muy extendida en el sector lácteo, tanto en vacuno, como en ovino o caprino. Además de leche para el consumo, también se elaboran quesos y derivados lácteos ecológicos que tienen cada vez más aceptación entre los consumidores.

En el año 2020, según los datos que publica el Ministerio de Agricultura, había en España 556 explotaciones lácteas certificadas como ecológicas, 23 más que en el año precedente. El mayor número de estas granjas correspondían al vacuno (234), seguidas del caprino de leche (203) y del ovino (119).

El mayor número de explotaciones lácteas en ecológico está en Andalucía (158 en el año 2020), que sólo contaba con representación en los sectores ovino y caprino.

Por el contrario, Galicia fue la segunda región en número de granjas (122), a pesar de que sólo tenía producción ecológica de leche de vaca.

En cuanto al número de cabezas de ganado, los datos del MAPA situaban el censo ecológico de 2020 en 108.895 animales, de los que 51.182 eran cabras; 44.165 ovejas y 13.548 vacas. La producción de leche cruda de todos estos animales se elevó por encima de las 68.574 toneladas, de las que 48.544 toneladas correspondieron a leche de vaca y el resto a las de cabra y oveja.

La leche ecológica para consumo directo en 2020 casi llegó a 26.900 toneladas, pero además se produjeron nata, mantequilla, yogures, otros lácteos y quesos, con 752 toneladas.

Es de destacar que mientras Galicia fue líder en la producción de nata, mantequilla, yogur y leche de consumo directo, Madrid sobresalió en la producción de queso ecológico, con más del 60% del total certificado a nivel nacional.

LECHE EN LA UE

La Unión Europea es un importante productor de leche y productos lácteos. En mayor o menor medida, todos los países de la UE tienen su producción de leche, pero los principales productores son Alemania, Francia, Polonia, Holanda, Italia y España. Estos seis países juntos representan casi el 70% de la producción de la UE.

El grueso de la producción láctea comunitaria procede de las vacas, aunque cuentan con producciones minoritarias de leche de cabra, oveja y búfala.

La producción láctea en la UE supuso en 2020 el 14,2% de la Producción Final Agraria y del 33,8% de la Producción Final Ganadera, porcentajes ligeramente superiores a los del año precedente.

Es el subsector ganadero que más aporta a la Producción Agraria Final, con un valor estimado en 2020 de 47.728 millones de euros, según datos de la Comisión Europea calculados a efectos de sumar la renta agraria anual.

Por su parte, en 2020 la producción total de leche (vaca, cabra, oveja y búfala) ascendió a casi 148 millones de toneladas, de las cuales el grueso correspondió a la leche de vaca.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LECHE (Miles de toneladas)

CCAA	2018	2019	2020
VACUNO*	7.117	7.222	7.405
OVINO*	545,6	542,9	508,2
CAPRINO*	532,6	519,7	468,6

**Entregas declaradas por los compradores. FUENTE: MAPA*

PRINCIPALES PRODUCCIONES CON LECHE DE VACA EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

PRODUCTO	AÑO	MUNDO	UE	ESPAÑA
QUESOS DE LECHE DE VACA (No incluye datos del queso de mezcla)	2018	20.740	8.875	244
	2019	20.981	8.877	196
	2020	21.221	9.038	189
MANTEQUILLA	2017	10.588	2.032	49
	2018	10.821	2.084	44
	2019	11.207	2.137	44
LECHE CONCENTRADA	2017	4.455	881	34
	2018	4.589	913	35
	2019	4.828	971	47
OTRAS LECHES EN POLVO	2017	4.760	1.529	14
	2018	4.780	1.511	13
	2019	4.935	1.534	23

FUENTES: USDA, FAO, EUROSTAT y MAPA.

PRODUCCIONES DE LECHE DE VACA EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2018	2019	2020
MUNDO	519.719	524.409	532.245
UE	142.194	142.433	144.190
ESPAÑA	7.117	7.222	7.405

FUENTES: FAO, EUROSTAT y MAPA. Datos de entregas a industria

LECHE DE VACA

España es el sexto país productor de leche de vaca de la Unión Europea, tras la salida de Reino Unido. En 2020, España contaba de 824.451 vacas de ordeño, cifra de nuevo inferior a la del año precedente (1,6% menos). El censo de novillas estaba en torno a 272.860 animales (0,35 menos).

La comunidad con mayor censo de vacas lecheras fue Galicia (40% del total en 2020), seguida de Castilla y León (12%) y Cataluña (10%). También fueron importantes a nivel nacional las cabañas de vacas lecheras de Asturias (8%), Andalucía (8%) y Cantabria (7%).

CENTRAL LECHERA ASTURIANA

CUIDAMOS DEL JARDÍN EN EL QUE VIVIMOS



PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LECHE DE VACA POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CCAA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	547,7	562,7	580,6
ARAGÓN	151,3	159,4	169,4
ASTURIAS	560,4	556,4	570,8
BALEARES	51,6	49,6	48,7
CANTABRIA	430,3	437,1	440,6
CASTILLA-LA MANCHA	268	268	275,1
CASTILLA Y LEÓN	909,2	930	927,4
CATALUÑA	742,5	743	758,8
COMUNIDAD VALENCIANA	78,8	84,4	82,7
EXTREMADURA	27,5	27,6	26,6
GALICIA	2.730	2.788	2.895,8
LA RIOJA	22	23,4	25,3
MADRID	59,8	62,4	62,3
MURCIA	63,2	66,2	66
NAVARRA	249,5	250	254,2
PAÍS VASCO	173	171,4	172,8
OTRAS CC.AA	52	42	48
TOTAL ESPAÑA	7.117	7.222	7.405

FUENTE: MAPA

Al inicio de 2021, había registrados 11.911 ganaderos de vacuno lechero con entregas declaradas de leche, lo que supone un descenso del 0,45% con respecto al año anterior. La cifra de ganaderos lácteos no ha dejado de caer desde 2016.

Las entregas de leche de vaca cruda a las industrias ascendieron en 2020 a 7,40 millones de toneladas, un 2,5% más que en el año anterior, cuando el nivel de entregas creció un 3%. Además de esta producción, unas 58.000 toneladas se comercializan anualmente como venta directa del ganadero.



En los cuatro años previos también se produjeron crecimientos similares, de lo que se puede deducir que tras la eliminación del régimen de cuotas lácteas la producción de leche en España se ha mantenido al alza.

La comunidad que más entregas realizó a la industria láctea fue Galicia (39%), seguida de Castilla y León (13%), Cataluña (10%), Asturias (8%) y Andalucía (8%).

Además, en 2020 se declararon 46.679 toneladas de leche de vaca que se vendieron directamente al consumidor por parte de los ganaderos, un volumen muy inferior al del año precedente.

LECHE DE VACA EN LA UE Y EN EL MUNDO

En la Unión Europea, la producción de leche de vaca es la más importante dentro del sector lácteo, que a su vez es el sector que más aporta a la producción ganadera total.

El tamaño de los rebaños de granjas y lecherías en los distintos países varía enormemente, al igual que los rendimientos. Sin embargo, a medida que el sector lácteo se ha ido desarrollando en toda la UE, las variaciones en el rendimiento y otros factores técnicos se han reducido, pues los productores lácteos menos desarrollados están alcanzando rápidamente a los que se habían reestructurado y modernizado primero.

El censo de vacas lecheras en la UE al empezar rondaba los 23 millones de cabezas. La cabaña más numerosa era la de Alemania, seguida de la de Francia.

Por su lado, la producción comunitaria de leche de vaca total se situó finalmente en 144,2 millones de toneladas, frente a los 142,4 millones de toneladas de 2019.

En la última década la producción comunitaria se ha incrementado gracias a una mejora de los rendimientos por explotación.

La producción de leche ecológica en la UE es todavía muy minoritaria, aunque va creciendo de año en año. El país con mayor producción ecológica es Alemania (900 millones de litros anuales), seguido de Francia.

A nivel mundial, la producción de leche de vaca se elevó en 2020 a cerca de 532,2 millones de toneladas, un volumen superior en un 1% al del año prece-

dente. Además de la Unión Europea, que produce en torno al 25% del total, otros países con gran producción son Estados Unidos, India, Brasil y China.

También son grandes productores de leche Rusia, Nueva Zelanda, México y Australia. En el mundo, tras la producción de leche de vaca la segunda en importancia es la de búfala.

BALANZA COMERCIAL

Dentro del sector lácteo, lo que diferencia a España de otros países dentro de la UE es su importante déficit de producción respecto al consumo interno, lo que obliga a importar grandes cantidades de estos productos.

La balanza comercial del sector lácteo es claramente deficitaria, pero en la última década las exportaciones e importaciones se han ido aproximando.

De acuerdo con los datos del Departamento de Aduanas, las importaciones de productos lácteos en el año 2020 ascendieron a 711.846 toneladas, un 6% menos que en el año anterior. Por su lado, las exportaciones alcanzaron los 524.467 toneladas, un 2,3% más que en 2019.

Con estos datos, la balanza comercial tuvo un saldo negativo de 187.379 toneladas, que pese a ser importante supuso una reducción de 58.000 toneladas con relación al saldo negativo del año 2019.

El grueso de las importaciones de leche y lácteos (casi el 98%) procedió de otros países europeos, entre los que destacan Francia y Portugal, mientas que los mercados de destino prioritarios de las exportaciones españolas de estas producciones fueron también otros países de la UE.

LECHE DE OVEJA Y DE CABRA

Las producciones de leche de oveja y de cabra en 2020 representaron en torno a un 26% del valor de la producción láctea nacional, lo que supuso un total de 854 millones de euros generados a efectos de calcular la renta agraria. De este valor, cerca del 55% lo aportaría la producción de leche de oveja.

Por su lado, la producción de leche de oveja se elevó a 508.200 toneladas (datos de entrega a industria por parte de los ganaderos, según el MAPA), un volumen inferior al del año anterior. Asimismo, la de cabra quedó en 468.600 toneladas, también por debajo del volumen entregado a industria un año antes.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LECHE DE CABRA POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CCAA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	223,3	215	212,3
ARAGÓN	0,7	0,93	0,97
CANARIAS	26,5	27,5	30,5
CASTILLA Y LEÓN	28,1	28,7	29,36
CASTILLA-LA MANCHA	83,3	82,7	78,7
CATALUÑA	5,4	5,6	5,2
COMUNIDAD VALENCIANA	11	11	10,4
EXTREMADURA	38,3	38,2	38,6
LA RIOJA	1,4	1,3	1,3
MADRID	5,6	8	7
MURCIA	52,1	52	51,3
OTRAS CCAA	56,9	48,7	2,97
TOTAL ESPAÑA	532,6	519,7	468,6

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE LECHE DE CABRA EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2018	2019	2020
MUNDO	20.357	19.910	19.875
UE	1.669	1.727	1.700
ESPAÑA	532,6	519,7	468,6

FUENTES: FAO, EUROSTAT y MAPA. Datos de entregas a industria

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LECHE DE OVEJA POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CCAA	2018	2019	2020
ANDALUCÍA	5,8	5,6	5,5
ARAGÓN	3,1	1,97	3,8
CANARIAS	0,6	0,47	0,45
CASTILLA Y LEÓN	297	293,8	286,2
CASTILLA-LA MANCHA	145,5	160	162,3
CATALUÑA	0,9	0,87	0,89
EXTREMADURA	11,7	11	10,9
LA RIOJA	2	1	0,85
MADRID	12,5	10,7	12,5
NAVARRA	12	14,6	15,5
PAÍS VASCO	3,7	4,7	5,2
OTRAS CCAA	19	5	4,3
TOTAL ESPAÑA	545,6	542,9	508,2

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE LECHE DE OVEJA EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2018	2019	2020
MUNDO	10.225	10.587	10.600
UE	2.111	2.032	2.035
ESPAÑA	545,6	542,9	508,2

FUENTES: FAO, EUROSTAT y MAPA. Datos de entregas a industria

COMERCIO EXTERIOR ESPAÑOL DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS (Miles de toneladas)			
EXPORTACIONES	**2018**	**2019**	**2020**
LECHE LÍQUIDA ENVASADA	57,3	60	63
LECHE LÍQUIDA A GRANEL	63,2	59,8	44,5
YOGUR	128,3	123,5	140,4
QUESOS y REQUESÓN	100	107,5	106,9
NATA	87,2	66,9	85,5
MANTEQUILLA	19,4	11,7	7,9
LECHE EN POLVO	18,3	35,4	21,7
OTROS PRODUCTOS	36,4	47,5	54,3
IMPORTACIONES	**2018**	**2019**	**2020**
LECHE LÍQUIDA ENVASADA	91,3	83,5	53,6
LECHE LÍQUIDA A GRANEL	39	42,2	61,4
YOGUR	192,8	174,3	157,6
QUESOS y REQUESÓN	297,2	309,8	304,7
NATA	14,1	14,9	23,4
MANTEQUILLA	20,7	21,8	20,6
LECHE EN POLVO	71,9	92,2	76,4
OTROS PRODUCTOS	17,7	18,9	14

FUENTE: DG Aduanas y FENIL

A estas producciones entregadas a las industrias habría que sumar un volumen comercializado directamente por los ganaderos, que en el caso de la leche de cabra ascendería a unas 30.000 toneladas y en el de oveja, a unas 20.000 toneladas.

El número de cabras de ordeño al terminar 2020 superaba los 1,23 millones de cabezas, un 7,1% más que un año antes, pero el número de ganaderos fue menor (4.870). Por comunidades, las que contaban con una mayor cabaña fueron Andalucía (39% del total nacional), Castilla-La Mancha (15%) y Extremadura (11%).

En cuanto a la producción de leche de oveja, en 2020 sobresalieron por su censo Castilla y León (40%) y Castilla-La Mancha (39%). Al acabar el año había 2,18 millones de ovejas de ordeño y 3.310 ganaderos.

En torno al 10% de la leche de oveja se destina a la elaboración de quesos artesanales en las propias explotaciones y el 90% restante pasa a la industria. Asimismo, también le leche de cabra se destina en un pequeño porcentaje a la elaboración de quesos artesanales, si bien más del 80% de la leche va a parar a las queserías.

LECHE DE CABRA Y OVEJA EN LA UE

La producción comunitaria de leche de cabra se redujo un 1,5% en 2020, hasta llegar los 1,7 millones de toneladas. Francia fue el primer país productor de la UE, seguido de España y de Países Bajos. La producción española representó el 27,5% de la comunitaria (en los datos del año ya no se incluyó la producción de Reino Unido).

Por su lado, la producción de leche de oveja se situó en torno a los 2 millones de toneladas en la UE, lo que supuso un ligero aumento con relación a la producción del año precedente. España resultó ser el cuarto país de la UE por su censo de ovejas lecheras, pero fue el segundo país productor (25% del total), por detrás de Grecia.

En la UE, la producción media anual de leche por cabra lechera productiva puede estimarse en 250-260 litros, si bien en países como Francia la productividad es mucho mayor que la media.

QUESOS

Desde tiempos inmemoriales, para poder aprovechar y conservar mejor la leche se han buscado alternativas que van desde su transformación en quesos, yogures o cuajadas, a el uso de las más modernas



técnicas industriales, basadas en la aplicación de procedimientos químicos o físicos para retrasar el inicio de la actividad de los microorganismos en la leche líquida.

Para la elaboración de un kilo de queso de vaca se necesitan entre 9-10 litros de leche, mientras que bastan solamente 8-9 kilos de leche de cabra y 5-6 de leche de oveja.

En España, la producción de queso puro de leche de vaca (sin mezclar con otras leches) en el año 2020 se redujo un año más hasta situarse en 189.000 toneladas, según datos de la Comisión Europea.

A la producción de queso de vaca, que aporta casi el 45% del total, hay que añadir la producción de quesos de oveja, cabra o mezcla de distintas leches. En este sentido, anualmente se producen 70.000 toneladas de queso puro de oveja, así como también 55.000 toneladas de queso puro de cabra, el 30% y el 26% del total comunitario respectivamente. A estas cantidades habría que sumar la producción de queso de mezclas.

En la Unión Europea, la producción de quesos puros de vaca se elevó a 9 millones de toneladas frente a los 8,8 millones de toneladas del año anterior y a nivel mundial, la producción se acercó los 21,2 millones de toneladas, cuando un año antes se habían producido menos de 21 millones, según datos del departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA).

Además de la UE, que produce más de la mitad del total mundial, otros países con gran producción de quesos de vaca son Rusia, Brasil y Argentina.

En cuanto al resto de los quesos, en la UE se producen unas 230.000 toneladas de queso puro de oveja (el 33% en Italia, que es el primer productor); 205 toneladas de queso puro de cabra (más de la mitad en Francia) y 450.000 toneladas de queso de mezcla de leches y de leche de búfala (el 42% en Grecia).

Teniendo en cuanta todas las producciones (vaca, cabra, oveja, mezclas y búfala), el primer país productor de quesos en la UE es Alemania (22% del total), seguido de Francia e Italia.

A nivel mundial, la producción de queso de oveja supera al año las 700.000 toneladas y además de la UE, son grandes productores países como China o Turquía. Igualmente, la producción mundial de queso de cabra supera las 600.000 toneladas y entre los países con gran tradición productora están Uzbekistán, Nigeria, Sudán o México, además de la UE.

OTRAS PRODUCCIONES LÁCTEAS

Las producciones de leche en polvo y mantequilla aumentaron en 2020 empujadas por la buena marcha de los mercados mundiales. La mantequilla se obtiene batiendo la nata y eliminando parte del agua que todavía contiene esa emulsión. Este producto lácteo tiene un contenido graso del orden del 80%, pero suele quedarle entre el 15 y el 18% de agua y en muchos países se utiliza para freír y cocinar.

En 2020 se produjeron en España 522.955 toneladas de mantequilla (un 2% menos); 92.078 toneladas de leche en polvo (un 7% más); 112.803 toneladas de leche en polvo desnatada y 90.618 toneladas de leche concentrada (33% más que un año antes).

A partir de la leche de vaca se obtienen, también, otros productos como la nata de consumo directo o los yogures. En 2020 se fabricaron, según datos del MAPA, 758.767 toneladas de nata de consumo directo (un 27% más que en 2019) y 738.209 toneladas de yogures (un 7% menos).

Asimismo, se producen helados, postres lácteos, batidos de leche, flanes, natillas, leches preparadas y enriquecidas, etc.

Finalmente, la industria de la bollería y la pastelería utilizan leche, suero, nata y mantequilla para la elaboración de galletas dulces, bollos, chocolates y numerosos productos derivados de la leche.

Como en el caso de España, buena parte de la producción de leche en la Unión Europea se destina a la producción de derivados lácteos.

Por su lado, la producción comunitaria de mantequilla alcanzó en 2020 los 2,13 millones de toneladas (2,5% más que en 2019), mientras que la de leche en polvo ascendió a 1,53 millones de toneladas, algo más que un año antes.

También se produjeron en la UE (sin incluir ya al Reino Unido) algo más de 7,7 millones de toneladas de yogures (más que un año antes), así como también importantes cantidades de nata y otros productos lácteos.

En todo el mundo, la producción de mantequilla superó en 2020 los 11,2 millones de toneladas, de las cuales India produjo 6,1 millones de toneladas y 525.000 toneladas en Nueva Zelanda.

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

El sector de la industria láctea en 2020 tuvo, pese a los efectos de la pandemia, un buen balance por el aumento del consumo en los hogares, así como también de las exportaciones y de la producción de leche.

La industria láctea absorbió en 2020 casi 8,4 millones de toneladas de leche de origen español, de las cuales el 83,3% era de vaca, el 6,1% de oveja y el 5,6% de cabra.

La industria española produce cada año del orden de 7 millones de toneladas de productos lácteos: 3,2 millones de leche líquida; 957.100 toneladas de yogures y 442.200 toneladas de queso, entre otras producciones.

Según los datos de la Federación Española de Industrias Lácteas (FENIL), la facturación global de todo el sector se sitúa en torno a los 13.000 millones de euros anuales, mientras que el volumen de negocio de las industrias lácteas alcanza unos 9.500 millones de euros, el 2% de la actividad de la industria de alimentación.

El sector lácteo en su conjunto genera cerca de 60.000 empleos directos y las industrias lácteas, unos 30.000, el 8,5% de todo el empleo de la industria alimentaria.

La base de la cadena de producción del sector lácteo son los ganaderos que realizan las entregas de la leche a las industrias. En el año 2020 había registrados 20.600 ganaderos que realizaron entregas de leche a las fábricas. De la cifra total, el 61% eran ganaderos del sector del vacuno; 23% del sector del caprino de leche y 16% del sector del ovino de leche, según datos de FENIL.

Por regiones, en producción de leche de vaca destacan Galicia, Asturias, Cantabria, Castilla y León, País Vasco y Andalucía; en leche de cabra Andalucía, Castilla-La Mancha y Extremadura y en leche de oveja, Castilla y León y Castilla-La Mancha.

El sector lácteo en España tiene una enorme importancia estratégica desde el punto de vista económico y social. Además, es un sector con gran dinamismo en lo relativo a la puesta en marcha de nuevos proyectos industriales.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

En España hay más de 1.500 centros autorizados para la recogida y transformación de leche, pero únicamente unos 600 pueden ser considerados como industrias lácteas, según datos de la Federación Española de Industrias Lácteas (FENIL). Esta federación está formada por 60 empresas que transforman prácticamente el 95% de la leche producida en el territorio nacional.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR LÁCTEO

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Grupo Lactalis Iberia, S.A.	1.266
Danone, S.A.	765
Corporación Alimentaria Peñasanta, S.A (Capsa Food)	716,72
Industrias Lácteas Asturianas, S.A. (ILAS) - Grupo	650
Calidad Pascual, S.A.U. *	635
Lácteas García Baquero, S.A.	454
Grupo TGT	320
Queserías Entrepinares, S.A	395
Schreiber Foods España, S.L.	256
Iparlat, S.A.	260

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. * Incluye la facturación de otras producciones.*

En el grupo de las grandes empresas del sector hay algunos especialistas españoles, a menudo provenientes del sector cooperativo, junto a enormes compañías multinacionales. El primer grupo lácteo de capital exclusivamente español tiene unas ventas muy inferiores a las del líder.

En este sentido, el principal grupo lácteo que opera en España registró en 2020 unas ventas de 1.266 millones de euros, con un aumento interanual del 0,4%. Se trata de la filial española de una importante multinacional de origen francés.

El segundo grupo se quedó en 765 millones de euros; el tercero rondó los 716 millones de euros; el cuarto se situó en los 650 millones de euros y el quinto alcanzó los 635 millones de euros. Finalmente, entre los 260 y los 454 millones de euros de facturación anual quedaron ese año otros quince operadores.

Las principales empresas del sector están entrando en nichos de mercado hasta ahora poco explotados, ampliando sus ofertas.



LENCE

Río DE GALICIA

LEYMA NATURA



La calidad se demuestra con hechos

420
Empleos directos

2.600
Empleos indirectos

450
Ganaderos

07
Marcas propias

03
Centros de producción

LECHE DE CONSUMO

El sector de la leche de consumo también se resintió por los efectos de la pandemia en 2020. El confinamiento contribuyó a aumentar el consumo de lácteos de larga conservación y disparó las ventas de leche UHT en el segundo trimestre del año, pero después las industrias registraron caídas importantes de sus ventas por el cierre de la hostelería y la restauración.

En 2020 la industria láctea produjo unos 3,2 millones de litros de leche líquida, un volumen similar al del año precedente.

En el segmento de leche de larga vida, la leche clásica (entera, semi o desnatada) fue la que obtuvo mayor cuota de mercado (74%), seguida de la leche enriquecida, las leches de oveja-cabra y los preparados lácteos, según la consultora IRI. Por su lado, en el mercado de la leche clásica destacó la semidesnatada con un crecimiento del 3,8%, seguida de la entera, que también mejoró en 2020.

Por su parte, el mercado de leche de corta vida estaba en 2020 liderado por la leche fresca entera, con el 51% de la cuota, según datos de la consultora IRI. Le siguieron la leche fresca semidesnatada (42,8%) y la leche fresca desnatada (6,2%). En cuanto a los envases, en 2020 ganó peso la botella, frente al brik o la bolsa.

En el mercado de leche de corta vida la marca de distribuidor (MDD) superó en cuota de mercado el porcentaje que tenía en el año 2019. Según datos de la consultora IRI, se llegó al 55,9% de la cuota en volumen, mientras que la primera marca de fabricante (MDF) se quedó con el 3,55% (por debajo de 2019).

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El primer eslabón de la cadena productiva del sector de la leche líquida son los ganaderos, que disminuyen de año en año. Al acabar el año 2020 había algo más de 12.162 ganaderos que efectuaban entregas de leche de vaca, un 4,8% menos que en el año anterior. El 55,6% de esos ganaderos estaba radicado en Galicia. A continuación, las regiones con más ganaderos lácteos fueron Asturias (12,7%), Cantabria (8,6%) y Castilla y León (7,7%).

Además de los ganaderos de vacuno de leche, también había al acabar 2020 un total de 3.097 ganaderos de leche de oveja y 4.659 de leche de cabra.

En el siguiente eslabón productivo aparecen unos 1.500 centros de recogida de leche, de los que únicamente unos 600 son industrias lácteas. En el grupo de los centros de recogida hay mucha concentración, pues sólo el 2% acapara el 46% de toda la leche que se produce en España.

PRINCIPALES EMPRESAS ELABORADORAS DE LECHE DE LARGA DURACIÓN Y PASTEURIZADA

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Grupo Lactalis Iberia, S.A.	1.266
Corp. Alimentaria Peñasanta, S.A. (Capsa Food)	716,72
Calidad Pascual, S.A.U*	635
Coop. Gan. Valle de los Pedroches (COVAP)*	480
Iparlat, S.A.	260
Iberleche, S.L	171
Coop. Lácteas Unidas SCG (CLUN).	170
Leche Celta, S.L.	165,87
Grupo Leche Río, S.A	140
Lactiber León, S.L	89,14

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. * Incluye la facturación de otras producciones.*

Las empresas productoras de leche líquida llevan años desarrollando un proceso de concentración, de cara a hacer más competitivas en los mercados internacionales a las empresas españolas.

Entre estos grandes grupos lácteos hay filiales de algunas de las más importantes compañías multinacionales, junto a otras empresas que tienen su origen en antiguas cooperativas de ganaderos.

La principal empresa elaboradora de leche de larga vida y pasteurizada produce unos 700 millones de litros, mientras que la segunda llega hasta los 695 millones de litros; la tercera ronda los 470 millones de litros; la cuarta se acerca a los 340 millones de litros y la quinta alcanza los 330 millones de litros.

Todas las empresas del sector están apostando por la innovación y por la certificación de sus procesos productivos para garantizar el bienestar animal.

Las marcas de distribución (MDD) están muy introducidas en el sector de la leche líquida, pues acaparan una cuota cercana al 50% en volumen y al valor, mientras que la primera empresa con marca propia (MDF) llega hasta el 15% en volumen y el 16% en valor.

COMERCIO EXTERIOR

En 2020, las importaciones de leche líquida envasada ascendieron a sólo 53.606 toneladas (35,8% me-

nos que en el año anterior) y las de leche líquida a granel sumaron 61.396 toneladas (un 45% más). Por su lado, las exportaciones alcanzaron las 63.063 toneladas en el caso de la leche líquida envasada (5% más) y las 44.485 toneladas en el de la leche a granel (25% menos).

La mayor parte de este comercio exterior se realiza entre países que forman parte de la Unión Europea. Los principales proveedores de leche para el mercado español son Francia, Portugal y Alemania, mientras que las exportaciones se han diversificado durante los últimos tiempos, ya que aparte de mercados tradicionales europeos, se ha comenzado a tener una presencia significativa en otros países, como los Emiratos Árabes, Catar o China. Se estima que algo más del 10% de la facturación total del sector lácteo se obtiene gracias a las ventas en el exterior.

CONSUMO Y GASTO EN LECHE

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 3.420,6 millones de litros de leche y gastaron 2.363,6 millones de euros en este producto. En términos per cápita, se llegó a 74,0 litros de consumo y 51,1 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a la leche semidesnatada (34,3 litros por persona y año), seguido de la leche entera (20,6 litros per cápita) y de la leche desnatada (18,8 litros per cápita). En términos de gasto, la leche semidesnatada concentra el 46,4%, con un total de 23,7 euros por persona, la leche desnatada el 25,6% con un total de 13,1 euros por persona, y la leche entera, con un porcentaje del 27,8% y 14,2 euros por persona.



CONSUMO Y GASTO EN LECHE DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones litros)	PER CAPITA (Litros)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL LECHE LIQUIDA	3.420,6	74,0	2.363,6	51,1
LECHE PASTERIZADA	105,9	2,3	92,5	2,0
LECHE ESTERILIZADA	3.303,4	71,5	2.264,2	49,0
LECHE CRUDA	11,3	0,2	6,9	0,1
LECHE BOTELLA VIDRIO	0,4	0,0	1,4	0,0
LECHE BOTELLA PLASTICO	412,8	8,9	322,8	7,0
LECHE CARTON	2.994,4	64,8	2.031,0	43,9
LECHE BOLSA	1,8	0,0	1,5	0,0
LECHE ENVASADA	3.409,4	73,7	2.356,7	51,0
LECHE ENTERA	952,4	20,6	655,7	14,2
LECHE DESNATADA	870,0	18,8	604,2	13,1
LECHE SEMIDESNATADA	1.587,0	34,3	1.096,8	23,7
LECHE ENRIQUECIDA	467,8	10,1	370,7	8,0
CON CALCIO	208,0	4,5	169,3	3,7
CON VITAMINAS	50,9	1,1	36,1	0,8
CON OTROS ADITIVOS	209,0	4,5	165,3	3,6
BIFIDUS+FIBRA	5,6	0,1	5,9	0,1
RESTO OTROS ADITIVOS	203,4	4,4	159,4	3,4
TOTAL OTRAS LECHES	32,4	0,7	208,7	4,5
LECHE CONDENSADA	19,0	0,4	50,7	1,1
LECHE EN POLVO	8,5	0,2	144,2	3,1
LECHE EVAPORADA	4,9	0,1	13,8	0,3

DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

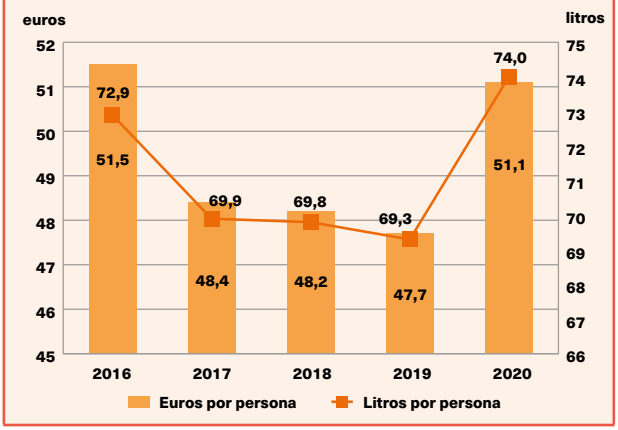
En términos per cápita, el consumo de leche durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- 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 leche, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de leche es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de leche 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 leche, mientras que los índices son más reducidos en los hogares de cuatro personas.
- Los consumidores que residen en pequeños núcleos de población (menos de 2.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de leche, mientras que los menores consumos tienen lugar en los municipios con censos de 10.001 a 100.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de retirados, adultos y jóvenes independientes y parejas adultas sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de la edad de los mismos, las parejas jóvenes sin hijos y en los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Castilla y León, Asturias y Galicia cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Comunidad Valenciana, Cataluña y Andalucía.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

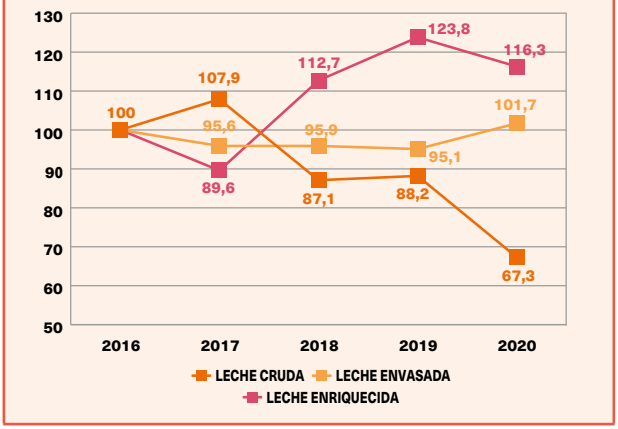
Durante los últimos cinco años, el consumo de leche estaba disminuyendo pero en el año 2020 se ha producido un repunte motivado por los efectos de la COVID-19 (respecto al último ejercicio, ha crecido 4,7 litros por persona) mientras que el gasto también se ha elevado (respecto al año anterior, ha aumentado 3,4 euros per cápita). En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado se produjo en el año 2020, con 74,0 litros, mientras que el mayor gasto tuvo lugar en el ejercicio 2016 (51,5 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN LECHE LÍQUIDA, 2016-2020

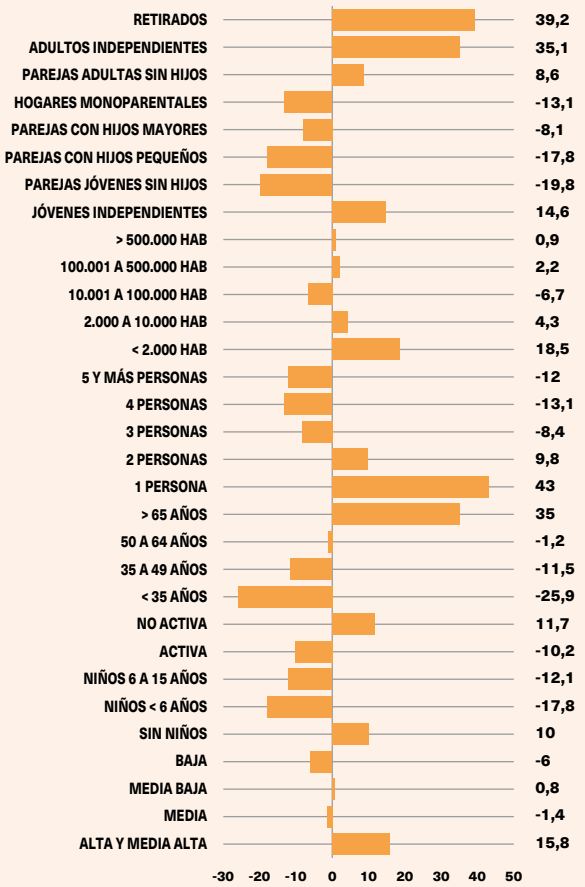


En la familia de leches, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido desigual para cada tipo de producto. Respecto a la demanda de 2016, crece la demanda de leche enriquecida y leche envasada mientras que, por el contrario, en el consumo de leche cruda se produce un descenso.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE LECHE (2016=100), 2016-2020



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

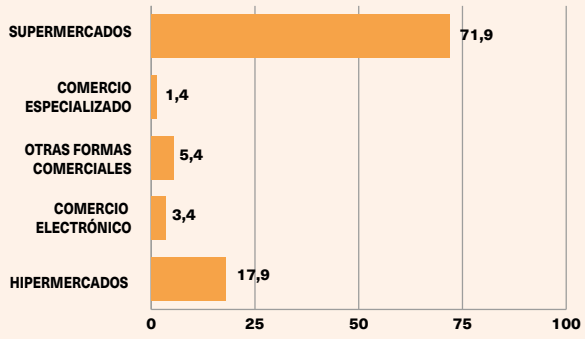


* Media nacional = 74,0 litros por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de leche a los supermercados (71,9% de cuota de mercado). El hipermercado alcanza en este producto una cuota del 17,9%, mientras que el establecimiento especializado concentra el 1,4%. El comercio electrónico llega al 3,4% de cuota mientras que el resto de formas comerciales acaparan el 5,4% restante.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE LECHE
POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





PRODUCTOS LÁCTEOS

El balance para el sector de los productos lácteos en 2020 fue negativo, debido a los efectos de la pandemia para la hostelería y la restauración. Los productos lácteos son los derivados exclusivamente de la leche, a los que se añaden las sustancias necesarias para su fabricación, siempre que dichas sustancias no se utilicen para sustituir, en parte o del todo, algún componente de la leche.

El mercado español de productos refrigerados lácteos, incluyendo yogures y postres lácteos, supera anualmente el millón de toneladas (producción e importación).

La producción de yogures es la más abundante dentro de este grupo de productos. Según datos del Ministerio de Agricultura, la producción ascendió a 738.209 toneladas, un 7% menos que en el año anterior. Para abastecer la demanda anual, es necesario importar.

Según los datos de la consultora IRI, sólo en los hipermercados y supermercados del país se comercializan anualmente 842.525 toneladas de yogures. De es volumen, el 77% son yogures sólidos y el resto líquidos. Dentro de los sólidos, más de la mitad de las ventas corresponde a yogures básicos enteros (con sabores o naturales).

Por su lado, dentro del grupo de los yogures líquidos destacan los yogures enteros sobre los desnatados, tanto los llamados “especial entero” como los básicos.

En cuanto a los postres lácteos, según IRI se comercializaron en hipermercados y supermercados hasta 234.036 toneladas de estos productos lácteos, de la cuales 74.068 eran natillas (incluidas las de sabores); 56.319 flanes (también con sabores); 33.761 gelatinas; 18.500 copas; 14.453 arroz con leche; 10.804 cuajada; 5.908 postres gelificados; 3.728 mousse (distintos sabores); 2.245 tiramisú y profiteroles; 1.517 crema catalana y 1.504 tocino de cielo, entre otras producciones.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

La Asociación Española de Fabricantes de Yogur y Postres Lácteos (AEFY) representa los intereses de las 12 empresas principales del sector y forma parte de la Federación Nacional de Industrias Lácteas (FENIL). Entre todos sus miembros producen más del 95% del yogur y los postres lácteos frescos del mercado español, llegando a casi 9 de cada 10 hogares. Asimismo, estas empresas dan trabajo a unas 5.000 personas.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE BATIDOS Y HORCHATAS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
J. García Carrión, S.A. (JGC) – Grupo *	850
Corporación Alimentaria Peñasanta, S.A. (Capsa Food) *	716,72
Lactalis Puleva, S.L.U.*	640
Idilia Foods, S.L. *	186
Leche Celta, S.L. (Lactogal) *	165,87
Grupo Cacaolat, S.L.	55
Costa Concentrados Levantinos, S.A.	10
Fartons Polo, S.L. *	9,5
Horchata Panach, S.L. – Grupo	9
La Chufera, S.A.	2,77

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. * Incluye la facturación de otras producciones.*

PRINCIPALES EMPRESAS DE YOGURES Y POSTRES LÁCTEOS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Danone, S.A *	700
Schreiber Foods España, S.L.	256
Lactalis Nestlé Prod. Lácteos Refreg. Iberia, S.A	144
Andros-DHUL	79,8
Kaiku Corp. Alimentaria	42,2
Corporación Alimentaria Peñasanta, S.A (Capsa Food)*	25
La Fageda Fundació	24,9
CLESA (ACOLAT-CLUN)	20,5
Calidad Pascual	15,5
Reina Group	13,4

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. * Incluye la facturación de otras producciones.*

El sector de las empresas productoras y comercializadores de postres lácteos se caracteriza por una gran concentración y por la fuerte penetración de capitales internacionales. Los principales grupos del sector son filiales de enormes compañías multinacionales, junto a algunos especialistas de capital preferentemente español que tienen su origen en la recogida y producción de leche líquida y que han diversificado sus ofertas en los distintos segmentos del sector lácteo.

La empresa líder en el mercado de los yogures y postres lácteos es una multinacional francesa que en el año 2020 facturó 700 millones de euros (ventas totales). Sus marcas están muy consolidadas y tienen también una gran presencia en la marca de distribución (MDD).

El segundo grupo facturó, en su línea de postres lácteos y yogures, cerca de 256 millones de euros; la tercera empresa, 144 millones de euros; la cuarta, 79,8 millones de euros y la quinta, 42,2 millones de euros. A partir de esta posición, en el grupo de las primeras diez empresas hubo unas facturaciones que oscilaron desde los 28 millones de euros hasta los 13 millones de euros.

Tanto en el segmento de los yogures como en el de los postres lácteos, las marcas blancas (MDD) tienen una gran presencia, por encima de la que tienen en otros sectores. En 2020, además, ganaron cuota de mercado, especialmente en el caso de los yogures sólidos (65,6% del volumen, según datos de la consultora IRI).

COMERCIO EXTERIOR

Las importaciones de yogures llegaron, durante 2020, a 115.693 toneladas, una cifra inferior en un 11% sobre el año anterior. Asimismo, se exportaron 80.788 toneladas, un 3,8% más que en el año anterior, según los datos de Comercio.

Los principales proveedores de postres lácteos para el mercado español son otros países de la Unión Europea, entre los que destaca Francia, ya que acapara más del 50% de todas las importaciones de yogures y un porcentaje ligeramente superior de postres. A continuación, se sitúan Alemania y Austria.

El principal mercado de destino de las exportaciones españolas es Portugal, aunque alrededor de un tercio de todas las ventas en el exterior de productos lácteos se dirige hacia países fuera de la Unión Europea, lo que indica los esfuerzos de las empresas españolas para internacionalizar sus negocios.

Algunos de los principales operadores del sector han internacionalizado sus plantas de producción para facilitar el acceso a otros mercados.



DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

ANDALUCÍA

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

- LECHE CERTIFICADA DE GRANJA

CANTABRIA

MARCA "CALIDAD CONTROLADA"

- LECHE PASTERIZADA

CASTILLA Y LEÓN

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

- MANTEQUILLA DE SORIA *

CATALUÑA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

- MANTEGA DE L'ALT URGELL I LA CERDANYA *
  (MANTEQUILLA DE L'ALT URGELL Y LA CERDANYA)

MADRID

ALIMENTO DE CALIDAD DE LA COMUNIDAD DE MADRID

- LECHE PASTEURIZADA DE MADRID

PAÍS VASCO

EUSKO LABEL (LABEL VASCO DE CALIDAD ALIMENTARIA)

- EUSKAL ESNEA (LECHE DEL PAÍS VASCO)
- ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA
- LECHE CERTIFICADA DE GRANJA

* *Inscrita en el Registro de la UE*

Mantequilla de Soria

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA DE PRODUCCIÓN DE LECHE: EXPLOTACIONES GANADERAS. Comprende 169 municipios de la provincia de Soria. La leche procede de las ganaderías de vacuno inscritas de las razas frisona, parda alpina o cruces entre ellas.

CARACTERÍSTICAS: La Denominación de Origen Protegida Mantequilla de Soria ampara a tres variedades. El color de la contraetiqueta del Consejo Regulador es de color amarillo para la mantequilla natural, azul para la salada y rosa para la dulce.

La mantequilla natural se consigue tras un proceso de desnatado y pasterización, con la adición de unos fermentos lácticos determinados hasta que la nata alcanza la acidez necesaria. Tras eliminar el suero se amasa de forma lenta en un proceso discontinuo hasta lograr la textura final característica de la Mantequilla de Soria. Este proceso se asemeja al método de elaboración tradicional. La mantequilla salada se elabora de la misma forma pero añadiendo sal. Se envasan en rollo y en lata.

La mantequilla dulce es la más típica y se elabora a partir de LA mantequilla natural con DOP batida con un jarabe de agua y sacarosa. Tiene un color blanco característico, decorado con un típico adorno rosado apareciendo en el envase tradicional, de plástico transparente con el adorno característico de manga pastelera. También se puede encontrar envasada en latas.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador se encuentran registradas en la actualidad dos ganaderías con una producción aproximada de 1.600.000 l de leche, una industria láctea que elabora la natural y la salada y cinco industrias pasteleras que elaboran la dulce.

La producción media en los últimos años, de Mantequilla de Soria es de unos 70.000 kg de los cuales aproximadamente un 65 % son de mantequilla natural, un 20% de mantequilla salada y un 15% de mantequilla dulce.



Leche Certificada de Granja

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y elaboración de Leche Certificada de Granja se extiende a todo el territorio nacional. El producto deberá obtenerse en explotaciones de ganado vacuno pertenecientes a razas puras e inscritas en el libro genealógico correspondiente y con el título de "Ganadería diplomada" o de sanidad comprobada.

CARACTERÍSTICAS: El proceso de elaboración se limita como máximo a un proceso de pasteurización y a un envasado, haciendo pasar la leche en circuito cerrado y de forma continua, realizándose en la propia explotación estas operaciones y elaborándose únicamente la leche producida en la misma. Dependiendo de los procesos a que sea sometida se obtendrá leche certificada pasteurizada o leche certificada de granja cruda.

Mantega de L'Alt Urgell i La Cerdanya

(Mantequilla de L'Alt Urgell y La Cerdanya)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación de Origen Protegida ampara la producción de leche y elaboración de mantequilla en la comarca de L'Alt Urgell y La Cerdanya, al norte de la provincia de Lleida.

CARACTERÍSTICAS: En la elaboración de la mantequilla pueden utilizarse materias primas como la nata de leche pasteurizada y fermentos lácticos, pero no se admite ningún tipo de colorante. El proceso incluye la pasteurización y el desgasificado de la nata, que a continuación se somete a enfriamiento para, posteriormente, iniciar la fase de maduración. La mantequilla se comercializa en bloques o formatos de cualquier medida, con un peso igual o superior a 15 gramos netos, envuelta con papel metalizado y sulfurizado.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritas unas 7.500 cabezas reproductoras y 80 explotaciones ganaderas que producen más de 12 millones de litros de leche destinados a la elaboración de mantequilla protegida. Anualmente, se comercializan 600.000 kilos de Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya.

HELADOS

La falta de turistas en el año 2020 y el cierre de la hostelería y la restauración durante muchos meses del año provocaron una caída en la producción y venta de helados. Gracias al consumo en el hogar y a las ventas en retail, el sector pudo tener un balance del año menos negativo.

La producción española de helados en 2020 se situó en 280,53 millones de litros, por un valor de 537,62 millones de euros, según los datos de la Encuesta Industrial Anual de Productos, que publica en Instituto Nacional de Estadística (INE). Comparando estos datos con 2019, se observa un descenso del volumen de producción del 18,8% y también de su valor (20%).

Aunque el mercado interior consume más de 70% de la producción, se estima que hay margen para que el consumo siga creciendo y se coloque al nivel del que hay en otros países de la Unión Europea.

Según datos de la consultora IRI, las marcas de calidad (MDD) supusieron en 2020 el 80,5% de las ventas en volumen dentro del retail, lo que da una idea del peso que éstas tienen en el mercado. En valor, el peso de las MDD es menor (61%).

Las ventas de helados en la distribución organizada en el ejercicio llegaron hasta los 221,9 millones de litros, por un valor de 821 millones de euros, según la media de datos que manejan varias consultoras.

Dentro de este sector, las ventas por segmentos las encabezan los helados individuales que representaron en 2020 el 62% en volumen y el 69% en valor del total. Las ventas de estos helados individuales en la distribución retail aumentaron casi un 10% en volumen y caso un 11% en valor. Dentro de este grupo destacaron los helados de palo y más concretamente, los de tipo bombón. También fueron importantes las ventas de conos de helado.

Detrás de los helados individuales destacaron las ventas de tarrinas familiares con el 28,4% en volumen y el 25% en valor, mientras que los helados a dividir (barras y tartas) representaron el 9% en volumen y el 4,7% en valor.

En los últimos años, las ofertas que más crecen son las de los helados artesanales, los yogures helados, los helados veganos, sin gluten y los bajos en grasa. Para el sector productor y comercializador, el gran desafío es conseguir la desestacionalización del consumo.



ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El sector español de las empresas fabricantes y comercializadoras de helados presenta una situación claramente dual, ya que existe un gran número de pequeños y medianos operadores, junto a unos pocos y grandes grupos, muy a menudo filiales de enormes compañías multinacionales, que son los que tienden a controlar el mercado.

Otra de las características del sector industrial de los helados es que hay muchas empresas jóvenes, con menos de una década de historia. Más de un 70% de estas empresas heladeras se califica como microempresa; un 25% como pequeña empresa; un 3% como mediana empresa y un 2% se considera gran empresa. Andalucía es la comunidad donde se encuentra mayoría de las empresas heladeras, seguida por la Comunidad Valenciana, Cataluña y Baleares. Las diez empresas más importantes del sector controlan alrededor del 85% de todas las ventas en valor y en volumen.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE HELADOS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Froneri Iberia, S.L.	204
Univeler España, S.A. (División helados. Estimación)	200
ICE Cream Factory Co. Marker, S.A.	132
Aiadhesa, S.A. (Grupo Alacant)	96,6
Grupo Helados Estíu	65
Lacrem	50
General Mills Ibérica	46,2
Crestas La Galeta, S.A.	39,7
Grupo Kalise, S.A. *	30,3
Casty	27,5

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. * Incluye la facturación de otras producciones.*

El grupo líder del sector helados es una filial de una gran compañía multinacional y registró en 2020 una facturación de 205 millones de euros en el sector, con marcas muy conocidas y también una gran presencia entre las MDD; la segunda empresa en facturación también es un gran grupo, con una facturación de 204 millones de euros y la tercera, con una facturación de 132 millones de euros, es un grupo internacional con mucha presencia en el segmento de la MDD.

El sector de los yogures helados se está abriendo paso con fuerza en este mercado. La empresa más importante es una compañía española creada en 2010, que cuenta con más de dos centenares de establecimientos y presencia en más de 20 países. Otra empresa española ocupa la segunda posición en ventas y facturación.

La innovación constante y la presentación de ofertas más saludables, adaptadas a los nuevos gustos de los consumidores, constituyen las principales estrategias para arañar cuotas de mercado.

COMERCIO EXTERIOR

Según datos del Ministerio de Comercio, en 2020 se exportaron 38.377,7 toneladas de helado y se importaron 59.323,8.655 toneladas. Comparando estas cifras con las del año precedente, se observó una reducción del 21% en las exportaciones y del 19% en las importaciones.

En valor, las ventas totales alcanzaron los 111,6 millones de euros, mientras que las compras superaron los 1524 millones de euros. En este caso, las exportaciones disminuyeron un 21% respecto a 2019 y las importaciones un 13%.

Los principales mercados de las exportaciones de helados son otros países de la Unión Europea, entre los que destacan Portugal, Italia, Francia, Alemania y Holanda. También hay empresas que exportan a Reino Unido, Australia y Estados Unidos.

De todas formas, muchos movimientos entre distintas filiales de una misma compañía no quedan reflejadas en las estadísticas de comercio exterior, por lo que las cifras reales pueden ser mucho más importantes.

La gran mayoría de los grandes operadores del sector apuestan también por internacionalizar sus plantas de producción para situarlas cerca de los grandes mercados de destino.

Por lo que hace referencia a las importaciones de helados, las principales partidas importadas están vinculadas a las estrategias comerciales de las grandes cadenas de la distribución alimentaria. Por ello, los principales proveedores son Francia, Alemania, Bélgica, Italia y Reino Unido.

QUESOS

Para el sector de quesos el balance del año 2020 no fue negativo, pese a los cierres parciales en hostelería y restauración. La producción aumentó y el consumo en los hogares también (un 13% en volumen y un 15% en valor, según el Panel que publica el Ministerio de Agricultura).

En 2020 la producción industrial de queso se elevó a 519.902 toneladas, un 1,64% más que en 2019. Asimismo, su valor ascendió a 2.424,7 millones de euros, muy superior también al del año precedente, de acuerdo con los datos de la Encuesta Industrial Anual de Productos, que publica en Instituto Nacional de Estadística (INE).

De esta producción, 137.744 toneladas fueron quesos frescos, requesones y cuajadas; 80.187 toneladas queso fundido y el resto (301.971 toneladas), fueron el resto de los quesos (pasta dura, blanda, rallado, en polvo, etc.). Según el INE, aumentaron en 2020 las producciones de queso freso y fundido, pero no la del resto de los quesos en su conjunto.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE LOS QUESOS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Mondelez España	570
Grupo García Baquero	454
Queserías Entrepinares, S.A	395
Grupo TGT	320
Grupo Lactalis Forlasa	287
Grupo Lafuente	120
Arla Foods, S.A	111
Grupo Frieslandcampina	110
Mantequerías Arias	103
Lácteas Flor de Burgos	70

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. * Incluye la facturación de otras producciones.*

Según datos de la consultora IRI, un 38,8% de los quesos nacionales que se comercializaron en libreservicio fueron tiernos, especialmente lonchas. Por su lado, un 30,3% fueron quesos semicurados, en-



tre los que destacaron las cuñas, y un 29,4% fueron quesos curados.

Del volumen total de quesos comercializados en libreservicio, un 21,9% eran quesos frescos; un 17% de importación; un 16% rallados; un 13% fundidos y un 8% frescos para untar.

Entre los quesos de importación que más se vendieron destacaron el gouda (36% del total), el edam, el emmental, el queso inglés y el queso italiano.

Las marcas de distribución (MDD) son muy importantes en el libreservicio ya que acapararon en 2020 el 69% de todas las ventas en volumen y el 57% en valor, según los datos de IRI.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El sector industrial de los quesos estaba hasta hace unos años bastante atomizado y formado por un gran número de pequeños y medianos operadores, muy a menudo de carácter semiartesanal y con una incidencia limitada a los mercados locales.

Con los años, se han producido procesos de concentración que han acabado por configurar grandes grupos que cuentan en muchas ocasiones con capital extranjero (italiano y francés principalmente) y que basan sus estrategias en el comercio exterior.

Dentro del sector del queso existen varias asociaciones de productores (de ámbito regional, comarcal, por denominación de origen o forma de elaboración artesanal, etc.).

Quesos Artesanos, por ejemplo, es una de esas asociaciones que tiene ámbito nacional y aglutina a los productores de queso de elaboración artesanal. Además de defender los intereses de sus asociados, su objetivo principal es garantizar al consumidor un nivel de calidad adecuado.

A nivel industrial, la principal empresa del sector facturó en 2020 cerca de 570 millones de euros; la segunda empresa llegó a los 454 millones de euros y la tercera, a los 395 millones de euros. En todos los casos, la facturación de ese año fue superior a la del precedente.

Por debajo de estas empresas se situaron otras siete con facturaciones que oscilaron entre los 320 y los 70 millones de euros.

COMERCIO EXTERIOR

El comercio exterior de quesos es claramente desfavorable para nuestro país, como ocurre con prácticamente todos los productos lácteos. De todas formas, en los últimos tiempos la balanza comercial ha tendido a equilibrarse, ya que las exportaciones han crecido a buen ritmo, al tiempo que las importaciones se han reducido.

El año 2009 España exportó 47.602 toneladas; en 2019 el volumen llegó a 105.776 toneladas y en 2020 a 106.957 toneladas, según datos de Comercio.

Asimismo, en 2020 se importaron 304.726 toneladas de queso y requesón, unas 5.000 toneladas menos que en el año precedente.

Tanto las exportaciones como las importaciones tienen un origen y destino europeos. En el caso de las importaciones, los principales proveedores son Alemania, Francia y Holanda, pero también se importan quesos de Italia, Dinamarca, Bélgica, Reino Unido; Polonia, Irlanda, Portugal y Luxemburgo.

Aunque las importaciones procedentes de países no europeos están creciendo significativamente, tienen todavía un peso relativo. Para los quesos españoles, los mercados de destino prioritarios son Italia, Portugal, Francia, Alemania, Reino Unido y Holanda.

CONSUMO Y GASTO EN DERIVADOS LÁCTEOS

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 1.729,5 millones de kilos de derivados lácteos y gastaron 6.390,2 millones de euros en esta familia de productos. En términos per cápita, se llegó a 37,4 kilos de consumo y 138,2 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia al yogur (10,3 kilos por persona), seguido del queso, con 8,8 kilos per cápita al año, y de los helados y tartas, que suponen un consumo de 3,7 kilos por persona al año. En términos de gasto, el queso concentra el 48,5%, con 67,0 euros por persona al año, y resulta significativa la participación del queso semicurado (17,7 euros) y del fresco (12,7 euros). Por su parte, el yogur supone el 13,7% del gasto total en este tipo de productos, con 19,0 euros por persona al año, mientras que los helados y tartas representan el 10,4%, con 14,4 euros per cápita anuales.

CONSUMO Y GASTO EN DERIVADOS LÁCTEOS DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL DERIVADOS LÁCTEOS	1.729,5	37,4	6.390,2	138,2
BATIDOS DE LECHE	99,9	2,2	131,3	2,8
BATIDOS DE YOGUR	63,5	1,4	100,0	2,2
LECHES FERMENTADAS	694,9	15,0	1.528,5	33,1
YOGUR	477,2	10,3	877,5	19,0
YOGUR CON ADITIVOS	132,0	2,9	320,8	6,9
YOGUR SIN ADITIVOS	345,2	7,5	556,7	12,0
YOGUR NATURAL	109,3	2,4	158,7	3,4
YOGUR SABORES	107,0	2,3	160,7	3,5
YOGUR FRUTAS	20,5	0,4	48,2	1,0
YOGUR DESNATADO	114,4	2,5	195,9	4,2
YOGUR ENRIQUECIDO	6,0	0,1	27,1	0,6
OTROS	120,0	2,6	286,8	6,2
YOGUR CON BIFIDUS	128,2	2,8	333,8	7,2
OTRAS LECHES FERMENTADS	89,4	1,9	317,2	6,9
MANTEQUILLA	21,1	0,5	157,6	3,4
MANTEQUILLA LIGHT	3,1	0,1	22,2	0,5
MANTEQUILLA NORMAL	18,0	0,4	135,5	2,9
QUESO	406,9	8,8	3.098,9	67,0
QUESO FRESCO	109,2	2,4	589,0	12,7
FRESCO LIGHT	33,0	0,7	130,5	2,8
FRESCO SIN SAL	0,5	0,0	3,5	0,1
FRESCO BAJO SAL	4,0	0,1	31,0	0,7
FRESCO CALCIO	5,1	0,1	13,3	0,3
QUESO FUNDIDO	43,3	0,9	255,1	5,5
QUESO TIERNO	29,3	0,6	209,4	4,5
QUESO SEMICURADO	92,1	2,0	817,8	17,7
QUESO CURADO	22,0	0,5	220,7	4,8
QUESO OVEJA	20,8	0,4	225,0	4,9
QUESO CABRA	16,5	0,4	192,4	4,2
QUESO DE BOLA	7,6	0,2	71,3	1,5
QUESO EMMENTAL Y GRUYERE	5,0	0,1	37,7	0,8
QUESO TIPO AZUL	4,2	0,1	47,7	1,0
OTROS TIPOS QUESO	56,9	1,2	432,9	9,4
HELADOS Y TARTAS	173,1	3,7	665,3	14,4
HELADOS	149,8	3,2	555,8	12,0
TARTAS	23,3	0,5	109,5	2,4
NATA	56,9	1,2	166,0	3,6
NATILLAS	42,6	0,9	90,2	2,0
FLANES PREPARADOS	48,5	1,0	128,6	2,8
CUAJADAS	9,9	0,2	26,0	0,6
CREMA DE CHOCOLATE	19,2	0,4	43,1	0,9
CREMA CATALANA	1,3	0,0	6,7	0,1
POSTRES CON NATA	16,8	0,4	38,7	0,8
OTROS DERIVADOS LÁCTEOS	75,0	1,6	209,3	4,5

DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

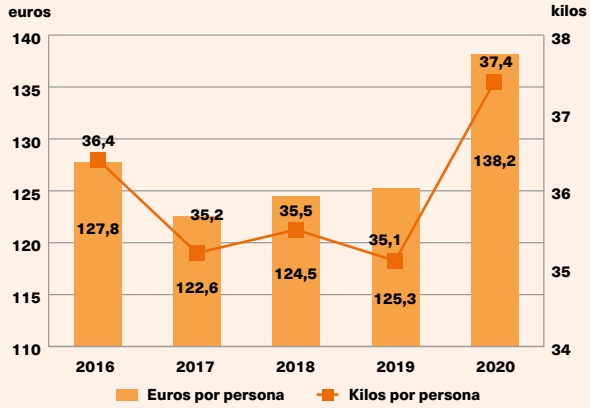
En términos per cápita, el consumo de derivados lácteos durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- 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 derivados lácteos, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de derivados lácteos es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de derivados lácteos 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 derivados lácteos, mientras que los índices se van reduciendo a medida que aumenta el número de miembros que componen el núcleo familiar.
- Los consumidores que residen en grandes municipios (de 100.000 a 500.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de derivados lácteos, mientras que los menores consumos tienen lugar en los pequeños núcleos urbanos (menos de 2.000 habitantes).
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de adultos y jóvenes independientes, retirados, y parejas adultas sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de la edad de los mismos, en los hogares monoparentales, y entre las parejas jóvenes sin hijos.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Asturias, Baleares y Canarias cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Aragón, La Rioja y Castilla-La Mancha.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

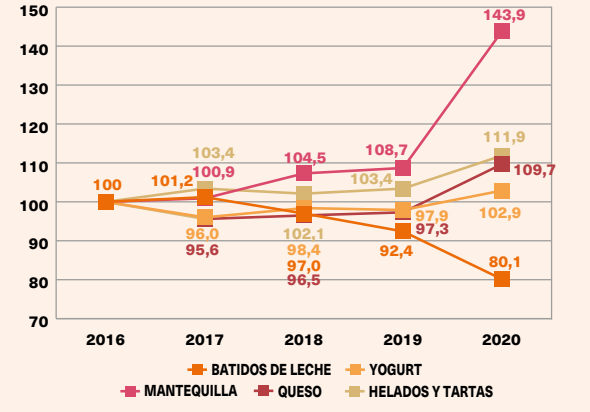
Durante los últimos cinco años, tanto el consumo como el gasto de derivados lácteos se había mantenido estable en términos per cápita aunque en el año 2020 se produce un repunte motivado por los efectos de la COVID-19 (respecto al año anterior, elevación de 2,3 kilos y 12,9 euros). En el periodo 2016-2020, el consumo y el gasto más elevados se produjeron en el año 2020 (37,4 kilos y 138,2 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN DERIVADOS LÁCTEOS, 2016-2020

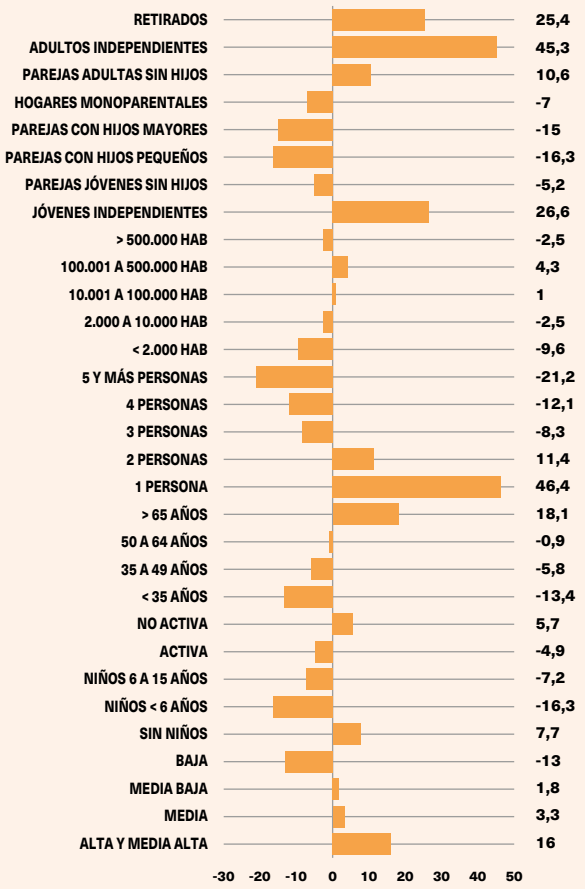


En la familia de derivados lácteos, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido diferente para cada tipo de producto aunque, en términos generales, se produce un repunte en el año 2020 motivado por los efectos de la COVID-19. Respecto a la demanda de 2016, crece el consumo de helados, tartas, yogurt, queso y mantequilla, mientras que en el caso de los batidos de leche se produce un descenso.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE DERIVADOS LÁCTEOS (2016=100), 2016-2020



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

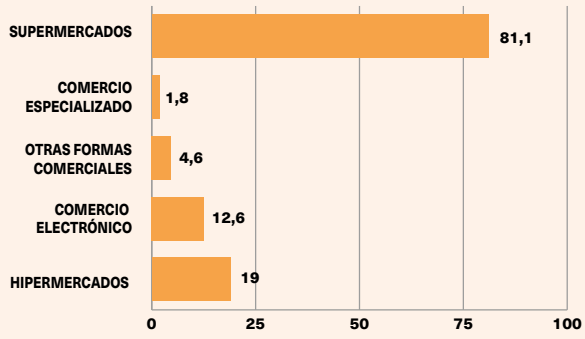


* Media nacional = 37,4 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de derivados lácteos a los supermercados (81,1% de cuota de mercado). Los hipermercados alcanzan en estos productos una cuota del 12,6% y los establecimientos especializados llegan al 1,8%. Otras formas comerciales alcanzan la cuota del 4,5% restante.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





DENOMINACIONES DE ORIGEN E INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS Y OTRAS MARCAS DE CALIDAD EN EL SECTOR DE QUESOS

ARAGÓN

MARCAS DE GARANTÍA DE CALIDAD

- QUESO FRESCO
- QUESO MADURADO

ASTURIAS

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- AFUEGA'L PITU *
- CABRALES *
- GAMONEDO (GAMONEU) *
- QUESO CASÍN *

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- QUESO LOS BEYOS **/ *

BALEARES

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- MAHÓN-MENORCA *

CANARIAS

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- QUESO FLOR DE GUÍA Y QUESO DE GUÍA *
- QUESO MAJORERO *
- QUESO PALMERO *

CANTABRIA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- PICÓN BEJES-TRESVISO *
- QUESO-NATA DE CANTABRIA *
- QUESUCOS DE LIÉBANA *

MARCAS "CALIDAD CONTROLADA"

- QUESO DE OVEJA CURADO

CASTILLA-LA MANCHA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- QUESO MANCHEGO *

CASTILLA Y LEÓN

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- QUESO ZAMORANO *

MARCA DE GARANTÍA

- QUESO ARRIBES DE SALAMANCA
- QUESO CASTELLANO

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- QUESO DE VALDEÓN *
- QUESO LOS BEYOS **/ *

DENOMINACIONES DE CALIDAD MARCAS DE GARANTÍA

- QUESO CASTELLANO

CATALUÑA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- FORMATGE DE L'ALT URGELL I LA CERDANYA *
  (QUESO DE L'ALT URGELL Y LA CERDANYA)

MARCA DE CALIDAD ALIMENTARIA MARCA "Q"

- FORMATGE (QUESO)

COMUNIDAD VALENCIANA

MARCAS DE CALIDAD "CV"

- QUESO BLANQUET
- QUESO DE CASSOLETA
- QUESO DE SERVILLETA
- QUESO DE LA NUCÍA
- QUESO TRONCHÓN

EXTREMADURA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- QUESO DE LA SERENA *
- QUESO IBORES *
- TORTA DEL CASAR *

GALICIA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDA

- QUEIXO TETILLA * (QUESO TETILLA)
- CEBREIRO *
- SAN SIMÓN DA COSTA *
- ARZÚA-ULLOA *

LA RIOJA

DENOMINACIONES DE ORIGEN CALIFICADAS

- QUESO CAMERANO *

REGISTRADO Y CERTIFICADO

- QUESOS

MADRID

ALIMENTOS DE CALIDAD DE LA COMUNIDAD DE MADRID

- QUESO DE CABRA DE MADRID
- QUESO PURO DE OVEJA DE MADRID

MURCIA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- QUESO DE MURCIA *
- QUESO DE MURCIA AL VINO *

MARCAS DE GARANTÍA

- QUESO DE CABRA CURADO A LA ALMENDRA

NAVARRA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- IDIAZABAL **/ *
- RONCAL *

PAÍS VASCO

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- IDIAZABAL **/ *

** Denominación en tramitación / ** Denominación compartida con otras CC AA / ˚ Inscrita en el Registro de la UE*

Afuega'l Pitu

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: Los municipios que integran esta denominación de origen son: Morcín, Riosa, Santo Adriano, Grado, Salas, Pravia, Tineo, Belmonte, Cudillero, Candamo, Las Regueras, Muros del Nalón y Soto del Barco, todos en Asturias.

CARACTERÍSTICAS: Es un queso graso que puede ser fresco o madurado, elaborado con leche entera pasteurizada de vacas sanas de la raza Frisona y Asturiana de los Valles. De pasta blanda, de color blanco o bien anaranjado rojizo si se le añade pimentón. Los quesos que tengan un periodo de maduración de 60 días no será requisito la pasteurización de la leche. De forma troncónica o de calabacín con un peso entre 200 y 600 gramos, tiene corteza natural y consistencia variable según el grado de maduración. Se elaboran cuatro variedades, según la forma y si se adiciona o no pimentón: Atroncau Blancu, Atroncau Roxu, Trapu Blancu y Trapo Roxu.

DATOS BÁSICOS: Se producen en torno a 920.000 litros de le- che con destino a la elaboración de quesos con DOP. El Consejo Regulador tiene registradas 8 queserías que comercializan más de 128.000 kilos de queso con DOP, que se distribuyen preferentemente en el mercado nacional.

Cabrales

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y elaboración de queso comprende 18 términos municipales de la comarca de Cabrales y 3 municipios de Peñamellera Alta, en el Principado de Asturias.

CARACTERÍSTICAS: Se elabora con leche cruda de vaca o con mezcla de leche de oveja y cabra. El proceso de maduración oscila entre 3 y 6 meses y se efectúa en cuevas naturales de la comarca de Cabrales. De forma cilíndrica, su peso es de 1 a 2,5 kilos, de corteza blanda, untuosa, de color amarronado anaranjado, despide un fuerte olor muy característico. Mantecoso al paladar, ligeramente picante y con un intenso retrogusto de excelente calidad.

DATOS BÁSICOS: Están censadas más de 3.500 cabezas de ganado en 41 explotaciones ganaderas que producen 5 millones de litros de leche al año. Las 32 queserías registradas producen y comercializan una media anual de 500.000 kilos de queso, que se destinan en su totalidad al mercado nacional, excepto un pequeño porcentaje que se exporta a la UE y países de América.

Arzúa-Ulloa

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: El territorio de producción de leche y elaboración del tradicional "queso gallego" amparado por la DOP comprende 32 municipios de la Galicia central.

CARACTERÍSTICAS: se elabora con leche entera, cruda o pasteurizada, de vacas de razas Rubia Gallega, Frisona, Pardo Alpina y sus cruces. El tiempo mínimo de maduración es de 6 días. Su forma es lenticular o cilíndrica, con los bordes redondeados, y su peso oscila entre 0,5 y 3,5 kg. La corteza es fina y elástica, de color amarillo, brillante, limpia y lisa. La masa es de color uniforme, entre blanca marfil y amarillo pálido, de aspecto brillante, sin grietas, y puede presentar ojos en número reducido. Su aroma es lácteo, intenso a mantequilla, con matices de yogur, y también nata y nuez, de intensidad débil. Su sabor es elemental de leche, ligeramente salado y de acidez media. La textura es fina, poco húmeda, poco firme y con elasticidad baja. En la boca es fundente y soluble. Se ampara también un Arzúa-Ulloa Curado, con un período de maduración mínima de 6 meses.

DATOS BÁSICOS: están inscritas más de 1400 explotaciones ganaderas con más de 30.000 vacas productoras, y 21 queserías que elaboran una media anual de 3,4 millones de kilos de Arzúa-Ulloa, lo cual significa que esta DOP es la segunda de las de los quesos españoles, y la primera entre las que amparan quesos de leche de vaca. Más del 80% se consume en Galicia, donde popularmente se le conoce también como "el queso del país".

Cebreiro

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración y producción del Queixo do Cebreiro se localiza en 13 concejos al sudeste de la provincia de Lugo.

CARACTERÍSTICAS: El queso se elabora con leche pasteurizada de vaca de las razas Rubia Gallega, Pardo Alpina, Frisona o sus cruces, aunque también se puede utilizar leche de cabra en una proporción que no supere el 40% del total. El período de maduración oscila entre 48 horas para el fresco y 2 meses para el curado y su peso va de 0,3 kilos a 2 kilos. El queso se presenta en forma de seta o gorro de cocinero y de corteza fina o inexistente. La pasta es granulosa, blanda, untuosa y fundente en el paladar, con sabor levemente ácido.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritos 6 productores y 4 empresas queseras que comercializan una media anual de 30.000 kilos de queso con Denominación de Origen Protegida.

Formatge de L'Alt Urgell i La Cerdanya

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación de Origen Protegida ampara la producción de leche y la elaboración del queso en las comarcas de l'Alt Urgell y la Cerdanya de las provincias de Lleida y Girona.

CARACTERÍSTICAS: Se utiliza exclusivamente leche fresca de vaca. El proceso de maduración se prolonga durante un mínimo de 45 días en cavas. Los quesos son de forma cilíndrica, de 2,5 kilos de peso, de pasta prensada, no cocida, de color crema o marfil, de textura tierna y cremosa, de aroma dulce y penetrante, gusto suave, agradable y muy característico.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritas unas 7.500 cabezas reproductoras y 80 explotaciones ganaderas que producen más de 3 millones de litros de leche destinados a la elaboración de queso protegido. Se comercializan aproximadamente 300.000 kilos de Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya.

Idiazabal

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración y producción del queso con Denominación de Origen Protegida Idiazabal se extiende por todo el País Vasco y Navarra (excepto la zona del valle del Roncal).

CARACTERÍSTICAS: Para su elaboración se utiliza exclusivamente leche cruda de oveja de las razas Latxa y Carranzana. El período de maduración mínimo es de 2 meses. Se producen quesos ahumados y sin ahumar y el peso puede oscilar entre 1 y 3 kilos. De sabor intenso, amplio, limpio y consistente, resulta un queso equilibrado y con una marcada y definida personalidad.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritas unas 400 explotaciones, que producen una media anual de 9,5 millones de litros de leche. Las 124 queserías que producen aproximadamente unas 1.400 toneladas de queso Idiazabal al año. Declarado "Producto Patrimonio Culinario Europeo".

Gamoneu (Gamonedo)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona geográfica está situada en el Parque Nacional de Picos de Europa y los municipios que la integran son Cangas de Onís y Onís en el Principado de Asturias.

CARACTERÍSTICAS: Es graso, ahumado, madurado, de corteza natural, elaborado artesanalmente con mezcla de leche de oveja, vaca y cabra. Es de forma cilíndrica y su peso oscila entre 0,5 y 7 kilos, la consistencia de la pasta es dura o semidura. Su color en el interior es blanco o blanco amarillento y azulado-verdoso en su exterior, y según la cepa de moho de las cuevas llega a adquirir un color rojizo. Su sabor presenta un predominio suave de humo y ligeramente picante. En boca evoluciona a mantecoso y con regusto persistente a avellanas. Las variedades autorizadas son las tradicionales "Gamoneu" o "Gamonedo" del Puerto y "Gamoneu" o "Gamonedo" del Valle.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritas 22 explotaciones ganaderas que producen más de 1.116.835 litros de leche con destino a la elaboración de producto. Están registradas 21 queserías que comercializan 94.108 kilos de queso con DOP.

Mahón

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y elaboración de queso comprende todo el territorio de la isla de Menorca, en Baleares.

CARACTERÍSTICAS: Los quesos se elaboran con leche entera de vaca; tienen forma cuadrada y un peso entre uno y cuatro kilos. Se fabrican tres variedades: Tierno, de 21 a 60 días de maduración, resulta suave, blando y elástico, de aromas lácticos y ligero sabor acídulo; Semicurado, de 2 a 5 meses de maduración, anaranjado o pardo si es artesano y reminiscencias a mantequilla y avellanas; y Curado, con más de cinco meses de maduración, sabor y aroma intensos, persistencia bucal larga, recuerdos a madera envejecida, cuero curtido o cava de maduración y suave aparición picante; se le considera el "parmesano" español.

DATOS BÁSICOS: 7.913 vacas y 131 explotaciones ganaderas producen 48,5 millones de litros de leche al año, mientras 48 queserías comercializan más de 2,4 millones de kilos de queso, que se venden en el mercado nacional, salvo un 13,3% que se destina a la exportación.

Picón Bejes-Tresviso

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona protegida ampara varios términos municipales de la comarca de Liébana, con Bejes, Tresviso y Turieno como principales núcleos queseros, localizados al sudoeste de Cantabria.

CARACTERÍSTICAS: Se elabora con mezcla de leche de vaca (Tudanca, Pardo-Alpina y Frisona), oveja (Lacha) y cabra (Pirenaica y cabra de los Picos de Europa). El período de maduración en cuevas naturales es de al menos 2 meses. De forma cilíndrica, corteza blanda, delgada y untuosa de color gris con zonas amarillas. La pasta es compacta, con ojos de color blanco y zonas con vetas de color azul-verdoso. El sabor es levemente picante, más acusado cuando está elaborado con leche de oveja o cabra, o en mezcla.

DATOS BÁSICOS: Hay censadas 1.269 cabezas de ganado y 15 explotaciones ganaderas que producen 475.038 litros de leche al año; 4 queserías comercializan anualmente algo más de 51.230 kilos de queso destinados al mercado nacional.

Queso Camerano

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de leche apta para la elaboración de los quesos amparados por la Denominación está constituida por todos los municipios de las comarcas de La Rioja Alta y Sierra de Los Cameros. La zona de elaboración, maduración y conservación pertenece a La Rioja Media y Baja.

CARACTERÍSTICAS: Para su elaboración se utiliza leche de cabra de las razas Serrana, Murciano-Granadina, Malagueña, Alpina y sus cruces. De forma cilíndrica, su peso oscila entre 200 y 1.200 gramos y se producen cuatro variedades: frescos, tiernos, semicurados y curados.

DATOS BÁSICOS: En La Rioja existen 270 explotaciones de ganado caprino con unos 10.000 animales, de los que 4.646 son para la producción de leche, que se sitúa en torno a los 800.000 litros anuales. De ellos, 250.000 se destinan a la elaboración del Queso Camerano, lo que se traduce en unos 25.000 kilos de queso al año. En la actualidad hay 2 queserías que elaboran este producto.

Queso Casín

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona que delimita esta DOP comprende los concejos de Caso, Sobrescobio y Piloña en el Principado de Asturias. El Queso Casín es uno de los más antiguos de España.

CARACTERÍSTICAS: Se elabora a partir de leche de vaca entera cruda de vaca, de las razas Asturiana de la Montaña o Casina, Asturiana de los Valles, Frisona y sus cruces. Es característica su peculiar técnica de amasado de la cuajada: se amasa varias veces en la "máquina de rabilar". De aroma potente y punzante, su sabor es picante, fuerte y persistente, aumentando en intensidad al incrementar el número de amasados. Su forma es cilíndrica-discoidal irregular, con un peso de 250 a 1.000 gramos, tiene color amarillo cremoso oscuro y presenta una de las caras grabadas con motivos ornamentales exclusivos para cada elaborador.

DATOS BÁSICOS: Se producen más de 100.000 litros de leche con destino a la elaboración de este producto. El Consejo Regulador cuenta con 3 queserías registradas que comercializan aproximadamente 40.000 unidades de Queso Casín, distribuidas preferentemente en el mercado nacional.

Queso Los Beyos

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración se encuentra ubicada en la vertiente atlántica de la cordillera Cantábrica, en su sector centro-oriental, coincidiendo con la cuenca alta del río Sella, que discurre, en este tramo, a través del desfiladero de Los Beyos, del que toma su nombre el queso.

CARACTERÍSTICAS: Se trata de un queso madurado, de coagulación predominante láctica, de pequeño tamaño, cilíndrico, de diámetro ligeramente superior a la altura, con un peso entre 250 y 500 gramos; de corteza fina y rugosa; de pasta semidura a dura, cerrada y desmenuzable al corte; de textura firme y friable, poco o nada elástica; con aroma y sabor característicos, agradables y equilibrados, que recuerdan a la leche de la que procede.

DATOS BÁSICOS: El Consejo Regulador es el encargado de garantizar, tanto en el proceso como en el producto, a través de su estructura de control, el cumplimiento de los requisitos establecidos para poder ser amparados por la IGP Los Beyos. Al ser muy reciente la aprobación de esta IGP, en el Consejo Regulador no existen datos de producto comercializado.

Queso-Nata de Cantabria

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración y producción de este queso, conocido como queso de nata, se extiende por todo el territorio de Cantabria, a excepción de las cuencas hidrográficas de los ríos Urdón y Cervera y los municipios de Tresviso y Bejes.

CARACTERÍSTICAS: En su elaboración se utiliza exclusivamente leche entera de vaca de la raza Frisona. El período mínimo de maduración es de 7 días a partir de la fecha de finalización del proceso de salado. El peso oscila entre 400 gramos y 2,8 kilos, con un color levemente amarillo y de corteza lisa, blanda y natural; resulta un queso graso, de pasta compacta, semicocida, con textura mantecosa y sabor suave, olor aromático y fresco.

DATOS BÁSICOS: Las 3.418 cabezas de ganado vacuno censadas en 75 explotaciones ganaderas producen 1.498.558 litros de leche al año. Las 5 queserías registradas producen y comercializan una media anual de 124.357 kilos de queso, que se destinan en su totalidad al mercado nacional.

Queixo Tetilla (Queso Tetilla)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y elaboración de queso comprende las cuatro provincias de la comunidad autónoma de Galicia.

CARACTERÍSTICAS: Se elabora con leche entera de vaca de las razas Rubia Gallega, Frisona o Pardo Alpina o de sus cruces. El tiempo mínimo de maduración es de 8 días, contados a partir del día siguiente al de la elaboración. De aroma suave, su sabor es láctico, mantecoso, ligeramente ácido y salado suave.

DATOS BÁSICOS: Están inscritas 1.254 explotaciones ganaderas, con mas de 35.700 vacas, que producen unos 13,6 millones de litros de leche. Las 31 queserías registradas producen una media anual de 1,75 millones de kilos de queso, que se comercializan en un 90% en el mercado nacional y el 10% restante se destina a la exportación.



Queso de Flor de Guía y Queso de Guía

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: Se produce en el noroeste de Gran Canaria, en los municipios de Santa María de Guía, Gáldar y Moya.

CARACTERÍSTICAS: Es un queso elaborado con leche de oveja o mezcla de esta con leche de vaca canaria y sus cruces o cabra de cualquiera de las razas canarias. Para su fabricación, totalmente artesanal, se utiliza cuajo vegetal, obtenido de la flor de cardo azul, de ahí su nombre. Su corteza, de color amarillo-blanquecino, resulta ligera, y el interior es compacto, aunque con pequeñas galerías de origen fermentativo. De graso a extragraso, su forma cilíndrica es bastante aplanada, con los bordes redondeados y las caras con estrías. Su tamaño es medio y el peso supera los 2 kilos. En el paladar resulta mantecoso y fundente, con un sabor característico, suave aunque bastante desarrollado y en el que se mezclan componentes tanto dulzones como amargos.

DATOS BÁSICOS: Al ser muy reciente la aprobación de esta DOP, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de empresas y producto comercializado.

Queso de La Serena

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración y producción de queso abarca 21 municipios de la comarca de La Serena, en la provincia extremeña de Badajoz.

CARACTERÍSTICAS: Para la elaboración del queso se utiliza exclusivamente leche cruda de oveja de raza Merina. El período de maduración mínimo es de 2 meses y el peso oscila entre 700 gramos y 2 kilos. Su cremosidad depende del grado de maduración, denominándose "Tortas" a los que presentan una pasta blanda, fluida y mantecosa, persistente al paladar. Cuando es añejo presenta una pasta y corteza duras y un ligero aunque exquisito sabor picante.

DATOS BÁSICOS: 60.000 ovejas y 56 explotaciones ganaderas producen más de 200.000 litros de leche al año. Las 8 queserías registradas producen una media anual de más de 50.000 kilos de queso; el 86% se comercializa en el mercado regional, el 35% en el nacional y el 14% restante se destina a la exportación.

Queso de Valdeón

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración se localiza en ocho municipios del Valle de Valdeón, situado al noroeste de la provincia de León.

CARACTERÍSTICAS: Para su elaboración se utiliza leche pasteurizada de vaca de la variedad Parda Alpina y leche de cabra de las variedades Alpina y del País. El proceso de maduración es de 30 días y se puede realizar de forma artesanal en cuevas naturales o por procedimientos industriales. El producto resultante es un queso graso con una corteza apenas definida, de forma cilíndrica y un peso aproximado de 2,4 kilos. También se comercializa en tarrinas de 200 g para untar, cubos de hasta 5 kg. para hostelería y en cuñas de 100 a 250 g. Existe un formato "mini" con un peso aproximado de 450 g. Su sabor es intenso, láctico, definido y picante.

DATOS BÁSICOS: La producción actual es de unos 300.000 kilos anuales, de los que el 40% se comercializa en el mercado nacional y el resto se destina a la exportación.

DOP Quesos de Murcia

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: El Consejo Regulador gestiona dos Denominaciones de Origen Protegidas: Queso de Murcia y Queso de Murcia al Vino. La zona de producción de leche y queso es toda la Región de Murcia.

CARACTERÍSTICAS: Se utiliza exclusivamente la leche de cabras de raza Murciano-Granadina. El queso Murcia al vino se madura más de 45 días, es de textura semidura, cremosa y elástica, de aromas suaves, poco salado y ligeramente ácido. Por su parte, el Queso de Murcia puede ser fresco, sin maduración, de color blanco intenso y marcas de pleita o bien curado más de 4 meses, resultando en este caso un queso firme con aromas intesos, lácticos maduros y tostados.

DATOS BÁSICOS: Las 149 granjas suman un censo de 88.103 cabras Murciano-Granadinas. Hay 8 queserías certificadas por el Consejo Regulador que alcanzaron en 2020 una producción total de 1.108.547 k de los tres tipos de queso. El queso Murcia al vino y Murcia curado se exportan en un 86 y 67 % respectivamente, mientras que el Murcia Fresco se distribuye a nivel nacional.

Queso Ibores

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración y producción abarca las comarcas naturales de Ibores, Trujillo, La Jara y Villuercas, situadas en el sureste de Cáceres (Extremadura).

CARACTERÍSTICAS: Para su elaboración se utiliza leche cruda de cabra Serrana, Verata, Retinta y sus cruces. Al término de su proceso de maduración, el queso presenta un color amarillo céreo a ocre oscuro, siendo tradicional la presentación pimentonada, así como untados en aceite. Se trata de un queso graso, de irresistible sabor, mantecoso al paladar, moderadamente picante, suavemente caprino en el retrogusto y con aromas a leche cruda.

DATOS BÁSICOS: 18.007 cabras censadas en 56 explotaciones ganaderas extensivas y familiares producen leche de calidad, que elaboran las 8 queserías inscritas productoras de Queso Ibores. Durante la última campaña se comercializaron en torno a 140.000 kilos de Queso Ibores.

Queso Majorero

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración y producción de queso se extiende por todo el territorio de la isla de Fuerteventura, en la comunidad autónoma de Canarias.

CARACTERÍSTICAS: Para su elaboración se utiliza leche de cabra de la raza Majorera. De forma cilíndrica, su peso oscila entre 1 y 6 kilos y se fabrican tiernos, semicurados, curados, con pimentón y con gofio. El queso es de color blanco en los tiernos y ceroso en los curados, de textura cremosa y sabor acídulo y algo picante.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están censadas más de 28.460 cabras y 64 explotaciones ganaderas, que producen 3.030.173 litros de leche al año. Las 15 queserías inscritas producen y comercializan una media anual de 435.619 kilos de Queso Majorero, con exportación a países de la Unión Europea y otros países del mundo.



Queso Manchego

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración y producción se extiende por 399 municipios de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, en Castilla-La Mancha.

CARACTERÍSTICAS: Para su elaboración de forma artesanal o industrial se utiliza exclusivamente leche cruda o pasteurizada de oveja Manchega. La maduración mínima es de 30 días para quesos con peso igual o inferior a 1,5 kg. y de 60 días para el resto de formatos. La maduración máxima es de 2 años. Su peso oscila entre 0,4 y 4 kg. Puede ser semicurado o curado y también en aceite. De pasta firme y compacta, de color amarillento o pardo oscuro, el sabor es fuerte, sabroso, de buen bouquet y retrogusto. Está considerado como uno de los mejores quesos de oveja del mundo.

DATOS BÁSICOS: 700 ganaderías y más de 550.000 ovejas producen más de 80 millones de litros de leche al año; 67 queserías artesanales e industriales elaboran y comercializan anualmente cerca de 15,5 millones de kilos de queso, de los que un 60% se destina a los mercados de exportación.

Queso Palmero

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: El ámbito de produc- ción y elaboración se localiza en todos los municipios de la isla de San Miguel de la Palma, en la provincia de Tenerife.

CARACTERÍSTICAS: Se elabora con leche de cabras de la raza Palmera, alimentadas aprovechando los recursos forrajeros de la zona de producción. Los quesos pueden ser ahumados con el humo de cáscaras de almendras, tunera seca y pino canario o madurados untados con aceite, gofio y harina. El producto resultante es de forma cilíndrica, un peso entre 0,75 y 15 kilos, de corteza blanca-amarillenta o parda, de pasta brillante o marfil, de textura firme y mantecosa, sabor ligeramente ácido.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están registradas 2.616 cabezas de ganado y 17 explotaciones ganaderas que producen algo más de un millón de litros de leche al año, de los que cerca de 238.000 están destinados a la elaboración de queso protegido. Las 17 queserías artesanales inscritas comercializan una media anual de 34.000 kilos de queso con DOP, que se destinan todos al mercado nacional.

Queso Zamorano

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración y producción abarca toda la provincia de Zamora, en la comunidad autónoma de Castilla y León.

CARACTERÍSTICAS: Para su elaboración de forma artesanal o industrial se utiliza exclusivamente leche de oveja de la razas Churra y Castellana. El proceso de maduración nunca es inferior a 100 días y el peso puede alcanzar hasta 4 kilos. Puede ser curado o viejo, de pasta firme, compacta, de color variable desde el blanco hasta el amarillo marfil, con un sabor y aroma característicos, bien desarrollados, intensos y persistentes al paladar.

DATOS BÁSICOS: Están censadas 60 explotaciones ganaderas, con 39.696 ovejas, que producen 1,7 millones de litros de leche al año, y 9 queserías artesanales e industriales que comercializan una media anual de 330.000 kilos de queso, de los que el 85% se destina al mercado nacional y el resto a la exportación.

Quesucos de Liébana

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y elaboración de queso comprende 8 términos municipales de la comarca de Liébana, al oeste de Cantabria.

CARACTERÍSTICAS: Se elaboran con mezcla de leche de vaca (Tudanca, Pardo Alpina y Frisona), oveja (Lacha) y cabra (Pirenaica y cabra de los Picos de Europa). El período de maduración es de 2 meses cuando se utiliza leche cruda e inferior cuando es con leche pasteurizada. El peso oscila entre los 400 y los 600 gramos y pueden elaborarse ahumados, resultando de color amarronado, con un ligero sabor y olor a humo. Sin ahumar son quesos de pasto firme y compacto y de color ligeramente amarillento.

DATOS BÁSICOS: Las 1.397 cabezas de ganado censadas (vacuno, ovino y caprino) en el Consejo Regulador y 23 explotaciones ganaderas producen 417.749 litros de leche al año. Las 6 queserías registradas producen y comercializan una media anual de 44.461 kilos de queso, que se destinan en su totalidad al mercado nacional.

San Simón da Costa

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: El ámbito de producción y elaboración se localiza en la comarca de Terra Chá, al norte de la provincia de Lugo, en Galicia.

CARACTERÍSTICAS: El queso se elabora con leche de vaca procedente de las razas Rubia Gallega, Pardo Alpina, Frisona y sus cruces. El proceso de maduración es de 60 días y después se procede al ahumado con madera de abedul. El queso presenta una forma entre peonza y bala, su corteza es de color amarillo- ocre y algo grasienta. La pasta es de textura fina, grasa, semidura, de color entre blanco y amarillo, y suave al corte. Se comercializa en formato ordinario de 0,8 a 1,5 kilos y en formato bufón de 400 gramos a 800 gramos.

DATOS BÁSICOS: El Consejo Regulador tiene registradas 11.916 cabezas de ganado, 346 explotaciones ganaderas y 10 empresas queseras, que comercializan una media anual de 480.680 kilos de queso con DOP, destinados principalmente al mercado nacional.



Roncal

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración y producción de queso con Denominación de Origen Protegida se localiza en los 7 municipios que conforman el Valle del Roncal, en la Comunidad Foral de Navarra.

CARACTERÍSTICAS: Para su elaboración se utiliza exclusivamente leche cruda de oveja de las razas Latxa y Rasa. El período de maduración mínimo es de 4 meses. El queso es de formato cilíndrico, bien cortezado, compacto y de corte frágil. De color blanco marfil, tirando a amarillo pálido, posee un sabor recio, pronunciado, ligeramente picante, muy definido y mantecoso al paladar.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están censadas 52.905 ovejas en 206 explotaciones ganaderas, que producen 2,5 millones de litros de leche al año. Las 5 queserías registradas elaboran y comercializan una media anual de 413.144 kilos de queso, que se venden en más del 90% en el mercado nacional y el resto se destina a la exportación.

Torta del Casar

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA Y CARACTERÍSTICAS: Los quesos Denominación de Origen Protegida (DOP) Torta del Casar se elaboran en 36 municipios de la provincia de Cáceres, a base de leche cruda de oveja, cuajo vegetal natural procedente de la flor del cardo Cynara cardunculus y sal. De pasta untable de color blanco a marfil, textura blanda y fundente al paladar, presenta un aroma intenso y sabor desarrollado, apenas salado y ligeramente amargo, característica esta debida al uso del cuajo vegetal.

IDENTIFICACIÓN: La Torta del Casar resulta muy apreciada y, por supuesto, muy imitada. Es por ello que es fundamental destacar que los quesos certificados por la Denominación de Origen Protegida (DOP) Torta del Casar vienen rodeados por una exclusiva etiqueta de control rojo y oro, y numeradas individualmente, lo que constituye el elemento común que hace que se diferencie de cualquier otro queso de características parecidas.

DATOS BÁSICOS: Actualmente el Consejo Regulador tiene inscritas 22 ganaderías con 16.000 ovejas que han producido en 2020 un total de 2.728.500 litros. Por su parte, las 6 industrias queseras certificadas produjeron 292.100 kilos que se están comercializando en tres formatos de aproximadamente 350 g, 600 g y 900 g, con un fuerte incremento de las ventas de los dos primeros. El principal mercado es nacional (96%), siendo las principales áreas comerciales Extremadura y Madrid, mientras que en el exterior es la Unión Europea el mercado principal.

CARNES



El sector ganadero-cárnico es un motor fundamental de la economía rural y es un agente fundamental de desarrollo social y económico. La ganadería emplea de forma directa a más de medio millón de personas y las industrias cárnicas y el comercio minorista de la carne a cerca de 200.000 empleados. La actividad ganadera se desarrolla en más de 350.000 explotaciones distribuidas por todas las comunidades autónomas.

A efectos de calcular la renta agraria, el subsector de cárnico y el ganado generó en 2020 un total de 15.617 millones de euros expresados en valores corrientes a precios básicos, una cifra superior en un 0,3% a la del año precedente, según los datos del Ministerio de Agricultura.

De acuerdo con las mismas fuentes, el subsector cárnico-ganadero representó en 2020 el 29% de la Producción Final Agraria y el 77% de la Producción Final generada por todo el sector animal, de lo que se deduce su importancia por encima de las producciones de origen animal como la leche o los huevos.

A grandes rasgos y en conjunto, en 2020 se produjo un aumento en el volumen de producción (2,5%), así como también un descenso de los precios de la carne y el ganado (2,3%).

En el primer año de la pandemia provocada por la covid-19 todos los subsectores cárnicos redujeron su producción, excepto el porcino. Sumando todas las producciones, se superaron los 7,6 millones de toneladas de carne, un 4,8% más que en el año anterior.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LAS PRINCIPALES CARNES
(Miles de toneladas)

CCAA	2018	2019	2020
AVES	1.636,8	1.705,20	1.717,88
CAPRINO	10,9	10,2	10,16
CONEJOS	55,8	52,14	51,22
OVINO	119,6	121,3	114,30
PORCINO	4.521,60	4.641,16	5.023,53
VACUNO	669	695,1	677,3
**OTRAS CARNES	11	11	10
TOTAL	6.995,2	7.249,8	7.604

*FUENTE: MAPA. **Equino y cerdo ibérico principalmente.*

En la Unión Europea, por su lado, el conjunto de las producciones cárnicas generó un valor -a efectos de calcular la renta agraria- de 83.374 millones de euros en 2020. Este subsector cárnico representó el 59% de toda la Producción Ganadera final de la UE-27 en 2020 y el 24,8% de toda la Producción Agraria.

En su conjunto, las exportaciones españolas de productos cárnicos alcanzaron en 2020 la cifra récord de 9.842 millones de euros, un 16% más que en el año anterior, según datos del Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales.



Uno más de la familia

Contamos con las más exigentes certificaciones.

AENOR GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001 ER 0368/1996
AENOR GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001 GA 2005/0097
AENOR HUELLA DE CARBONO HCO-2019/0026
IQNet
OCA CALITAX
IFS International Featured Standards
BRCGS Food Safety CERTIFICATED

En ELPOZO sabemos que las familias se construyen a base de confianza y en la nuestra, todo lo que hacemos es para merecer la tuya. Por eso estamos a tu lado para lo que necesites.

En esta familia se mira al futuro con la convicción y la ilusión de quien lleva preparándose para él toda la vida.



ELPOZO

Uno más de la familia

www.elpozo.com

El grueso de estas ventas se produjeron a los países de la UE y el sector que más exportó con mucha diferencia fue el porcino.

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

La producción ecológica en el sector ganadero nacional se va abriendo paso de año en año. Según los datos que publica el Ministerio de Agricultura, en 2020 se produjeron 38.668 toneladas de carne certificada como ecológica, de las cuales 23.326 correspondieron a carne de vacuno; 8.102 toneladas a ovino; 3.560 a porcino y 2.775 a aves. También hubo pequeñas producciones certificadas de carne de equino, caprino y conejo.

La región con mayor producción de carne ecológica certificada fue Andalucía (29.338 toneladas en el año 2020, la mayor parte de ellas vacuno), seguida de Extremadura (2.676 toneladas) y Castilla-La Mancha (2.369 toneladas).

PORCINO

Por su aportación económica, el porcino es el principal sector ganadero en España. En 2020, el sector del porcino supuso el 42,6% de la Producción Final Ganadera y el 16,4% de la Producción Final Agraria (porcentajes superiores a los del año anteriores).

Expresado en euros corrientes, el valor alcanzado por el sector porcino en 2020 ascendió a 8.646,5 millones de euros, 269 millones más que un año antes.

La producción de carne de porcino en 2020 aumentó en cantidad un 6,8% (el año anterior había aumentado un 1,5% y el anterior un 6%) y los precios bajaron un 3,3% (en 2019 habían subido un 10,3%), dos hechos que propiciaron una subida del valor final generado por este subsector a efectos de calcular la renta agraria en un 3,3%.

Según los datos de la Encuesta de Sacrificio en Mataderos del Ministerio de Agricultura, la producción de carne de porcino en 2020 superó por primera vez los 5 millones de toneladas. Esta cifra representó un incremento del 8,2% respecto a la del año pasado y también el 66% de toda la producción de carne.

Al contrario que en los dos años anteriores, el número de explotaciones dedicadas al porcino aumentó en 2020 hasta las 88.437 granjas. En los últimos años, el sector ha sufrido una profunda reestructuración.

El grueso de estas explotaciones eran granjas de crianza intensiva de cerdos, mientras que el resto eran establecimientos de producción mixta (intensiva-extensiva) o directamente extensiva.

Por el número de explotaciones registradas, destacaron un año más Galicia (34%), Extremadura (15%), Andalucía (14%) y Castilla y León (10%) y Cataluña (7%), mientras que por número de cabezas en las granjas sobresalieron Aragón (27%), Cataluña (24%), Castilla y León (14%) y Castilla-La Mancha (5%).

PRODUCCIÓN DE CARNE DE PORCINO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CCAA	2019	2020
ANDALUCÍA	313,3	308,9
ARAGÓN	724,7	930
ASTURIAS	4,7	4,9
BALEARES	3,5	3,19
C. VALENCIANA	122,4	126,9
CANARIAS	5,4	5,15
CASTILLA LA MANCHA	395	407,9
CASTILLA y LEÓN	633,2	649,2
CATALUÑA	1.888,7	2.016
EXTREMADURA	77	70
GALICIA	88,1	90,4
LA RIOJA	1,5	1,41
MADRID	51,6	42,5
MURCIA	328,4	363,9
NAVARRA	2	1,9
OTRAS COMUNIDADES	1,6	1,2
TOTAL	4.641,16	5.023,53

FUENTE: MAPA

PRODUCCIÓN DE CARNE DE PORCINO EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	112.059	112.939	102.025	96.698
UE	23.673	22.920	22.768	23.040
ESPAÑA	4.298,8	4.521,60	4.641,16	5.023,5

FUENTE: MAPA, FAO, Eurostat

La falta de coincidencia entre las comunidades con más explotaciones y las que tienen más ganado se debe a que en las segundas priman las granjas intensivas de mayor tamaño.

Al acabar 2020 el censo de porcino de producción cárnica (no incluye al cerdo ibérico) rondaba los 32,2

millones de cabezas De este censo total, 14,1 millones eran cerdos de cebo y 8,3 millones eran lechones.

Con estas cifras, España se situó en el cuarto puesto en el ranking mundial de producción de carne de porcino, por detrás de China, Estados Unidos y Alemania.

La producción de carne de porcino en 2020 se concentró en Cataluña (40,1%), Aragón (18,5%), Castilla y León (12,9%), y Castilla-La Mancha (8,1%). Por detrás quedaron Murcia y Andalucía.

Respecto al comercio exterior, las exportaciones se incrementaron en 2020 de manera importante tanto en volumen como en valor y en precio unitario. Según los datos elaborados por la organización interprofesional INTERPOC, entre animales vivos, carnes, tocinos, jamones, embutidos y preparados cárnicos porcinos se exportaron 3 millones de toneladas, un 22,2% más que en el año anterior, por un valor de 7.630 millones de euros, un 21,7% más que en 2019.

Las importaciones por su lado sumaron 435,6 millones de euros (dato similar al del año precedente), con lo que el saldo de la balanza comercial exterior del sector se situó por encima de los 7.193 millones de euros, uno de los mayores de todo el grupo de la alimentación.

Más de la mitad de las exportaciones realizadas correspondieron a las carnes frescas, refrigeradas y congeladas.

En el comercio exterior se produjo un cambio de tendencia en las exportaciones de carne de porcino como consecuencia de la espectacular evolución de las exportaciones a países terceros (aumentaron un 61%), frente a la caída de las ventas intracomunitarias.

Entre los países de destino de las exportaciones destacó China, que compró a España 700.000 toneladas de carne más que en 2019 por la reducción de su producción por la peste porcina. Además de China, fueron importantes los incrementos de exportaciones a Dinamarca y a Vietnam. Por el contrario, cayeron las ventas a países como Francia, Italia, Portugal, Filipinas, Japón o Corea del Sur.

En cuanto a los lugares de procedencia, la mayor partida fue la de los países comunitarios.

PORCINO EN LA UE Y EN EL MUNDO

En la Unión Europea, el valor generado por este subsector a efectos de calcular la renta agraria se redujo

CABAÑA ESPAÑOLA DE PORCINO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS
(Miles de cabezas. Incluidas las de cerdo ibérico)

	EFECTIVOS TOTALES	
CCAA	2019	2020
ANDALUCÍA	2.652	2.758,7
ARAGÓN	8.197,30	8.778,7
ASTURIAS	7,5	6,9
BALEARES	50,7	53
C-VALENCIANA	1.149	1.206,6
CANARIAS	49,3	50,7
CANTABRIA	1,3	0,9
CASTILLA Y LEÓN	4.242	4.400,50
CASTILLA-LA MANCHA	1.583	1.727
CATALUÑA	7.913	7.953,1
EXTREMADURA	1.243,80	1.455,3
GALICIA	1.352,40	1.286,7
LA RIOJA	124,1	135,1
MADRID	18	20,7
NAVARRA	650	685,6
PAÍS VASCO	35,8	36
R. MURCIA	1.976,50	2.120,1
TOTAL ESPAÑA	31.246	32.676,60

FUENTE: MAPA

en 2020. Según datos de la Comisión Europea, la producción total de carne de cerdo alcanzó un valor de 35.205 millones de euros, un 2,8% menos que en el año anterior.

El sector representaba el 24,9% de toda la Producción Ganadera final de la UE, así como también el 10,4% de la Producción Agraria total (porcentajes inferiores a los de un año antes).

En cuanto a la producción de carne, el volumen producido a nivel comunitario fue mayor que el de 2019 (23 millones de toneladas, un 1% más que un año antes). Los países europeos que más aportaron a esa producción en 2020 fueron Alemania (21,1%), España (21,8%), Francia (9,6%), Polonia (8,6%), Holanda (7,2%), Dinamarca (6,9%), Italia (5,5%), y Bélgica (4,8%), según datos de la Comisión.

A nivel mundial también se redujo la producción, que rondó los 97 millones de toneladas de carne, según datos del Gobierno de Estados Unidos. China, con el 45%, fue el país con mayor producción del mundo, seguido de la Unión Europea (20%) y de Estados Unidos (10%).

Otros países con gran producción de carne de porcino son Brasil, Rusia y Vietnam, con porcentajes muy inferiores.

PORCINO IBÉRICO

Además del porcino de capa blanca, en España hay también una importante producción de cerdo ibérico. En 2020 el censo de ganado porcino ibérico se situó en unos 3,58 millones de cabezas, continuando con la tendencia alcista de los últimos años. Asimismo, la producción de carne de cerdo ibérico se elevó a 624.000 toneladas en canal, un volumen superior al del año precedente.

Extremadura fue la región con mayor número de efectivos (38,6% del total), seguida de Castilla y León (28,5%), Andalucía (26,2%) y Castilla-La Mancha (6,6%).

El aumento de la producción de cerdos ibéricos, tanto en régimen extensivo como en condiciones intensivas, (ibérico "de cebo"), alcanzó su máximo a finales de la década del 2000, ocasionando un exceso de oferta, que ocasionó una disminución de los precios.

La caída afectó en mayor medida a los productos de mayor calidad (como por ejemplo "ibérico de bellota"). En años posteriores, la recuperación de la dimensión de la producción, ha favorecido la recuperación de los precios de los animales ibéricos.

La calidad de los jamones y embutidos españoles ha sido reconocida en los mercados exteriores.

VACUNO

El sector de vacuno español de carne está integrado por dos grandes subsectores: el de las vacas madres y el sector del cebo. A diferencia de la Europa del norte, donde son frecuentes las explotaciones de ciclo cerrado, en España, las dos fases se dan en explotaciones diferentes y de localizaciones geográficas normalmente alejadas. La etapa o fase más cara y delicada es el de la vaca de cría o vaca nodriza como normalmente se denomina a las hembras reproductoras en el argot comunitario, que adquieren este nombre por el hecho de amamantar a los terneros que paren, sin someterse en ningún momento al ordeño.

El objetivo de producción de este sector de las vacas nodrizas es suministrar terneros para la producción de carne. En este grupo de vacas destacan las razas autóctonas españolas (avileña-negra ibérica, asturiana de los valles y asturiana de la montaña, morucha, retinta y rubia gallega) aunque también existen razas importadas como la charolesa y limusine y los cruces de éstas con las razas autóctonas.

Las vacas nodrizas se encuentran fundamentalmente en Castilla y León, Extremadura y Andalucía; seguidas por Galicia, Asturias y Cantabria. La producción se localiza en tres zonas: Dehesas del oeste y suroeste, Galicia y áreas de Montaña (Cantábrico, Pirineos, Sistema Central y Sistema Ibérico).

Salvo en la zona de dehesa, las explotaciones suelen contar con un número bajo de animales (15/16 de media). En todos los casos, alimentan el ganado con los recursos propios de la explotación y complementan con paja y sus propios forrajes conservados y algo de concentrado, en determinados meses del año en los que los recursos pastables se han agotado.

CABAÑA ESPAÑOLA DE VACUNO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS
(Miles de cabezas, incluidas vacas lecheras)

	EFECTIVOS TOTALES	
CCAA	2019	2020
ANDALUCÍA	542,8	544,2
ARAGÓN	403,8	397,3
ASTURIAS	397	395
BALEARES	27	26,5
C-VALENCIANA	58	57
CANARIAS	20	20,1
CANTABRIA	277,2	279,3
CASTILLA Y LEÓN	1.463,5	1.475,3
CASTILLA-LA MANCHA	479,8	480,2
CATALUÑA	637,5	650,8
EXTREMADURA	888,2	890,2
GALICIA	934	939
LA RIOJA	41,6	42,3
MADRID	93	94,9
NAVARRA	120,1	123,4
PAÍS VASCO	136,1	136,5
R. MURCIA	80,7	83,8
TOTAL ESPAÑA	6.600,3	6.636,4

FUENTE: MAPA

Las explotaciones de cebo, en cambio, son totalmente intensivas y salvo en zonas concretas como pueda ser Galicia, no cuentan con superficies forrajeras para hacer esta fase y la alimentación se realiza con piensos compuestos en los que los cereales son mayoritarios.

Los grandes cebaderos se ubican en zonas próximas a concentraciones de población como Madrid o Barcelona, de ahí que destaquen zonas puntuales de gran producción como Lleida, Toledo o Segovia.

SOSTENIBILIDAD

EL MEDIO AMBIENTE EN EL CENTRO DE LA ESTRATEGIA



-25% MENOS DE PLÁSTICO-

ENVASES CON MENOS PLÁSTICO

Reducimos el plástico virgen utilizado en nuestros packs, usando material reciclado.

ENTRE 2019 Y 2020
4.500 TONELADAS
MENOS DE PLÁSTICO

ENVASES MÁS RECICLABLES

Cambiamos las bandejas de nuestros packs con el objetivo de llegar a tener envases 100% reciclables.



BANDEJA 100% RECICLABLE



-80% DE MATERIAL RECICLADO-

ENVASES CON MATERIAL RECICLADO

Incrementamos hasta el máximo técnicamente posible el material reciclado en los packs.

OBJETIVO
100% MATERIAL RECICLADO

En España, el subsector del vacuno de carne es el segundo dentro del sector ganadero en importancia económica, por detrás del porcino, y por delante del lácteo y el avícola.

A efectos de calcular la renta agraria, el volumen de carne producida en España disminuyó en 2020 un 3%, continuando así la tendencia decreciente del año 2019.

Asimismo, los precios bajaron un 2,8% (en 2019 había bajado un 2,1%) , con lo que el valor generado por este subsector disminuyó también hasta llegar a 3.108,1 millones de euros, expresados en valores corrientes (en 2019 la cifra fue 3.277 millones de euros).

El sector de vacuno de carne español representaba en 2020 el 15,3% de la Producción Final Ganadera y el 5,8% de la Producción Final Agraria, porcentajes ambos muy inferiores a los del año pasado.

En 2020, el censo de ganado vacuno destinado a la producción de carne superó los 2,44 millones de cabezas. La cabaña bovina de carne por regiones estaba liderada por Castilla y León (23,7%), seguida de Extremadura (15,3%), Galicia (10,2%), y Cataluña (9,9%).

Por su lado, tras cinco años de crecimiento continuado la producción de carne de vacuno en España disminuyó en el año de la pandemia. Así, la producción ascendió a 677.300 toneladas, un 2,5% menos que en el año anterior.

Cataluña aportó el 17,7% de la producción de carne; Castilla y León el 16,3% y Galicia el 15%. No obstante, las regiones que más aumentaron su producción en 2019 con respecto al año anterior fueron Navarra (30%) y Comunidad Valenciana (20%).

Al acabar el año había 145.112 explotaciones ganaderas bovinas censadas en España, de las que 87.724 estaban destinadas a la producción de carne.

COMERCIO EXTERIOR DE CARNE DE VACUNO

En 2020 el valor de las importaciones (carne fresca, congelada y el resto de los productos derivados) se elevó a 198.369 toneladas (13,8% menos). El grueso de las compras (52%) fueron carnes frescas y en segundo lugar se situaron los animales vivos (30%).

Respecto a las exportaciones de carne (todo incluido), aumentaron un 2,9% en volumen hasta las 349.839 toneladas. Las exportaciones de carne fresca sumaron un 54% del total.

Dentro de la UE, los países que más carne vendieron a España fueron Polonia (21,5% del total) y Países Bajos (14,8%). Por su lado, los que más carne compraron fueron Portugal (35%) e Italia (18%).

PRODUCCIÓN DE CARNE DE VACUNO EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	59.206	60.628	61.522	60.527
UE	6.901	7.010	6.909	6.820
ESPAÑA	643,9	669	695,1	677,3

FUENTE: MAPA, FAO, Eurostat

PRODUCCIÓN DE CARNE DE VACUNO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CCAA	2019	2020
ANDALUCÍA	27,2	26,9
ARAGÓN	36,9	36,3
ASTURIAS	16	17
BALEARES	2	2
C. VALENCIANA	66,2	79,4
CANARIAS	2,8	3
CANTABRIA	9,9	9,9
CASTILLA LA MANCHA	54,9	53,9
CASTILLA y LEÓN	112,3	110,3
CATALUÑA	141,7	119,9
EXTREMADURA	33,8	32,2
GALICIA	103,4	101,7
LA RIOJA	4,1	3,12
MADRID	37,8	35,1
MURCIA	26,3	24,2
NAVARRA	7,3	9,5
PAÍS VASCO	12,1	12
OTRAS CCAA	1	1
TOTAL	695,1	677,3

FUENTE: MAPA

VACUNO DE CARNE EN LA UE Y EL MUNDO

El sector del vacuno de carne español aporta el 10% de la producción total comunitaria, pero la aportación del sector del vacuno de carne a la renta agraria europea es muy superior a la de España.

Este sector generó en la UE en 2020 un valor (a efectos de calcular la renta agraria) de 24.482 millones de euros (1.000 millones menos que un año antes). De esta cifra, Francia aportó el 26% y Alemania el 11,3%, según datos de la Comisión Europea.

La aportación del sector bovino supuso el 17,3% de la Producción Final Ganadera y también el 7,2% de la Producción Final Agraria de la UE.

El censo de vacuno en la UE empezó a crecer en 2011 tras varios años de continuadas caídas. Tocó techo en 2017 y desde ese año no ha dejado de bajar. En 2019, el censo cayó hasta 76,2 millones de cabezas, la cifra más baja de la última década en la Unión Europea. En esta cifra no está incluida la cabaña de Reino Unido.

La cabaña comunitaria está liderada por Francia (23% del total en 2020), a pesar de que redujo su censo un 3,2%. El segundo país por número de cabezas de bovino es Alemania (14,8%, tras una caída del 2,9%), seguido de España, que pasó a ocupar la tercera posición por delante de Irlanda.

La producción de carne de vacuno en la UE en 2020 (sin incluir ya al Reino Unido) se elevó a 6,82 millones de toneladas, un 1,3% menos que en 2019. A esa producción, Francia aportó el 21%, Alemania el 16% e Italia (10,7%). España ocupó el cuarto lugar en el ranking comunitario, aportando el 9,9% del total producido en 2020.

Con respecto a la balanza comercial, la UE importó en 2020 por encima 256.400 toneladas, entre carne, animales vivos y despojos, y exportó 1,1 millones de toneladas. Con respecto al año precedente, aumentaron las compras un 22,7% y las ventas un 32%.

Los Países Bajos fueron los que más importaron (37% del total), seguidos de Italia (17%), Alemania (15%) e Irlanda (8,3%).

Asimismo, Irlanda fue el país que más exportó en 2020 (28,4% del total), seguido de España (11,6%) y Países Bajos (10%).

Esas exportaciones tuvieron como destinos principales Reino Unido (25% del total vendido), Israel y Argelia.

Por su lado, los países que más carne de vacuno vendieron a la UE en 2019 fueron Reino Unido, Brasil, Argentina y Uruguay.

A nivel mundial, la producción de carne de vacuno en 2020 disminuyó ligeramente hasta alcanzar cerca de 60,5 millones de toneladas, según estimaciones del Departamento de Agricultura del Gobierno de Estados Unidos (USDA).

La exportación mundial de carne de vacuno (fresca y congelada) en 2020 rondó los 10,7 millones de toneladas y las importaciones los 9,8 millones de toneladas. Con respecto a un año antes, disminuyeron las importaciones y aumentaron ligeramente las exportaciones.

Chile fue el país que más carne importó a nivel mundial (12,8%), seguido de Estados Unidos, mientras que los países que más exportaron fueron Brasil (15%), y Australia (13,7%).

OVINO Y CAPRINO

El sector de la producción de carne de ovino y de caprino ocupa el sexto lugar por su aportación económica al sector ganadero, leche y huevos incluidos. A efectos de calcular la renta agraria anual, el Ministerio de Agricultura estimó que la producción de carne de ovino y de caprino descendió en volumen un 6,7%, mientras que sus precios subieron un 4,5% (en el año anterior habían bajado). Conforme a estos datos, el valor generado por este subsector decreció un 2,6% con respecto al año precedente.

El sector ovino-caprino representaba en 2020 el 2,1% de la Producción Final Agraria nacional y el 5,5% de la Producción Final Animal, porcentajes ambos por debajo de los que representó en el año 2019 este subsector ganadero. El valor estimado de la producción de ovino-caprino, a efectos de calcular la renta agraria, ascendió a 1.119,6 millones de euros, 20 millones de euros menos que en el año 2019, en el que también descendió el valor generado por este subsector.

La cabaña de ovino destinado a la producción de carne volvió a descender en 2020 hasta los 13 millones de cabezas.

Por su censo de ovino destinado a la producción de carne destacaron en 2020 regiones como Extremadura (27,3% del total), Andalucía (17%), Castilla y León (11,9%) y Aragón (11,3%).

Asimismo, la producción de carne de ovino rondó las 114.300 toneladas, un volumen inferior en un 5,7% respecto a la del año precedente.

CAPRINO DE CARNE

Respecto al subsector caprino para carne, el censo continuó bajando en 2020 hasta llegar a 1,41 millones de animales (en 2019 el censo superó los 1,5 millones de cabezas).

En el censo de caprino para carne destaca Andalucía (38% del total), seguida de Castilla-La Mancha (13,8%), Extremadura (8,7%) y Región de Murcia (6,8%).

En cuanto a la producción de carne de caprino, al igual que en el año anterior, en 2020 se registró un ligero retroceso y quedó en 10.160 toneladas (un 0,4% menos).

El consumo de carne de ovino-caprino en España ha ido disminuyendo de año en año desde principios de siglo, pero en 2020 se recuperó. En concreto, según los datos del Panel de Consumo del Ministerio de Agricultura, el consumo per cápita de carne de ovino/caprino en los hogares españoles llegó a 1,43 kilogramos, un 7,4% más que un año antes.

La demanda nacional de cordero se centra en animales de edad inferior a 4 meses, que se consumen mayoritariamente en el centro del país. En cuanto al caprino, el consumo se concentra principalmente en las regiones este y sureste del país.

COMERCIO DE OVINO Y CAPRINO

La balanza comercial en el sector del ovino y caprino tuvo un saldo muy positivo en 2020, como es habitual.

Las exportaciones de carne y despojos comerciales de ovino y caprino ascendieron a 43.169 toneladas, un 2,2% menos que en el año anterior, en el que se incrementó la exportación. De este volumen, cerca del 90% correspondió al comercio intracomunitario, con Francia e Italia como destinos principales.

El valor de las ventas, por el contrario, se elevó por encima del nivel del año precedente al alcanzar los 195,6 millones de euros.

En cuanto a las importaciones, el volumen total (carne y despojos) ascendieron a 5.400 toneladas, un 33% menos que en 2019. Como en el caso de las exportaciones, el grueso de las compras de carne y despojos procedió de los países de la UE.

Al margen del comercio de carne, también hay en el sector ovino-caprino intercambios de animales vivos. Los animales exportados sumaron 53.375 toneladas, un 11% menos que un año antes.

En cuanto a las importaciones de animales vivos, su peso rondó las 4.644 toneladas, un 2% meno que en el año anterior.

CABAÑA ESPAÑOLA DE OVINO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS
(Miles de cabezas, incluidas ovejas lecheras)

	EFECTIVOS TOTALES	
CCAA	2019	2020
ANDALUCÍA	2.182,80	2.276,40
ARAGÓN	1.653,90	1.629,8
ASTURIAS	59	58,6
BALEARES	284,8	280,5
C-VALENCIANA	283,8	285,1
CANARIAS	43	40
CANTABRIA	41,2	39,6
CASTILLA Y LEÓN	2.689,40	2.502
CASTILLA-LA MANCHA	2.340,40	2.410,3
CATALUÑA	504,5	488,2
EXTREMADURA	3.690,20	3.733,60
GALICIA	190,1	186,8
LA RIOJA	107,6	100,2
MADRID	105,5	106
NAVARRA	475,3	467
PAÍS VASCO	219	217,3
R. MURCIA	607,8	617,4
TOTAL ESPAÑA	15.478,60	15.439,20

FUENTE: MAPA

PRODUCCIÓN DE CARNE DE OVINO EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	9.470	9.400	9.300	9.200
UE	529	528	491	520
ESPAÑA	115,2	119,6	121,3	114,3

FUENTE: MAPA, FAO, Eurostat

PRODUCCIÓN DE CARNE DE OVINO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS
(Miles de toneladas)

CCAA	2019	2020
ANDALUCÍA	7,6	7,6
ARAGÓN	12,9	13,16
BALEARES	1,5	1,45
C. VALENCIANA	7,8	7,9
CANARIAS	0,16	0,13
CASTILLA LA MANCHA	16,3	15,7
CASTILLA y LEÓN	33,2	32,2
CATALUÑA	15,6	13,6
EXTREMADURA	3,3	2,8
GALICIA	0,3	0,26
LA RIOJA	3,8	3,3
MADRID	1,2	0,11
MURCIA	13,6	12,2
NAVARRA	3,1	2,7
PAÍS VASCO	0,4	0,63
OTRAS COMUNIDADES	0,5	0,6
TOTAL	121,3	114,3

FUENTE: MAPA

CABAÑA ESPAÑOLA DE CAPRINO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de cabezas)		
	EFECTIVOS TOTALES	
CCAA	2019	2020
GALICIA	46,5	44,7
ASTURIAS	39,7	37,7
CANTABRIA	21,8	20
PAÍS VASCO	26	26,8
NAVARRA	13	12,7
LA RIOJA	12,6	11,3
ARAGÓN	53,5	51
CATALUÑA	76,6	75,5
BALEARES	13,8	13,6
CASTILLA Y LEÓN	145,7	148,9
MADRID	39,2	39,6
CASTILLA-LA MANCHA	410,16	387,2
C-VALENCIANA	79,3	81
R.MURCIA	217,3	213
EXTREMADURA	267	267
ANDALUCÍA	991,8	1019,7
CANARIAS	205	200,7
TOTAL ESPAÑA	2.659,1	2.651

FUENTE: MAPA

PRODUCCIÓN DE CARNE DE CAPRINO EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)				
	2017	2018	2019	2020
MUNDO	5.750	5.700	5.600	5.650
UE	57	57,2	53	54
ESPAÑA	10,70	10,9	10,2	10,16

FUENTE: MAPA, FAO, Eurostat

PRODUCCIÓN DE CARNE DE CAPRINO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)		
CCAA	2019	2020
ANDALUCÍA	3,9	3,90
ARAGÓN	0,19	0,27
ASTURIAS	0,045	0,03
BALEARES	0,037	0,03
C. VALENCIANA	0,322	0,32
CANARIAS	1,93	1,97
CASTILLA LA MANCHA	0,88	0,78
CASTILLA y LEÓN	0,875	0,83
CATALUÑA	0,52	0,36
EXTREMADURA	0,11	0,08
GALICIA	0,06	0,04
LA RIOJA	0,13	0,10
MADRID	0,15	0,10
MURCIA	1,1	1,22
NAVARRA	0,04	0,03
OTRAS COMUNIDADES	0,01	0,01
TOTAL	10,2	10,16

CARNE DE OVINO Y CAPRINO EN LA UE

El valor generado por el sector productor de carne de ovino y caprino en la Unión Europea durante 2020, a efectos de calcular la renta agraria, ascendió a cerca de 3.505 millones de euros, el 2,5% de la Producción Ganadera final y el 1% de la Producción Agraria total.

El censo total de ovino y caprino de la UE en 2020 ascendía a 72,26 millones de cabezas, cifra ligeramente inferior a la del año anterior (sin tener en cuenta los datos de Reino Unido, que en este sector es una gran potencia). De la cabaña total, 60,4 millones eran ovejas y 11,85 millones eran cabras. Con relación al año precedente, aumentó la cabaña de cabras y disminuyó la de ovejas, según los datos publicados por la Comisión Europea.

Tras la salida del Reino Unido de la UE, España es el país con una mayor cabaña ovina (26% del total), seguido de Rumanía (18%), Grecia (12%), Francia (12%), Irlanda (9%), Italia (8%), Alemania (5%), Portugal (3%) y Bélgica (2%).

Por su lado, en caprino destaca por su cabaña Grecia (45% del total), España (18%), Rumania (14%), Francia (10%), Países Bajos (3%), Portugal (3%) e Italia (2%).

Desde hace más de una década la producción de carne de ovino y caprino en la UE ha ido perdiendo peso, a pesar de la incorporación de grandes países productores como Rumanía y Bulgaria.

En todo caso, en 2020 la producción comunitaria de carne de ovino y caprino rondó las 574.000 toneladas, según estimaciones de la Comisión Europea, lo que supuso un incremento con respecto al año precedente.

De la producción total, correspondió a la carne de ovino 520.000 toneladas (33.000 más que en el año anterior) y el resto al caprino.

El consumo aparente se estimó, según la Comisión, en cerca de 700.000 toneladas, lo que supone que la UE tiene que comprar carne en el exterior porque su nivel de autoabastecimiento está en el 95%. En este sentido, la UE es claramente deficitaria en carne de ovino-caprino, que importa principalmente desde Australia y Nueva Zelanda.

Anualmente se importan más de 160.000 toneladas de carne y productos derivados del ovino y del caprino. Además, la UE también está exportando animales vivos a países de Oriente Medio y de África.

CARNE DE AVES

El sector de la carne de aves representó en 2020 el 4,7% de la Producción Final de la rama agraria y el 12,3% de la Producción Final de la rama ganadera. En ambos casos, porcentajes por debajo de los de 2019.

Al contrario de lo que sucedió un año antes, a efectos de calcular la renta agraria la cantidad de carne producida en 2020 disminuyó (0,2%), al tiempo que los precios bajaron un 0,6% (también lo hicieron un año antes). Con estos datos, el valor generado por el sector avícola de carne en 2020 se redujo un 0,8% y se situó en 2.495,4 millones de euros, según datos del Ministerio de Agricultura.

La producción total de carne de aves (pollos, pavos, patos, etc.) se estimó en 1,71 millones de toneladas, un 0,74% más que en 2020, según la Encuesta de Sacrificio Ganadero. Como cada año, el grueso de la producción de carne en el sector de las aves fue la de broilers o pollos (1,4 millones de toneladas, volumen por debajo del año precedente) y a mucha distancia quedó la carne de pavo.

La mayor producción de carne de aves se concentra en Andalucía (25,5%), seguida de Cataluña (21,4%), Galicia (13,2%) y Comunidad Valenciana (10,9%).

En España había en 2020 un total de 19.633 explotaciones avícolas (un 3% más que en 2019), de las que 7.116 eran granjas de pollos, el 36% del total.

El resto de las granjas estaban destinadas a la cría de pavos, perdices, palomas, codornices, patos, pintadas, ocas, entre otras aves. Estos datos dan una idea clara de la importancia que la producción de carne de pollo tiene en el sector avícola español.

El mayor número de granjas de pollos destinados a la producción de carne están en Cataluña, Castilla y León, Andalucía, Aragón, Galicia y Comunidad Valenciana.

Con respecto al comercio exterior, en 2020 se importaron 137.900 toneladas en total (Unión Europea y el resto de países terceros), lo que supuso un retroceso del 8% respecto al año precedente. El valor de estas compras superó los 285,5 millones de euros.

Por su parte, se exportaron 208.000 toneladas, un 12% menos que un año antes. La mayor parte de los intercambios comerciales se realizaron con los países de la Unión Europea.

PRODUCCIONES DE CARNE DE AVES EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	108.045	108.500	112.000	115.000
UE	12.641	13.188	13.429	13.563
ESPAÑA	1.454,0	1.636,8	1.705,2	1.717,9

FUENTE: MAPA, FAO, Eurostat

PRODUCCIONES DE CARNE DE POLLOS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	93.014	94.822	99.540	100.587
UE	9.825	10.329	10.722	10.857
ESPAÑA	1.260	1.346	1.412	1.400

FUENTE: MAPA, FAO, Eurostat

PRODUCCIÓN DE CARNE DE AVES POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CCAA	2019	2020
ANDALUCÍA	435,9	437,4
ARAGÓN	2	1,7
BALEARES	0,24	0,25
C. VALENCIANA	202,67	198,7
CANARIAS	12,77	12,2
CASTILLA LA MANCHA	61,2	65
CASTILLA y LEÓN	131,3	126,6
CATALUÑA	346	361,7
EXTREMADURA	77,88	79,5
GALICIA	224	223,5
MADRID	55,2	52,4
NAVARRA	94	86,9
OTRAS COMUNIDADES	62	68,7
TOTAL	1.705,20	1.714,8



AVES EN LA UE

A efectos de calcular la renta agraria de la UE, la Comisión Europea publicó que en 2020 el valor generado por la producción de carne de aves se redujo de manera considerable respecto al año precedente, hasta alcanzar 17.275 millones de euros. El sector aportó en 2020 el 12,2% de la Producción Ganadera final, así como también el 5,1% de la Producción Agraria final.

A pesar de la caída del valor generado, la producción comunitaria de carne de aves en el año 2020 se incrementó en volumen sobre la del año anterior. Se produjeron, según datos de la Comisión Europea, un total de 13,56 millones de toneladas, un 1% más que en el año anterior.

Sólo 6 países se reparten el 74% de toda la producción de carne de ave de la UE. En este sentido, Polonia fue un año más el país con mayor producción de carne de aves en su conjunto (20%), seguido de España (13%), Francia (12%) y Alemania (12%), Italia (10%) y Países Bajos (7%).

De acuerdo con los datos de la Comisión, el consumo comunitario de carne de ave se fijó en algo más de 12 millones de toneladas en el año 2020, con un crecimiento moderado respecto al año precedente. Con estos datos, el nivel de autoconsumo fue del 113%.

Las exportaciones de carne de aves (pollo en su mayor parte) de la UE superaron en 2020 los 1,7 millones de toneladas, cifra ligeramente inferior a la del año 2019. Los principales destinos de estas exportaciones fueron países como Ucrania, Congo, Filipinas o Ghana.

En cuanto a las importaciones, en 2020 descendieron un 14% hasta las 511.000 toneladas. Los países que más carne de aves suministraron a la UE fueron Brasil, Tailandia, Ucrania y China.

En la UE, la producción de carne de pollo representó en 2020 el 82% de toda la carne de aves, un porcentaje más bajo que en el año anterior.

Según los datos de la Comisión Europea, la producción de carne de pollo ascendió a 10,86 millones de toneladas, un 1,26% más que en el año precedente. El país con mayor producción de pollo fue Polonia, seguido de España, Francia e Italia.

AVES EN EL MUNDO

Respecto a la producción mundial de carne de aves, en 2020 se superaron los 115 millones de toneladas, un 2% más que el año anterior.

El grueso de la producción de carne de aves es el pollo, cuya producción mundial ascendió en 2020 a 100,6 millones de toneladas frente a los 99,5 millones de toneladas del año anterior, de acuerdo con la estimación de la oficina de agricultura de Estados Unidos (USDA).

Según el USDA, el país que más carne de pollo produjo en 2020 fue Estados Unidos (20,2 millones de toneladas). Le siguió China, con 14,6 millones de toneladas; Brasil con 13,8 millones de toneladas y la Unión Europea.

A muy larga distancia, otros países como Rusia, India, México, Tailandia Argentina y Turquía.

El USDA estimó también que el consumo mundial de carne de pollo rondaría en 2020 los 98,6 millones de toneladas, un volumen superior al del año anterior. En este caso, el país con un mayor consumo fue Estados Unidos.

Con relación al comercio, además de la UE, los países que más carne de aves exportan son Brasil, Estados Unidos, Tailandia, Turquía y China.

China y Hong Kong son también dos de los principales países importadores mundiales de carne de aves, junto con Japón, México, la UE, Reino Unido y África del Sur.

CARNE DE PAVO

Tras la producción de carne de pollo, la segunda en importancia dentro del subsector de las aves es la de pavo. En los últimos años se ha disparado en España la instalación de granja para la cría de estas aves, para satisfacer la creciente demanda de carne. Al comenzar el año 2020 había 1.846 granjas dedicadas a la producción de carne de pavo y el censo superaba los 13,7 millones de animales. Andalucía es la comunidad con más pavos (32% de la cabaña), seguida por Cataluña (24%) y Galicia (23%).

En 2020, la producción nacional de carne de pavo se elevó por encima de las 238.000 toneladas, el mayor volumen de producción de los últimos años. Casi una década antes, en 2009, sólo se producían en España 132.000 toneladas, La mayor producción está en Andalucía y Cataluña.

La balanza comercial en el sector de la carne de pavo es positiva, ya que siempre se exporta más de lo que se importa. En torno a 2016 empezó a incrementarse la exportación de carne de pavo, en consonancia con una mayor demanda, pero años después las ventas estaban muy estabilizadas.

En 2020 se exportaron 1.618 toneladas de carne de pavo y se importaron 7.200 toneladas. En ambos casos, las cifras de ese año fueron inferiores a las del pasado.

En la UE, la cría de pavos tiene una mayor importancia económica y social que en España. Según datos de la Comisión Europea, un 14% de la producción de carne de aves comunitaria era pavo. En total, la producción comunitaria de carne de pavo superó en 2020 los 1,93 millones de toneladas, un 4% más que un año antes.

El país con mayor producción de carne de pavo de la UE fue Alemania (476.000 toneladas), seguido de Francia (321.000) y de Italia (313.000).

A nivel mundial la producción de carne de pavo ronda los 6 millones de toneladas y el país que más produce es Estados Unidos, con cerca de 2,8 millones de toneladas. Le siguen la UE, Brasil (con cerca de 600.000 toneladas) y Canadá (que no llega a las 200.000 toneladas).

OTRAS PRODUCCIONES

Además del pollo y el pavo, en España hay también pequeñas producciones avícolas, que tienen su nicho de mercado. En concreto, existen numerosas explotaciones, distribuidas por toda la geografía nacional, dedicadas a la cría de patos, perdices, codornices, palomas, pintadas, etc.

A nivel nacional, el mayor número de granjas por detrás de las de pollos, correspondió a la perdiz, que se cría especialmente para ser destinada a los cotos de caza.

Además de las granjas de perdices, y aunque es muy reducida su presencia, existen también explotaciones de cría de avestruces dedicadas tanto a la producción de huevos como de carne.

La producción anual de carne de avestruz no llega a 1.000 toneladas y los elevados precios de mercado de este producto imposibilitan su expansión.

En la UE, además del pollo y el pavo destaca la producción de pato, que aporta cerca del 3% del total de la carne de aves. En 2020 se produjeron 375.000 toneladas, 65.000 menos que en el año anterior. Francia produjo más de la mitad de la producción comunitaria y otros países con producciones importantes fueron Polonia, Hungría, Alemania, Bélgica, España y Portugal.

Con respecto al resto de las producciones avícolas (todas las que no son pollo, pato o pavo), en 2020 sumaron unas 200.000 toneladas, de acuerdo con los datos de la Comisión. Ese volumen resultó muy inferior al del año precedente e incluso más bajo que la media de los últimos cinco años.

En este tipo de producciones menos generalizadas destacó España como primer país productor de carne (unas 69.000 toneladas en 2020), seguido de Francia (36.000) y Alemania (33.000).

CARNE DE CONEJO

La producción de carne de conejo tiene una gran tradición en España y está muy ligada a la gastronomía nacional, aunque hoy en día es muy minoritaria en comparación con el resto.

A efectos de calcular la renta agraria, la producción de carne se redujo en 2020 en cantidad un 1,5%, mientras los precios bajaron un 7,2%.

Con respecto a la Producción Final Agraria, el sector aportó en 2020 el 0,3% y con respecto a la Producción Animal, el 0,86% (en ambos casos, por debajo de las cifras del año 2019).

El valor generado por el sector a efectos de calcular la renta agraria se situó en 174,4 millones de euros (valores corrientes, a precios básicos), por encima de los 189,8 millones del año 2018.

PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS
(Miles de toneladas)

CCAA	2019	2020
ANDALUCÍA	0,042	0,037
ARAGÓN	2,18	1,66
C. VALENCIANA	3,5	3,55
CANARIAS	0,16	0,15
CASTILLA LA MANCHA	3,9	3,9
CASTILLA y LEÓN	11	11
CATALUÑA	12,2	10,9
GALICIA	11	11
MURCIA	0,33	0,22
OTRAS COMUNIDADES	8,14	8,8
TOTAL	52,14	51,18

FUENTE: MAPA

La producción de carne estimada fue 51.220 toneladas (un 1,76% por debajo de los datos del año precedente). La región con mayor producción fue Cataluña (23,3%), seguida muy de cerca por Galicia, Castilla y León y Castilla-La Mancha.

El número de granjas al acabar el año rondaba las 3.833, de las cuales solo unas 1.970 tenían carácter plenamente productivo. Las comunidades con mayor número de explotaciones son Andalucía, Cataluña y Castilla-La Mancha.

Asimismo, el censo español de 2020 (cabezas con estado de alta) rondaba los 5,55 millones de animales (en el año anterior había 5,7 millones de animales). Castilla y León contaba con el 25% de esos animales; Cataluña el 20%; Galicia el 17% y Aragón el 10%.

Aunque no sea muy representativo, este subsector ganadero también cuenta con su producción ecológica. En el año 2020, había 4 granjas certificadas (3 en Cataluña y una en País Vasco).

Por lo que respecta al consumo de carne de conejo, en España lleva muchos años estancado, a pesar de las campañas de promoción que se han puesto en marcha tanto desde la Administración como desde el sector.

El balance comercial del sector de la carne de conejo tiene tradicionalmente un saldo positivo, pues las exportaciones superan a las importaciones con creces, aunque la diferencia se ha ido acortado en los últimos años.

Según los datos de Aduanas, en 2020 las exportaciones de carnes y animales vivos sumaron en total cerca de 7.000 toneladas, de las cuales 6.742 correspondieron a las carnes. Respecto a las importaciones, ese mismo año se compraron 1.455 toneladas, entre carne y animales vivos.

Casi el 95% de las exportaciones e importaciones de conejo se hacen con los países la Unión Europea, especialmente con los vecinos como es el caso de Portugal.

CARNE DE CONEJO EN LA UE Y EN EL MUNDO

España está entre los primeros países de la UE en producción de carne de conejo, que está muy ligada a los países del sur comunitario.

En 2020, la producción comunitaria de carne de conejo se acercó a 140.000 toneladas, frente a las 138.000 toneladas que se produjeron en 2019. Francia es la primera potencia en producción de carne de conejo dentro de la UE, seguido de España y de Italia.

En otros países, como Portugal o la República Checa, las producciones son muy minoritarias y hay incluso dentro de la UE estados que no tienen producción

A nivel mundial, la producción de carne de conejo superó en 2020 las 885.000 toneladas, un 1% más que en el año anterior, según estimaciones.

PRODUCCIONES DE CARNE DE CONEJO EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	989	895	884	885
UE	136	135	138,7	139
ESPAÑA	57,3	55,8	52,14	51,22

FUENTE: MAPA, FAO, Eurostat

CARNE DE EQUINO

La producción de carne de equino se redujo en cantidad en 2020 un 2,4%, mientras los precios bajaron un 2,5%. El valor generado por este subsector descendió un 4,8% con respecto a un año antes, hasta llegar a alcanzar un valor de 73 millones de euros (valores a precios básicos), según los datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a efectos de calcular la renta agraria.

En España hay 189.500 explotaciones equinas (caballos y mulos, para reproducción, etc.), aunque las explotaciones dedicadas exclusivamente a la producción de carne son unas 16.000. Casi la mitad de estas explotaciones están en Andalucía y Galicia.

En 2020 se sacrificaron 36.949 animales (un 1% menos que en 2019) y la producción de carne se situó en 9.530 toneladas, un 1% menos que el año anterior. La mayor producción de carne de equino está en Navarra, con cerca de 3.800 toneladas en 2020, y Aragón (2.193 toneladas), donde se ha registrado un mayor crecimiento en los últimos años.

En cuanto al comercio exterior, en los últimos años se han incrementado las exportaciones y se han reducido las importaciones. Así, en 2020 se importaron 429 toneladas de carne y despojos de animales de la especia caballar (un 42% menos que en el año anterior) y se ex-

portaron 7.707 toneladas (12% más), según los datos de la Dirección General de Comercio.

Además de la carne, también se importaron animales vivos de esta especie equina. Según datos de Comercio, las exportaciones sumaron 17.269 toneladas y las importaciones 6.549. Con relación al año anterior, bajaron las compras y subieron las ventas.

Tanto en lo que respecta a las importaciones, como en las exportaciones, la mayor parte de los intercambios se realizaron con países de la UE, entre los que destacaron Portugal, Alemania y Francia.

La carne de equino en la Unión Europea generó en 2020 un total de 864 millones de euros, según datos de la Comisión. El valor generado fue inferior en un 10% al del año 2019 y representó el 0,6% de la Producción Ganadera Final, a efectos de calcular la renta agraria anual.

PRODUCCIÓN DE CARNE DE EQUINO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CCAA	2019	2020
ANDALUCÍA	0,084	0,07
ARAGÓN	2,1	2,20
ASTURIAS	0,34	0,35
C. VALENCIANA	1,35	1,20
CANTABRIA	0,18	0,17
CASTILLA y LEÓN	1,05	1,18
CATALUÑA	0,73	0,51
LA RIOJA	0,013	0,01
NAVARRA	3,6	3,70
OTRAS COMUNIDADES	0,2	0,13
TOTAL	9,6	9,53

FUENTE: MAPA

CARACOLES

Se considera que España es el segundo país de la UE en consumo de caracoles, por detrás de Francia. Aunque no hay datos concretos, se estima que al año se consumen unas 19.000 toneladas de caracoles, mientras que en Francia el consumo anual supera las 50.000 toneladas. Con estos datos, el consumo per cápita anual superaría los 400 gramos.

El consumo de caracoles es una tradición muy arraigada en muchas zonas de España, pero especialmente en Cataluña, con la provincia de Lleida a la cabeza.

El tipo de caracol que se consume en Cataluña es de tamaño mediano, mientras que en País Vasco o Madrid se prefiere un caracol de mayor tamaño y en el sur se tiende a consumir caracoles más pequeños.

La mayor parte del caracol que se consume en España se vende vivo, pero ya hay comercios que de dedican a la venta de caracol congelado o en conserva.

Aunque no se considera una producción ganadera, la helicicultura va ganando peso de año en año.

Según los datos de la Asociación Nacional de Cría y Engorde de Caracoles (ANCEC), se podría estimar una producción nacional del orden de las 440 toneladas al año, en base a los datos obtenidos en las encuestas sobre la capacidad productiva de sus asociados. De esta producción, un 22% se recoge en Cataluña; un 19% en Andalucía y un 12% en Aragón.

De la producción total de caracoles, sólo en torno a un 5% del total comercializado procede de granjas de crianza, que cada vez son más numerosas.

En este sentido, según datos el Ministerio de Agricultura, en 2020 Andalucía contaba con el 20% de las granjas de caracoles de España, mientras que Cataluña tenía el 18%; Castilla y León el 11% y Castilla-La Mancha también el 11%. El resto se encontraban distribuidas por todo el territorio nacional.

A este respecto, en España hay más de cien explotaciones helicícolas (dedicadas a la cría de caracol) en estado de alta y de ellas, 12 están certificadas en producción ecológica, según datos del Ministerio de Agricultura. Andalucía y Baleares más granjas tienen en ecológico.

En relación al comercio exterior, el sector tiene una balanza comercial claramente negativa, pues solamente se exporta un 14% de lo que se produce, y sin embargo se importa un porcentaje importante de lo que se consume.

En el año 2020 se importaron 10.832 toneladas de caracoles (un 6% menos que en el año anterior) y se exportaron sólo 35 toneladas, cuando un año antes se habían exportado más de 373 toneladas.

Además, también se compraron en el exterior otras 131,6 toneladas de caracoles en conserva (78 toneladas menos que un año antes) y se vendieron sólo 3 toneladas, según datos de Aduanas.

El grueso de las importaciones (87%) procedió de Marruecos, que vende a España un caracol muy específico que casi se consume exclusivamente en Andalucía. Esta producción no es competencia directa del caracol nacional.

Además de Marruecos, también se importan caracoles desde Francia, Italia y Países Bajos. En cuanto a las exportaciones, Francia, Italia y Portugal destacan como destinos principales.

CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS

El sector de la industria cárnica registró en 2020 un fuerte crecimiento. A pesar de los cierres de la hostelería y restauración, el consumo aumentó gracias al tirón doméstico y también crecieron las exportaciones, especialmente las del sector porcino.

En este sentido, el consumo en el hogar de carnes y elaborados creció un 10,5% en volumen y un 12,9% en valor. Hubo productos de gama alta, como por ejemplo los derivados del cerdo ibérico, que desplazaron hacia el hogar el consumo perdido por el cierre del canal HORECA, ajustando sus precios y perjudicando de paso a otros elaborados cárnicos.

La industria cárnica española ocupa la cuarta posición dentro de todo el sector industrial, por detrás de las industrias de automóviles, del petróleo y combustibles y de la producción y distribución de energía eléctrica, según datos de la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE).

La producción conjunta de estas empresas de manera conjunta permite que la industria cárnica ocupe, con mucha diferencia, el primer lugar dentro del grupo de industrias de alimentación y bebidas.

En 2020, la facturación de todo este sector, según datos de AICE, rondó los 27.959 millones de euros, lo que supone el 22,2% de todo el sector alimentario español. Asimismo, representa el 2,32% del PIB total español (a precios de mercado), el 16,2% del PIB de la rama industrial y el 4,2% de la facturación total de toda la industria española, según datos de ANICE.

Entre todas las empresas del sector generan unos 99.859 puestos de trabajo, el 25,2% de la ocupación total de la industria alimentaria española.

De la facturación total en 2020, 12.913 millones correspondió al procesado y conservación de la carne; 11.246 millones a la elaboración de productos cárnicos y los restantes 3.800 millones al procesado de la carne de aves.

La producción de carne creció un 5% en su conjunto, según datos del Ministerio de Agricultura, pero en el caso del porcino el crecimiento fue del 8,2%. Además de los 5 millones de toneladas de carne fresca (el 66% porcino), las industrias produjeron en 2020 un total de 1,46 millones de toneladas de embutidos, volumen ligeramente superior al del año 2019.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR CÁRNICO

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Campofrío Food Group, S.A. - Grupo *	2.230
Vall Companys Grupo (*)	2150
Corporación Alimentaria Guissona, S.A. (Bonàrea) (*)	1.984
Grupo Fuertes (*)	1.898
Elpozo Alimentación, S.A.	1.392
Cárnico Cinco Villas	480
Patel S.A	364
Procavi S.L	276
Cárnicas Frivall. S.L	259
Frimancha Industrias Cárnicas S.A.	113

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. *Incluye la facturación de otras producciones.*

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE AVICULTURA Y CUNICULTURA

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Corporación Alimentaria Guissona, S.A. *	1.984
Cooperativas Orensanas, SCG (Coren) *	1.178
UVE, S.A. - Grupo UVESA*	445,94
Procavi, S.L.	276
Grupo Sada P.A., S.A. - Grupo *	262
Grupo Padesa – Grupo (*)	350
AN Avícola Melida, S.L.	214
Grupo de Gestión Empresarial Avícola VMR, S.L.	102,88
Avícola de Lleida, S.A.	90
Hermi Gestión, S-L-Grupo Hermi	82

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. * Incluye la facturación de otras producciones*

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Según los datos del Instituto Nacional de Estadística (INE) en 2020 había en España 3.641 empresas dedicadas al procesado y conservación de la carne (mata-

deros, salas de despiece, industrias de elaborados cárnicos, etc.), distribuidas por toda la geografía nacional, especialmente en zonas rurales.

El grueso de estas empresas es de pequeño y mediano tamaño, pero eso no ha impedido la creación y consolidación de grandes grupos empresariales, que en algunos casos son líderes a escala europea.

En el sector cárnico, la penetración de capitales internacionales no resulta, hasta ahora, muy significativa.

Durante 2020, la industria cárnica española siguió creciendo. La principal empresa del sector alcanzó una facturación de casi 2.230 millones de euros, un 4% más que un año antes. Sus producciones van desde la carne de porcino, a los elaborados cárnicos, pasando por el jamón serrano o los platos preparados.

La segunda empresa o grupo del sector registró una facturación de 2.150 millones de euros, un 5,5% más; la tercera de 1.984 millones de euros, un 3,3% más; la cuarta de 1.898 millones de euros, un 2% más y la quinta de 1.392 millones de euros, casi un 9% más. En el ranking de las 10 primeras empresas del sector, las otras cinco entidades tuvieron facturaciones entre los 113 y los 480 millones de euros.

COMERCIO EXTERIOR

La industria cárnica exportó en 2020 más de 3,2 millones de toneladas de carnes, despojos y productos elaborados de todo tipo, por valor de 8.680 millones de euros vendidos en mercados de todo el mundo, según datos de ANICE.

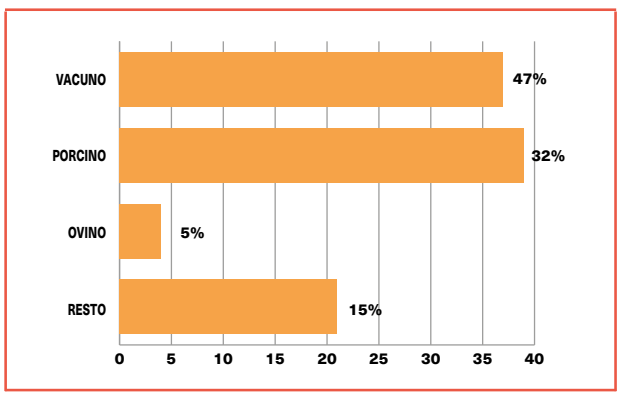
En sólo tres décadas, la industria cárnica ha pasado de casi no hacer ventas exteriores, a convertirse en el primer sector exportador de la industria agroalimentaria española y también en una potencia en el mercado mundial de productos cárnicos.

La demanda interna no puede absorber la producción, por lo que el comercio exterior constituye una estrategia de supervivencia para los principales operadores de este mercado.

Dentro del sector cárnico, la principal fortaleza en el comercio exterior es el sector porcino, pues España es el tercer exportador mundial de carne y elaborados de cerdo.

El sector tiene como restos importantes seguir incrementando de forma decidida las ventas exteriores a mercados extracomunitarios, así como también impulsar las exportaciones de productos con valor añadido.

RED DE MERCAS / COMERCIALIZACIÓN DE CARNES / 2020	
PRODUCTOS MÁS REPRESENTATIVOS	
Vacuno	37%
Porcino	39%
Ovino	4%
Resto	21%
Avícola	45%
C. Congelada	30%
Casquería y Otros	25%



VOLUMEN Y VALOR DE LA COMERCIALIZACIÓN DE CARNES EN LA RED DE MERCAS 2020		
MERCAS	TONELADAS	MILLONES DE EUROS
MERCALICANTE	1.767	5,9
MERCABADAJOZ	1.198	10,8
MERCABARNA	33.686	144,5
MERCACÓRDOBA	163	0,5
MERCAJEREZ	2.001	6,6
MERCALASPALMAS	4.710	15,6
MERCALEÓN	3.488	11,6
MERCAMADRID	571.385	2.114,1
MERCAMÁLAGA	40.512	134,5
MERCAMURCIA	15.421	44,4
MERCAPALMA	16.996	56,4
MERCASEVILLA	34.087	113,2
MERCAVALENCIA	70.871	136,1
MERCAZARAGOZA	29.341	105,6
TOTAL	825.626	2.899,9

FUENTE: Mercasa.



PRODUCTO CERTIFICADO

CALICER

CERTIFICAMOS PRODUCTOS EXTRAORDINARIOS

CALICER ENTIDAD CERTIFICADORA DE ALIMENTOS

Si su producto es extraordinario, dígaselo a todo el mundo con el sello CALICER. Una certificación de procedencia, trazabilidad y calidad. Una garantía que defiende el nombre de su producción frente a imitaciones o abusos. Un símbolo que, en definitiva, ofrece un valor añadido a sus productos agroalimentarios.

Salamanca
Hoces del Duratón 13,1º Izda. Pol. Ind. Montalvo II • 37008 – Salamanca • Telf. 923 19 22 38

www.calicer.com

ENAC
CERTIFICACIÓN
Nº 23/C-PR016

CONSUMO Y GASTO EN CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 2.305,3 millones de kilos de carne y productos cárnicos y gastaron 16.160,4 millones de euros en esta familia de productos. En términos per cápita, se llegó a 49,9 kilos de consumo y 349,5 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a la carne fresca (36,2 kilos por persona) y, de manera concreta, al pollo (13,6 kilos per cápita) y al cerdo (10,9 kilos por persona). En términos de gasto, la carne fresca concentra el 65,2% del gasto y resulta significativa la participación de la carne de cerdo (68,9 euros per cápita) y de pollo (59,8 euros).

La carne transformada (12,4 kilos y 116,0 euros por persona) resultó importante en el consumo de los hogares españoles durante el año 2020, mientras que la demanda de carne congelada (1,3 kilos y 5,8 euros de gasto por persona) tiene una repercusión menor.

CONSUMO Y GASTO EN CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS DE LOS HOGARES, 2020

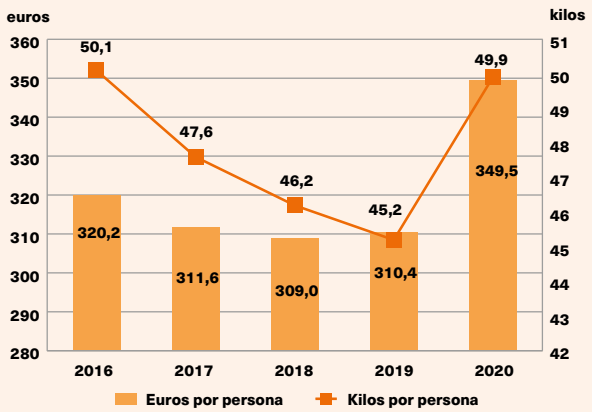
	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL CARNE	2.305,3	49,9	16.160,4	349,5
CARNE CERTIFICADA	366,0	7,9	3.076,8	66,6
CARNE FRESCA	1.673,6	36,2	10.532,5	227,8
CARNE VACUNO	247,6	5,4	2.436,6	52,7
CARNE POLLO	631,0	13,6	2.766,7	59,8
CARNE CONEJO	43,1	0,9	290,2	6,3
CARNE OVINO / CAPRINO	66,2	1,4	749,5	16,2
CARNE CERDO	505,2	10,9	3.187,3	68,9
CARNE DESPOJOS	39,8	0,9	202,7	4,4
OTRAS CARNES FRESCA	140,7	3,0	899,6	19,5
CARNE CONGELADA	59,0	1,3	266,1	5,8
CARNE TRANSFORMADA	572,7	12,4	5.361,7	116,0

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

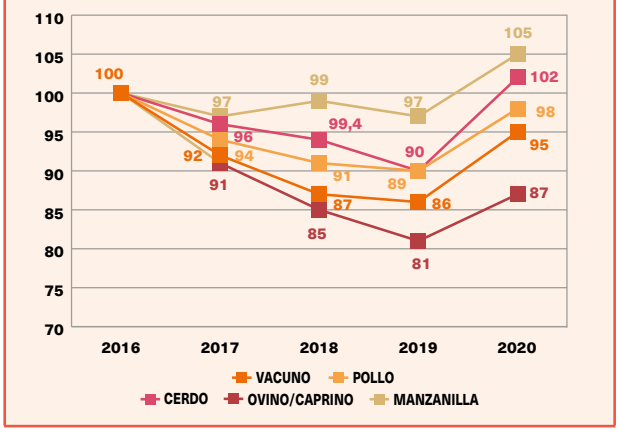
Durante los últimos cinco años, el consumo de carne se estaba reduciendo pero en el último ejercicio se ha producido un repunte motivado por los efectos del COVID-19 (ha crecido hasta 49,9 kilos por persona) mientras que el gasto ha aumentado 39,1 euros per cápita. En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado se produce en el ejercicio 2016 (51,0 kilos por consumidor) y el gasto mayor en el año 2020 (349,5 euros por consumidor).

En la familia de carne y productos cárnicos, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido similar para todos los productos considerados con caídas hasta el año 2019 y un notable repunte durante el último ejercicio motivado por los efectos de la COVID-19. Respecto a la demanda de 2016, el consumo de carne de cerdo y carne transformada es más elevado.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS, 2016-2020



EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS (2016=100), 2016-2020

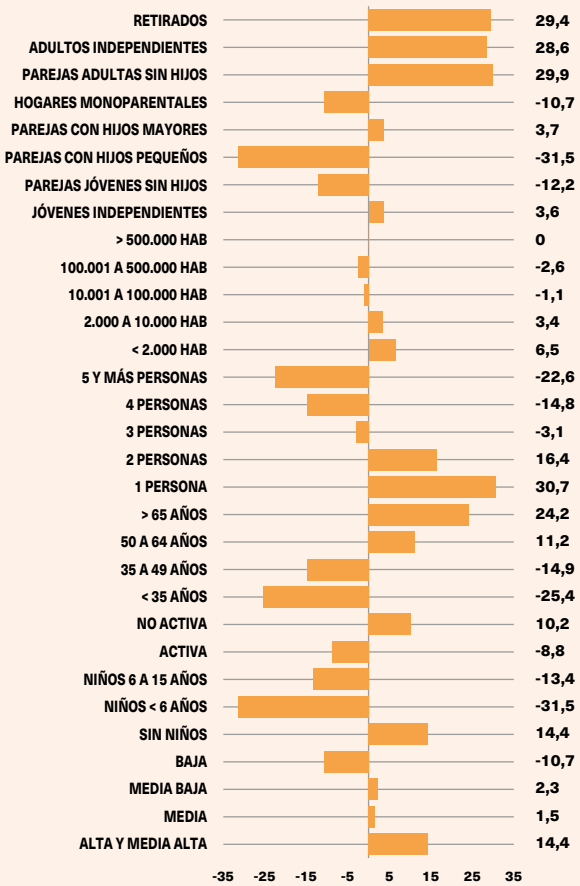


DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

En términos per cápita, el consumo de carne durante el año 2020 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 carne y productos cárnicos, mientras que los consumos más reducidos tienen lugar en aquellos hogares que tienen niños menores de 6 años
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de carne es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años el consumo de carne es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona con menos de 35 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de carne y productos cárnicos, mientras que los índices son más reducidos a medida que aumenta el número de miembros en el hogar.
- Los consumidores que residen en pequeños municipios (menos de 2.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de carne, mientras que los menores consumos tienen lugar en los grandes núcleos urbanos (de 100.000 a 500.000 habitantes).
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio entre los retirados, los adultos y jóvenes independientes, las parejas adultas sin hijos y las parejas con hijos mayores, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos pequeños, las parejas jóvenes sin hijos y en los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Castilla y León, Aragón y Navarra cuentan con los mayores consumos, mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Murcia, Canarias y Extremadura.

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

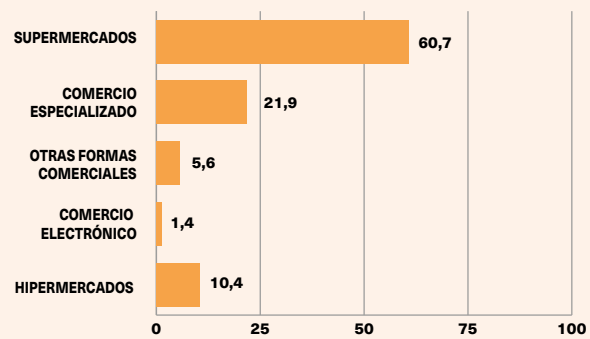


* Media nacional = 45,2 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto a lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de carne a los supermercados (60,7% de cuota de mercado). Los establecimientos especializados alcanzan en estos productos una cuota del 21,9% y el hipermercado llega al 10,4%. El autoconsumo de carne y productos cárnicos supone el 1,4% sobre el total, mientras que el resto de canales de compra concentran el 5,6% de la cuota de venta global.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE CARNE POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020



ELABORADOS CÁRNICOS

El sector de los elaborados cárnicos salió reforzado de la crisis provocada por la pandemia en 2020, a pesar de los malos resultados en hostelería y restauración. El consumo en el hogar se incrementó con el confinamiento, especialmente en el caso de los loncheados y de las marcas de distribuidor (MDD).

La producción española de elaborados cárnicos en el año 2020 se estimó en más de 1.466.000 toneladas. Este volumen, el más alto de los cinco años previos, supuso un aumento del 2% sobre el año anterior, de acuerdo con los datos de ANICE.

De esa producción total, 224.000 toneladas fueron jamones y paletas curados; 176.000 toneladas fueron jamones y paletas cocidos; 455.000 toneladas en el caso de los embutidos tratados por el calor; 195.000 toneladas en productos adobados y frescos; y 113.000 toneladas de platos preparados (datos de ANICE).

Las cifras de producción de elaborados cárnicos sitúan a España como el cuarto país de la Unión Europea, por detrás de Alemania, Italia y Francia.

Excepto los productos adobados y frescos, todas los elaborados cárnicos registraron un aumento en el volumen producido en 2020. Especialmente importante fue el incremento registrado en el sector de los platos preparados (5% más que en 2019).

La importancia de los elaborados cárnicos en las ventas del libreservico y en los establecimientos especializados es muy grande. En volumen, según la consultora Nielsen, el primer lugar por cuota de mercado es para las salchichas (15,9%), seguidas del jamón cocido (15,4%), el jamón curado blanco (14,3%), la fiambre de pavo (13,2%), el chorizo (7,9), otros fiambres (6%), el fuet (5,5%), el bacon (5,1%), el jamón curado ibérico (4,8%), el salchichón (3,9%), el paté (3,6%), el lomo (2,5%) y el fiambre de pollo (1,3%).

Teniendo en cuenta su valor, esos porcentajes de 2020 varían, especialmente en el caso del jamón de cerdo ibérico, que es el tercero en gasto tras el jamón curado y el cocido.

En los últimos años, el sector ha sacado al mercado novedades importantes en cuanto a presentaciones (loncheados, porciones, etc.), al tiempo que ha abierto nuevos nichos de mercado, adaptándose a las necesidad de los consumidores.



Los principales canales de venta de estas producciones son los supermercados y autoservicios, seguidos por los establecimientos especializados.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Las empresas españolas productoras y comercializadoras de elaborados cárnicos son más de 3.300, muchas de ellas de pequeñas dimensiones y con un carácter semiartesanal, aunque existen ya algunos grandes grupos que tienden a basar sus estrategias comerciales en el comercio exterior. La facturación total del sector ronda los 7.500 millones de euros.

Los tres grupos más importantes acaparan en torno a una tercera parte de todo este mercado, aunque los niveles de competencia se han agudizado en los últimos tiempos y aparecen nuevos operadores que tienden a arañar cuotas de ventas.

La innovación y la presentación de ofertas más saludables son las principales estrategias de las empresas del sector para arañar cuotas de mercado.

La principal empresa del sector (fabricantes y comercializadores de elaborados cárnicos curados y cocidos) produjo en 2020 un total de 154.000 toneladas de elaborados cárnicos, unas 6.000 toneladas más que en el año precedente.

La segunda empresa líder del sector produjo 115.670 toneladas y destacó por sus loncheados y la tercera 115.000 toneladas. El resto de las empresas que conforman el grupo de las diez primeras en este sector terminó el año con facturaciones que fueron desde las 112.000 a las 23.000 toneladas.

Un año más, la línea más dinámica de todo el grupo de elaborados cárnicos fue la de los loncheados.

Las marcas de distribución (MDD) han alcanzado una gran importancia en la distribución moderna y controlan más del 60% de todas las ventas en volumen en libre de los elaborados cárnicos, subiendo la cuota en el caso del lomo embuchado (79% en 2020), los jamones curados (54,1%), chorizo (66,6%), salchichón (63,8%), jamón cocido (67%), bacón y panceta (55%), salchichas (64,5%)

COMERCIO EXTERIOR

De acuerdo con los datos de Comercio, las exportaciones españolas de los principales elaborados cárnicos llegaron en el ejercicio 2020 a cerca de 171.018 toneladas, un 3,6% más que en el año anterior.

Atendiendo al volumen exportado, destaca la partida de embutidos curados, con 70.323 toneladas y un crecimiento del 2,8% con relación al año anterior. A continuación, se sitúan los jamones curados, con 47.535 toneladas, que sin embargo registraron una caída del 4% en relación con 2019. Asimismo, las ventas al exterior de jamones y paletas cocidos sumaron 4.656 toneladas, un volumen inferior al del año precedente.

Las exportaciones de fiambres cocidos bajaron también y se situaron en 10.057 toneladas; las de jamones y paletas hasta las 3.041 toneladas y las de patés se dispararon y alcanzaron las 9.726 toneladas.

La mayor parte de este comercio exterior se dirige hacia otros países de la Unión Europea, especialmente hacia Francia, Alemania y Portugal. Entre los países terceros destacan Reino Unido, Estados Unidos y México. Asimismo, en los últimos años se han enviado partidas de elaborados cárnicos a destinos asiáticos como China y Japón.



La principal empresa española exportadora de elaborados cárnicos vende el 40% de su producción en el exterior, registrando unas ventas superiores a las 39.600 toneladas (datos del año 2020).

Tanto en volumen como en valor, las importaciones de elaborados cárnicos tienen menos importancia que las exportaciones. Las principales partidas sumaron en 2020 un total 40.446 toneladas, unas 6.000 toneladas menos que en 2019. En este caso, la principal partida importada fue la de fiambres cocidos (un tercio del total).

Alemania fue en 2020 el principal proveedor de elaborados cárnicos para el mercado español (casi un 29% del total en valor), seguido de Italia, Rumania, Francia, Dinamarca, Irlanda y Bélgica. Entre los países terceros, el primero fue Reino Unido, tras su salida de la UE.

JAMÓN CURADO BLANCO

El balance del año 2020 para el sector del jamón curado de cerdo blanco fue negativo por la caída de la comercialización nacional y de las exportaciones. No obstante, la producción se mantuvo. Así, según datos de ANICE, se produjeron 303.000 toneladas de jamones y paletas, lo que supuso un incremento interanual del 1%.

Las marcas de distribución (MDD) han ganado terreno en el mercado aumentando su cuota de mercado de año en año.

Durante los últimos tiempos, han crecido de manera muy destacada las ventas de jamón loncheado. En el libreservicio (supermercados e hipermercados de más de 100 m^2), se vendieron durante el pasado año casi 52.765 toneladas de jamones y paletas de cerdo blanco, un 5,4% menos que en el año anterior, según datos de la consultora IRI.

De este volumen total, casi el 41% correspondió a jamones y paletas loncheados, siendo la del jamón loncheado la partida más voluminosa de todas las ventas en libreservicio.

En valor, según las mismas fuentes, se alcanzó en 2020 un monto de 663,7 millones de euros, 34 millones más que en el año precedente. Como en volumen, la mayor partida fue la del jamón blanco loncheado, cuyas ventas en libreservicio alcanzaron un valor de 367 millones de euros, según las estimaciones de IRI.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El grupo de empresas productoras y comercializadoras de jamones curados está formado por muchos pequeños y medianos operadores. Sin embargo, en los últimos años se han consolidado algunos grandes grupos que registran elevados niveles de producción y basan sus estrategias de sostenibilidad en los mercados exteriores y en las presentaciones más elaboradas que se comercializan en las grandes cadenas de distribución alimentaria.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE JAMÓN CURADO BLANCO

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Grupo Vall Companys*	2.150
Corp. Alimentaria Guissona, S.A.*	1.984
ElPozo Alimentación, S.A.*	1.392
Campofrío Food Group, S.A*	1.000
Industrias C. Loriente Piqueras S.A (Incarlopsa)*	883
Grupo Costa Food Natur *	368
Noel Alimentaria, S A*	365
Bell España Alimentación S.L *	73,56
Jamones Arroyo, S.L Grupo*	44
Jamones Volatín, S.L*	34,6

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020 *Incluye la facturación de otras producciones*

La principal empresa de jamones blancos (de cerdos de capa blanca, no ibéricos) alcanzó una producción de 30.640 toneladas, un volumen muy por debajo del alcanzado en 2019.

La segunda se acercó a las 18.000 toneladas y la tercera, a las 15.500 toneladas. Por debajo de estas producciones y hasta las 6.700 toneladas, se encontraban otras siete empresas que forman el grupo de los diez primeros productores y comercializadores del sector.

En el caso de las presentaciones loncheadas, el líder sectorial registró una producción de 12.000 toneladas, volumen que supuso en torno al 40% de su producción total. El segundo grupo productor y comercializador sacó al mercado en 2020 cerca de 10.650 toneladas de jamones y paletas loncheados y el tercero se quedó con 10.000 toneladas.

COMERCIO EXTERIOR

Los principales grupos comercializadores de jamones y paletas curados han apostado de una manera muy decidida por el comercio exterior, ya que la demanda interna es completamente insuficiente para absorber el volumen de producción alcanzado.

El jamón español va siendo un elemento importante en muchos mercados fuera de nuestro país. El 90% de las ventas corresponde al jamón blanco.

Al igual que en 2019, en 2020 se produjo una caída de las ventas de jamón curado. Según datos de Comercio, se exportaron 61.945 toneladas, entre jamón curado con hueso, deshuesado y paleta curada con hueso (tanto de cerdo ibérico como de capa blanca). El volumen exportado fue inferior en algo menos de 800 toneladas al del año precedente.

De las ventas totales en volumen correspondieron a jamones sin deshuesar 13.736 toneladas, mientras que en ese mismo año las importaciones de este tipo de jamones sumaron 3.405 toneladas, según los datos de Comercio.



Los principales destinos de las exportaciones fueron en 2020 Alemania (21,9% del valor total), Francia (21,7%) y Portugal (6%). Fuera de la UE, destacaron los envíos a Estados Unidos (5,2% del valor), Reino Unido (4,4%) y China (3,8%).

Además de ser el primer año de pandemia mundial, 2020 fue también el primero tras la entrada en vigor del protocolo que permite los envíos de jamón curado con hueso a China.



Villar
DESDE 1960
COSTA FOOD Group

Los cuatro motores que definen nuestra actividad y que nos mueven, desde 1960, a seguir trabajando para ofrecer a clientes y consumidores los mejores productos posibles.

Jamones y Embutidos Villar.
Creadores de sabor.

www.icvillar.es
comercial@icvillar.es

Síguenos en

JAMÓN IBÉRICO

El año 2020 estuvo marcado para el sector del porcino ibérico por el derrumbe de las ventas en el canal HORECA y la sobreoferta de los elaborados curados, especialmente de los productos de bellota.

Las ventas de ibéricos en el libreservicio (supermercados e hipermercados de más de 100 m^2), se elevaron a 15.154 toneladas (jamones y paletas de cerdo ibérico), un 29% más que en el año anterior, según datos de la consultora IRI.

De este volumen total, casi el 50% correspondió a jamones ibéricos en piezas; el 11% a jamón ibérico loncheado; el 22% a paletas y el 13% a paleta loncheada. El resto de las ventas fueron otros cortes de jamón y paleta.

Según los datos de IRI, el valor alcanzado por las ventas en libreservicio superaron los 208 millones de euros, muy por encima del año anterior. El valor de las ventas de piezas de jamón alcanzó los 108,4 millones de euros y las de jamón loncheado los 83,5 millones de euros.

Las marcas de distribución (MDD) han ganado terreno también en este subsector y en los últimos dos años han incrementado su cuota de mercado, según las estimaciones de varias consultoras.

Un grupo importante dentro del ibérico es el formado por los secaderos a maquila que trabajan para las empresas productoras y comercializadoras.

Dentro del grupo de las diez primeras empresas del subsector, la principal empresa registró unas ventas superiores a los 150 millones de euros en la sección de cerdo ibérico; la segundo facturó por encima de los 137 millones de euros y la tercera superó los 105 millones de euros.

JAMONES CON DENOMINACIÓN DE CALIDAD DIFERENCIADA

En el sector español de los jamones hay ocho figuras de calidad reconocidas, que amparan tanto la producción de cerdo blanco, como la de ibérico.

Así, hay cuatro denominaciones de origen protegidas: la DOP Dehesa de Extremadura; la DOP Guijuelo, la DOP Jabugo, la DOP Los Pedroches y la DOP Jamón de Teruel. También están reconocidas las producciones certificadas de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Jamón de Trevélez y de la IGP Jamón de Serón y la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) Jamón Serrano.

Según los datos del Ministerio de Agricultura, operan con las marcas de calidad diferenciada más de 175 industrias, que sacan al mercado casi 19,6 millones de piezas (jamones y paletas) certificadas.

PRODUCTOS DE CASQUERÍA Y DERIVADOS DE LA CARNE

Se estima que el mercado español de productos de casquería y derivados de la carne ronda las 120.000 toneladas anuales, de las que el 60% está formado por menudencias elaboradas, el 25% por menudencias de cerdo, el 15% por menudencias de ternera y el 5% restante por las menudencias de cordero.

El valor total de este mercado se estima en torno a 1.260 millones de euros. Un factor importante que ha contribuido a la recuperación del consumo ha sido la llegada a nuestro país de importantes grupos de inmigrantes que tienen muy interiorizado el consumo de estos productos. Además, estos alimentos han recuperado su prestigio, gracias a las campañas de promoción y a la utilización de esta materia prima en algunos restaurantes de alta calidad.

El sector empresarial está compuesto por un gran número de pequeños y medianos operadores. Se encuentran en actividad unas 400 empresas y 1.500 puntos de venta de casquería. Junto a esta base atomizada, han aparecido algunos grupos de dimensiones medianas y grandes que basan su sostenibilidad en la internacionalización. Además de los países de nuestro entorno más cercano (Francia e Italia, de manera destacada), las exportaciones españolas de productos de casquería son importantes en países como Rusia o China.

DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE CARNES

ANDALUCÍA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- CARNE DE ÁVILA **/ *
- CORDERO SEGUREÑO **/ *

ARAGÓN

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- CARNE DE ÁVILA **/ *
- TERNASCO DE ARAGÓN *

MARCAS DE GARANTÍA DE CALIDAD

- POLLOS
- CARNE DE VACUNO
- TERNASCO AHUMADO
- CARNE DE CONEJO

ASTURIAS

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- TERNERA ASTURIANA *

BALEARES

MARCAS DE GARANTÍA

- ANYELL D'E
- FET NOSTRO
- CARNE DE CERDO (PMS)
- CARNE DE CORDERO (MMS)

CANTABRIA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- CARNE DE CANTABRIA *

CASTILLA-LA MANCHA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- CARNE DE ÁVILA**/ *
- CORDERO SEGUREÑO**/ *
- CORDERO MANCHEGO *

CASTILLA Y LEÓN

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- CARNE DE ÁVILA **/ *
- CARNE DE MORUCHA DE SALAMANCA *



- LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN *
- TERNERA DE ALISTE

DENOMINACIONES DE CALIDAD MARCA DE GARANTÍA

- CARNE DE CERVERA Y DE LA MONTAÑA PALENTINA
- COCHINILLO DE SEGOVIA
- TERNERA CHARRA

CATALUÑA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- POLLASTRE Y CAPÓ DEL PRAT * (POLLO Y CAPÓN DEL PRAT)
- VEDELLA DELS PIRINEUS CATALANS * (TERNERA DE LOS PIRINEOS CATALANES)
- GALL DEL PENEDÉS *

MARCAS DE CALIDAD ALIMENTARIA MARCA "Q"

- CAPÓN
- CERDO
- CONEJO
- CORDERO
- POLLO
- TERNERA

COMUNIDAD VALENCIANA

MARCAS DE CALIDAD

- CARNE DE CORDERO GUIRRO
- CARNE DE CONEJO

EXTREMADURA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- TERNERA DE EXTREMADURA *
- CARNE DE ÁVILA **/ *
- CORDERO DE EXTREMADURA

GALICIA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- CAPÓN DE VILALBA
- TERNERA GALLEGA *
- VACA Y BUEY DE GALICIA****

LA RIOJA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- CARNE DE ÁVILA **/ *
- MARCAS COLECTIVAS
- LA RIOJA, RESERVA DE LA BIOSFERA.
- TERNOJA

MADRID

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA *

NAVARRA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- CORDERO DE NAVARRA *
- TERNERA DE NAVARRA *

PAÍS VASCO

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- EUSKAL OKELA (CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO) *
- EUSKO LABEL (LABEL VASCO DE CALIDAD ALIMENTARIA)
- EUSKAL ESNE BILDOTSA (CORDERO LECHAL DEL PAÍS VASCO)
- EUSKAL OKELA (CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO) *
- EUSKAL BASERRIKO OILASKOA (POLLO DE CASERÍO VASCO)
- EUSKAL BASERRIKO TXERKIA (CERDO DE CASERÍO)

** Denominación en tramitación / ** Denominación compartida con otras CC AA / **** Protección Nacional Transitoria / * Inscrita en el Registro de la UE*

Capón de Vilalba

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: El ámbito geográfico de la Indicación Geográfica Protegida «Capón de Vilalba» comprende la totalidad de la comarca gallega Terra Chá (Tierra Llana del Miño), en el norte de la provincia de Lugo, e incluye los municipios Abadín, Begonte, Castro de Rey, Cospeito, Germade, Guitiriz, Muras, Pastoriza y Vilalba, que es su principal población.

CARACTERÍSTICAS: Ampara la carne fresca de machos de la especie Gallus domesticus castrados. Las aves son de la raza Galiña de Mos o de diferentes estirpes que tienen como rasgo común su rusticidad, lo que permite su cría al aire libre en las condiciones climáticas de la zona. Estas estirpes, al igual que la raza Galiña de Mos, deben ser semipesadas y de crecimiento lento y presentar plumaje de color marrón-rojizo.Los animales se sacrifican con una edad mínima de 150 días, después de un período de cría y engorde de al menos 77 días. El cebo, fase final del engorde, se realiza en recintos confinados durante al menos 25 días. Además se establece una categoría especial, que se comercializa en la época navideña, con la mención adicional «Capón de Nadal», que se aplica a animales que se sacrifican con una edad mínima de 210 días.

DATOS BÁSICOS: Al ser muy reciente la aprobación de esta Indicación Geográfica Protegida, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de empresas y producto comercializado.

Carne de Ávila

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción se extiende por algunas provincias de Andalucía, Aragón, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Extremadura, La Rioja, Madrid y Valencia. La zona de elaboración se concentra en Castilla y León y Madrid, con una fuerte expansión hacia zonas del País Vasco, el Mediterráneo y la costa andaluza.

CARACTERÍSTICAS: Se amparan las carnes de terneras, añojos y novillos de la raza Avileña Negra Ibérica. Los animales de esta raza, por su constitución, tienen gran adaptabilidad al clima y una enorme facilidad para caminar, cualidad indispensable para los desplazamientos trashumantes por accidentadas orografías y para la búsqueda de su alimentación en régimen extensivo en sierras y dehesas.

DATOS BÁSICOS: Están inscritas 609 ganaderías, con 30.847 reproductoras, 211 explotaciones de cebo y 26 industrias cárnicas. Anualmente se sacrifican unos 5.033 animales y se comercializan 1,5 millones de kilos de carne.

Carne de Cantabria

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: El área de producción, crianza y engorde del ganado destinado a la producción de carne apta para ser protegida por la IGP comprende el territorio de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

CARACTERÍSTICAS: El ganado vacuno de las razas agrupadas en el tronco cántabro bóvido castaño cóncavo (Tudanca, Monchina y Asturiana), Pardo Alpina, integrada por absorción, y la Limusina, adaptada al medio, así como sus cruces, es apto para suministrar carne protegida. Los animales deben estar mamando de sus madres un mínimo de tres meses, en la fase de desarrollo por destete deberán consumir al menos el 50% de sus necesidades alimenticias en forma de forrajes producidos en Cantabria. Se establecen cuatro tipos de animales aptos para ser sacrificados: Ternera, Añojo, Novilla y Buey.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador se han inscrito, 381 explotaciones ganaderas, 13.891 cabezas de ganado, de las que se sacrifican 1.347, también están inscritos 4 cebaderos, 4 mataderos y 6 salas de despiece. La comercialización de carne con IGP alcanza los 344.973 kilos de media al año.

Carne de la Sierra de Guadarrama

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: Ampara la producción de carne de añojo y ternera procedente de vacas de la Sierra de Guadarrama (Madrid), repartida en las siguientes zonas de producción: Lozoya, Somosierra, Guadarrama, Colmenar Viejo/Campiña, San Martín de Valdeiglesias o Suroccidental.

CARACTERÍSTICAS: Se protegen las carnes de añojo de razas Avileña, Limusín, Charoles, y sus cruces con la estirpe autóctona Serrana. Los terneros deben ser destetados con un mínimo de 5 meses, destinados al sacrificio con un máximo de 16 meses y con un peso en canal de 175 a 275 kilos para las hembras y de 225 a 375 para los machos. El periodo mínimo de acabado en cebo intensivo es de 3 meses.

DATOS BÁSICOS: Hay inscritas 234 explotaciones ganaderas con 6.100 animales, 3 mataderos y 8 salas de despiece. Son 155 establecimientos autorizados a comercializar 1,7 millones de kilos de este tipo de carne anualmente.

Cordero de Extremadura

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y sacrificio coincide con la Comunidad Autónoma de Extremadura, región vinculada a la ganadería ovina y concretamente a la raza Merina.

CARACTERÍSTICAS: Los corderos destinados a certificación tienen un sistema de cría, manejo y alimentación tradicional de la zona y típico del ecosistema de la dehesa extremeña, todo ello controlado y trazado por su Consejo Regulador (trazabilidad). Los corderos se alimentan a base de leche materna en régimen extensivo hasta llegar a un peso aproximado de 15 kilos, posteriormente son alimentados con concentrados autorizados hasta que alcanzan el peso óptimo, siempre siendo su edad de sacrificio menor de 100 días. Los pesos de las canales van de 9 a 16 kilos. La carne se caracteriza por tener un color rosado y un moderado nivel de infiltración de grasa. La grasa es de color blanco y consistencia firme y le proporciona a la carne una textura, terneza y jugosidad características muy agradables al paladar.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo están inscritas 352 explotaciones de producción, con un total de censo inscrito de más de 301.788 ovejas reproductoras. Existen 6 centros de acabado, 3 mataderos y 2 empresas de comercialización, que certifican una media anual de 838.664 kilos de carne de cordero con IGP de un total aproximado de 78.719 corderos sacrificados.

Cordero Segureño

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona geográfica definida para la IGP se sitúa en la confluencia de las provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia, encuadrando dentro las denominadas Cordilleras Béticas Orientales. Se caracteriza por tener una altitud mínima de 500 metros, siendo a su vez dicha altitud el elemento delimitador de la zona ya que condiciona, de manera definitiva, las características agroclimáticas y, en consecuencia, el sistema de producción.

CARACTERÍSTICAS: De los corderos segureños se han obtenido tradicionalmente canales de un peso comprendido entre los 9 y los 13 Kg., muy bien conformadas cuya carne posee un color rosa pálido o rosa con un nivel de engrasamiento de cobertura e infiltración óptimo, lo que le confiere una gran jugosidad y terneza a la carne.

DATOS BÁSICOS: En la IGP se comercializaron una media anual de unos 18.105 corderos certificados.



Carne de Vacuno del País Vasco

(Euskal Okela)

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción, así como la de elaboración, comprende todo el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma Vasca. Las razas autorizadas para la producción de Carne de Vacuno del País Vasco o Euskal Okela son: Pirenaica, Pardo Alpina, Limusín, Blonda y sus cruces.

CARACTERÍSTICAS: Los animales son criados de modo tradicional, incidiendo en las condiciones que afectan a su salud y bienestar, y cuidando de un modo especial la alimentación que reciben. La alimentación se basa en los recursos forrajeros naturales (hierba fresca, hierba seca, heno y paja) y, en su caso, en los piensos complementarios autorizados. Las canales autorizadas por la Indicación son los de ternera, carne de animales de edades comprendidas entre los 8 y 20 meses y peso mínimo de 210 kilos para los machos y 160 kilos para las hembras; el vacuno mayor, carne de animales de edades comprendidas entre 21 y 84 meses y peso mínimo de 275 kilos. Y el buey, carne de animales machos castrados de edades comprendidas entre los 21 y 59 meses y peso mínimo de 275 kilos.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritas 1.439 ganaderías y se sacrifican al año más de 13.500 cabezas de ganado. Las 11 industrias registradas comercializan cada año 4,2 millones de kilos de carne con IGP.

Cordero de Navarra

(Nafarroako Arkumea)

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La Indicación Geográfica Protegida acoge a los corderos procedentes de las razas Navarra y Lacha en pureza, comercializados como carne fresca. La zona de producción abarca toda la superficie de Navarra.

CARACTERÍSTICAS: Los corderos amparados por la IGP procederán de ovejas que realizan su ciclo productivo en régimen extensivo o semiextensivo. Se distinguen dos categorías: el cordero Lechal y el Ternasco. En el sacrificio las canales alcanzan un peso de 9 a 12 kilos. El color de la carne es rosa pálido y la carne es tierna, con inicio de infiltración grasa a nivel intramuscular, gran jugosidad, textura suave y sabor característico.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritas 237 explotaciones ganaderas. Se sacrifican 49.270 cabezas de ganado y se comercializan 397.621 kilos de carne con IGP.

Gall del Penedés

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona geográfica de producción de la IGP, corresponde al ámbito histórico del Penedés, se caracteriza por ser el territorio originario de la raza Penedesenca tradicional y por ser una región fundamentalmente vitivinícola. La Está formada por 73 municipios que corresponden a todos los municipios de las comarcas del Alt Penedès, del Baix Penedès y del Garraf, a 25 municipios de la comarca de l'Anoia i 1 municipio del Alt Camp.

CARACTERÍSTICAS: La Indicación geográfica protegida Gall del Penedès ampara carne fresca de pollo (machos y hembras) de la variedad Penedesenca negra mejorada de la raza Penedesenca tradicional. Es una ave de crecimiento lento, muy rústica, con buena vitalidad, de tipología corporal mediterránea, ligera, y de producción de carne pesada. Se caracteriza por su piel blanca, patas negras con la base de la pata blanca y carne rojiza de gran calidad gustativa y músculos firmes y suculentos.

DATOS BÀSICOS: En el consejo regulador están inscritas 5 explotaciones que sacrifican anualmente unos 4.600 animales con destino a la IGP, que suponen unos 12.000 kilos de carne de la IGP Gall del Penedés

Cordero Manchego

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La IGP ampara la producción de carne de cordero en la región natural de La Mancha, en 400 municipios, con una superficie de unos 34.000 km^2 repartidos entre Ciudad Real, Cuenca, Toledo y Albacete.

CARACTERÍSTICAS: Carne de corderos que proceden exclusivamente de la raza Manchega, criados con leche materna durante sus primeros días de vida y posteriormente, tras el destete engordados en estabulación, con piensos concentrados, hasta que alcanzan un peso entre 22 y 30 Kg, con una edad de 60-90 días. Estos corderos dan unas canales de peso 10-15 kg, con un engrasamiento escaso o medio y una conformación óptima. La carne de cordero Manchego es muy tierna y jugosa y posee un inicio de infiltración grasa a nivel intramuscular que le aporta un sabor suave muy característico.

DATOS BÁSICOS: Actualmente en el consejo regulador figuran inscritas 293 ganaderías de cría, con un total de 243.811 ovejas, 7 explotaciones de cebo, 4 centros de sacrificio, 9 operadores comerciales y 1 sala de despiece. En 2020 se comercializaron 27.316 canales de cordero Manchego, lo que supone un peso de 341.450 Kg.

Lechazo de Castilla y León

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de ovino cuyas canales se consideran aptas comprende 2 comarcas de Ávila, 8 de Burgos, 6 de León, 4 de Palencia, 6 de Salamanca, 3 de Segovia, 5 de Soria, 4 de Valladolid y 5 de Zamora.

CARACTERÍSTICAS: El tipo de ganado procede exclusivamente de las razas Churra, Castellana y Ojalada y sus cruces. La IGP ampara a los corderos machos y hembras. El peso vivo al sacrificio en el matadero puede oscilar entre los 9 y los 12 kilos, la edad máxima de sacrificio está fijada en 35 días y la alimentación de los lechazos ha de ser en su totalidad con leche materna. El peso canal puede oscilar entre los 4,5 y los 8 kilos.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están registradas 422 ganaderías, 20 mataderos y 52 operadores comerciales. La comercialización anual de carne protegida por la Indicación Geográfica Protegida asciende a unos 726.000 kilos.

Ternera Asturiana

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción, crianza y engorde del ganado amparado por la IGP abarca todo el territorio de la comunidad autónoma del Principado de Asturias.

CARACTERÍSTICAS: Los animales utilizados para la producción de la carne protegida por esta IGP serán de las razas Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña y sus cruces entre sí; serán igualmente admitidos cruzamientos entre machos puros de esas dos razas con hembras procedentes genéticamente de las razas autóctonas asturianas. El amamantamiento de los terneros es obligatorio en los cinco primeros meses, el resto del período alimentario es a base de pastos y concentrados aprobados por el Consejo Regulador. La edad máxima de sacrificio es de un año para los animales de la categoría comercial Ternera y de 18 meses para el Añojo.

DATOS BÁSICOS: En el CR figuran inscritas 5.721 explotaciones, 84.517 vacas madre, 9 mataderos, 14 salas de despiece y 270 carnicerías autorizadas. La comercialización media anual supera los 6,5 millones de kilos.

Ternasco de Aragón

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La producción del Ternasco de Aragón se distribuye a lo largo de toda la Comunidad Autónoma de Aragón, en ganaderías registradas en la I.G.P. La crianza se realiza mediante un aprovechamiento tradicional y sostenible del territorio aragonés por parte del ganado, tanto en pastos de montaña y media montaña como en las zonas más áridas del valle del Ebro.

CARACTERÍSTICAS: Las razas que forman parte de la IGP Ternasco de Aragón son: Rasa Aragonesa, Ojinegra de Teruel, Roya Bilbilitana, Ansotana y Maellana. El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida controla las distintas fases desde la producción hasta la canal certificada. Al final del proceso el peso en canal de las piezas oscila entre 8 y 12,5 kilos. La carne es de color rosado, jugosa, grasa blanca, consistente y firme.

DATOS BÁSICOS: El Consejo Regulador tiene inscritas 585 ganaderías, con un censo de más de 328.260 ovejas. El número de canales amparadas bajo la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) en el año 2020 ascendió a 198.420.

Ternera de Extremadura

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y transformación de la IGP se localiza en las 22 comarcas agrarias de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

CARACTERÍSTICAS: El ganado procede de las razas autóctonas Retinta, Avileña Negra Ibérica, Morucha, Blanca Cacereña, Berrendas en Negro y Colorado y sus cruces, criadas en régimen extensivo de producción. La alimentación se basa en pastos de la dehesa u otros pastos naturales. Los terneros permanecen lactando junto a sus madres un mínimo de cinco meses. Las carnes de ternera son de color rosa brillante, con grasa de color blanco. La carne de añojo es de un color entre rojo claro y rojo púrpura, con grasa blanca también, y la carne de novillo es de color rojo cereza, con grasa de color crema.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo están inscritas 370 ganaderías con un censo de 34.000 vacas madres, 140 cebaderos y 7 industrias, que producen una media de 1,7 millones de kilos de carne al año.



Pollastre i Capó del Prat

(Pollo y Capón del Prat)

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La reglamentación se aplica a las carnes de los pollos y capones de la raza Prat sacrificados, eviscerados y envasados y que hayan sido producidos por explotaciones ubicadas en los términos municipales de Castelldefels, Cornellà de Llobregat, Gavá, Sant Boi de Llobregat, San Climent de Llobregat, Viladecans y Santa Coloma de Cervelló, siendo su principal punto de producción históricamente El Prat de Llobregat.

CARACTERÍSTICAS: Los pollos se distinguen por tener un plumaje rubio oscuro, las patas azules y la piel nacarada. Los huevos para incubar pesan como mínimo 55 gramos. Los pollos y los capones se sacrifican a una edad de 81 y 122 días, respectivamente. La fecha límite para su venta, después del sacrificio, es de 7 días.

DATOS BÁSICOS: Bajo la IGP se sacrifican al año 5.000 animales, que representan más de 10.000 kilos de carne protegida. Se comercializa en su totalidad en el mercado nacional.

Ternera Gallega

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: Ternera Gallega ampara y protege la carne fresca de ganado vacuno procedente de los animales nacidos, criados y sacrificados en Galicia de las razas Rubia Gallega, Morenas Gallegas y sus cruces, e inscritos en los registros de la Indicación Geográfica Protegida.

CARACTERÍSTICAS: Las categorías principales de carne comercializada son Ternera Gallega Suprema y Ternera Gallega (animales sacrificados con menos de 10 meses). La alimentación se basa en el aprovechamiento de los pastos, forrajes y concentrados autorizados, exclusivamente realizados con productos vegetales. En la categoría Suprema, su alimentación principal es la lactancia materna. La carne se caracteriza por un color de rosa claro a rojo suave, con grasa de color blanco nacarado, músculo de grano fino y de consistencia firme. Su textura es suave, de un intenso y agradable sabor, con una extraordinaria terneza y jugosidad.

DATOS BÁSICOS: Están registrados más de 8.200 ganaderos, 446 cebaderos y se identifican más de 132.000 terneros. Hay inscritas 100 industrias cárnicas (mataderos y salas de despiece). En 2018 se certificaron 96.500 canales, comercializándose más de 21 millones de kilos de carne.



Ternera de Aliste

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: el lejano Oeste de Zamora; comarcas de Aliste, Sayago y Sanabria.

CARACTERÍSTICAS: Carne de ganado vacuno joven, de razas de aptitud cárnica, adaptado a la zona geográfica y producida en base a una alimentación y al manejo tradicional de la zona, con una edad de sacrificio comprendida entre 8 y 12 meses. Basada en la producción de pequeñas explotaciones familiares influenciadas enormemente por la presencia del lobo ibérico (Canis lupus signatus) que condiciona un sistema de manejo consistente en proteger al ternero en el establo desde su nacimiento hasta su sacrificio, basando su alimentación en la lactancia materna, produciendo una carne de color rosa pálido, con alta terneza y jugosidad y suave flavor.

DATOS BÁSICOS: 69 explotaciones, 2.500 vacas nodrizas. 1 matadero. 23 comercializadores. 350.000 kg de carne anuales.

Ternera de Navarra

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La Indicación Geográfica Protegida ampara la producción de carne fresca de ganado vacuno procedente de vacas nodrizas nacidas, cebadas y sacrificadas en la Comunidad Foral de Navarra.

CARACTERÍSTICAS: El ganado autorizado procede de las razas Pirenaica, Blonde, Parda Alpina, Charolais y sus cruces. Los terneros protegidos por la Indicación Geográfica Protegida deberán ser amamantados con leche materna durante un período mínimo de cuatro meses. Los terneros de cebo reciben una alimentación a base de materias primas naturales, quedando prohibidos los productos de efecto hormonal o sustancias no autorizadas.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo están inscritas 501 explotaciones y 16.567 cabezas de ganado, así como 4 mataderos y 5 salas de despiece que sacrifican una media anual de 6.622 terneros. Las 185 carnicerías autorizadas venden anualmente más de 1,5 millones de kilos de carne con IGP.

Vedella dels Pirineus Catalans

(Ternera de los Pirineos Catalanes)

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La IGP Ternera de los Pirineos Catalanes ampara carne de vacuno de animales nacidos y criados en municipios de las comarcas catalanas pirenaicas y prepirenaicas: Alt Empordà, Alta Ribagorça, Alt Urgell, Bages, Berguedà, Cerdanya, Garrotxa, Noguera, Osona, Pallars Jussà, Pallars Sobirà, Pla de l'Estany, Solsonès, Ripollès y Val d'Aran. Como hecho significativo señalar que es una IGP transfronteriza que se extiende por la Cataluña Norte por municipios del Departamento francés de los Pirineos Orientales.

CARACTERÍSTICAS: Los animales utilizados para la producción de carne amparada por la IGP son de las razas rústicas Bruna dels Pirineus, Aubrac o Gascona, o del cruce de estas madres con machos de las razas Charolaise, Limousine o Rubia de Aquitània. Son criados en régimen extensivo como mínimo durante los cuatro primeros meses de vida en los que se alimentan a base de leche materna i pastos frescos. Son sacrificados entre los 8 y 12 meses de edad con un peso mínimo de la canal de 160 kg. Para asegurar una buena maduración de la carne, las canales deben reposar un mínimo de 6 días antes de su venta al consumidor.

DATOS BÁSICOS: Las ganaderías inscritas en el Consejo Regulador comercializan anualmente una media de 160.000 kilos de carne de ternera amparada por la IGP.

DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE JAMONES

ANDALUCÍA

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- GUIJUELO **
- JAMÓN DE JABUGO **/*
- LOS PEDROCHES *

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- JAMÓN DE TREVÉLEZ *
- JAMÓN DE SERÓN *

ESPECIALIDADES TRADICIONALES GARANTIZADAS

- JAMÓN SERRANO **

ARAGÓN

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- JAMÓN DE TERUEL/PALETA DE TERUEL *

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

- JAMÓN SERRANO **/*



CASTILLA - LA MANCHA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- GUIJUELO **/*

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

- JAMÓN SERRANO *

CASTILLA Y LEÓN

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- GUIJUELO **/*

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

- JAMÓN SERRANO *

CATALUÑA

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

- JAMÓN SERRANO *

COMUNIDAD VALENCIANA

MARCA DE CALIDAD "CV" PARA PRODUCTOS AGRARIOS Y AGROALIMENTARIOS

- JAMÓN CURADO

EXTREMADURA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- DEHESA DE EXTREMADURA *
- GUIJUELO **/*
- JABUGO **/*

LA RIOJA

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

- JAMÓN SERRANO *

MURCIA

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

- JAMÓN SERRANO *

** Denominación en tramitación / ** Denominación compartida con otras CC AA / * Inscrita en el Registro de la UE*

Dehesa de Extremadura

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción abarca las dehesas arboladas a base de encinas y alcornoques situadas en las provincias de Badajoz y Cáceres, mientras que la elaboración y maduración de jamones y paletas está delimitada por las comarcas de sierras del sudoeste de Badajoz, Ibor-Villuercas, Cáceres-Gredos Sur, Sierra de Montánchez y Sierra de San Pedro.

CARACTERÍSTICAS: Los jamones y paletas proceden únicamente de cerdos de raza Ibérica pura o cruzados con Duroc-Jersey con al menos el 75% de sangre ibérica. El proceso de secado y maduración se prolonga entre 18 y 36 meses. Según la procedencia de la alimentación del ganado, los jamones y paletas se clasifican como Bellota, Recebo y Cebo de Campo.

DATOS BÁSICOS: Están registradas 2.100 explotaciones de cerdos de cebo y 120 empresas elaboradoras. La producción anual es de 80.000 jamones y 145.000 paletas certificadas con la DOP. La calidad de nuestro producto está avalada por un control estricto por parte de los servicios técnicos veterinarios, desde que el cerdo nace hasta el etiquetado final del jamón o paleta y su posterior salida al mercado.

Guijuelo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración de paletas y jamones curados comprende 78 municipios del suroeste de Salamanca, con Guijuelo como principal centro productor. La zona de producción ganadera abraca diversas comarcas de Castilla y León, Castilla-La Mancha, Extremadura y Andalucía, principalmente aquellas que disponen de dehesas.

CARACTERÍSTICAS: Los cerdos amparados son 100% o 75% ibéricos, garantizando así la predominancia de la raza ibérica en las producciones. Los animales se alimentan de bellotas y pastos naturales en libertad dentro de las dehesas. Los jamones y paletas se someten a un proceso de curación en secaderos naturales y maduran en bodegas inscritas lentamente durante varios años hasta obtener las características organolépticas óptimas para su consumo. Cada pieza se identifica individualmente con un precinto inviolable y una vitola exclusivos numerados de la DOP Guijuelo, y una etiqueta comercial autorizada de un operador inscrito. Los precintos identifican cada tipo de pieza, atendiendo a un código de colores: negro para bellota 100% ibérico, rojo para bellota 75% ibérico, y verde para cebo de campo 100% o 75% ibérico. Los productos transformados deben portar una contraetiqueta de seguridad de la DOP que garantiza su trazabilidad.

DATOS BÁSICOS: En la añada 2020, la DOP Guijuelo registró 186 ganaderías y 389 explotaciones activas, 9 mataderos y 46 industrias elaboradoras certificadas. Se sacrificaron 46.058 animales y se comercializaron 81.776 jamones y 67.553 paletas en pieza entera, además de 8763 deshuesados, 740 porcionados y 34.933 loncheados.

Jabugo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración de jamones y paletas con DOP Jabugo está constituida por 31 términos municipales de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, entre los que se encuentran Aracena, Cortegana, Cumbres Mayores, Corteconcepción, Higuera de la Sierra, Jabugo y Santa Olalla del Cala. La zona de producción comprende las dehesas de encinas, alcornoques y quejigos de Huelva, Córdoba, Sevilla, Cádiz, Málaga, Cáceres y Badajoz.

CARACTERÍSTICAS: Cuando el cerdo está en la dehesa, y atendiendo a la cantidad de bellota, se identifica con un crotal para poder hacer el seguimiento de su engorde durante la montanera. Cuando el cerdo pasa a ser jamón y paleta, se identifica con dos elementos de control: un precinto de color negro de la DOP que se coloca en la pieza en el momento del sacrificio y una vitola de color negro de la DOP que se coloca en la pieza una vez que ha finalizado su elaboración. Ambos elementos con un mismo número identificativo, así como la añada correspondiente. Estos elementos garantizan al consumidor la trazabilidad de la calidad y el origen.
Finalmente, se coloca la etiqueta de la bodega comercializadora inscrita en el Consejo Regulador de la DOP Jabugo.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritas 39 bodegas comercializadoras, 26.407 cerdos identificados, 94.797 piezas precintadas en matadero, 61.727 jamones certificados con la máxima designación Summum, con un valor económico 15,9 millones de Euros.

Jamón de Serón

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La elaboración del «Jamón de Serón» se realizará exclusivamente dentro del término municipal de Serón, provincia de Almería.

CARACTERÍSTICAS: Jamón curado obtenido a partir de los perniles del cerdo (machos castrados y hembras) procedente de alguna de las siguientes razas o cruces entre ellas: Duroc, Large White, Landrace, Blanco Belga, Pietrain y Chato Murciano, y elaborado a través de un proceso de secado-maduración natural, de forma redondeada, conservando la pata, con o sin corteza, siendo en este último caso eliminada mediante un corte con forma de «V». Color rojo y aspecto brillante al corte, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular, carne de sabor ligeramente dulce, poco salada y de aroma de medio a intenso. Grasa de consistencia untuosa, brillante, coloración blanca amarillenta, de sabor dulce y aroma intenso.

Se comercializa bajo dos categorías: Jamón de categoría «S-XVI», de 7 kg de peso mínimo, con un período de elaboración superior a 16 meses. Jamón de categoría «S-XX» de peso mínimo 8 kg, con un período de elaboración superior a 20 meses.

Para ambas categorías, el proceso de secado-maduración natural, bajo las condiciones medioambientales de Serón, debe abarcar al menos 12 meses. Se podrá presentar el producto envasado, bien deshuesado o bien loncheado, siempre y cuando se garantice la calidad y la trazabilidad del mismo

DATOS BÁSICOS: Al ser muy reciente la aprobación de esta Indicación Geográfica Protegida, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de empresas y producto comercializado.



Jamón de Teruel

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: Todas las comarcas de la provincia de Teruel están amparadas para la producción de cerdos y la elaboración de jamones con Denominación de Origen Jamón de Teruel, siendo la más antigua DO de jamón de España.

CARACTERÍSTICAS: El porcino autorizado es el procedente de los cruces de las razas Landrace y Large White en madres, y Duroc en padres. El proceso de curación de los jamones se realiza en alturas superiores a los 800 metros y toda la fase de elaboración no es inferior a los 14 meses. Los jamones, de 8 a 9 kilos de peso, ofrecen un aspecto brillante y color rojo al corte, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular. Los jamones van marcados con la clásica estrella de 8 puntas y la marca "Teruel" en la corteza.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritas 256 explotaciones de cerdos, 35.428 cerdas reproductoras y 53 empresas elaboradoras. La producción media anual alcanza un volumen de 450.065 jamones.

Jamón de Trevélez

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración de los jamones protegidos por la Indicación Geográfica Protegida Jamón de Trevélez está constituida por un área natural en la que los factores de altitud, temperatura y humedad, entre otros, dan a los productos unas cualidades propias que tradicionalmente le han caracterizado. Esta zona comprende las partes con altitud superior a 1.200 metros de los términos municipales de Trevélez, Juviles, Busquistar, Pórtugos, La Tahá, Bubión, Capileira y Bérchules. Las actividades de elaboración y maduración de los jamones se limitan a estos municipios de la comarca de la Alpujarra Alta, en la provincia de Granada.

CARACTERÍSTICAS: Los jamones se obtienen únicamente de cerdos de los cruces de las razas Landrace, Large-White y Duroc-Jersey alimentados con piensos vegetales. El jamón se elabora con pernil de cerdo blanco de hembra o macho castrado, tiene una curación natural con métodos tradicionales, contiene menos de un 5% de sal, sin aditivos ni conservantes, un sabor suave y poco salado con un color rojo pálido y grasa parcialmente infiltrada. El proceso de secado y curado ser realiza en ambiente natural y se prolonga por un período que va desde mínimo los 14 meses, período a partir del cual el jamón desarrolla todos los aromas y el sabor, hasta más de 24 meses de curación.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están registradas 7 empresas elaboradoras y comercializadoras con una producción anual media de 200.000 jamones con I.G.P. Jamón de Trevélez.

Jamón Serrano

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y elaboración del jamón serrano se extiende a todo el territorio nacional. El producto deberá obtenerse de cerdos sanos que hayan sido sacrificados cumpliendo todos los requisitos higiénico-sanitarios exigidos por la legislación vigente.

CARACTERÍSTICAS: El proceso de elaboración que incluye las fases de salazón, lavado, reposo, secado y maduración no podrá ser en ningún caso inferior a siete meses desde la introducción de la pieza en sal. El jamón serrano presenta una grasa brillante, untuosa, de coloración entre blanca y amarillenta, aromática y de grato sabor. De color rosa a rojo púrpura, sabor delicado y poco salado, aroma agradable, textura homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad. El jamón se presenta comercialmente en corte en V con pata o sin pata, corte redondo con pata y sin pata y deshuesado con piel, corte en V o sin piel y desgrasado.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador del jamón serrano español están inscritas 120 empresas de comercialización. Anualmente se comercializan 3 millones de piezas con la etiqueta garantizada en sus tres gamas de curación: Gran Reserva (más de 15 meses), Reserva (mínimo 12 meses) y los Loncheados (mínimo 10 meses).

Los Pedroches

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción para la cría y engorde de los cerdos protegidos por la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches comprende las dehesas arboladas de 32 municipios de la comarca de Los Pedroches, al norte de la provincia de Córdoba.

CARACTERÍSTICAS: Los jamones y paletas proceden únicamente de cerdos de raza Ibérica pura, o cruzados con Duroc, Duroc-Jersey y Largue-Black, pero siempre con al menos un 75% de sangre ibérica. Los productos se distinguen según se haya realizado la alimentación del cerdo en montanera o recebo. Los jamones y paletas de cerdos criados en montanera llevan un precinto de color negro y la inscripción "Bellota de Los Pedroches"; los engordados mediante recebo tienen un precinto rojo y la etiqueta "Los Pedroches".

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritas 151 explotaciones ganaderas que suman unos 7.400 cerdos y 520 reproductoras. Hay 15 industrias adscritas a la Denominación de Origen Protegida que comercializan una media de 17.000 jamones y paletas con DOP.



DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE EMBUTIDOS, SALAZONES Y OTROS PRODUCTOS CÁRNICOS

ARAGÓN

MARCAS DE GARANTÍA DE CALIDAD

- CECINA
- CHORIZO
- CONSERVA DE CERDO EN ACEITE
- LOMO EMBUCHADO
- LONGANIZA DE ARAGÓN
- MORCILLA DE ARAGÓN
- PALETA CURADA

ASTURIAS

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

- CHOSCO DE TINEO *

BALEARES

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

- SOBRASSADA DE MALLORCA *

CANTABRIA

MARCA "CALIDAD CONTROLADA"

- EMBUTIDOS CRUDOS CURADOS DERIVADOS DE ESPECIES CINEGÉTICAS

CASTILLA Y LEÓN

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- BOTILLO DEL BIERZO *
- CECINA DE LEÓN *
- CHORIZO DE CANTIMPALOS

MARCAS DE GARANTÍA

- CECINA DE VILLARRAMIEL
- CECINA DE CHIVO DE VEGACERVERA
- CHORIZO ZAMORANO
- CHORIZO DE LEÓN
- IBÉRICOS DE SALAMANCA
- FARINATO DE CIUDAD RODRIGO
- TORREZNO DE SORIA

CATALUÑA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

- LLONGANISSA DE VIC * (SALCHICHÓN DE VIC)

COMUNIDAD VALENCIANA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- EMBUTIDO DE REQUENA *
  - LONGANIZA
  - MORCILLA
  - SALCHICHÓN
  - SOBRASADA

MARCAS DE CALIDAD "CV" PARA PRODUCTOS AGRARIOS Y AGROALIMENTARIOS

- BOTIFARRA DE CEBA
- COENT DE BURRIANA
- EMBUTIDO OREADO AL PIMENTÓN
- LONGANIZA AL AJO
- LONGANIZA DE PASCUA
- LONGANIZA MAGRA
- LONGANIZA SECA
- MORCILLA DE CEBOLLA Y PIÑONES
- MORCILLETA DE CARNE
- MORCILLA DE PAN

GALICIA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

- LACÓN GALLEGO *

LA RIOJA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

- CHORIZO RIOJANO *

REGISTRADOS Y CERTIFICADOS

- PRODUCTOS CÁRNICOS ELABORADOS

** Denominación en tramitación / * Inscrita en el Registro de la UE*



Botillo del Bierzo

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración comprende los 38 términos municipales que conforman la comarca de El Bierzo, entre los que se encuentran Ponferrada, Cacabelos, Villafranca del Bierzo, y Villablino de la comarca de Laciana.

CARACTERÍSTICAS: La forma exterior es ovalada, de color rojo plomizo. Se embute en tripa de cerdo natural, con un peso que oscila entre 500 y 1.600 gramos. El Botillo del Bierzo es un producto cárnico embutido, elaborado principalmente con costilla y rabo, con su parte de magro correspondiente, pudiendo llevar además lengua, carrillera, paleta y espinazo procedentes del despiece del cerdo, troceados, adobados y embutidos en el ciego del cerdo que posteriormente se ahuma y seca para su comercialización y consumo tras ser cocinado, donde predomina el olor a magro cocido, salazón y especias naturales.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida figuran inscritas 8 empresas que elaboran y comercializan 275.904 kilos de Botillo del Bierzo.



Cecina de León

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: El ámbito geográfico protegido por la IGP incluye todos los municipios de la provincia de León. La altitud media es superior a 700 metros, con un clima continental extremo que es excepcional para la elaboración artesanal de la cecina.

CARACTERÍSTICAS: La cecina procede del despiece de los cuartos traseros del ganado vacuno mayor, preferentemente de razas autóctonas de Castilla y León. La materia prima se sala y, tras el lavado y asentamiento de las piezas, se ahuma con leña de roble o encina, todo ello hasta completar un proceso que debe durar un mínimo de 7 meses a partir de la fecha de salado. Las piezas tienen un peso que oscila entre los tres y los cinco kilos.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritas 21 empresas que producen al año unas 125.000 piezas de tapa, contra, babilla y cadera, y comercializan algo más de 93.000 piezas con IGP.

Chosco de Tineo

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración de este embutido se extiende a los municipios de Tineo, Allende, Belmonte de Miranda, Cangas de Narcea, Salas, Somiedo, Valdés y Villalón en el occidente y suroccidente del Principado de Asturias.

CARACTERÍSTICAS: El producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Chosco de Tineo es un embutido crudo-curado y ahumado en ciego de cerdo. Los ingredientes que se emplean en su elaboración son: 80% como mínimo de cabecera de lomo y 15% como mínimo de lengua, sal, pimentón y ajo. La tripa que se utiliza como cobertura del chosco es el ciego del cerdo, de ahí su forma redondeada e irregular. Su color característico es el rojizo, más o menos intenso según la carne utilizada y la concentración de pimentón. Su sabor es agridulce con un suave toque ahumado. Los choscos pueden comercializarse en piezas enteras, crudos o cocidos, y también en trozos o loncheados.

DATOS BÁSICOS: Al ser muy reciente la puesta en marcha de esta Indicación Geográfica Protegida, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de industrias elaboradoras y cantidad de producto comercializado, aunque en la actua- lidad hay 8 industrias cárnicas, que elaboran Chosco de Tineo y venden su producciónen Asturias, que podrían recibir autorización para comercializar el producto con la IGP.

Chorizo de Cantimpalos

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración de este embutido comprende 64 municipios de la provincia de Segovia, que se extienden por un territorio geográfico que abarca desde la Sierra de Guadarrama a Carbonero y de Riaza a Villacastín con una superficie de 2.268 kilómetros, con el municipio de Cantimpalos como núcleo principal de producción.

CARACTERÍSTICAS: El producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Chorizo de Cantimpalos es un embutido elaborado con carne de cerdo alimentado básicamente con cebada y cuya área de producción se sitúa a unos 1.000 metros de altitud, lo que constituye un medio excepcional para la curación natural del chorizo, proporcionándole su aroma y sabor característicos. Su composición comprende un 70% de magro de cerdo, un 26% de tocino, 2% de sal, 2% de pimentón, ajo y orégano. Este chorizo, que se consume crudo, frito o cocido, se presenta en tres formatos: sarta o herradura, de calibre fino y con un peso de 400 gramos; achorizado, en ristra de cinco piezas atadas de unos 700 gramos, y cular, embutido en tripa natural y de 1,2 kilos de peso medio.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritas 6 granjas, 4 salas de despiece, 4 mataderos y 19 empresas cárnicas, que comercializan 1,5 millones de kilos de chorizos al año con IGP.



Chorizo Riojano

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y elaboración del chorizo riojano se centra en toda la comunidad autónoma de La Rioja.

CARACTERÍSTICAS: De forma sarta o herradura, con un diámetro de 30-40 milímetros y un peso mínimo de 200 gramos, es uno de los alimentos más típicos de La Rioja, este chorizo es de consistencia firme y compacta, presenta un aroma equilibrado e intenso en el que domina el pimentón y las notas de ajo, con una textura agradable al paladar y un sabor intenso, persistente y picante en ocasiones. Las técnicas tradicionales de elaboración se plasman ahora en una industria cárnica que conjuga estos conocimientos heredados generación tras generación con las más modernas tecnologías.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están registradas 4 empresas, que producen una media de 2.565.000 piezas de chorizo riojano.

Embutido de Requena

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y elaboración de embutidos se localiza en el municipio valenciano de Requena.

CARACTERÍSTICAS: Los embutidos se elaboran a partir de carne de cerdo y los productos protegidos son: salchichón, chorizo, perro, longaniza, morcilla, güeña y sobrasada. La elaboración tradicional de productos de la matanza destaca con personalidad en el Embutido de Requena. Las artes empleadas en el acondicionamiento de las carnes y demás productos derivados del cerdo, el especiado y maduración de las pastas, así como el embutido y curado de las piezas, junto a las condiciones ambientales influyentes en los procesos de secado, oreado y afinado de los productos, son determinantes de su peculiar calidad.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están registradas 11 empresas que elaboran y comercializan Embutido de Requena con Indicación Geográfica Protegida.

Lacón Gallego

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La Indicación Geográfica Protegida ampara la producción y elaboración de Lacón Gallego en toda la Comunidad Autónoma de Galicia, siempre y cuando se cumpla la normativa prescrita.

CARACTERÍSTICAS: El ganado apto para producir lacones es de las razas Celta, Large White, Landrace, Duroc y sus cruces. La alimentación puede ser tradicional (cereales, bellotas, castañas y tubérculos) o con piensos controlados. Los machos son castrados antes de su entrada al cebadero. Los cerdos para sacrificio tendrán, como mínimo, 6 meses de edad y 90 kilos de peso vivo.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador están inscritas 191 explotaciones, 7 mataderos, 9 salas de despiece y 8 industrias cárnicas. Anualmente se comercializan cerca de 1.550 piezas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida, cuyo peso se aproxima a los 6.000 kilos.

Sobrassada de Mallorca

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: El área de producción y elaboración de la IGP comprende todas las comarcas de la isla de Mallorca, en el archipiélago balear.

CARACTERÍSTICAS: Características: Para su elaboración se utilizan carnes picadas (magro y tocino) de cerdo que se aderezan con pimentón, sal y especias, se embuten y se dejan curar lentamente hasta adquirir un bouquet único. Se elabora por empresas ubicadas en Mallorca y que están inscritas en los registros de la IGP Sobrasda de Mallorca. La sobrasada de Mallorca adquiere unas características que la diferencian de las sobrasadas sin el distintivo de calidad. Al termino de su curación la superficie del embutido es de color rojo oscuro, lisa o ligeramente rugosa, con ausencia de enmohecimiento o enmohecimiento blanquecino y la pasta es blanda, inelástica, adherente, cohesionada, untuosa, poco fibrosa y de aspecto rojo marmóreo. Sabor y aroma característico, con clara percepción de la presencia del pimentón.

Atendiendo a la raza de cerdo se distinguen dos tipos de sobrasadas; la Sobrasada de Mallorca y la Sobrasada de Mallorca de cerdo negro, elaborada a partir de una raza autóctona mallorquina.

DATOS BÁSICOS: En el registro de elaboradores del Consejo Regulador figuran 19 empresas elaboradoras de las cuales las 19 elaboran Sobrasada de Mallorca y 10 elaboran Sobrasada de Mallorca de Cerdo Negro. La producción de Sobrasada de Mallorca protegida es de un total de 1.988.310 kg.

Llonganissa de Vic

(Salchichón de Vic)

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de los cerdos aptos para la elaboración de este embutido incluye toda la comarca de Osona, mientras que la zona de elaboración reconocida se extiende a toda la Plana de Vic, en Barcelona.

CARACTERÍSTICAS: El Salchichón de Vic presenta unos rasgos específicos en su aspecto que también ayudan a distinguirlo de los salchichones que no tienen el distintivo de calidad.

El color rojo intenso y brillante en el corte deja perfectamente visible los pequeños dados de grasa y la pimienta en grano que integran la tradicional composición de este producto. Externamente destaca la flora que durante el proceso de secado se ha asentado en las tripas naturales que han servido para embutir las carnes de cerdo seleccionadas.

Para garantizar que el Salchichón de Vic cumple permanentemente los altos niveles de composición y calidad que se requieren para este producto, el Consejo Regulador de la IGP Salchichón de Vic encomendó a una Entidad de Certificación independiente y de reconocido prestigio la verificación de los procesos que siguen las empresas, así como el análisis de los salchichones que comercializan. De esta manera nos aseguramos que se respeta la normativa de calidad europea.

El Consejo Regulador es quien tiene la autoridad para conceder el distintivo específico que permite diferenciar el auténtico Salchichón de Vic del resto, siempre que hayan superado los estrictos controles de calidad.

Este producto se elabora con carnes magras de cerdo seleccionadas, sal y pimienta negra, en empresas ubicadas en los municipios que integran la Plana de Vic y que están inscritas en los registros del Consejo Regulador de la IGP Salchichón de Vic. Actualmente, forman parte seis empresas: Splendid Foods (marca Can Duran), Embotits Salgot, Sucesores de J. Pont, Casa Riera Ordeix, Embotits Casolans Ca La Glòria (marca Casa Oms) y Embutidos Solá.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador figuran inscritas 6 empresas elaboradoras, que comercializan anualmente unas 500.000 piezas que representan aproximadamente de 200.000 kg de Salchichón de Vic. El 70% se destina al mercado interior.



HUEVOS



España ocupa el tercer puesto dentro de la Unión Europea en el ranking de países productores de huevos, por detrás Alemania y Francia.

La producción nacional de huevos representó en 2020 el 5,71% de la Producción Final Ganadera y el 2,18% de la Producción Final de la Rama Agraria, porcentajes en ambos casos superiores a los del año precedente, según datos del Ministerio de Agricultura.

En 2020, el valor generado por este sector a efectos de calcular la renta agraria se cifró en 1.154,3 millones de euros, un 19% más que el año anterior.

Asimismo, la producción de huevos aumentó en cantidad un 15,7% (la mayor subida de todas las producciones ganaderas), mientras que los precios subieron un 3,5%. En el año anterior bajaron la producción y los precios.

El año 2019 estuvo marcado por una tendencia cambiante en la manera de producir, al incrementarse el censo de gallinas en sistemas alternativos de una manera significativa. Esa tendencia se mantuvo en 2020, pues los sistemas alternativos representaron el 22,4% del total.

El número de granjas dedicadas a la producción de huevos de gallina se incrementó en 2020. Según los datos del MAPA, había un total de 1.379 granjas, 17 más que un año antes.

Por su lado, el censo de gallinas ponedoras en 2020 aumentó un 2,8%, hasta llegar 47,1 millones de animales. De esta cifra total, 36,6 millones de gallinas se criaban en jaulas; 6,1 millones eran gallinas criadas en el suelo; 3,7 millones eran gallinas camperas y 677.844 se criaron bajo métodos de producción ecológica.

Con relación a un año antes, en 2020 aumentó el censo de gallinas criadas en jaula, en suelo y en ecológico; sólo descendió el número de gallinas camperas. Por sistema de producción, el 78% de las gallinas ponedoras estaban en una jaula acondicionada; un 13% en suelo, un 6% eran camperas y un 1% ecológicas.

La comunidad con el mayor censo de gallinas ponedoras en 2020 fue Castilla-La Mancha, con el 26,2% del total. Le siguieron Castilla y León (16,4%), Aragón (13%) y Cataluña (8%).

PRODUCCIÓN

Por su lado, la producción de huevos puestos por estas gallinas superó los 1.154 millones de docenas. Castilla-La Mancha encabezó la producción de huevos, con el 25% del total, seguida de Castilla y León con el 17% y Aragón con el 15%. Los precios de los huevos pagados al productor fueron superiores a los del año precedente.

Aunque en la alimentación humana se utilizan huevos de diferentes especies, los más consumidos son los

de gallina; en mucha menor medida, los de codorniz y como producciones más minoritarias estás los huevos de avestruz y de pata.

Según el Ministerio de Agricultura, en 2020 se produjeron 16.550 docenas de huevos de oca, así como también 17.300 docenas de huevos de pata y 160 docenas de huevos de pava. La producción de huevos de pavas predomina en Andalucía y en Galicia; y la de huevos de pata, también en Galicia, además de Cantabria y Extremadura.

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Una de las cabañas que mejor se ha adaptado al sistema ecológico de producción es la avícola. En 2020 había registradas, según el Ministerio de Agricultura, 428 explotaciones avícolas ecológicas. El censo nacional de gallinas ponedoras ascendía en 2020 a algo más de 943.100 animales, de los que 174.476 estaban en Galicia, que era la comunidad autónoma con mayor censo, por delante de Cataluña y de Castilla-La Mancha.

En cuanto a la producción, en 2020 se alcanzó un volumen de 183,5 millones de huevos certificados como ecológicos. En este caso, la región más productora fue Andalucía, con 33,5 millones, seguida de Galicia con 31,2 millones.

MODELO EUROPEO DE PRODUCCIÓN

La producción y comercialización de huevos y ovoproductos en España está sujeta a numerosas regulaciones, cuyas directrices vienen marcadas por las políticas de la Unión Europea. En su conjunto, estas normas definen el denominado Modelo Europeo de Producción (MEP) agroalimentaria, que es un referente a nivel mundial.

Este modelo se caracteriza por responder a las demandas del consumidor y aplicar los mayores estándares de seguridad alimentaria, sostenibilidad de la producción, protección del medio ambiente y del bienestar y la sanidad animal.

El conjunto del sector del huevo español está comprometido con su aplicación y tanto las granjas como las industrias invierten continuamente en la mejora de las instalaciones para que los todos los eslabones de la cadena, desde la producción al consumidor, estén alineados con los objetivos del MEP, cuyos requisitos también evolucionan con el tiempo.

PRODUCCIÓN DE HUEVOS EN LA UE

La producción de huevos en la Unión Europea, a efectos de calcular la renta agraria comunitaria, supuso en 2020 cerca del 2,4% de la Producción Final Agraria y el 5,7% de la Producción Final Ganadera, porcentajes ambos muy similares a los de los últimos años.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE HUEVOS (Miles de toneladas)

PRODUCTO	2017	2018	2019	2020
HUEVOS DE GALLINA	762	847	833	918
OTROS HUEVOS	4	3	3	3
TOTAL	766	850	836	921

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE HUEVOS (INCUBAR Y CONSUMO) EN LA UE (Miles de toneladas)

PAÍS	2018	2019	2020
ALEMANIA	899	851	958
AUSTRIA	134	120	129
BÉLGICA/LUXEMBURGO	198	145	205
BULGARIA	94	88	94
CHIPRE	10	10	11
CROACIA	44	41	45
DINAMARCA	90	78	92
ESLOVAQUIA	71	64	71
ESLOVENIA	21	22	22
ESPAÑA	847	833	918
ESTONIA	10	9	10
FINLANDIA	76	76	76
FRANCIA	1.011	924	943
GRECIA	128	100	128
HOLANDA	703	625	703
HUNGRÍA	150	130	138
IRLANDA	73	75	65
ITALIA	811	760	805
LETONIA	42	41	42
LITUANIA	51	50	51
POLONIA	625	557	635
PORTUGAL	136	114	138
REPÚBLICA CHECA	175	150	177
RUMANIA	397	350	380
SUECIA	148	149	149
TOTALES	6.944	6.362	7.001

FUENTE: Comisión Europea

Según datos de la Comisión Europea, se estima que el valor de la producción de huevos rondó los 8.083 millones de euros, cifra inferior a la del año anterior.

En la UE, la producción de huevos en 2020 se elevó hasta más de 7 millones de docenas, un 1% menos que en el año anterior. Hay que tener en cuenta que ese año ya no se incluían los datos de Reino Unido dentro de la UE.

EVOLUCIÓN DEL PARQUE DE GALLINAS PONEDORAS Y DE LA PUESTA MEDIA POR GALLINA EN ESPAÑA (Miles de toneladas)			
		HUEVOS PUESTOS AL AÑO	
AÑO	NÚMERO DE GALLINAS EN PUESTA (Miles de aves)	(Miles docenas)	(Unidades por gallina)
2017	899	851	958
2018	134	120	129
2019	198	145	205
2020	94	88	94

FUENTE: MAPA

PRODUCCIÓN TOTAL DE HUEVOS EN EL MUNDO EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)				
	2017	2018	2019	2020
MUNDO	78.868	80.659	83.484	84.000
UE	6.789	6.944	6.362	7.001
ESPAÑA	762	847	833	918

FUENTES: FAO, EUROSTAT y MAPA

Asimismo, en 2020 el censo de gallinas ponedora de la UE rondaba los 372 millones de aves. Alemania fue el país con mayor censo de gallinas en 2020 (casi 56,3 millones de animales), seguida de Polonia (50,1 millones) y de Francia (48,2 millones). Por su lado, España se situaba en cuarto lugar por censo de gallinas e Italia en el quinto.

Del censo total de la UE, un 48% eran gallinas en jaulas y el resto (52%) se criaban con sistemas de producción alternativos. Alemania, que es el país con mayor censo, es uno de los países que tiene menos gallinas en jaulas, al igual que otros países como Austria (donde las jaulas ya no se usan), Suecia o Luxemburgo.

En cuanto a la producción, los tres países que lideraron el ranking en 2020 fueron Alemania 13,7%; Francia (13,5%) y España (13,1%). Italia con el 11,5% y Países Bajos con el 10% ocuparon los siguientes puestos.

COMERCIO DE HUEVOS EN LA UE

La balanza comercial comunitaria en el sector de los huevos tiene saldo positivo porque las exportaciones son mucho mayores que las importaciones.

En 2020 se incrementaron las compras debido a que las procedentes del Reino Unido se contabilizaron como importaciones.

Con los datos de Reino Unido, las importaciones de la UE quedaron en 52.297 toneladas (equivalente huevo-cáscara), más del doble que un año antes.

Principalmente, las importaciones de huevos de la UE procedieron en 2020 de Estados Unidos (39,8%), Argentina (24,2%), India (18,5%) y Albania (1,2%). El país que más huevos importó en 2020 fue Irlanda (por las compras a Reino Unido), seguido de Países Bajos.

Por su lado, desde la UE se exportaron 467.359 toneladas equivalente huevo-cáscara, lo que supuso un aumento del 38% respecto al año precedente. Este incremento fue posible gracias a que las ventas al Reino Unido se contabilizaron como exportaciones.

Con mucha diferencia, el país que más vendió fue Holanda (el 31% del total), seguido a mucha distancia por Italia y España.

En cuanto a los países que recibieron las exportaciones comunitarias, destacó un año más Japón (34,5% del total), seguido de Suiza (16,3%) y Rusia (5,6%).

Asimismo, también se exportaron huevos desde la UE a Angola, Emiratos Árabes, Iraq, Ucrania, Omán y Turquía, entre otros destinos.

HUEVOS

Las empresas productoras y comercializadoras de huevos llevan años modernizando y adecuando sus sistemas de producción a las exigencias europeas e impulsando de manera decidida el comercio internacional.

En 2020 los costes de alimentación de las gallinas subieron y bajaron por el contrario los precios de los huevos. Además, se aceleró la transformación hacia un modelo productivo libre de jaulas con inversiones millonarias de los principales grupos industriales.

La base productiva de la industria del huevo son las 1.378 granjas de producción que había en 2020, con cerca de 47,1 millones de gallinas ponedoras.

Las principales regiones productoras de huevos son Castilla-La Mancha, Castilla y León, Aragón, Cataluña, Comunidad Valenciana y Galicia.

Además de las granjas productivas, en la estructura productiva del sector del huevo hay también unos 885 centros de embalaje y unas 31 empresas de ovoproductos.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Tanto por su producción de huevos como por su facturación, la primera empresa de este sector es valenciana y su producción se situó en 2020 cerca de los 138 millones de docenas, un 8% menos que en el año anterior. La facturación de esta empresa rondó los 193 millones de euros.

La segunda empresa en el ranking tuvo una producción anual de 82 millones de docenas (inferior también en 3 millones de docenas a la cifra del año precedente) y su facturación fue mucho más baja que la de la primera (95 millones de euros en 2020).

Por su lado, el tercer grupo contó con una producción de 66 millones de docenas y la facturación superó ligeramente los 74 millones de euros.

Las marcas de distribución (MDD) son muy importantes en este mercado, y controlan en torno al 50% de todas las ventas en volumen, aunque su importancia en valor resulta mucho menor.

Las asociaciones que operan en el sector son ASEPRHU (Asociación Española de Productores de Huevos), INOVO (Asociación Española de Industrias de Ovoproductos) y FEDEROVO (Federación Española de Empresas del Sector de la Producción de Huevos y Ovoproductos). Todas ellas forman parte de la organización Interprofesional del Huevo y sus Productos (INPROVO), junto a representantes de los productores.

COMERCIO EXTERIOR

Las empresas productoras de huevos tienen una clara vocación exportadora. En los últimos años, han pasado de exportar el 10% de su producción, a vender el 23% en el último ejercicio.

Por su parte, las exportaciones de huevos frescos de gallina, de la especia Gallus Domesticus, para consumo, alcanzaron las 77.526 toneladas, por un importe de 88 millones de euros. Tanto en volumen como en valor, las exportaciones de ese año superaron con creces las cifras del año anterior, según datos de Comercio. En cuanto a los destinos, el primero fue Francia (que representó el 30% del valor total), seguido de Alemania, Países Bajos, Reino Unido, Italia, Mauritania, Portugal e Israel.

Por su lado, las importaciones de huevos para el consumo (sólo incluye la partida de huevos frescos de gallina) sumaron 3.587 toneladas en 2020, por un valor de 4,76 millones de euros. En su mayor parte, las compras procedieron de Estados Unidos (42% del valor total), seguido de Francia (32%), México, Portugal, Alemania y Países Bajos.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE HUEVOS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Corp. Alimentaria Guissona, S.A (*)	1.984
Huevos Guillen, S.L. – Grupo	192,68
Dagu, S.A. - Grupo	95
Granja Bailón S.L	81
Camar Agroalimentaria, S.L. – Grupo	74,2
Granja San Miguel, S.A.T.	64
S.A.T Granja Virgen del Rosario, S.L.	37,8
Avícola Llombay, S.A.	34,2
Interovo (Grupo)	28,5
Granja Avícola Rujamar, S.L	28,5

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. *Incluye la facturación de otras producciones.*

A pesar de ese predominio de las exportaciones intracomunitarias, el comercio exterior español del huevo se va orientando poco a poco hacia los mercados de países terceros.

Las provincias exportadoras de huevos de cáscara más dinámicas son Valladolid, Toledo, Huesca, Cuenca y Guadalajara.

Al margen de los huevos frescos de gallina, hay intercambios importantes de huevos de otras aves de corral, así como también de huevos sin cáscara, yemas, etc. En conjunto (incluidos los huevos frescos de gallina) se exportaron 163.700 toneladas en 2020 (un 6% más que un año antes) y el valor de esas ventas se elevó a 131,5 millones de euros. Por su parte, las importaciones en conjunto ascendieron a 33.833 toneladas.



OVOPRODUCTOS

Los ovoproductos no son sucedáneos del huevo, sino derivados que se obtienen tras procesar los huevos, para eliminar cualquier riesgo sanitario, alargar la vida útil y/o facilitar el manejo del huevo en industrias alimentarias, restauración y usos profesionales.

Muchas veces los ovoproductos sustituyen al huevo porque son más cómodos de almacenar y manejar.

Pueden ser de huevo entero (clara y yema) o sólo de una parte del huevo (clara o yema). Con ellos se evita tener que manipular las cáscaras y se adapta mejor su composición y características funcionales a las necesidades de los consumidores, según la Asociación Española de Industrias de Ovoproductos (INOVO).

En la Unión Europea solo pueden elaborar ovoproductos las industrias alimentarias autorizadas oficialmente para transformar huevos. Éstas están registradas en cada país (en España, la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición –AECOSAN- es la entidad encargada del registro nacional de industrias alimentarias) y a todas se les asigna un número identificativo. Su control corresponde a las autoridades de sanidad de las comunidades autónomas.

La materia prima para fabricación de ovoproductos son huevos de categoría A o B, en perfectas condiciones.

Los procesos básicos para la elaboración de ovoproductos suelen pasar por la obtención de huevo líquido, que luego se pasteuriza (bien entero, o por separado clara o yema), y se puede desecar después para hacer huevo en polvo. Otro procesado habitual es la inmersión del huevo entero en agua caliente para obtener huevo cocido, que se vende pelado o sin pelar.

Los ovoproductos son muy usados por las industrias alimentarias y en restauración. Se presentan en distintas formas de elaboración y conservación: huevos cocidos, revueltos o en tortilla, líquidos o en polvo (huevo entero, clara o yema), refrigerados, congelados o a temperatura ambiente, entre otros.

Además, también se emplean como ingredientes en platos con huevo, o para preparar otros alimentos como la mayonesa, masas o helados.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Alrededor de un 20% de la producción total de huevos acaba siendo transformado en ovoproductos.

La mayor parte de los operadores de este sector son filiales de compañías multinacionales y algunos de los grandes grupos españoles productores de huevos.

El sector de ovoproductos alcanza una producción conjunta que se acerca a las 130.000 toneladas, a las que hay que añadir otras 10.000 toneladas de huevos cocidos, en polvo y otros.

DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE HUEVOS

ARAGÓN

MARCA DE GARANTÍA DE CALIDAD

- HUEVOS

MADRID

ALIMENTO DE CALIDAD DE LA COMUNIDAD DE MADRID

- HUEVOS DE MADRID

PAÍS VASCO

EUSKO LABEL (LABEL VASCO DE CALIDAD ALIMENTARIA)

- EUSKAL BASERRIKO ARRAUTZA (HUEVO DE CASERÍO VASCO)



En INOVO hay asociadas algo menos de una decena de empresas dedicadas a la producción y comercialización de ovoproductos.

El líder sectorial produce unas 35.000 toneladas anuales, mientras que el segundo y el tercero presentan unas producciones bastante similares, en torno a las 25.000 toneladas.

Las ventas de productos derivados del huevo en la distribución organizada subieron en 2020 tanto en volumen y como en valor.

El mercado de este tipo de productos está adquiriendo una gran importancia y muchas de las principales firmas están fortaleciendo esa línea de negocio.

CONSUMO Y GASTO EN HUEVOS

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron un total de 7.170,4 millones de unidades de huevos y gastaron 1.056,6 millones de euros en este producto. En términos per cápita, se llegó a unas 155,1 unidades de consumo y 22,9 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a los huevos de gallina (unas 136 unidades por persona y año), de los que 16 unidades fueron huevos ecológicos, mientras que el consumo de huevos de otras aves fue de tan solo 4 unidades por persona al año. En términos de gasto, los huevos de gallina concentran el 99,0% del gasto, con un total de 22,6 euros por persona, y dentro de ellos los huevos de gallina ecológicos alcanzan 3,6 euros. Por su parte, los huevos de otras aves presentan un pequeño porcentaje del 1,0% y un total de 30 céntimos de euros por persona al año.

CONSUMO Y GASTO EN HUEVOS DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones unidades)	PER CAPITA (Unidades)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL HUEVOS	7.170,4	155,1	1.056,6	22,9
HUEVOS GALLINA	7.001,2	151,4	1.044,1	22,6
HUEVOS GALLINA ECOLÓGICOS	726,1	15,7	168,0	3,6
HUEVOS OTRAS AVES	169,2	3,7	12,5	0,3
LECHE EVAPORADA	4,9	0,1	13,8	0,3





DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

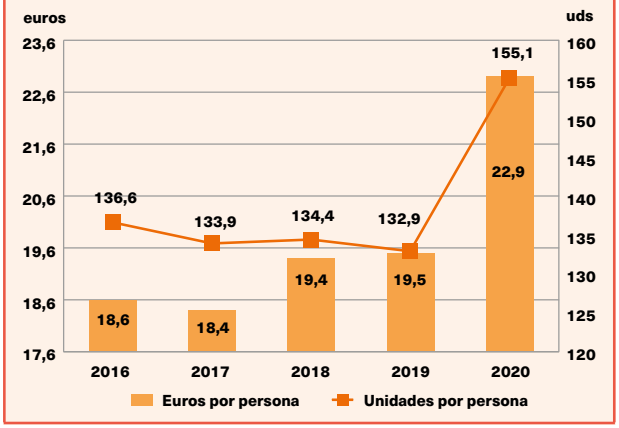
En términos per cápita, el consumo de huevos durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de clase alta y media alta cuentan con el consumo más elevado, mientras que los hogares de clase media tienen el consumo más reducido.
- Los hogares sin niños consumen más cantidad de huevos, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de huevos es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de huevos 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 huevos, mientras que los índices son más reducidos en los hogares que tienen cuatro miembros.
- Los consumidores que residen en grandes núcleos de población (por encima de 500.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de huevos, mientras que los menores consumos tienen lugar en los municipios con censos de 100.000 a 500.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de retirados, adultos y jóvenes independientes, y parejas adultas sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, con independencia de la edad de los mismos, en el caso de las parejas jóvenes sin hijos, y en los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Navarra, País Vasco y Aragón cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Castilla-La Mancha, Extremadura y Canarias.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

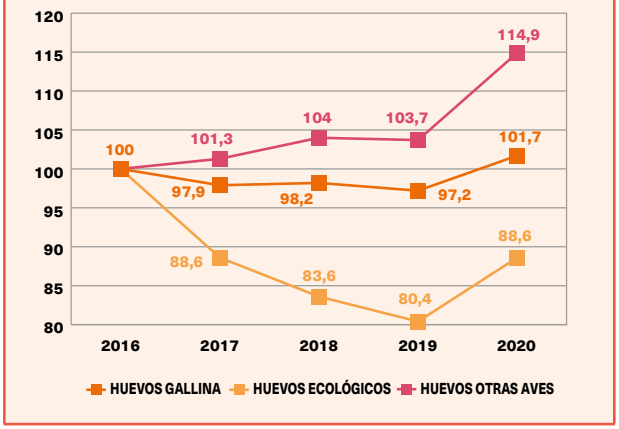
Durante los últimos cinco años, el consumo de huevos se había mantenido bastante estable por persona pero en el año 2020 se ha producido un incremento motivado por los efectos del COVID-19 (respecto al año anterior, ha aumentado en 22 unidades) y el gasto también ha aumentado (respecto al año anterior, en 3,4 euros por consumidor). En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado se produce en el año 2020 (155,1 unidades) mientras que el gasto más elevado también aparece en 2020 con 22,9 euros por consumidor.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN HUEVOS, 2016-2020

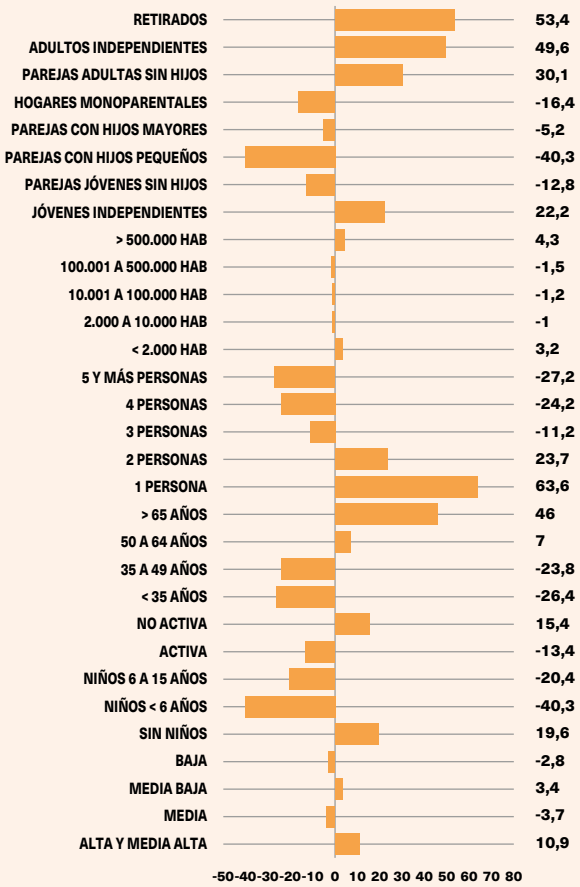


En la familia de huevos, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido diferente para cada tipo de producto. Respecto a la demanda de 2016, los huevos de gallina ecológicos muestran un descenso pero en los huevos de gallina y los huevos de otras aves hay un volumen de demanda superior.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE HUEVOS (2016=100), 2016-2020



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

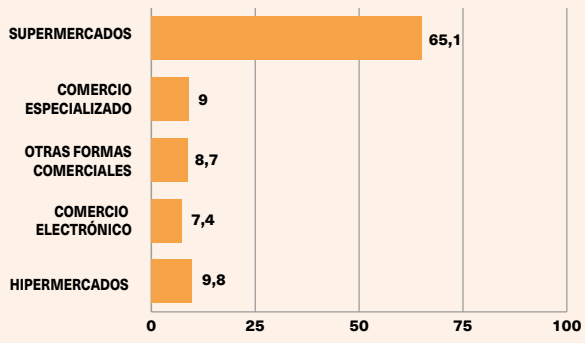


* Media nacional = 155,1 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de huevos a los supermercados (65,1% de cuota de mercado). El establecimiento especializado alcanza en este producto una cuota del 9,0%, el hipermercado representa el 9,8%, y el autoconsumo el 7,4%. Finalmente, las otras formas comerciales concentran un 8,7% de la cuota de venta global.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE HUEVOS POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA



Según el informe anual sobre pesca y acuicultura que elabora la FAO, la producción pesquera mundial (peces, crustáceos y moluscos incluidos) ronda los 179 millones de toneladas anuales, de los que 156 se destinan a la alimentación humana. De este total, la acuicultua representó el 46% y también el 52% de todo el pescado destinado al consumo humano.

Por su lado, la pesca de capturas no ha dejado de crecer en los últimos años y se sitúa ya por encima de los 96,4 millones de toneladas. Este crecimiento se debe especialmente a la producción marina.

Sólo siete países representan la mitad de toda la pesca de capturas a nivel mundial: China, Indonesia, Perú, India, Rusia, Estados Unidos y Vietnam.

China es la principal potencia productora, con más de 15 millones de toneladas y España está situada en el decimonoveno lugar a nivel mundial.

A pesar de que en los últimos años se ha reducido su número, se estima que la flota pesquera mundial está compuesta por unos 4,56 millones de embarcaciones, de las que un 68% se encuentran en Asia.

La especie pesquera más capturada en el mundo es la anchoveta (Engraulis ringens), seguida del colín de Alaska y del listado (katsuwonus pelamis). En conjunto, los peces de aleta son los más capturados (representan el 85% de la producción total de pesca marina) y entre ellos destacan los atunes.

Por su lado, la producción acuícola mundial se acerca a los 115 millones de toneladas peso en vivo, según la FAO. En esta producción también están incluidas las algas y las conchas marinas ornamentales (ostras para la producción de perlas).

La producción mundial de peces y otros animales cultivados ha crecido mucho en los últimos años y ronda los 52 millones de toneladas, lo que equivale al 63% de la producción de pescado comestible, según la FAO.

Las principales producciones acuícolas a nivel mundial son las carpas (herbívora, plateada común y cabezona), la tilapia y el salmón. Entre los crustáceos, destacan el camarón patiblanco, los cangrejos (de las marismas y chino) y el langostino. Dentro de los moluscos, los primeros lugares están ocupados por ostiones, almejas japonesas, peines y mejillones.

Por zonas, Asia representa casi el 92% de la producción mundial y Europa sólo el 2,7%, por ejemplo.

SECTOR PESQUERO EN LA UE

En la Unión Europea (UE), a comienzos de 2021 había registrados 81.071 buques de pesca. De los 27 países comunitarios, 22 cuentan con flota pesquera

y es Grecia el país con un mayor número de barcos (19,6% en 2021). Por detrás de Grecia en cuanto a número de barcos, se encuentran Italia (16,1% de la flota) y España (11,8%).

Entre la pesca, que es la que más empleo genera, y la acuicultura hay 141.330 personas que trabajan en el sector pesquero, sin incluir a los empleados en el sector de la transformación, según los datos de la Comisión Europea de 2020.

Como ocurre para la ganadería y la agricultura, la pesca cuenta con una Política Pesquera Común (PPC), que se basa en la necesidad de garantizar una explotación ambientalmente sostenible de los recursos biológicos marinos y la viabilidad del sector a largo plazo.

Para alcanzar este objetivo, la UE ha adoptado legislación sobre el acceso a las aguas comunitarias, la asignación y el uso de los recursos, los totales admisibles de capturas, la limitación del esfuerzo pesquero y medidas técnicas.

Anualmente, los producción de la UE ronda los 5,3 millones de toneladas, de las que 4 millones serían capturas y el resto producción de acuicultura.

La producción anual procedente de la acuicultura supera los 1,3 millones de toneladas. España lidera la producción, por delante de Francia, Italia y Grecia.

Para abastecer el mercado es necesario recurrir a las importaciones. Anualmente se compran unos 3,8 millones de toneladas (2 millones de productos de acuicultura y el resto de capturas) y se exportan unos 2 millones de toneladas a países como Reino Unido, Noruega, Nigeria, China o Egipto.

COMERCIO EXTERIOR MUNDIAL

El comercio internacional de productos pesqueros cumple un papel esencial para promover el consumo de pescado y asegurar la seguridad alimentaria mundial. En torno al 35% de toda la producción pesquera mundial se destina al comercio internacional, aunque ese porcentaje crece en ocasiones en función de la cantidad de harina de pescado que se exporta.

La proporción de productos pesqueros destinados al consumo humano ha crecido desde el 11% en 1976 al 27% actual.

Se exportan anualmente unos 60 millones de toneladas de pescado y productos pesqueros, de los que un 15% corresponden a las ventas exteriores de China.

Otros países que destacan por su exportación son Noruega, Vietnam, Tailandia y Estados Unidos. De hecho, los 10 primeros países exportadores del mundo acaparan una cuota de mercado superior al 53%

En el lado contrario, los países que más pescados y productos de la pesca importan en el mundo son Estados Unidos (más del 15% del total), Japón y China.

SECTOR PESQUERO EN ESPAÑA

La flota pesquera nacional representa el 24,4% de la capacidad total de la flota europea y estaba compuesta en marzo de 2021 por 8.810 embarcaciones, según datos de la Comisión Europea.

En el sector pesquero hay empleados unas 53.420 personas, de las cuales el 50,6% lo estarían en la pesca, el 12,2% en acuicultura y el 37% en labores de transformación del pescado. Precisamente, España es el país europeo que tiene más personas trabajando en el sector transformador de pescado, muy por delante del segundo país que es Polonia.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

La Confederación Española de Pesca (CEPESCA), fue creada en 2007 y es la organización empresarial pesquera de ámbito nacional más importante de toda Europa y una de las más representativas del mundo.

Al acabar 2020 estaba formada por 36 asociaciones de armadores de pesca, 725 empresas pesqueras, 781 buques, 10.000 trabajadores (tripulantes). Los barcos de los socios de CEPESCA tienen un arqueo de 305.395,93 GT y controlan el 50% de las capturas a nivel nacional.

En ese sentido, la asociación agrupa al 95% de la flota de altura, un porcentaje elevado de la flota de bajura de mediano porte y un 64% del volumen total del tonelaje de arqueo (GT) de la flota española.

Entre los cometidos de CEPESCA están luchar contra la pesca ilegal, mejorar la competitividad de las empresas y defender los intereses económicos y profesionales del sector.

Por su lado, según el directorio de empresas del INE, en España había en 2020 un total de 619 empresas dedicadas al procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos.

COMERCIO EXTERIOR

España está entre los diez países que más pescado importa, a pesar de ser también una potencia pesquera. El consumo doméstico y el turismo hacen que la demanda supere ampliamente a la capacidad productiva del sector, por lo que resulta imprescindible acudir a las importaciones.

De hecho, dos de los cinco productos agroalimentarios más importados por España proceden de la pesca: los moluscos y los crustáceos.

En 2020, las exportaciones de productos del sector (pesca, acuicultura conservas, harinas y aceites de pescado) sumaron algo más de 1 millón de toneladas, por un valor de 3.894 millones de euros. Comparando estas cifras con las del año precedente, se observó un descenso importante en ambos casos, según los datos del Ministerio de Agricultura.

El grueso de las ventas exteriores fue a parar a los países de la UE. En este sentido, España exportó a países extracomunitarios (Ecuador, Marruecos, Egipto, Seychelles o Mauricio), un total de 444.746 toneladas de pescado en 2020, por un valor de 1,03 millones de euros, según los datos de la Comisión Europea.

Por su lado, las importaciones en 2020 sumaron, según el Ministerio de Agricultura, 1,66 millones de toneladas, por un valor de 6.380 millones de euros, con lo que el saldo comercial superó los 2,4 millones de euros y la tase de cobertura quedó en el 61%.

Entre las exportaciones, la mayor partida del comercio pesquero fueron los pescados congelados (más del 40% del total en volumen), mientras que entre las importaciones sobresalieron las compras de moluscos y pescados congelados en segundo lugar.

COMERCIALIZACIÓN DE PESCADO Y MARISCO FRESCOS EN LA RED DE MERCAS 2020 (PORCENTAJES)

Pescado blanco; magro y semimagro	40%
Merluza	10%
Pescadilla	4%
Dorada	5%
Lubina	5%
Bacaladilla	3%
Rape	2%
Gallo	2%
Bacalao	2%
Lenguado	1%
Rodaballo	1%
Otros	5%
Pescado azul; graso	37%
Boquerón	10%
Salmón	10%
Sardina	6%
Túnidos	4%
Jurel	2%
P. Espada	1%
Caballa	1%
Otros	3%
Moluscos bibalvos; concha	11%
Mejillón	7%
Chirla	2%
Almeja	1%
Otros	1%
Moluscos cefalópodos	7%
Calamar	3%
Sepia	2%
Otros	2%
Crustáceos	3%
Gamba	1%
Cigala, Langostino, Nécora	1%
Otros	1%
Otros pescados Frescos	2%
Otros mariscos/moluscos/crustáceos frescos	1%

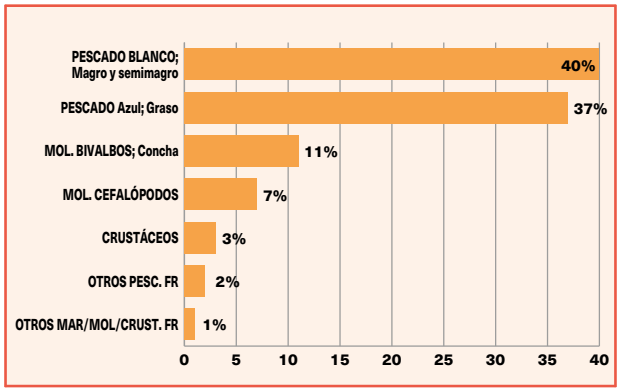
VOLUMEN Y VALOR DE LA COMERCIALIZACIÓN DE PESCADO Y MARISCO FRESCOS EN LA RED DE MERCAS 2020

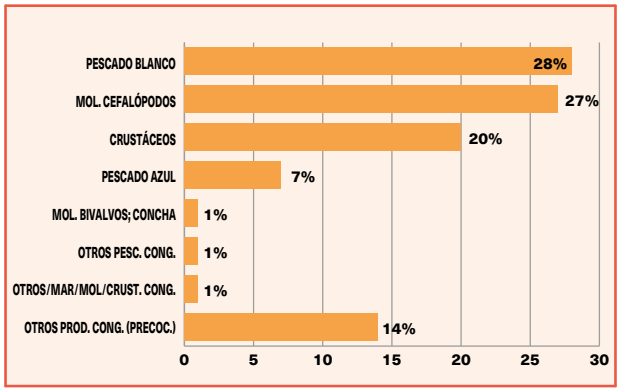
MERCAS	TONELADAS	MILLONES DE EUROS
MERCALGECIRAS	1.831	14,2
MERCALICANTE	2.685	18,8
MERCASTURIAS	1.897	13,3
MERCABADAJOZ	194	1,1
MERCABARNA	160.890	1.235,6
MERCABILBAO	21.225	147,3
MERCACÓRDOBA	6.055	25,8
MERCAGRANADA	10.246	49,0
MERCAIRUÑA	2.680	22,4
MERCAJEREZ	85	0,4
MERCALASPALMAS	1.247	9,1
MERCALEÓN	915	6,4
MERCAMADRID	158.458	1.218,5
MERCAMÁLAGA	33.768	178,0
MERCAMURCIA	9.236	86,0
MERCAPALMA	6.977	49,0
MERCASALAMANCA	60	0,4
MERCASEVILLA	44.004	260,1
MERCAVALENCIA	55.403	398,3
MERCAZARAGOZA	26.903	182,4
TOTAL	544.759	3.916,2

FUENTE: Mercasa

COMERCIALIZACIÓN DE DE PESCADO Y MARISCO CONGELADOS EN LA RED DE MERCAS 2020 (PORCENTAJES)

Pescado blanco	28%
Merluza	13%
Pescadilla	4%
Lenguado	3%
Bacalao	3%
Rape	1%
Rosada	2%
Otros	2%
Mol. Cefalópodos	27%
Calamar	15%
Sepia	8%
Pulpo	2%
Otros	2%
Crustáceos	20%
Langostino	10%
Gamba	8%
Cigala	1%
Otros	1%
Pescado azul	7%
P. Espada	3%
Tiburón	1%
Túnidos	1%
Salmón	1%
Otros	1%
Mol. Bivalvos; Concha	1%
Otros Pesc. Cong.	1%
Otros/Mar/Mol/Crust. Cong.	1%
Otros Prod. Cong. (precoc.)	14%





CONSUMO Y GASTO EN PRODUCTOS DE LA PESCA

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 1.148,2 millones de kilos de productos de la pesca y gastaron 10.239,5 millones de euros en estos productos. En términos per cápita, se llegó a 24,8 kilos de consumo y 221,5 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia al pescado fresco (10,6 kilos por persona y año), lo que representa un 42,7% del consumo total de productos de la pesca, seguido de las conservas de pescado y molusco (4,9 kilos per cápita y 19,7% de consumo) y de marisco y molusco fresco (3,7 kilos per cápita y 14,9% del consumo total). Por su parte, los mariscos, moluscos y crustáceos congelados y cocidos representan consumos menores, alcanzando los 2,3 kilos por persona al año (9,3% del consumo total de productos de la pesca), al igual que los pescados congelados, que suponen 2,2 kilos per cápita y el 10,9% del consumo total.

En términos de gasto, el pescado fresco concentra el 39,2%, con un total de 86,8 euros por persona, seguido de las conservas de pescado y molusco, con el 22,7% y un total de 50,2 euros por persona. A continuación, el marisco y molusco fresco, que alcanza el 14,0% del gasto total en productos de la pesca (31,1 euros por persona). Finalmente, los pescados congelados concentran el menor porcentaje de gasto y suponen el 9,7% y 21,6 euros por persona y año.

CONSUMO Y GASTO EN PESCA DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL PESCA	1.148,2	24,8	10.239,5	221,5
PESCADOS	612,8	13,3	5.010,2	108,4
PESCADOS FRESCOS	489,0	10,6	4.011,1	86,8
PESCADOS CONGELADOS	123,8	2,7	999,1	21,6
MERLUZA Y PESCADILLA	119,6	2,6	953,9	20,6
MERLUZA Y PESCADILLA FRESCA	71,9	1,6	608,2	13,2
MERLUZA Y PESCADILLA CONGELADA	47,6	1,0	345,7	7,5
SARDINA Y BOQUERON	65,7	1,4	338,1	7,3



INTERFISH

UNIDOS POR UN PRODUCTO DE CALIDAD



INTERFISH es la asociación interprofesional pesquera formada por OPROMAR, O.R.P.A.G.U., OPPLugo y CONXEMAR **UNIDOS** para mejorar la producción, comercialización y el consumo de la Tintorera (*Prionace Glauca*).

UNION EUROPEA
Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca

CONSUMO Y GASTO EN PESCA DE LOS HOGARES, 2020				
	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL PESCA	1.148,2	24,8	10.239,5	221,5
PESCADOS	612,8	13,3	5.010,2	108,4
PESCADOS FRESCOS	489,0	10,6	4.011,1	86,8
PESCADOS CONGELADOS	123,8	2,7	999,1	21,6
MERLUZA Y PESCADILLA	119,6	2,6	953,9	20,6
MERLUZA Y PESCADILLA FRESCA	71,9	1,6	608,2	13,2
MERLUZA Y PESCADILLA CONGELADA	47,6	1,0	345,7	7,5
SARDINA Y BOQUERON	65,7	1,4	338,1	7,3
BOQUERONES FRESCOS	44,2	1,0	229,5	5,0
SARDINAS FRESCAS	19,7	0,4	99,8	2,2
ATÚN Y BONITO	23,1	0,5	233,4	5,0
TRUCHA FRESCA	11,6	0,3	79,8	1,7
LENGUADO	29,5	0,6	304,0	6,6
LENGUADO FRESCO	26,6	0,6	273,9	5,9
LENGUADO CONGELADO	2,9	0,1	30,2	0,7
BACALAO	46,4	1,0	453,2	9,8
BACALAO FRESCO	27,1	0,6	254,7	5,5
BACALAO CONGELADO	19,3	0,4	198,5	4,3
CABALLA FRESCA	14,4	0,3	62,8	1,4
SALMÓN	74,5	1,6	783,8	17,0
SALMÓN FRESCO	68,0	1,5	677,6	14,7
SALMÓN CONGELADO	6,6	0,1	106,2	2,3
LUBINA	34,3	0,7	299,7	6,5
DORADA	36,6	0,8	287,5	6,2
RODABALLO	6,9	0,1	74,4	1,6
RAPE	16,4	0,4	181,9	3,9
OTROS PESCADOS	133,8	2,9	957,5	20,7
OTROS PESCADOS FRESCOS	86,4	1,9	639,0	13,8
OTROS PESCADOS CONGELADOS	47,4	1,0	318,5	6,9
MARISCO, MOLUSCOS Y CRUSTACEOS	311,0	6,7	2.908,7	62,9
MARISCO, MOLUSCOS Y CRUSTACEOS CONGELADOS	108,0	2,3	1.123,6	24,3
MARISCOS Y MOLUSCOS FRESCOS	169,5	3,7	1.436,9	31,1
MARISCOS Y MOLUSCCOS COCIDOS	33,5	0,7	348,3	7,5
ALMEJAS Y BERBERECHO	24,3	0,5	229,0	5,0





CONSUMO Y GASTO EN PESCA DE LOS HOGARES, 2020				
	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
ALMEJAS CONGELADO	6,1	0,1	39,2	0,8
BERBERECHOS CONGELADOS	0,1	0,001	1,5	0,0
ALMEJAS Y BERBERECHOS FRESCOS	18,1	0,4	188,3	4,1
MEJILLON	48,3	1,0	144,8	3,1
MEJILLON CONGELADO	2,1	0,05	14,9	0,3
MEJILLON FRESCO	46,1	1,0	129,9	2,8
CALAMARES Y PULPO	67,8	1,5	642,7	13,9
CALAMARES CONGELADOS	21,4	0,5	188,3	4,1
PULPO CONGELADO	4,8	0,1	54,9	1,2
CALAMAR Y PULPO FRESCO	41,6	0,9	399,5	8,6
GAMBAS Y LANGOSTINOS	90,6	2,0	1.027,1	22,2
GAMBAS Y LANGOSTINO CONGELADO	56,2	1,2	629,5	13,6
GAMBAS Y LANGOSTINO COCIDO	18,8	0,4	200,0	4,3
GAMBAS Y LANGOSTINO FRESCO	15,6	0,3	197,6	4,3
OTROS MARISCOS Y MOLUSCOS	80,1	1,7	865,2	18,7
OTROS MARISCOS CONGELADOS	17,3	0,4	195,3	4,2
OTROS MARISCOS COCIDOS	14,8	0,3	148,3	3,2
OTROS MARISCOS FRESCOS	48,1	1,0	521,6	11,3
CONSERVAS PESCADO Y MOLUSCOS	224,4	4,9	2.320,6	50,2
SARDINAS	11,7	0,3	96,5	2,1
ATÚN	109,2	2,4	883,0	19,1
CHICHARRO Y CABALLA	6,5	0,1	58,5	1,3
MEJILLONES	16,4	0,4	139,5	3,0
BERBERECHOS	5,0	0,1	93,3	2,0
ALMEJAS	1,4	0,03	17,1	0,4
CALAMARES	5,3	0,1	42,8	0,9
PULPO	0,4	0,01	5,2	0,1
ANCHOAS	4,5	0,1	97,7	2,1
SALMÓN AHUMADO	8,2	0,2	211,1	4,6
TRUCHA AHUMADA	0,2	0,003	3,4	0,1
OTROS AHUMADOS	3,1	0,1	45,5	1,0
OTRAS CONSERVAS DE PESCADO	52,4	1,1	626,9	13,6
PESCADO SALADO	11,8	0,3	156,9	3,4
SUSHI	1,7	0,03	45,0	0,9





DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

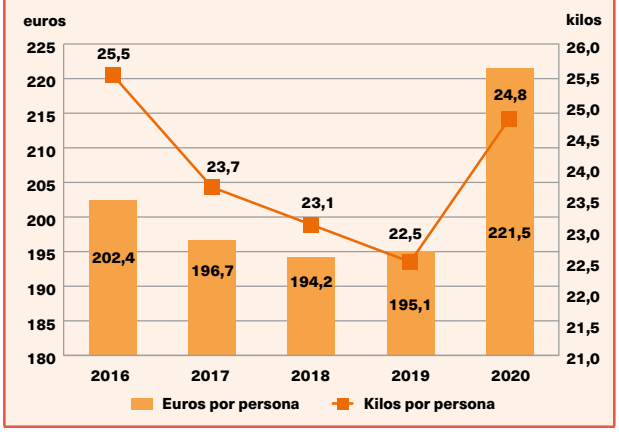
En términos per cápita, el consumo de productos de la pesca durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- 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 productos de la pesca, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de productos de la pesca es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de productos de la pesca 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 productos de la pesca, mientras que los índices se van reduciendo a medida que aumenta el número de miembros del núcleo familiar.
- Los consumidores que residen en municipios con censos por encima de 500.000 habitantes cuentan con mayor consumo per cápita de productos de la pesca, mientras que los menores consumos tienen lugar en los núcleos de población con censos de 10.000 a 100.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de retirados, adultos independientes, jóvenes independientes y parejas adultas sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de la edad, en los hogares monoparentales y en el caso de las parejas jóvenes sin hijos.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Galicia, Asturias y País Vasco cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Murcia, Extremadura y Canarias.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

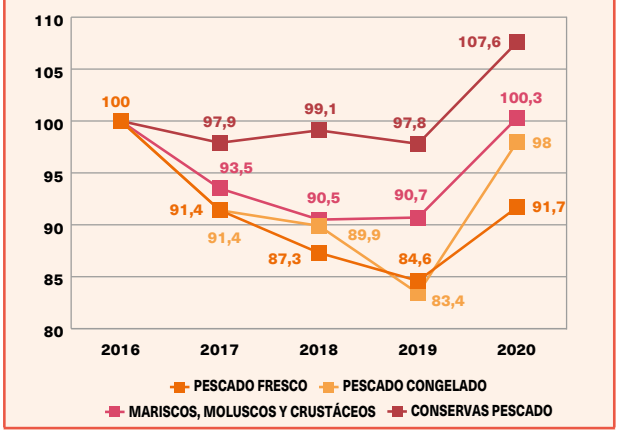
Durante los últimos cinco años, el consumo de productos de la pesca venía descendiendo pero se ha producido un repunte en el último ejercicio motivado por los efectos de la COVID-19 (en el último ejercicio, ha aumentado 2,3 kilos por persona) y el gasto también ha aumentado (en el último ejercicio, 26,4 euros per cápita). En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado se produce en el año 2016 (25,5 kilos por persona) mientras que el mayor gasto tiene lugar en el 2020 (221,5 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN PESCADO, 2016-2020

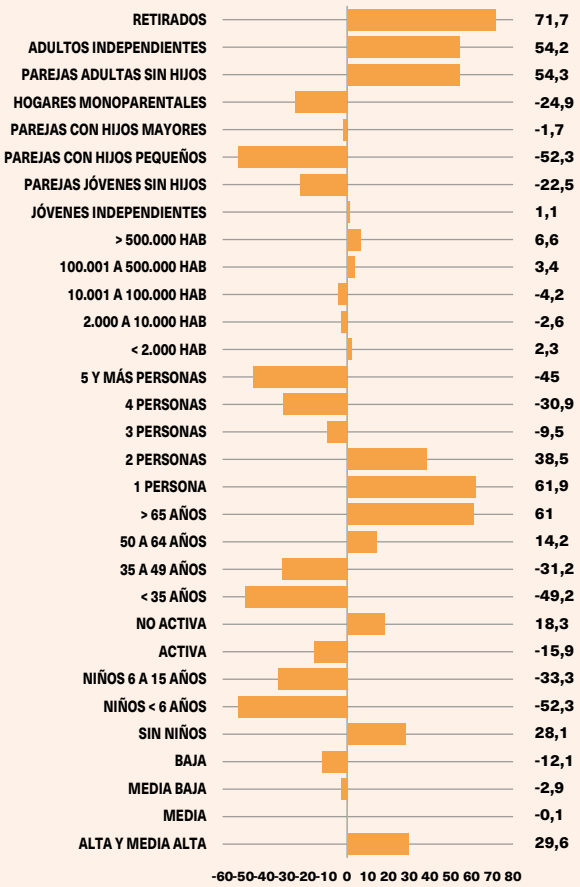


En la familia de productos de la pesca, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido diferente para cada tipo de producto aunque en todos los casos se produce un incremento en el año 2020 motivado por los efectos del COVID-19. Respecto a la demanda de 2016, el consumo de conservas de pescado y los mariscos, moluscos y crustáceos aumentan su demanda mientras que, por el contrario, en pescado fresco y pescado congelado se registran volúmenes inferiores.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE PESCA (2016=100), 2016-2020



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

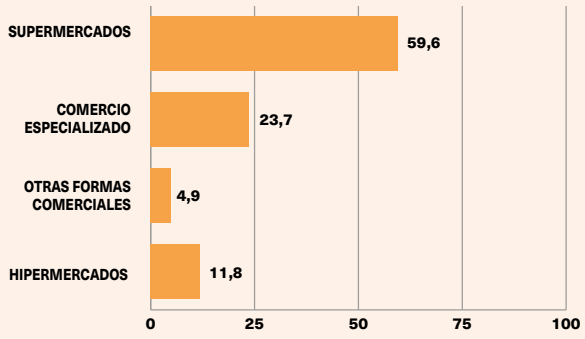


* Media nacional = 3,8 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de productos de la pesca a los supermercados (59,6% de cuota de mercado). Los establecimientos especializados alcanzan en este producto una cuota del 23,7%, mientras que el hipermercado concentra el 11,8%. Las otras formas comerciales acaparan el 4,9% restante.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE PESCA POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





PESCADO Y MARISCO FRESCO



Los buques pesqueros españoles capturaron durante el último año computado, un total de 351.324 toneladas de peso vivo, destinadas al consumo humano, según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, relativos a 2019. El valor estimado de todas estas capturas se acercó a los 979,3 millones de euros. Estas cifras suponen unos retrocesos interanuales del 9,5% en volumen y del 7,2% en valor.

Por partidas, destaca la constituida por los peces, ya que superan las 320.225 toneladas y los 709 millones de euros. A continuación se sitúan los moluscos, con 22.044 toneladas y 146 millones de euros, seguidos por los crustáceos, con unas capturas de 8.242 toneladas, por un valor de casi 117,5 millones de euros. Otras capturas de la flota pesquera, fundamentalmente erizos de mar y otros equinodermos, alcanzan las 805 toneladas y los 6 millones de euros.

El pescado destinado a su consumo en fresco representa el 40,2% de todas las capturas de la flota pesquera, un porcentaje inferior al del año anterior.

Dentro de las partidas destinadas al consumo en fresco, la más importante en volumen es la formada por peces pelágicos diversos, con un volumen de 102.588 toneladas y un valor de 101,3 millones de euros (datos del año 2019 publicados por el Ministerio de Agricultura).

La partida más importante por su valor económico fue la de merluzas y bacalao, que alcanzó un valor de 169 millones de euros, con solo 68.297 toneladas capturadas.

Detrás de esta partida se situó la de atunes-bonitos, con un valor superior a os 136,2 millones de euros y un volumen de 33.037 toneladas en el año computado. La tercera partida en importancia económica fue la de los arenques, sardinas y anchoas fue otra de las destacadas, con 72.758 toneladas y un valor de 118 millones de euros.

PRINCIPALES EMPRESAS DE PRODUCTOS DEL MAR CONGELADOS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Nueva Pescanova, S.L	905
Grupo Profand, S.L (*)	435
Grupo Ibérica de Congelados, S.A (Iberconsa) *	356,9
Mascato	218,2
Pescapuerta Grupo *	209,4
Fandicosta Grupo (*)	188,7
WOFCO (Worldwide Fishing Company)	152
Congelados y frescos del Mar (Confremar) Grupo*	149
Grupo Pereira	133,8
Interatlantic Fish Grupo	79

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. * Incluye la facturación de otras producciones.*

Por debajo de éstas, aparecen los peces costeros diversos (16.339 toneladas y 71,3 millones de euros), peces demersales diversos (12.655 toneladas y 61 millones de euros), los tiburones, rayas y quimeras (7.433 toneladas y 14 millones de euros) y las platijas, halibuts y lenguados (6.231 toneladas y 34 millones de euros).

Entre los moluscos, el principal grupo es el de los calamares, jibias y pulpos, (con 14.183 toneladas y cerca de 91 millones de euros), seguido por almejas, berberechos y arcas (7.239 toneladas y 52 millones de euros).

Finalmente, en el grupo de los crustáceos, la partida más importante es la de gambas y camarones (con 4.670 toneladas y 79,6 millones de euros), seguida por las de bogavantes y langostas (16 millones de euros) y cangrejos y centollas (8 millones de euros).

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

En los diferentes caladeros faenaban un total de 8.839 buques, de los cuales sólo un 3,3% faenaba en aguas comunitarias e internacionales, según los datos de 2020 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Los barcos de los caladeros internacionales aglutinan más del 60% de las capturas totales en España.

Por artes de pesca, aproximadamente 6.895 buques corresponden a artes menores, fijas y redes de enmalle; 897 se encuadran en el arte de arrastre; 570 son de cerco; 303 de palangre, tanto de superficie como de fondo; 53 atuneros cañeros; 40 de volanta; 21 rasco y 60 de artes fijas.

En cuanto al empleo, el sector pesquero generó 31.935 directos en 2019, de los cuales casi un 18% correspondían a mujeres. No obstante, el sector tiene problemas de escasez de tripulantes, así como también de antigüedad de la flota.

Aproximadamente el 70% del pescado comercializado en fresco en España lo hace en unas 180 lonjas de pescado, de las que tres cuartas partes están gestionadas por las cofradías de pescadores.

Por su parte, en la red de mercados mayoristas de MERCASA se comercializan en torno a unas 672.000 toneladas de productos pesqueros al año, con un valor cercado a los 4.700 millones de euros.

SERPESKA®
Para servirle
COMPROMISO Y RESPETO
POR EL PRODUCTO
La satisfacción de nuestros clientes, nuestra mayor motivación.

CALIDAD GARANTIZADA
Tanto en productos como en procesos
SERVICIO PERSONALIZADO
Ajustado a las necesidades del cliente
Mercamadrid, puesto 99
Madrid 28050
(+34) 91 785 11 00
Avda. de Andalucía 85
Madrid 28021
(+34) 91 795 22 11
(+34) 91 795 22 11
gm@grupomozos.com
WWW.SERPESKA.COM

COMERCIO EXTERIOR

La balanza comercial de pescados frescos y refrigerados es claramente negativa para España, como ocurre en prácticamente todos los productos de mar. Las demandas internas son muy superiores a la capacidad productiva del sector y resulta preciso recurrir a unas importaciones masivas. Así, durante el ejercicio 2020, se importaron 234.483 toneladas de pescados frescos y refrigerados, por un valor de 1.069 millones de euros, mientras que las exportaciones se situaron en algo más de 79.011 toneladas, cuyo valor rondó los 406,8 millones de euros.

De esta manera, el saldo comercial negativo para España se acercó a los 662 millones de euros, mientras que la tasa de cobertura fue de apenas el 38%.

Con respecto al año 2019, las exportaciones descendieron en volumen un 10%, mientras que las importaciones lo hicieron en un 3%.

El comercio de pescado fresco y refrigerado es esencialmente intraeuropeo, ya que nuestros principales proveedores son Portugal, Holanda, Francia y Reino Unido, mientras que los mercados de destino más importantes son Portugal, Francia y Alemania.

Una excepción a esta regla es el comercio con Marruecos, desde donde llega una importante partida de peces frescos para el mercado español.

En el caso de la partida de filetes y carnes de pescado, independiente a efectos de comercio de la pescado fresco y refrigerado, se registran también unos resultados negativos. En 2020, España importó 198.341 toneladas por un valor de 774 millones de euros y exportó 58.7640 toneladas, por un valor de 374,1 millones de euros. La balanza comercial registró, por tanto, un saldo comercial negativo en este subsector de filetes y carnes de pescado, de 400 millones de euros y la tasa de cobertura fue en 2020 del 48,2%.

En cuanto a los peces vivos, se exportaron en 2020 un total de 9.466 toneladas y se importaron 7.046 toneladas. En este caso, la tasa de cobertura es positiva (103,8%) y el saldo de la balanza comercial también.

PRODUCTOS DEL MAR CONGELADOS

El sector del pescado y marisco congelado tuvo un año 2020 muy complicado por los efectos de la pandemia sobre la hostelería y la restauración, donde se concentran más del 50% de las ventas. También influyó en los malos resultados la caída de exportaciones a países como Italia.

La flota pesquera española capturó durante el último ejercicio computado algo más de 522.718 toneladas de pescados, crustáceos y moluscos destinados a ser comercializados como congelados, cuyo valor se acercó a los 786 millones de euros.

La partida más importante de las capturas destinadas a ser congeladas fue la de los peces, con 507.171 toneladas y 718 millones de euros, seguida por la de los moluscos (10.599 toneladas y 22 millones de euros) y la de los crustáceos (4.945 toneladas y 45 millones de euros). Otros productos marinos congelados sumaron apenas 2 toneladas y 3.860 euros.

En el grupo de los peces congelados destacaron los atunes, bonitos y agujas, (con 287.582 toneladas y 468 millones de euros), seguidos por bacalaos, merluzas y eglefinos (con 135.874 toneladas y 132 millones de euros), tiburones, rayas y quimeras, (54.427 toneladas y 59 millones de euros) y peces demersales diversos (15.153 toneladas y 25 millones de euros).

Entre los moluscos los primeros son los calamares, jibias y pulpos (10.205 toneladas y 22 millones de euros). A mucha distancia aparece una partida de moluscos marinos diversos.

Finalmente, en el grupo de los crustáceos destacaron las gambas y camarones (4.410 toneladas y 43 millones de euros), seguidos por cangrejos y centollos (391 toneladas) y bogavantes y langostas (135 toneladas). También se produjeron ese año 2 toneladas de erizos de mar congelados, un volumen notablemente más bajo que el del año anterior.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

La Asociación Española de Mayoristas, Importadores, Transformadores y Exportadores de Productos de la Pesca y Acuicultura (CONXEMAR) representa los intereses de empresas del sector del pescado congelado en España. En CONXEMAR están asociadas 241 empresas con una facturación anual de casi 11.000 millones de euros y más de 19.680 empleos directos.

Según sus datos, CONXEMAR representa al 76% de la facturación total del sector industrial de congelados de pescado y el 71% del empleo directo.

Por su lado, en ANFACO-CECOPESCA hay también 93 empresas dedicadas al congelado, que facturaron en 2020 unos 4.229 millones de euros.

El sector empresarial se encuentra dominado por los principales grupos pesqueros de nuestro país, quienes también incursionan en otros sectores dentro de los productos congelados. En 2020, el grupo líder registró en 2020 una facturación de 905 millones de euros, mientras que el segundo se quedó en 357 millones de euros, el tercero rondó los 363 millones de euros y el cuarto se situó en 200 millones de euros.

Según los datos de la consultora IRI, las ventas de pescado y marisco congelado y preparado en el canal retail (hipermercados y supermercados de más de 100 metros cuadrados) superaron en 2020 los 139 millones de euros, casi 23 millones más que un año antes. En volumen, se comercializaron 22.295 toneladas, de las que el grueso fueron merluza, tanto en volumen como en valor. También fueron importantes las ventas de calamares.

Las marcas de distribución (MDD) son muy importantes en este mercado (segmento retail), ya que controlan el 64,5% de todas las ventas en volumen, frente a una cuota del 28% de la primera oferta marquista.

COMERCIO EXTERIOR

El comercio exterior de productos pesqueros congelados constituye una excepción dentro del sector pesquero, pues las exportaciones superan con mucho a las importaciones, a pesar de que en 2019 y 2020 se redujeron las ventas.

Según los datos de Comercio Exterior, las exportaciones de pescado congelado en el año 2020 sumaron 415.070 toneladas, por un valor de 682 millones de euros. Comparando estas cifras con las del año 2019 se observó un descenso del 1% en volumen y del 9% en valor.

Por su parte, las importaciones de pescado congelado totalizaron un monto de 342.557 toneladas, unas 4.000 menos que en el año anterior.

Dentro de las exportaciones, el grueso se correspondió con ventas fuera de la Unión Europea. Los principales clientes de las exportaciones españolas de pescado congelado fuera de la UE fueron Ecuador, Egipto, Seychelles, Mauricio y Marruecos.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE CONGELADOS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Nueva Pescanova *	905
Grupo Profand, S.L.	664
Ultracongelados Virto, S.A.	363
Grupo Ibérica de Congelados, S.A. *	356,9
Ricardo Fuentes e Hijos, S.A. - Grupo *	277,5
Congelados de Navarra, S.A.	225
Mascato, S.A.	218,3
Pescapuerta, S.A. - Grupo	212,3
Distribuidora Mariscos Rodríguez, S.A. (Dimarosa)	200
Congelados y frescos del mar, S.A. - Grupo	122

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. *Incluye la facturación de otras producciones.*

En cuanto a la UE, España exportó pescado congelado a Portugal, Italia, Francia y Rumanía, principalmente.

Por especies, las principales exportadas fueron los listados o bonitos (25% del total), la caballa (11%), la merluza argentina (9%), los atunes de aleta amarilla (9%), los jureles (7%) y las sardinas (7%).

También las importaciones tuvieron un origen predominantemente extracomunitario. Los principales proveedores fueron China, Argentina, Marruecos, Ecuador, Vietnam y Chile.

Por lo que se refiere a los crustáceos congelados, también disminuyó la exportación en 2020, tanto en volumen (7,4%) como en valor (11,6%), hasta alcanzar las 44.150 toneladas por un valor de 340,7 millones de euros, según datos de Comercio.

Los langostinos congelados representaron el grueso de las exportaciones, mientras que las gambas, los camarones, los cangrejos y demás crustáceos sumaron en torno al 16% del total vendido.

Igualmente, en el sector de los moluscos hubo caídas de ventas al exterior en general y también en el caso de los congelados, que representan el grueso de las venas. Así, en 2020 se exportaron en total (congelado y fresco) 171.190 toneladas de moluscos, (un 23% menos que en 2019), por un valor de 719 millones de euros (un 19,2% menos).

Las especies más comercializadas fueron los mejillones, los calamares y el pulpo.

ACUICULTURA

En su informe 2020, APROMAR (Asociación Empresarial de Acuicultura de España), estimó que la producción de acuicultura ascendió en 2019 a un total de 342.867 toneladas, por un valor de 472,3 millones de euros. En 2020, las estimaciones apuntan a que tanto en volumen como en valor no se superaron esas cifras.

De la producción total, un 77,5% son moluscos; un 22,3% peces y el restante 0,1% algas. Más en concreto, los mejillones representaron el 76,5% de toda la producción, las lubinas el 8% y las doradas el 4%.

Otras producciones acuícolas marinas de España son el rodaballo (8.337 toneladas en 2020), la corvina (3.823 toneladas), el lenguado (597 toneladas), la anguila (400 toneladas) o el langostino (5 toneladas). Asimismo, hay producción en acuicultura de atún rojo, almeja japonesa y berberechos y en acuicultura continental domina la trucha.

Según los datos de APROMAR, en 2020 descendió la producción de lubina un 19% y la de dorada un 0,27% y la de lenguado un 36%, mientras que aumentó la de rodaballo, corvina y anguila.

Dentro del sector, también hay producción ecológica. Según datos del Ministerio de Agricultura, se produjeron en 2020 un total de 7.476 toneladas entre peces, moluscos y plantas acuáticas. Casi la mitad de esta producción correspondió a los mejillones.

Las producciones acuícolas son la causa principal que ha contribuido al enorme aumento de las producciones pesqueras mundiales durante los últimos años. A nivel mundial, en el año 2000 la producción de la acuicultura representaba el 25% de la producción total y dos décadas después, ese porcentaje llega casi al 48%. Hay muchos países en los que las producciones acuícolas superan a la capturas de pescados.

En España, la producción del sector de la acuicultura no para de crecer y de batir sus propios récords.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

En acuicultura existen cinco tipos de establecimientos productivos: viveros en el mar (bolsas de red en las que se crían peces como la dorada o la lubina); bateas en el mar (plataformas de las que penden las cuerdas de cultivo, que se usan para el mejillón); establecimiento en zona de playa (el cultivo se realiza con una mínima intervención física sobre el medio y se usan para almejas y ostras principalmente); en tierra firme en la costa, con agua salada (usados para la cría de lenguado o rodaballo) y finalmente, en tierra firme con agua dulce (truchas o esturiones).

Los últimos datos disponibles cifran en menos de 5.075 los establecimientos de acuicultura y de esta cifra, 4.793 lo eran de moluscos, 166 granjas de acuicultura continental en agua dulce, 73 establecimientos en costa, playas, zonas inter-mareales y esteros, y 43 en viveros en el mar para el cultivo de peces.

El sector acuícola está controlado por grandes grupos pesqueros, ya que se trata de un sector que precisa fuertes inversiones para alcanzar su rentabilidad. Una excepción notable la constituye la producción de mejillón, concentrada de forma muy significativa en Galicia. Existen 3.330 parques productores de mejillón en esa comunidad autónoma, formados por muchas pequeñas y medianas explotaciones.

Además, el sector de la acuicultura también está representado en la producción ecológica con varias empresas registradas.

CONSERVAS DE PESCADO

El sector de las conservas de pescado y marico mostró mucha capacidad de invención y flexibilidad en el año 2020. El consumo de estos productos aumentó gracias a que la industria lleva años intentando renovar el lineal en base a productos de mayor calidad.

España es el primer productos de conservas de pescado y marisco de la UE y el segundo productor mundial de conservas de pescado, por detrás de Tailandia. También está entre los primeros países exportadores del mundo.

Según datos de la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas y Mariscos (ANFACO-CECOPESCA) la producción española de conservas de pescado llegó durante 2020 hasta cerca de las 359.081 toneladas, lo que supuso un aumento del 2%. Por el contra-

rio, el valor de estas producciones aumentó un 4,8% hasta alcanzar los 1.755 millones de euros.

La principal conserva de pescado producida y exportada por España es la de atún (atún claro). En 2020 supuso el 64,4% de la producción nacional en volumen y el 50,4% en valor, según los datos de ANFACO. Asimismo, la producción española de esta conserva representó el 67% del total comunitario en 2020. En total, se produjeron 231.071 toneladas, un 2,1% más que en 2019, a las que se sumaron 13.604 toneladas de atún blanco y 1.989 toneladas de atún con vegetales.

Otras producciones importantes fueron las conservas de sardinas (23.784 toneladas en 2020, un 1,3% más); las de mejillones (15.112 t.) y las de caballa (13.428 t.).

Por debajo de éstas aparecen las conservas de calamares y chipirones (6.346 toneladas), berberechos (5.227toneladas), almejas (1.418 toneladas), pulpo (689 toneladas) y navajas (779 toneladas).

Todas las otras conservas (zamburiñas, huevas, melva, jurel, bacalao, algas, etc.) sumaron en 2020 otras 32.4350 toneladas.

Además de todas estas producciones, hay en España una producción importante de semiconservas de anchoa (unas 13.285 toneladas, por un valor de 112,3 millones de euros).

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

En el sector empresarial de conservas de pescado conviven dos realidades bastante diferentes. Por una parte, existe una base formada por un número notable de pequeñas y medianas empresas, con cifras de producción bastante reducidas y por otra, hay pocos grandes grupos que acaparan el grueso de las ventas. Las grandes empresas suponen el 18% del total, pero concentran el 75% de la cifra de negocios y el 70% del empleo, según ANFACO CECOPESCA.

Esta asociación contaba en 2020 con 246 empresas asociadas, de las que un 38% se dedicaba a la comercialización y un 55% a actividades industriales.

Estas empresas empleaban a más de 26.000 trabajadores de forma directa, de los que un 60% trabajaban en Galicia, aunque la asociación tiene ámbito nacional. Las empresas asociadas facturaron más de 11.000 millones de euros, según estimaciones.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Jealsa Industria Alimentaria, S.L	701
Luis Calvo Sanz, S.A. - Grupo *	620
Frinsa del Noroeste, S.A.	586
Grupo Conservas Garavilla, S.L. - Grupo *	365
Hijos de Carlos Albo, S.L.U. *	97,9
Ignacio González Montes, S.A.	95
Conservas Dani S.A (Grupo) *	93
Francisco Gil Comes S.L.U Grupo*	79,5
Consorcio Español Conservero, S.A. – Grupo *	74,05
Salica, Industria Alimentaria, S.A.	71

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. *Incluye la facturación de otras producciones.*

La mayoría de estos grandes grupos siguen siendo españoles, aunque ya empiezan a entrar en el sector grupos internacionales.

La primera empresa del sector registró en 2020 unas ventas de 701 millones de euros (su producción superó las 165.870 toneladas), mientras que la segunda llegó a 620 millones de euros; la tercera facturó unos 586 millones de euros; la cuarta alcanzó 375 millones de euros y la quinta casi 98 millones de euros. Con ventas entre los 95 y los 71 millones de euros quedaron los otros cinco grupos que forman el ranking de las diez empresas que más facturan.

La innovación y la modernización de los procesos productivos son las dos estrategias clave para arañar cuotas de ventas en el poco dinámico mercado interno. Durante los últimos años se han registrado en el sector inversiones importantes.

Las marcas de distribución (MDD) son muy importantes en este mercado y en 2020 ganaron cuota. Así, según datos de la consultora IRI, acapararon el 78,5% de todas las ventas en volumen de las conservas de atún, el 76,4% de las de sardinas y sardinillas, el 73,4% de las de calamares y pulpo y el 68,5% de mejillones y berberechos.

COMERCIO EXTERIOR

En 2020, más del 60% de la producción de conservas de pescado y marisco de las empresas españolas se destinó a la exportación. Según datos de ANFACO, se exportaron conservas a 140 países de los cinco continentes.

Las exportaciones constituyen una estrategia fundamental para la supervivencia del sector de conservas

de pescado de nuestro país, ya que las demandas del mercado nacional son insuficientes para absorber los volúmenes de producción alcanzados.

Además, durante los últimos años, el mercado interior ha mostrado muy poco dinamismo lo que ha reforzado todavía más la internacionalización de las principales empresas del sector.

En el año 2020, las exportaciones de preparados y conservas de pescado y marisco aumentaron un 15% en volumen y un 13% en valor con respecto a los datos de 2019.

Según los datos de Comercio, se exportaron 236.941 toneladas, por un valor de 1.127,4 millones de euros.

Por destinos, dentro de la UE los principales fueron Italia, Portugal, Países Bajos y Alemania, mientras que entre los no comunitarios destacaron Reino Unido, Estados Unidos, Marruecos y Turquía.

Atendiendo al volumen exportado, la principal partida fue la de los túnidos en conserva que representan más del 61,8% del total. A continuación, se situaron las conservas de sepias y calamares (12%), las de anchoas, surimi, pulpo, caballa, sardinas y mejillones.

La balanza comercial en este subsector de las conservas tuvo un saldo negativo en conjunto, porque las importaciones de conservas de pescado fueron mucho menores que las exportaciones, aunque las de conservas de crustáceos y moluscos fueron mayores.

En este sentido, durante 2019 se importaron 194.213 toneladas de conservas de pescado, 23.000 toneladas menos que un año antes. El grueso de las conservas importadas fueron de atún (138.704 toneladas).

Como ocurre con las exportaciones, la principal partida de las importaciones de conservas es la de los túnidos, con el 25% del total. Les siguieron las conservas de almejas, berberechos, surimi, anchoas, caballa y sardina.

En este caso, los principales proveedores de conservas de pescados, crustáceos y moluscos son países terceros, entre los que destacan (por el volumen importado), Ecuador, China, Chile, Vietnam y Marruecos.

AHUMADOS

Al contrario de lo que sucedió en el año precedente y a pesar de las consecuencias de la pandemia en la hostelería, la producción de pescado ahumado se disparó un 10% en 2020.

Según la Encuesta de Productos que elabora el Instituto Nacional de Estadística (INE), la producción de ahumados de pescado en 2020 superó las 15.043 toneladas, por un valor de algo más de 280 millones de euros, 17 millones más que un año antes. El grueso de esta producción fueron los ahumados de salmón, que alcanzaron un volumen cercano a 14.000 toneladas (un 13% por encima de los niveles del año precedente), por un valor de más de 259,3 millones de euros (21 millones más que un año antes).

Con estos datos, los ahumados de salmón representaron más del 93% tanto en valor como en volumen, de toda la producción nacional.

Además del salmón ahumado, la industria produjo 14 toneladas de ahumados de arenques (4 menos que un año antes), por un valor de 174.000 euros, así como también 119 toneladas de ahumados de trucha, por un valor de 2,5 millones de euros.

El resto de la producción (914 toneladas en 2020) fueron otros ahumados, cuyo valor descendió hasta los 18,2 millones de euros.

En este grupo de otros ahumados están incluidos los ahumados de bacalao, atún, sardina, marlín o pez espada, que son las nuevas propuestas de este tradicional sector.

Además de ampliar la gama de productos de la pesca ahumados, el sector industrial también está interesado en desestacionalizar el consumo.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El mercado español de pescados ahumados se encuentra en manos de unas pocas empresas. En unos casos, son operadores especializados sólo en este sector, pero en otros son filiales de grandes grupos internacionales del sector ahumados, o son parte de un grupo que tiene su negocio en sectores como el de las conservas o el pescado congelado.

El grupo líder del sector registró en 2020 unas ventas de casi 90 millones de euros en el mercado de ahuma-

dos, frente a los 170 millones que constituyen su facturación total. El segundo operador del mercado centra toda su actividad en el sector de los ahumados y facturó en torno a los 25 millones de euros y lo mismo sucede con la tercera empresa, que sólo produce ahumados y factura también algo más de 2.241 millones de euros.

Otros siete operadores de este mercado registran cifras de ventas entre los 22 y los 10 millones de euros anuales.

La empresa líder, con sus propias referencias o con las marcas blancas, se considera que controla más del 50% de todas las ventas del mercado de pescados ahumados en España.

El 70% de las ventas de ahumados en España se realizaron en libreservicio. De las ventas totales, más del 91% correspondieron al salmón y un 3% al bacalao ahumado. También se comercializaron ahumados de trucha, palometa y surtidos de ahumados. Los precios en 2020 se limitaron por el bajo precio del salmón en origen y por el auge de las marcas de distrubuidor (MDD).

En este sentido, las MDD tienen una gran importancia en este mercado, pero no superan a la primera marca de fabricante (MDF). Según datos de la consultora IRI, en libreservicio representaron en 2020 el 37% de todo el volumen comercializado mientras que la primera MDF obtuvo el 46% de la cuota.

COMERCIO EXTERIOR

El comercio exterior de pescados ahumados arroja un saldo muy desfavorable para nuestro país, a pesar de que en los últimos años se han aumentado las ventas al exterior.

Según los datos de Comercio se dispararon las importaciones de ahumados hasta las 4.376 toneladas, casi el doble que en el año precedente. Por su parte, las exportaciones también aumentaron desde las 520 toneladas de 2019 a las 571 de 2020.

El salmón es uno de los productos que más se comercializa ahumado. Toda la materia prima que se necesita para elaborar los ahumados se salmón se importa y el principal proveedor de este salmón es Suecia, con una cuota que supera el 50% del total. A continuación se sitúan Noruega (21%) y Dinamarca (13%).

En cuanto al destino de las exportaciones de ahumados, destaca Italia en primer lugar (en volumen exportado) con una cuota de casi el 46% en volumen. Le siguen Portugal, Dinamarca, Andorra y Alemania, aunque también hay exportaciones a países terceros como Cabo Verde o República Dominicana.

DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA

ANDALUCÍA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

- CABALLA DE ANDALUCÍA *
- MELVA DE ANDALUCÍA *

CATALUÑA

MARCAS DE CALIDAD ALIMENTARIA

- PESCADO AZUL

GALICIA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- MEXILLÓN DE GALICIA * (MEJILLÓN DE GALICIA)

LA RIOJA

REGISTRADO Y CERTIFICADO

- EMBUTIDOS DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y SEMICONSERVAS DE ANCHOAS EN SALAZÓN O EN ACEITE

PAÍS VASCO

EUSKO LABEL (LABEL VASCO DE CALIDAD ALIMENTARIA)

- HEGALUZEA (BONITO DEL NORTE Y ATÚN ROJO)

MARCA DE GARANTÍA

- CONSERVAS
- ANCHOA DEL CANTÁBRICO DEL PAÍS VASCO
- BONITO DEL CANTÁBRICO DEL PAÍS VASCO

* *Inscrita en el Registro de la UE*

Melva de Andalucía

Caballa de Andalucía

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La protección se refiere a las conservas de las especies Scomber japonicus para la caballa y Auxis rochei y A. thazard para la melva. Las materias primas empleadas han tenido que ser capturadas en los caladeros del Mediterráneo y de las costas orientales del Atlántico, al sur del paralelo 44.

CARACTERÍSTICAS: Una de las caraterísticas más importantes es el pelado del pescado, que se realiza de forma manual siguiendo los usos tradicionales de la zona. Está totalmente prohibido el empleo de productos químicos y el líquido de cobertura sólo puede ser aceite de oliva o girasol.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador de la IGP figuran inscritas 4 empresas de las provincias de Cádiz, Huelva, Málaga y Almería, que comercializan 2 millones de kilos de caballa y 700.000 kilos de melva de media anual.

Mexillón de Galicia

(Mejillón de Galicia)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: Se cultiva en las rías gallegas de Ares-Sada, Muros-Noia, Arousa, Pontevedra y Vigo mediante el sistema de batea.

CARACTERÍSTICAS: Es un producto natural y sostenible pues en su cultivo no se incorpora ningún aporte ajeno al medio y genera beneficios ecosistémicos. Es un alimento sano y saludable con un elevado valor nutricional pues es altamente proteico, contiene Omega 3 y es fuente natural de vitaminas y de sales minerales. Está garantizado bajo estrictos controles higiénicos-sanitarios y certificado su origen y su calidad superior a través de rigurosos requisitos exigidos por la DOP.

DATOS BÁSICOS: En la DOP están certificadas más de 2.000 bateas y más de 100 marcas que representan más de 400 referencias de Mexillón de Galicia en el mercado, en formatos fresco, conserva, cocido, congelado, pasteurizado y productos de 4ª y 5ª gama. La DOP está en continuo crecimiento. Los números de 2018 son los más altos de su historia y kilos y marcas certificadas permiten cubrir las mayores exigencias del consumidor.



ACEITE DE OLIVA



España ocupa el primer lugar mundial en superficie y producción de aceite de oliva. El cultivo del olivar tiene en España un marcado carácter social. Se estima que unos 350.000 agricultores se dedican al cultivo del olivar y que este cultivo genera unos 46 millones de jornadas cada campaña.

Están registradas en España cerca de 260 variedades de aceituna, de las cuales solamente la gordal no se considera apta para el aderezo porque su elevado contenido 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. Igualmente es España la gran potencia mundial en producción de aceituna de mesa.

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

PRODUCCIÓN ESPAÑOLA DE ACEITE DE OLIVA POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CCAA	2018/2019	2019/2020	2020/2021
ANDALUCÍA	1.457	902	1.110,4
ARAGÓN	17	11	12,4
BALEARES	0,31	0,62	0,7
COMUNIDAD VALENCIANA	17	22	27,1
CASTILLA-LA MANCHA	175	65	131,9
CASTILLA Y LEÓN	1,2	1	0,9
CATALUÑA	18	29	31,4
EXTREMADURA	77	69	44,6
LA RIOJA	2	2	2,6
MADRID	4	3	5,4
MURCIA	14	10	11,4
NAVARRA	4,7	4	6,3
OTRAS CCAA	0,1	0,1	9,5
ESPAÑA	1.786,8	1.119,2	1.385,6

Fuente: MAPA

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE ACEITE DE OLIVA Y ACEITUNA DE MESA (Miles de toneladas)

PRODUCTO	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021
ACEITE DE OLIVA	1.254,5	1.786,8	1.119,2	1.385,6
ACEITUNA DE ADEREZO	562,2	601	462	546,5

Fuente: MAPA

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

OLIVAR ECOLÓGICO

El olivar es uno de los cultivos que mejor se adapta a la producción ecológica. La producción ecológica de aceituna y a comercialización del aceite de oliva obtenido es una de las mejores opciones para asegurar la productividad sin poner en peligro el medio ambiente.

En España había a finales de 2020 un total de 222.723 hectáreas declaradas como olivar ecológico, un 6,4% más que en el año anterior. El olivar ecológico está presente en todas las comunidades, excepto en Asturias y Cantabria. La mayor parte de esta superficie estaba en Andalucía (88.691 hectáreas, un 11% más que en 2019).

También Castilla-La Mancha cuenta con una gran superficie de olivar ecológico (74.153 hectáreas en 2020, un 3,3% más que en 2019) y ya a mucha distancia estaban otras comunidades como Extremadura, la Comunidad Valenciana o la Región de Murcia.

ACEITE DE OLIVA EN ESPAÑA

El valor de los productos obtenidos del olivar representó en 2020, a efectos de calcular la renta agraria nacional, el 2,7% de la Producción Agraria final y el 4,7% de la Producción Vegetal, porcentajes en ambos casos muy superiores a los del año precedente.

Según los datos del Ministerio de Agricultura, la producción de aceite de oliva en 2020 a efectos de calcular la renta agraria anual tuvo una evolución 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 2020/2021, sino con la anterior 2019/2020.

En este sentido, en cantidad la producción de aceite de oliva se redujo un 38,8%, mientras que los precios bajaron de media un 11% (en los dos años anteriores también bajaron).

El valor generado por el sector del aceite de oliva se redujo significativamente (un 45%) y se situó en 1.467,3 millones de euros (en el año precedente superó los 2.704 millones).

La producción nacional de aceite en la campaña 2019/2020 alcanzó un volumen cercano a 1,12 millones de toneladas, un 37% menos que en la campaña 2018/2019.

Sin embargo, la producción nacional de aceite en la campaña 2020/2021 se incrementó y alcanzó un volumen de 1,38 millones de toneladas.

Andalucía volvió a recuperar posiciones en el ranking de regiones productoras de aceite de oliva alcanzando en 2020/2021 el 80% del total. A continuación se sitúan Castilla-La Mancha (9%), Extremadura (3%) y Cataluña (2,2%).

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

	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021
MUNDO	3.284	2.897,5	3.057,5	3.134
UE	915	859	768	891,5
ESPAÑA	562,2	601	462	546,5

Fuentes: COI y MAPA

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

CCAA	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021
ANDALUCÍA	440,6	483	356	459,2
EXTREMADURA	111,6	98	105	80,2
OTRAS CCAA	10	20	1	7
TOTAL ESPAÑA	562,2	601	462	546,5

Fuente: MAPA

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

	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021
MUNDO	3.379,0	3.262	3.207	3.197
UE	2.185,2	2.263,3	1.920	2.056,6
ESPAÑA	1.254,5	1.786,8	1.119,2	1.385,6

Fuentes: COI y MAPA

ACEITE DE OLIVA EN LA UNIÓN EUROPEA

Aunque varios países de la UE son grandes productores, su importancia económica global es mucho menor que en España. Según las estimaciones de la Comisión Europea publicadas a efectos de calcular la renta agraria comunitaria, el aceite de oliva representó el 1% de la Producción Agraria final en 2020 y el 1,8% de la producción vegetal.

El valor a efectos de calcular la renta agraria anual fue de 3.465 millones de euros, un valor muy por debajo del alcanzado el año anterior, según datos de la Comisión Europea.

La producción de aceite en la Unión Europea en la campaña 2019/2020 ascendió a algo más de 1,9 millones de toneladas, un 15% menos que en la campaña anterior, cuando creció significativamente la producción. La subida de la producción comunitaria fue consecuencia principalmente de los buenos resultados en España.

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.

Por su lado, en la campaña 2020/2021, la UE produjo poco más de 2 millones de toneladas de aceite de oliva, un 7% más que en la campaña precedente.

Al contrario de lo que sucedió en España, en el resto de los países el balance de la campaña de producción no fue bueno. Así, Italia registró en la campaña 2020/2021 una producción de 255.000 toneladas, un 30% menos que en la anterior; Grecia quedó con una producción de 265.000 toneladas (un 3,6% menos que en la anterior) y Portugal 100.000 toneladas (un 28% menos).

En el resto de los países (Malta, Francia, Croacia y Chipre) las producciones de aceite de oliva fueron muy minoritarias en volumen.

Por su parte, el consumo previsto para la UE durante la campaña 2019/2020 fue de 1,5 millones de toneladas, mientras que en la campaña 2020/2021 se incrementó hasta 1,6 millones de toneladas, según el Comité Oleícola Internacional (COI).

Según el COI, el país que más consume es Italia, seguido de España y Grecia. Entre los países comunitarios no productores, destaca por su consumo Alemania.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE LOS ACEITES

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Miguel Gallego, S.A. (Migasa) – Grupo *	950
Deoleo, S.A. Grupo (*)	665,60
Aceites del Sur-Coosur, S.A. (Acesur) - Grupo *	588,1
DCOOP*	533,12
Sovena, S.A.*	492,53
Grupo Borges*	294
COOP.Jaencoop	250
Aceites Abril, S.L.	185,89
Urzante, S.L.	168,14
Coop. Oleoestepa	161

FUENTE: ALIMARKET. AÑO 2020. (*) Incluye la facturación de otras producciones.

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

CCAA	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021
ANDALUCÍA	4.503	7.399	4.244,1	6.094,1
ARAGÓN	75	56	52,9	65
CASTILLA-LA MANCHA	459	865	327,3	646,9
CATALUÑA	169	123,7	164	164,3
COMUNIDAD VALENCIANA	163	92,6	122,8	128,7
EXTREMADURA	400	436	400	314,1
OTRAS CCAA	146	142	122	114
TOTAL ESPAÑA	5.915	9.115	5.433,5	7.527

Fuente: MAPA

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

CAMPAÑA	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021
EXPORTACIONES				
ACEITE DE OLIVA	883,9	1.017	613	672,4
IMPORTACIONES				
ACEITE DE OLIVA	164	141	147,5	122,6

Fuente: MAPA

COMERCIO EXTERIOR DE ACEITE ESPAÑOL

Los aceites de oliva son un productor, en el que la economía española presenta 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 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.

En España, la exportación de aceite de oliva en la campaña 2019/2020 superó las 613.000 toneladas, un 39% menos que en la campaña anterior. Por el contrario, según Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) las importaciones de aceite en dicha campaña subieron hasta 147.500 toneladas (6.500 toneladas más).

Por su lado, en la campaña 2020/2021 las exportaciones ascendieron a 672.400 toneladas y las importaciones superaron las 122.600 toneladas (estos datos no contemplaban el final de la campaña).

En el año natural 2020, según los datos de la Dirección General de Aduanas, España exportó 1.121.400 millones de toneladas (no en la campaña, sino en todo el año), un volumen superior en un 4,3% al del año anterior. Asimismo, ese año también se importaron 250.000 toneladas (un 67% por encima de las compras del año 2019).

El valor de las exportaciones fue de 2.811,3 millones de euros (por debajo del alcanzado un año antes), mientras que el de las compras quedó en 476 millones de euros (muy por encima del valor de 2019).

COMERCIO COMUNITARIO

En cuanto al comercio, la Unión Europea importó en la campaña 2019/2020 (sólo se incluyen los datos de fuera de la UE, que es el menos importante en volumen), un total de 240.000 toneladas de aceite, un volumen superior al de la campaña anterior. Igualmente, exportó a países no comunitarios 750.500 toneladas, también por encima del volumen anterior, según datos del COI.

A pesar de ser la mayor productora del mundo, la UE importa también aceite de oliva de países terceros. En la campaña 2020/2021 las importaciones previstas por el COI bajaron a 100.000 toneladas. Por países, el que más aceite importa es Italia, seguido de España y de Francia.

Por su lado, las exportaciones de la UE ascendieron esa campaña a 723.000 toneladas.

SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN MUNDIAL

De acuerdo con los datos publicados por el Comité Oleícola Internacional (COI), en el mundo hay unos 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, Túnez, Marruecos, 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 datos del Comité Oleícola Internacional (COI), la producción mundial de aceite de oliva en la campaña 2019/2020 ascendió a 3,2 millones de toneladas lo que supuso un descenso de casi un 3,6% sobre la producción de la campaña precedente.

Por su lado, la producción de la campaña 2020/2021, se situó en algo más de 3,19 millones de toneladas, un 0,3% menos que en la anterior. Tanto en el descenso de esta campaña como en el aumento de la anterior tuvo mucho que ver la evolución de la producción en la Unión Europea.

CONSUMO MUNDIAL

Por su lado, el consumo mundial de aceite en la campaña 2020/2021 descendió, rompiendo así la tendencia al crecimiento de campañas anteriores. Según los datos del Comité Oleícola Internacional (COI), se consumieron en el mundo 3,18 millones de toneladas, frente a los 3,23 millones de la campaña precedente.

Fuera de la UE, Estados Unidos es el país que más aceite de oliva consume. En la campaña 2020/2021, según datos del COI, consumieron 357.000 toneladas, por debajo de las casi 400.000 de la campaña anterior.

También destacan por su consumo per cápita países como Albania, Argelia, Turquía y Líbano. Asimismo, a menor escala son también grandes consumidores Siria, Rusia, Argelia, Brasil, Irán, Marruecos, Jordania y Canadá.

COMERCIO MUNDIAL

Respecto al comercio, según datos del Consejo Oleícola Internacional (COI) la exportación media mundial en la campaña 2019/2020, sin incluir los envíos intracomunitarios, alcanzó las 985.000 toneladas, un volumen muy inferior al de la campaña anterior.

España es el primer país exportador de aceituna de mesa del mundo, seguido a gran distancia por Egipto, Marruecos, Turquía, Grecia, Argentina, Perú, Siria, Portugal y Estados Unidos.

De las exportaciones totales en la campaña 2020/2021, más de la mitad (723.000 toneladas) correspondieron a las ventas desde la Unión Europea.

En cuanto a las importaciones mundiales, en la mencionada campaña el COI estimó un volumen de 957.000 toneladas, también por debajo del nivel del año precedente. En este caso, el país que más importó fue Estados Unidos.

ACEITE DE OLIVA

El sector industrial del aceite de oliva es uno de los más dinámicos del sistema agroalimentario español. En el año 2020, el aumento del consumo nacional mitigó en parte los negativos efectos de la pandemia en el canal HORECA y también la reducción de exportaciones a países como Estados Unidos.

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 por unos 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.

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 “monovarietales” 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 elabora el aceite, y allí se limpian para eliminar cualquier tipo de suciedad.

PRINCIPALES COMERCIALIZADORES DE ACEITE DE OLIVA ENVASADO EN EL MERCADO NACIONAL

EMPRESA	Miles de Litros
Aceites del Sur-Coosur, S.A. (Acesur)	74.800
Grupo Ybarra-Migasa	65.500
Urzante. S.L.	47.149
Deoleo, S.A. - Grupo	38.867
URZANTE, S.L.	45.000
Mercaóleo, S.L.	30.000
Sovena España, S.A	27.967
F. Faiges, S.L.	21.700
Coop. Oleoestepa	17.000
Aceites Abril S.L	16.571
Coop JaenCoop	15.600

FUENTE: ALIMARKET. Año 2020

Para obtener el aceite de oliva, en primer lugar se ha de moler 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 27º, 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 decánter separa por centrifugación el aceite, del agua de vegetación y de 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 15ºC y 18ºC y 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 (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.

El consumo medio de aceite en España es de 12 kilos por persona al año, un volumen muy alejado de los 0,4 kilos por persona al año que se consumen de media en el mundo.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Al igual que en el año anterior, las principales comercializadoras de aceite de oliva en España aumentaron sus ventas en volumen durante 2020. La principal empresa comercializadora superó los 74,8 millones de litros vendidos, un volumen superior en un 18% al del año 2019.

Por su lado, el segundo grupo comercializador llegó a los 65,5 millones de litros, 4,5 millones más que un año antes, y el tercero, a 48 millones cuando en 2019 comercializó 45 millones.

No obstante, a pesar del aumento en volumen del aceite comercializado, el valor de esas ventas fue notablemente más bajo que un año antes.

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 una gran importancia en el mercado, si bien en 2020 perdieron posiciones con respecto al año anterior.

Según datos de la consultora IRI, de las ventas totales de aceite de oliva en libreservicio (hipermercados y supermercados de más de 100 m2), correspondió a las MDD el 56,23% en volumen y el 52,5% en valor, porcentajes en ambos casos notablemente inferiores a los del año precedente.

Esa caída de la representatividad de las MDD se había apreciado ya en años anteriores, lo que parece confirmar una tendencia en el mercado del aceite, pues el peso de las primeras marcas de fabricante va en aumento.

En porcentajes, el primer grupo marquista representó en 2020 el 13,5% del volumen de aceite envasado vendido en libre servicio y el 15,4% del valor total de las ventas; el segundo grupo llegó hasta el 8,6% y el 9,1% en valor, mientras que el tercero se situó en el 5,7% y el 5,1% respectivamente.

COMERCIO EXTERIOR

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 mercado del aceite de oliva español a granel y todavía sigue representando una cuota de mercado importante. Tras Italia, los siguientes destinos del aceite de oliva son EE.UU., Portugal, Reino Unido, Japón y Francia.

Por su lado, el aceite de oliva español envasado es exportado a EE.UU., Francia, Portugal, Reino Unido, Australia y China como principales destinos.

Estados Unidos impuso, a finales de 2019, un arancel del 25% al aceite de oliva envasado que se elabora en España, un hecho que lastró la campaña oleícola y supuso una pérdida de competitividad de los aceites españoles respecto a sus competidores (Italia, Túnez, Portugal, Grecia, etc.).

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 y 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.

En 2020, la principal empresa exportadora de aceite de oliva en nuestro país registró unas ventas en el exterior de 82.548 toneladas, mientras que la segunda alcanzó las 69.600 toneladas y la tercera se sitúa en las 68.670 toneladas.

Las diez primeras empresas exportadoras sacaron al mercado exterior más de 405.000 toneladas de aceite envasado, un volumen muy superior al del año precedente.



CONSUMO Y GASTO EN ACEITE DE OLIVA

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 412,7 millones de litros de aceite de oliva y gastaron 1.215,4 millones de euros en este producto. En términos per cápita, se llegó a 8,9 litros de consumo y 26,3 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia al aceite de oliva no virgen (4,6 litros por persona y año), seguido del aceite de oliva virgen (4,3 litros per cápita). En términos de gasto, el aceite de oliva virgen concentra el 48,3%, con un total de 14,6 euros por persona, mientras que el aceite de oliva no virgen supone el 51,7% restante con un total de 11,7 euros por persona.

CONSUMO Y GASTO EN ACEITE DE OLIVA DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones litros)	PER CAPITA (Litros)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL ACEITE DE OLIVA	412,7	8,9	1.215,4	26,3
OLIVA VIRGEN	198,8	4,3	674,6	14,6
OLIVA VIRGEN EXTRA	164,4	3,6	575,7	12,5
RESTO ACEITE OLIVA	213,8	4,6	540,8	11,7

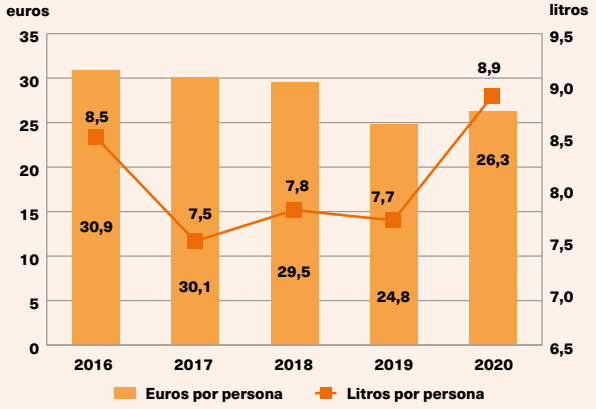
EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

Durante los últimos cinco años, el consumo de aceite de oliva se ha elevado 0,4 litros por persona aunque el gasto se ha reducido en 4,6 euros per cápita. En el periodo 2016-2020, 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 tuvo lugar en el ejercicio 2016 (30,9 euros por consumidor).

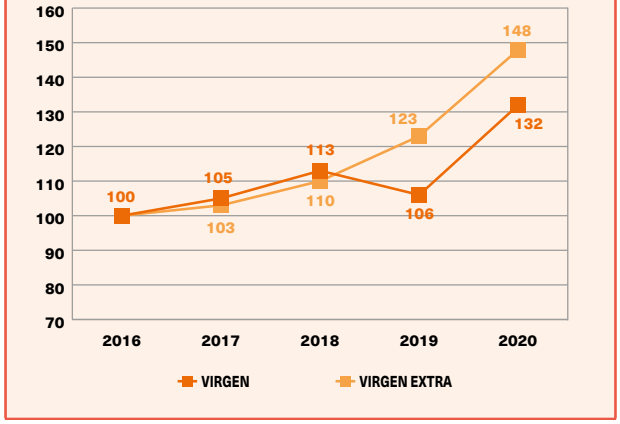
En la familia de aceite de oliva, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido diferente para cada tipo de producto. Respecto a la demanda de 2016, el consumo de aceite virgen extra experimenta un aumento considerable mientras que, por el contrario, el aceite virgen se mantiene bastante estable aunque con una elevación en el último año motivada por los efectos de la COVID-19.



EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN ACEITE DE OLIVA, 2016-2020



EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE ACEITE DE OLIVA (2016=100), 2016-2020



DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

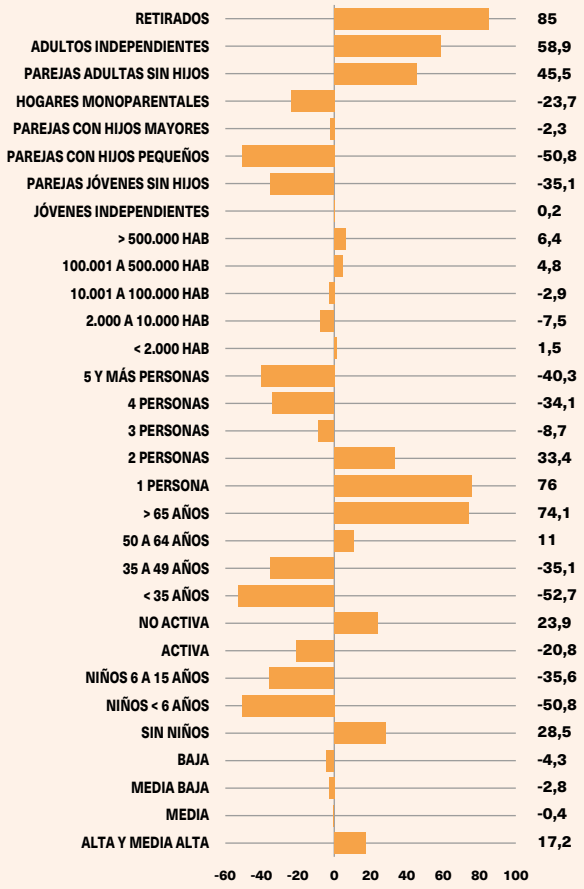
En términos per cápita, el consumo de aceite de oliva durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de clase alta y media alta cuentan con el consumo más elevado, mientras que los hogares de clase media 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 100.000 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 de entre 2.000 y 10.000 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, Cantabria, País Vasco y Baleares cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Extremadura, la Región de Murcia, Castilla-La Mancha y la Comunidad Valenciana.

CUOTA DE MERCADO

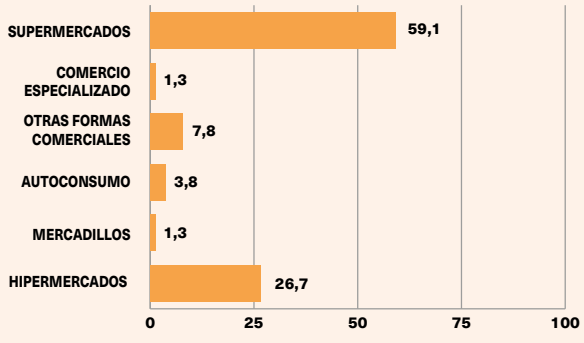
En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de aceite de oliva a los supermercados (59,1% de cuota de mercado). El hipermercado alcanza en este producto una cuota del 26,7%, mientras que el comercio electrónico representa el 3,8% y los economatos y cooperativas concentran el 1,3%. Los establecimientos especializados suponen el 1,3% y las otras formas comerciales acaparan el 7,8% restante.

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



* Media nacional = 8,9 litros por persona

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE ACEITE DE OLIVA POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020



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 MÁGINA *

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 MONTERRUBIO *
- GATA-HURDES *

PRODUCCIÓN INTEGRADA

- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

LA RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

- ACEITE DE LA RIOJA *

MADRID

MARCA DE GARANTÍA

- 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 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. Los aceites resultantes son de color amarillo con matices que oscilan entre el dorado y el oro viejo, de gusto frutado al principio de la campaña, con ligeros sabores almendrados, sin amargor y tirando a dulce y ligeramente picante.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador se encuentran registradas 32 almazaras y 4 empresas envasadoras que producen y comercializan una media anual de 2,2 millones de litros de aceite virgen extra. Se exporta el 10% aproximadamente.

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 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 11.500 hectáreas de olivares 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 coopera- tivas registradas que producen 27 millones de kilos anuales de aceituna, de los que se obtienen 5,6 millones de kilos de aceite y se comercializan 150.000 kilos con Denominación de Origen Protegida.

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, uma 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-Alcalaten, 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 0,5º.

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.

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%.

Aceite de La Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción coincide con la de conservación, extracción y envasado y abarca las 503.388 hectáreas que constituyen la Comunidad Autónoma de La Rioja. La superficie de olivar protegida abarca una extensión de 1.700 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 800 olivicultores y 14 almazaras, que han comercializado más de 650.000 litros de Aceite de La Rioja con DOP en su última campaña, pero que podrían llegar al millón de litros en los próximos años.



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 movovarietales (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 hier- ba 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 de 2.000 productores, 20 almazaras y envasadoras. Durante la campaña anterior, la producción alcanzó unos 3,6 millones de kilos de aceite, de los cuales 1,6 millones de kilos corresponden a aceite de oliva virgen extra amparado por 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 Cace- reña. 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, Flaçá, Madremanya y Llagostera) y el Pla de l'Estany (Crespiá, Esponellá y Vilademuls), en la provincia de Girona.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites protegidas 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 800 hectáreas, 300 agricultores y 4 almazaras. La producción media anual es de 150 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 de oliva virgen extra amparados se elaboran a partir de la variedad principal de esta zona que es la Empeltre, a la que se añaden otras variedades como la 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 3.100 hectáreas, 1100 productores, 9 almazaras y 7 envasadoras-comercializadoras. En las últimas campañas la producción anual media es de cerca de 500.000 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, Sevillenca 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 3.300, 11 almazaras y 5 plantas envasadoras-comercializadoras. La producción total es de 108.000 kilos amparados por la DOP.

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 Illoreño, 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 6.704 agricultores, 13 almazaras y 11 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 25% 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 levísimo 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 "alloza", 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 y dulce aroma.

DATOS BÁSICOS: Están inscritas 13 entidades, que producen unos 30 millones de kilos de aceite de oliva virgen. La comercialización con DOP es aproximadamente de 5 millones de kilos anuales y se venden en envases de pet, vidrio o metálicos.

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 0,5º, de gran estabilidad y ligero amargor y sabor a verde hierba, tomate e higuera.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritas 29 almazaras y 29 empresas envasadoras, 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 1,8 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 6.000 oleícultores, 28 almazaras y 32 empresas envasadoras que produjeron más de 6 millones de kilos de aceite amparado por la DOP Siurana. El 20% de la producción se destinó a la exportación.



ACEITUNA DE MESA

La aceituna de mesa es el fruto de variedades determinadas del olivo cultivado (Olea Europea Sativa), cogido en el estado de madurez adecuado que, sometido a un determinado proceso de elaboración, proporciona un producto listo para el consumo y de buena conservación.

Es una drupa que contiene un principio amargo (oleuropeína), un bajo contenido en azúcares (de 2,6 a 6%, en contraste con el resto de las drupas que alcanzan el 12% o más) y un elevado contenido en aceite: desde el 12% al 30%, según el estado de madurez y la variedad de la aceituna.

Todas estas característica hacen que la aceituna sea un fruto que no se puede consumir tal como está en el árbol, sino que hay que someterlo a unos procesos que varían dependiendo de la variedad y de la zona geográfica donde se producen.

No obstante, algunas aceitunas se convierten en frutos dulces en el propio árbol al avanzar el proceso de maduración. La oleuropeína propia de la aceituna debe de ser eliminada por su fuerte sabor amargo, aunque no es perjudicial para la salud.

En general, los frutos se someten a tratamientos con hidróxido sódico o potásico, salmuera o sucesivos lavados con agua, según los sistemas y hábitos locales de elaboración.

TIPOS Y PRESENTACIONES

La aceituna de mesa es un aperitivo perfecto por ser una opción saludable. Dependiendo de su coloración, del momento en el que se ha recogido y del proceso de elaboración llevado a cabo, se distinguen tres tipos de aceituna: verdes (aceitunas obtenidas de frutos de tamaño normal, recogidos en su punto de maduración); de color cambiante (aceitunas recogidas antes de su completa madurez y con frutos de color morado, rosáceo o castaño) y negras (aceitunas que proceden de frutos que no están totalmente maduros y que una vez tratadas adquieren su color negro característico).

En cuanto a las presentaciones que se pueden encontrar en el mercado, destacan las aceitunas enteras (las que conservan su forma original y a las que no se les ha sacado el hueso), las deshuesadas, las rellenas (aceitunas deshuesadas que se rellenan con uno o más ingredientes como pimiento, cebolla, atún, anchoa, salmón, almendra, etc.), las saladas (aceitunas cortadas en gajos o lonjas y deshuesadas); las lonjas (aceitunas deshuesadas o rellenas cortadas en aros de un grosor similar) y las aceitunas alcaparradas (enteras o deshuesadas, con o sin relleno, generalmente de tamaño pequeño y acompañadas de alcaparras).

SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

Sobre el total de 2.751.255 hectáreas de olivar que hay en España (datos de 2020), 77.650 son olivares destinados en exclusiva a producir aceituna de mesa y 119.685 son olivares de doble aptitud (aceituna de mesa y de almazara). El resto de la superficie son olivares destinados a la producción de aceite.

El olivar destinado a la producción de aceituna de mesa se encuentra principalmente en Andalucía (87% del total) y Extremadura (11%).

También Aragón cuenta con una superficie importante de olivar destinado a la aceituna de mesa y otras comunidades como la Comunidad Valenciana, Cataluña, Islas Baleares, La Rioja y Región de Murcia tienen superficies de olivar de mesa más testimoniales.

En España se cultivan diferentes variedades de aceitunas de mesa dependiendo de la zona geográfica: manzanilla, gordal, hojiblanca, carrasqueña, cacereña, aloreña, verdial, lechín, picual...etc.

Algunas de estas aceitunas tienen doble aptitud, o lo que es lo mismo, pueden destinar al consumo directo o bien a la producción de aceite.

De la producción total española más del 50% es aceituna hojiblanca y un 40% manzanilla. El resto de la producción son pequeños volúmenes de otras aceitunas de variedades minoritarias.

En la campaña 2020/2021 la producción nacional de aceituna de mesa fue de alrededor de 546.500 toneladas, según los datos de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA). Este volumen resultó un 19% superior al de la anterior campaña.

En la campaña 2019/2020, la producción de aceituna de mesa descendió hasta algo más de 458.000 toneladas.

En cuanto al balance del sector de la aceituna de mesa, según los datos de la AICA, la campaña 2020/2021 arrancó con 321.670 toneladas de existencias y, tras

los movimientos de mercado, a finales de abril quedaba en stock 536.410 toneladas, en su mayoría de hojiblanca (244.000 toneladas) y manzanilla (200.000 toneladas).

La comercialización en la campaña, a abril de 2021, alcanzó las 311.080 toneladas, de las que 226.830 toneladas se destinaron a exportación.

DISTRIBUCION TERRITORIAL

A nivel nacional, Andalucía es la comunidad con mayor superficie de olivar destinado a la producción de aceituna de mesa. Anualmente produce cerca del 75% del total nacional y dentro de Andalucía, Sevilla es la primera provincia productora, con más de la mitad de la cosecha andaluza, seguida de Córdoba y Málaga.

Otras regiones con gran producción de aceituna de mesa son Extremadura, Murcia, Aragón, Castilla-La Mancha, Baleares, Cataluña, Madrid, Navarra, Comunidad Valenciana y Región de Murcia, con porcentajes estas últimas muy inferiores a la primera.

RELEVANCIA ECONÓMICA

El sector de la aceituna de mesa tiene una gran relevancia en el conjunto de la industria agroalimentaria nacional, tanto por el número de empleos que genera como por su volumen de producción y exportación, liderando España el mercado mundial en ambos conceptos.

A este respecto, el sector de la aceituna de mesa genera anualmente más de 8.000 empleos directos, más de 6 millones de jornales por la recolección y el trabajo del cultivo del olivo, a los que hay que añadir los creados por las empresas y fábricas auxiliares como las de vidrio, hojalata, cartonaje, maquinaria, transportes, etc.

Todas estas labores suponen aproximadamente el 27% del empleo generado por el sector nacional de conservas y preparados de productos vegetales.

EXPORTACIONES

Además de ser el país con mayor consumo de aceituna de mesa de la Unión Europea, España es también el primer país exportador del mundo, con gran diferencia con respecto al resto.

En concreto, España exporta cerca del 30% del total mundial, por delante de Egipto, Grecia y Argentina, que son otros tres países que venden en el exterior gran parte de su producción.

Al igual que sucede con el aceite de oliva, el saldo de la balanza comercial del sector de la aceituna de mesa es positivo, si bien en 2020 se registró un retroceso de las ventas.

En concreto, según los datos de la Dirección General de Aduanas, en el año 2020 (datos de todo el año natural, no sólo de la campaña de comercialización), las exportaciones de aceitunas de mesa de España, incluyendo los envíos a los países de la Unión Europea, alcanzaron la cifra de 303.579 toneladas (peso neto escurrido), un 12% menos que en el año anterior. Asimismo, el valor de la exportación se redujo también, pasando de 758 a 729 millones de euros.

Como es habitual, la Unión Europea fue en 2020 el primer destino de las exportaciones de aceituna de mesa, con un volumen de 138.0776 toneladas, un 5,78% menos que un año antes.

Debido de los problemas derivados del aumento de los aranceles a la importación de aceitunas españolas por parte de Estados Unidos, disminuyeron en 2020 las ventas a Norteamérica, que siguió siendo el segundo destino de estas producciones. En concreto, se exportaron 76.767 toneladas, un 19,6% menos que en el año anterior.

Por detrás de Norteamérica, a muy larga distancia, se situaron como destino de las aceitunas españolas los países árabes (30.997 toneladas en 2020), los bálticos y los del centro y sur de América.

España exporta aceitunas de mesa a más de 150 países, entre los que destacan Estados Unidos y los países de la UE (Italia, Francia y Alemania).

Por variedades, las aceitunas que más se exportaron son hojiblanca (cerca de la mitad de las ventas totales) y manzanilla (36%, aunque va ganando peso de año en año). Más de la mitad de la aceituna exportada es verde y el resto negra. Por su lado, en cuanto a las presentaciones de las aceitunas, predominan las rodajas (más del 30%) y las rellenas (cerca del 30%).

Al disponer de aceitunas de gran calidad y en cantidad suficiente, la importación nunca ha sido relevante en este sector. Sin embargo, en algunas campañas la cifra de importación ha crecido respecto a otras, lo que se explica por la preocupación por parte de la industria en encontrar aceitunas a precios competitivos.

PRODUCCIÓN MUNDIAL Y COMUNITARIA

De la superficie total de olivar que hay en el mundo (unos 10 millones de hectáreas), más de un millón de

hectáreas se dedica a la producción de aceitunas de mesa.

España es el primer país del mundo en producción y exportación de aceituna de mesa con aproximadamente el 20% del total. Después de España, los países con mayor producción de aceituna de mesa son Egipto (19%), Turquía (14%), Argelia (10%) y Grecia (8%).

La producción media mundial en las últimas cinco campañas asciende a casi 2,8 millones de toneladas, de las cuales más de un 45% son europeas y más de un 19% españolas.

La producción mundial de aceituna de mesa en la campaña 2019/2020 fue de 3 millones de toneladas, un 15% más que lo que se produjo en el año anterior, según datos del Consejo Oleícola Internacional (COI).

En cuanto a la campaña 2020/2021, el COI estima que se producirán en el mundo 3,1 millones de toneladas, un 3% más que en la campaña precedente.

A nivel europeo, la producción de aceituna de mesa en la campaña 2019/2020 ascendió a cerca de 768.000 toneladas, un volumen inferior en un 11% al de la campaña precedente, según los datos del Comité Oleícola Internacional (COI).

Para la campaña 2020/2021, las previsiones de este organismo cifran la producción en 891.500 toneladas, un 16% más.

Además de España, que aporta más de la mitad de la producción, el otro gran país productor de la UE es Grecia, que en la campaña 2020/2021 disminuyó notablemente su producción (265.000 toneladas, 10.000 toneladas menos que en la campaña precedente, que fue muy buena para la producción de aceituna de mesa en el país heleno).

El tercer país en producción es Italia, con 255.000 toneladas en la campaña 2020/2021 (unas 110.000 menos que en la campaña anterior) y tienen también producciones de aceituna de mesa Malta, Portugal, Chipre, Francia, Eslovenia y Croacia, pero su volumen de producción es considerablemente más bajo.

CONSUMO EUROPEO

La Unión Europea era el gran consumidor de aceituna de mesa del mundo, pero en las últimas campañas ha sido superada por Egipto, según los datos del Consejo Oleícola Internacional (COI).

En la campaña 2019/2020 se situó, según el COI, en 567.500 toneladas (un 4,2% menos) y en la campaña 2020/2021 el consumo de aceitunas comunitario alcanzó las 595.500 toneladas, el volumen más alto de los últimos años.

España es el primer país de la Unión Europea en consumo de aceituna, seguido de Chipre, Malta y Grecia.

En España según el Panel de Consumo Alimentario, que publica el Ministerio de Agricultura, el consumo en los hogares de aceitunas de mesa en 2020 se incrementó considerablemente con respecto al año anterior.

La compra de aceitunas creció un 18,5% en volumen y un 19,2% en valor. Se consumieron en los hogares 132,7 millones de kilos, por un valor de 395,9 millones de euros. El consumo per cápita fue de 2,87 kilos (2,43 kilos en el año 2019) y el gasto per cápita, 8,56 euros (7,2 euros en el año anterior).

En nuestro país, el consumo en los hogares supone alrededor del 75% del consumo nacional de aceituna de mesa y el resto es consumo en hostelería y restauración, que en el año 2020 se vio muy afectado por las consecuencias de la pandemia sobre los negocios de hostelería.

Dentro del segmento de las aceitunas, las que más crecieron en su consumo en 2020 fueron las que tienen hueso. Sin embargo, las más consumidas fueron las aceitunas rellenas (casi la mitad del consumo per cápita en el año 2020).

Por regiones, las que tuvieron un mayor consumo per cápita ese año fueron Cataluña (4,11 kilos), Aragón y Baleares.

CONSUMO MUNDIAL

Por su lado, el consumo mundial de aceituna de mesa en la campaña 2019/2020 volvió a crecer, continuando la tendencia de campañas anteriores. Según los datos del Comité Oleícola Internacional (COI), se consumieron en el mundo algo más de 3 millones de toneladas, un volumen superior al de la campaña 2018/2019, cuando se produjo una caída importante del consumo como consecuencia principalmente del descenso que se registró en Estados Unidos. Para la campaña 2020/2021, el COI estima también un crecimiento del consumo de aceitunas, pero mucho menos importante. Así, sus pronósticos sitúan el consumo total en 3,06 millones de toneladas.

Egipto ha sido el país con mayor consumo en las dos últimas campañas. En la 2020/2021, las estimaciones

del COI apuntan a que se consumieron en este país 700.000 toneladas de aceitunas, frente a las 595.000 toneladas de la UE. Por detrás se situaron Turquía (345.000 toneladas) y Argelia (313.000 toneladas), pues Estados Unidos registró un descenso en su consumo debido a los problemas con los aranceles.

Otros países en los que también se consumen mucho las aceitunas de mesa son Albania, Argelia y Líbano.

COMERCIO MUNDIAL

Respecto al comercio, según datos del Consejo Oleícola Internacional (COI) la exportación media mundial en la campaña 2019/2020, sin incluir los envíos intracomunitarios, alcanzó las 700.500 toneladas (peso neto escurrido), un volumen superior al de la campaña anterior en 29.000 toneladas. Asimismo, en la campaña 2020/2021 las previsiones del COI apuntan a que se reducirán las exportaciones totales hasta las 687.500 toneladas.

España es el primer país exportador de aceituna de mesa del mundo, seguido a gran distancia por Egipto, Marruecos, Turquía, Grecia, Argentina, Perú, Siria, Portugal y Estados Unidos.

De las exportaciones totales en la campaña 2020/2021, casi la mitad (293.000 toneladas) correspondieron a las ventas desde la Unión Europea.

En cuanto a las importaciones mundiales de aceituna de mesa, en la campaña 2019/2020 se estimaron (datos del COI) en 667.500 toneladas y en la 2020/2021, en 687.500 toneladas.

Pese a todos los problemas comerciales, Estados Unidos es el país del mundo que más aceituna de mesa importa. En la campaña 2019/2020 sólo compró en el exterior 146.500 toneladas, pero en la 2020/2021 aumentó ese volumen hasta las 687.500 toneladas.

ACEITUNAS DE MESA

La situación provocada por la pandemia en 2020 elevó el consumo de aceituna de mesa en los hogares españoles, aunque el cierre parcial de la hostelería y la restauración ese año, así como la ausencia de turistas, lastraron la positiva evolución de este sector.

El sector de la aceituna de mesa tiene una gran relevancia en el conjunto de la industria agroalimentaria nacional, tanto por el número de empleos que genera como por su producción y el nivel de exportación.

Según los datos de la Asociación Española de Exportadores e Industriales de Aceituna de Mesa, (ASEMESA), el sector de la aceituna genera más de 8.000 empleos directos y más de 6 millones de jornales, entre recogida y cultivo del olivo. Además, hay también miles de empleos que están relacionados con esta producción (los que trabajan en fábricas del vidrio, hojalata, cartón, maquinaria, transporte, etc.).

ASEMESA calcula que este subsector representa el 27% del empleo generado en el sector de las conservas y preparados vegetales, así como también el 22% del valor generado por este subsector a efectos del Producto Interior Bruto (PIB). Más concretamente, ASEMESA calcula que su aportación al PIB ronda los 1.000 millones de euros al año.

En los últimos años se han detectado fuertes procesos de concentración y modernización.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE ACEITUNAS DE MESA

EMPRESA	VENTAS (Mill. €)
Grupo Ángel Camacho, S.L. *	198,5
DCOOP. Aceitunas de mesa.	114,96
Aceitunas Cazorla, S.L	135
Aceitunas Guadalquivir, S.L	120
Agro Sevilla Aceitunas Soc. Coop. And. – Grupo *	135
Manzanilla Olive, S.C.A	83
La Española Alimentaria Alcoyana, S.A	79
Olives And Pickes, S.L	50
Industrias Alimentarias de Navarra, S.A.U. (1)	42
Cándido Miró, S.A	35

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020 * Incluye la facturación de otras producciones. (1) Estimación sector aceituna*

Junto con ASEMESA, en el sector trabaja también la organización interprofesional INTERACEITUNA, en la que están representados productores e industriales.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Según los datos de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA), en la campaña 2020/2021 había en España 417 instalaciones dedicadas al entamado de la aceituna, cifra superior a la de la campaña anterior.

Por regiones, el 53% de estas empresas se encontraba en Andalucía; el 25% en Extremadura; el 9%

en Aragón; el 3% en Cataluña y el 3% en la Región de Murcia.

Además de las entamadoras, el sector industrial también se compone de instalaciones dedicadas al envasado. En la campaña 2020/2021 estaban registraras 286 empresas envasadoras, según datos de AICA. Esta cifra era superior a la de un año antes.

De esas instalaciones dedicadas al envasado, el 41% estaba en Andalucía, el 14% en Extremadura; el 9% en Aragón; el 7% en Madrid y el 7% en Cataluña.

A nivel empresarial, el principal grupo del sector facturó en 2020 un total de 150 millones de euros, un 6% más que en el año anterior. El grueso de esta facturación procede de las exportaciones. Desde su planta de Sevilla, la empresa distribuye en torno a 65.000 toneladas de aceituna neta al año y el resto de su producción corresponde a sus filiales.

El segundo grupo empresarial llegó a 120 millones de euros de facturación, un 18% más también que en el año precedente. Igualmente, también el grueso de las ventas son exportaciones. Por su lado, el tercer grupo empresarial del sector facturó por valor de 129 millones de euros.

COMERCIO EXTERIOR

España es el primer productor y exportador de aceitunas de mesa en el mundo. La demanda interna es completamente insuficiente para absorber los actuales niveles de producción, por lo que el comercio exterior constituye un factor esencial para asegurar la sostenibilidad de las principales empresas del sector.

En 2020, los envíos españoles de aceituna de mesa (incluidos los realizados a la Unión Europea), totalizaron 303.579 toneladas (peso neto escurrido), lo que supuso un descenso de algo más del 12%, según datos de la Dirección General de Aduanas.

España exporta aceitunas a más de 180 países. El grueso de las exportaciones españolas de aceituna de mesa se dirigió a la UE. En 2020 se envió el 45% del total exportado, a pesar de que se registró una caída del 5,78% respecto al año anterior.

Por detrás de la UE se situaron las exportaciones a Norteamérica, que se redujeron un 19,6% hasta llegar a 76.767 toneladas.

El tercer destino de la aceituna de mesa española son los países árabes (30.997 toneladas en 2020, un 3,7% menos) y el cuarto, los países del Este y balcánicos (25.402toneladas, un 19% menos).

Finalmente, se produjeron envíos de aceituna a Centroamérica y Sudamérica (12.116 toneladas, un 28,4% menos que en 2019, que fue un año de gran crecimiento de las ventas a estos países) y también se exportaron aceitunas a otros países no incluidos en estos grupos, por un volumen de 19.552 toneladas en 2020.

El sector continuó ese año con la batalla contra los aranceles anti dumping y anti subvención impuestos por Estados Unidos en agosto de 2018. También se vio afectado por los aranceles impuestos por este país a numerosos productos (entre ellos la aceituna verde) como consecuencia de la disputa comercial con la UE por las ayudas a otros sectores.

En cuanto a las importaciones de aceitunas de mesa, lo cierto es que son muy poco relevantes y se sitúan en torno a unas 5.000 toneladas anuales. La principal partida es la formada por las aceitunas griegas de Kalamata, aunque también se reciben algunos envíos provenientes de Marruecos y, en ocasiones, de Argentina.



CONSUMO Y GASTO EN ACEITUNAS

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 132,8 millones de kilos de aceitunas y gastaron 396,0 millones de euros en este producto. En términos per cápita, se llegó a 2,9 kilos de consumo y 8,6 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a las aceitunas envasadas rellenas (1,2 kilso por persona y año), seguido de las aceitunas envasadas con hueso (0,8 kilos per cápita). En términos de gasto, las aceitunas envasadas rellenas concentran el 36,0% del gasto, con un total de 3,1 euros por persona, seguido por las aceitunas envasadas con hueso, con un porcentaje del 23,3% y un total de 2,0 euros por persona al año.

CONSUMO Y GASTO EN ACEITUNAS DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL ACEITUNAS	132,8	2,9	396,0	8,6
ACEITUNA ENVASADA CON HUESO	37,6	0,8	94,1	2,0
ACEITUNA ENVASADA SIN HUESO	24,0	0,5	62,1	1,3
ACEITUNA ENVASADA RELLENA	53,7	1,2	145,3	3,1
RESTO ACEITUNAS	17,4	0,4	94,5	2,0



DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

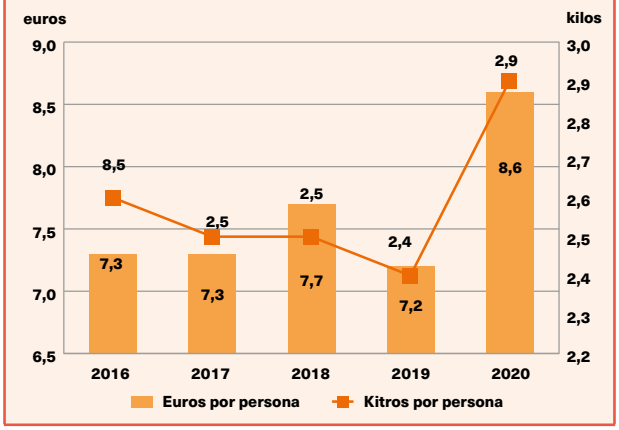
En términos per cápita, el consumo de aceitunas durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- 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 aceitunas, 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 aceitunas es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de aceitunas 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 aceitunas, mientras que los índices se van reduciendo a medida que aumenta el número de miembros que componen el núcleo familiar.
- Los consumidores que residen en grandes núcleos de población (por encima de 500.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de aceitunas, mientras que los menores consumos tienen lugar en los municipios con censos menores de 2.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de retirados, adultos y jóvenes independientes, y parejas adultas sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de la edad de los mismos, los hogares monoparentales, y las parejas jóvenes sin hijos.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Aragón, Cataluña y Baleares cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Extremadura, Galicia y Canarias.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

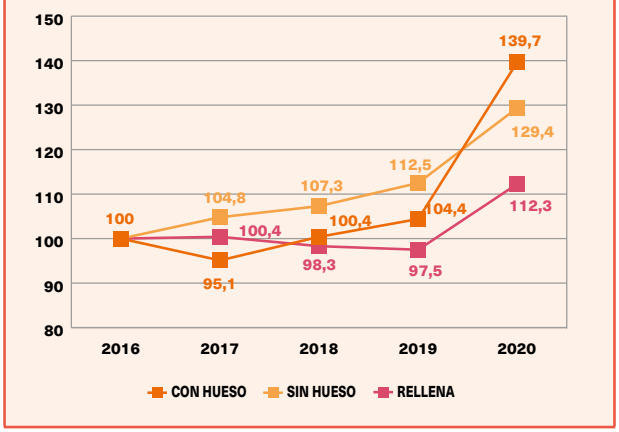
Durante los últimos cinco años, el consumo y el gasto de aceitunas se ha mantenido estable aunque en el último ejercicio se produce un incremento notable por los efectos de la COVID-19. En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado se produjo en el año 2020 (2,9 kilos), también el mayor gasto tuvo lugar en ese ejercicio 2020 (7,7 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN ACEITUNAS, 2016-2020

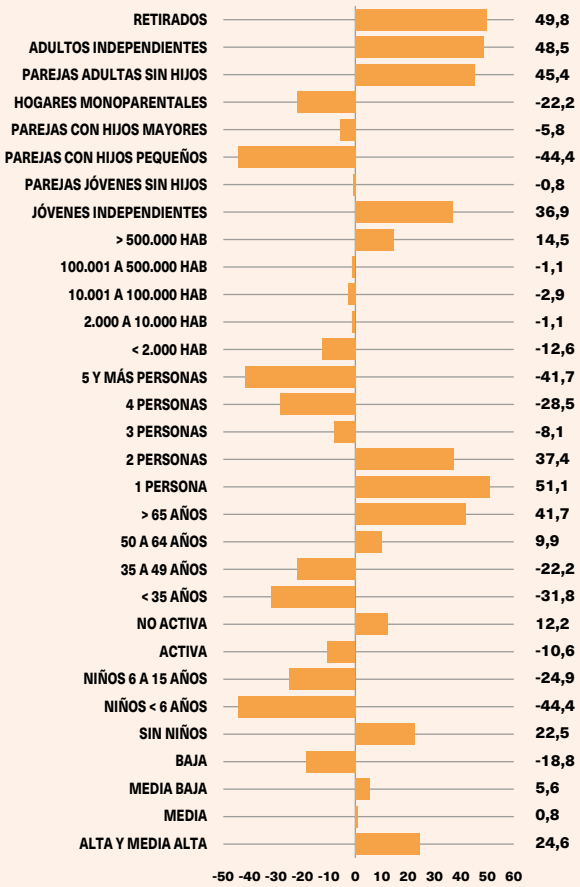


En la familia de aceitunas, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido diferente para cada tipo de producto aunque con incrementos notables en el último año por los efectos de la COVID-19. Respecto a la demanda de 2016, el consumo todos los tipos de aceitunas ha aumentado.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE ACEITUNAS (2016=100), 2016-2020



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

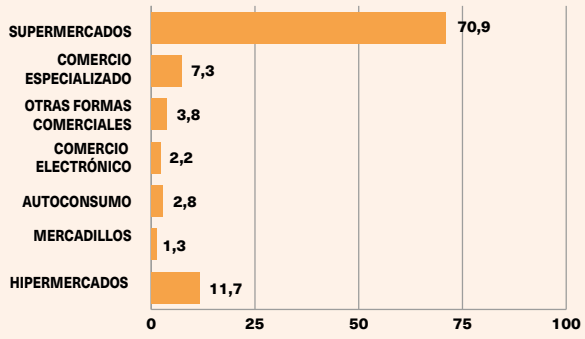


* Media nacional = 2,9 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de aceitunas a los supermercados (70,9% de cuota de mercado). Los hipermercados alcanzan en este producto una cuota del 11,7% y los establecimientos especializados llegan al 7,3%. El autoconsumo representa una cuota del 2,8%, los mercadillos acaparan el 1,3% y el comercio electrónico representa un 2,2%. Otras formas comerciales suponen el 3,8% restante.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE ACEITUNAS POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





CONSUMO Y GASTO EN ENCURTIDOS

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 30,7 millones de kilos de encurtidos y gastaron 103,0 millones de euros en estos productos. En términos per cápita, se llegó a 0,7 kilos de consumo y 2,2 euros de gasto.

CONSUMO Y GASTO EN ENCURTIDOS DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL ENCURTIDOS	30,7	0,7	103,0	2,2

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

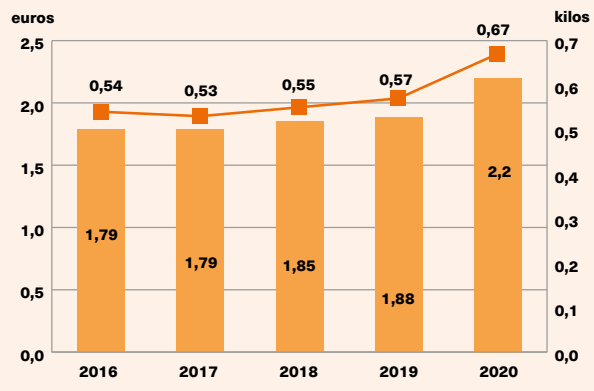
Durante los últimos cinco años, el consumo de encurtidos ha subido 0,13 kilos por persona y el gasto también se ha elevado durante el último año (subida de 41 céntimos de euro). En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado se produjo en el año 2020, con 0,67 kilos, mientras que el mayor gasto tuvo lugar también en el ejercicio 2020 con 2,20 euros por consumidor.

En el periodo 2016-2020 y respecto a la demanda de 2016, el consumo de encurtidos ha seguido una tendencia ascendente, produciéndose un pequeño descenso en el ejercicio 2017 pero que se ha recuperado durante los últimos años especialmente en el 2020 motivado por los efectos de la COVID-19.

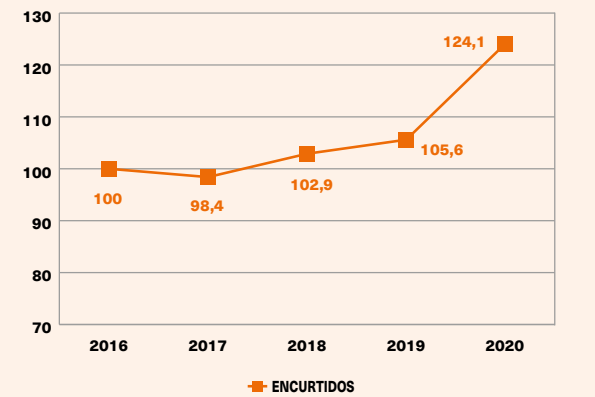




EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN ENCURTIDOS, 2016-2020



EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE ENCURTIDOS (2016=100), 2016-2020



DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

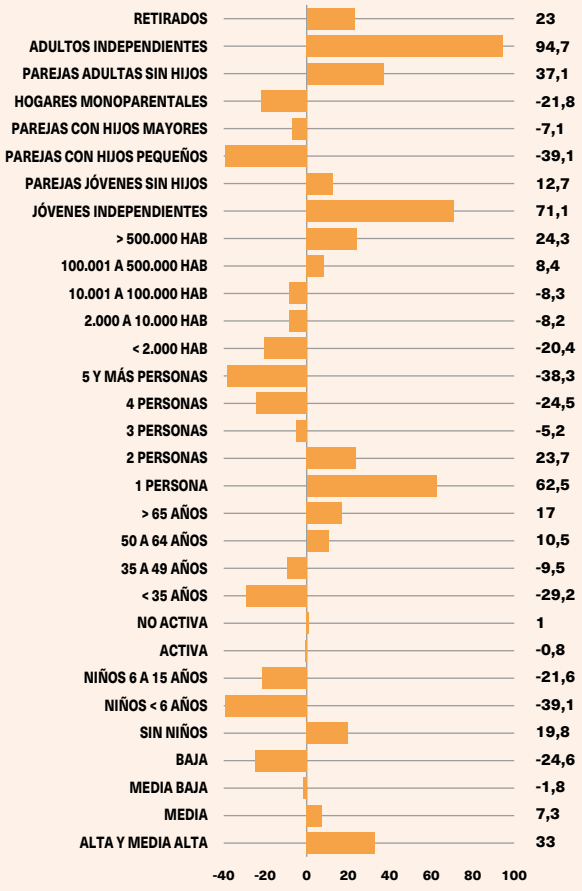
En términos per cápita, el consumo de encurtidos durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- 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 encurtidos, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de encurtidos es superior.
- En los hogares donde compra una persona mayor de 65 años el consumo de encurtidos 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 encurtidos, mientras que los índices se van reduciendo a medida que aumenta el número de miembros que componen el núcleo familiar.
- Los consumidores que residen en grandes centros urbanos (más de 500.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de encurtidos, mientras que los menores consumos tienen lugar en los municipios con censos de menos de 2.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de adultos y jóvenes independientes, retirados, y parejas adultas y jóvenes sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de la edad de los mismos, y en los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Aragón, Comunidad de Madrid, La Rioja y Navarra presentan los mayores consumos de encurtidos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Canarias, Extremadura y Galicia.

CUOTA DE MERCADO

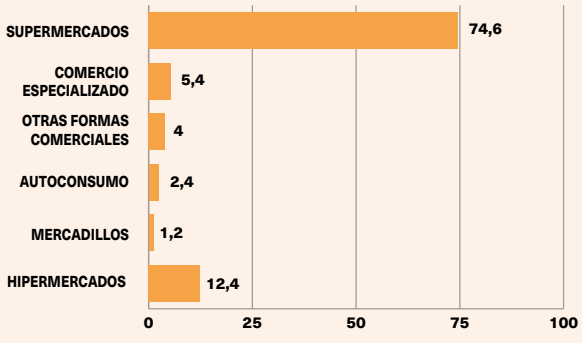
En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de encurtidos a los supermercados (74,6% de cuota de mercado). Los hipermercados alcanzan en estos productos una cuota del 12,4% y los establecimientos especializados llegan al 5,4%. Los mercadillos representan el 1,2%, el comercio electrónico el 2,4% y otras formas comerciales el 4,0% restante.

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



* Media nacional = 3,8 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE ENCURTIDOS POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020



DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE ACEITUNA DE MESA

ANDALUCÍA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA

ARAGÓN

MARCA DE GARANTÍA DE CALIDAD

OLIVAS DE CASPE

CATALUÑA

MARCA DE CALIDAD ALIMENTARIA PRODUCCIÓN INTEGRADA

ACEITUNAS

ISLAS BALEARES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

OLIVA DE MALLORCA

MADRID

DENOMINACIÓN DE CALIDAD

ACEITUNAS DE CAMPO REAL



Aceitunas de Campo Real

DENOMINACIÓN DE CALIDAD

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y elaboración de las Aceitunas de Campo Real está constituida por el municipio de Campo Real, en el sureste de la Comunidad Autónoma de Madrid.

CARACTERÍSTICAS: El producto amparado lo constituyen la variedad local Manzanilla de Campo Real y también está autorizada la Manzanilla Cacereña, que se caracterizan por su intenso color verde-pardo de gran calibre. Sus frutos son redondeados dos y de piel fina y con una textura en su pulpa muy firme. La forma de elaboración artesana es la que aporta características singulares a las aceitunas, que son rajadas longitudinalmente y después se someten a un proceso de curación, usando en su aderezo ajo, tomillo, orégano, hinojo, laurel y cilantro, dando como resultado un producto tradicional, de sabor único y original.

DATOS BÁSICOS: Al ser muy reciente la aprobación de esta denominación, en el Consejo Regulador figuran inscritas 14 empresas de elaboración que producen al año más de 3 millones de kilos, susceptibles de ser comercializados como Denominación de Calidad.

Aceituna Aloreña de Málaga

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción se encuentra situada en el suroeste de la provincia de Málaga y engloba a un total de 19 municipios: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pizarra, Ronda, Tolox, Valle de Abdalajís y Yunquera, con una superficie total de 230.500 hectáreas. Se sitúa en la comarca, natural del Guadalhorce, incluida dentro del dominio de las cordilleras Béticas.

CARACTERÍSTICAS: Se trata de una aceituna de mesa aliñada obtenida del fruto del olivo de la variedad aloreña. Con un calibre de entre 140-260 mm se considera una aceituna muy apreciada. La recolección debe ser manual, ya que es una aceituna muy sensible a los golpes y se daña fácilmente; una vez recolectadas, las aceitunas son partidas y puestas en salmuera. Tras unos días en esta salmuera, las aceitunas están listas para aliñarse con los aliños típicos de la zona: hinojo, tomillo, ajo y pimiento, que le dan ese característico aroma y sabor. La Denominación de Origen reconoce tres productos diferenciales según su grado de fermentación y amargor: aceitunas verdes frescas, tradicionales y curadas.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están registradas unas 2.000 familias recolectoras, con una superficie de unas 23.000 hectáreas de olivar que producen unos 20.000.000 de kilos anuales, de los cuales se han aderezado unos 5.000.000 de kilos.

OLEAGINOSAS

Las oleaginosas son plantas de cuya semilla se puede obtener, principalmente, aceite para consumo humano; aceites para usos industriales y piensos destinados a la alimentación animal.

A nivel mundial, la planta oleaginosa más cultivada es la soja, que representa más de la mitad de toda la producción. El uso principal de esta producción es la elaboración de piensos destinados a la alimentación animal y los principales países productores son Brasil y Argentina.

Además de la soja, también son importantes la colza y el girasol. El girasol es una planta de la familia de las compuestas, cuyo origen se cree que está en Norteamérica; la colza es originaria de Europa y la soja, que es la gran abastecedora de proteína vegetal del mundo, de Asia.

Además de estos tres grandes cultivos, también se consideran oleaginosas la palma (de la que se obtiene aceite), el maní y el lino, que también se utiliza en la industria textil.

El aceite de soja es el de mayor producción mundial, seguido del aceite de palma, colza y girasol. Estos aceites de semillas oleaginosas cubren la demanda mundial, junto con el aceite de oliva y las grasas animales. La gran ventaja de los aceites de semillas oleaginosas es que además de grasas producen también proteínas.

OLEAGINOSAS EN ESPAÑA

Las principales semillas oleaginosas cultivadas en España son el girasol y la colza, pero también se producen la soja y otras producciones menos representativas como el cacahuete o la camelina.

La producción española de semillas oleaginosas representa aproximadamente el 4% de la producción de la Unión Europea, con cuotas que van desde el 10% en el caso del girasol, al 0,4% en el de la colza.

La campaña de comercialización de estos cultivos va desde el 1 de julio, al 30 de junio del año siguiente.

A efectos de calcular la renta agraria anual, el sector de las oleaginosas se engloba dentro de los cultivos industriales, que registraron en 2020 un aumento en volumen de su producción del 11,9% y una caída de precios de 4,4% (en el año anterior fue del 2,2%).

PRINCIPALES PRODUCCIONES OLEAGINOSAS EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
GIRASOL	841,7	950,3	788,2	878,2
SOJA	4,6	4,2	5,1	4,2
COLZA	141,9	175,2	144,1	201,1
TOTAL	988,2	1129,7	922,8	1083,5

FUENTES: MAPA, EUROSTAT y USDA.

PRODUCCIONES DE GIRASOL EN EL MUNDO EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	47.850	50.540	54.717	49.697
UE	10.403	9.973	10.247	8.881
ESPAÑA	841,7	950,3	788,2	878,2

FUENTES: MAPA, EUROSTAT y USDA.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE GIRASOL POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CCAA	2019	2020
ANDALUCÍA	299,8	335,5
ARAGÓN	21	21
CASTILLA-LA MANCHA	116,2	132,3
CASTILLA Y LEÓN	312,4	358,7
CATALUÑA	5,7	4,8
COMUNIDAD VALENCIANA	0,5	0,8
EXTREMADURA	16,4	11,1
LA RIOJA	2,2	2,6
MADRID	1,1	1
NAVARRA	8,2	7,3
PAÍS VASCO	4,3	3,3
OTRAS CCAA	0,4	0,3
ESPAÑA	788,2	878,2

FUENTE: MAPA

La producción nacional de las principales semillas oleaginosas (girasol, colza y soja), registró en el año 2020 un cambio de tendencia al alza, tras la bajada de la campaña anterior.

Así, según datos del Ministerio de Agricultura, en la campaña 2019/2020 (que va de julio a junio) la superficie destinada al cultivo de colza, soja y girasol sumó 772.000 hectáreas y la producción quedó en 922.800 toneladas en total.

Por su lado, en la campaña 2020/2021 la producción resultante fue 1,08 millones de toneladas, a pesar de que la superficie disminuyó hasta las 724.000 hectáreas.

La semilla oleaginosa que más se cultiva –y con mucha diferencia- es el girasol. En 2020 (campaña 2020/2021) se produjeron 878.200 toneladas, un volumen superior en un 11,4% al cosechado en la campaña precedente. Este aumento fue posible gracias a los mejores rendimientos (1,3 toneladas por hectárea), pues la superficie cultivada disminuyó.

Por su lado, la colza registró un aumento de producción del 40% después de que el cultivo disminuyera notablemente en el año anterior. Al final, se recogieron en España 201.100 toneladas, en una superficie mayor que la del año anterior. En los últimos años, la colza ha experimentado un gran desarrollo, especialmente en el centro del país.

Finalmente, la producción nacional de soja, que es muy minoritaria al contrario que en la Unión Europea, fue en 2020 la única que disminuyó, pues en el año precedente había sido la única con aumentos de cosecha.



En concreto, se produjeron unas 4.200 toneladas, un 11% menos que un año antes. El descenso de la cosecha de soja fue por tanto consecuencia de la caída de las siembras y los rendimientos.

TORTAS Y HARINAS

Además de la producción de semillas, también hay en España una pequeña producción de harinas y tortas de semillas oleaginosas. En la campaña 2019/2020 (de

PRODUCCIONES DE COLZA EN EL MUNDO EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	75.020	72.610	68.976	71.418
UE	19.853	18.003	15.380	16.343
ESPAÑA	141,9	175,2	144,1	201,1

FUENTES: MAPA, EUROSTAT y USDA.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS COLZA POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CC.AA	2019	2020
ANDALUCÍA	8	5,1
ARAGÓN	13,1	13,2
CASTILLA Y LEÓN	48,9	78,9
CASTILLA-LA MANCHA	30,2	31,6
CATALUÑA	18,1	31,9
EXTREMADURA	2,7	1,6
MADRID	2,9	2,9
NAVARRA	14,6	18
PAÍS VASCO	2	3,5
OTRAS CCAA	3,6	15,4
ESPAÑA	144,1	201,1

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE SOJA EN EL MUNDO EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
MUNDO	344.182	361.278	339.419	362.947
UE	2.672	2.833	2.742	2.626
ESPAÑA	4,6	4,2	5,1	4,2

FUENTES: MAPA, EUROSTAT y USDA.

COMERCIO EXTERIOR ESPAÑOL DE OLEAGINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS (Miles de toneladas)

IMPORTACIONES	2017	2018	2019	2020
HABAS DE SOJA	3.395,7	3.398	3.325,5	3.335,2
SEMILLAS DE GIRASOL	461,9	413	535	402,7
HARINA DE SOJA	45	40,7	28,5	23,4

FUENTE: DG Aduanas

julio a junio) la producción utilizable de estas tortas y harinas ascendió a 3,68 millones de toneladas, de las que 2,35 millones eran derivados de la soja; 670.700 toneladas del girasol y las 101.400 toneladas restantes de la colza.

Por su parte, según los datos del MAPA, en la campaña 2020/2021 la producción total utilizable se redujo a 2,97 millones de toneladas, de las que 2,26 millones correspondían a la soja; 585.700 toneladas al girasol y 121.100 toneladas a la colza.

BALANZA COMERCIAL

En cuanto al comercio exterior, el sector de las oleaginosas tiene un marcado carácter importador, con grandes variaciones mensuales, si bien en los últimos años las importaciones han ido descendiendo. El grueso de las importaciones de estas semillas (cerca del 80%), procede de países terceros.

Por su lado, las exportaciones de España también se dirigen mayoritariamente a países terceros, aunque el porcentaje no es tan grande como el de las importaciones.

El subgrupo habas de soja representa el 67% en valor del total de las importaciones del grupo de oleaginosas.

En 2019, datos de la campaña 2019/2020, las importaciones de todas las semillas oleaginosas sumaron 4,13 millones de toneladas, un volumen por encima del importado en la campaña precedente. El grueso de estas importaciones (3,43 millones de toneladas) correspondieron a semillas de soja.

Igualmente, en 2020 (campaña 2020/2021) las importaciones bajaron hasta los 3,7 millones de toneladas, de los que 3,3 eran semillas de soja y 320.000 toneladas de girasol.

En cuanto a las harinas y tortas, en la campaña 2019/2020 las importaciones sumaron más de 3,68 millones de toneladas, un volumen superior al de la campaña precedente. El grueso de estas compras (2,66 millones de toneladas) eran tortas y harinas de soja. Asimismo, en la campaña 2020/2021 se compraron 4,1 millones de toneladas y de ellas (3,2 millones derivados de la soja).

Respecto a la exportación, los datos son muy poco representativos. La venta de semillas en la campaña 2020/2021 quedó en 125.000 toneladas y la de tortas y harinas en 485.000 toneladas, según datos del Ministerio de Agricultura.

OLEAGINOSAS EN LA UE

La UE es el principal productor mundial de colza, con Francia y Alemania a la cabeza. Precisamente la colza es la semilla oleaginosa que más se produce en la UE (casi el 59% del total), seguida del girasol y las habas de soja (a nivel mundial, la soja ocupa el primer puesto con mucha diferencia).

Actualmente no existen medidas de apoyo específicas para las semillas oleaginosas, pues cerca de dos tercios de lo que se consume en Europa cada año se produce también en la UE.

Sin embargo, para la alimentación animal la UE depende totalmente del mercado exterior, pues prácticamente la mitad de lo que se consume se tiene que importar a arancel cero desde terceros países.

A este respecto, las semillas oleaginosas se utilizan para alimentos, piensos, combustibles y para fines industriales. La trituración de las semillas oleaginosas proporciona aceites vegetales y harina. El aceite vegetal se usa generalmente en la industria alimentaria o



para producir biodiesel, mientras que las comidas de semillas oleaginosas son un componente importante de la alimentación animal.

Alrededor de dos tercios de las semillas oleaginosas que se consumen en la UE cada año son de producción propia, pero la UE importa también cerca de la mitad de las harinas de semillas oleaginosas utilizadas anualmente en la alimentación animal.

En el conjunto de los Estados Miembros de la UE, la producción de oleaginosas en el año 2020 superó los 27,9 millones de toneladas, un 1,7% menos que en el año anterior. La mayor cosecha en volumen fue la de colza y la menor, la de linaza.

En concreto, la producción de colza aumentó sensiblemente en 2020, pasando de 15,3 millones de toneladas, a 16,3 millones, según datos de la Comisión. Francia es el país con mayor producción de la UE, seguido de Alemania.

Por su lado, la cosecha de girasol quedó por encima de los 8,88 millones de toneladas, un 13% menos que un año antes y muy por debajo de la histórica cosecha de 2017.

La UE es el tercer productor mundial de girasol, detrás de Ucrania y Rusia. Dentro de la UE, Rumania es el primer productor comunitario seguido de Bulgaria, Francia y Hungría. España ocupa el cuarto o quinto puesto en el ranking comunitario dependiendo de factores climatológicos, fundamentalmente la sequía, ya que en relación con la superficie cultivada ocupa el tercer puesto, por detrás de Rumania y Bulgaria.

La producción comunitaria de soja en 2020 se situó en 2,62 millones de toneladas, un 4% menos que un año antes. La superficie de soja en la UE es muy reducida y la mitad de la producción se localiza en Italia.

Finalmente, la producción de semilla de linaza ascendió a 72.000 toneladas, por encima de la producción del año precedente.

En la Unión Europea existe un déficit de suministro externo de tortas de oleaginosas, que junto con las harinas de pescado contribuyen al suministro de los productos proteicos consumidos por la extensa ganadería comunitaria.

La demanda anual de este tipo de productos ronda los 50 millones de toneladas, mientras que la producción comunitaria no llega ni a cubrir el 20% de esa cantidad. Asimismo, también hay una nueva dependencia de las oleaginosas foráneas para la obtención de biodiesel.

En la campaña 2020/2021 (que va de junio a julio del siguiente año) se importaron 6,4 millones de toneladas de colza; 14,9 millones de toneladas de soja (similar a un año antes) y más de 2 millones de toneladas de girasol.

A estas cantidades se sumaron las importaciones de aceites oleaginosas, especialmente de aceite de palma y de harinas de semillas oleaginosas. Los países a los que más oleaginosas compró la UE fueron Brasil, Ucrania y Rusia.

OLEAGINOSAS EN EL MUNDO

En el mundo, aproximadamente el 80% de la producción de oleaginosas corresponde a las cosechas de girasol, soja y colza. El 20% restante procede de las producciones de semillas de algodón, cacahuete, lino oleaginoso, etc.

La producción mundial de las principales semillas oleaginosas en 2020 se elevó por encima de los 600 millones de toneladas, un volumen superior al del año precedente, según datos del Gobierno de Estados Unidos.

La mayor parte de esta producción mundial de oleaginosas correspondió a la cosecha de semillas de soja (363 millones de toneladas, un 7% más que un año antes). La utilización principal de la soja es la fabricación de piensos para la alimentación animal.

Igualmente, la producción mundial de colza aumentó un 4% con respecto al año anterior, situándose en 71,4 millones de toneladas (el año anterior la cosecha mundial había caído).

Por el contrario, fue inferior en 2020 la producción mundial de girasol: 49,7 millones de toneladas frente a los 54 millones de la campaña anterior.

En cuanto a la producción de harinas oleaginosas, en la campaña 2019/2020 se produjeron en el mundo 345,9 millones de toneladas y en la campaña 2020/2021, 355,7 millones de toneladas, según datos del Gobierno norteamericano. Más de la mitad de la producción eran harinas de soja.

Finalmente, en la campaña 2020/2021 la producción mundial de aceites oleaginosos ascendió a 208,2 millones de toneladas, siendo el aceite de palma el grueso de esta producción.

ACEITES DE SEMILLAS

Los aceites vegetales de semillas se pueden comercializar bajo el nombre de la semilla de la cual proceden, siendo los más vendidos en nuestro país los refinados de girasol, soja y los aceites de germen de maíz, según la Asociación Industrial de Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (ANIERAC).

Estos aceites también se pueden comercializar con la denominación genérica "aceite de semillas", cuando el aceite esté constituido por la mezcla de dos o más aceites procedentes de las semillas antes mencionadas.

En 2020, el confinamiento y el cierre del canal HORECA impulsaron un aumento de las compras de aceite de semillas en los hogares españoles. Según estimaciones de varias consultoras, las ventas de aceite de semillas en el canal alimentación aumentaron hasta un 6% ese año, pero si embargo las industrias produjeron menos.

Así, las empresas asociadas a ANIERAC comercializaron en 2020 cerca de 310,27 millones de litros de aceites vegetales, 42,5 millones de litros menos que en el año 2019. La mayor partida en volumen comercializado fue la del aceite de girasol (277 millones de litros, cuando un año antes se habían vendido 306,2 millones de litros).

A mucha distancia se situaron las ventas del aceite de semillas refinado (31,7 millones de litros, muy por debajo del volumen del año precedente), el aceite de soja y el aceite de maíz. Asimismo, las ventas de otros aceites vegetales (algodón, colza, pepita de uva y cacahuete) en el mercado español son muy minoritarias.

PRINCIPALES COMERCIALIZADORES DE ACEITE DE SEMILLAS ENVASADO EN EL MERCADO NACIONAL

EMPRESA	MILES DE LITROS
Sovena, S.A.	91.797
Urzante, S.L.	36.000
Grupo Ybarra-Migasa	30.100
Aceites Abril, S.L.	27.745
Aceites del Sur-Coosur, S.A.	27.100
F. Faiges, S.L.	27.100
Deoleo, S.A.	18.521
Aceites Toledo, S.A	13.100
Aceites Málaga S.L	12.366
Coreysa, S.A.	10.000

FUENTE: ALIMARKET. Año 2020

A este respecto, el aceite de girasol representó en 2020 alrededor del 89% de las ventas totales de aceites de semillas, un porcentaje superior al del año anterior.

Por su lado, el valor de las ventas de aceites de semillas en libreservicio (hipermercados y supermercados de más de 100 m2) llegó en 2020 hasta 206,4 millones de litros, con un valor de 232,3 millones de euros, según estimaciones de la consultora IRI. Con respeto al año anterior, se produjo un aumento en volumen del 3% y en valor del 4%.

En España, la valorización de los aceites de semillas resulta bastante difícil. El comportamiento del aceite de girasol en el mercado español constituye la contrapartida de lo que ocurre con el aceite de oliva: cuando este último incrementa sus ventas, las del otro disminuyen y a la inversa.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

La concentración y el predominio de grandes grupos multinacionales constituyen los dos rasgos principales del sector empresarial español de aceites de semillas. Ante la madurez del mercado interior, las exportaciones constituyen un elemento clave para la sostenibilidad de los principales grupos comercializadores de este tipo de aceites.

La principal empresa del sector comercializó en 2020 un total de 91,8 millones de litros, de los 82,5 millones fueron aceites de girasol. Con respecto al año precedente, las ventas totales aumentaron un 6% y las de girasol un 7%.

El segundo operador de este mercado se situó a mucha distancia del primero, con un total de 36 millones de litros de aceite comercializados (34 millones sólo de girasol) y el tercero, con 30 millones de litros (26 de girasol).

En este mercado, las marcas de distribución (MDD) son absolutamente hegemónicas, aunque en 2020 sus ventas se ralentizaron. Según la consultora IRI, en los supermercados e hipermercados representaron el 81,6% de todas las ventas en volumen y el 72% en valor.

La primera oferta con marca de fabricante (MDF) se quedó con una cuota del 5,8% en volumen y del 8% en valor, mientras que la segunda en volumen llegó al 3% (2,7% en valor) y la tercera se situó en el 2,8% en volumen y el 3,4% en valor.

COMERCIO EXTERIOR

Las exportaciones españolas de aceites de semillas se han convertido en la auténtica válvula de escape para facilitar la comercialización de los excedentes de producción, ya que la demanda interna resulta incapaz de absorber la oferta generada por las principales empresas del sector.

Durante 2020 se exportaron algo más de 766.000 toneladas de aceites de semillas, un volumen superior al del año precedente, según datos de Comercio. En este volumen están incluidas las ventas de aceite de girasol (29% del total), soja, palma, coco y otros aceites vegetales.

La exportación de aceite de girasol en dicho año se elevó a 222.517 toneladas, frente a las 237.273 del año anterior.

El principal mercado de destino de las exportaciones de aceites de semillas es Francia, seguido por Portugal.

Por lo que hace referencia a las importaciones, en el año 2020 éstas alcanzaron los 2,8 millones de toneladas, por debajo del volumen de 2019. La principal partida importada fue la de aceites de otras semillas (palma, palmiste, etc., que se usa en la industria alimentaria), con 1,95 millones de toneladas. A continuación, aparecieron los aceites de girasol (606.632 toneladas).

Los principales proveedores de aceites de semillas para el mercado español son Indonesia, Francia, Holanda y Malasia.

CONSUMO Y GASTO EN OTROS ACEITES

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 200,5 millones de litros de aceites que no son de oliva y gastaron 234,9 millones de euros en estos productos. En términos per cápita, se llegó a 4,3 litros de consumo y 5,1 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia al aceite de girasol (4,0 litros por persona y año), seguido del aceite de semilla (0,2 litros per cápita). En términos de gasto, el aceite de girasol concentra el 84,3%, con un total de 4,3 euros por persona, seguido del aceite de semilla, con un porcentaje del 11,8% y un total de 0,6 céntimos de euro por persona al año.

CONSUMO Y GASTO EN OTROS ACEITES DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones litros)	PER CAPITA (Litros)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL OTROS ACEITES	200,5	4,3	234,9	5,1
ACEITE DE GIRASOL	184,4	4,0	197,1	4,3
ACEITE DE MAÍZ	0,50	0,01	0,91	0,02
ACEITE DE SEMILLAS	11,5	0,2	29,0	0,6
ACEITE DE ORUJO	4,0	0,1	7,9	0,2



DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

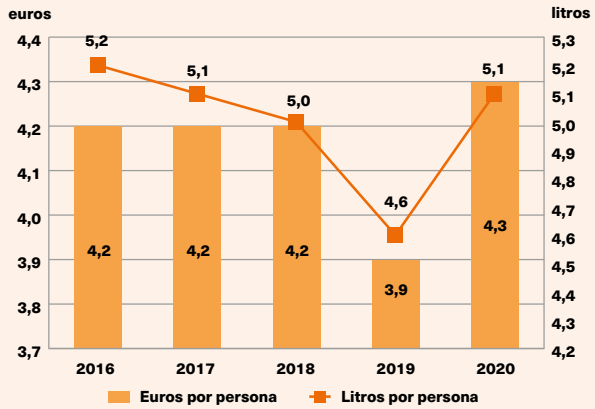
En términos per cápita, el consumo de aceites que no son de oliva durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de clase baja cuentan con el consumo más elevado, mientras que los hogares de clase alta y media alta tienen el consumo más reducido.
- Los hogares sin niños consumen más cantidad de aceites que no son de oliva, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de aceites que no son de oliva es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de aceites que no son 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 entre 35 y 49 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de aceites que no son de oliva, mientras que los índices más reducidos tienen lugar en las viviendas formadas por cuatro miembros.
- Los consumidores que residen en pequeños municipios (de 2.000 a 10.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de aceites que no son de oliva, mientras que los menores consumos tienen lugar en los grandes núcleos de población (más de 500.000 habitantes).
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de adultos independientes, retirados y parejas adultas sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre los jóvenes independientes, las parejas con hijos pequeños, las parejas jóvenes sin hijos, las parejas con hijos mayores y en los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Galicia, Castilla y León, y Baleares cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Cataluña, Extremadura y Comunidad de Madrid.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

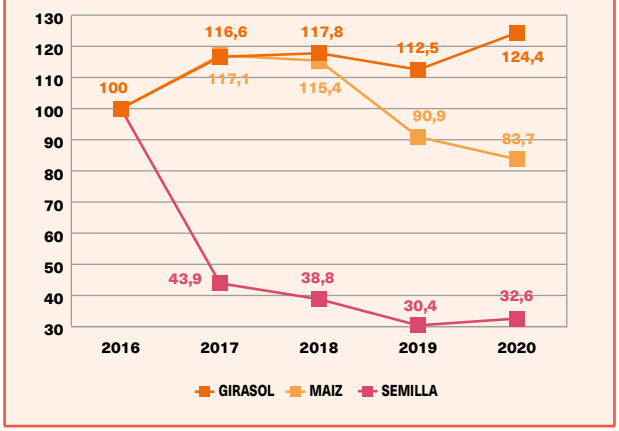
Durante los últimos cinco años, el consumo de aceites que no son de oliva se había mantenido bastante estable pero en el año 2020 se ha producido un repunte motivado por los efectos de la COVID-19 (respecto al último ejercicio, un incremento de 0,4 litros) mientras que el gasto se ha elevado 50 céntimos de euro per cápita. En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado se cifra en 4,3 en el año 2020, mientras que el mayor gasto tuvo lugar en el ejercicio 2016 (5,2 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN OTROS ACEITES, 2016-2020

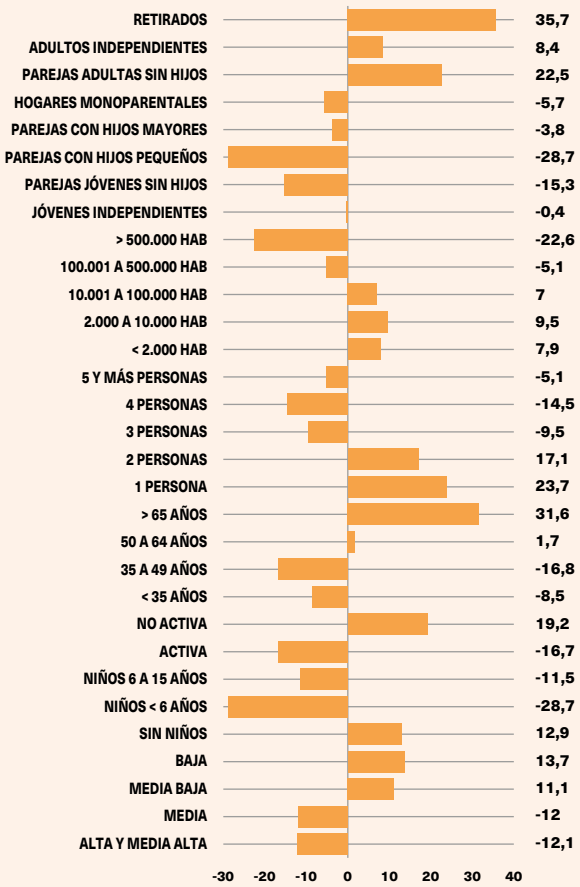


En la familia de aceites que no son de oliva, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido diferente para cada tipo de producto. Respecto a la demanda de 2016, el consumo de aceite de girasol aumenta y, por el contrario, en aceite de maíz y en aceite de otras semillas se produce un descenso.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE OTROS ACEITES (2016=100), 2016-2020



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

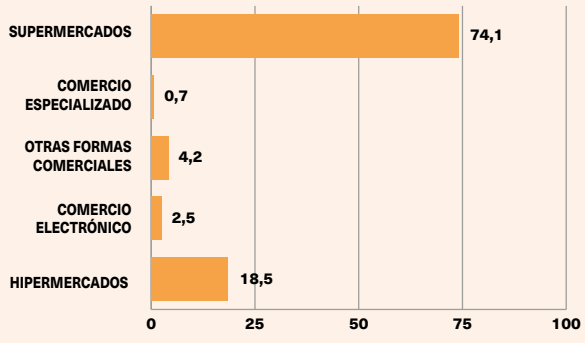


* Media nacional = 4,3 litrospor persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de aceites que no son de oliva a los supermercados (74,1% de cuota de mercado). El hipermercado alcanza en estos productos una cuota del 18,5%, seguido del comercio especializado, con 0,7%. El comercio electrónico con 2,5% y las otras formas comerciales con 4,2% completan la cuota restante.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE OTROS ACEITES
POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





MARGARINA

La margarina es una sustancia grasa, de consistencia blanda, que se extrae de ciertas grasas animales y, especialmente, de aceites vegetales. Sus usos son similares a los de la mantequilla. Sin embargo, en los últimos años, las ventas de margarina en España han ido descendiendo progresivamente.

En 2020, según los datos de la Encuesta Industrial Anual de Productos que elabora el Instituto Nacional de Estadística (INE), se produjeron 39.417.926 kilogramos de margarina, un 39% menos que en el año 2019. Igualmente, el valor de esa producción descendió un 43% hasta los 52 millones de euros.

Dentro del mercado de las margarinas, las que tienen un mejor comportamiento son las vegetales (girasol principalmente), que acaparan el 80% de las ventas. A mucha distancia de éstas se sitúan las margarinas de maíz, soja, etc.

Las margarinas normales suponen casi el 90% de las ventas totales, mientras que las llamadas "ligeras" representan el restante 10%.

Por su lado, las marcas de distribución (MDD) acaparan más del 20% del total de las ventas en volumen de margarinas (en valor, el porcentaje es inferior).

En cuanto al comercio, según los datos de Aduanas en 2020 disminuyeron las exportaciones un 2% hasta 126.038 toneladas (margarinas, mezclas y preparados), mientras que las importaciones cayeron un 6% hasta 58.668 toneladas.

La pérdida de cuota de mercado en el segmento de las margarinas la está ganando la mantequilla, que



en 2020 incrementó sus ventas un 4% hasta los 47,2 millones de kilos, de acuerdo con los datos de la Encuesta Industrial Anual de Productos que elabora el INE. No obstante, el valor generado por esta producción fue inferior al del año precedente (207,4 millones de euros, para una producción total de 47.247 toneladas).



CONSUMO Y GASTO EN MARGARINA

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 30,1 millones de kilos de margarina y gastaron 98,3 millones de euros en este producto. En términos per cápita, se llegó a 0,7 kilos de consumo y 2,1 euros de gasto.

CONSUMO Y GASTO EN MARGARINA DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL MARGARINA	30,1	0,7	98,3	2,1
MARGARINA LIGHT	4,9	0,1	10,8	0,2
MARGARINA BAJA EN COLESTEROL	1,0	0,0	9,0	0,2
MARGARINA ENRIQUECIDA	21,7	0,5	65,1	1,4

DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

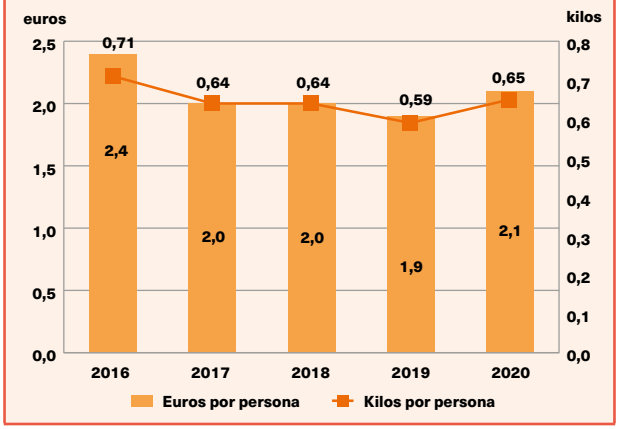
En términos per cápita, el consumo de margarina durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de clase media baja cuentan con el consumo más elevado, mientras que los hogares de clase alta y media alta tienen el consumo más reducido.
- Los hogares sin niños consumen más cantidad de margarina, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de margarina es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de margarina es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona que tiene entre 35 y 49 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de margarina, mientras que los índices son más reducidos en las viviendas conforme aumenta el número de miembros.
- Los consumidores que residen en núcleos de población con censos de 100.001 a 500.000 habitantes cuentan con mayor consumo per cápita de margarina, mientras que los menores consumos tienen lugar en los pequeños núcleos de población (menos de 2.000 habitantes).
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de adultos y jóvenes independientes, retirados, parejas adultas sin hijos y en los hogares monoparentales, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de la edad de los mismos, y en el caso de las parejas jóvenes sin hijos.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Andalucía, Extremadura y Canarias cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Comunidad Valenciana, La Rioja y Aragón.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

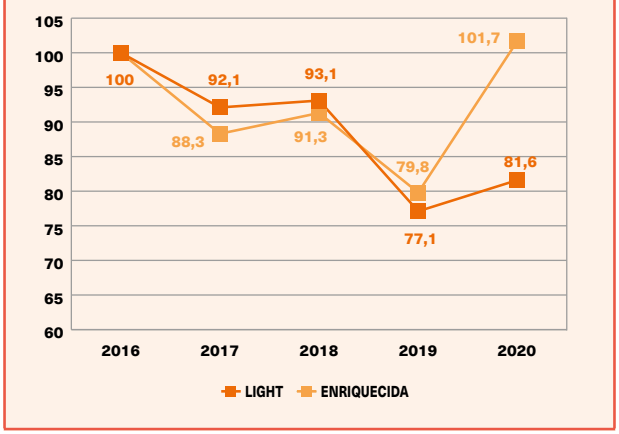
Durante los últimos cinco años, el consumo de margarina se ha mantenido estable, mientras que el gasto ha caído 30 céntimos de euro per cápita. En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado se produjo en el año 2016 (0,71 kilos), mientras que el mayor gasto tuvo lugar también en el ejercicio 2016 (2,4 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN MARGARINA, 2016-2020

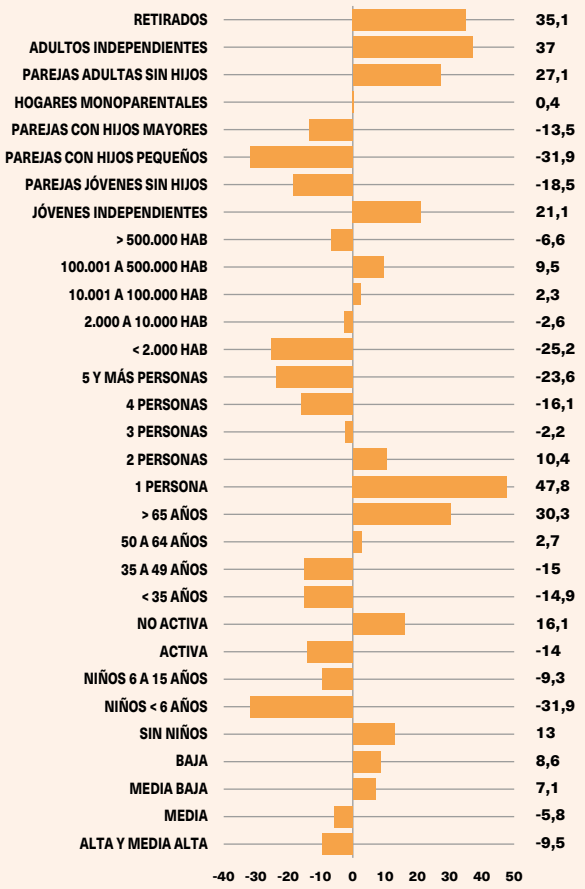


En la familia de margarinas, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 venía siendo similar para ambos tipos de producto pero en el año 2020 se ha producido una diferenciación con el repunte de la margarina enriquecida. Respecto a la demanda de 2016, el consumo de margarina enriquecida aumenta mientras que en la margarina light se produce un descenso.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE MARGARINA (2016=100), 2016-2020



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

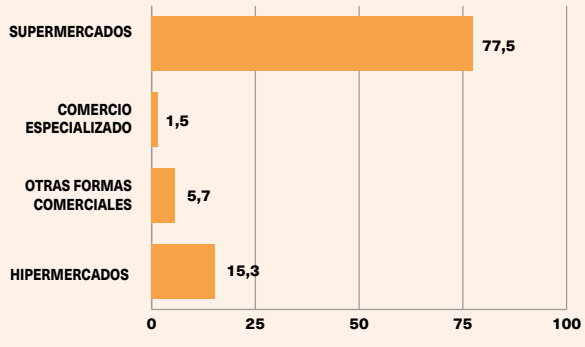


* Media nacional = 0,7 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de margarina a los supermercados (77,5% de cuota de mercado). Los hipermercados alcanzan en este producto una cuota del 15,3% y los establecimientos especializados llegan al 1,5%. Las otras formas comerciales suponen el 5,7% restante.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE MARGARINA
POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





AZÚCAR



El azúcar es, en esencia, un endulzante de origen natural, constituido por sacarosa pura cristalizada. El azúcar es de color traslúcido, blanco al ojo humano y con el efecto de la luz. Está presente en la caña de azúcar o en la remolacha azucarera, de los que se extrae a nivel industrial.

En sus diversas formas (líquido, en grano, etc.), el azúcar es un ingrediente de calidad fácilmente reconocible por los consumidores.

Su papel en el mundo de la industria alimentaria es muy importante, pues además de endulzar y aportar energía al cuerpo, tiene otras muchas propiedades. Así, por ejemplo, el azúcar tiene la capacidad de conservar los alimentos, contribuye a los procesos de fermentación y también tiene capacidad de humedecer, entre otras muchas. Actualmente no existe ningún ingrediente que por sí mismo sea capaz de reemplazar todas estas funciones.

PRODUCCIÓN DE AZÚCAR

Históricamente, la producción de azúcar va unida al cultivo de la caña, pues la extracción del azúcar de la remolacha azucarera no se desarrolló hasta principios del siglo XIX. Ese desarrollo sirvió para garantizar en Europa continental una cierta independencia respecto al abastecimiento de azúcar.

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

CCAA	2018/2019	2019/2020	2020/2021
MUNDO	179.168	166.285	179.855
UE	17.630	16.264	14.500
ESPAÑA	395,3	407,4	380

Fuentes: MAPA, USDA y Comisión Europea (producción de campaña).

También en España no fue hasta finales del siglo XIX cuando se empieza a considerar el inicio de una industria azucarera propiamente dicha.

Con el paso del tiempo, se han ido alcanzado mayores rendimientos por hectárea debido a la tecnificación del cultivo de la remolacha, la utilización de semillas mejoradas, el control de plagas y enfermedades, etc.

Los dos cultivos que mayoritariamente se destinan en el mundo a la producción de azúcar son la caña y la remolacha. Aproximadamente, más del 80% del azúcar que se consume procede ya de la caña azucarera, pues el cultivo de la remolacha va perdiendo peso de año en año, aunque en Europa sigue siendo el principal.

A este respecto, en España la única materia prima de la que se obtiene el azúcar es la remolacha azucarera, pues la caña dejó de cultivarse hace ya muchos años.

REMOLACHA AZÚCARERA

La remolacha es una planta de ciclo bianual. En el año de siembra forma un abundante aparato foliar y acumula sacarosa en la raíz principal, mientras que en el segundo año, tras la "vernalización", emite las flores y fructifica. Para la producción de azúcar interesa sólo la fase vegetativa (primer año), siendo lo adecuado recolectar cuando tiene lugar el máximo de acumulación de sacarosa en la raíz.

De la remolacha, que está compuesta por un 75% de agua y un 18% de azúcar, se obtienen también otros subproductos, que suponen un alto valor añadido para la alimentación animal y vegetal.

Así, por ejemplo, la pulpa de remolacha prensada se utiliza como alimento para el ganado porque es rica en fibra y vitaminas. Puede consumirse bien como un producto fresco o bien conservarse ensilada durante meses tras ser secada en secaderos o mediante secado solar.

El ensilado de la pulpa facilita el almacenamiento y la distribución a lo largo de todo el año, contribuyendo a desestacionalizar la disposición del mismo y a dotarlo de mejores cualidades organolépticas

Mientras que la remolacha es un cultivo más propio de países situados en climas más templados e incluso fríos, la caña de azúcar se cultiva principalmente en países de clima tropical.

PRODUCCIÓN DE AZÚCAR

El proceso de producción del azúcar consiste en su extracción de la pared celular de la remolacha o de la caña, a base de agua muy caliente a contracorriente.

Por su parte, el proceso de depuración del color consiste en la eliminación de aquellas partes consideradas "no azúcares", y se realiza a partir de la aplicación de coadyuvantes tecnológicos que no están presentes en el producto final.

En función del grado de depuración del color se obtiene un producto más o menos blanco o incluso moreno en diversas coloraciones.

En la industria alimentaria se utilizan muchos azúcares, no solo la sacarosa. El uso alimentario de los distintos tipos de azúcares se encuentra regulado en la Directiva 2001/111/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001 (LCEur 2002, 54) recogida en el derecho español en el Decreto 1052/2003, de 1 de agosto. RCL 2003\2004).

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE REMOLACHA AZÚCARERA Y AZÚCAR REFINADO (Miles de toneladas)

PRODUCTO	2018/2019	2019/2020	2020/2021
REMOLACHA	2870,3	2.774	2.508
AZÚCAR PRODUCIDO	395,3	407,4	380

Fuentes: MAPA, USDA y Comisión Europea (producción de campaña).

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE REMOLACHA AZÚCARERA POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CCAA	2018/2019	2019/2020	2020/2021
ANDALUCÍA	699,3	545,4	599
CASTILLA Y LEÓN	1908,1	2.010	1.723,3
LA RIOJA	111,2	89,4	59,4
NAVARRA	39,9	27,3	14,2
PAÍS VASCO	111,2	101,2	111,1
OTRAS CCAA	0,1	1,8	1,1
TOTAL ESPAÑA	2870,3	2.775	2.508

Fuente: MAPA

Además de azúcar, los principales productos que se obtienen de la caña son las melazas y el bagazo. Las melazas se forman al final del proceso de cristalización del azúcar, debido a que no toda la sacarosa contenida en los jugos de la caña resulta cristalizable (lo mismo ocurre en la remolacha) a casusa de que contiene lo que se conoce como impurezas salinas y proteicas. Por su lado, el bagazo, se quema en las calderas de las azucareras para la producción de energía que se consume en la propia azucarera.

REMOLACHA EN ESPAÑA

La remolacha azucarera se cultiva en España en los campos de Castilla y León, Andalucía, La Rioja y País Vasco, aunque hace años también había cultivo en otras zonas.

La superficie cultivada de remolacha azucarera en España se redujo en 2020 hasta 26.500 hectáreas, un 12% menos que en 2019. De esta cifra total, 19.800 hectáreas eran siembras en la zona norte y el resto en la zona sur.

Por tanto, el grueso de la producción de remolacha azucarera se cultiva en la zona norte y se recoge en los meses de otoño e invierno, mientras que la producción de recogida en los meses de verano corresponde a la zona sur.

Castilla y León consigue los mejores rendimientos por hectárea de toda la Unión Europea, con unas 104 toneladas por hectárea y también es la que más superficie destina al cultivo de la remolacha.

En la campaña 2019/2020, la producción nacional de remolacha azucarera se situó en torno a los 2,77 mi-

llones de toneladas, un volumen inferior en un 3% al producido en campaña anterior.

Por su parte, en la campaña 2020/2021 la producción de remolacha fue igualmente inferior a la precedente, pues se cosecharon 2,5 millones de toneladas.

Sobre la producción total de remolacha en la campaña 2019/2020 correspondieron a Castilla y León el 72%; a Andalucía el 19,6%; al País Vasco el 3,6%, a La Rioja el 3,2% y a la Comunidad Foral de Navarra el 1%. En la campaña 2020/2021, los porcentajes de producción variaron: 68,7% Castilla y León; 23,9% Andalucía; 4,4% País Vasco; 2,3% La Rioja y 0,6% Navarra.

PRODUCCIÓN Y COMERCIO DE AZÚCAR

En la campaña 2019/2020 la producción nacional de azúcar quedó en 407.400 toneladas, un 3% más que en la campaña precedente, según los datos manejados por la Comisión Europea, que hacen referencia a la producción en campaña, sin sumar o restar el saldo de la campaña anterior.

Por su parte, en la campaña 2020/2021 la previsión de la Comisión apuntaba a una producción de azúcar en España cercana a las 380.000 toneladas, inferior a la anterior.

Al año se utilizan en España cerca de 1,3 millones de toneladas de azúcar. La producción de azúcar de remolacha de cultivo nacional sólo permite suministrar una parte, por lo que es necesario importar gran cantidad de azúcar.

En este sentido, la industria tiene que importar azúcar procedente de la caña de otros países donde se dan las condiciones climatológicas para su cultivo, pues hace mucho tiempo que no hay cultivo de caña en la Península Ibérica.

Asimismo, otros productores europeos también venden sus producciones en nuestro país para satisfacer las necesidades de demanda.

COMERCIO DE AZÚCAR

En cuanto al comercio exterior, España es claramente deficitaria en el sector del azúcar. Las importaciones son muy superiores a las exportaciones, aunque en 2020 descendieron tanto las compras como las ventas.

Según los datos del Departamento de Aduanas, se importaron en 2020 algo más de 1,03 millones de toneladas de azúcar (caña, remolacha, otros azúcares y melaza), un 26% menos que en el año anterior, en el que las compras se habían incrementado sensiblemente.

El valor de estas compras superó los 458,3 millones de euros, también muy por debajo de la cifra del año anterior.

Respecto a las exportaciones, en volumen sumaron 58.800 toneladas, según datos de Aduanas, un 38% por debajo del nivel del año precedente. El valor de esas ventas totalizó los 38 millones de euros.

AZÚCAR EN LA UNIÓN EUROPEA

En 2020 la remolacha azucarera aportó a la Producción Final Agraria de la UE un 0,5%, mientras que su aportación a la Producción Final Vegetal fue del 0,9%. El valor generado por la producción de remolacha azucarera a efectos de calcular la renta agraria comunitaria fue de 1.718 millones de euros, cuando un año antes había superado los 2.619 millones de euros.

Todo el azúcar que se produce en la UE proviene del cultivo de la remolacha, pues la caña de azúcar prácticamente ha desaparecido, con excepción de la producción de los territorios franceses de ultramar. Por ello, la UE es el mayor productor mundial de azúcar de remolacha, con alrededor del 60% del total mundial.

La superficie dedicada al cultivo de remolacha azucarera en las últimas campañas se ha mantenido en torno a los 1,6 millones de hectáreas, si bien en la campaña 2020/2021 esta cifra se redujo hasta 1,4 millones hectáreas, debido a que las 92.000 hectáreas del Reino Unido no se contabilizaron ya dentro de la UE.

La mayor parte de la remolacha azucarera de la UE se cultiva en la mitad norte de Europa, donde el clima es más adecuado para el cultivo. Los campos de producción son más competitivos en el norte de Francia, Alemania, Reino Unido y Polonia, pero en los últimos años España ha conseguido tener mejores rendimientos por hectárea sembrada.

La UE también tiene una importante industria del refinado del azúcar de caña en bruto, que tiene que importar de países terceros para luego transformarla. Hasta la campaña 2017/2018, la producción de azúcar en la UE estaba regulada por un sistema de cuotas que limitaban la producción de cada Estado miembro.

En la campaña 2019/2020, la producción comunitaria de azúcar disminuyó hasta los 16,2 millones de toneladas, según los datos publicados por la Comisión Europea. Y en la campaña 2020/2021 volvió a bajar hasta 14,5 millones de toneladas (no están ya incluidas las 900.000 toneladas de Reino Unido).

Por países, Francia y Alemania lideran la producción comunitaria de azúcar con mucha diferencia respecto al resto. También es importante la producción en Polonia, Reino Unido y Países Bajos.

Con respecto al comercio exterior, las importaciones de azúcar y productos procesados relacionados con el azúcar ascendió en la campaña 2019/2020 a 2,43 millones de toneladas, mientras que para la campaña siguiente (2020/2021) las previsiones de la Comisión Europea apuntan a que las compras exteriores bajarán hasta los 2,3 millones de toneladas.

Por su lado, las exportaciones de azúcar de la UE rondan los 3 millones de toneladas por campaña.

La UE se ha convertido en un importador neto de caña y azúcar para abastecer las necesidades del mercado interno. De hecho, es junto a China e Indonesia, los países que más azúcar de caña en bruto importan. Principalmente, la UE importa caña de azúcar para refinar procedente fundamentalmente del área ACP (África, Caribe y Pacífico) y, en menor medida, de los países menos adelantados (PMA) en virtud de acuerdos preferenciales.

Además de importar azúcar de caña, la UE tiene que comprar fuera anualmente melazas y pulpas derivadas de la remolacha azucarera para alimentación animal y para la industria química.

AZÚCAR EN EL MUNDO

Aunque en Europa el cultivo de la caña de azúcar ha desaparecido, a nivel mundial la producción de azúcar de caña ha aumentado significativamente en detrimento de la de remolacha.

Por su parte, la producción mundial de azúcar en la campaña 2019/2020 se situó en 166,2 millones de toneladas, un volumen inferior en un 7% al de la campaña precedente. Asimismo, la producción mundial de azúcar para la campaña 2019/2020 ascendió a casi 180 millones de toneladas.

A nivel mundial los dos países que más azúcar producen son India y Brasil, que dependiendo de las condiciones climáticas o de la demanda de caña de azúcar para la producción de biocombustibles se alternan en la primera posición del ranking mundial.

En la campaña 2019/2020, Brasil fue el primer país productor con 30,3 millones de toneladas de azúcar centrifugado e India fue el segundo con 28,9 millones e toneladas. Por su lado, en la campaña 2020/2021 Brasil elevó su producción a más de 42 millones de toneladas e India a 33,7 millones.

En las dos campañas, el tercer puesto lo ocupó la Unión Europea (tradicionalmente es así) y por detrás de los comunitarios se encontraba Tailandia, China, Estados Unidos, México y Rusia.

En relación con el consumo, al contrario que en Europa, a nivel mundial se está comprobando de año en año un aumento progresivo del uso del azúcar, especialmente en los países en desarrollo. Las estimaciones cifran en 170,8 millones de toneladas el consumo mundial de azúcar (consumo humano) en la campaña 2019/2020 y en 171 millones el consumo para la campaña 2020/2021. India es el primer país en consumo de azúcar en alimentación humana, con cerca de 28 millones de toneladas, seguida de la UE y China.

AZÚCAR

El año 2020 para el sector industrial del azúcar estuvo marcado en gran medida por la crisis mundial que provocó la pandemia de la COVID-19. Desde el inicio de la crisis, las empresas del sector realizaron un gran esfuerzo para adaptar su actividad a las circunstancias y mantener los servicios tanto para los clientes (abastecimiento del mercado), como para los agricultores que son sus principales proveedores de materia prima (remolacha azucarera).

El consumo de azúcar estuvo marcado por el cierre parcial de la hostelería y la restauración, si bien es cierto que como ocurrió con otros muchos productos, el consumo doméstico se disparó.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

En el sector del azúcar existen únicamente tres empresas productoras en España y una de ellas es además la asociación entre dos grupos cooperativos, uno español y otro francés.

También operan en el sector varias empresas que se dedican al envasado de azúcar y hay varias empresas que producen edulcorantes de manera industrial.

La empresa líder en el sector tiene más de cien años y actualmente forma parte de un grupo multinacio-

nal AB Sugar Company, que a su vez es parte de Associated British Foods plc (ABF), el grupo internacional de ingredientes y venta minorista.

El grupo, que es una de las empresas líderes en el sector del azúcar a nivel mundial, cuenta con 27 plantas de producción, distribuidas en 10 países, y da empleo a más de 32.000 personas.

Según datos de la propia empresa, su negocio es fabricar y vender azúcar (produce unas 700.000 toneladas de azúcar anuales), pero también otros productos que no tienen relación con este mercado (alimentación animal, bioetanol, etc.).

La empresa extrae azúcar de la remolacha que siembran agricultores de Castilla y León, Andalucía, La Rioja, Navarra y País Vasco. En la campaña cerrada en 2020 produjeron 378.350 toneladas de azúcar.

Sus ventas anuales superaron en 2020 los 233 millones de euros, cifra notablemente más baja que la del año anterior.

Como novedades en la campaña 2020 destacó el lanzamiento de Azúcar de coco BIO en un formato 100% reciclable y el sirope de caña en varias presentaciones.

La segunda empresa dentro del sector azucarero es la cooperativa de Castilla y León ACOR, que fue fundada en el año 1962. Actualmente, ACOR cuenta con unos 4.000 socios agricultores y tiene una destacada presencia en los sectores de producción y comercialización de remolacha y azúcar, así como también en la producción de colza y girasol.

Además del negocio del azúcar, la cooperativa participa en varias empresas relacionadas con la alimentación animal (transformación de la melaza de la remolacha), la elaboración de aceites alimentarios de girasol y la producción de trigo fuerza en Rumania.

La cifra de negocio directa de ACOR en el año 2020 ascendió a 126,2 millones de euros (un 21% más que en el año anterior), pero si se tiene en cuenta a las empresas participadas el resultado de la facturación global se elevó a 286 millones de euros.

A este respecto, la cooperativa de Castilla y León es también parte de la tercera empresa más importante económicamente del sector: ATISA

En la última campaña 2019-2020, ACOR molturó 1.126.000 toneladas de remolacha procedentes de las 14.099 hectáreas contratadas (3.706 hectáreas más que en la campaña precedente). La producción rondó las 196.939 toneladas de azúcar (un 52% más que en el año anterior),

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE AZÚCAR Y EDULCORANTES

EMPRESA	Mill. Euros
AB Azucarera Iberia, S.L.	233
S. Coop.General Agropecuaria (ACOR) * (2)	126,2
ACOR & Tereos Iberia, S.A. (ATISA)*	170
Jesús Navarro, S.A. *	93,13
Zukan, S.L. *	87,8
Cortes Bartolomé, S.L. *	12
Galan Invest	8,8
Promoción Mercantil Catalana,S.A (Promerca)*	8
BS Edulcorantes *	7,5
Azúcares Antoñin, S.L	3
Envasados Segovia.	2,2

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. * Incluye la facturación de otras producciones. (2) Incluye la parte correspondiente en ATISA& Tereos y en otras empresas.*

La tercera empresa en el ranking nacional es ATISA, una comercializadora de azúcar en la que participan las cooperativas ACOR y TEREOS (Francia), que también son socias en la empresa Refinería de Olmedo (ROLSA), dedicada a la producción del azúcar.

El resto de las empresas destacadas en el sector trabajan con azúcar importada y constituyen una mezcla de empresas especialistas españolas y de filiales de compañías multinacionales.



CONSUMO Y GASTO EN AZÚCAR

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron un total de 167,5 millones de kilos de azúcar y gastaron 165,2 millones de euros en este producto. En términos per cápita, se llegó a 3,6 kilos de consumo y 3,6 euros de gasto. En cuanto a los edulcorantes, el consumo total en hogares alcanzó los 5,1 millones de kilos y se gastaron 66,7 millones de euros en este producto; en términos per cápita, se llegó a 0,1 kilos de consumo y 1,4 euros de gasto.

CONSUMO Y GASTO EN AZÚCAR Y EDULCORANTES DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL AZÚCAR	167,5	3,6	165,2	3,6
TOTAL EDULCORANTE	5,1	0,1	66,7	1,4
STEVIA	0,7	0,0	18,1	0,4

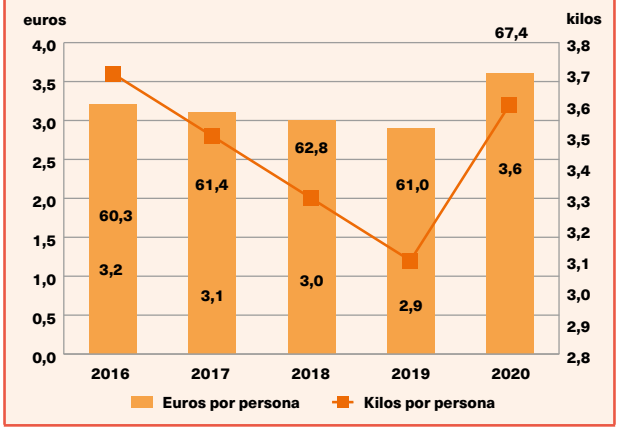
EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

Durante los últimos cinco años, el consumo de azúcar estaba descendiendo pero en el año 2020 se produce una recuperación motivada por los efectos de la COVID-19, mientras que el gasto también ha aumentado 0,4 euros per cápita. En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado se produjo en el año 2020 (3,6 kilos), mientras que el mayor gasto también tuvo lugar en el ejercicio 2020 (3,6 euros por consumidor).

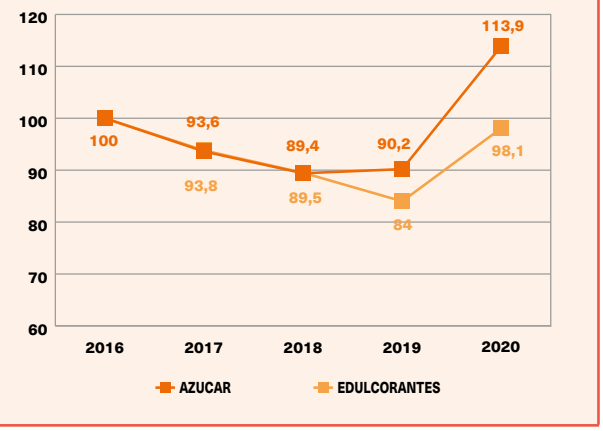
En la familia de azúcar y edulcorantes, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 era descendente para ambos productos pero existe un repunte en el ejercicio 2020 motivado por los efectos de la COVID-19. Respecto a la demanda de 2016, el consumo de edulcorantes aumenta ligeramente y en el caso del azúcar se produce un ascenso hasta los niveles del comienzo del periodo.



EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN AZÚCAR, 2016-2020



EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE AZÚCAR (2016=100), 2016-2020

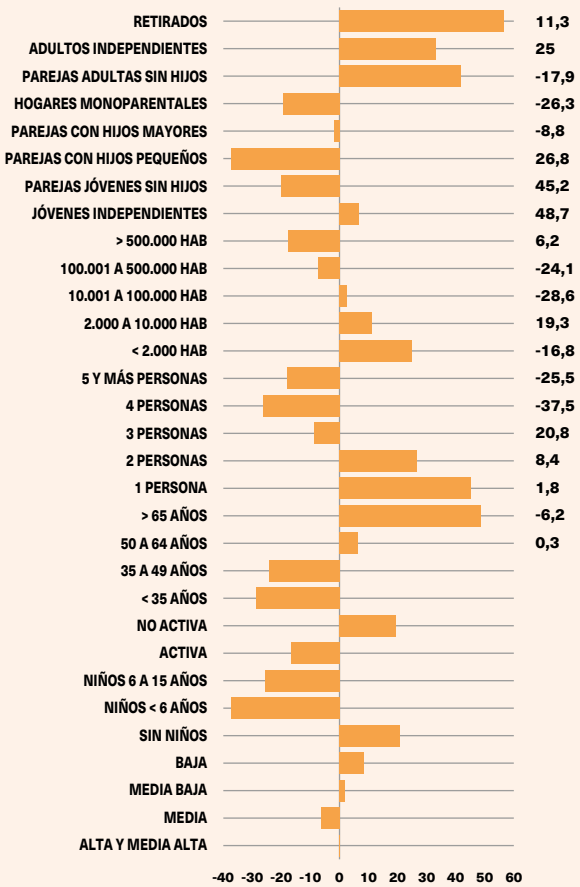


DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

En términos per cápita, el consumo de azúcar durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de clase baja cuentan con el consumo más elevado, mientras que los hogares de clase media tienen el consumo más reducido.
- Los hogares sin niños consumen más cantidad de azúcar, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de azúcar es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de azúcar 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 azúcar, mientras que los índices más reducidos tienen lugar en las viviendas formadas por cuatro miembros.
- Los consumidores que residen en pequeños municipios (menos de 2.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de azúcar, mientras que los menores consumos tienen lugar en los municipios con censos de más de 500.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de retirados, adultos independientes, parejas adultas sin hijos y jóvenes independientes, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos pequeños, las parejas jóvenes sin hijos, las parejas con hijos mayores y en los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Galicia, Asturias y Canarias cuentan con los mayores consumos de azúcar mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Andalucía, Aragón y Comunidad de Madrid.

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



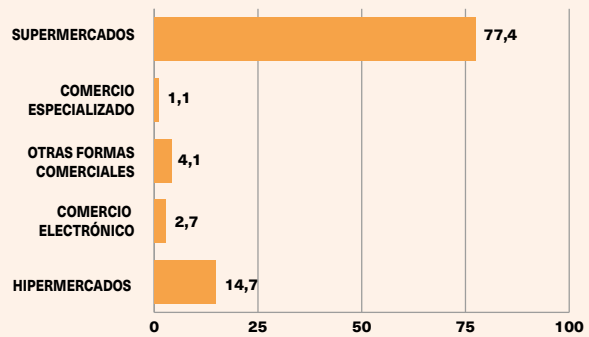
* Media nacional = 3,6 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de azúcar a los supermercados (77,4% de cuota de mercado). El hipermercado alcanza en este producto una cuota del 14,7% y el establecimiento especializado el 1,1%, mientras que comercio electrónico llega al 2,7% y las otras formas comerciales concentran el 4,1% restante.



CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE AZÚCAR POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020



CARAMELOS

El de los caramelos y chicles volvió a ser en 2020 el subsector del dulce que más aportó en valor al conjunto de las exportaciones: el 30% del total, según los datos de la asociación Produlce, que integra a las principales empresas del sector. No obstante, a pesar de ser el que más aportó en 2020, se produjo una caída de las ventas exteriores tanto en volumen, como en valor.

En términos generales, el subsector caramelos y chicles aporta casi el 18% de la facturación total del sector del dulce (en valor).

Según los datos de la Encuesta Industrial de Productos que elabora el INE, la producción de caramelos en el año 2020 se elevó a 39.638 toneladas, de las que 37.245 toneladas eran de azúcar cocido. El valor de esta producción total fue de 141,8 millones de euros.

Además, la producción de gomas y otros artículos producidos a base de gelificantes sumaron 183.515 toneladas, por un valor de 395 millones de euros, según el INE.

Las producciones de caramelos fueron en volumen un 8% menores que las de 2019, mientras que las de gomas bajaron un 12%.

En España las tendencias de consumo de caramelos y chicles han variado de forma muy notable. De unas ofertas dirigidas preferentemente al público infantil, hemos pasado a un mercado orientado hacia un consumidor adulto que apuesta por productos sin azúcar, saludables, funcionales y más naturales.

Del consumo total en volumen, más del 62% corresponde a caramelos blandos; un 21% a los duros y el resto a los chicles.

El consumo de caramelos y chicles en España está en torno a 3,2 kilos de chicles y caramelos por persona y año, por un valor ligeramente superior a los 18 euros anuales. Estas cifras son muy inferiores a las de otros países como Noruega o Reino Unido, aunque también hay otros como Francia o Portugal cuyo consumo en valor está por debajo del de España.

Una de las características de este mercado es su alto grado de innovación y presentación de nuevos productos. Recientemente han aparecido en el mercado ofertas como las golosinas veganas y las ecológicas.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE CONFITERÍA

EMPRESA	Mill. Euros
Ferrero Ibérica, S.A. *	260,33
Sánchez Cano, S.A. (Golosinas Fini) - Grupo	192
Lacasa, S.A. - Grupo *	151,8
Haribo España, S.A.U.	140
Vidal Golosinas, S.A. - Grupo	115
Mars Multisales Spain, S.L. (División Confitería) *	92
Chupa Chups, S.A.U.	90
Damel Group, S.L.	86
Mondelez España – División Confitería	47
Cantalou, S.A. *	36,25
Envasados Segovia.	2,2

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. *Incluye la facturación de otras producciones.*

Las ofertas de calidad Premium, junto a formatos que facilitan un consumo más moderado, están también imponiéndose.

DISTRIBUCIÓN COMERCIAL

Según los datos de Produlce, el 38% del consumo de todos estos productos se distribuye por el canal alimentación, mientras que el 62% lo hacen por el canal impulso, que está compuesto por algo menos de unos 300.000 puntos de venta, entre los que aparecen quioscos, tiendas de venta al peso, panaderías, maquinas especiales en cafeterías y bares, estancos, gasolineras, puestos en mercadillos, etc.

Una característica de las ofertas comercializadas en el canal “impulso” es el tamaño más pequeño de sus formatos, lo que provoca una gran diferencia de los precios medios de venta.

Se considera que hay unas 500 empresas distribuidoras especialistas para abastecer a esta enorme variedad de establecimientos. En la mayor parte de las ocasiones son empresas de pequeño tamaño, ya que únicamente menos de una decena tienen unos volúmenes de venta superiores a los seis millones de euros anuales.

Durante los últimos años, la distribución organizada ha adquirido una gran importancia en la venta de caramelos y chicles. Hoy en día los hipermercados y supermercados acaparan el 46% del total de ventas en valor de estos productos.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

La concentración empresarial y la presencia de grandes grupos multinacionales son los dos rasgos que más definen a la estructura del sector empresarial de este subsector. Los cinco primeros fabricantes, entre los que se encuentran cuatro filiales de compañías multinacionales, acaparan cerca del 55% de todas las ventas.

No obstante, la gran volatilidad de las demandas y la variabilidad de los gustos está permitiendo que grupos de tamaño medio tengan su oportunidad, ya que muestran una mayor capacidad de reacción y adaptabilidad, lo que les hace arañar cuotas de mercado.

El primer grupo de este mercado por su facturación es nacional y facturó en 2020 cerca de 192 millones de euros. La segunda empresa del sector, filial de una multinacional, obtuvo una facturación cercana a los 140 millones de euros. La tercera empresa cerró el año con 107 millones de facturación y la cuarta con 92. El resto de las empresas facturó por debajo de los 90 millones de euros.

Cataluña es la comunidad autónoma donde se encuentra radicado un mayor número de estas empresas, con una cuota que ronda el 30% del total. Sin embargo, entre las primeras empresas del sector se encuentran varias de Murcia.

Las marcas de distribución (MDD) están adquiriendo cada vez más importancia dentro de este mercado y representan el 40% de todas las ventas en volumen y el 30% en valor dentro del canal alimentación.

COMERCIO EXTERIOR

El subsector de los caramelos y chicles es el más exportador dentro del sector del dulce. Según los datos de Produlce, el valor de las exportaciones en el año 2020 se elevó a 405 millones de euros, un 5,1% menos que en el año anterior.

En volumen, las ventas al exterior sumaron 163.401 toneladas, un 5,3% menos que un año antes, por lo que los precios medios se mantuvieron estables (2,48 €/kg).

El mercado europeo constituye el principal mercado de destino de estas exportaciones, con el 55% del valor total de las exportaciones en 2020. A continuación están América, con una cuota del 30,8%, Asia (10%), África (2,4%) y el resto de los países del mundo (1,2%), según datos de Produlce.

Con relación al año anterior, en 2020 crecieron especialmente las ventas a África (36%) y las de América (17,9%), mientras que por el contrario descendieron las destinadas al mercado europeo (14,3%).

Por países, Estados Unidos se consolidó como el primer destino de estas producciones al registrar un crecimiento del 25% con unas ventas que superaron los 106 millones de euros. Según Produlce, los caramelos y los chicles acumularon tres de cada cuatro euros de facturación del sector del dulce español en este país. Las exportaciones a Estados Unidos supusieron además el 86% de las ventas de las empresas españolas al continente americano.

El segundo país en importancia para este mercado es Francia, aunque en 2020 registró una caída del 12% en el valor de sus compras (más de 50 millones de euros). Por su lado, el tercer puesto en el ranking de exportaciones fue para Alemania (15% menos que en 2019, con un valor de 39 millones de euros) y también destacaron por sus compras Reino Unido, Países Bajos, Portugal, Corea del Sur, Italia, Canadá e Israel.

En cuanto a las importaciones, en general resultan menos importantes que las exportaciones. En 2020 las compras de estos productos alcanzaron un valor de 63 millones de euros, según Produlce, tras caer con respecto al año anterior un 20,9%. Igualmente, en volumen las compras cayeron un 22,6% hasta las 17.924 toneladas.

En el caso de las importaciones, casi el 94% de todo lo que se compra procede del mercado europeo. Alemania destacó como principal proveedor, seguido de Francia, a pesar de que las importaciones desde ambos países fueron mucho menores que un año antes.

Otros países europeos a los que España compró chicles y caramelos fueron Polonia, Países Bajos, Reino Unido, Austria, Bélgica y Portugal.

Por su lado, los países terceros que más vendieron a España fueron Turquía y China.

Dentro de las importaciones, los productos que más se compraron fueron los caramelos de goma (32,8% del valor total en 2020), seguidos de los caramelos duros (22%) y los blandos (12,7%).

Igualmente, los productos que más se vendieron fueron los mismos: caramelos de goma (71%), duros (14%) y blandos (7,6%).

TURRONES Y MAZAPANES

La producción total de España ascendió a 29.215 toneladas, según los datos de la Encuesta Industrial de Productos del Instituto Nacional de Estadística (INE) del año 2020. Esa producción fue inferior en un 7,8% a la del año anterior en volumen y un 6,4% en valor (220 millones de euros).

De esa producción de turrones y mazapanes, una buena parte está amparada por alguna de las marcas de calidad diferenciadas que existen en España. A este respecto, en la Comunidad Valenciana están reconocidas la IGP Jijona y la IGP Turrón de Alicante, mientras que en Cataluña está protegida la producción de Turrón de Agramunt. Asimismo, en Castilla-La Mancha está protegida la producción de la IGP Mazapán de Toledo.

Este sector es uno de los que genera un mayor valor añadido dentro del sector del dulce y aporta cerca del 2% del volumen total de las ventas de esa industria.

Aunque cada año las ventas al exteriores son más importantes, el grueso de las ventas se realiza en el mercado nacional.

Las producciones que tiene un valor añadido y las novedades lanzadas cada año por las empresas del sector, encuentran muy buena acogida en los consumidores, tanto nacionales como extranjeros.

Los turrones y mazapanes siguen siendo los protagonistas gastronómicos de la Navidad en las mesas españolas, si bien la estacionalidad del consumo en el mes de diciembre ya no marca la evolución del sector, pues las ventas se producen durante todo el año.

Actualmente, el 90% de las ventas de turrones y mazapanes se producen en el canal de alimentación.

INNOVAR, SIN PERDER LA TRADICIÓN

Sin olvidar sus orígenes, el sector lleva años impulsando la innovación en su oferta y ha conseguido ampliar el periodo de consumo de estos productos. La aparición de turrones con nuevos sabores y nuevas presentaciones (snacks, barritas, etc.) hacen posible que esas ofertas se mantengan en los lineales fuera del periodo navideño.

En sentido contrario, el consumo de otros dulces típicos navideños muy ligados a los turrones y mazapanes, los polvorones y mantecados, lleva varios años en retroceso. Esta caída del consumo no afecta a las producciones andaluzas amparadas por las IGPs Mantecados de Estepa y Polvorones de Estepa.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR TURRONES Y DULCES DE NAVIDAD

EMPRESA	Mill. Euros
Lacasa, S.A. Grupo (*)	151,8
Delaviuda Confectionery Group (*)	106,1
Sanchís Mira, S.A. *	52
Torrons Vicens, S.L. *	35,47
Confectionary Holding, S.L.*	21
Dulces Olmedo García, S.L.	16
Moreno Ruiz Hermanos, S.L	16
Turrones Picó, S.A	15
Turrones José Garrigos, S.A	13,8
Mondelez Internacional. (*)	13,6
Envasados Segovia.	2,2

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. * Incluye la facturación de otras producciones*

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Hace años, el sector se caracterizaba por una fuerte atomización, pues había un gran número de pequeños y medianos operadores, muchas veces de carácter semiartesanal. Esa situación ha cambiado de forma notable en los últimos años, produciéndose fuertes movimientos de concentración y modernización que han terminado provocando que el mercado se encuentre dominado por unos pocos y grandes grupos, que basan sus estrategias de sostenibilidad en el comercio exterior.

Atendiendo a sus facturaciones, el primer grupo productor de turrones y dulces de navidad registró unas ventas de 106 millones de euros en 2020, mientras que el segundo superó los 52 millones de euros y el tercero se acercó a los 35,5 millones de euros. En este sector, la penetración de capitales internacionales entre todas estas empresas no es muy significativa.

Por volúmenes de producción, la principal empresa fabricante de turrones se situó en 8.000 toneladas; la segunda superó las 6.000 toneladas y la tercera alcanzó las 2.000 toneladas.

En el caso de los fabricantes de dulces navideños, el grupo líder produjo 4.600 toneladas en 2020, el segundo se quedó en cerca de 3.000 toneladas y el tercero superó las 2.800 toneladas.

Las marcas de distribución (MDD) han alcanzado una gran importancia en este mercado, con unas ventas en libre servicio que suponen el 53% del total en volumen, mientras que la primera oferta de marca tiene una cuota del 9%.

Muchos fabricantes de turrones y dulces navideños se concentran en algunos municipios que destacan por sus producciones, como es el caso de Estepa (Sevilla), Jijona (Alicante), Toledo o Agramunt (Lleida).

COMERCIO EXTERIOR

En los últimos años, las exportaciones de turrones y dulces navideños constituyen un componente fundamental para asegurar la supervivencia de las principales empresas del sector.

Según los datos de la Asociación Española del Dulce (Produlce), cerca de un 20% de la producción total en volumen se destina a los mercados exteriores, lo que supone que una de cada cinco tabletas o mazapanes viaje fuera de nuestras fronteras.

El sector es contribuyente neto a la balanza comercial del dulce, pues sólo se contabilizan exportaciones, no importaciones.

Tras años de continuos crecimientos de las ventas, en 2020 las exportaciones cayeron un 18% en valor y se situaron en torno a los 45 millones de euros (el 3,4% de todas las exportaciones del sector del dulce, según Produlce).

A pesar de la fuerte caída del valor de las ventas, en términos de volumen se produjo un aumento del 2%, superando las 7.000 toneladas exportadas. Prácticamente el 95% de las ventas exteriores corresponde a turrones.

En cuanto a los destinos de estas exportaciones, después de varios años en los que las industrias trataron de diversificar y consiguieron que Estados Unidos fuera el principal destino de las ventas, en 2020 Europa volvió a concentrar el 70% de las exportaciones, aunque registró una caída con relación al año anterior.

Los principales clientes europeos de los turrones y mazapanes españoles en 2020 fueron Reino Unido, Estados Unidos, Francia, Alemania, Polonia, Portugal, Italia y Países Bajos. En casi todos ellos, las exportaciones de 2020 fueron inferiores a las del año precedente.

Las importaciones de este tipo de productos apenas tienen importancia y tienden a concentrarse en los *"panettones"* y *"pandoros"* italianos, aunque ese comercio ha disminuido mucho debido a que los principales fabricantes españoles han comenzado a producirlos también en nuestro país.

CONSUMO Y GASTO EN PRODUCTOS NAVIDEÑOS

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 36,0 millones de kilos de productos navideños y gastaron 342,3 millones de euros en estos productos. En términos per cápita, se llegó a 0,8 kilos de consumo y 7,4 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a los mantecados y polvorones (0,2 kilos por persona y año), y a los turrones (0,2 kilos per cápita). El resto de los productos navideños supusieron un consumo de 0,3 kilos per cápita al año. En términos de gasto, los turrones concentran el 35,1%, con un total de 2,6 euros por persona, seguido de los mantecados y polvorones, con un porcentaje del 16,2% y un total de 1,2 euros por persona al año, y de los mazapanes, con el 4,0% y 0,3 euros per cápita al año. El resto de los productos navideños suponen el 44,7% del gasto, con 3,3 euros por persona al año.

CONSUMO Y GASTO EN PRODUCTOS NAVIDEÑOS DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL PRODUCTOS NAVIDEÑOS	36,0	0,8	342,3	7,4
MANTECADOS Y POLVORONES	9,7	0,2	57,1	1,2
MAZAPANES	1,2	0,0	13,5	0,3
TURRONES	9,8	0,2	121,3	2,6
OTROS PRODUCTOS NAVIDEÑOS	15,3	0,3	150,5	3,3

DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

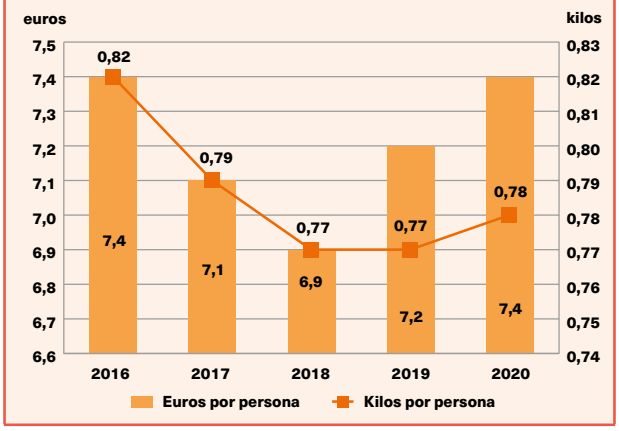
En términos per cápita, el consumo de productos navideños durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- 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 productos navideños, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de productos navideños es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de productos navideños 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 productos navideños, mientras que los índices se van reduciendo a medida que aumenta el tamaño del núcleo familiar.
- Los consumidores que residen en grandes centros urbanos (más de 500.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de productos navideños, mientras que los menores consumos tienen lugar en los núcleos de población con censos inferiores a 2.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de retirados, adultos independientes y parejas adultas sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos pequeños, las parejas jóvenes sin hijos, en los hogares monoparentales, entre las parejas con hijos mayores, y en el caso de los jóvenes independientes.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Asturias, Baleares y Cataluña cuentan con los mayores consumos, mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Murcia, Extremadura y La Rioja.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

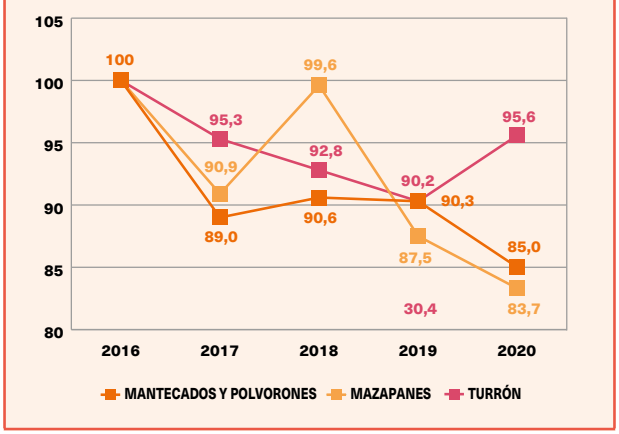
Durante los últimos cinco años, el consumo de productos navideños ha descendido 0,04 kilos por persona y el gasto se ha mantenido constante en términos per cápita. En el periodo 2016-2020, el consumo y el gasto más elevados se produjeron en el ejercicio 2016 (0,82 kilos por persona y 7,4 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN PRODUCTOS NAVIDEÑOS, 2016-2020

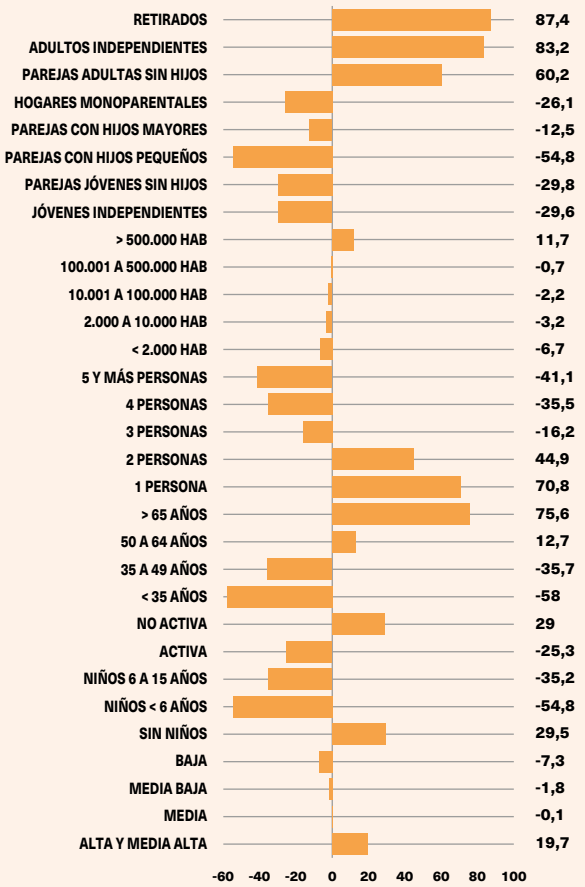


En la familia de productos navideños, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido diferente para cada tipo de producto aunque en todos los casos se produce un descenso. Respecto a la demanda de 2016, en el consumo de mazapanes, turrones, mantecados y polvorones se produce un descenso.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE PRODUCTOS NAVIDEÑOS (2016=100), 2016-2020



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

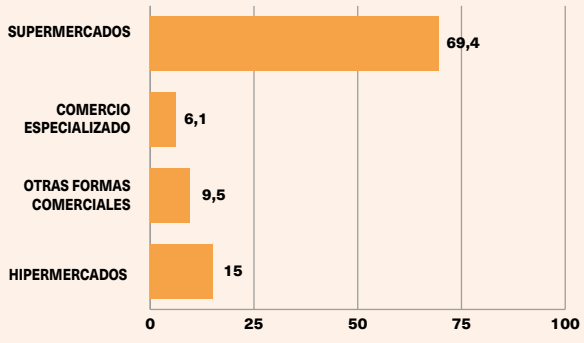


* Media nacional = 0,8 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de productos navideños a los supermercados (69,4% de cuota de mercado). El hipermercado alcanza en estos productos una cuota del 15,0%. Los establecimientos especializados acaparan el 6,1%, y las otras formas comerciales concentran el 9,5% restante.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS NAVIDEÑOS POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





Jijona Turrón de Alicante

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

ZONA GEOGRÁFICA: Estas IGP amparan la producción de ambos turrones en el término municipal de Jijona (Alicante), con una superficie de 16.129 hectáreas, si bien las materias primas pueden proceder de toda la Comunidad Valenciana.

CARACTERÍSTICAS: El turrón de Jijona se elabora mezclando almendras de las variedades Valenciana, Mallorca, Marcana, Mollar y Planeta, miel pura de abeja y azúcar. La categoría Suprema contiene un mínimo del 64% de almendras y un 10% de miel, y Extra un 60% de almendras y un 10% de miel. El turrón de Alicante incluye –además de almendras, miel pura de abejas y azúcar– clara de huevo y oblea. En este tipo de turrón la categoría Suprema contiene, como mínimo, un 60% de almendras y la Extra un 46%.

DATOS BÁSICOS: La producción de turrón es de 5 millones de kilos anuales, de los que el 88% se comercializa en España y el resto se exporta. A su vez, el 47% de los turrones protegidos se comercializa como turrón de Alicante y el 53% como turrón de Jijona. En el Consejo Regulador figuran 23 industrias.

Mazapán de Toledo

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: Se extiende a la totalidad de la provincia de Toledo, en la Comunidad de Castilla-La Mancha.

CARACTERÍSTICAS: El mazapán de Toledo es la masa fina y compacta resultante de la mezcla de almendras crudas, peladas y molidas, con azúcar en sus distintas clases, que se emplea como base de una variada serie de dulces típicos toledanos. Sus presentaciones se obtienen mediante un proceso de batido o moldeado manual o mecánico de la masa del mazapán, seguido de horneado o cocción, hasta obtener el aspecto requerido en cada caso. A veces la masa contiene un relleno o se presenta recubierta de otros productos. Las presentaciones tradicionales son: mazapán con relleno, mazapán recubierto, figuritas de mazapán, anguilas, delicias de mazapán, marquesas, empiñonadas, pasteles yema, pasteles gloria y pasta para sopa de almendra.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador existen 6 empresas elaboradoras que producen una media anual de 650.000 kilos de mazapán con IGP, de los que el 90% se comercializa en el mercado nacional y el resto se destina a la exportación.

Panellets

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

ZONA GEOGRÁFICA: La elaboración de los Panellets (ETG) es típica de Cataluña, aunque también se elaboran en otras partes de España. Los panellets son pastelitos de dimensiones pequeñas y formas diversas, elaborados esencialmente con mazapán.

CARACTERÍSTICAS: Se elabora a partir de una base de mazapán, de tal forma que por cada kilo de almendras peladas, granuladas muy finamente, se añade un kilo de azúcar y huevo entero adicionado o no de agua, se amasa bien mediante unos cilindros y se deja en reposo durante 24 horas para homogeneizar bien la mezcla. Después se le dan diferentes formas y sabores. A partir del mazapán base se elaboran panellets de piñones, almendras, coco, avellanas, naranja, limón, yema, café, fresa y "marrón glacé". También se elaboran panellets a partir de mazapán basto que se presentan en figuras de castaña, seta, zueco o bandas rellenas con frutas confitadas y de membrillo. A partir de mazapán fino se elaboran de castaña al chocolate y hueso de santo.

Torró d'Agramunt

(Turrón de Agramunt)

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La Indicación Geográfica Protegida ampara la zona de producción y elaboración de turrón en el término municipal de Agramunt, al oeste de la provincia de Lleida.

CARACTERÍSTICAS: La categoría Suprema contiene un 60% de avellana o almendra, un 10% de miel, un 1% de clara de huevo, azúcar, jarabe de glucosa y oblea. La categoría Extra se compone de un 46% de avellana o almendra, un 10% de miel, un 1% de clara de huevo, azúcar, jarabe de glucosa y oblea. La elaboración se inicia con la cocción de la miel y, en su caso, el azúcar y la glucosa con clara de huevo. A continuación se incorporan las avellanas o las almendras. Se trabaja la pasta para formar tabletas redondas o rectangulares recubiertas de oblea. Las tabletas se comercializan en formatos que van de 15 g a 1 kg.

DATOS BÁSICOS: En el registro del consejo regulador figuran inscritas 5 empresas que elaboran y comercializaron en el 2020 aproximadamente 130.000 kilos de turrón con IGP Turrón de Agramunt.

MIEL



La miel ha sido desde siempre un alimento apreciado y reconocido. al que también se le han atribuido virtudes curativas.

La producción de miel es muy variada por los tipos de flores, plantas y árboles de las que se nutren las abejas. También es muy irregular, pues depende mucho de la climatología y de la floración de las plantas.

En el mercado hay mieles que se comercializan con dos presentaciones básicas para su consumo: cristalizada y líquida.

Sin embargo, aunque su aportación es mucho más pequeña que la de otros sectores ganaderos, hay que destacar el papel fundamental de las abejas en la conservación del medio ambiente y en la polinización de los cultivos.

Además de su vertiente económica, desde el punto de vista social y medioambiental la producción de miel tiene gran importancia en España.

El sector de la miel contribuyen a fijar población en el medio rural y mantiene los ecosistemas y la biodiversidad, a través de la polinización.

IMPORTANCIA ECONÓMICA

Como sector económico dentro de la ganadería es relativamente pequeño, pero las abejas son muy importantes por su labor en la polinización de las plantas.

En los últimos años se ha producido un incremento en el censo de apicultores y de colmenas. Sin embargo, ese aumento del censo no se ha traducido en un incremento de la producción debido a las enfermedades afectan a las colmenas y también a la sequía.

En España el valor anual de las aportaciones del sector de la miel a la renta agraria (que incluye también el polen y la cera) representa aproximadamente el 0,44% de la Producción Final Ganadera y el 0,17% de la Producción Final Agraria, a efectos de calcular la renta agraria anual. El valor económico de estas producciones ronda los 65 millones de euros al año, según estimaciones.

En 2020 el número de apicultores ascendía en España a 28.786, el 4% de todos los que había en la Unión Europea. El 22% de esta cifra total de apicultores eran profesionales ganaderos, con más de 150 colmenas.

Este datos constatan el alto grado de profesionalización de la apicultura española, que está muy por encima de la media de la Unión Europea.

La diversidad que existe entre las distintas comunidades autónomas hace que la forma de practicar la apicultura sea muy diferente de unas zonas a otras. Así la zona norte de España se caracteriza por el alto número de apicultores pequeños que existen, así como también por no practicar la trashumancia y por producir miel y polen muchas veces para autoconsumo.

Por su parte, en el centro y sur del país, especialmente en el sureste mediterráneo, predomina una apicultura más profesionalizada, en la que se practica la trashumancia con las colmenas en busca de una mayor productividad.

EXPLOTACIONES APÍCOLAS

El número de explotaciones apícolas al comenzar 2020 ascendía a 33.833, unas 1.000 más que en el año anterior según datos del Ministerio de Agricultura.

Castilla y León cuenta con un mayor número de explotaciones apícolas (5.950), seguida de Andalucía (5.340), Galicia (4.663) y la Comunidad Valenciana (2.517).

En cuanto al número de colmenas, el censo nacional en 2020 se situó por encima de los 3 millones de unidades. El grueso de las colmenas se distribuía entre Extremadura (22%), Andalucía (19%), Castilla y León (15%) y la Comunidad Valenciana (12%).

Asimismo, el grueso de estas colmenas (el 81%) eran trashumantes y el resto "estantes" o sin declarar sistema productivo. La producción de una colmena "fija" viene a ser la mitad de una trashumante, pues depende mucho de la floración de la zona donde se haya establecido. De ahí que en los últimos años este tipo de colmenas se hayan incrementado. La producción de cera es del orden de 0,8 kilos por colmena y la de polen de 0,5 kilos.

Respecto a su nivel de profesionalización, en 2020 prácticamente el 80% de las colmenas del censo pertenecían a apicultores profesionales (porcentaje similar al de años anteriores). Se considera agricultor profesional a aquel que cuenta con 150 o más colmenas en sus explotaciones y en los últimos años ha aumentado también la media de colmenas que tienen estos apicultores profesionales.

PRODUCCIÓN NACIONAL DE MIEL

En los últimos años, la sequía y las enfermedades de las abejas han provocado una caída de la producción nacional de miel. Según los datos del Ministerio de Agricultura, la producción nacional en 2019 rondó las 32.268 toneladas, pero al año siguiente el volumen producido superó las 30.500 toneladas.

De la producción de miel total, aproximadamente el 21,5% correspondió a Andalucía; el 18,4% a la Comunidad Valenciana; el 13,3% a Castilla y León; el 10,2% a Castilla-La Mancha y el 8,9% a Extremadura.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE MIEL Y CERA (Miles de toneladas)

PRODUCTO	2017	2018	2019	2020
MIEL	29,4	36,4	32,3	30,5
CERA	1,5	1,9	1,7	1,68

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE MIEL EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

PRODUCTO	2017	2018	2019	2020
MUNDO	1.926,3	1.926	1.882	1.880
UE	240,8	239,8	231	229
ESPAÑA	29,3	36,4	32,3	30,5

FUENTES: FAO, EUROSTAT y MAPA

COMERCIO DE MIEL (Miles de toneladas)

	2017	2018	2019	2020
IMPORTACIÓN	32,2	27,9	26,5	31,7
EXPORTACIÓN	24,8	23,1	22,5	28,3

FUENTE: Datacomex.

Igualmente, el grueso de la producción de miel (87% en 2020) procedió de explotaciones apícolas trashumantes y el resto, de explotaciones estancas.

La producción de miel se vio más mermada en el centro y sur del país, que en el norte donde los efectos de la sequía fueron menos negativos.

La mayor parte de la producción de miel (más del 90%) en España procede de colmenas "movilistas", que practican la trashumancia.

Además de miel, de las colmenas se obtiene también una pequeña producción de polen y de cera. En España, la demanda de miel está creciendo y lo mismo ocurre con el polen recolectado en la propia colmena, así como con los propóleos.

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Una pequeña parte de la producción de miel está certificada como ecológica. En el año 2020, según los datos del MAPA, se contabilizaron 285 explotaciones ganaderas ecológicas, de las cuales 90 estaban en Andalucía, 40 en Castilla y León y 37 en Galicia. El número de colmenas de esas granjas superaba las 81.650 unidades y la producción de miel certificada rondó las 1.205 toneladas (un 6,3% más que en el año 2019). Al igual que destacó por su número de colmenas, Andalucía fue también la que más producción ecológica de miel obtuvo en 2020: 411 toneladas, según el MAPA.

COMERCIO DE MIEL

En cuanto al comercio, en 2020 el saldo de la balanza fue de nuevo negativo porque las importaciones siguieron siendo muy superiores a las exportaciones.

Según los datos de Comercio, las importaciones sumaron 31.700 toneladas, un 20% más que en el año 2019, mientras que las exportaciones ascendieron a 28.300 toneladas, un 26% más.

La mayor parte de las exportaciones en volumen fueron a los países de la UE y la mayor parte de las importaciones de miel procedió de países terceros. En total, se compraron a países terceros 2.235 toneladas de miel en 2020, según datos de la Comisión Europea.

China es el principal proveedor de miel de España, con casi el 90% del total y, por detrás del país asiático, se situaron Argentina y Ucrania.

En cuanto a las países de la UE, Portugal por su proximidad es el país que más miel vende a España, pero el volumen es menor que el de China.

Respecto a las exportaciones españolas de miel, el grueso se envían a la Unión Europea, con Francia como principal destino, seguida de Alemania, Portugal e Italia. Finalmente, entre los países terceros a los que España exportó parte de su miel destacaron Arabia Saudí, Marruecos, Israel y Canadá.

LA MIEL EN LA UE

La Unión Europea es la segunda productora de miel del mundo, por detrás de China y dentro de la Unión Europea, España es el primer país productor de miel, seguido de Rumanía, Hungría y Alemania.

En 2020, el número de apicultores que había en la UE rondaba los 615.058, un 8,2% más que en el año anterior, según datos de la Comisión (en estos datos ya no están incluidos los británicos). Los tres países con mayor número de apicultores fueron Alemania (21%), Polonia (12%) y la República Checa (10%).

Aunque estos países tengan más apicultores, el grado de profesionalización de los apicultores es más alto en países como Grecia, que ronda el 80% (apicultores profesionales con respecto al total), al igual que España.

Por su lado, el número de colmenas alcanzó los 18,9 millones de unidades, lo que supuso un aumento del 3,9% con respecto al año anterior. España, con el 16%, era el país con mayor número de colmenas, seguido de Rumania, con el 12%.

La producción de miel en la Unión Europea para 2020 alcanzó un volumen próximo a las 280 000 toneladas, un volumen superior al producido en 2019.

Respecto al comercio, la Unión Europea es netamente importadora de miel, ya que su nivel de autoabastecimiento está en el 60%. Las importaciones son necesarias para cubrir el consumo interno de la UE y la balanza comercial es deficitaria porque las importaciones son muy superiores a las exportaciones. De hecho, la UE importa el 31% de todas las importaciones mundiales de miel.

Así, en 2020 las compras de miel de la UE a terceros países ascendieron a 177.650 toneladas, frente a las 167.097 toneladas del año precedente (en estos datos ya no está incluido el Reino Unido). Ucrania fue el país que más miel vendió a la UE (31% del total), seguido de China, Argentina y México.

Como en años anteriores, Alemania fue el país que más miel compró (cerca de 57.197 toneladas), seguido de Polonia (8.638 toneladas) y de Bélgica (5.636 toneladas).

En cuanto a las exportaciones comunitarias de miel, en 2020 la UE exportó cerca de 31.287 toneladas de miel frente a las 27.433 toneladas del año anterior. Este año, el principal destino de las exportaciones de miel comunitaria fue Reino Unido (25% del total), seguido de Suiza (13%) y de Arabia Saudí (12%). Las exportaciones comunitarias sólo representan el 6,3% del total mundial.

Por países, Alemania fue el que más vendió a países terceros (8.899 toneladas), seguido de España y Hungría, a muy larga distancia.

PRODUCCIÓN MUNDIAL DE MIEL

A nivel mundial la producción de miel se situó en 2020 en 1,88 millones de toneladas, según estimaciones, un volumen significativamente inferior al de las últimas campañas.

Los países con mayor producción a nivel mundial fueron China (cerca del 29% del total), la Unión Europea en su conjunto (13%), Turquía (6%), Argentina (4%) e Irán (4%).

Anualmente se exportan cerca de 525.000 toneladas de miel en el mundo y China es el país que más vende al exterior (unas 125.000 toneladas).

MIEL

El sector industrial de la miel envasada terminó 2020 con buenos datos gracias al aumento del consumo en los hogares.

Según los datos del Panel de Consumo del Ministerio de Agricultura, durante el primer año de pandemia aumentó el consumo de miel en los hogares españoles un 6,3% con respecto a la cifra del año anterior. Se consumieron un total de 19.556 kilogramos y el consumo per cápita fue de 0,42 kilos.

En este sector, la base productiva estaba formada en 2020 por unas 33.000 explotaciones de las cuales el 60% eran estantes y el resto trashumantes. El censo de colmenas superaba los 3 millones y el número de apicultores los 28.700, si bien de éstos sólo 6.480 eran profesionales. La región con más explotaciones apícolas era Castilla y León, seguida muy de cerca por Andalucía y Galicia.

La producción nacional (unas 30.500 toneladas en el año 2020) no cubre la demanda y es necesario recurrir sistemáticamente a las importaciones.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El sector de las empresas comercializadoras de miel está compuesto por un gran número de pequeños operadores, pues sólo 8 empresas tienen facturaciones por encima de los 10 millones de euros.

La Asociación de Comerciantes y Envasadores de Miel (ASEMIEL-ANIMPA) se constituyó en 1996, con el objeto de representar, gestionar y defender los intereses de las industrias asociadas, tanto a nivel nacional como europeo. Actualmente representa al 90% del sector nacional y es miembro de pleno derecho de la Federación Europea de Envasadores y Distribuidores de Miel.

La primera empresa por el valor de sus ventas pertenece a un grupo con actividad en otros sectores como la pastelería, la bollería o las infusiones. Su facturación en 2020 rondó los 26,2 millones de euros (el dato incluye las ventas totales del grupo y supone una reducción sobre la cifra del año anterior).

La segunda empresa comercializadora de miel (la primera que trabaja exclusivamente en este sector) facturó cerca de 25 millones de euros en el ejercicio 2020 y la tercera tuvo unas ventas por importe de 24 millones de euros.

Las marcas de distribución (MDD) están muy introducidas en los lineales de supermercados e hipermercados.

Toda la miel comercializada en España, independientemente del origen, tiene todas las garantías de autenticidad y pureza. Antes de autorizar la importación de miel, la UE realiza auditorias en origen para asegurarse de que los productos que entran en Europa tienen todas las garantías

Asimismo, los envasadores españoles de miel trabajan junto con las administraciones para conseguir un control total y exhaustivo de todas las mieles importadas.

Cuando se trata de miel española, en el etiquetado se tiene que explicitar como tal y en el caso de que se trate de una combinación de mieles de diferentes orígenes, también se tiene que especificar.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE LA MIEL

EMPRESA	Mill. Euros
Granja San Francisco, S.L. *	26,26
Apisol, S.A.	25
Honeygreen, S.A	24
Euromiel, S.C.L.	21
Maes Honey Inter. S.L.U	18
Mielso, S.A.	16
Naturval Apícola, S.L	14
Primo Mendoza, S.L.	10,5
Reina Apícola Levantina, S.L	9
Hernando Hurtado, S.A	7,5

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020 *Incluye la facturación de otras producciones.*



CONSUMO Y GASTO EN MIEL

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 19,6 millones de kilos de miel y gastaron 125,7 millones de euros en este producto. En términos per cápita, se llegó a 0,4 kilos de consumo y 2,7 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a la miel envasada (0,3 kilos por persona y año), con un nivel superior al consumo en miel a granel (0,1 kilos por persona al año). En términos de gasto, la miel envasada concentra el 66,7% del gasto, con un total de 1,8 euros por persona, mientras que la miel a granel presenta un porcentaje del 33,3% y un total de 1,0 euros por persona al año.

CONSUMO Y GASTO EN MIEL DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL MIEL	19,6	0,4	125,7	2,7
GRANEL	6,1	0,1	44,5	1,0
ENVASADA	13,5	0,3	81,2	1,8

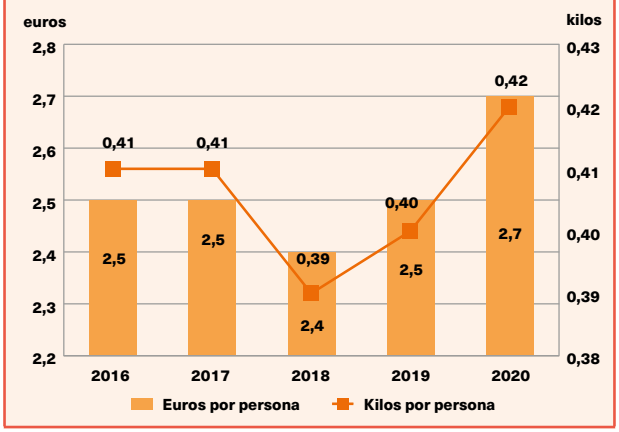
EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

Durante los últimos cinco años, el consumo de miel se ha mantenido estable, con un ligero incremento en el ejercicio 2020, mientras que el gasto ha aumentado 20 céntimos euro per cápita con respecto a 2016. En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado se produjo en el año 2020, con 0,42 kilos, mientras que el mayor gasto también tuvo lugar en el ejercicio 2020 (2,7 euros por consumidor).

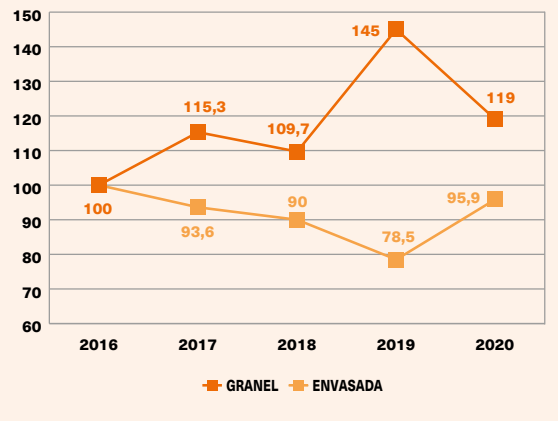
En la familia de miel, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido desigual para cada tipo de producto. Respecto a la demanda de 2016, en el consumo de miel a granel se produce un volumen superior mientras que en la miel envasada se advierte un retroceso.



EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN MIEL, 2016-2020



EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE MIEL (2016=100), 2016-2020

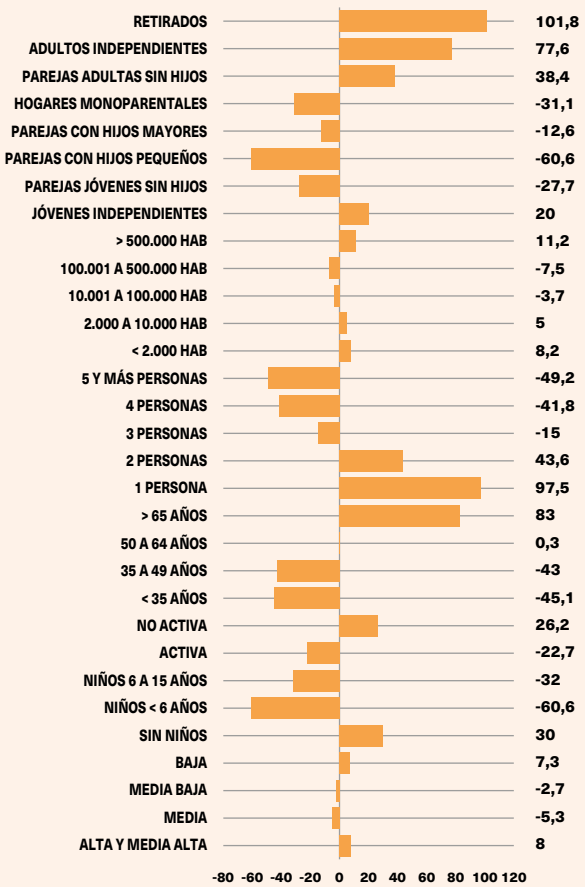


DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

En términos per cápita, el consumo de miel durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de clase alta y media alta cuentan con el consumo más elevado, mientras que los hogares de clase media tienen el consumo más reducido.
- Los hogares sin niños consumen más cantidad de miel, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de miel es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de miel es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona menor de 35 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de miel, mientras que los índices más reducidos se registran conforme va aumentando el número de miembros del hogar.
- Los consumidores que residen en núcleos de población de más de 500.000 habitantes cuentan con el mayor consumo per cápita de miel, mientras que los menores consumos tienen lugar en municipios de 100.000 a 500.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de adultos y jóvenes independientes, retirados y parejas adultas sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de la edad de los mismos, en los hogares monoparentales y entre las parejas jóvenes sin hijos.
- Finalmente, por comunidades autónomas, País Vasco, Cataluña y Castilla y León cuentan con los mayores consumos de miel mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Cantabria, Murcia y La Rioja.

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



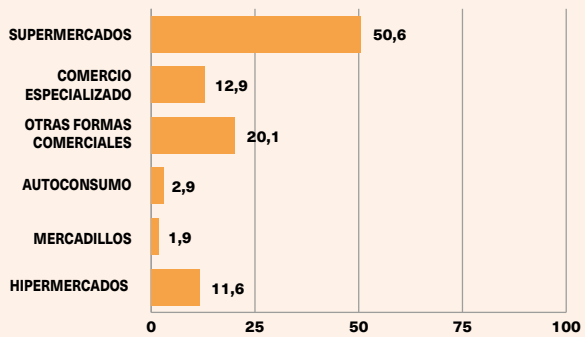
* Media nacional = 0,4 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de miel a los supermercados (50,6% de cuota de mercado). El comercio especializado alcanza en este producto una cuota del 12,9%, el hipermercado representa el 11,6%, y el autoconsumo el 2,9%. Los mercadillos suponen el 1,9%, y las otras formas comerciales concentran el 20,1% restante.



CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE MIEL POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020



DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE LA MIEL

ANDALUCÍA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

- MIEL DE GRANADA *

ARAGÓN

MARCA DE GARANTÍA DE CALIDAD

- MIEL

ASTURIAS

MIEL

- MIEL DE ASTURIAS* (EN TRAMITACIÓN)

BALEARES

MARCA COLECTIVA DE GARANTÍA

- MIEL D'M
- ES MEL
- AIXÒ ÉS MEL

CANARIAS

MIEL

- MIEL DE TENERIFE *

CANTABRIA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

- MIEL DE LIÉBANA

MARCA "CALIDAD CONTROLADA"

- MIEL

CASTILLA-LA MANCHA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

- MIEL DE LA ALCARRIA *

COMUNIDAD VALENCIANA

MARCAS DE CALIDAD "CV" PARA PRODUCTOS AGRARIOS Y AGROALIMENTARIOS

- MIEL DE AZAHAR
- MIEL DE ROMERO

EXTREMADURA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

- MIEL VILLUERCAS-IBORES *



GALICIA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

- MEL DE GALICIA * (MIEL DE GALICIA)

MADRID

ALIMENTO DE CALIDAD DE LA COMUNIDAD DE MADRID

- MIEL DE LA SIERRA DE MADRID

LA RIOJA

REGISTRADO Y CERTIFICADO

- MIEL

PAÍS VASCO

EUSKO LABEL (LABEL VASCO DE CALIDAD ALIMENTARIA)

- EZTIA (MIEL)

* *Inscrita en el Registro de la UE*



Mel de Galicia

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La IGP ampara la miel producida en Galicia mediante procesos artesanales, comprendiendo las montañas y valles gallegos donde tradicionalmente se obtiene miel, aprovechando la gran riqueza y variedad de la flora de esta comunidad autónoma.

CARACTERÍSTICAS: La miel se produce en colmenas movilistas, sin ningún tipo de tratamiento químico ni de alimentación de las abejas. Su obtención se realiza por decantación o centrifugación y el envasado es artesanal, lo que preserva todas las propiedades naturales de la miel. La IGP protege exclusivamente a la miel producida y envasada en su zona de producción y que se ajuste a las normas de calidad establecidas. Los tipos de miel amparados según su origen botánico son: miel multifloral, monofloral de eucalipto, de castaño, de zarza y miel monofloral de brezo.

DATOS BÁSICOS: La IGP Mel de Galicia acoge a 31.581 colmenas pertenecientes a 341 apicultores. Están inscritas 35 plantas envasadoras, que durante el año 2011 certificaron 348.318 kilos de miel, de los cuales se comercializaron como IGP más de 342.956 kilos.

Miel de Granada

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción comprende todos los municipios de la provincia de Granada, aunque la mayoría de los apicultores se concentra en Lanjarón, Ugíjar, Orgiva, Otivar, Motril, Dúrcal, Padul, Huéscar y Granada.

CARACTERÍSTICAS: La normativa regula y protege tres variedades de miel: monofloral (de castaño, romero, tomillo, aguacate, naranjo, azahar y cantueso), de la sierra y multifloral. Los envases deberán ser de vidrio transparente e incoloro y con cierre hermético para no alterar las cualidades del producto. En el envase figura como novedad la inclusión de información sobre los parámetros de calidad enzimática, es decir, la capacidad terapéutica de la miel.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritos 79 apicultores y casi 12.300 colmenas que producen y comercializan más de 156.000 kilos de miel al año, de los que 55.600 kilos se venden con DOP.

Miel de La Alcarria

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación de Origen Protegida ampara la producción de miel en la comarca natural de La Alcarria, que se extiende por las provincias de Guadalajara y Cuenca y cuya superficie total es de 10.354 km^2. En este maravilloso lugar, rico en plantas aromáticas silvestres, la producción de miel es una actividad de gran arraigo y tradición popular.

CARACTERÍSTICAS: La Miel de La Alcarria es exclusivamente floral. Esta miel natural conserva todas sus propiedades y características originales. Se reconocen tres tipos atendiendo a su origen floral, dos monoflorales: romero y espliego, y una miel multifloral. La comercialización se realiza en tarros de cristal.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador se encuentran inscritos 45 productores, que manejan 10.337 colmenas, y 18 industrias de envasado. En 2011, la producción total ha sido de 178.820 kg y la comercialización con Denominación de Origen Protegida ha sido de 105.718 kg.



Miel de Liébana

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona geográfica abarca todos los términos municipales de la comarca de Liébana, perteneciente a la Comunidad Autónoma de Cantabria. Los municipios que conforman la comarca son: Cabezón de Liébana, Camaleño, Cillorigo de Liébana, Pesaguero, Potes,Tresviso y Vega de Liébana.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades de miel que se producen en la zona y que podrán ampararse bajo la Denominación de Origen Protegida "Miel de Liébana" son:

Miel de mielada: Procede del mielato de roble y encina, y del néctar de Erica spp. (brezos), Rubus sp. (zarza) y un % variable de pólenes presentes en la flora de la comarca de Liébana.

Miel monofloral de brezo: Procede del néctar de las siguientes especies: Erica cinerea, Erica vagans, Erica tetralix, Erica cirialis y Calluna vulgaris (brecina o falso brezo).

DATOS BÀSICOS: Al ser muy reciente la aprobación de esta Denominación de Origen Protegida, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de empresas y producto comercializado.

Miel Villuercas-Ibores

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación de Origen Protegida Miel Villuercas-Ibores ampara la producción de miel en una zona de más de 400.000 hectáreas, de paisaje variado y abundante vegetación, localizada en el sureste de la provincia de Cáceres, que se reparte entre 27 municipios.

CARACTERÍSTICAS: La producción de miel en esta zona de Extremadura es muy tradicional, con colmenas estantes que contribuyen a una mejor polinización de los cultivos. Se recolectan varios tipos de mieles: miel del bosque, procedente del roble, castaño y encina, muy aromática; miel de néctar de flores, cuyo aroma y sabor son excepcionales, y miel de retama, procedente de los arbustos y matorrales en flor.

DATOS BÁSICOS: Se encuentran inscritos 34 apicultores con 13.500 colmenas censadas, y 4 industrias envasadoras. La producción media anual asciende a unos 300.000 kilos de miel, de los que se certifican con DOP 60.000 kilos.

Miel de Tenerife

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona geográfica de producción de la miel amparada por la DOP "Miel de Tenerife" abarca todo el territorio de la isla de Tenerife.

CARACTERÍSTICAS: La DOP Miel de Tenerife ampara las siguientes mieles monoflorales: miel de Retama del Teide, miel de Tajinaste, miel de Aguacate, miel de Castaño, miel de Brezal, miel de Relinchón, miel de Barrilla, miel de Hinojo, miel de Poleo, miel de Agave (Pitera), miel de Malpica, miel de Tedera y miel de Mielada.

Las mieles de Tenerife con DOP presentan espectros polínicos compuestos por pólenes de especies botánicas presentes en Tenerife, en proporciones tales que se correspondan con los ecosistemas de la isla, y, por tanto con ausencia de pólenes de floraciones no presentes en la misma. Las mieles de Tenerife no presentan defectos sensoriales (fermentado, ahumado, etc.) demostrado tras su análisis sensorial; sus características organolépticas: olor, sabor y textura son muy variables, así como su color que va desde el blanco agua al ámbar oscuro, debido a la diversidad y especificidad de las floraciones que las originan.

DATOS BÁSICOS: En el consejo Regulador figuran inscritas 6.692 colmenas, 164 explotaciones apícolas, 41 centros de extracción de miel y 9 centros de envasados de miel con una producción de 42.931 kilos de miel certificada.



CHOCOLATES Y DERIVADOS DEL CACAO



Según los datos de la Encuesta Industrial de Productos que elabora el Instituto Nacional de Estadística (INE), la producción española del sector del cacao (pasta, manteca y cacao en polvo) superó en 2020 las 197.339 toneladas, por un valor de 541,3 millones de euros. En este grupo, la partida más importante (104.644 toneladas) fue la de cacao en polvo sin azúcar, cuyo valor supero los 199,8 millones de euros.

Además de estas producciones (en polvo, manteca y pasta de cacao), se produjeron importantes cantidades de productos hechos a base de cacao o chocolate. En total, la suma de todos esos productos ascendió a 482.075 toneladas, con un valor de 1.444 millones de euros. En este grupo de productos están las barritas, los productos con baño de cacao (como frutas escarchadas) y los bombones.

Con respecto a estos últimos, se produjeron industrialmente 10.472 toneladas, por un valor de 74,2 millones de euros. Los bombones con alcohol fueron 142 toneladas y el resto, los demás.

En 2020 se incrementó el consumo de chocolates y cacao. Sólo en los hogares españoles se consumieron 185.686.320 kilos de chocolate, cacao o sucedáneos, un volumen superior en un 14,5% al del año anterior, según los datos del Panel de Consumo del Ministerio de Agricultura.

El valor de estos productos superó los 1.403 millones de euros, un 18% más, y el consumo per cápita subió un 14% hasta los 4 kilos. A esta cantidad habría que sumar el consumo fuera del hogar.

El sector industrial del chocolate y el cacao continuó con las inversiones en I+D+i y apostando por la sostenibilidad en el envasado.

La innovación constante de las ofertas (con nuevos formatos y envases, presentación de productos más saludables, etc.), constituye uno de los rasgos que más caracterizan a este sector en los últimos años.

Esa innovación en las presentaciones se materializó en todos los segmentos del mercado del chocolate, pero especialmente en el sector de las tabletas.

Un elemento clave para promover el crecimiento de la demanda ha sido redirigir la oferta hacia el sector de los productos saludables, reduciendo de forma muy significativa su contenido de azúcar, incorporando nuevos elementos en sus composiciones y aumentando los porcentajes de cacao. La desestacionalización de los consumos ha sido también un

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE DERIVADOS DEL CACAO	
EMPRESA	Mill. Euros
Nestlé España, S.A. *	2.217,7
Mondelez España Grupo*	570
Natra, S.A. - Grupo	410,18
Ferrero Ibérica, S.A. *	260,33
Idilia Foods, S.L. *	186
Lacasa, S.A. - Grupo *	151,8
Chocolates Valor, S.A.	138,17
Sanchis Mira S.A*	110
Mars Multisales Spain, S.L. (División Confitería)*	92
Lindt &Sprungli España S.A	85,1

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. * Incluye la facturación de otras producciones.*

factor fundamental para impulsar el incremento de la demanda.

El sector, por tanto, ha encontrado sus principales perspectivas de futuro en el dinamismo de los productos de mayor valor añadido.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El sector español de las empresas fabricantes y comercializadoras de cacao y chocolate está compuesto por más de un centenar de operadores, muchos de ellos de dimensiones pequeñas y medianas.

Sin embargo, el ranking de productores está encabezado por varios grupos empresariales fuertes, que en algunos casos son filiales de grupos internacionales con amplia trayectoria en el sector.

Los cinco primeros productores del ranking nacional acaparan más del 60% de las ventas totales, lo que da una idea del alto grado de concentración que hay en el sector.

En el año 2020, la empresa líder del sector de chocolates y cacao registró unas ventas totales de cerca de 2.218 millones de euros, aunque en esa cifra aparecen también computadas otras líneas de negocio. Durante ese ejercicio, la empresa experimentó un notable incremento interanual en facturación y en su producción anual destacó la línea de bombones.

A muy larga distancia de la primera en el ranking, la segunda empresa del sector también es un grupo con otras líneas de producción y su facturación durante el ejercicio 2020 se estimó en 570 millones de euros.

La tercera, un grupo también, concluyó el ejercicio con unas ventas superiores a los 411 millones de euros y las siguientes empresas en el ranking se situaron a muy larga distancia de esta cifra (entre 260 y 85 millones de euros).

Las marcas de las cadenas o marcas de distribución (MDD) tienen una gran importancia en el sector, aunque ésta no es uniforme en todos los segmentos. Por ejemplo, en el sector de las tabletas representaban en 2020 el 41,6% del volumen comercializado en supermercados e hipermercados, mientras que la primera marca de fabricante (MDF) representó el 22%.

Asimismo, en el segmento de los bombones las MDD acaparaban en 2020 el 40,7% del volumen comercializado en libre servicio (hipermercados y supermercados de más de 100 m²), mientras que la primera marca de fabricante (MDF) representaba el 20,7%.

COMERCIO EXTERIOR

En los últimos años, las exportaciones españolas de productos derivados del cacao han crecido de forma significativa, aunque la balanza comercial es siempre negativa ya que las empresas necesitan importar la totalidad de la materia prima utilizada para la elaboración de los productos de chocolate.

En el ejercicio 2020, según los datos de Comercio, se exportaron 210.778 toneladas de todos los productos relacionados con el cacao y sus preparaciones (chocolate, bebidas, pasta para untar bombones, cacao en polvo, etc.) y se importaron 346.500 toneladas. En ambos casos, fueron volúmenes muy inferiores a los del año precedente.

Dentro de las importaciones, la principal partida fue la del chocolate (140.839 toneladas), seguida del caco en grano (97.531 toneladas) y de la pasta de cacao (88.915 toneladas).

Por su lado, en el grupo de las exportaciones la principal partida fue la del chocolate y otros productos similares (116.566 toneladas), seguida del cacao en polvo (77.157 toneladas).

La Unión Europea es el destino principal de las ventas de cacao y chocolate, con Francia, Portugal y Alemania a la cabeza. También fueron importantes las ventas exteriores a países terceros como Reino Unido (el segundo destino en volumen), Marruecos, Argelia o Estados Unidos.

Por su lado, España importa cacao de países como Costa de Marfil (principal productor mundial), Ghana, Indonesia, Nigeria y Brasil. Asimismo, importa chocolates y bombones de países como Alemania (28%), Francia (23%), Italia (13%) o Bélgica (11%).

CONSUMO Y GASTO EN CHOCOLATES Y DERIVADOS DEL CACAO

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 185,7 millones de kilos de chocolates y derivados del cacao y gastaron 1.403,7 millones de euros en estos productos. En términos per cápita, se llegó a 4,0 kilos de consumo y 30,4 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a los chocolates (1,5 kilos por persona y año). En términos de gasto, los chocolates concentran el 42,4% del gasto, con un total de 12,9 euros por persona, mientras que el cacao soluble presenta un porcentaje del 18,1% y un total de 5,5 euros por persona al año.

CONSUMO Y GASTO EN CHOCOLATE Y DERIVADOS DEL CACAO DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL CHOCOLATES, CACAOS Y SUCEDANEOS	185,7	4,0	1.403,7	30,4
CHOCOLATES	70,3	1,5	594,1	12,9
CHOCOLATE TABLETAS	60,0	1,3	505,9	10,9
CON LECHE	32,9	0,7	243,0	5,3
SIN LECHE	27,1	0,6	262,8	5,7
CON ALMENDRAS	10,9	0,2	105,0	2,3
OTROS CHOCOLATES	49,1	1,1	400,9	8,7
TURRON DE CHOCOLATE	10,4	0,2	88,2	1,9
OTROS PRODUCTOS CHOCOLATE Y CACAO	115,3	2,5	809,6	17,5
BOMBONES	14,3	0,3	205,4	4,4
SNACKS CHOCOLATE	16,2	0,4	197,5	4,3
CACAO SOLUBLE	53,1	1,1	255,4	5,5
NORMAL	50,0	1,1	224,0	4,8
LIGHT	3,1	0,1	31,4	0,7
CREMA CACAO UNTAR	20,6	0,4	117,6	2,5



DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

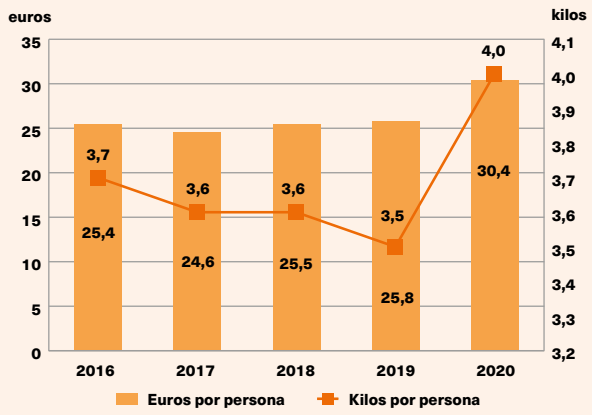
En términos per cápita, el consumo de chocolates y derivados del cacao durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- 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 con niños de 6 a 15 años consumen más cantidad de chocolates y derivados del cacao, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja fuera del hogar, el consumo de chocolates y derivados del cacao es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años el consumo de chocolates y derivados del cacao 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 chocolates y derivados del cacao, mientras que los índices más reducidos tienen lugar en los hogares en los que habitan tres personas.
- Los consumidores que residen en municipios con censos de 2.000 a 10.000 habitantes cuentan con mayor consumo per cápita de chocolates y derivados del cacao, mientras que los menores consumos tienen lugar en los grandes núcleos de población (más de 500.000 habitantes).
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de adultos y jóvenes independientes, entre los retirados y en el caso de los hogares monoparentales, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de la edad de éstos, y las parejas sin hijos, con independencia de la edad de las mismas.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Galicia, Canarias y País Vasco cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Andalucía, Comunidad de Madrid, Castilla-La Mancha y Comunidad Valenciana.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

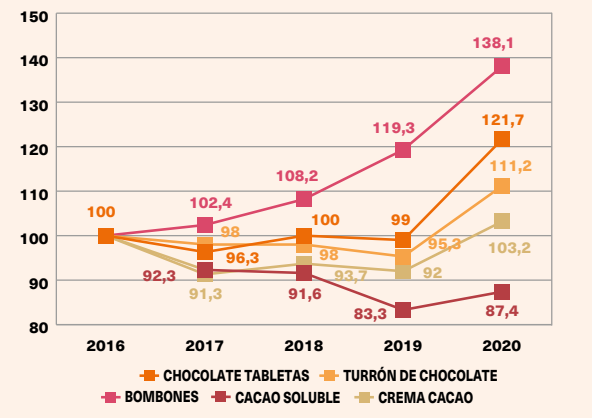
Durante los últimos cinco años, el consumo y el gasto de chocolates y derivados del cacao se han mantenido estables produciéndose un repunte en el año 2020 motivado por los efectos de la COVID-19 (respecto al año anterior, subida 0,5 kilos y de 4,6 euros). En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado tuvo lugar en el año 2020, con 4,0 kilos por persona, mientras que el mayor gasto se produjo también en el ejercicio 2020 (30,4 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN CHOCOLATE, 2016-2020

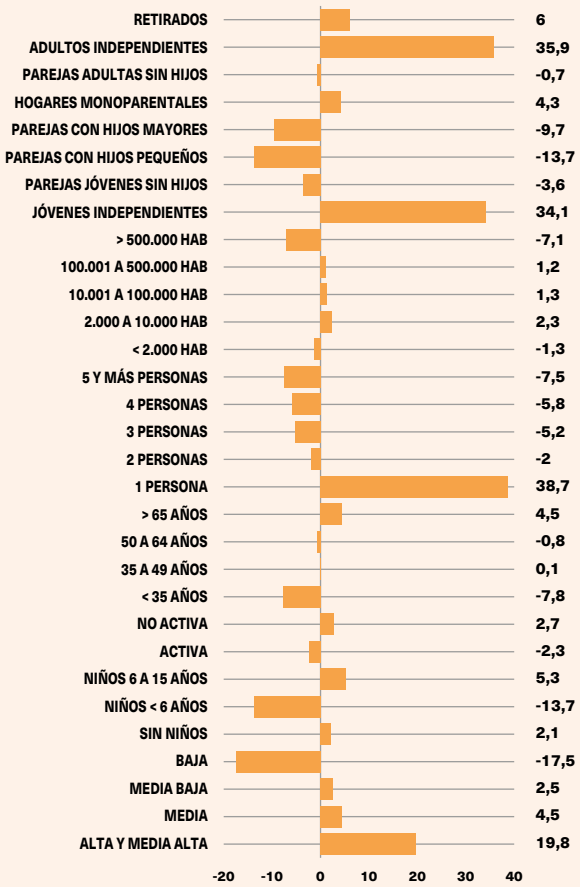


En la familia de chocolates y derivados del cacao, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido diferente para cada tipo de producto aunque coinciden en el incremento del año 2020 motivado por los efectos de la COVID-19. Respecto a la demanda de 2016, el consumo de todos los productos aumenta con la única excepción del cacao soluble.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE CHOCOLATES DERIVADOS DEL CACAO (2016=100), 2016-2020



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

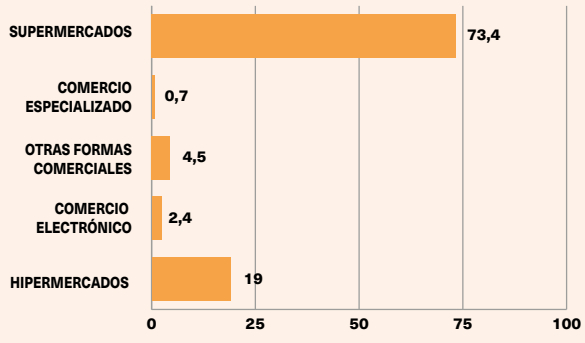


* Media nacional = 4,0 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de chocolates y derivados del cacao a los supermercados (73,4% de cuota de mercado). El hipermercado alcanza en estos productos una cuota del 19,0%, mientras que los establecimientos especializados representan el 0,7%. Las otras formas comerciales concentran un 4,5% y el comercio electrónico llega al 2,4%.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE CHOCOLATES
Y DERIVADOS DEL CACAO POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





PLATOS PRECOCINADOS Y PREPARADOS



El sector de los platos preparados y precocinados en España registró en 2020 un crecimiento inusitado debido al aumento del consumo doméstico durante el confinamiento provocado por la pandemia mundial.

Según los datos que maneja la Encuesta Industrial de Producto, que publica anualmente el Instituto Nacional de Estadística (INE), en 2020 la producción de platos preparados a base de carne, pescado, verduras, legumbres, pasta de todo tipo o platos como la pizza congelada (no fresca), sumaron 324.365 toneladas, por un valor de 1.150 millones de euros (un 9,6% y un 8,2% respectivamente, por debajo de los valores del año 2019).

Dentro de los platos preparados, el sector que según la encuesta del INE más aporta en volumen y en valor es el de los productos cárnicos. Así, según el INE se produjeron 113.036 toneladas (5,6% menos que en 2019), por un valor de 474 millones de euros (5,5% menos).

Por su lado, el sector que más descendió porcentualmente en producción fue el de los platos de pescado y marisco (-17%), pero hay que tener en cuenta que en 2019 fue también el sector cuya producción que más creció. Asimismo, la producción industrial de platos a base de legumbres y hortalizas descendió en 8% en volumen (se produjeron 67,767 toneladas).

En el grupo de productos donde se encajan las empanadillas y las croquetas, dos presentaciones muy clásicas, la producción industrial aumentó un 4% en volumen, pero disminuyó un 3% en valor.

En cuanto a los platos de verduras y legumbres, que son de los más demandados, se registró un aumento del 19,4% en el volumen producido y también del 2,2% en valor.

Los platos preparados conforman un mercado muy heterogéneo, con multitud de ofertas que presentan perspectivas de futuro muy distintas. En función de los métodos de conservación aplicados, se distinguen los platos preparados congelados, los refrigerados y los platos preparados a temperatura ambiente. Por su parte, atendiendo a la familia de productos, se diferencian: los platos preparados con productos cárnicos; los que llevan productos del mar; las croquetas; la tortilla de patata; los calamares a la romana; el surimi; las gulas; la pasta; los salteados; los arroces; las cremas; las sopas; las verduras; las pizzas; los paninis; los postres; los churros; las empanadillas; los rollitos de primavera y los fingers de queso, entre otros.

Teniendo en cuenta esa gran diversidad, es muy difícil proporcionar cifras fiables que recojan todos los movimientos del sector.

En los últimos años, con las nuevas tendencias de consumo y la entrada de los restaurantes en el hogar a través del 'delivery', se ha producido un aumento de la

oferta de platos preparados por parte de la distribución alimentaria y muchos supermercados e hipermercados cuentan con su propia línea de comida lista para llevar.

PLATOS A TEMPERATURA AMBIENTE

Durante el año 2020, el confinamiento y la tendencia vegetariana dispararon el consumo de platos preparados a temperatura ambiente o "comida ambiente", que se disfrutan en latas o en formatos aptos para el microondas. Su larga caducidad hizo que fueran uno de los alimentos más demandados, especialmente en el caso de los platos a base de legumbres o vegetales, que en los últimos años se han asociado a una alimentación más saludable, acorde con los gustos del consumidor actual.

No obstante, en 2020 los platos a base de carne fueron los más demandados y ocuparon el primer puesto tanto en volumen como en valor (representaron el 33% del total), seguidos de los platos con vegetales, legumbres, pasta, arroz y pescados, según datos de la consultora Nielsen.

Las marcas de distribución (MDD) lideran el mercado en libre servicio (hipermercados y supermercados de más de 100 metros cuadrados). En el caso de las legumbres y vegetales, representaron en 2020 el 48% del volumen comercializado, según la consultora IRI, mientras que la primera marca de fabricante (una gran multinacional) obtuvo el 34% de la cuota.

El tirón de la demanda ha hecho que muchas empresas nuevas se lanzaran a la producción de legumbres y verduras a temperatura ambiente en 2020.

Igualmente, en ese primer año de pandemia también crecieron las ventas de caldos, cremas y platos deshidratados (llamados "otras soluciones ambient"). En este crecimiento tuvieron mucho que ver las nuevas ofertas de cremas de verduras, así como también las recetas orientales.

Respecto a la estructura empresarial, la primera empresa productora en volumen es un grupo nacional que elabora además ensaladas y platos étnicos. La producción estimada en 2020 fue de 16.388 toneladas.

Por su lado, el segundo grupo en volumen es una multinacional muy introducida en otros sectores como el del chocolate, por ejemplo, que produjo en 2020 cerca de 12.663 toneladas de platos preparados (legumbre, carne, arroz, pasta, pescado, etc.)

Asimismo, el tercer grupo industrial en este sector acabó el año con una producción de 9.000 toneladas.

PLATOS PREPARADOS. ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El sector de las empresas productoras y comercializadoras de platos preparados no tiene unos rasgos nítidos, ya que conviven realidades muy diferentes en ese mercado.

En 1978 se constituyó la Asociación Española de Fabricantes de Platos Preparados (ASEFAPRE), que tiene ámbito nacional y está formada por 16 empresas, que emplean a unas 4.000 personas.

Estas empresas registraron, según datos de ASEFAPRE, una caída de producción en 2020 del 5% con relación al año anterior, pues se produjeron unas 232.000 toneladas. Esta caída fue consecuencia de la pérdida del canal HORECA, pues en los hogares aumentó el consumo.

Además de las empresas integradas en esta asociación, hay también otras muchas que trabajan en comida preparada, aunque los líderes sectoriales tienden a ser grandes grupos alimentarios de sectores afines.

Así, entre las primeras empresas del sector destacan muchas que tienen actividad en el sector de las conservas vegetales, los productos congelados o los elaborados cárnicos. También hay algunas compañías multinacionales y ciertos especialistas de capital español que tienen su fortaleza en alguna oferta concreta.

La innovación aparece como la principal estrategia empresarial para arañar cuotas de mercado. Los principales grupos del sector han asumido el compromiso de reducir en un 10% el contenido en sal y grasas saturadas de sus presentaciones.

Cataluña y Galicia son las dos comunidades autónomas donde más empresas del sector se encuentran radicadas, seguidas de Navarra, Castilla-La Mancha Madrid y el País Vasco.

Entre los platos preparados congelados, las marcas blancas (MDD) acaparan cerca del 58% del total en volumen, mientras que en el segmento de la comida refrigerada alcanzan el 60% en volumen.

COMERCIO EXTERIOR

No se disponen de cifras fiables sobre el comercio exterior de platos preparados. Según ASEFAPRE, las 16 compañías que la componen exportaron durante el último ejercicio computado unas 38.900 toneladas, lo que supone el 16,8% de toda su producción. En los úl-

timos años, el porcentaje de ventas al exterior de ASEFAPRE se ha ido incrementado progresivamente.

preparados típicamente españoles, como los gazpachos, tienen una buena salida en los mercados internacionales, especialmente en países como Francia.

Por lo que hace referencia a las importaciones, las más significativas son las de materia prima utilizada para la elaboración de platos preparados. Al tratarse de unos mercados dominados por grandes compañías multinacionales, muchos de los intercambios entre filiales de un mismo grupo no quedan registrados en las estadísticas de comercio exterior. También muchos fabricantes optan por instalar sus instalaciones de producción cerca de los grandes mercados potenciales.

PIZZA FRESCA, SANDWICH Y BOCADILLOS

La Encuesta Industrial de Producto, que publica anualmente el Instituto Nacional de Estadística (INE), estima que la producción de alimentos perecederos, como la pizza fresca y los sándwiches, en 2020 superó los 27,1 millones de toneladas, un volumen muy inferior al del año anterior como consecuencia de la caída de ventas por el cierre de la hostelería por la pandemia. El valor de estas producciones, según el INE, superó los 98,7 millones de euros, muy por debajo de los 114 del año 2019.

El mercado de los sándwiches lleva muchos años evolucionando positivamente porque ha sabido adaptarse muy bien a las tendencias del mercado. Sin embargo, en 2020 debido al cierre parcial de la hostelería, este sector se resintió, al igual que sucedió con el sector de la pizza fresca (la congelada se disparó en el consumo doméstico).

Según las estimaciones de la consultora IRI, en volumen las ventas de sándwich y bocadillos en libre servicio (hipermercados y supermercados de más de 100 metros cuadrados), descendió en volumen más de un 19% en 2020 y en valor más de un 15%.

Todas las empresas del sector del bocadillo bajaron su facturación en el año 2020. La primera en volumen de producción sacó al mercado unos 20 millones de unidades y facturó en torno a los 13 millones de euros. La segunda empresa produjo unos 11 millones de unidades y la tercera 5 millones, la mayor parte comercializados bajo la marca de distribución (MDD) de una conocida empresa de distribución.

PRODUCTOS DESHIDRATADOS

El segmento de los platos deshidratados tuvo en 2020 un desarrollo muy desigual, pues mientras las ofertas más clásicas (pasta, arroz, sopa de sobre, etc.) registraron una caída de ventas y consumo, las más modernas (noddles orientales y similares) experimentaron un inusitado desarrollo, tanto en su formato "vaso", como en bolsas.

Según datos de la consultora Nielsen, se produjo en 2020 un crecimiento del mercado de platos deshidratados del orden del 15%, que en algunos casos como el de los "noodles" se elevó hasta el 16%.

En el sector industrial las posiciones se mantuvieron estables. Las primeras empresas del ranking son parte de grandes grupos internacionales con marcas muy reconocidas en el mercado de la comida deshidratada asiática y en el de las sopas. También hay empresas directamente importadoras que ocupan posiciones destacadas en este sector.

Las marcas de distribución (MDD) tienen una posición dominante, especialmente en segmentos como el de la sopa.

COMIDA ÉTNICA

La comida étnica en su conjunto siguió creciendo en el año 2020, a pesar de la pandemia. En algunos sectores como el de los platos japoneses (sushi, etc.) o el de los mexicanos, el crecimiento fue mayor que el del resto.

También están creciendo de manera significativa las ventas de platos de origen árabe, como el hummus o el tabulé. Asimismo, en los últimos años ha comenzado a introducirse en el mercado un plato de origen hawaiano que se denomina poke (pescado crudo con una base de arroz, verduras y frutas).

No obstante, a pesar de los buenos datos el porcentaje de comida étnica entre los platos preparados que se comercializan en España es todavía muy bajo.

El sector empresarial de las comidas étnicas está compuesto por especialistas sectoriales y por las grandes compañías alimentarias multinacionales que mantienen esa línea de negocio entre todas sus ofertas. El primer grupo en facturación es una multinacional con negocios en casi todas las áreas; el segundo es un grupo español cuyo principal negocio es el pescado congelado y el tercero está muy introducido en el segmento de la comida asiática deshidratada.

Las marcas blancas (MDD) son también muy importantes en el mercado, especialmente en segmentos como los platos mexicanos.

Además de las empresas productoras también hay un nutrido grupo de importadores de alimentos étnicos.

CONSUMO Y GASTO EN PLATOS PREPARADOS

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 779,0 millones de kilos de platos preparados y gastaron 3.399,8 millones de euros en estos productos. En términos per cápita, se llegó a 16,8 kilos de consumo y 73,5 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a las sopas y cremas (6,2 kilos por persona y año), seguido de los platos preparados congelados (2,9 kilos per cápita), de las pizzas (2,7 kilos per cápita), y de los platos preparados en conserva (2,0 kilos per cápita). En términos de gasto, las pizzas concentran el 23,3% del gasto, con un total de 17,1 euros por persona, seguido por los platos preparados congelados, con un porcentaje del 20,0% y un total de 14,7 euros por persona al año. A continuación, se encuentran los platos preparados en conserva, con el 15,8% y 11,6 euros por persona, y los sopas y cremas, con el 12,2% y un total de 9,0 euros por persona al año. El resto de platos preparados acapara el 23,1% restante, con un total de 17,0 euros por persona al año.

CONSUMO Y GASTO EN PLATOS PREPARADOS DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL PLATOS PREPARADOS	779,0	16,8	3.399,8	73,5
PLATOS PREPARADOS CONSERVA	92,3	2,0	536,8	11,6
CONSERVA CARNE	33,4	0,7	246,7	5,3
CONSERVA PESCADO	3,3	0,1	33,0	0,7
CONSERVA VEGETAL	39,6	0,9	158,3	3,4
CONSERVA LEGUMBRE	18,8	0,4	62,6	1,4
CONSERVA PASTA	16,1	0,3	98,8	2,1
PLATOS PREPARADOS CONGELADO	132,6	2,9	679,5	14,7
CONGELADO CARNE	34,2	0,7	148,4	3,2
CONGELADO PESCADO	45,8	1,0	278,4	6,0
CONGELADO VEGETAL	21,2	0,5	98,1	2,1
CONGELADO PASTA	20,9	0,5	94,6	2,0
OTROS PLATOS PREPARADOS CONGELADOS	10,4	0,2	59,9	1,3
SOPAS Y CREMAS	288,7	6,2	418,1	9,0
GAZPACHO Y SALMOREJO	72,2	1,6	141,9	3,1
SOPAS Y CREMAS HORTALIZAS	40,8	0,9	70,4	1,5
PIZZA	123,1	2,7	790,2	17,1
PASTA RESTO	12,3	0,3	121,1	2,6
TORTILLAS REFRIGERADAS	20,3	0,4	68,2	1,5
OTROS PLATOS PREPARADOS	109,6	2,4	785,9	17,0

DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

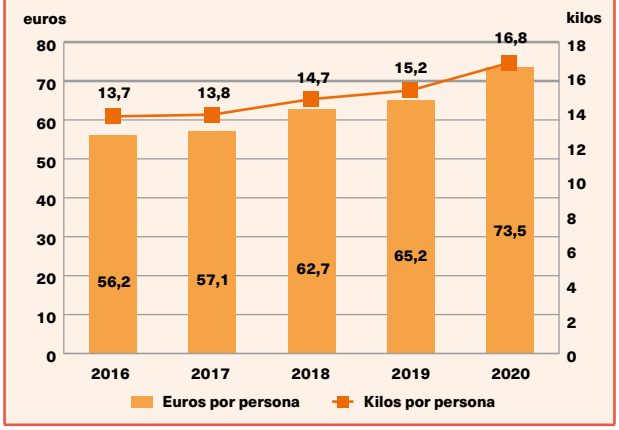
En términos per cápita, el consumo de platos preparados durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- 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 platos preparados, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños mejores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra trabaja fuera del hogar, el consumo de platos preparados es superior.
- En los hogares donde compra una persona entre 50 y 64 años el consumo de platos preparados es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona que tiene entre 35 y 49 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de platos preparados, mientras que los índices se van reduciendo a medida que aumenta el número de miembros que componen el núcleo familiar.
- Los consumidores que residen en grandes núcleos urbanos (más de 500.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de platos preparados, mientras que los menores consumos tienen lugar en los pequeños municipios (menos de 2.000 habitantes).
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de adultos y jóvenes independientes, parejas jóvenes sin hijos, retirados, y en el caso de los hogares monoparentales, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de la edad de los mismos, y las parejas adultas sin hijos.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Cataluña, Comunidad de Madrid y Baleares cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Asturias, País Vasco y Galicia.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

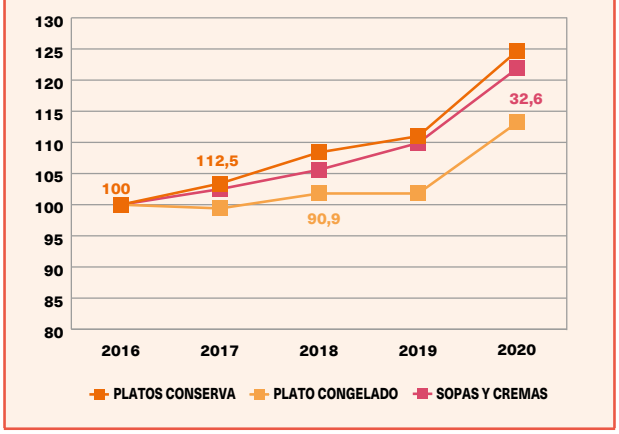
Durante los últimos cinco años, el consumo de platos preparados ha aumentado 3,1 kilos por persona y el gasto ha experimentado un incremento de 17,3 euros per cápita. En el periodo 2016-2020, el consumo y el gasto más elevados se produjeron en el año 2020 (16,8 kilos y 73,5 euros por consumidor) motivado por los efectos de la COVID-19.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN PLATOS PREPARADOS, 2016-2020

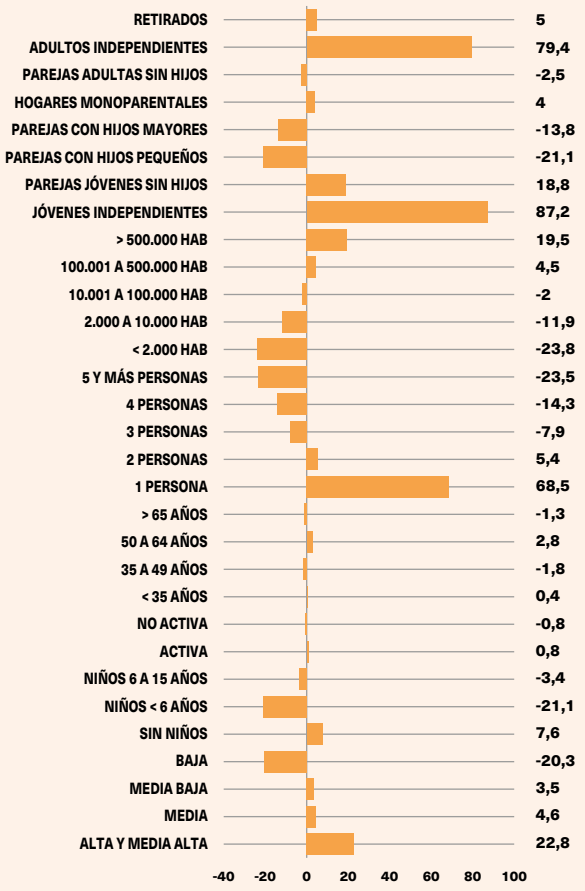


En la familia de platos preparados, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido favorable para todos los tipos de producto especialmente en el año 2020 motivo por los efectos de la COVID-19. Respecto a la demanda de 2016, el consumo de platos preparados en conserva, sopas y cremas y platos preparados congelados aumenta.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE PLATOS PREPARADOS (2016=100), 2016-2020



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

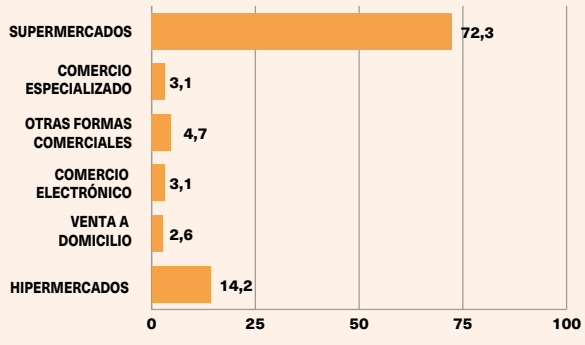


* Media nacional = 16,8 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de platos preparados a los supermercados (72,3% de cuota de mercado). Los hipermercados alcanzan en estos productos una cuota del 14,2% y los establecimientos especializados llegan al 3,1%. La venta a domicilio representa el 2,6%, mientras que el comercio electrónico llega al 3,1%. Finalmente, otras formas comerciales alcanzan una cuota del 4,7% restante.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE PLATOS PREPARADOS POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





CALDOS Y SOPAS

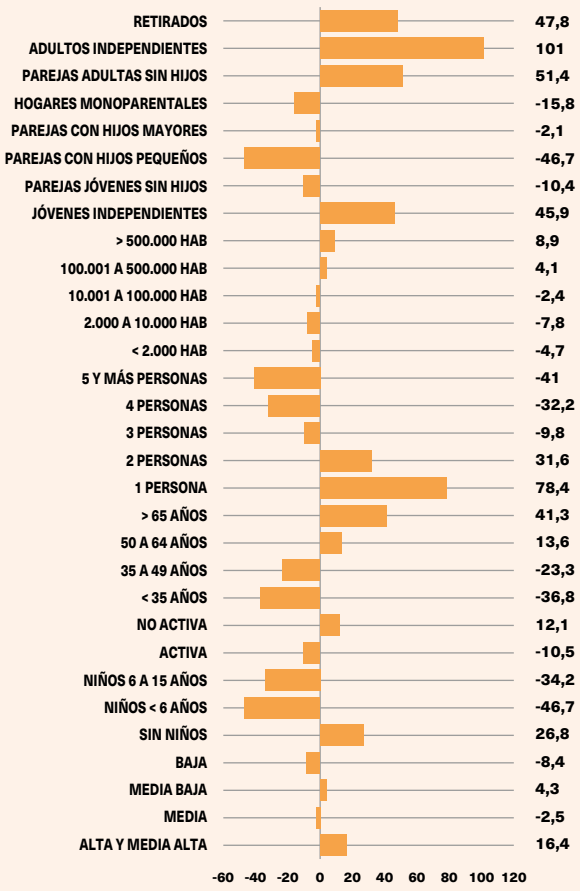
CONSUMO Y GASTO EN CALDOS Y SOPAS

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 9,3 millones de kilos de caldos y sopas y gastaron 93,4 millones de euros en estos productos. En términos per cápita, se llegó a 0,2 kilos de consumo y 2,0 euros de gasto.

CONSUMO Y GASTO EN CALDOS Y SOPAS DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL CALDOS Y SOPAS	9,3	0,2	93,4	2,0

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

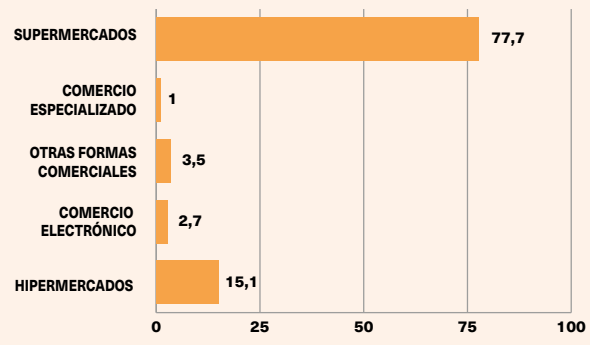


* Media nacional = 0,2 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de caldos y sopas a los supermercados (77,7% de cuota de mercado). Los hipermercados alcanzan en estos productos una cuota del 15,1% y los establecimientos especializados llegan al 1,0%. El comercio electrónico con 2,7% y otras formas comerciales con 3,5% cubren la cuota restante.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE CALDOS POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020



DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

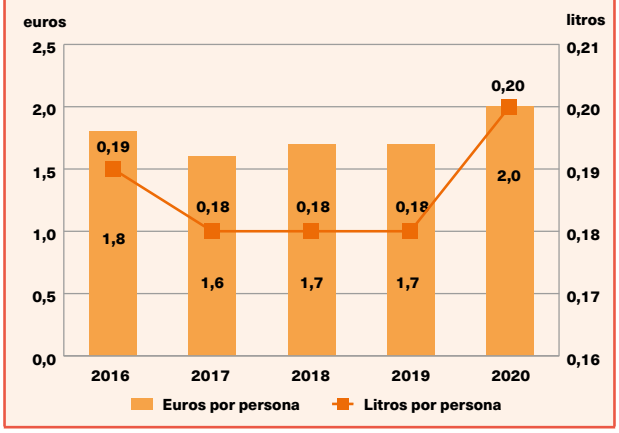
En términos per cápita, el consumo de caldos y sopas durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de clase alta y media alta cuentan con el consumo más elevado, mientras que los hogares de clase bja tienen el consumo más reducido.
- Los hogares sin niños consumen más cantidad de caldos y sopas, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de caldos y sopas es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de caldos y sopas es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona que tiene entre 35 y 49 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de caldos y sopas, mientras que los índices son más reducidos en aquellos hogares formados por cuatro miembros.
- Los consumidores que residen en pequeños núcleos de población (de 2.000 a 10.000 habitantes) cuentan con menor consumo per cápita de caldos y sopas, mientras que los mayores consumos tienen lugar en los núcleos de población por encima de 500.000 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 y jóvenes independientes, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de la edad de los mismos, las parejas jóvenes sin hijos y en los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas Navarra, Baleares y Cantabria cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a la Cataluña, Galicia, Andalucía y, sobre todo, a Canarias.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

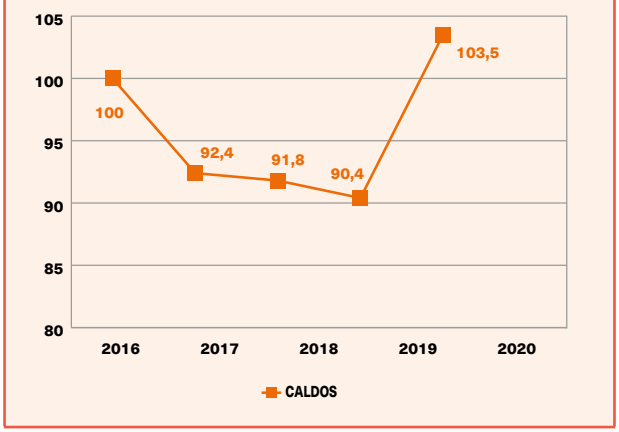
Durante los últimos cinco años, el consumo de caldos se había mantenido estable aunque en el último año se ha producido un incremento motivado por los efectos de la COVID-19, mientras que el gasto también ha experimentado un ascenso de 30 céntimos de euro per cápita. En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado se produjo en el año 2020, con 0,20 kilos, mientras que el mayor gasto también tuvo lugar en el ejercicio 2020 (2,0 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN CALDOS, 2016-2020



En el periodo 2016-2020 y respecto a la demanda de 2016, el consumo de caldos estaba disminuyendo pero ha experimentado un repunte durante el último ejercicio motivado por los efectos de la COVID-19.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO DE CALDOS (2016=100), 2016-2020



PRODUCTOS DIETÉTICOS

El sector de los productos dietéticos es muy heterogéneo y difícil de cuantificar, aunque cada vez hay más empresas que se han lanzado a producir este tipo de alimentos, aprovechando las oportunidades que brinda el mercado.

A pesar de que no hay datos fiables, desde distintas consultoras se estima que el mercado está en franco crecimiento y supera en facturación los 1.100 millones de euros anuales, un 31% más que lo facturado un lustro antes.

Aunque los resultados son muy buenos, los márgenes de crecimiento para este sector continúan siendo grandes ya que los niveles de consumo registrados en España están todavía muy por debajo de los de la mayoría de los países de la Unión Europea.

La oferta de alimentos funcionales en España incluye una serie de productos que tienen un peso muy variado en el mercado. Por su volumen de ventas, el principal producto en el sector de los alimentos dietéticos son los complementos alimenticios, preparados que contienen vitaminas y/o minerales, y que se utilizan en casos de carencia (una dieta inadecuada, deporte intenso, la falta de horas de sueño, estrés, etc.) constituyen la principal partida (acaparan el 39% de las ventas).

Tras los complementos alimenticios están los alimentos para trastornos metabólicos y nutrición enteral (29% de las ventas), y después los alimentos para dietas hipocalóricas y las hierbas medicinales.

Desde el punto de vista del surtido, el producto dietético que más espacio ocupa en los lineales de la distribución son las galletas, donde además las marcas de productor (MDF) tienen una presencia relevante.

Los snacks y la leche de soja son los otros dos productos que más espacio ocupan en los lineales de productos dietéticos, llegando en algunos supermercados e hipermercados a superar a las galletas.

CARACTERÍSTICAS DEL SECTOR

El mercado tiene características especiales como su alto grado de atomización, pues los tres primeros fabricantes del sector copan el 45% del mercado.

Otra característica de este mercado es que la marca de distribución (MDD) no está muy implantada, aunque hay operadores que han desarrollado su propia gama de productos con marca blanca. Se estima que las MDD representan en este mercado el 10% del total de ventas en volumen, mientras que la primera oferta con marca de fabricante (MDF) llega hasta el 40%.

La última diferencia de este mercado con respecto a otros es que cada cadena de distribución ha desarrollado su línea de ventas de una forma distinta.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Hace unos años, eran sólo unas pocas empresas las que trabajaban en el mercado de los alimentos dietéticos, pero últimamente el auge de la demanda ha hecho que muchas otras se hayan incorporado a este mercado.

El sector empresarial de productores y comercializadores de alimentos dietéticos está compuesto por varios centenares de empresas, muchas de ellas de dimensión muy pequeña o mediana.

En este sentido, hace años el sector estaba copado por pequeñas empresas relacionadas con la parafarmacia o las hierbas medicinales, pero en la actualidad se encuentra dominado por unos pocos grupos que, en algunos casos son filiales de compañías multinacionales.

En cuanto a la distribución comercial, el mercado de los productos dietéticos también tiene sus propias características. Así, los herbolarios han sido tradicionalmente el canal de distribución de estos alimentos, pero

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE ALIMENTACIÓN DIETÉTICA E INFANTIL

EMPRESA	Mill. Euros
Nestlé España, S.A. Grupo *	2.050
Cerealto Siro Foods, S.L. *	464
Vicky Foods Products *	376
Hero España, S.A. *	170
Abbott Laboratories, S.A. – División Nutrición	150
Laboratorios Ordesa, S.L. *	125,5
Liquats Vegetals, S.A. *	81
Go Fruselva, ETVE, S.L *	33,5
Alimentación y Nutritión Familiar S.L. (ALNUT)	25,3
Lactalis Nutrición Iberia S.L.	5

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. *Incluye la facturación de otras producciones.*

esa situación ha cambiado de manera radical en los últimos años con la aparición de una serie de cadenas de distribución de alimentos dietéticos y ecológicos.

Aproximadamente se estima que existen en España alrededor de 200 supermercados especializados en alimentos dietéticos.

El líder de este segmento tiene casi 60 puntos de venta y factura más de 70 millones de euros, mientras que el segundo llega a más de 30 supermercados y factura más de 23 millones de euros.

Aparte de los supermercados dietéticos y de los herbolarios, las farmacias tienen también una cuota significativa en la venta de algunas ofertas muy específicas de productos dietéticos.

Asimismo, es importante la irrupción de la gran distribución organizada en la comercialización de los alimentos dietéticos. Se considera que, en la actualidad más de un 70% la oferta se vende en los lineales de las grandes cadenas de distribución alimentaria y ese porcentaje tiende a crecer de año en año.

CONSUMO

Aunque el consumo de alimentos dietéticos y complementos alimenticios ha crecido de forma notable en los últimos años, los niveles de consumo están claramente por debajo de los registrados en la mayoría de los países de la Unión Europea.

Se estima que un 45% de los alemanes consume alimentos dietéticos de manera regular, mientras que en el caso de los franceses el porcentaje se reduce hasta el 30% y en el de los habitantes del Reino Unido hasta el 25%.

En España, algo menos del 20% declara consumir o haber consumido en el último año alimentos dietéticos. Esas personas tienen un perfil predominante urbano, en especial se trata de residentes en las grandes áreas de Madrid y Barcelona, y tienen menos de 50 años.

Un rasgo muy típico del consumo español de alimentos dietéticos es su fuerte estacionalidad, ya que en torno a un 70% de todas las demandas se concentra en el periodo estival.



PRODUCTOS FUNCIONALES

Se considera que los alimentos funcionales son aquellos que tienen consecuencias positivas para el organismo y contribuyen a un mayor estado de salud y bienestar. Las diferencias entre los productos funcionales y otras presentaciones, como los alimentos dietéticos o los complementos alimenticios, muchas veces son difíciles de encontrar.

Se estima que las versiones saludables de los alimentos vendidos en España pueden rondar los 1.100 millones de euros anuales y representar algo menos del 20% del total vendido en volumen. Estas ofertas son muy interesantes para los fabricantes, ya que aportan un mayor valor añadido a sus producciones.

En algunos sectores, los alimentos funcionales parecen haber llegado a su tope y su mercado presenta síntomas claros de madurez. Es el caso de los yogures funcionales, donde las demandas se han reducido, aunque todavía tienen unas importantes ventas (cerca de los 830 millones de euros anuales).

Algo similar ocurre con los cereales funcionales, lastrados por problemas de demanda general. En el último ejercicio, sus ventas en el mercado nacional cayeron por debajo de los 124 millones de euros.

Por el contrario, hay sectores en los que el margen de crecimiento sigue siendo amplio. Tal es el caso de la

leche, donde la gama funcional crece a un ritmo de cerca del 4% al año. Dentro de este segmento, son las leches sin lactosa las que muestran un comportamiento más dinámico.

En el caso de las galletas, el crecimiento de la gama funcional es más moderado, por lo que el sector productor estima que hay mucho margen para crecer.

Por su lado, las bebidas funcionales suponen el 45% de todo ese mercado en valor y el 48% en volumen, aunque su crecimiento se ha visto paralizado en los últimos ejercicios, según las consultoras. En el caso de las bebidas de cola, las referencias más saludables (zero y light) copan ya el 48% del consumo.

Finalmente, dentro del pan de molde, las referencias integrales crecen también a un ritmo de más del 1% anual.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

En sentido estricto, no hay un sector empresarial de alimentos funcionales, ya que todos estos productos son parte de la oferta de las empresas y estos alimentos están presentes en todos los principales sectores alimentarios.

De manera general, los fabricantes de alimentos funcionales tienden a ser grandes grupos empresariales, ya que suele ser necesaria una fuerte inversión en I+D+i para sacar adelante una oferta viable de alimentos funcionales. En algunos casos concretos, aparecen especialistas que han conseguido posicionar en los mercados algún producto saludable específico, aunque estos hechos constituyen excepciones dentro de un mercado dominado por los grandes grupos alimentarios, muy a menudo de carácter multinacional.

Algunos de estos enormes operadores apuestan de forma decidida por este tipo de productos y están reconvirtiendo sus catálogos para reforzar estas ofertas.

La importancia de las marcas de distribución (MDD) depende de la consolidación del producto funcional. Así, en los casos en que se encuentran claramente asentados y cuentan ya con un largo recorrido, son las marcas blancas las que han conseguido acapara la mayoría de las ventas, como ocurre, por ejemplo, con la leche.

NUTRICIÓN DEPORTIVA

El mercado de la nutrición deportiva había registrado tasas de crecimiento importantes antes de la pandemia, pero en el año 2020 todo ese crecimiento se frenó en seco por las restricciones a la movilidad.

A grandes rasgos, este mercado se reparte entre los productos con proteínas (que suponen el 68,2% de las ventas totales), los carbonohidratos (26,2%), los quemadores de grasa (1,58%) y el resto de los productos.

La marca de distribuidor (MDD) domina el mercado con casi el 40% de las ventas en volumen y en valor, mientras que la primera marca de fabricante (MDF), que es alemana, tiene una cuota del 13,5% en volumen.

En el año 2020, las proteínas fueron los productos de este mercado con mejor comportamiento, según estimaciones de la consultora IRI.

A este respecto, IRI estimó unas ventas totales en 2020 cercanas a los 511.487 kilos, unos 19.000 kilos menos que en el año anterior. De ese volumen, 348.615 kilogramos fueron proteínas, un producto cuyas ventas aumentaron ese año.

Dentro del grupo de las proteínas, el producto estrella fueron en 2020 las barritas, que representaron el 71% de la cuota de mercado.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Este mercado está dominado por las empresas extranjeras y los productos de importación. La firma alemana Weider domina el mercado como primera marca de fabricante tanto en volumen como en valor. En el año 2020 destacó la llegada al mercado del fabricante portugués Prozis.

También hay empresas españolas líderes en otros mercados como por ejemplo en de los dulces navideños, que se están introduciendo en el sector de la nutrición deportiva ofreciendo productos como las barritas de carbonohidratos y proteínas.

Además de mantener su línea ecológica, algunas de las principales empresas de este sector han desarrollados nuevos productos para el mercado vegano.

ALIMENTACIÓN INFANTIL

El sector de los alimentos para bebes continuó en 2020 la senda descendente de los últimos años, que se explica por una reducción de la demanda como consecuencia de la escasa natalidad.

Así, según los datos del INE, el número de nacimientos en España continuó a la baja en 2020, con un descenso del 5,9% respecto al año anterior. En total, hubo 339.206 nacimientos, de los que 165.410 eran niñas y 173.796 niños. Comparando con el año precedente, se observó una caída del 5,5% en el primer caso y del 6,3% en el segundo.

Además, según el INE la gran mayoría de estos bebés (262.982) eran hijos de madres españolas y el resto (76.224) de madres extranjeras.

Se considera que un/a niño/a español/a consume alrededor de 44 kilos de potitos y comidas infantiles al año. Además, se estima que su consumo de harinas y papillas ronda los 34 kilos anuales, a los que habría que añadir unos 30 litros de leches infantiles. El consumo de zumos infantiles sigue siendo todavía poco importante.

El mercado total de alimentos infantiles en la distribución alimentaria durante el pasado año se acercó a las 56.000 toneladas y los 225 millones de euros. Los productos listos para tomar (potitos, postres lácteos, galletas, papillas líquidas y zumos) aportan más del 50% del valor total de estos alimentos y después se sitúan las leches infantiles y los cereales.

Otras estimaciones más amplias, en las que se incluyen leches en polvo, líquidas de continuación y crecimiento, cereales y papillas, potitos-tarritos, consideran que este mercado puede llegar a mover hasta los 250 millones de euros.

Dentro la caída general que registran las ventas, la única categoría que muestra un gran dinamismo es la de los productos ecológicos, aunque todavía ese crecimiento no es suficiente para reflotar el sector pues su importancia en el conjunto todavía es reducida (representan el 7% del total).

El consumo de alimentos infantiles en España se concentra en las zonas urbanas, sobre todo en las grandes ciudades, seguidas por las zonas sur y del centro peninsular.

Las marcas de distribuidor (MDD) han asaltado el mercado de los alimentos infantiles y desde hace algunos años van arañando cuota a las marcas tradicionales de fabricante, que todavía dominan en el mercado.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El sector de alimentación infantil está atravesando una fase de cambios provocados por la caída de la demanda. Con una natalidad en retroceso, actualmente el sector de los alimentos ecológicos es el único que crece y a él se están orientando varias empresas del sector.

Las marcas de distribuidor (MDD) también están apostando por la certificación ecológica para mejorar su posicionamiento en esta categoría.

El sector de las empresas fabricantes y distribuidoras de alimentos infantiles en España está dominado por algunos grandes grupos que, muy a menudo, son filiales de enormes compañías multinacionales. Los alimentos infantiles constituyen una línea de negocio dentro de una oferta mucho más amplia vinculada con sectores afines, como la leche, las galletas, los cereales, etc. Junto a estos líderes sectoriales aparecen algunas empresas especialistas de capital esencialmente español, con nichos concretos de mercado en los que tienen una fuerte penetración y, también, algunos laboratorios farmacéuticos que incluyen entre sus ofertas algún alimento infantil, principalmente dentro del canal de las farmacias.

El primer grupo dentro del sector de la alimentación dietética e infantil es una de las más grandes compañías alimentarias a nivel mundial. En el último año registró una facturación de 1.900 millones de euros anuales (la cifra incluye datos de otras muchas líneas de negocio).

El segundo operador en este mercado tiene unas ventas que rondan los 620 millones de euros y el tercero se queda en torno a los 320 millones.

No existen datos contrastados, pero las dos cadenas alimentarias que más impulsan este mercado han hecho una apuesta muy firme por presentar y diversificar sus propias referencias de alimentos infantiles, una basada en los productos ecológicos y la otra en ofertas más convencionales.

DISTRIBUCIÓN COMERCIAL

La distribución comercial de los alimentos infantiles tiene une peculiaridad: la venta en farmacias y parafarmacias.

Hasta hace unos años, las farmacias acaparaban la práctica totalidad del comercio de alimentos infantiles, pero poco a poco van perdiendo peso a favor de la distribución organizada, que ha irrumpido con fuerza en este mercado y, No obstante, las farmacias continúan teniendo su principal fortaleza en las leches y formulas infantiles en polvo y sus ventas duplican en valor las de los establecimientos de distribución organizada (190 millones de euros frente a 83 millones).

La gran distribución, por el contrario, controla ya la gran mayoría de las ventas de potitos, comidas infantiles, cereales, yogures, zumos o snacks infantiles.

Los dos líderes sectoriales mantienen posiciones dominantes en los dos canales de distribución, pero, normalmente, hay empresas especializadas en uno u otro de los canales de distribución.

ALIMENTOS PARA NIÑOS

Además de los alimentos para bebés, hay también una heterogénea oferta de alimentos para niños de hasta 14 años de edad.

Los alimentos para niños forman un heterogéneo conjunto de ofertas orientadas de forma preferente hacia estos consumidores, que se caracterizan por unas presentaciones, formatos, colores, sabores, etc., que resultan atractivos para ese público. De manera genérica, se estima que las ventas de ofertas dirigidas a niños y adolescentes pueden alcanzar una facturación superior a los 750 millones de euros anuales.

Las ofertas más clásicas son las de galletas y bollería, alimentos para desayuno y merienda, dulces y caramelos, algunos productos lácteos, ciertos refrescos, etc. A ese núcleo tradicional se han venido añadiendo en los últimos tiempos otros productos en los sectores de pastas alimenticias, cárnico, (salchichas, embutidos, patés y foie gras, etc.), platos preparados y precocinados, snacks, etc.

COMERCIO EXTERIOR

No hay datos fiables sobre el comercio exterior de alimentos infantiles, pues muchos movimientos entre distintas filiales de las grandes compañías multinacionales que controlan la mayor parte del mercado no quedan reflejadas en las estadísticas.

El principal fabricante de nuestro país exporta el 70% de la producción de su fábrica de papillas infantiles a países de Oriente Medio, Reino Unido y Francia. Por su lado, el principal proveedor de la cadena alimentaria más importante tiene su otro pilar de crecimiento en la internacionalización (las exportaciones suponen el 30% de sus ventas) y sus productos se encuentran en 12 países de 4 continentes.

En cuanto a las importaciones, se estima que pueden superar las 200.000 toneladas anuales.



ESPECIAS, CONDIMENTOS Y SALSAS

Según datos de la consultora IRI, en el período noviembre 2019-2020 (no incluye todo el año natural) las ventas de especias y colorantes en hipermercados y supermercados aumentaron un 14,6% en volumen y un 17% en valor. En ese período se vendieron 4.786 toneladas por un valor de 123,7 millones de euros, sólo en retail. Por su lado, en los mismos centros de distribución y para el mismo periodo aumentaron las ventas de hierbas aromáticas un 19% en volumen y un 22% en valor.

Las hierbas que más se comercializaron en 2020 en hipermercados y supermercados fueron el ajo (1.065 toneladas por un valor de 17,3 millones de euros), seguido del orégano (371,3 toneladas y 10,8 millones de euros) y la albahaca (256 toneladas y 2,5 millones de euros). También fueron importantes las ventas de cebolla, perejil, mezcla de hierbas, laurel y tomillo.

En cuanto a las especias, según la consultora IRI la primera en ventas fue el pimentón (1.150 toneladas y 18,9 millones de euros en 2020). Esta especie representó el 24% del volumen de especias total comercializado en hipermercados y supermercados, según los datos de la consultora IRI.

Por detrás, a mucha distancia en volumen y en valor, se situaron la pimienta, el colorante, la canela, el comino, el curry, las sales especiales, la nuez moscada y el azafrán, que con sólo 3 toneladas vendidas alcanzó un valor de15,4 millones de euros.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El sector español de empresas de especias y condimentos se caracteriza por su gran atomización. Se encuentran en actividad alrededor de 70 empresas que superan el millón de euros anuales de facturación.

El líder sectorial, con producciones en otros sectores, facturó unos 92 millones de euros en la gama de especias, con una producción de 33.000 toneladas, mientras que la segunda empresa (con una marca de fabricante muy reconocida) llegó a 73 millones de euros (su producción rondó las 5.000 toneladas) y la tercera, a 44 millones de euros (con datos de facturación de otros sectores).

La cuarta empresa facturó cerca de 25,6 millones de euros en el último ejercicio disponible y el resto de las compañías facturaron por debajo de los 22 millones de euros.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE LAS ESPECIAS

EMPRESA	Mill. Euros
Ramón Sabater, S.A.	92
Jesús Navarro S.A.	73,3
Manufacturas Ceylan, S.L.	44
Juan José Albarracín S.A.	32
Paprimur S.L.	25,58
Pimursa S.L.	22
Conservas Dani S.A.	19
Mccormick España, S.A.	18
Juan Navarro García S.A.	15,1
Félix Reverte, S.A.	14

FUENTE: ALIMARKET. Año 2020

Las marcas de distribución (MDD) tienen una gran importancia también en este mercado por los precios más baratos. En 2020 representaban el 71,4% de las ventas en volumen, mientras que la primera oferta con marca de fabricante (MDF) tenía una cuota de sólo el 8,4% y la segunda del 7,1%, según la consultora IRI. En 2020 perdió cuota la MDD y aumentaron las de las MDF.

COMERCIO EXTERIOR

España era hasta hace unos años un país importador de muchas especias que no se cultivaban en el territorio nacional, pero actualmente los principales fabricantes y comercializadores de especias han conseguido vender fuera de nuestras fronteras una parte significativa de su producción.

En el año 2020 se exportaron especias por valor de casi 33,4 millones de euros, un valor superior al del año anterior.

Los principales mercados de destino de estas exportaciones fueron Estados Unidos, Francia, Reino Unido, Países Bajos y Portugal.

Asimismo, el pimentón, el azafrán y, en menor medida, el orégano fueron las principales especias exportadas.

Por su parte, las importaciones alcanzaron en valor los 235 millones de euros, según datos de Comercio.

Los países que más vendieron a España fueron China, Irán, Perú, India y Vietnam. Por su lado, las especies más importadas fueron pimienta, canela y nuez moscada.

SALSAS

El mercado español de las salas siguió creciendo en 2020, a pesar de los negativos efectos de la pandemia en el sector de la hostelería y la restauración. El consumo de estos productos en los hogares se disparó en el confinamiento, especialmente en el caso del tomate frito, la mayonesa y el kétchup, que además son las salsas con mayor cuota de mercado.

Otras salsas que se situaron en los primeros puestos de venta fueron la mostaza y las salsas para cocinar.

Además de aumentar el consumo general de salsas en 2020, el sector se decantó por los envases de vidrío para sus novedades de alta gama y por los productos más saludables (menos sal, menos azúcar, etc.).

A este respecto, el subsector de la mayonesa, que es la segunda salsa más consumida en España, es el que más se ha decantado por productos saludables en los últimos años.

Asimismo, otra novedad es la entrada en el mercado de salsas elaboradas de productos con receta de grandes cocineros.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El sector de las salsas es muy atractivo para las grandes compañías, pues incluso en 2020 no dejaron de invertir, pese a la situación económica y sanitaria.

Entre las principales empresas del sector aparecen grandes grupos de carácter internacional, junto a especialistas de sectores afines, básicamente de conservas vegetales y aceite.

El principal fabricante de salsas ambiente en volumen (no en facturación como grupo), es una conservera que tiene su fortaleza en el tomate frito y produce cerca 104.000 toneladas anuales.

El segundo es una filial de una compañía multinacional, con una producción de 75.000 toneladas entre tomate, kétchup y mayonesa, mientras que la tercera empresa en volumen producido también es local y sobresale en salsa de tomate, con una producción anual por debajo de las 37.000 toneladas.

Dentro del sector industrial de las salsas para cocinar y deshidratadas hay especialistas de origen italiano, junto a grandes grupos multinacionales, y algo similar ocurre entre las salsas frescas.

Las marcas de distribución (MDD) tienen mucha importancia en el mercado de las salsas, acaparando más del 70% del total comercializado en volumen en el caso del tomate frito; el 40% del total en el de la mayonesa y el 57% en el del kétchup.

La gran mayoría de las empresas del sector están optando por la sostenibilidad empresarial, centrando sus inversiones en nuevos envases y materias primas más ecológicas y respetuosas con el bienestar animal.

COMERCIO EXTERIOR

La balanza comercial en el sector de las salsas tiene saldo positivo porque las ventas siempre son mayores a las compras. En 2020 aumentaron las primeras y disminuyeron las segundas, por lo que la diferencia se agrandó.

De acuerdo con los datos de comercio, se exportaron un total de 240.366 toneladas de estos productos, un 7,2% más que en 2019. Por el contrario, las importaciones bajaron un 10,5% hasta las 93.091 toneladas.

El valor de las exportaciones superó los 345,5 millones de euros, mientras que el de las importaciones rondó los 180 millones de euros. Dentro de las exportaciones destacaron las de kétchup (88 millones de euros de valor en 2020), mientras que entre las importaciones el kétchup sobresalió, pero también fueron importantes la mostaza y la salsa de soja.

Por países, las exportaciones se dirigen principalmente a la Unión Europea, mientras que las importaciones proceden, además de los de la UE, de otros países como Estados Unidos.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE SALSAS REFRIGERADAS Y EN AMBIENTE

EMPRESA	Mill. Euros
Conservas El Cidacos *	330
H.J. Heinz Food Spain, S.L*	104
Industrias Alimentarias de Navarra, S.A.U (Grupo IAN)*	247
Compre y Compare Grupo*	200
Grupo Ybarra Alimentación, S.L. (GYA) *	182
Unilever España, S.A*	475
Grupo Helios*	181
Aceites Millas, S.A*	22
Choví, S.L*	39,3
Nestlé España, S.A. * Grupo	2.050

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. * Incluye la facturación de otras producciones*

CONSUMO Y GASTO EN SALSAS

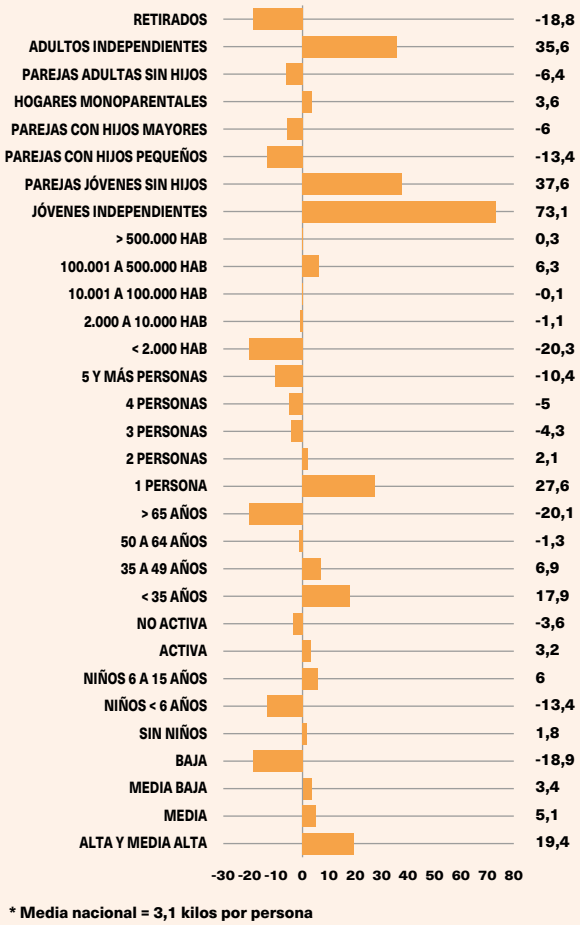
Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 142,8 millones de kilos de salsas y gastaron 549,1 millones de euros en estos productos. En términos per cápita, se llegó a 3,1 kilos de consumo y 11,9 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a la mayonesa (1,3 kilos por persona y año), seguido del ketchup (0,5 kilos per cápita) y de la mostaza (0,1 kilos por persona al año). El resto de salsas supone 1,2 kilos per cápita. En términos de gasto, la mayonesa concentra el 32,8%, con un total de 3,9 euros por persona, el ketchup presenta un porcentaje del 10,9% y un total de 1,3 euros por persona al año, y la mostaza supone el 3,4% del gasto total en salsas, con 0,4 euros per cápita, mientras que el resto de salsas alcanza un importante porcentaje del gasto, un 52,9%, con 6,3 euros por persona al año.

CONSUMO Y GASTO EN SALSAS DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL SALSAS	142,8	3,1	549,1	11,9
KETCHUP	24,6	0,5	61,3	1,3
MAYONESA	59,1	1,3	180,1	3,9
MAYONESA LIGHT	11,2	0,2	36,9	0,8
MOSTAZA	4,2	0,1	17,2	0,4
OTRAS SALSAS	55,0	1,2	290,6	6,3

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

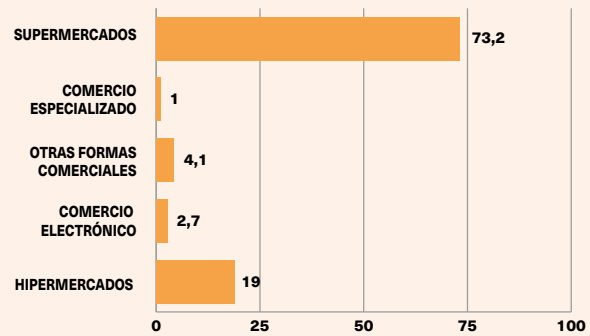


* Media nacional = 3,1 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de salsas a los supermercados (73,2% de cuota de mercado). El hipermercado alcanza en estos productos una cuota del 19,0%. Los establecimientos especializados representan un 1,0%, el comercio electrónico el 2,7% y las otras formas comerciales el 4,1% restante.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE SALSAS POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020



DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

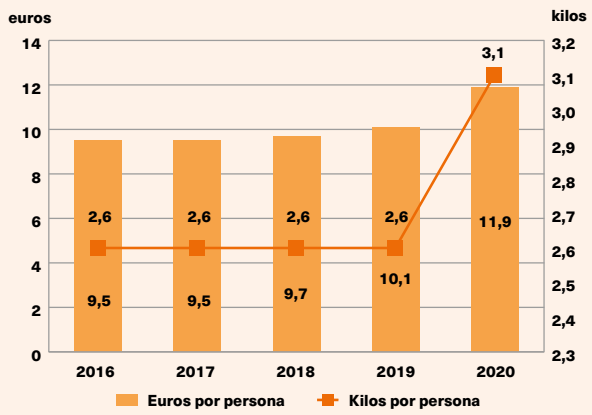
En términos per cápita, el consumo de salsas durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- 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 con niños entre 6 y 15 años consumen más cantidad de salsas, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra trabaja fuera del hogar, el consumo de salsas es superior.
- En los hogares donde compra una persona con menos de 35 años, el consumo de salsas es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona que tiene más de 65 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de salsas, mientras que los índices son más reducidos en los hogares conforme aumenta el número de miembros.
- Los consumidores que residen en núcleos de población con censos de 100.001 a 500.000 habitantes cuentan con mayor consumo per cápita de salsas, mientras que los menores consumos tienen lugar en los pequeños municipios (menos de 2.000 habitantes).
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de jóvenes y adultos independientes, hogares monoparentales y parejas jóvenes sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre los retirados, las parejas con hijos, independientemente de la edad de los mismos, y las parejas adultas sin hijos.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Canarias, Cantabria y Andalucía cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Aragón, La Rioja y Galicia.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

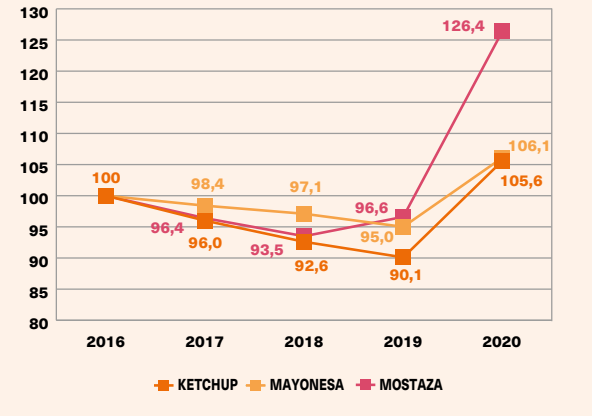
Durante los últimos cinco años, el consumo de salsas ha aumentado 0,5 kilos por persona y el gasto ha experimentado un incremento de 2,4 euros per cápita especialmente por el repunte del último ejercicio motivado por los efectos de la COVID-19. En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado tuvo lugar en el ejercicio 2020 (3,1 kilos por consumidor) mientras que el gasto más elevado también se produce en 2020 (11,9 euros por persona).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN SALSAS, 2016-2020



En la familia de salsas, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido diferente para cada tipo de producto aunque con un repunte notable durante el año 2020 motivado por los efectos de la COVID-19. Respecto a la demanda de 2016, el consumo de mayonesa, kétchup y mostaza experimentan un crecimiento.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE SALSAS (2016=100), 2016-2020



DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE CONDIMENTOS

CANARIAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

- COCHINILLA DE CANARIAS

CASTILLA-LA MANCHA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

- AZAFRÁN DE LA MANCHA *

EXTREMADURA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

- PIMENTÓN DE LA VERA *

MURCIA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

- PIMENTÓN DE MURCIA *

** Denominación en tramitación / * Inscrita en el Registro de la UE*

Cochinilla de Canarias

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona geográfica de producción de la Cochinilla, abarca las siete islas del archipiélago Canario. En Tenerife, Gran Canaria, La Gomera, La Palma y El Hierro, la cochinilla se produce en la zona de costa y en la zona de medianías hasta 1.200 msnm. En Fuerteventura y Lanzarote, la zona de producción abarca todo el territorio agrario por debajo de los 600 msnm.

CARACTERÍSTICAS: Es el producto en bruto de origen animal obtenido en Canarias resultante de la desecación natural de las hembras adultas del insecto hemíptero de la familia de los cóccidos Dactylopius coccus (conocido tradicionalmente como cochinilla), una vez recolectado de las palas de la tunera (Opuntia ficus indica). La textura del producto es de apariencia granulosa y seca al tacto. Contenido en ácido carmínico: mayor o igual a 19 % sobre sustancia seca y humedad: menor o igual a 13 %. El color varía dentro de la gama de gris oscuro al negro, con tonalidades rojizas y blanquecinas por los restos de la cera algodonosa que protege al gránulo. Las fases de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica son: cultivo de la planta huésped, inoculación, desarrollo y recolección del insecto, secado del producto cribado y acondicionamiento antes del envasado. El envasado se debe efectuar de la forma más inmediata posible al secado y cribado, motivo por el cual el envasado del producto final debe producirse en la zona geográfica de Canarias y concretamente en el lugar de producción, evitando así cualquier alteración de las características fisicoquímicas y organolépticas del producto, al objeto de salvaguardar su calidad.

DATOS BÁSICOS: Al ser muy reciente la aprobación de esta Denominación de Origen Protegida, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de empresas y producto comercializado.



Azafrán de La Mancha

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y elaboración amparada abarca 82,7 hectáreas en 332 términos municipales de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.

CARACTERÍSTICAS: Es una especia constituida por los estigmas florales del Crocus sativus L. unidos a su correspondiente estilo y adecuadamente desecados. Este azafrán se caracteriza por sus hebras flexibles y resistentes, de un color rojo vivo brillante, aroma intenso, seco y penetrante, ligero aroma a mies o hierba fina con reminiscencias florales y un sabor ligeramente amargo, aromático y seco (no astringente).

DATOS BÁSICOS: En los registros de la DOP hay inscritos 250 productores y 19 empresas envasadoras, que producen y comercializan 520 kilos al año de Azafrán de La Mancha con DOP.



Pimentón de La Vera

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción amparada abarca 50 términos municipales del norte de la provincia de Cáceres, con unas 1.400 hectáreas en la comarca de La Vera, que goza de un microclima privilegiado y suelos con gran proporción de materia orgánica.

CARACTERÍSTICAS: Los pimientos son del género Capsicum annuum y dan lugar a 3 tipos de pimentón: dulce, agridulce y picante. En marzo se inicia su cultivo en semilleros en los que permanecen hasta mayo, procediéndose a su trasplante a terrenos de asiento. El ciclo de cultivo de la planta se prolonga hasta primeros de octubre, mes en el que tiene lugar la recolección y su posterior selección, secado y molienda para la obtención del pimentón.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador hay inscritos 433 agricultores y 16 empresas cuya producción supera los 4 millones de kilos anuales, de los que 2,2 millones de kilos se venden con DOP.

Pimentón de Murcia

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: Esta DOP ampara una zona geográfica de producción que se extiende por 14 términos municipales de la provincia de Murcia, en la comarca del Campo de Cartagena, mientras que la zona de elaboración y envasado comprende todos los términos municipales de la Región de Murcia.

CARACTERÍSTICAS: El producto resulta de la molienda de pimientos rojos del género Capsicum annuum L, de la variedad Bola, recolectados maduros, sanos, limpios y secos. El producto obtenido es dulce, con un fuerte y penetrante olor característico, de gran poder colorante, graso y sabroso. Su color es de un rojo brillante y presenta gran estabilidad de color y aroma.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritas 300 hectáreas de cultivo y 13 empresas que producen más de medio millón de kilos y comercializan una media anual de 250.000 kilos con DOP.

SAL

La sal es uno de los condimentos más antiguos usado por el hombre y a lo largo de la historia de la humanidad ha tenido gran importancia desde el punto de vista económico y social.

Actualmente es un producto de uso generalizado en la industria agroalimentaria y en la gastronomía a nivel mundial, ya sea como conservante de alimentos o como condimento. También se destina la sal a usos no alimentarios.

Según los datos de la Encuesta Industrial de Productos que publica el INE, en el año 2020 la producción de sal de cocina ascendió a 42.995 toneladas por un valor de 11 millones de euros. Comparando estas cifras, que incluyen la producción total, así como las existencias, con las del año precedente se observó un aumento del 11,8% en volumen y del 10% en valor.

De la producción total de sal, el grueso correspondería a sal gema o de roca y el resto a sal de manantial.

Además del uso en cocina, la sal se emplea en la industria alimentaria, tanto para humanos como para animales, y principalmente en la industria química.

Aunque la tendencia general en los últimos años ha sido la reducción del consumo de sal, lo cierto es que en 2020 aumentó su uso en los hogares españoles.

Según los datos del Panel de Consumo que elabora el Ministerio de Agricultura, en 2020 el consumo doméstico de sal aumentó un 14,8% en volumen y un 20,9% en valor. Se consumieron en los hogares 58,5 millones de kilos de sal, por un valor de 29,4 millones de euros. El consumo per cápita rondó los 1,27 kilos, un 14,6% más que en 2019. Las regiones donde más sal se consumió fueron Aragón, Murcia, Andalucía y Castilla-La Mancha.

Según los datos del Ministerio de Agricultura, el canal preferido para comprar la sal fue el supermercado, que tuvo una cuota de casi el 62,7%. Por detrás de los supermercados se situaron los hipermercados y las tiendas descuento.

A nivel mundial, China es la primera productora de sal, con más de 60 millones de toneladas, seguida por Estados Unidos (43,9 millones de toneladas), India (29 millones de toneladas) y Alemania (14 millones de toneladas), que redujo mucho su producción en 2020.

A este respecto, por detrás de Alemania en la producción comunitaria de sal están Países Bajos, Francia y España.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Al ser tan variada, la producción de sal está extendida por buena parte del territorio nacional, incluidas las islas.

En España hay más de dos decenas de empresas productoras de sal de un tamaño mediano o grande, y muchas más de tamaño pequeño.

Los socios de la Asociación Ibérica de Fabricantes de Sal (AFASAL), representan casi al 90% de la producción nacional y su producción anual supera los 4 millones de sal.

También existen a nivel regional asociaciones de productores importantes, como es el caso de AMASAL, en Mallorca, que se dedica a la protección de la sal marina. En AMASAL están integradas 9 empresas salineras.

COMERCIO EXTERIOR

En cuanto al comercio, en 2020 las exportaciones españolas de sal específicamente para la alimentación humana superaron las 142.854 toneladas, un 20% menos que en el año anterior, en el que por otro lado se habían incrementado las ventas en un porcentaje superior.

Por su lado, las importaciones quedaron en 34.946 toneladas, un 12% menos, según datos de Comercio.

Estas importaciones para usos alimentarios humanos se sumaron al resto de compras de sal y productos similares, que en total sumaron 333.987 toneladas. Asimismo, las exportaciones totales de sal (para los distintos usos) alcanzaron las 913.070 toneladas.



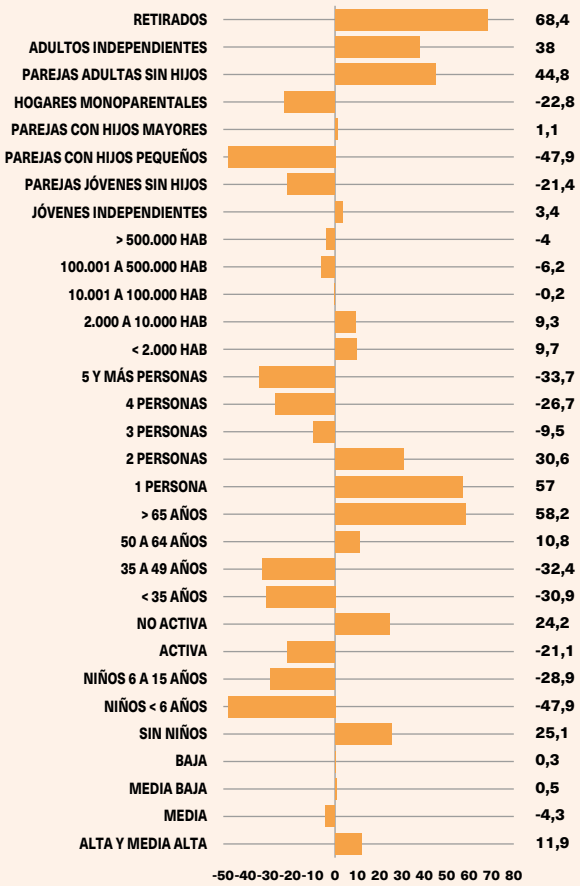
CONSUMO Y GASTO EN SAL

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 58,5 millones de kilos de sal y gastaron 29,4 millones de euros en este producto. En términos per cápita, se llegó a 1,3 kilos de consumo y 0,6 euros de gasto.

CONSUMO Y GASTO EN SAL DE LOS HOGARES, 2020

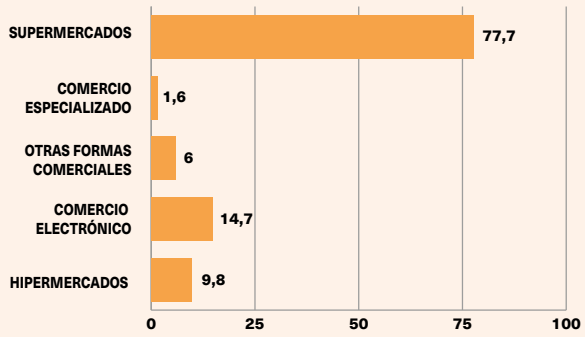
	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL SAL	58,5	1,3	29,4	0,6

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



* Media nacional = 1,3 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE SAL POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de sal a los supermercados (77,7% de cuota de mercado). Los hipermercados alcanzan en este producto una cuota del 14,7% y los establecimientos especializados llegan al 1,6%. Las otras formas comerciales suponen el 6,0% restante.

DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

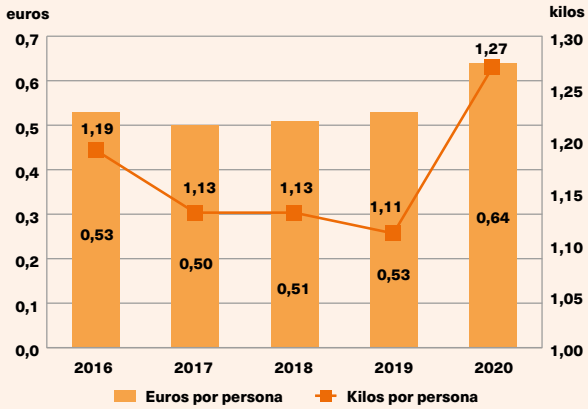
En términos per cápita, el consumo de sal durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de clase alta y media alta cuentan con el consumo más elevado, mientras que los hogares de clase media tienen el consumo más reducido.
- Los hogares sin niños consumen más cantidad de sal, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de sal es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de sal es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona que tiene entre 35 y 49 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de sal, mientras que los índices más reducidos tienen lugar en los hogares formados por cuatro miembros.
- Los consumidores que residen en pequeños municipios (menos de 2.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de sal, mientras que los menores consumos tienen lugar en las grandes ciudades (100.000 a 500.000 habitantes).
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de retirados, los jóvenes independientes, parejas adultas sin hijos, adultos independientes y parejas con hijos mayores, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos pequeños, las parejas jóvenes sin hijos, y en los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Cataluña, Murcia y Andalucía cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Asturias, Navarra y la Comunidad de Madrid.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

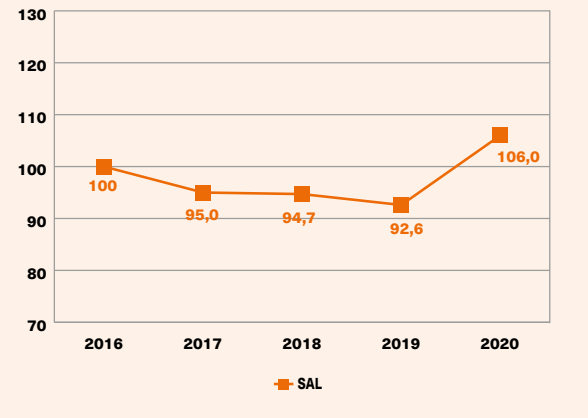
Durante los últimos cinco años, el consumo de sal se había mantenido estable aunque en el último ejercicio se ha producido un repunte motivado por los efectos de la COVID-19 (respecto al año anterior, crece el consumo 0,16 kilos por persona) mientras que el gasto también ha experimentado una ligera elevación en términos per cápita (0,11 céntimos en el último año). En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado tuvo lugar en el año 2020 (1,27 kilos por persona), mientras que el mayor gasto se produjo también en el ejercicio 2020 (0,64 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN SAL, 2016-2020



En cuanto a la evolución del consumo per cápita de sal durante el periodo 2016-2020, y respecto a la demanda de 2016, se venía produciendo un descenso continuado durante el periodo pero en el ejercicio 2020 se ha producido un cambio de tendencia motivado por los efectos de la COVID-19.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO DE SAL (2016=100), 2016-2020



VINAGRE

La producción nacional de vinagre (de vino y otros tipos) aumentó en 2020 un 18% en volumen hasta los 156,7 millones de litros y alcanzó un valor de 92,2 millones de euros, un 11% más, según la Encuesta Industrial de Productos, que publica el Instituto Nacional de Estadística (INE).

De la producción total, 114,8 millones de litros eran vinagre de vino (8,3% más que un año antes) y 42 millones de litros eran vinagre de sidra, cerveza, etc. (un 52% más).

Por su lado, el valor del vinagre de vino superó los 66,7 millones de euros, un 4,95% más, mientras que el valor de las otras vinagres subió también hasta los 25,4 millones de euros.

La producción total de vino enviada a vinagrería en la campaña 2020-2021 rondó los 394.312 hectolitros, un 46% más que en la campaña precedente, según los datos del Ministerio de Agricultura. La mayor parte de ese vinagre procedió de vinos de uva blanca.

En los últimos tiempos ha crecido mucho la producción de vinagres amparados con denominaciones de origen protegidas (DOP), que son todos andaluces: Jerez, Condado de Huelva y Montilla-Moriles. Entre las tres denominaciones suman una producción de vinagre protegido de unos 3,2 millones de litros (datos de 2019), de los cuales más del 50% lo aporta el vinagre de Jerez.

Además de estas denominaciones de origen, en Aragón también hay una producción de vinagre amparada por una marca de calidad (vinagre de Calatayud), que saca al mercado una producción embotellada cercana a los 300.000 litros, que se comercializa principalmente en el mercado nacional, aunque también hay exportaciones.



En la distribución organizada, los vinagres de vino blanco son la principal oferta en el mercado, con cuotas que rondan el 70% del total en volumen, aunque en valor su cuota es del 30%.

Por detrás se sitúan, en volumen, los vinagres de manzana (12%) y los vinagres balsámicos (8%), aunque su cuota en valor supera a los vinagres de vino blanco.

El resto de la cuota de mercado del vinagre en distribución organizada es para los vinagres de vino tinto (7%) y para los vinagres con marca de calidad (entre los que destacan los de Jerez).

Las marcas blancas (MDD) han alcanzado una gran importancia en la distribución organizada, con porcentajes de la cuota de mercado cercanos al 80% de todas las ventas en volumen. Entre los vinagres balsámicos, las marcas blancas controlan el 42% del total de ventas en volumen.

CONSUMO

El nivel de consumo de vinagre entre los españoles es más reducido que el de muchos otros países europeos. Así, se registran unos consumos de 1,5 litros por persona y año, mientras que en Bélgica llegan hasta los 2,7 litros per cápita, en Alemania se sitúan en 2,2 litros y en Francia casi llegan a los 2 litros.

Los consumidores españoles demandan principalmente vinagres de vino y, en los últimos tiempos, parecen optar de manera más decidida por vinagres con denominaciones de origen, vinagres balsámicos y cremas de vinagre.

Esta situación contrasta con la de otros países, donde son más populares los vinagres de cereales (Reino Unido, Estados Unidos, etc.).

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El sector empresarial del vinagre lleva años sumido en un proceso de concentración que está provocando la reducción del número de pequeñas y medianas empresas productoras y comercializadoras.



La abundancia de empresas productoras y comercializadoras es un hecho que contrasta con lo que sucede en otros países de nuestro entorno comunitario, donde pocos productores dominan el mercado.

Actualmente en el mercado nacional operan menos de 40 empresas en el sector del vinagre. El principal grupo del sector alcanza una cuota por debajo del 8% del total de las ventas en volumen, mientras que el segundo operador tiene una cuota del 3% en volumen.

Las denominaciones de origen del vinagre están relacionadas con sus homónimas del sector del vino, pero no todas las bodegas están registradas como productoras de vinagre. Así, por ejemplo, en la DOP Condado de Huelva, 9 bodegas están registradas como productoras de vinagre; en la DOP Vinagre de Jerez unas 6 bodegas elaboraron vinagre en la campaña 2019 y en la DOP Vinagre Montilla Moriles, sólo 5 bodegas de las 51 registradas elaboran vinagre.

COMERCIO EXTERIOR

El comercio exterior de vinagres es muy favorable para España, ya que las exportaciones superan ampliamente a las importaciones. En 2020, según los datos de Comercio Exterior, la balanza comercial del sector del vinagre y sucedáneos tuvo un saldo positivo de 48.032 toneladas, pues las exportaciones ascendieron a 67.532,6 toneladas y las importaciones sumaron 19.480,4 toneladas.

Con relación a 2019, las exportaciones aumentaron en volumen un 15%, al tiempo que las importaciones lo hicieron en un 8,5%. Del total exportado, 43.398 toneladas fueron vinagres de vino y de lo importado, 6.729 toneladas.

Los vinagres de vino a granel constituyen la principal partida exportada, seguida por la de los vinagres de vino envasados, otros vinagres a granel y otros vinagres embotellados.

Por países, los mercados de destino más importantes para los vinagres españoles son otros países de nuestro entorno, entre los que destacan Reino Unido, Francia e Italia. A continuación, y con un crecimiento muy notable en los últimos años, se sitúa Estados Unidos.

Dentro de las importaciones, destacan las de vinagres balsámicos de origen italiano, aunque su volumen ha disminuido de manera notable durante los últimos años al comenzar a elaborarse este tipo de vinagres en nuestro país. Por detrás de los balsámicos, a mucha distancia, se posicionan las importaciones de vinagre de manzana.

Buena parte de las ventas de vinagre con denominación de origen se exporta fuera de España, con porcentajes que van desde casi el 60% en el caso de la DOP Vinagre de Jerez, al 20% que exporta la marca de calidad Vinagre de Calatayud.

DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DEL VINAGRE

ANDALUCÍA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- VINAGRE DE JEREZ *
- VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA *
- VINAGRE MONTILLA-MORILES ****

ARAGÓN

MARCA DE GARANTÍA DE CALIDAD

- VINAGRE DE VINO

LA RIOJA

REGISTRADO Y CERTIFICADO

- VINAGRES VÍNICOS

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



Vinagre del Condado de Huelva

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie de producción de vinagre protegida se extiende sobre una superficie de 4.500 hectáreas de viñedo repartidas en 18 municipios de la provincia de Huelva, coincidentes con la denominación de origen de los vinos Condado de Huelva.

CARACTERÍSTICAS: Se obtiene a partir de vinos procedentes de la DO que son sometidos a un proceso de acetificación, clarificación y filtración y que posteriormente se someten a envejecimiento y son enriquecidos con vino generoso que aumenta el residual de alcohol y que al reaccionar con el ácido acético mejora el aroma del vinagre. Se producen Vinagres del Condado de Huelva, que son los del año, y Vinagres Viejos del Condado de Huelva, que son de tres tipos: Solera, envejecido mediante el sistema de criaderas y soleras durante un tiempo superior a seis meses e inferior a un año; Reserva, con el mismo tipo de envejecimiento pero con un tiempo superior a un año, y Añada, envejecido mediante el sistema de añadas durante más de tres años.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador figuran 11 empresas bodegueras, que producen más de 3,5 millones de litros de vinagre comercializados con la DO.

Vinagre de Jerez

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: El ámbito de producción de la Denominación de Origen Protegida Vinagre de Jerez está constituido por 7.000 hectáreas de los municipios de Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Trebujena, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda. En estos tres últimos municipios también se encuentra la zona de envejecimiento reconocida oficialmente.

CARACTERÍSTICAS: El vinagre se obtiene, únicamente, del mosto/vino de la Denominación de Origen Jerez/Xerès-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda. Su crianza se realiza en vasijas de madera, con un envejecimiento mínimo de 6 meses para los vinagres de Jerez de tipo normal y más de 2 años para el Reserva y 10 años para el Gran Reserva. Su color característico es caoba oscuro. Destaca a la nariz su presencia en madera y su sabor es concentrado y generoso.

DATOS BÁSICOS: Hay 27 empresas elaboradoras de Vinagre de Jerez que comercializan 5,3 millones de litros anuales, de los que el 50% se exporta.

CAFÉ E INFUSIONES

CAFÉ

España es uno de los primeros países de Europa en producción de café tostado, si bien en el territorio nacional casi no hay producción (sólo se produce café en Canarias).

En el año 2020, según los datos de la Encuesta Industrial de Productos del INE, la producción de café (sin tostar descafeinado, café soluble, tostado sin descafeinar y tostado descafeinado) ascendió a 147.691 toneladas (9% menos que un año antes), por un valor de 1.075 millones de euros (10% menos).

De esta producción, el café tostado sin descafeinar aportó 110.420 toneladas (11% menos que un año antes), por un valor de 858 millones de euros. El café tostado descafeinado alcanzó las 17.093 toneladas, por un valor de 154,8 millones de euros (1.500 toneladas aproximadamente por debajo del año anterior) y el café sin tostar descafeinado supuso las restantes 20.178 toneladas, por un valor de 62,3 millones de euros (producción ligeramente por debajo a la de 2019).

Según el INE, también se produjeron en 2020 unas 54.093 toneladas de extractos, esencias y concentrados de café y sus preparaciones, que alcanzaron un valor de 351,6 millones de euros.

Por su lado, la Asociación Española del Café (AECafé) estimó que la producción nacional de café tostado y soluble rondó las 190.000 toneladas. Según esta asociación, la producción de café en los últimos años ha crecido a un ritmo del 4% anual y España ha pasado a ser el segundo país productor de Europa, por detrás de Alemania.

A este respecto, según AECafé, en los 247.000 establecimientos que sirven café en España se preparan cada día unos 21 millones de tazas de café. Por ello, España es junto al Reino Unido los países de Europa con las cuotas más altas de ventas en el canal HORECA. Asimismo, de cada diez cafés que se sirven en España en el canal HORECA, nueve son sin descafeinar y uno es descafeinado, según las mismas fuentes.

Por su lado, el canal alimentación acapara el 60% de las ventas totales del sector, según los datos de AECafé. En los últimos años, este canal crece en ventas, por encima del canal HORECA, que también es importante, pero en 2020 debido a la pandemia y al cierre de la hostelería la diferencia entre un canal y otro se ha disparado. En cualquier caso, en 2019 el mercado en el canal HORECA creció muy por encima del canal alimentación y se espera que cuando se supere la pandemia totalmente se mantenga ese ritmo de crecimiento.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE CAFÉ

EMPRESA	Mill. Euros
Nestlé España, S.A. Grupo (*)	2.217,69
Jacobs Douwe Egberts ES, S.L.U.	269,3
Grupo UCC Coffee	85
Seda Outspan Iberia, S.L.	126
Productos Solubles, S.A.	104
Grupo Cafento	49,93
Cafés Candelas,S.L	42
Grupo Nabeiro (Delta Cafés)	33
Grupo Calidad Pascual. Div Café	25,28
Global Coffee Industries,S.A (Grupo)	15

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. * Estimación del sector café.*

De cada diez cafés que se consumen en casa, aproximadamente ocho son sin descafeinar y dos son descafeinados.

CÁPSULAS DE SEGUNDA GENERACIÓN

Dentro del canal alimentación, las ventas de cápsulas de café continuaron en 2020 su imparable crecimiento y representan ya casi el 25% de todo el mercado en el hogar.

El mercado del café lleva varios años muy dinámico como consecuencia del impulso que le ha dado la aparición de las cápsulas, las referencias gourmet y las variedades “Premium” y ecológicas, así como también algunas presentaciones listas para ser consumidas.

Una tendencia que se mantuvo en 2020 fue la de las llamadas cápsulas de segunda generación, que son los envases sostenibles y biodegradables. Estas cápsulas se imponen cada vez más en los lineales de supermercados e hipermercados.

Además, el sector de las cápsulas es el que está absorbiendo el grueso de las inversiones en el sector y están atrayendo nuevos competidores en el lineal.

ACHICORIA Y SUCEDÁNEOS DEL CAFÉ

Hay algunas bebidas que se emplean como sucedáneos del café. A mediados del pasado siglo XX, esas bebidas eran muy apreciadas por ser más baratas que el propio café, pero hoy en día su consumo es minoritario.

Entre esas bebidas destaca la achicoria, que es la infusión de las hojas de la planta del mismo nombre, una vez tostadas.

La Encuesta Industrial de Productos del INE correspondiente al año 2020 registró una producción de achicoria tostada y otros sucedáneos del café tostado próxima a 1.198.724 kilogramos, por un valor de 3,5 millones de euros.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El mercado nacional del café aparece claramente controlado por unos pocos y grandes grupos multinacionales que, normalmente, tienen un papel protagonista en diversos sectores alimentarios.

Sin embargo, en el año 2020 y debido a la situación provocada por la pandemia (cierres parciales en hostelería, ausencia de turistas, etc.), nuevos operadores han entrado en este mercado, muchos de ellos con importantes negocios en otros sectores agroalimentarios.

La principal empresa productora y comercializadora de café en España es filial de una de esas grandes compañías multinacionales con producciones en varios sectores agroalimentarios. En el último ejercicio computado, la empresa tuvo una producción de 36.000 toneladas, superior a la del ejercicio anterior, con unas ventas en el conjunto de sus negocios que superaron los 2.217 millones de euros (el porcentaje que corresponde al café sería inferior a los 1.000 millones de euros).

La segunda empresa por facturación en el segmento del café llegó a alcanzar un valor de 269 millones de euros; la tercera rondó los 126 millones de euros; la cuarta, especializada en productos solubles para las marcas de distribución, se situó en cerca de 104 millones de euros, mientras que la quinta llegó a 85 millones de euros.

Como organización empresarial representativa en el sector está la Asociación Española del Café (AECafé), que está formada por 115 compañías de 16 comunidades autónomas, que operan en alguna de las diversas facetas de la actividad cafetera: importación de café



verde, café en grano tostado y molido, fabricación de café soluble, comercialización, distribución, venta y exportaciones.

Esta asociación, que nació en 2018, es heredera de la Federación Española del Café, que fue creada en 1985. Defiende los intereses del 90% del sector cafetero español en todas sus vertientes (importación, distribución y comercialización, tostado y soluble), pues representa a las empresas del café verde, el café soluble y el café tostado. Por lo tanto, la Asociación representa toda la cadena de valor del café en España.

A nivel nacional, AECafé es miembro de la Federación de industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) y a nivel europeo, de la European Coffee Federation (ECF), que reúne a las asociaciones nacionales de la industria del café de los distintos estados miembro de la Unión Europea.

En el mercado del café las marcas de distribución (MDD) son muy importantes. Según datos de la consultora IRI, en 2020 representaron el 27% de todo el valor de las ventas en la distribución organizada y el 33% del volumen vendido, un porcentaje inferior al del año 2019, que es consecuencia directa de las cambios que se han producido por la pandemia.

La primera marca de fabricante (MDF) representó en este mismo mercado de la distribución organizada el 37% en volumen y el 35,5% en valor, unos porcentajes muy superiores a los del año precedente.

En el caso de las cápsulas, las marcas blancas resultan menos hegemónicas tanto en valor como en volumen.

COMERCIO EXTERIOR

Dado que en España casi no hay cultivo de café (sólo existe una muy pequeña producción en el Valle de

Agaete, Gran Canaria), la totalidad de la materia prima con la que se elaboran las diferentes ofertas debe ser importada.

En 2020 se importaron 344.300 toneladas de los distintos tipos de café, por un valor de 887 millones de euros, según datos de Comercio. Con relación al año precedente, las compras aumentaron un 2% en volumen y un 4% en valor.

Mientras, las exportaciones en 2020 aumentaron un 31% en volumen, al superar las 59.147 toneladas, según las mismas fuentes. Dentro de las exportaciones, destacaron las ventas de café sin tostar (descafeinado o no) y tostado.

En 2020 Vietnam fue de nuevo el principal proveedor de café para el mercado español, con el 39% del total. Bastante por debajo se encuentran Brasil, Alemania, Colombia, Francia, Uganda, Costa de Marfil y Honduras.

El sector del café está haciendo grandes esfuerzos para incrementar los volúmenes de exportación, pues estiman que las perspectivas de futuro pasan por posicionarse adecuadamente en los mercados internacionales.

Por su lado, el destino de las exportaciones españolas de café, en volumen, lo encabezó en 2020 Portugal (13%), seguido de Reino Unido que hasta ese año ocupaba el primer puesto como destino. También fueron importantes las ventas a Francia, Suiza, Grecia, Alemania e Italia.

TÉ Y OTRAS INFUSIONES

El sector de los tés y las infusiones en España lleva años viviendo un buen momento debido a que su industria ha sido capaz de adaptarse a las necesidades y demandas de los consumidores.

Especialmente relevante es el crecimiento el consumo doméstico, que en 2020 se incrementó por los efectos de la pandemia (confinamiento) y el cierre intermitente de la hostelería.

Según los datos de la Encuesta Industrial de Productos, que publica anualmente el Instituto Nacional de Estadística (INE), en 2020 la producción de tés e infusiones (manzanilla, tila, hierba mate y extractos de té) superó las 4.910 toneladas, un volumen superior en un 1,5% al del año precedente. Asimismo, el valor de estas producciones sumado rondaría los 99,7 millones de euros, un 8,7% más que en el año anterior.

De la producción total, 4.118 toneladas correspondieron a infusiones (manzanilla, tila, etc.), un volumen superior en un 3% al producido un año antes. El valor de estas producciones rondó los 88 millones de euros (un 12% más que en 2019).

Por su lado, la producción industrial de té (verde y negro en envases) se estimó en 767 toneladas (5% menos), por un valor de 11,2 millones de euros (8% menos), mientras que los extractos y elaboraciones de té sumaron 24,9 toneladas, por un valor de 543.000 euros, muy por encima del alcanzado un año antes.

Además de estas producciones, también hay dentro de la industria de las bebidas refrescantes una línea de productos que usan té o café.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE LAS INFUSIONES

EMPRESA	Mill. Euros
Pompadur Ibérica	45
Martínez y Cantó, S.L	30,86
Jacobs Douwe Egberts Es, S.L.U (1)	32
Plantafarm, S.A	27,7
Expressate, S-L*	18
Azaconsa, S.L (*)	16,23
Herbes del Molí, S.L (*)	10,5
Unilever S.A. (1)	10
Nectarán, S.L	4,28
Infusiones Susaron, S.L	2,5

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. *Incluye la facturación de otras producciones.(1) Estimación sector infusiones*

Según los datos del Panel de Consumo del Ministerio de Agricultura, el consumo per cápita de infusiones dentro del hogar aumentó en 2020, pasando 0,13 kilogramos a 0,15 kilogramos.

Entre estos productos, el té es la bebida más consumida en los hogares, seguido de la manzanilla y del poleo, que es por otro lado el que ha experimentado un mayor crecimiento en cuanto a consumo doméstico en 2020.

A nivel general, el consumo de infusiones funcionales y de productos más naturales tiene un buen comportamiento. La incorporación de los hombres al consumo de estos productos en los últimos años ha roto con la tradicional feminización de este mercado.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

La concentración y la fuerte penetración de empresas con una elevada participación de capitales internacionales son los dos rasgos más característicos del sector industrial de productoras y comercializadoras de tés e infusiones en España.

Como en el caso del café, en el sector de las infusiones las empresas también se han volcado en la innovación como forma de ampliar su mercado. Propuestas de nuevos sabores y la actualización de ingredientes clásicos como el romero o la lavanda, son algunas de las propuestas junto con la producción biológica u orgánica.

También se están produciendo en consonancia con lo que se hace en el sector del café, innovaciones en el envasado de las infusiones, en las que prima la eliminación de los plásticos.

El principal grupo del sector registró en 2020 unas ventas superiores a los 45 millones de euros anuales, con un gran crecimiento gracias a su irrupción en el segmento de la marca de distribución y su clara hegemonía marquista. El segundo operador superó los 30,8 millones de euros anuales y el tercero alcanzó los 27,7 millones de euros.

Hay varios grandes grupos que operan en el sector y que tienen facturaciones mucho mayores procedentes de sus otras actividades.

Las marcas de distribución (MDD) son muy importantes en este mercado, ya que suponen más de la mitad de todas las ventas en volumen de té, así como también en valor. La presencia de MDD es más intensa en el mercado del té que en el de las infusiones.

COMERCIO EXTERIOR

La balanza comercial de las infusiones y el té tiene un marcado carácter negativo que se acrecentó en el año 2020. Según los datos de Comercio, las importaciones de té ascendieron a 6.860 toneladas (un 25% menos que en el año anterior) y las exportaciones sumaron 1.100 toneladas, un 8,6% menos.

El valor de las compras superó los 40,8 millones de euros y el de las ventas, los 9,2 millones de euros.

A estos volúmenes habría que sumar otras 2.084 toneladas importadas de yerba mate (por encima del año anterior) y unas exportaciones de 62,5 toneladas, según datos de Comercio.

En nuestro país no hay prácticamente cultivo de té, aunque sí existen algunas producciones selectas (como por ejemplo en Canarias). El mercado español se abastece de té, principalmente de China, India y Alemania.

La producción mundial de té ronda los 5,5 millones de toneladas, mientras que las cifras de exportación se sitúan en torno a los 1,73 millones de toneladas. Los principales productores de té en el mundo son China (2,1 millones de toneladas), India (1,2 millones de toneladas), Kenia (445.000 toneladas), Sri Lanka (338.000 toneladas) y Vietnam y Turquía, con cifras en torno a las 228.000 toneladas.

En el caso de las infusiones, los mayores proveedores son algunos países de la Europa del Este y los Balcanes, seguidos por Reino Unido y Holanda.

Destacan en los últimos años las importaciones de yerba mate, procedentes de Argentina, Brasil, Uruguay y Paraguay, que cubren la demanda fundamentalmente de los consumidores migrantes y que cada año se incrementa frente al té que desciende.

En cuanto a las exportaciones, el grueso son de empresas envasadoras de té y yerba mate, si bien hay algunas ventas exteriores de manzanilla que se recoge en zonas de Castilla-La Mancha, Andalucía, Castilla y León y Navarra.



CONSUMO Y GASTO EN CAFÉ E INFUSIONES

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 91,4 millones de kilos de café e infusiones y gastaron unos 1.417,9 millones de euros en esta familia de productos. En términos per cápita, se llegó a 2,0 kilos de consumo y 30,7 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia al café natural (0,7 kilos por persona y año), seguido del café mezcla (0,4 kilos per cápita), del café soluble (0,3 kilos per cápita), y del café descafeinado (0,3 kilos per cápita). En términos de gasto, el café natural concentra el 38,8% del gasto, con un total de 11,9 euros por persona, seguido por el café soluble, con un porcentaje del 23,1% y un total de 7,1 euros por persona al año. A continuación, se encuentra el café mezcla, con el 9,1% y 2,8 euros por persona. Por su parte, las infusiones alcanzan el 15,3% del total del gasto en este tipo de productos, con 4,7 euros por persona al año.

CONSUMO Y GASTO EN CAFÉ E INFUSIONES DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
CAFÉS E INFUSIONES	91,4	2,0	1.417,9	30,7
CAFE TORREFACTO	1,1	0,0	7,9	0,2
CAFE NATURAL	33,5	0,7	551,9	11,9
CAFE MEZCLA	20,7	0,4	130,0	2,8
CAFE DESCAFEINADO	12,1	0,3	168,0	3,6
CAFE SOLUBLE	15,5	0,3	326,0	7,1
SUCEDANEOS DE CAFE	1,6	0,0	17,8	0,4
CAFÉ EN CAPSULAS	18,8	0,4	649,9	14,1
INFUSIONES	7,0	0,2	216,4	4,7
INFUSIONES ENVASADAS	6,5	0,1	209,3	4,5
INFUSIONES GRANEL	0,4	0,0	7,1	0,2
TE	1,9	0,0	68,5	1,5
MANZANILLA	0,8	0,0	20,0	0,4
POLEO	0,3	0,0	7,1	0,2
OTRAS INFUSIONES	3,9	0,1	120,8	2,6



DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

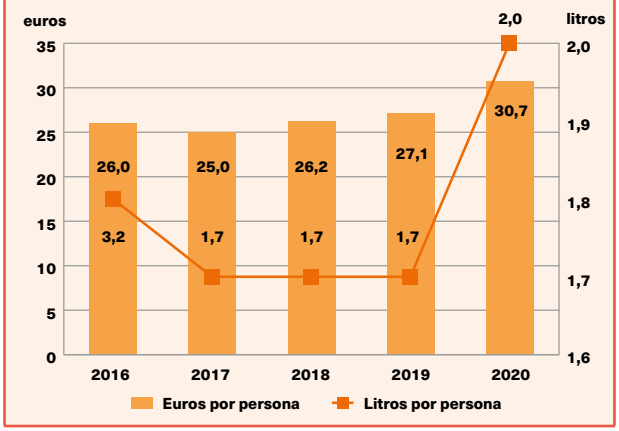
En términos per cápita, el consumo de café e infusiones durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- 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 café e infusiones, 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 café e infusiones es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de café e infusiones 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 café e infusiones, mientras que los índices se van reduciendo a medida que aumenta el número de personas que componen el núcleo familiar.
- Los consumidores que residen en grandes centros urbanos (más de 500.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de café e infusiones, mientras que los menores consumos tienen lugar en los núcleos de población con menos de 2.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de adultos y jóvenes independientes, retirados y parejas adultas sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de la edad de los mismos, en el caso de las parejas jóvenes sin hijos, y en los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas Canarias, Asturias y Galicia cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Murcia y Castilla-La Mancha.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

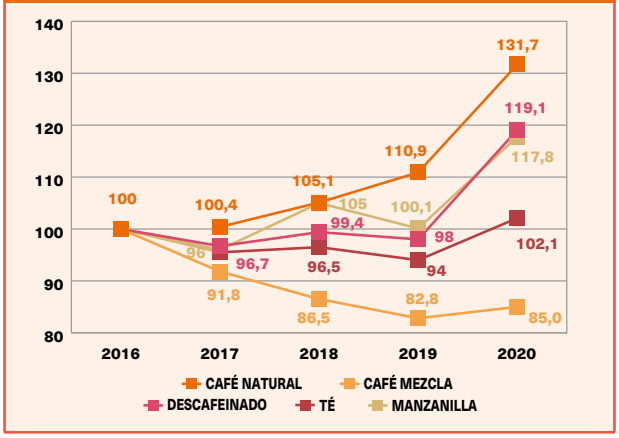
Durante los últimos cinco años, el consumo de café e infusiones se había mantenido estable pero en el año 2020 se ha producido un ascenso motivado por los efetos de la COVID-19, mientras que el gasto ha experimentado igualmente un incremento (0,2 kilos y 4,7 euros per cápita). En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado se produjo en el año 2020 (2,0 kilos), mientras que el mayor gasto también tuvo lugar en el ejercicio 2020 (30,7 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN CAFÉ E INFUSIONES, 2016-2020

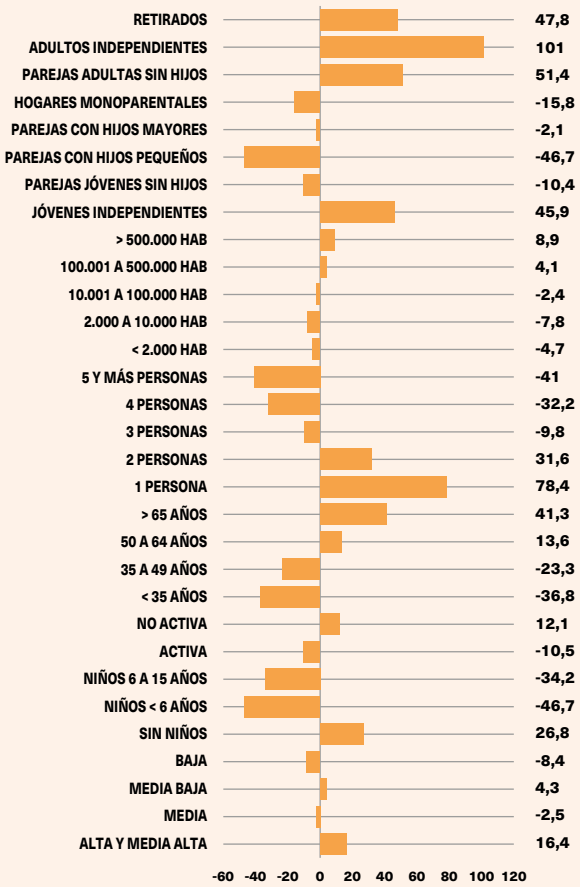


En la familia de café e infusiones, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido diferente para cada tipo de producto. Respecto a la demanda de 2016, todos los niveles de demanda son superiores a excepción del café mezcla.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE CAFÉ E INFUSIONES (2016=100), 2016-2020



DESVIACIONES EN EL CONSUMO DE CAFÉ E INFUSIONES
EN LOS HOGARES CON RESPECTO A LA MEDIA NACIONAL (%)*

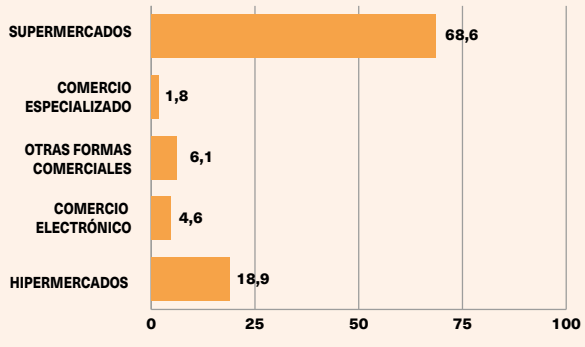


* Media nacional = 2,0 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de café e infusiones a los supermercados (68,6% de cuota de mercado). Los hipermercados alcanzan en este producto una cuota del 18,9% y los establecimientos especializados llegan al 1,8%. Comercio electrónico con 4,6% y otras formas comerciales con 6,1% cubren el resto del mercado.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ
INFUSIONES POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





CERVEZA



España es uno de los países del mundo que más cerveza produce y consume. Dentro de la Unión Europea ocupa el tercer lugar en producción, tras Alemania y Polonia. A nivel mundial, España es el décimo país productor.

Cerca del 90% de la cerveza que se consume, se produce también en España, por lo que las importaciones son relativamente pequeñas y muy selectivas.

El valor de mercado de la cerveza en nuestro país supera los 15.500 millones de euros (más del 1,3% del PIB) y además, el sector cervecero genera unos 7.000 millones de euros en valor añadido para la economía española.

En el año 2020, debido a los efectos de la pandemia en el sector turístico y en la hostelería y restauración, el consumo de cerveza no se incrementó, como venía siendo habitual en los últimos años. El impacto de la pandemia en el sector cervecero se apreció más en el segundo semestre del año, cuando las ventas de las industrias del ramo cayeron un 25%.

Según los datos que maneja Cerveceros de España, la asociación que agrupa a los principales productores, en general el consumo descendió en 2020 un 12%, hasta los 36 millones de hectolitros.

La pérdida de consumo de cerveza en hostelería no se pudo compensar por el incremento del consumo en el hogar.

De acuerdo con los datos de Cerveceros de España, las empresas asociadas pusieron en el mercado 33,3 millones de hectolitros en 2020, un 12% menos que en el año anterior. Con esta caída se rompió la tendencia que se registraba en el sector desde hacía años.

Sólo el 38,6% de esa cerveza se vendió en el canal hostelería y el resto (61,4%) en el canal alimentación, que experimentó un crecimiento del 15% en 2020.

Por tipos de envase, los barriles representaron en 2020 el 17% de la cerveza que salió al mercado (un año antes eran el 27%); las botellas el 38% (frente al 39% en 2019) y las latas el 45% (en 2019 representaron el 34%). Estas diferencias porcentuales son consecuencia directa del aumento del consumo doméstico, frente a la caída en el canal HORECA.

De hecho, el cambio del consumo desde el canal HORECA al hogar provocó un aumento de más del 10% en las ventas del canal retail.

El cambio en el consumo (más hogar y menos hostelería) hizo también que se redujera sensiblemente el uso de envases reutilizables (botellas y barriles), que antes de la pandemia representaban ya casi el 45% del total.

Las botellas de vidrio son los envases que registran una mayor tasa de retorno por reutilización y reciclaje. En este sentido, el 51% del total de envases de vidrio puestos en el mercado por las industrias cerveceras son reutilizables.

La comercialización de cerveza en 2020 cayó en todas las zonas geográficas, si bien aquellas regiones que dependen más del turismo extranjero tuvieron una caída más significativa.

De acuerdo con los datos de Cerveceros de España, el 24,5% del consumo total se produjo en el sur (Andalucía, Sur de Extremadura, Ceuta y Melilla). Por su lado, el 22,2% del consumo se registró en la zona centro del país (Madrid, Cáceres, Zamora, Salamanca, Valladolid, Ávila, Segovia, Soria y las provincias de Castilla-La Mancha, excepto Albacete). Asimismo, la tercera región con más consumo fue la formada por Baleares, Cataluña y las provincias de Zaragoza y Huesca, que sumaron el 19,1% del total.

El consumo de cerveza sin alcohol (SIN) ha dejado de ser anecdótico hace unos años, pues además España es el país europeo líder en producción y consumo de cerveza sin alcohol. Sin embargo, las circunstancias especiales que se vivieron en 2020 hicieron que el consumo de cerveza SIN se redujera, rompiendo la tendencia creciente de años anteriores. Las ventas de esta variedad descendieron más que la media (un 16,6%) y se quedaron en 2,4 millones de hectolitros comercializados.

TIPOS DE CERVEZA

Según la Norma de calidad de la cerveza y las bebidas de malta (Real Decreto 678/2016), se denomina cerveza al alimento resultante de la fermentación, mediante levaduras seleccionadas, de un mosto cervecero elaborado a partir de materias primas naturales: agua, cebada malteada y lúpulo.

En su esencia, el proceso de fermentación de la cerveza no ha cambiado en los últimos siglos. Lo que ha evolucionado es la forma en que se siguen los procesos para obtener productos y variedades de la máxima calidad y seguridad.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE CERVEZAS

EMPRESA	Mill. Euros
GRUPO Mahou-San Miguel	1.258
GRUPO Damm	1.225
GRUPO Heineken España	870
GRUPO Hijos de Rivera	479
GRUPO Ágora	127,7
CIA Cervecera de Canarias, S.A	115
Gmodelo Europa, S.A.	80
Insular Canarias de Bebidas, S.A.	46
Bebidas de Calidad de Madrid (Cervezas artesanas La Virgen)	5,6
La Sagra Brew, S.L (artesana)	4,8

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. * Incluye la facturación de otras producciones.*

Según sus características, se distinguen seis tipos de cerveza: cerveza de cereales (cuando en el mosto cervecero la presencia de malta de cebada sea inferior al 50 % respecto al total de la malta); cerveza extra (con un extracto seco primitivo superior o igual al 15% en masa); cerveza especial (con un extracto seco primitivo superior o igual al 13% en masa e inferior al 15% en masa); cerveza negra (cuando la bebida supera las 50 unidades de color, conforme al método analítico de la European Brewery Convention); cerveza de bajo contenido en alcohol y cerveza sin alcohol (con una graduación alcohólica menor al 1% en volumen).

Igualmente, la norma también recoge la definición de lo que es una cerveza artesana, así como también de las llamadas “bebidas de malta” y de las “claras”: las mezclas de cualquier tipo de cerveza con gaseosa, bebida refrescante aromatizada o bebida refrescante de zumos de frutas con carácter organoléptico exclusivamente de cítricos. En las “claras”, la norma establece que el porcentaje de cerveza tiene que ser superior al 50% o que su graduación alcohólica sea superior a 0,5% en volumen.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Cerveceros de España es la asociación que agrupa a los productores de cerveza y tiene, entre los principales objetivos, la puesta en valor de este alimento como dinamizador de la economía española (producción agrícola, hostelería, turismo, etc.).

Según los datos de Cerveceros, en 2020 había 503 empresas cerveceras registradas, 16 menos que un año antes. Cataluña encabezaba el ranking, con 113 cen-

tros de producción (2 más que en 2019), seguida de Andalucía (74) y Castilla y León (45).

La pandemia supuso un cambio de tendencia en el sector, que afectó especialmente a las empresas de menor tamaño. Antes de la pandemia, el empleo directo generado por todas estas empresas superaba los 7.000 puestos de trabajo, pero con la caída del consumo se perdieron parte de esos puestos.

El mercado de la cerveza en nuestro país se encuentra en manos de unos pocos y enormes grupos que tienen unas estrategias globales de producción y comercialización. Casi un 31% de la producción de 2020 salió de un único grupo cervecero; el segundo grupo en el ranking produjo el 28,6% y el tercero el 25%.

Aunque en los últimos tiempos ha aparecido un gran número de pequeños fabricantes de cerveza, a veces de carácter semiartesanal, su producción no supera el 0,1% del total.

La importancia económica del sector cervecero es grande, pues las empresas productoras aportan cerca del 20% de la facturación de todo el sector de las bebidas.

Así, la principal empresa del sector es un gran grupo, que facturó en 2020 más de 1.258 millones de euros, muy por debajo de la cifra del año 2019. También la segunda empresa es un grupo fuerte y su facturación superó los 1.225 millones de euros. El tercer puesto en el ranking de las empresas del sector lo ocupó un grupo internacional, con una marca muy introducida en algunas zonas de España, que facturó cerca de 870 millones de euros y la cuarta entidad en el ranking es un grupo nacional, que facturó unos 479 millones de euros.

Desde el sexto lugar al décimo del ranking de empresas, las facturaciones oscilaron entre los 127 millones de euros y los 18 millones.

COMERCIO EXTERIOR

Tradicionalmente, España ha sido un país importador de cervezas, pero con los años se ha ido incrementando la exportación y acortando la diferencia entre compras y ventas.

A pesar de todo lo sucedido en 2020, la exportación de cerveza española creció un 19% hasta llegar a 3,7 millones de hectolitros. Para Cerveceros de España, ese aumento se debió a la popularidad que tienen las cervezas españolas entre los turistas y a su calidad, que ha llevado a incrementar las ventas exteriores un 300% en una década.

Un año más, Portugal se consolidó como el principal destino de la cerveza española, con un crecimiento de las ventas del 42,5%.

El segundo país importador fue Reino Unido, seguido de China y de Guinea Ecuatorial.

En cuanto a las importaciones, en 2020 también crecieron (un 9,5% hasta los 5,3 millones de hectolitros). Los principales proveedores de cerveza para el mercado español fueron países de la UE como Bélgica, Portugal y Francia.

CONSUMO Y GASTO EN CERVEZAS

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 1.077,5 millones de litros de cerveza y gastaron 1.485,4 millones de euros en este producto. En términos per cápita se llegó a 23,3 litros de consumo y 32,1 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a la cerveza con alcohol (19,4 litros por persona y año), mientras que la cerveza sin alcohol alcanza 3,9 litros por persona. En términos de gasto, la cerveza con alcohol concentra el 83,5% del gasto, con un total de 26,8 euros por persona, mientras que la cerveza sin alcohol supone el 16,5% del gasto con 5,4 euros por persona.

CONSUMO Y GASTO EN CERVEZAS DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones litros)	PER CAPITA (Litros)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL CERVEZAS	1.077,5	23,3	1.485,4	32,1
CERVEZA CON ALCOHOL	896,6	19,4	1.237,5	26,8
CERVEZA SIN ALCOHOL	180,9	3,9	247,9	5,4
CERVEZA ARTESANALES	0,68	0,01	2,06	0,04

DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

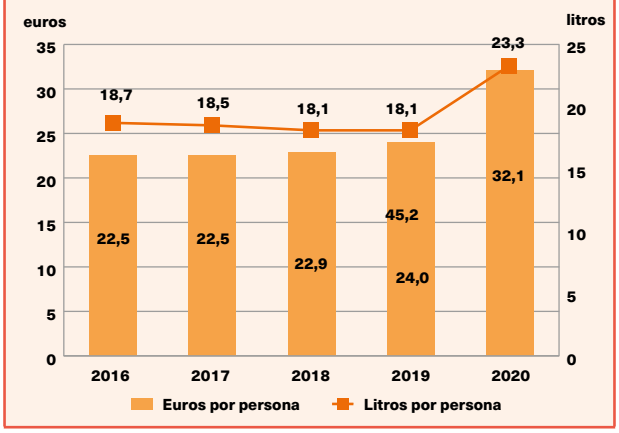
En términos per cápita, el consumo de cerveza durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- 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 cerveza, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de cerveza es superior.
- En los hogares donde compra una persona entre 50 y 64 años, el consumo de cerveza 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 cerveza, mientras que los índices se van reduciendo a medida que aumenta el número de miembros que componen el núcleo familiar.
- Los consumidores que residen en núcleos de población entre 100.000 y 500.000 habitantes cuentan con menor consumo per cápita de cerveza, mientras que los mayores consumos tienen lugar en los municipios de más de 500.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de adultos y jóvenes independientes, parejas adultas sin hijos, parejas jóvenes sin hijos, parejas con hijos mayores y retirados, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos pequeños y los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, la Región de Murcia, Andalucía y Baleares cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Cantabria, Galicia y Asturias.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

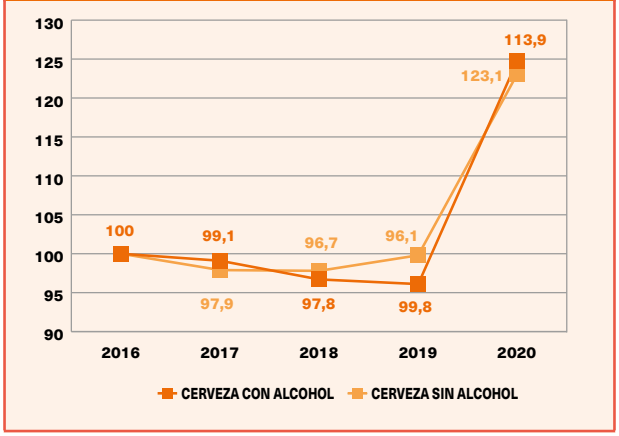
Durante los últimos cinco años, el consumo de cerveza ha contado con distintos aumentos (especialmente durante el último año motivado por los efectos de la COVID-19) mientras que el gasto sido bastante estable con un aumento en el año 2020 de 9,6 euros per cápita respecto al año 2016. En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado se produjo en el año 2020 (23,3 litros), mientras que el mayor gasto tuvo lugar también en el ejercicio 2020 (32,1 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN CERVEZA, 2016-2020

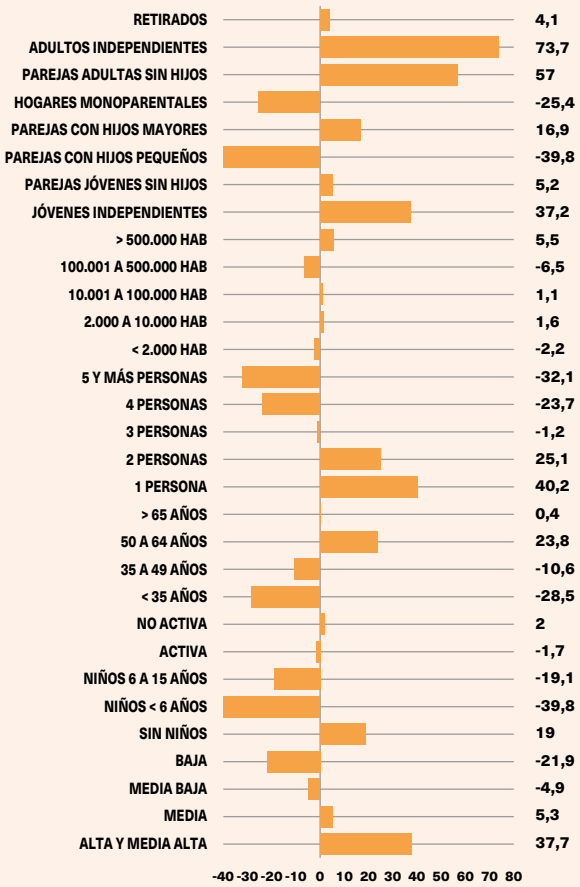


En la familia de cervezas, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido bastante parecido para ambas variedades de cerveza (destaca el incremento del año 2020 motivado por los efectos de la COVID-19). Respecto a la demanda de 2016, el consumo tanto de cerveza con alcohol como de cerveza sin alcohol se elevan considerablemente.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE CERVEZAS (2016=100), 2016-2020



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

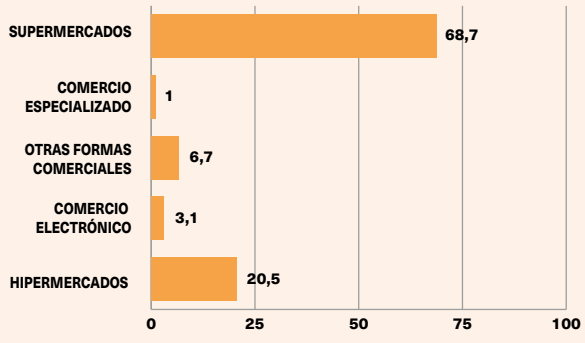


* Media nacional = 23,3 litros por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de cerveza a los supermercados (68,7% de cuota de mercado), mientras que los hipermercados alcanzan en este producto una cuota del 20,5%. Los establecimientos especializados suponen una cuota del 1,0%, mientras que comercio electrónico con 3,1% y otras formas comerciales con 6,7% cubren la cuota restante.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE CERVEZA
POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





AGUAS ENVASADAS



A principios del siglo XXI, la producción nacional de aguas envasadas rondaba los 4.200 millones de litros y diez años después ya había ascendido hasta 5.600 millones de litros. Hoy en día, el agua mineral es la bebida más consumida por los españoles.

Según los datos del Instituto Nacional de Estadística (INE), la producción nacional de agua envasada en 2020 (mineral, con gas y las demás, pero no incluye el agua edulcorada o aromatizada) disminuyó en volumen un 8% y en valor un 7% con respecto al año 2019, hasta los 8.549 millones de litros y los 11.030 millones de euros.

También la Asociación Nacional de Empresas de Aguas de Bebida Envasadas (ANEABE), que aglutina a la mayoría de los productores, estimó una caída de producción del 9,3% para el año 2020.

El grueso de esta producción (92%) correspondió al agua mineral y con gas. Además de estas producciones, también se registró un volumen de producción de 248 millones de litros de aguas edulcoradas o aromatizadas, cuyo valor superó los 183 millones de euros (muy por debajo de la cifra del año anterior), según datos del INE.

Para el sector, el año 2020 fue muy traumático por los efectos de la crisis sanitaria en la hostelería y la restauración. Sin embargo, las ventas en el comercio minorista experimentaron un ligero crecimiento en volumen debido precisamente al confinamiento.

En 2020 se produjo nuevamente un incremento de las ventas de agua con marca de distribución (MDD), que logró arañar cuota de mercado gracias a unos precios más competitivos. Las MDD acapararon en volumen el 46,9% del mercado, mientras que las cuatro principales marcas sumaron en conjunto el 27% (en valor su cuota era el 46% frente al 31% de las MDD).

La preocupación por el uso de materiales plásticos ha provocado que en la actualidad el sector utilice envases y embalajes 100% reciclables, realizados con plástico ya reciclado.

Desde hade ya años, el plástico PET es el material más utilizado para la fabricación de los envases donde se comercializa el agua, con más del 65% de la cuota total, seguido por los envases de vidrio y de papel-cartón. Desde el sector aseguran que el formato PET es el mejor material para envasar, pues garantiza seguridad alimentaria, calidad y facilidad en el transporte, además de reducir los costes.

En los últimos años, las empresas de este mercado han hecho grandes esfuerzos para incorporar el r-PET (PET reciclado) a sus principales formatos.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

De acuerdo con los datos de ANEABE, el sector empresarial está compuesto por unas 100 empresas y genera alrededor de 4.500 puestos de trabajo directo y decenas de miles indirectos.

Este sector es muy dinámico y factura anualmente en torno a 1.000 millones de euros. La producción de aguas envasadas de las industrias que forman ANEABE supera los 6.300 millones de litros, de los que casi el 98% corresponde a aguas minerales naturales, el 1,7% a aguas de manantial y el resto a aguas potables preparadas.

La mayor parte de las instalaciones de producción de aguas envasadas suelen encontrarse en zonas rurales con escaso tejido industrial, por lo que tienen una enorme importancia para la reactivación económica de esas comarcas. El 70% de todas las empresas envasadoras y comercializadoras de agua son de carácter familiar y de capital esencialmente español.

Sin embargo, en la cúspide de la pirámide empresarial aparecen algunos grandes grupos que, a menudo, son filiales de enormes compañías multinacionales. También hay empresas que provenientes de sectores afines (refrescos, cervezas, etc.) incursionan en este mercado, atraídas por las buenas perspectivas de negocio.

Los principales operadores de este mercado forman parte de grupos alimentarios con intereses en otras ramas de la industria.

El líder sectorial registró unas ventas en 2020 de 200 millones de euros, mientras que el segundo se situó en los 134,7 millones de euros; el tercero superó los 105 millones de euros; el cuarto los 94 millones de euros y el quinto alcanzó los 90 millones de euros. En todos los casos, la facturación en el año 2020 descendió sensiblemente respecto al valor de las ventas del año anterior.

La principal marca de agua mineral envasada representó en 2020 el 7,8% del volumen total comercializado y el 13,2% del valor de las ventas, según un estudio de la consultora Nielsen. La segunda marca obtuvo el 6,9% del volumen y el 12,2% del valor y el resto de las macas quedaron con cuotas por debajo de estas cifras.

La innovación, con la presentación continúa de nuevas ofertas, es la principal estrategia para arañar cuotas de ventas en un mercado muy competitivo.

A nivel europeo, el sector de aguas envasadas está formado por unas 600 empresas y genera unos 54.000 empleos directos y 833.000 empleos indirectos e inducidos.

De acuerdo con la Federación Europea de Aguas Envasadas (EFBW), España se sitúa como cuarto país comunitario en producción de agua mineral, por detrás de Alemania, Italia y Francia.

PRINCIPALES EMPRESAS ENVASADORAS DE AGUA MINERAL

EMPRESA	Mill. Euros
Aguas Danone, S.A.	200
Calidad Pascual, S.A.U.(División Aguas Envasadas)	134,7
Premium Mix Group, S.L (Vichy Catalán Corporation)	105
Agua Mineral San Benedetto, S.A.	94,7
Grupo Mahou-San Miguel (Aguas de Solán de Cabras, S.A y Del Valle de la Orotava, S.L)	90
Grupo Nestlé	77
Grupo Bebidas Naturales, S.L (Importaco)	62,9
Aquabona (Coca-Cola European Partners Iberia)	35
Aquadeus, S.L	25,6
Font Agudes, S.A	17

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. * Incluye la facturación de otras producciones.*



El consumo per cápita de agua envasada en la Unión Europea varía significativamente de unos países a otros, pero la media ronda los 105 litros al año. Según la EFBW, España es, actualmente, el tercer país en cuanto a consumo per cápita, precedido por Italia y Alemania.

En este sentido, el consumo nacional de agua envasada se acerca a 134 litros lo que representa un consumo de un vaso de agua mineral al día, frente a los 150 litros de consumo medio de agua corriente, según datos de ANEABE.

En 2020 se produjo un aumento del consumo en el hogar y eso también se tradujo en un cambio en los formatos más consumidos. Así, las garrafas de agua de 5 y 8 litros fueron las que más incrementaron sus ventas, frente a los envases más pequeños que redujeron su presencia en el mercado por el cierre intermitente de la hostelería y la restauración.

COMERCIO EXTERIOR

Las exportaciones del agua mineral aumentaron tanto en volumen como en valor en 2020, pero hay que tener en cuenta que 2019 había sido relativamente malo para el comercio en este sector, tras un 2018 de récord en ventas al exterior.

Según los datos de Comercio, las ventas exteriores sumaron 144,4 millones de litros (un 0,8% más que un año antes) y su valor aumentó hasta los 55,2 millones de euros (12 millones más).

En cuanto a las importaciones, en 2019 se importaron 46,3 millones de litros, un volumen inferior en un 36% al del año precedente. El primer país proveedor de aguas (con y sin gas) para el mercado español fue Francia.

CONSUMO Y GASTO EN AGUAS ENVASADAS

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 3.118,4 millones de litros de aguas envasadas y gastaron 634,1 millones de euros en este producto. En términos per cápita, se llegó a 67,4 litros de consumo y 13,7 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia al agua envasada sin gas (65,3 litros por persona y año), mientras que el agua envasada con gas alcanza tan sólo 2,2 litros per cápita al año. En términos de gasto, el agua envasada sin gas concentra el 92,0%, con un total de 12,6 euros por persona, mientras que el agua envasada con gas presenta un porcentaje del 8,0% y un total de 1,1 euros por persona al año.

CONSUMO Y GASTO EN AGUAS ENVASADAS DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones litros)	PER CAPITA (Litros)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL AGUA ENVASADA	3.118,4	67,4	634,1	13,7
AGUA CON GAS	101,5	2,2	50,6	1,1
AGUA SIN GAS	3.016,9	65,3	583,5	12,6





DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

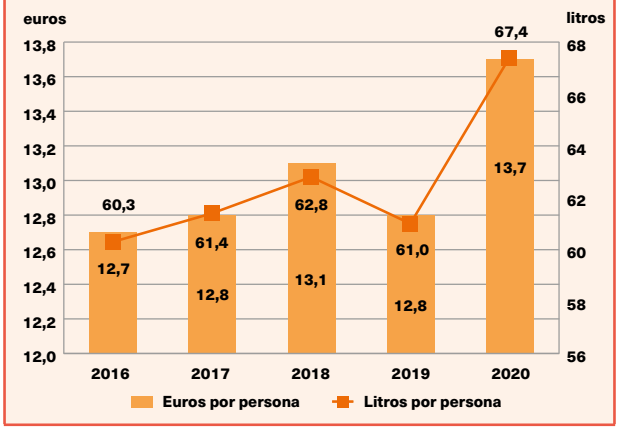
En términos per cápita, el consumo de agua envasada durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de clase media baja presentan el consumo más elevado, mientras que los hogares de clase alta y media alta tienen el consumo más reducido.
- Los hogares sin niños consumen más cantidad de agua envasada, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños de 6 a 15 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de agua envasada es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de agua envasada es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona con edad comprendida entre 35 y 49 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de agua envasada, mientras que los índices se van reduciendo a medida que aumenta el número de miembros del núcleo familiar.
- Los consumidores que residen en núcleos de población con censos de 10.001 a 100.000 habitantes cuentan con mayor consumo per cápita de agua envasada, mientras que los menores consumos tienen lugar en los pequeños municipios (menos de 2.000 habitantes).
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de adultos y jóvenes independientes, parejas sin hijos, independientemente de su edad, y retirados, mientras que los consumos más bajos tienen lugar en los hogares monoparentales, y entre las parejas con hijos, con independencia de la edad de los mismos.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Canarias, Baleares y Cataluña cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Navarra, País Vasco y la Comunidad de Madrid.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

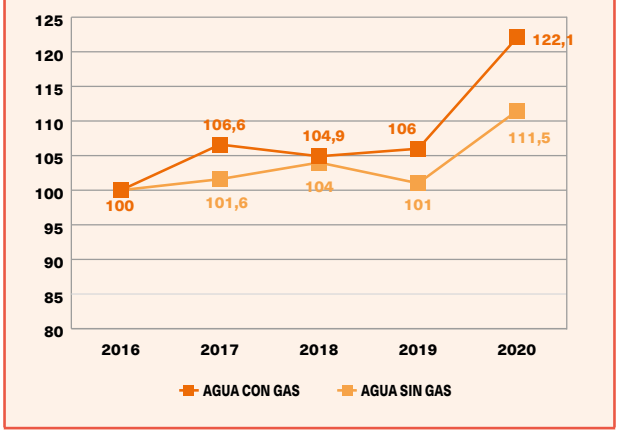
Durante los últimos cinco años, el consumo de agua envasada ha aumentado 7,1 litros por persona y el gasto ha crecido 1,0 euros per cápita. En el periodo 2016-2020, el consumo y el gasto más elevado tuvieron lugar en el año 2020 (67,4 litros y 13,7 euros por consumidor) motivado por los efectos de la COVID-19.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN AGUA, 2016-2020

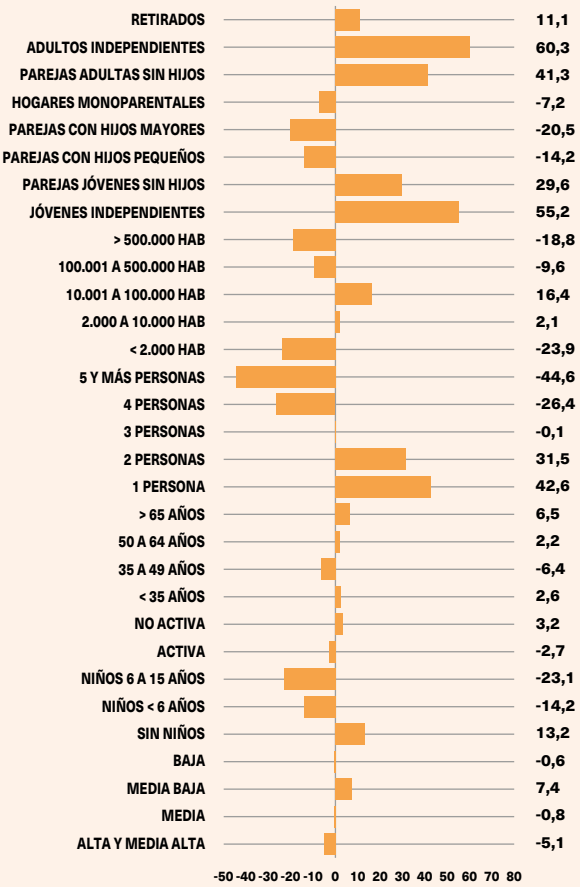


En la familia de aguas envasadas, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido bastante similar para los diferentes tipos de producto puesto que, con respecto a la demanda de 2016, el consumo de agua envasada, tanto sin gas como con gas, ha aumentado especialmente en el último ejercicio por los efectos de la COVID-19.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE AGUAS ENVASADAS (2016=100), 2016-2020



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

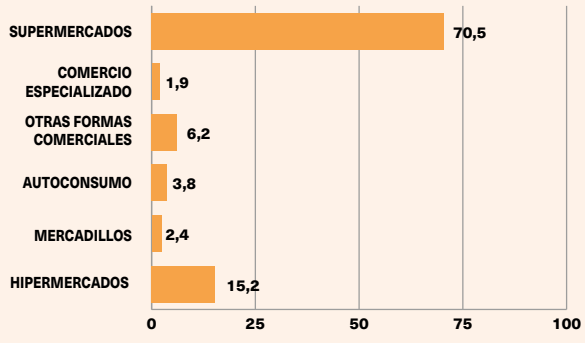


* Media nacional = 67,4 litros por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de agua envasada a los supermercados (70,5% de cuota de mercado). El hipermercado alcanza en este producto una cuota del 15,2% y los establecimientos especializados representan el 1,9%. La venta a domicilio supone el 2,4% y el comercio electrónico llega al 3,8%, mientras que las otras formas comerciales concentran el 6,2% restante.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE AGUAS ENVASADAS POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





VINO Y MOSTO



España es el país del mundo con mayor superficie de viñedo y también uno de los primeros productores y comercializadores de vino.

El viñedo está presente en todas las comunidades, pero es Castilla-La Mancha, y con mucha diferencia, la que cuenta con la mayor superficie de viñedo y también la que más vino produce anualmente.

En 2020 había en España 964.037 hectáreas de viñedo, de las que 15.000 eran tierras dedicadas a la producción de uva de mesa y el resto, a uva de vinificación, según los datos del Ministerio de Agricultura. También existe una pequeña superficie (unas 1.600 hectáreas) que se destinan a la producción de pasas.

Según la encuesta de viñedo del MAPA, el grueso de los viñedos en producción que hay en España están amparados por una Denominación de Origen Protegida o por una Indicación Geográfica Protegida.

VARIEDADES DE UVA

Del viñedo total, algo más de la mitad corresponde a variedades de uvas tintas y el resto a uvas blancas y a otras variedades (una cantidad muy pequeña). En los últimos años, la superficie de uvas blancas ha ido creciendo y se acerca a la de uvas tintas.

Más de la mitad de las variedades de uva que hay en España son tintas, destacando entre todas ellas la tempranillo, que representa un 41% del total de variedades tintas y un 21% de la superficie total de viñedo.

Por su lado, cerca del 47%, de la superficie de viñedo la ocupan variedades de uva blancas, lideradas por la variedad airén, que es la primera variedad de vid en superficie.

A las variedades airén y tempranillo le siguen en importancia las tintas bobal, garnacha tinta y monastrell, y las blancas macabeo y cayetana blanca.

Además de variedades blancas y tintas hay un porcentaje pequeño de la superficie de viñedo que corresponde a parcelas con mezcla de variedades imposibles de clasificar en una u otra categoría.

VIÑEDO ECOLÓGICO

De la superficie total de viñedo que hay en España, sólo un pequeño porcentaje es ecológico. Según los datos del Ministerio de Agricultura, en 2020 estaban declaradas como ecológicas 131.183 hectáreas de viñedo, un 8% más que en 2019.

La comunidad con mayor superficie de vides ecológicas es Castilla-La Mancha, que contaba en 2020 con

62.719 hectáreas de viñedo, un 2,4% más que en el año precedente.

La segunda comunidad con mayor superficie es Cataluña (23.758 hectáreas) y la tercera, a mucha distancia, es Murcia (11.367 hectáreas).

No obstante, el viñedo ecológico está presente en todas las comunidades autónomas, incluso en aquellas como Asturias o Cantabria que cuentan con poca superficie dedicada al cultivo de la vid.

EL VINO EN ESPAÑA

En España, el sector del vino tiene una gran importancia no sólo desde el punto de vista económico, sino también social y medioambiental.

En 2020, el sector del vino y el mosto representó el 3,9% del valor de la Producción Vegetal final y el 2,3% de la producción de la Producción de la Rama Agraria. En ambos casos, los porcentajes fueron muy inferiores a los del año precedente debido a la reducción de la cosecha.

Así, al contrario que un año antes, el volumen de vino y mosto producido en España se incrementó espectacularmente en 2020, al igual que un año antes se había desplomado.

Según los datos MAPA, a efectos de calcular la renta agraria anual se produjo un aumento del volumen de vino y mosto del 21,5% y una caída de los precios del 10%. El resultado final de estos datos es que el sector generó un valor de 1.104 millones de euros a precios básicos.

En la vendimia de 2020 se recogieron para elaborar vinos y mostos un total de 6 millones de toneladas de uva, de las cuales 3,3 millones de toneladas fueron uvas blancas y 2,7 millones tintas.

Un año más, la mayor producción de uva estuvo en Castilla-La Mancha (3,7 millones de toneladas), seguida muy de lejos por Extremadura (377.032 toneladas) y Cataluña (301.891 toneladas).

Asimismo, la producción española de vinos y mostos en la campaña 2020/2021 se situó en 46,5 millones de hectolitros, un 24,3% más que en la campaña pasada, según los datos del Avance de Producciones del MAPA.

Por su lado, la producción de vino (sin mosto), de acuerdo con los datos del INFOVI que también depende del MAPA, quedó en 40,9 millones de hectolitros, unos 7 millones más que en la anterior campaña, que fue relativamente mala.

PRODUCCIONES DE MOSTO Y VINO EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Millones de hectolitros)

	2018	2019	2020
MUNDO	292,3	262,8	260
UE	174	144	157,2
ESPAÑA	50,3	37,73	46,9

FUENTE: OIV, EUROSTAT Y MAPA



La región con mayor producción de vino fue de nuevo Castilla-La Mancha, con más del 57% del total.

VINOS DE CALIDAD

Tras la vendimia 2020 se calificaron un total de 14,1 millones de hectolitros de vino con Denominación de Origen Protegida (DOP), un volumen inferior en un 4% al de la campaña anterior. De ese volumen, 9 millones de hectolitros fueron vinos tintos o rosados (0,6 millones más que en el año 2019) y 5,1 millones de hectolitros fueron vinos blancos (un volumen inferior a la producción del año 2019).

Castilla-La Mancha fue un año más la que tuvo más producción de vinos con DOP (2,65 millones de hectolitros, algo menos que en 2019), seguida de Cataluña (con 2 millones de hectolitros), La Rioja (1,9 millones de hectolitros) y Castilla y León (1,8 millones de hectolitros).

Asimismo, también se produjeron 4,9 millones de vinos amparados por una Indicación Geográfica Protegida (IGP), volumen superior un 13% al de 2019, de los

cuales 4,3 millones correspondieron a la producción de Castilla-La Mancha.

Además de estos volúmenes, se produjeron en 2020 un total de 9,9 millones de hectolitros de vinos varietales sin DOP ni IGP (un volumen muy superior al del año anterior) y 11,6 millones de hectolitros de vinos sin indicación geográfica.

COMERCIO DE VINOS

Dentro del comercio exterior de bebidas, el vino ocupa un lugar predominante pues representa casi el 70% de las exportaciones y solo el 9% de las importaciones. Desde siempre, los vinos han tenido una histórica tradición exportadora y en 2018 se alcanzó un récord de ventas que no pudo mantenerse en los años siguientes.

Concretamente, en 2020 las ventas al exterior de vino y mosto alcanzaron un valor de 2.676 millones de euros, un 3,1% menos que en el año anterior, según los datos de la Dirección General de Aduanas.

El volumen exportado fue superior en un 5,7% al del año precedente, pues se vendieron en el exterior 2.103 millones de litros, mostos incluidos.

En cuanto a las importaciones de vinos y mostos, el volumen importado en el año 2020 alcanzó los 102,6 millones de litros (un 61% más que en el año anterior), por un valor de 170, millones de euros.

EL VINO EN LA UE

A efectos de calcular la renta agraria comunitaria, el sector del vino en la UE representó en 2020 el 10,3% de la Producción Vegetal Final y el 5,4% de la Producción Agraria total, en ambos casos con porcentajes inferiores a los del año precedente. El valor generado por estas producciones a efectos de calcular la renta agraria se elevó a 19.985 millones de euros, según datos de la Comisión Europea.

La superficie destinada al viñedo siguió disminuyendo en al año 2020. Según la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), al acabar el año había cerca de 3,3 millones de hectáreas de viñedo en toda la Unión Europea. Casi un 29% de esta superficie estaba en España y los siguientes países en superficie de viñedo dentro de la UE fueron Francia e Italia.

La producción de vino comunitaria se situó en torno a 157,2 millones de hectolitros, lo que supuso un aumento del 9% con respecto a la campaña anterior, según datos de la Comisión (los datos de la OIV apuntan a una mayor producción para la UE).

Este incremento considerable fue consecuencia de las condiciones climáticas favorables en los principales países productores, especialmente en España.

De la producción total, más de 81 millones de hectolitros fueron vinos amparados por una Denominación de Origen Protegida y casi otros 35,7 millones de hectolitros por una Indicación Geográfica Protegida.

Los datos de la Comisión Europea no coinciden exactamente con los que publican otras organizaciones internacionales. Para la Comisión, Francia fue el primer país productos de vino y mosto en 2020 (para otros organismos es Italia), con un volumen de 45,7 millones de hectolitros. Por detrás de Francia se situaron Italia (con 42 millones de hectolitros) y España.

A muy larga distancia de estos tres países se situaron Alemania (8 millones de hectolitros); Portugal (6 millones de hectolitros); Rumanía (3,9 millones de hectolitros); Austria (2,3 millones de hectolitros); Grecia (2,2 millones de hectolitros) y Hungría (2,5 millones de hectolitros). El esto de los países obtuvo producciones por debajo del millón de hectolitros.

Además de ser el país con mayor producción, Francia elaboró un mayor volumen de vino amparado por una Denominación de Origen Protegida: 19,1 millones de hectolitros en el año 2020. También fue el país con un mayor volumen de vino amparado por una IGP: 13,4 millones de hectolitros.

La Unión Europea (sin el Reino Unido) representó en 2020 el 48% del consumo mundial de vinos, con un volumen estimado de 112 millones de hectolitros, según los datos de la OIV. Este volumen fue 16 millones de hectolitros más bajo que el del año precedente.

Francia volvió a ser el país con un mayor consumo dentro de la UE, con 24,7 millones de hectolitros, un volumen más bajo que en el año anterior. Por detrás de los franceses se situaron los italianos, con 24,5 millones de hectolitros (el volumen más alto de la última década y un 7,5% más que en el año anterior) y los alemanes, con 19,8 millones de hectolitros (ligeramente por encima del volumen de 2019).

La quinta posición por su parte fue para España con 9,6 millones de hectolitros y una caída del 6,8%, seguida de Portugal, con 4,6 millones de hectolitros; Rumanía (3,8 millones), Bélgica (2,6 millones) y Suecia (2,2 millones).

EL VIÑEDO SE MANTIENE

La superficie dedicada al cultivo del viñedo en el mundo está más o menos estable desde hace varios años. En 2020, la superficie mundial total dedicada al viñedo (incluye tano uva de mesa como uva de vinificación) se situó en algo más de 7,3 millones de hectáreas, según los datos publicados por la OIV. De esa cifra total, 3,3 millones de hectáreas están en la Unión Europea y las restantes 4 millones en países terceros.

Según la OIV, en Europa sigue creciendo la superficie de viñedo gracias a países como Francia e Italia. Por el contrario, en otros como Estados Unidos, Turquía o Sudáfrica, la superficie de viñedo va a menos.

España sigue ocupando el primer lugar en superficie de viñedo del mundo, con el 13% del total, seguida de Francia (10,9%) y China (10,7%), que en los últimos años ha incrementado su superficie de viñedos. El cuarto puesto en superficie lo ocupa Italia, con el 9,8%.

PRODUCCIÓN DE VINO EN EL MUNDO

Según los datos de la OIV, la producción total de vino en el mundo (sin tener en cuenta mostos ni zumos de uva) se acercó a los 260 millones de hectólitros en el año 2020, un volumen inferior en un 1% al del año anterior.

Tras la producción excepcionalmente elevada de 2018, por segundo año consecutivo la producción mundial está por debajo de la media.

La aportación de la Unión Europea a la producción mundial de vino en el año 2020 ascendió al 61%, un porcentaje superior al que representaba en el año precedente.

Por detrás de la UE en producción de vino se situó Estados Unidos (8,7% del total mundial), Argentina (4%), Australia (3,9%), Chile (3,8%), Sudáfrica (3,8%), China (2,5%) y Nueva Zelanda (1,3%).

A nivel mundial, Italia volvió a ser por cuarto año consecutivo el país con mayor producción de vino (49,1 millones de hectolitros, que no incluyen mostos ni zumos y que supusieron un aumento del 3% con relación al año 2019).

Tras Italia, un año más se situó Francia con 46,6 (un 11% más que en el año anterior) y después España.

Por su parte, Estados Unidos registró un retroceso del 11% de su producción hasta los 22,8 millones de hectolitros. Asimismo, por detrás de Estados Unidos y sin tener en cuenta a los países de la UE, se situaron Argentina (10,8 millones de hectolitros), Australia (10,6 millones de hectolitros, un 11% menos), Sudáfrica (10,4 millones de hectolitros, 7% más); Chile (10,3 millones de hectolitros, 13% menos) y China (6,6 millones de hectolitros, 16% menos).

BAJA EL CONSUMO MUNDIAL

En cuanto al consumo mundial de vino, en 2020 volvió a bajar al contrario que en 2019. Así, la Organización Internacional de la Viña y el Vino estimó que el consumo de vinos se situó en 234 millones de hectolitros, un 3% menos (7 millones de hectolitros).

Esta caída en el primer año de la crisis sanitaria derivada de la covid-19 fue idéntica a la que se produjo en la crisis financiera de 2008, según la OIV.

La UE es el mercado del mundo que más vino consume y por detrás se situó en 2020 Estados Unidos, que llegó a 33 millones de hectolitros (casi el mismo volumen que el año anterior). Por detrás de Estados Unidos se encontraban China y Rusia.

COMERCIO MUNDIAL DE VINO

En cuanto al comercio mundial, en 2020 debido a la pandemia mundial se produjo una caída de las ventas exteriores.

Según datos de la OIV, la suma de las exportaciones de vino de todos los países productores se elevó a 105,8 millones de hectolitros, un 1,7% menos que en el año 2019. El valor de venta de estos vinos se elevó a 29.600 millones de euros, lo que supuso un retroceso del 6,7% con respecto al año precedente.

De todos los países del mundo, en 2020 también Italia fue el que más vino exportó, según la OIV. En concreto, los italianos vendieron 20,8 millones de hectolitros, el 20% del total mundial.

Sin embargo, en términos de valor Francia se confirmó como el primer país exportador del mundo, ya que vendió vinos por valor de 8.700 millones de euros, según la OIV.

Los vinos embotellados (en envases inferiores a los 2 litros), representaron el 53% del volumen exportado en 2020, un porcentaje muy similar al del año precedente. Por contra, en el primer año de la pandemia bajaron las ventas exteriores de vinos espumosos (5% en volumen y 15% en valor).

VINO

El sector industrial del vino fue en 2020 uno de los más afectados por los efectos de la pandemia sobre el turismo y por los cierres parciales de la hostelería y la restauración. De hecho, el 11 de junio de 2020 entraba en vigor el Real Decreto 557/2020 de 9 de junio, por el que se adoptan medidas extraordinarias en el sector del vino para hacer frente a la crisis causada por la pandemia de COVID-19. El objetivo de esas medidas fue la destilación de 2 millones de hectólitros de vino, el almacenamiento de 2,25 millones de hectólitros y la aplicación de la cosecha en verde con un presupuesto de 10 millones de euros.

Dentro de la industria de la alimentación y bebidas, el sector del vino es uno de los más dinámicos. La base productiva del sector está formada por unas 550.000 explotaciones agrarias, con una superficie en crecimiento que en 2020 ya superaba las 949.565 hectáreas (uva de vinificación), el 13% de la superficie de viñedo mundial total.

Castilla-La Mancha es la región con mayor superficie de viñedos en España y el mundo, con alrededor del 50% de la superficie nacional total.

España es uno de los tres países del mundo con mayor producción de vino, junto a Italia y a Francia. La producción media de vino y mosto está entre los 40 y los 42 millones de hectolitros. En 2020, sin embargo, la producción bajó hasta los 37,3 millones de hectolitros.

La producción de vino está muy ligada, por un lado, al turismo y, por otro, a la lucha contra el despoblamiento rural, pues el viñedo está presente en todo el territorio nacional.

En este sentido, casi 3 millones de personas al año visitan bodegas y Rutas del Vino, realizando un gasto medio cercano a los 80 millones de euros al año, según estimaciones del sector.

Otra característica del sector del vino es que cuenta con una amplia red de figuras de calidad reconocidas a nivel internacional. Así, en el sector hay hasta 70 Denominaciones de Origen, 42 Indicaciones Geográficas Protegidas y 26 vinos de pago, entre otras marcas de calidad.

Asimismo, España es líder mundial en viñedo ecológico. La superficie de viñedo que estaba amparada como tal en 2020 rondó las 121.200 hectáreas y la producción de uva se acercó a las 400.000 toneladas, según datos del Ministerio de Agricultura.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

La organización que defiende los intereses de las bodegas y trabaja para potenciar el comercio del vino y los productos elaborados a partir de la uva es la Federación Española del Vino (FEV), creada en 1978.

Esta es una organización de ámbito nacional, con más de 700 bodegas asociadas, de las cuales un 25% son de mediano tamaño, un 74% son pequeñas y un 1% grandes.

En la FEV están representadas 15 asociaciones regionales (hay comunidades autónomas en las que la producción de vino es mínima) y sus socios aportan el 75% del valor generado por el vino embotellado en España.

En España hay cerca de 4.300 bodegas, la mayoría de pequeñas dimensiones. Cerca de 3.075 de esas bodegas están registradas como empresas exportadoras y tienen una clara vocación internacional. Prueba de ello es que los vinos españoles se venden en unos 190 países.

El capital de estas bodegas es mayoritariamente de origen español, de tipo familiar, mientras que un gran número están constituidas como cooperativas agrarias.

El sector español se encuentra inmerso en un importante proceso de actualización y renovación. Las ventas de las bodegas rondan los 5.400 millones de euros (ventas de vino y mosto solamente) y el conjunto del sector aporta el 2,2% de Valor Añadido Bruto de España, según datos de la FEV.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE VINOS

EMPRESA	Mill. Euros
J. García Carrión, S.A. (JGC) Grupo	850
Grupo Freenet	430
Félix Solís Avantis, S.A. - Grupo	312,5
Grupo Familia Torres.	220
Grupo González Byass (Vinos)*	216,4
Grupo Raventós Codorniz	200
Pernod Ricard Winemakers Spain, S.A	130,3
Compañía Vinícola del Norte de España, S.A. (CVNE) – Grupo	108,7
Grupo Barón de Ley, S.A (Grupo)	95,74
Reserva de la Tierra (Grupo)	91

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. *Incluye la facturación de otras producciones.*

El sector del vino genera y mantiene más de 427.000 puestos de trabajo directos e indirectos.

Castilla-La Mancha es la comunidad autónoma con un mayor número de bodegas, con el 25% del total nacional. A continuación están Cataluña (16%), Castilla y León (10,5%) y Andalucía (9%). La Rioja y Castilla-La Mancha ocupan los primeros lugares en empresas vitivinícolas, con cuotas en torno al 18% en cada caso.

La empresa líder del sector del vino es un grupo de capital español, que facturó en 2020 un total de 850 millones de euros. La segunda empresa en facturación es también un grupo muy ligado al cava, que facturó 430 millones y la tercera llegó hasta los 312,5 millones de euros.

El resto de las 10 primeras empresas del ramo facturaron entre 220 y 91 millones de euros en el año 2020.

Se estima que entre 2015 y 2020, las bodegas han invertido cerca de 180 millones de euros en proyectos de I+D+i.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE VINO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de hectolitros)

CC.AA	2019	2020
ANDALUCÍA	943	774,3
ARAGÓN	849	1.252,4
ASTURIAS	0,1	0,2
BALEARES	40,36	26,8
CANARIAS	32,1	22,4
CANTABRIA	0,9	0,4
CASTILLA Y LEÓN	1.870	2.084
CASTILLA-LA MANCHA	16.800	23.923,6
CATALUÑA	3.148,6	2.390,4
COMUNIDAD VALENCIANA	2.180,8	2.336,7
EXTREMADURA	2.844,7	2.707,1
GALICIA	373,8	356,4
LA RIOJA	1.894,3	2.046
MADRID	58,3	72,6
MURCIA	717,46	854,9
NAVARRA	573	750,7
PAÍS VASCO	601,98	651,8
TOTAL ESPAÑA	33.680	40.890,0

FUENTE: INFOVI, MAPA

MOSTO

Según el Ministerio de Agricultura, la producción española de mosto durante la campaña 2020/21 alcanzó finalmente los 5,1 millones de hectolitros.

Castilla-La Mancha concentra la producción de mosto, con algo más de 3 millones de hectolitros en 2020. A mucha distancia le siguen la Comunidad Valenciana, Extremadura, Andalucía y Cataluña.

Aproximadamente el 75% de los mostos producidos en España provienen de uvas de variedades blancas. La gran mayoría de los mostos (95% del total) se elabora con uvas sin ningún tipo de protección por marca de calidad.

La Asociación Empresarial de Zumos de Uva y Mostos de España (AZUME) está formada por las principales compañías españoles de elaboración de mostos, mostos concentrados y mostos concentrados rectificados.

AZUME, que se constituyó en 2014, es la única organización española dedicada en exclusiva a la promoción y defensa de la calidad de los mostos de uva. Para ello, cuenta con unos estrictos criterios de admisión de nuevos socios y con un régimen interno que garantiza el cumplimiento por parte de sus miembros de las buenas prácticas de elaboración y comercialización.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE VINOS DE MESA Y VINOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN (Millones de hectolitros)

PRODUCTO	2018	2019	2020
VINOS COMUNES DE MESA	23,5	14,45	21,1
VINOS CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA	4,8	4,3	4,9
VINOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA	11,1	14,7	14,1
TOTAL	44,9	33,7	40,9

FUENTE: INFOVI



En España están registradas más de una decena de empresas productoras y comercializadoras de mosto, pero no todas ellas forman parte de AZUME.

COMERCIO EXTERIOR

Las exportaciones de mostos y zumos de uva han aumentado considerablemente en los últimos años. Según los datos de la asociación AZUME, las ventas al exterior de zumos y mostos alcanzaron un valor de 224,05 millones de euros en 2020, un 1% más que en el año anterior.

Para esta asociación, la demanda exterior de mostos y zumos de uva se mantiene al alza y la exportación puede ser una alternativa para reducir las existencias de vino en momentos en los que la demanda interna no crece.

En la actualidad se exportan más de 255 millones de litros anuales y las exportaciones de mostos representan el 28% de comercio total de zumos y néctares de nuestro país.

Los principales mercados de destino para los mostos españoles son otros países de la Unión Europea, entre los que destacan Italia y Francia. Las importaciones, por su parte, fueron muy escasas.

VINOS CON IGP. VINOS DE LA TIERRA

En la campaña 2019/2020 (que finalizó en julio de 2020) había en España 42 vinos con Indicación Geográfica Protegida (IGP), que son vinos con derecho al uso del término tradicional "Vino de la Tierra".

Las IGP tienen un nombre que identifica un producto como originario de un lugar determinado y existe un vínculo o relación causa-efecto entre las características del vino y el medio geográfico en el que se produce.

En la última campaña analizada por el Ministerio de Agricultura se cifra la superficie total amparada por una IGP en 172.866 hectáreas, de las cuales una parte (143.401 hectáreas) también estaba inscrita como área de denominación de origen.

La comercialización total de vinos amparados por una IGP durante la campaña computada fue de más de 2,97 millones de hectolitros, un 58% menos que en la campaña precedente. Las IGP que más vino comercializaron fueron Castilla (2,5 millones de hectolitros), Castilla y León (186.253 hl.) y Extremadura (151.179 hl).

Por tipos de vino, destacaron los tintos (47%), que se vendieron más en el exterior que en el mercado nacional.

La Unión Europea fue el destino principal de estos vinos con IGP (83,6% del total comercializado en la campaña 2019/2020) y por países destacaron como compradores Alemania y Francia. Por su lado, entre los países terceros que más vino compraron en esta categoría fueron Rusia y China.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

En la campaña 2019/2020, el número de bodegas dentro de las indicaciones geográficas era 720, de las cuales. 632 eran embotelladoras. La IGP Castilla fue la que contaba con más bodegas (223), seguida de la IGP Castilla y León (205) y de la IGP Extremadura (75).

Según los datos del Ministerio de Agricultura, el valor económico estimado en bodega fue de casi 248 millones de euros en la campaña. La IGP Castilla fue la que más valor alcanzó (casi el 56% del total).

VINOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Los intereses de las denominaciones de origen del vino están representados por la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV), que es una asociación sin ánimo de lucro.

Según los datos del CECRV, una denominación de origen es una de las figuras de calidad que engloba el concepto Denominación de Origen Protegida (DOP).





Denominación de origen

Elige Calidad, elige etiquetas de seguridad

Real Casa de la Moneda
Fábrica Nacional
de Moneda y Timbre

Departamento de Ventas
Tel: 91 566 65 64 - www.fnmt.es



En 2020 había en España 95 Denominaciones de Origen Protegida, de las cuales 70 son Denominaciones de Origen (DO) y 2 de ellas son además calificadas (DOCa). En 2021 el número de denominaciones aumentó, tras la aprobación de dos nuevas figuras: DOP Vera de Estenas y DOP Chozas Carrascal. También había protegidos 18 vinos de pago (VP) y 7 vinos de calidad (VC)

Las DOP identifican productos originarios de un lugar geográfico, cuya calidad y características se deben al vínculo con ese lugar y a los factores naturales y humanos inherentes al mismo y en el que el proceso de producción tiene lugar en su totalidad en esa zona geográfica.

La diferencia entre una denominación de origen protegida (DOP) y una indicación geográfica protegida (IGP) está, entre otras cosas, en que el vínculo entre la calidad del vino y las uvas con la zona geográfica en la que se produce es mayor en el caso de las DOP, según el CECRV.

Además, las denominaciones se diferencian de las IGPs en que en las primeras el 100% de las uvas que se utilizan para la elaboración de vinos tienen que proceder exclusivamente de la zona geográfica de producción protegida (en las IGPs es el 85%).

De las 70 DO de vinos, 3 tiene un ámbito supra-autonómico (Cava, Rioja y Jumilla) y amparan producciones de vino de más de una región. También hay dos de estas denominaciones que por sus características especiales llevan además el sobrenombre de Calificadas: las DOCa: Rioja y Priorat (Tarragona). A este respecto, las denominaciones de origen calificadas son aquellas que tienen una exigencia suplementaria en cuanto a normativa y antigüedad.

Según los datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), la comercialización de vinos con denominación de origen durante la campaña 2019-2020 superó los 10,3 millones de hectolitros, un 8% menos que en el ejercicio anterior. Las demandas interiores representan el 56,7% del volumen total comercializado y decrecieron en un significativo 11,2%, mientras que el restante 43,3% constituyó el porcentaje de las ventas en el exterior, que también se redujeron en un 3,4%. Las causas de estas caídas están en las consecuencias de la pandemia sobre el canal HORECA y el turismo.

Las existencias totales en bodega al final de campaña (31 de julio 2020) se acercaron a los 20,1 millones de hectolitros, un 6,27% menos que un año antes. También se produjo una disminución del volumen de vino calificado al final de campaña (11,4 millones de hectolitros, un 15,4% menos).

En la última campaña contabilizada por el MAPA (2019/2020), la principal denominación de origen atendiendo al volumen de vino comercializado es la DOCa Rioja, ya que acapara el 23,2% del total, seguida por las de Cava (16,9%), Rueda (6,98%), Ribera de Duero (5,77%) y Valdepeñas (4,6%).

Teniendo en cuenta únicamente al mercado interior, la DOCa Rioja ocupa también el primer puesto, con el 24% del total, seguida por Rueda (10,7%) y Cava (9,5%).

Por su lado, en comercialización total de vino de denominación de origen por tipos sobresalió el tinto, con el 52,2% del total en volumen. En segundo lugar se situaron los vinos blancos (22,16%), seguidos de los espumosos (17,1%, los rosados (4,3%) los vinos de licor (4,16%) y los vinos de aguja (0,01%).

Comparando estos datos de la campaña 2019/20 con los de la anterior, se observó un descenso en todos los tipos, pero especialmente en los rosados y en los de licor.

Los viticultores inscritos en los registros de las diferentes denominaciones ascendían en 2020 a cerca de 118.002 y contaban con una superficie de producción de 580.204 hectáreas. Las denominaciones

con más viticultores fueron Rioja, La Mancha y Ribera del Duero.

En esa campaña, había también 3.419 bodegas embotelladoras y 724 no embotelladoras, destacando por su número las de Rioja, Cava y Ribera de Duero.

El valor económico estimado en bodega de la comercialización interior y exterior de los vinos DOP ascendió a 3.580 millones de euros, lo que supuso un descenso notable con respecto a la campaña presente, según los datos del MAPA. Rioja volvió a situarse en cabeza con el 25% de la facturación, seguida de Cava (17,7%), Ribera del Duero (7%), Rueda (5,6%) y Rías Baixas(4,17%).

COMERCIO EXTERIOR

Aunque en los últimos ejercicios las demandas del mercado interno han tendido a crecer de manera más significativa, las exportaciones continúan siendo un elemento fundamental para garantizar la sostenibilidad del sector. Durante la última campaña 2019/2020 se exportaron algo menos de 4,46 millones de hectolitros.

El vino tinto representa algo más de la mitad del volumen exterior comercializado, con el 52,27%, apareciendo en segundo lugar el vino espumoso (27%).

Por tipos de envase, en la campaña analizada prácticamente el 99% de todo el vino con denominación exportado estaba embotellado.

Las exportaciones españolas de vino con denominación de origen se dirigieron preferentemente hacia otros países de la Unión Europea (61,6% del total).

Durante la última campaña, esas exportaciones bajaron un 2%, mientras que también lo hicieron las dirigidas hacia terceros países en un importante 5,7%, rompiendo la tendencia al crecimiento de los últimos años por los efectos de la pandemia.

En términos generales, los principales mercados de destino en esa campaña fueron Reino Unido (802.168 hectolitros), Alemania (677.892 hectolitros), EE.UU. (423.821 hectolitros), Bélgica (285.972 hectolitros), Países Bajos (261.945 hectólitros) y China (200.420 hectolitros).

Dentro de la Unión Europea, disminuyeron con respecto a la anterior campaña las compras de vino Alemania y Bélgica, al tiempo que aumentaron las de Letonia e Irlanda.

Con respecto a los países terceros, disminuyeron en términos generales las exportaciones en todos los continentes, salvo en Oceanía.

CAVA

Al igual que sucedió con el vino, el sector del cava se vio muy perjudicado en 2020 por los negativos efectos de la pandemia sobre el turismo y el canal HORECA. El consumo en hostelería y restauración se redujo drásticamente, lo que unido a la ausencia de celebraciones (bodas, comuniones, etc.) provocaron una caída de las ventas que se trasladó a la facturación de las bodegas.

El cava es un vino espumoso de calidad, elaborado por fermentación en botella según el método tradicional. Para su elaboración se añade al “vino base” azúcar y levaduras y se embotella. Las botellas obtenidas se almacenan en posición horizontal en las bodegas o cavas y allí se produce la segunda fermentación con la formación de espuma. Finalizada esa segunda fermentación y su posterior crianza (de nueve meses a 2 años), se realiza otra nueva operación denominada “removido”, con la cual se conduce el sedimento de levaduras hacia el cuello de la botella, junto al tapón. Tras el “removido” se produce el degüelle, que consiste en abrir la botella para que la propia presión haga saltar el sedimento, quedando el vino brillante. Finalmente, la botella se rellena con el mismo cava obtenido, añadiendo o no el licor de expedición (mezcla de vino y azúcar) para obtener



los distintos tipos de cava, en función de su contenido en azúcares.

La producción nacional de cava está amparada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cava, que tiene ámbito nacional, aunque la mayor parte de las zonas productoras están en Cataluña.

En concreto, la denominación de origen cava ampara la producción de 159 municipios: 63 de la provincia de Barcelona, 52 de Tarragona, 12 de Lleida, 5 de Girona, 18 de La Rioja, 2 de Zaragoza, 3 de Álava, 2 de Navarra y los de Requena (Valencia) y Almendralejo (Badajoz).

De acuerdo con el Consejo Regulador de la DO Cava, la producción de botellas de cava durante 2020 llegó hasta casi 215,56 millones, lo que supuso un descenso interanual del 13,6%. Hay que tener en cuenta que 2019 fue un año muy bueno para el sector.

La gran mayoría del cava producido fue blanco (195,5 millones de botellas en 2020) y el resto fue cava rosado (20 millones de botellas). El cava rosado, sólo el 9,3% del total, es mayoritariamente cava de guarda (no reserva, ni gran reserva).

El mercado interior absorbió el 29,4% de la producción y el exterior el 70,6% restante. En 2020, se redujo el porcentaje del consumo interno y se incrementó el de las exportaciones.

Del total comercializado 11,2 millones de botellas fueron cava de Paraje Calificado (mínimo 36 meses); 3.129 millones de botellas fuero cava Gran Reserva (30 meses); 21.946 millones de botellas fueron cava Reserva (mínimo 18 meses) y 190.479 millones de botellas fueron cava De Guarda (mínimo 9 meses).

En el año 2020 se redujo la comercialización de todos los tipos de cava, pero donde más se notó la caída de ventas fue en la categoría superior (Paraje Calificado).

Una pequeña parte de la producción total es cava ecológico. En el año 2020 se produjeron 13,8 millones se botellas, un 0,11% menos que en el año anterior.

De acuerdo con los datos de la consultora Nielsen, del volumen total de cava comercializado en 2020 el 85,7% se vendió a través del canal alimentación; el 13,1% en el de hostelería y el 1,3% restante en el online. Con relación al año 2019, se produjo un aumento de hasta el 30,4% en el canal online, mientras que por el contrario se redujo un 42,4% las ventas en el canal hostelería y un 5,3% en el de alimentación.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE CAVA

EMPRESA	Mill. Euros
Grupo Freenet	430
Grupo Raventós Codorniz	200
B. Jaume Serra, S.L. (J García Carrión, S.A. Grupo)	s/d
Grupo Perelada &Chivite	50
Masía Vallformosa,S.A	27,83
Castell D'Or, S.L	13,74
Covides,S.C.C.L	23
Juve & Camps, S.A	20,84
Unión Vinícola del Este, S.L (UVESTE)	18
Josep Masachs, S.L	9

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020 *Incluye la facturación de otras producciones.*

La zona de mayor consumo está en el noreste del país, con Barcelona como epicentro.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

En el Consejo Regulador del Cava aparecían inscritas en el año 2020 un total de 6.391 explotaciones (2,9% menos que en el año anterior), con una superficie de 38.151,7 hectáreas (0,5% más que un año antes).

Además, el número de empresas elaboradoras de vino base se mantuvo en 143 y el de las empresas elaboradoras del cava descendió un 2,3% hasta los 209, según datos del Consejo Regulador del Cava.

En cualquier caso, el sector se encuentra dominado por dos grandes grupos de capital español, aunque con fuertes procesos de internacionalización.

El líder sectorial registró unas ventas en 2020 de más 400 millones de euros y produce más de 90 millones de botellas de cava. El segundo tiene unas ventas de 200 millones de euros y su producción supera los 40 millones de botellas de cava. El primero domina los mercados internacionales, mientras que el segundo es hegemónico en el mercado interno.

COMERCIO EXTERIOR

Aunque los resultados no fueron positivos, el sector del cava en el exterior siguió mostrando signos de fortaleza en el año 2020. El mercado exterior volvió a ganar peso y representó hasta el 71% de las ventas totales de la Denominación de Origen Cava

Según los datos del Consejo Regulador de esta DO, se exportaron 153 millones de botellas. Alemania volvió a ser el principal destino del cava español, seguid de Reino Unido, Bélgica, Estados Unidos y Japón.

A este respecto, en 2020 se produjo un crecimiento importante en las ventas a Reino Unido y también a países como Suecia, Países Bajos, Finlandia, Rusia o Lituania.

Finalmente, las importaciones de vinos espumosos, en especial de champagne francés, son mucho menos importantes que las exportaciones de cava. En el año 2020, se importaron 2,4 millones de litros de champán, un volumen muy inferior al del año pasado. También se compraron en el exterior unos 44.520 litros de cava, según datos de Comercio.

CONSUMO Y GASTO EN VINO

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 467,5 millones de litros de vinos y derivados y gastaron 1.412,7 millones de euros en estos productos. En términos per cápita, se llegó a 10,1 litros de consumo y 30,6 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a los vinos sin DO/IGP (3,9 litros por persona y año) y a los vinos tranquilos (también 3,9 litros per cápita), seguidos de los espumosos, con 0,6 litros por persona al año. En términos de gasto, los vinos tranquilos concentran el 55,2%, con un total de 16,9 euros por persona, los vinos sin DO/IGP presentan un porcentaje del 16,7% y un total de 5,1 euros por persona al año, mientras que los espumosos suponen un 10,5% del gasto con un total de 3,2 euros per cápita al año.



CONSUMO Y GASTO EN VINO DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones litros)	PER CAPITA (Litros)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL VINOS Y DERIVADOS	467,5	10,1	1.412,7	30,6
VINOS TRANQUILOS	181,9	3,9	780,9	16,9
NACIONAL	176,5	3,8	766,4	16,6
EXTRANJERO	5,3	0,1	14,5	0,3
TINTO	122,7	2,7	547,9	11,8
BLANCO	48,2	1,0	202,2	4,4
ROSADO	10,9	0,2	30,8	0,7
ESPUMOSOS	27,8	0,6	145,8	3,2
VINOS DE AGUJA	2,1	0,0	7,1	0,2
VINO SIN DO / IGP	181,9	3,9	233,6	5,1
NACIONAL	154,1	3,3	206,4	4,5
EXTRANJERO	2,1	0,0	6,6	0,1
OTROS VINOS	25,7	0,6	20,6	0,4
VINO TINTO	84,4	1,8	114,1	2,5
VINO BLANCO	84,4	1,8	101,1	2,2
VINO ROSADO	13,0	0,3	18,5	0,4
VINO CON IGP	28,7	0,6	75,6	1,6
OTROS VINOS SIN DO / IGP	2,2	0,0	10,8	0,2

DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

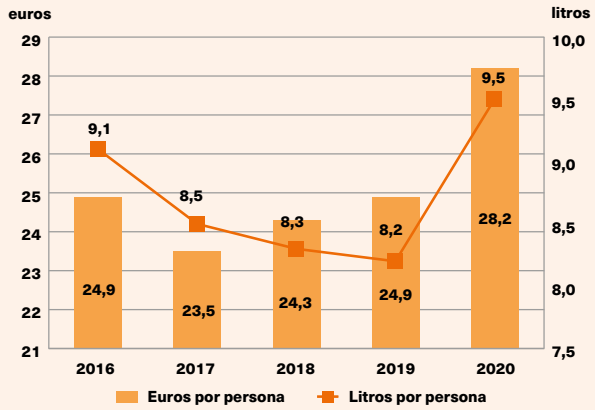
En términos per cápita, el consumo de vinos durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- 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 vinos, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja fuera del hogar, el consumo de vinos es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de vinos 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 vino, mientras que los índices son más reducidos a medida que aumenta el número de miembros en el hogar.
- Los consumidores que residen en núcleos de población con censos de 2.000 a 10.000 habitantes cuentan con mayor consumo per cápita de vinos, mientras que los menores consumos tienen lugar en los municipios con censos menores de 2.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de parejas adultas sin hijos, adultos independientes, y retirados, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos pequeños, las parejas con hijos mayores, los jóvenes independientes, las parejas jóvenes sin hijos, y en los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Baleares, Cantabria, Asturias y Cataluña cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Murcia, Castilla-la Mancha y Extremadura.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

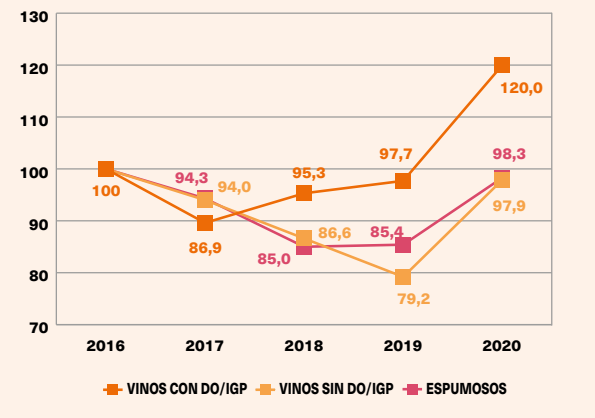
Durante los últimos cinco años, el consumo de vinos mostraba una cierta estabilidad pero en el último ejercicio se ha producido un repunte motivado por los efectos de la COVID-19 (respecto al año 2019, se ha elevado 1,3 litros por persona y el gasto ha aumentado 3,3 euros per cápita). En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado tuvo lugar en el año 2020 (9,5 litros), mientras que el mayor gasto se registró también en el ejercicio 2020 (28,2 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN VINO, 2016-2020

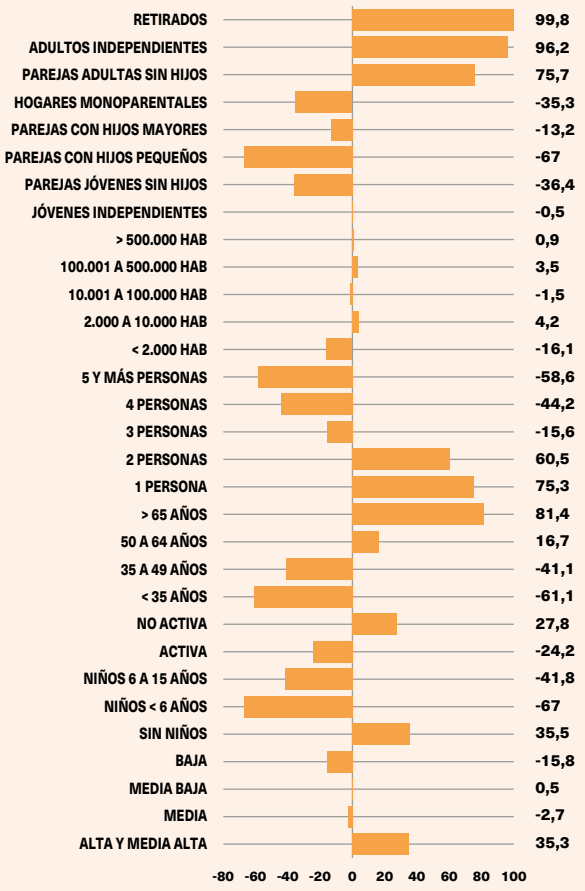


En la familia de vinos y espumosos, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido distinto para cada tipo de producto aunque con repuntes en el año 2020 motivados por los efectos de la COVID-19. Respecto a la demanda de 2016, el consumo de vinos con DO/IGP ha aumentado pero, por el contrario, en vinos sin DO/IGP y espumosos se ha reducido.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE VINO (2016=100), 2016-2020



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

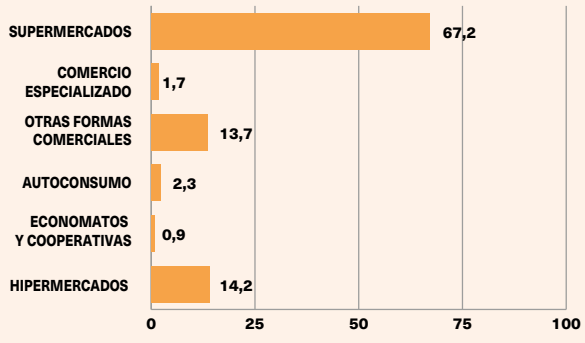


* Media nacional = 10,1 litros por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de vino a los supermercados (67,2% de cuota de mercado). El hipermercado alcanza en estos productos una cuota del 14,2%. Los establecimientos especializados representan el 1,7%, los economatos y cooperativas el 0,9%, el comercio electrónico el 2,3% y otras formas comerciales aglutinan el 13,7% restante.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE VINO POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DEL VINO

ANDALUCÍA

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- CONDADO DE HUELVA *
- JEREZ-XERÈS-SHERRY
- MÁLAGA *
- MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA *
- MONTILLA-MORILES *
- SIERRAS DE MÁLAGA *
- VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA *

VINOS DE LA TIERRA

- ALTIPLANO DE SIERRA NEVADA *
- BAILÉN *
- CÁDIZ *
- CÓRDOBA *
- CUMBRES DE GUADALFEO *
- DE LAS SIERRAS DE LAS ESTANCIAS Y LOS FILABRES *
- DESIERTO DE ALMERÍA *
- LADERAS DE GENIL *
- LAUJAR-ALPUJARRA *
- LOS PALACIOS *
- NORTE DE ALMERÍA *
- RIBERA DEL ANDARAX *
- SIERRA NORTE DE SEVILLA *
- SIERRA SUR DE JAÉN *
- TORREPEROGIL *
- VILLAVICIOSA DE CÓRDOBA *

VINOS DE CALIDAD

- GRANADA *
- LEBRIJA *

BALEARES

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- BINISSALEM
- PLA I LLEVANT

VINOS DE LA TIERRA

- FORMENTERA I
- BIZA
- ILLES BALEARS
- ISLA DE MENORCA
- MALLORCA
- SERRA TRAMUNTANA-COSTA NORD



ARAGÓN

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- CALATAYUD *
- CAMPO DE BORJA *
- CARIÑENA *
- CAVA **/ *
- SOMONTANO *
- AYLÉS *

VINOS DE LA TIERRA

- BAJO ARAGÓN *
- RIBERA DEL GÁLLEGO-CINCO VILLAS *
- RIBERA DEL JILOCA
- RIBERA DEL QUEILES **/ *
- VALLE DEL CINCA *
- VALDEJALÓN *

CANARIAS

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- ABONA *
- GRAN CANARIA *
- EL HIERRO *
- LANZAROTE *
- LA GOMERA *
- LA PALMA *
- TACORONTE-ACENTEJO *
- VALLE DE GÜIMAR *
- VALLE DE LA OROTAVA *
- YCODEN-DAUTE-ISORA *
- ISLAS CANARIAS

CANTABRIA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

- COSTA DE CANTABRIA
- LIÉBANA

ASTURIAS

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- CANGAS *

CASTILLA-LA MANCHA

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- ALMANSA
- JUMILLA **
- LA MANCHA
- MANCHUELA
- MÉNTRIDA
- MONDÉJAR
- RIBERA DEL JÚCAR
- UCLÉS
- VALDEPEÑAS

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA
- PAGOS
- CAMPO DE LA GUARDIA
- CASA DEL BLANCO
- CAZADILLA
- DEHESA DEL CARRIZAL
- DOMINIO DE VALDEPUSA
- FINCA ÉLEZ
- GUIJOSO
- PAGO FLORENTINO
- LOS CERRILLOS
- EL VICARIO
- LA JARABA
- VALLEGARCIA

* *Inscrita en el Registro de la UE*

CASTILLA Y LEÓN

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- ARLANZA
- ARRIBES
- CIGALES
- BIERZO
- RIBERA DEL DUERO
- RUEDA
- TORO
- TIERRA DE LEÓN
- TIERRA DEL VINO DE ZAMORA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

VINOS DE CALIDAD CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA

- SIERRA DE SALAMANCA
- VALLES DE BENAVENTE
- VALTIENDAS

CATALUÑA

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- ALELLA
- CATALUÑA
- CAVA **
- CONCA DE BARBERÀ
- COSTERS DEL SEGRE
- EMPORDÀ
- MONTSANT
- PENEDÈS
- PLA DE BAGES
- PRIORAT (DOCA)
- TARRAGONA
- TERRA ALTA

COMUNIDAD VALENCIANA

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- ALICANTE
- CAVA **
- UTIEL-REQUENA
- VALENCIA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- PAGOS
- EL TERREAZO
- PAGO DE LOS BALAGUESES
- PAGO CHOZAS CARRASCAL *
- PAGO VERA DE ESTENAS *

VINOS DE LA TIERRA

- VINOS DE LA TIERRA DE CASTELLÓ

EXTREMADURA

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- CAVA **/ *
- RIBERA DEL GUADIANA *

VINOS DE LA TIERRA

- EXTREMADURA

GALICIA

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- MONTERREI *
- RÍAS BAIXAS *
- RIBEIRA SACRA *
- RIBEIRO *
- VALDEORRAS *

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- RIBERAS DO HORKAZO
- BARBANZA E IRIA
- BETANZOS
- VAL DO MIÑO-OURENSE (VALLE DEL MIÑO-OURENSE)

LA RIOJA

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- CAVA **
- RIOJA (DOCA) **
- VALLES DE SADACIA *

MADRID

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- VINOS DE MADRID

MURCIA

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- BULLAS
- JUMILLA **
- YECLA

VINOS DE LA TIERRA

- MURCIA

NAVARRA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- CAVA **/ *
- NAVARRA *
- RIOJA (DOCA) **/ *
- PAGO ARÍNZANO *
- PAGO OTAZU *
- PRADO DE IRACHE *
- LARRAINZAR

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- VINO DE LA TIERRA 3 RIBERAS *

PAÍS VASCO

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- ARABAKO TXAKOLINA * (TXAKOLI DE ÁLAVA)
- BIZKAIKO TXAKOLINA * (TXAKOLI DE VIZCAYA)
- GETARIAKO TXAKOLINA * (TXAKOLI DE GETARIA)
- RIOJA (DOCA) **/ *
- CAVA **/ *

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



Abona

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie de producción amparada por la Denominación de Origen Abona se extiende sobre más de 1.200 hectáreas de viñedos protegidos por el Consejo Regulador en los municipios de Adeje, Arona, Vilaflor, San Miguel, Granadilla, Arico y Fasnia, al sur de la isla de Tenerife.

CARACTERÍSTICAS: La variedad predominante es la Listán Blanca, que ocupa el 70% de la superficie de producción, y la Listán Negra, con el 30% restante. Los vinos más característicos son blancos de color amarillo pálido, brillante, de finos aromas florales afrutados. También se elaboran rosados de atractivo color, frescos, ligeros, armoniosos y bien equilibrados en boca.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador se encuentran inscritos 1.200 viticultores y 19 bodegas de producción y elaboración, que comercializan una media anual de 420.000 litros de vino, destinados en su totalidad al mercado nacional, básicamente en Canarias.

Alicante

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie protegida de producción abarca 10.389 hectáreas de viñedo, repartidas en 45 municipios de la provincia de Alicante, entre los que destacan Villena, Monóvar, Pinoso y la subzona de La Marina.

CARACTERÍSTICAS: La variedad predominante es la tinta Monastrell, base principal en la elaboración de vinos, pero también se utilizan la Garnacha Tintorera, Tempranillo, Bobal, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah y Petit Verdot. En las blancas la Moscatel, Chardonnay, Macabeo, Merseguera, Moscatel de Alejandría, Airén, Verdil, Sauvignon Blanc, Planta Fina de Pedralba y Subirat Parent. Se elaboran vinos blancos jóvenes -secos y dulces-, rosados jóvenes y vinos tintos - jóvenes, crianzas, reservas, grandes reservas y genéricos-. Capítulo aparte merece su Fondillón, un tipo de vino de Alicante único en el mundo, reconocido por la Unión Europea y con una especial protección dentro de la Denominación de Origen Alicante. Además, se producen vinos de licor, vinos tintos de doble pasta, vinos añejos y vinos espumosos.

DATOS BÁSICOS: Se encuentran inscritos más de 2.266 viticultores y 42 empresas bodegueras certificadas que elaboran y comercializan cerca de 13 millones de litros anuales de vino, de los que se exportan un 28%.

Alella

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación de Origen Alella ampara una superficie de producción de 228 hectáreas de viñedo localizadas en 28 municipios al norte de la provincia de Barcelona, frente al mar Mediterráneo, con el municipio de Alella como principal zona productora.

CARACTERÍSTICAS: El suave clima y las pocas lluvias favorecen el cultivo de unas cepas singulares como las blancas Xarel-lo, Pansá Blanca o Garnacha Blanca, y la tinta Ull de Llebre (Tempranillo). Predomina la producción de vinos blancos, secos y semisecos, afrutados y aromáticos, de moderada graduación alcohólica. También se elaboran, en menor medida, algunos tintos de crianza.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador se en- cuentran inscritos 80 viticultores y 8 empresas bodegueras de producción y elaboración que comercializan una media anual de 800.000 litros de vino, de los que cerca de un 20% se vende en los mercados exteriores.

Almansa

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: El área de viñedos protegida abarca una superficie de 9.800 hectáreas distribuidas en 8 municipios al este de la provincia de Albacete, con Almansa, Alpera e Higueruela como centros más importantes de producción.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades predominantes son las tintas Monastrell y Garnacha Tintorera, mientras que entre las blancas destaca la variedad Verdejo. Destaca la producción de vinos tintos recios, secos, suaves, de color rubí, enérgicos y de amplio extracto y, en especial, un tinto elaborado exclusivamente con la variedad Garnacha Tintorera.

DATOS BÁSICOS: Están inscritos más de 760 viticultores y 12 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 6,7 millones de botellas de vino con Denominación de Origen Almansa, de los que más de un 72,4% se destina a la exportación.

Arabako Txakolina

(Txakolí de Álava)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie de viñedo protegida por la Denominación de Origen se localiza en 100 hectáreas de la comarca Cantábrica Alavesa, con los municipios de Amurrio, Aiala, Artziniega, Llodio y Okondo como zonas amparadas para la producción de estos vinos.

CARACTERÍSTICAS: Las especiales condiciones geográficas de esta zona favorecen el desarrollo de la variedad de uva autóctona Hondarrabi Zuri. Los vinos elaborados con esta uva resultan jóvenes, de color amarillo pajizo, brillantes, de intensos aromas frutales propios de la variedad, con equilibrada acidez y una marcada personalidad.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están registrados 43 productores y 7 empresas bodegueras, los cuales producen y comercializan una media anual de 300.000 litros de Arabako Txakolina, destinados en un importante porcentaje al mercado del País Vasco, Cataluña, EEUU y Japón.

Arribes

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La delimitación geográfica de la Denominación comprende 26 municipios del suroeste de Zamora y 20 municipios del noroeste de Salamanca, con 380 hectáreas inscritas en el Consejo Regulador.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades principales de uva tinta son la Juan García, uva autóctona que representa un 60% de la superficie vitícola comarcal; la Bufete y la Tempranillo, también llamada en la zona Tinta Serrana o Tinto Madrid, admitiéndose como complementarias la Garnacha y la Mencía. La Malvasía es la principal entre las blancas, complementándose con la Verdejo y la Albillo. El Consejo Regulador estudia otras variedades autóctonas de potencial enológico comprobado para recuperar y potenciar su desarrollo en la comarca: en las uvas tintas están la Bruñal y la Bastardillo Chico, y en las blancas la variedad Puesta en Cruz.

DATOS BÁSICOS: Están inscritos 634 viticultores y 11 bodegas elaboradoras, de las que 9 son embotelladoras, que producen entre 1,5 y 2 millones de litros de vino, de los que unas 600.000 botellas se comercializan con DO.

Arlanza

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La comarca vitivinícola se extiende a lo largo del río Arlanza, y abarca 54 municipios de la provincia de Burgos y 13 de la provincia de Palencia, con una superficie total de 350 hectáreas registradas.

CARACTERÍSTICAS: Estos vinos se elaboran a partir de cuatro variedades de uva tinta: la Tinta del País o Tempranillo, que representa el 95% del total; la Garnacha, variedad complementaria y segunda en importancia; la Mencía, y la Cabernet-Sauvignon, variedad de origen francés que se emplea, mezclada con la Tinta del País, en vinos destinados al envejecimiento en barricas por sus cualidades organolépticas. Las variedades blancas utilizadas son la Albillo y la Viura, también llamada Macabeo o Tempranillo Blanco, que se emplean para la elaboración de rosados. Los rosados tienen un sabor muy afrutado, con viveza y colores intensos y llamativos, mientras que los tintos jóvenes son fuertes, con mucho cuerpo y carnosidad, muy aptos para crear buenos crianzas y reservas.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están registradas 16 bodegas que comercializan una media anual de 750.000 litros de vino, destinados principalmente al mercado nacional, aunque también se exportan a varios países europeos, Estados Unidos, México y Japón.

Bierzo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie de producción se extiende sobre 2.854 hectáreas de viñedo al oeste de la provincia de León, con el municipio de Cacabelos como principal centro vitivinícola.

CARACTERÍSTICAS: El especial microclima de la zona favorece el desarrollo de una cepa de gran calidad, la tinta Mencía, variedad dominante, que se complementa con la Garnacha Tintorera, y las blancas Palomino, Doña Blanca, Malvasía y Godello. Destacan los tintos de Mencía, de paladar aterciopelado, característica singular de los vinos del Bierzo, tanto en los jóvenes y afrutados como en los de crianza, que resultan amplios, elegantes y de complejo bouquet. Se producen también vinos blancos de color pálido y rosados suaves en grado alcohólico.

DATOS BÁSICOS: Están inscritos más de 2.180 viticultores y 79 empresas bodegueras que comercializan cerca de 6,5 millones de litros de vino al año, casi en su totalidad consumidos en el mercado nacional.

Binissalem

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: Es la primera Denominación de Origen en Mallorca, con una superficie protegida de unas 600 hectáreas de viñedo que se reparten entre 5 municipios del centro de la isla de Mallorca, con Binissalem como núcleo poblacional más importante.

CARACTERÍSTICAS: El suave clima de la zona favorece el perfecto desarrollo de uvas de variedades autóctonas, como las tintas Manto Negro y Callet, y la blanca Moll. Los vinos tintos elaborados con la variedad Manto Negro son jugosos, elegantes y con un grado alcohólico moderado. Los rosados y blancos, jóvenes, afrutados y de gran calidad, destacan por su personalidad y su ligerísimo grado alcohólico.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están registrados 111 viticultores y 13 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de más de 1 millón de litros de vino, de los que un 11% se destinan a la exportación.

Bullas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie de viñedos protegida por la Denominación de Origen se localiza en 1.850 hectáreas distribuidas en 9 municipios al oeste de la Región de Murcia, con la localidad de Bullas como el núcleo más importante de producción y elaboración de vinos.

CARACTERÍSTICAS: La variedad fundamental es la tinta Monastrell, que ocupa el 85% de la superficie total, con pequeñas plantaciones de Tempranillo y algunas cepas blancas como la Airén y Macabeo. Los vinos más característicos son los rosados, bien estructurados y de gran frutosidad. También se elaboran tintos jóvenes y de crianza y una pequeña pero interesante producción de vinos blancos.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritos 400 viticultores y 13 empresas bodegueras que elaboran y comer- cializan una media anual de 1.900.000 litros de vino amparado por la Denominación, de los que cerca del 35% se destina a la exportación.

Bizkaiko Txakolina

(Txakolí de Vizcaya)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación de Origen ampara una superficie de 240 hectáreas de viñedo repartidas por toda Vizcaya, con las comarcas de Munguiesado-Valle del Txoriherri y de Encartaciones como núcleos principales de producción.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades de uva autorizadas en la elaboración del Bizkaiko Txacolina son la Ondarrabi Zuri (blanca) y Ondarrabi Beltza (tinta). Los vinos de mayor producción son los blancos, atractivos de color pajizo verdoso, refrescante acidez, ligera aguja y moderado grado alcohólico. Con la uva tinta Ondarrabi Beltza se elaboran vinos tintos y rosados –ojo de gallo–, aunque en una proporción mínima.

DATOS BÁSICOS: Están inscritos 281 viticultores y 61 bodegas que producen una media anual de 1 millón de litros de chacolí, que se comercializan en su práctica totalidad en el mercado del País Vasco.

Calatayud

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: El ámbito de protección de la Denominación de Origen abarca 3.200 hectáreas de viñedos repartidas en 46 municipios en la parte más occidental de la provincia de Zaragoza, en la región natural del Valle del Ebro.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades predominantes son la tinta Garnacha y la blanca Macabeo. En menor proporción se producen uvas tintas como Mazuela, Bobal, Tempranillo y Monastrell; junto a las blancas Malvasía, Sauvignon Blanc, Moscatel Blanco y Garnacha Blanca. Los vinos blancos son muy pálidos, afrutados y frescos. Los rosados son de perfumada fragancia y un acertado equilibrio cuerpo/acidez. Los tintos jóvenes resultan sabrosos y los de crianza son vinos con cuerpo, estructura y de graduación alcohólica muy moderada.

DATOS BÁSICOS: Están inscritos 2.700 viticultores y 16 bodegas que elaboran y comercializan una media anual de 15 millones de litros de vino, de los que el 85% se destina a los mercados exteriores.

Campo de Borja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: El área de producción de la Denominación de Origen se localiza en una superficie de más de 7.414 hectáreas de viñedo, distribuidas en 16 munici- pios al noroeste de la provincia de Zaragoza, entre la ribera del Ebro y el Moncayo.

CARACTERÍSTICAS: La variedad predominante es la Garnacha Tinta (75%), aunque también se cultivan la Tempranillo (13%) y, en menor proporción, Mazuela y Cabernet-Sauvignon; en blancas destacan la Macabeo y Moscatel. Los vinos rosados de Garnacha son de color cereza o asalmonados, frescos y de paladar largo. Los tintos de maceración carbónica son muy aromáticos y los blancos resultan amables y de aromas afrutados. Con la variedad Moscatel se elaboran vinos de licor armoniosos y aromáticos.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritos 2.100 viticultores y 17 bodegas que elaboran y comercializan una media anual de 11,8 millones de litros de vino, de los que el 55% se destina a los mercados exteriores.

Cariñena

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: El área de producción suma casi 14.477 hectáreas de viñedo, distribuidas en 14 municipios al sur de la provincia de Zaragoza, con Cariñena, Paniza y Almonacid de la Sierra como los principales núcleos vitivinícolas.

CARACTERÍSTICAS: Las cepas predominantes son Garnacha Tinta y Mazuela, y las blancas Macabeo y Garnacha Blanca, complementadas con variedades como las tintas Cabernet-Sauvignon y Tempranillo, y la blanca Parellada. Los vinos blancos son de color amarillo paja, con tonalidades doradas, frescos y de suave grado alcohólico. Los rosados son de color rojo cereza con ligeros tonos violáceos, afrutados, de gran viveza y cuerpo. Los tintos tradicionales resultan de gran capa, robustos y con elevada graduación.

DATOS BÁSICOS: Se encuentran inscritos 1.984 viticultores y 36 bodegas, que elaboran y comercializan una media anual de cerca de 45 millones de litros de vino, de los que más del 63% se vende en los mercados exteriores.

Cataluña

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: Ampara una superficie de viñedos de 50.000 hectáreas que se localizan en las principales y tradicionales zonas de producción vitivinícola de Cataluña.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades de uvas autorizadas son en tintos: Cabernet Franc, Cabernet-Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha peluda, Merlot, Monastrell, Pinot Noir, Samsó, Trepat, Sumoll, Tempranillo, Garnacha Tintorera y Syrah. En uva blanca se autorizan la Chardonnay, Chenin, Garnacha Blanca, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Parellada, Riesling, Sauvignon Blanc, Xarel-lo, Gewurztraminer, Malvasía, Malvasía de Sitges, Pedro Ximénez y Picapoll. A partir de estas variedades se elaboran vinos tintos, blancos, rosados, de aguja y de licor.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo están inscritos más de 5.193 viticultores y 204 bodegas. En la última campaña se comercializaron más de 46,4 millones de litros de vino con Denominación de Origen, de los que el 52% se exportó.

Cava

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación de Origen Cava ampara y protege los vinos espumosos de calidad elaborados por el método tradicional en 31.765 hectáreas de viñedos repartidas en más de 159 municipios, entre los cuales cabe destacar el municipio de Sant Sadurni d'Anoia (Barcelona), en donde se elabora más del 75% del cava.

CARACTERÍSTICAS: Las principales variedades autorizadas son: Macabeo o Viura, que ofrece vinos finos y aromáticos; Xarel-lo, que aporta cuerpo y frescor; Parellada, que da vinos elegantes y suaves, y Chardonnay, la más aromática, que sirve para elaborar cava rosado. Se elaboran varios tipos de cava: Brut Nature, Extrabrut, Brut, Extraseco, Seco, Semiseco y Dulce.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritos 6.610 viticultores y registradas 254 bodegas que comercializan una media anual de 239,5 millones de litros de cava, de los que 152 millones se exportan a mercados de todo el mundo.

Cigales

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie de producción se extiende sobre 2.000 hectáreas de viñedo repartidas entre 12 municipios de la comarca de Cigales, al norte de la ciudad de Valladolid, incluido el municipio de Dueñas (Palencia).

CARACTERÍSTICAS: Las variedades más importantes son la Tinta del País, que ocupa más del 70% de la superficie, y la Garnacha Tinta. En pequeña proporción se cultivan las blancas Verdejo, Viura y Albillo. Los vinos más característicos son los rosados, de los que se elaboran tres tipos: Cigales nuevo, Cigales y Cigales crianza. Son vinos frescos, de agradable aroma floral o frutal y suave graduación. También se producen en menor proporción excelentes vinos tintos con las variedades Tinta del País y Garnacha Tinta.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo están inscritos 594 viticultores y 35 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 2,7 millones de litros de vino, de los que el 10% se vende en el mercado exterior.

Conca de Barberà

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie amparada por la Denominación de Origen Conca de Barberà cubre 4.200 hectáreas de viñedo al norte de la provincia de Tarragona, en una zona fronteriza con Lleida, con la localidad de Montblanc como principal centro vitivinícola. La zona de producción está enclavada en una conca o depresión, lo que la convierte en un marco geoclimático muy especial para el cultivo del viñedo.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades de uva predominantes son las blancas Macabeo y Parellada, y la tinta Trepat, de las que se obtienen vinos blancos, rosados, tintos y espumosos, de graduación alcohólica moderada, bien dotados de acidez, ligeros y de aroma delicadamente afrutado.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador se hallan inscritos 1.100 viticultores y 22 bodegas que elaboran y comercializan una media anual de 1.200.000 botellas, con un volumen medio amparado bajo esta DO de 26.500 hectolitros y una producción media anual de vino calificado como DO Conca de Barberà de 8.500 hectolitros.

Condado de Huelva

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción protegida abarca 18 municipios de la provincia de Huelva, con una superficie inscrita de unas 4.500 hectáreas de viñedo.

CARACTERÍSTICAS: La cepa predominante es la blanca Zalema, mientras que con una presencia menor están las uvas Palomino, Listán y Garrido Fino. Destaca la elaboración de vinos generosos como el Condado Pálido, de crianza biológica, de color oro pálido, pajizo, de aroma punzante, almendrado, seco y de baja acidez. El Condado Viejo es de altísima graduación alcohólica debido al proceso de crianza oxidativa, resaltando su color ambarino y su intenso aroma. Los blancos jóvenes de la variedad Zalema son secos, frescos, afrutados y de equilibrada acidez fija.

DATOS BÁSICOS: Están inscritos 2.574 viticultores y 36 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 11 millones de litros de vino, que en un 95% se consumen en el mercado nacional.

Costers del Segre

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación de Origen Costers del Segre ampara 4.153 hectáreas de viñedo localizadas en el noroeste y sudeste de Lleida y repartidas en seis subzonas de producción: Raimat, Artesa, Vall de Ríu Corb, Les Garrigues, Pullars Jussón y Segriá.

CARACTERÍSTICAS: Raimat es la zona de mayor prestigio, con unas 1.000 hectáreas de viñedo de excelente calidad, de los que proceden blancos de gran finura, tintos de elegante complejidad y cavas de gran personalidad. En Artesa predominan las variedades Macabeo, Monastrell y Cabernet-Sauvignon, que dan excelentes vinos blancos, rosados y tintos. En Vall de Ríu Corb y Les Garrigues se producen tintos y blancos, fuertes y robustos en boca, de alta graduación alcohólica.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritos 601 viticultores y 40 empresas bodegueras que comercializan una media anual de 17 millones de litros de vino.

Dominio de Valdepusa

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación de Origen Dominio de Valdepusa está integrada por tres parcelas de 49 hectáreas de viñedo ubicadas en el término municipal de Malpica de Tajo, de la provincia de Toledo, en la región de Castilla-La Mancha.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades cultivadas en esta denominación son todas tintas y se destinan a la elaboración de vinos tintos monovarietales o resultantes del ensamblaje, en distintas proporciones, de las variedades autorizadas, que son la Syrah, Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot y Merlot. Los vinos son potentes, persistentes y carnosos.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador está inscrita una bodega que produce y comercializa una media anual de 225.000 litros de vino tinto con la Denominación de Origen Dominio de Valdepusa.

Empordà

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de vinos amparados por la DO está constituida por parcelas de viñedos situadas en 35 municipios de la comarca del Alt Empordà y 20 municipios del Baix Empordà, en el nordeste de la provincia de Girona. La superficie de viñedo inscrita es de 1.786 hectáreas.

CARACTERÍSTICAS: La gama de vinos es muy amplia. Se elaboran vinos blancos, frescos y sabrosos, a partir de las variedades Macabeo, Garnacha Blanca y Chardonnay. Los rosados, elaborados con Samsó o Mazuela y Garnacha, son frescos y moderados en graduación alcohólica. Los tintos representan la mayoría de la producción con las variedades que se van introduciendo, Cabernet-Sauvignon y Merlot, son de elevada calidad, con cuerpo, bien constituidos y aromáticos. Una especialidad diferencial de la zona es la Garnacha del Empordá, vino dulce natural de esta uva, cálida y sedosa.

DATOS BÁSICOS: Están inscritos 335 viticultores y 49 bodegas y cooperativas con una producción anual aproximada de 7,5 millones de litros de vino, de los que cerca de 6,3 millones de litros están amparados por la Denominación de Origen. Se comercializan aproximadamente 3 millones de litros anuales, de los que cerca del 20% se destina a los mercados internacionales.

El Hierro

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: Protege una extensión de 300 hectáreas de viñedo en las comarcas de Valle del Golfo, El Pinar y Echedo, en la isla canaria de El Hierro.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades de uva blanca autorizadas son Vijariego, Bermejuela, Listán Blanco, Pedro Ximénez, Baboso, Gual, Malvasía, Torrontés, Moscatel y Verdello. En uvas tintas destacan Listán Negro, Negramoll, Baboso Negro y Vijariego Negro. Los vinos blancos resultan bien equilibrados, con cuerpo, estructura y nervio. El tipo blanco-pálido es muy singular, de mayor graduación alcohólica, seco y sabroso. Los rosados son frescos y afrutados; y los tintos, de potente sabor, son expresivos, cálidos y algo tánicos.

DATOS BÁSICOS: Están inscritos 206 viticultores y 7 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 300.000 litros de vino, que se consumen en su práctica totalidad en el mercado insular canario.

Getariako Txakolina

(Txakolí de Getaria)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La DO protege 440 hectáreas de viñedo repartidas entre todo el territorio histórico de Guipúzcoa.

CARACTERÍSTICAS: Las dos variedades autóctonas autorizadas son la blanca Hondarrabi Zuri, que representa el 85% del total de viñedo, y la tinta Hondarrabi Beltza, de escaso color, con el 15% restante. Los chacolís de Getaria son tradicionalmente blancos y destacan por una peculiar singularidad aromática, de gran frescura y moderada graduación alcohólica, de 11º. También se elaboran vinos tintos, rosados, espumosos y vendimia tardía.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritos 106 viticultores y 34 bodegas que elaboran y comercializan una media anual de más de 3 millones de litros de chacolí, comercializados en un 84% en el mercado del País Vasco, y un 16% a exportación.

Gran Canaria

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción se extiende en 224 hectáreas localizadas en 21 municipios de la isla.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades de uva autorizadas son en blancas: Malvasía, Gual, Marmajuelo, Vijariego, Albillo, Moscatel de Alejandría, Listán Blanco, Burrablanca, Torrontés, Pedro Ximénez y Breval. En tintas: Negra Común, Negramoll, Tintilla, Malvasía Rosada y Moscatel Negra. Se elaboran vinos tintos jóvenes, con bastante capa, de color rojo intenso. Los vinos rosados presentan menos cuerpo e intensidad colorante. También se producen blancos secos, semisecos y dulces.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritos más de 310 viticultores y 71 bodegas y cooperativas de producción y elaboración, con una producción de unos 460.000 kg. anuales.



Jerez-Xerès-Sherry

Manzanilla Sanlúcar de Barrameda

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: Se extiende sobre 7.184 hectáreas en Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, Puerto de Santa María y otros 5 municipios de la provincia de Cádiz; además de Lebrija, en Sevilla.

CARACTERÍSTICAS: La uva predominante es la blanca Palomino Fino, complementada con la Palomino de Jerez, Pedro Ximénez y Moscatel. Los tipos de vinos son: Fino, seco, con crianza "en flor". Manzanilla, seco y ligero. Amontillado, suave y ligero. Oloroso, con mucho cuerpo. Palo Cortado, seco, equilibrado y muy persistente. Pale Cream, suave, pálido y dulce. Cream, dulce, con mucho cuerpo. Pedro Ximénez, suave y dulce en boca, vigoroso y pleno.

DATOS BÁSICOS: Están inscritos 1.591 viticultores y 71 bodegas que elaboran una media anual de más de 30,6 millones de litros de vino, de los que se exportan el 60%.

Jumilla

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: Abarca unas 21.620 hectáreas de viñedo, distribuidas entre los municipios de Jumilla, en Murcia, y Albatana, Fuenteálamo, Hellín, Montealegre, Ontur y Tobarra, en la provincia de Albacete.

CARACTERÍSTICAS: La variedad de uva por excelencia es la tinta Monastrell, acompañada de las también tintas Garnacha Tintorera y Cencíbel, y de las blancas Airén, Merseguera y Pedro Ximénez. Los tintos jóvenes, a partir de la uva Monastrell, son de color rojo rubí intenso, francos en nariz y cálidos en boca. Los rosados, de gran calidad, son de color rojo cereza, con aromas frutales muy vivos, plenos y frescos en boca. Los blancos, de color pajizo dorado, aromas vivos, frutales, fragantes y muy equilibrados.

DATOS BÁSICOS: Están inscritos más de 1.959 viticultores y 43 bodegas que comercializan anualmente unos 25 millones de litros de vino, de los que el 60% se exporta.

La Gomera

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción abarca todos los municipios de la isla, con una superficie protegida de 125 hectáreas de viñedo cultivadas en bancales de piedras construidos en laderas de fuertes pendientes.

CARACTERÍSTICAS: La variedad de uva más importante y la más cultivada es la Forastera Blanca, conocida popularmente como Forastera Gomera, de la cual se obtienen unos vinos blancos secos jóvenes de gran personalidad, caracterizados por su alta acidez en ácido tartárico. También se obtienen excelentes vinos jóvenes de esta variedad, con otras variedades menos predominantes: Marmajuelo, Listán Blanco. Aunque tradicionalmente la producción era sólo de vinos blancos, actualmente se elaboran vinos tintos jóvenes.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador de esta Denomina- ción de Origen están registrados 210 viticultores y 13 bodegas. La producción obtenida alcanza una media de 90.000 litros, los cuales se destinan casi en su totalidad al mercado de la isla.

La Mancha

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: Es la Denominación con la zona de producción más extensa del mundo: 157.113 hectáreas de viñedo, distribuidas entre 182 municipios de las provincias de Ciudad Real, Toledo, Albacete y Cuenca.

CARACTERÍSTICAS: La uva blanca Airén es predominante, acompañada de las variedades Pardillo, Verdoncho y Macabeo. Entre las tintas predomina la Cencíbel, complementada con Moravia, Garnacha, Cabernet-Sauvignon y Merlot. El vino más característico es el blanco de Airén, de color amarillo pálido. Los vinos tintos y rosados son limpios y poco ácidos. También se elaboran tintos jóvenes a partir de la variedad Cencíbel y se comienzan a producir vinos monovarietales excelentes, como los tintos de Cabernet-Sauvignon.

DATOS BÁSICOS: Están inscritos 14.705 viticultores y 249 bodegas que elaboran y comercializan al año más de 126 millones de litros de vino, de los que el 25% se destina a la exportación.

Lanzarote

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie protegida se extiende sobre 1.855 hectáreas de viñedo asentado sobre terrenos volcánicos, localizados por toda la isla de Lanzarote.

CARACTERÍSTICAS: La variedad de uva más singular es la Malvasía volcánica, de la que se obtienen finísimos y equilibrados vinos blancos jóvenes, rotundos y complejos, de enorme personalidad, así como vinos de crianza y vinos dulces con uva Moscatel. La Listán Blanco, por su parte, proporciona blancos jóvenes secos y semisecos, y con la Listán Negro y Negramoll se elaboran tintos jóvenes y crianzas y una pequeña proporción de rosados.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador de la Denominación de Origen están registrados 1.857 viticultores y 15 bodegas que elaboran y comercializan una media anual de 1,6 millones de litros de vino, los cuales se destinan casi en su totalidad al mercado insular canario.

La Palma

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: Acoge unas 885 hectáreas de viñedo, asentado sobre terrenos volcánicos de la isla de La Palma en tres zonas de producción: Hoyo de Mazo, Fuencaliente y norte de La Palma.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades más representativas son Negramoll, Almuñeco, Albillo, Malvasía, Verdello, Sabro, Bujariego y Listán. Los vinos blancos son aromáticos, frescos y ligeros. Los tintos son de color rojo picota intenso con tonos violáceos, densos, carnosos y con prolongado posgusto. Los rosados son alegres, de tonos rosas salmón, frescos, con tenue gusto almendrado. Los vinos de tea son suaves de capa, con aromas frutales y herbáceos, integrados en un fondo resinoso, agradables en boca. Los dulces, de color amarillo oro joven, son limpios y brillantes, de dulzor equilibrado y acidez fresca.

DATOS BÁSICOS: Cerca de 1.300 viticultores y 18 bodegas elaboran y comercializan una media anual de 500.000 litros de vino, que se venden en su totalidad en el mercado canario.

Málaga · Sierras de Málaga

DENOMINACIONES DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: Abarca una superficie de 1.000 hectáreas de viñedo en 64 municipios de Málaga y 2 de Córdoba.

CARACTERÍSTICAS: Para la Denominación Málaga las variedades predominantes son las blancas Pero Ximen, Moscatel de Alejandría, Moscatel Morisco, Doradilla, Lairen. Para la Denominación Sierras de Málaga, las variedades predominantes son Pero Ximen, Moscatel de Alejandría, Moscatel Morisco, Chardonnay, Macabeo, Sauvignon Blanc, Lairen y Doradilla. En variedades tintas destacan la Romé, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, Garnacha, Cabernet Franc y Pinot Noir. Se elaboran vinos blancos, rosados y tintos con graduaciones entre 10 y 15°.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritos 440 viticultores y 45 bodegas que elaboran una media anual de casi 2,2 millones de litros de vino, de los que el 40% se des- tina a la exportación.

Manchuela

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie de producción protegida por la DO se extiende sobre 9.000 hectáreas de viñedo localizadas en 70 términos municipales de la comarca de La Manchuela, situada al sudeste de Cuenca y al nordeste de Albacete.

CARACTERÍSTICAS: La variedad autóctona emblema de la Denominación de Origen Manchuela es la uva Bobal. Una variedad que da vida a excelentes crianzas y reservas de viñas centenarias y a unos inigualables rosados especialmente afrutados y frescos, cuya calidad avalan año tras año numerosos premios en concursos nacionales e internacionales. También se producen, en menor proporción, las variedades Tempranillo y Macabeo.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador hay 1.000 viticultores inscritos, 37 empresas que elaboran y comercializan una media anual de 2.000.000 litros de vino con Denominación de Origen, de los que el 80 por ciento se destina a la exportación.

Méntrida

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie de producción amparada por la Denominación de Origen Méntrida abarca cerca de 8.100 hectáreas de viñedo, distribuidas entre 50 municipios al norte de la provincia de Toledo. Los principales centros vitivinícolas son Maqueda, Méntrida, Escalona y Torrijos.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades de uvas predominantes son Garnacha Tinta (90%) y Cencíbel, aunque se están plantando variedades nuevas como la Cabernet-Sauvignon, Merlot y Syrah. Los vinos tintos son de elevada graduación alcohólica, espesos, de aroma suave y muy sabrosos. Los rosados resultan ligeros, aromáticos y de agradable color, excelentes al paladar, a pesar de su alta graduación alcohólica.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están registrados 1.376 viticultores y 26 empresas bodegueras que comercializan una media anual de 1,2 millones de litros de vino, de los que más del 90% se vende en el mercado nacional.

Mondéjar

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación de Origen Mondéjar se localiza en una superficie de 2.100 hectáreas de viñedo, repartidas en 20 municipios de la provincia de Guadalajara, con Mondéjar y Sacedón como principales centros de producción.

CARACTERÍSTICAS: La tinta Cencíbel es la variedad predominante, complementada con la Cabernet-Sauvignon. En blancas destaca la presencia de Malvar y Torrontés y en menor proporción la Macabeo. Los vinos blancos, rosados y tintos se consumen jóvenes y resultan aromáticos y finos, con ligera graduación alcohólica. También se elaboran tintos de crianza a partir de la variedad Cabernet-Sauvignon, Tempranillo y Syrah.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador están inscritos 400 viticultores y 2 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 500.000 litros de vino, que se destinan en su totalidad al mercado interior.

Monterrei

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción protegida se localiza en 581 hectáreas de viñedo, repartidas en los municipios de Castrelo do Val, Monterrei, Oimbra, Verín y Vilardevós en la parte sureste de la provincia de Ourense, estableciéndose dos subzonas claramente diferenciadas: valle de Monterrei y ladera de Monterrei.

CARACTERÍSTICAS: Las uvas predominantes son Dona Bran- ca, Godello y Treixadura, entre las blancas, y Mencía y Merenzao, entre las tintas. Los vinos blancos destacan por sus tonos amarillos dorados o pajizos, de intensidad aromática potente, con paso de boca ligeramente ácido y muy equilibrado. Los tintos, de color púrpura o rojo cereza, con tonos violáceos, de aromas frutales del bosque, resultan plenos y armoniosos en boca.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador de la Denominación de Origen están inscritos 389 viticultores y 27 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de casi 5,6 millones de litros de vino, consumidos en su totalidad en el mercado interior.

Montilla-Moriles

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción abarca 5.500 hectáreas de viñedo al sur de Córdoba, aunque la zona de crianza está restringida a 17 municipios.

CARACTERÍSTICAS: La variedad predominante es la blanca Pedro Ximénez, aunque también se cultivan otras cepas complementarias como la Layren, Baladí-Verdejo y Moscatel. Los vinos jóvenes son afrutados, secos o ligeramente abocados, agradables y suaves. El Fino es de aroma punzante, seco y levemente amargo al paladar. El Amontillado es de aroma avellanado y resulta agradablemente complejo, sutil, suave. El Oloroso es un vino de mucho cuerpo, lleno y aterciopelado, enérgico, seco y no muy abocado, de color caoba oscuro. El Palo Cortado es un vino generoso que tiene el color y la nariz del amontillado y la boca del oloroso. El Pedro Ximénez es un vino dulce natural, de color rubí oscuro, punzante fragancia y gran frutosidad, y el Moscatel es un vino dulce natural.

DATOS BÁSICOS: 2.600 viticultores y 76 empresas bodegueras elaboran y comercializan una media anual de 20 millones de litros de vino, de los que se exportan el 12%.

Montsant

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción abarca 1.902 hectáreas en 18 municipios de Tarragona, 14 de la comarca del Priorato y 4 de la Ribera del Ebro.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades tintas predominantes son la Garnacha Negra y la Cariñena, aunque abunda la variedad L'ull de Llebre en el sur. El Consejo también autoriza la plantación de cepas de Cabernet-Sauvignon, Garnacha Peluda, Merlot, Monastrell, Picapoll Negre y Syrah. En uva blanca destacan las variedades Garnacha Blanca y Macabeo, aunque están autorizadas plantaciones de Chardonnay, Moscatel, Pansal y Parellada. Se producen excelentes vinos blancos, rosados y tintos; se elaboran vinos tradicionales de esta zona como el vino rancio, la mistela negra, la garnacha del Montsant y el vino dulce natural.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo están registrados 929 viticultores, 60 bodegas y 57 comercializadoras, que comercializan una media anual de 5 millones de litros de vino, de los que entre el 40-60% se vende en los mercados exteriores.

Navarra

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación de Origen ampara 10.000 hectáreas de viñedo distribuidas en Navarra en 5 zonas diferenciadas por características climáticas, de suelos y paisajísticas: Tierra Estella, Valdizarbe, Baja Montaña, Ribera Alta y Ribera Baja.

CARACTERÍSTICAS: Navarra es una D.O. histórica en la que se elaboran seductores vinos blancos con o sin crianza con las variedades de uva: Chardonnay, Garnacha Blanca, Moscatel De Grano Menudo, Viura, Malvasía y Sauvignon Blanc. Los afamados rosados de vivo color, son producidos únicamente con tintas, en su mayoría, Garnacha y sin utilizar ningún tipo de presión, sólo a partir del primer mosto de la uva. Los nobles y honestos tintos D.O. Navarra, tanto varietales como en ensamblaje, son la expresión de la Garnacha, el Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah y Pinot Noir.

DATOS BÁSICOS: Más de 2.000 viticultores y 85 bodegas elaboran en un centenar de municipios y comercializan una media de 40 millones de litros de vino anualmente en el mercado nacional y en más de 70 países.

Penedès

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción abarca una superficie de 24.247 hectáreas de viñedo localizadas en las provincias de Barcelona y Tarragona, con Vilafranca del Penedès como el principal núcleo vitivinícola.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades blancas predominantes son las blancas Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay; y las tintas Tempranillo, Cabernet-Sauvignon, Merlot y Cariñena. Los vinos blancos resultan frescos, afrutados, muy aromáticos y de moderada graduación alcohólica. Los tintos son ligeros, aterciopelados y de carácter apreciable. También se elaboran excelentes vinos de aguja. Una parte importante de la producción se destina a la elaboración de vinos espumosos.

DATOS BÁSICOS: Están inscritos 4.088 viticultores y 152 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 32,7 millones de litros de vino, de los que el 35% se destina a la exportación.

Pla de Bages

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: Abarca 550 hectáreas, localizadas en la comarca del Bages, en la provincia de Barcelona, con Artés y Manresa como principales núcleos de producción vitivinícola.

CARACTERÍSTICAS: La situación geográfica de esta comarca y su especial climatología favorecen el desarrollo de variedades nobles de uva entre las que destacan la autóctona Picapoll y en menor proporción la Macabeo y Chardonnay entre las blancas; y la Cabernet-Sauvignon, Merlot y Pinot Noir, entre las tintas. Los vinos de mayor producción son los tintos, que resultan de gran personalidad, suaves, de excelente calidad y moderado grado alcohólico.

DATOS BÁSICOS: En el CRDO están registrados 100 viticultores y 14 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de más de 1,2 millones de litros de vino con Denominación de Origen Pla de Bages; el 85% de esta producción se consume en el mercado nacional.

Pla i Llevant

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie de producción amparada por la DO Pla i Llevant abarca una extensión de 395 hectáreas de viñedo, repartidas entre 18 términos municipales de la isla de Mallorca, en Baleares.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades de uva más abundantes son la Callet, Tempranillo, Cabernet-Sauvignon, Manto Negro, Macabeu y Pinot Noir; en menor proporción se producen también las variedades Prensal Blanca, Chardonnay, Merlot, Moscatel, Perelada, Fogoneu, Monastrell y Riesling. El mayor volumen de producción corresponde a los vinos tintos, de gran jugosidad y elegancia, con un grado alcohólico moderado. Los vinos blancos resultan jóvenes y afrutados, con fuerte personalidad y leve grado alcohólico.

DATOS BÁSICOS: Están inscritos 107 viticultores y 12 bodegas en el Consejo Regulador que producen y comercializan una media anual de más de 1,1 millones de litros de vinos tintos y blancos con Denominación de Origen.

Priorat

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie de producción amparada por la DO es de más de 1.900 hectáreas, localizadas al oeste de la provincia de Tarragona, con los municipios de Porrera y Gratallops como centros principales de elaboración de vinos.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades predominantes son la Tinta Cariñena (Mazuela) y la Garnacha Tinta. Las cepas blancas tienen una presencia muy reducida, cultivándose la Garnacha Blanca, Macabeo y Pedro Ximénez. Los vinos tintos tradicionales del Priorat son de color granate, robustos y de elevada graduación alcohólica. También se elaboran vinos rancios, envejecidos en roble y de potente graduación. La producción de vinos blancos y rosados es muy pequeña, aunque está creciendo en los últimos años.

DATOS BÁSICOS: Están registrados más de 606 viticultores y 96 empresas bodegueras que elaboran y comercializan más de 2 millones de botellas al año, de las que el 45% se destina a los mercados exteriores.

Rías Baixas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie protegida por la DO se extiende sobre 4.064 hectáreas de viñedos en 5 subzonas de producción: Val do Salnés, Condado do Tea, O Rosal y Soutomaior, en la provincia de Pontevedra, y Ribeira do Ulla, que se reparte entre Pontevedra y A Coruña.

CARACTERÍSTICAS: Predomina la blanca autóctona Albariño y en menor proporción la Treixadura, Loureira Blanca, Caiño Blanco, Torrontés y Godello; y las tintas Caiño Tinto, Mencía, Espadeiro, Sousón, Loureira Tinta y Brancellao. Los vinos monovarietales de Albariño son amarillo-pajizos. Los vinos de la subzona de O Rosal y O Condado do Tea están personalizados.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador se encuentran inscritos casi 6.667 viticultores y 178 bodegas que elaboran y comercializan una media anual de casi 22,9 millones de litros de vino, de los que alrededor de un 24% se exporta.

Ribeira Sacra

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: Abarca 1.229 hectáreas de viñedo en 17 municipios que se distribuyen a su vez en 5 subzonas de producción: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei y Ribeiras do Miño, en la provincia de Lugo, y Ribeiras do Sil, en la provincia de Ourense.

CARACTERÍSTICAS: Las principales variedades de uvas blancas son Albariño, Loureira, Treixadura, Godello, Dona Branca y Torrontés; en el caso de las tintas las variedades predominantes son Mencía, Brancellao y Merenzao, complementadas con la Negreda y la Garnacha Tintorera. Los vinos tintos de Mencía son de color cereza, brillantes, afrutados, suaves en boca, sabrosos y elegantes. Los vinos blancos de Godello son frescos, plenos en boca y de aromas intensos.

DATOS BÁSICOS: Están inscritos 2.397 viticultores y 96 bodegas que elaboran y comercializan una media anual de más de 360.000 litros de vino, que se consumen en su totalidad en el mercado interior.

Ribeiras do Morrazo

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción la IGP Ribeiras do Morrazo ampara los municipios de Marín, Bueu, Vilaboa, Moaña, Cangas, Pontevedra, Poio y Redondela.

CARACTERÍSTICAS: Son vinos blancos y tintos con aromas francos en los que se aprecian las características propias de la materia prima de la que proceden, con graduaciones alcohólicas moderadas, aromas florales y de frutas y con una buena y equilibrada acidez.

DATOS BÁSICOS: Al ser muy reciente la aprobación de esta Indicación Geográfica Protegida, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de empresas y producto comercializado.

Ribeiro

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de la Denominación de Origen abarca una extensión de 2.804 hectáreas de viñedos localizadas en las riberas y valles de los ríos Avia, Miño y Arnoia, en la parte occidental de la provincia de Ourense.

CARACTERÍSTICAS: La uva predominante entre las tintas es la Caiño, complementada con Garnacha, Ferrón, Sousón, Mencía, Tempranillo y Brancellao. En uvas blancas, la principal es la Treixadura, y en menor proporción Jerez, Torrontés, Godello, Macabeo, Loureira, Albilla y Albariño. Los vinos blancos, de color pajizo, resultan elegantes, frescos, ligeros, muy aromáticos y de alegre acidez. Los tintos, de color rojo morado muy vivo, son vinos de mucha capa y elevada acidez fija.

DATOS BÁSICOS: Están inscritos 6.053 viticultores y 109 bodegas que elaboran y comercializan una media anual de 14 millones de litros de vino, que en un 95% se consume en el mercado nacional.

Ribera de Duero

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie de producción se extiende sobre 22.552 hectáreas de viñedo distribuidas entre 89 municipios de las provincias de Soria, Segovia, Burgos y Valladolid.

CARACTERÍSTICAS: La cepa predominante en la zona amparada por la Denominación es la Tinta del País; en menor proporción se cultivan variedades como Cabernet-Sauvignon, Merlot y Malbec, Garnacha y Blanca del País o Albillo. Los más representativos son los tintos de crianza y reserva, catalogados entre los mejores vinos del mundo, de intenso color, con irisaciones moradas, aroma muy delicado y penetrante, y suavemente ácidos. Los rosados son sutiles, frescos y ligeros en boca.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están registrados 8.220 viticultores y 288 bodegas que elaboran y comercializan una media anual de 70 millones de litros de vino según campañas, de los que el 23% se destina a la exportación.

Ribera del Guadiana

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie de producción amparada por Denominación de Origen Ribera del Guadiana se extiende sobre 29.000 hectáreas de viñedos distribuidas entre 6 subzonas vitivinícolas de las provincias de Cáceres y Badajoz: Cañamero, Montánchez, Ribera Baja, Ribera Alta, Tierra de Barros y Matanegra.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades para la elaboración de los vinos Ribera del Guadiana son Tempranillo, Macabeo, Pardina, Cayetana Blanca, Garnacha Tintorera, Alarige, Chardonnay, Cabernet-Sauvignon, Borba, Montúa, Bobal y Pedro Ximénez. Con estas cepas se elaboran vinos tintos y blancos y en menor proporción rosados, todos ellos de excelente calidad.

DATOS BÁSICOS: Se encuentran registrados más de 3.800 viticultores y 50 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 2 millones de litros de vino según campañas, destinados en un 75% al mercado exterior.

Ribera del Júcar

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie de producción protegida por la DO se extiende sobre una superficie de 6.700 hectáreas de viñedo repartidas en los municipios de Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, El Picazo, Pozoamargo y Sisante, al sur de la provincia de Cuenca.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades predominantes en esta denominación son todas de uvas tintas, Bobal, Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Franc, Garnacha tinta, Garnacha Tintorera y Monastrell, y en variedades blancas Moscatel de grano menudo, Sauvignon Blanc, Airen, Macabeo y Verdejo, Pardillo o Marisancho y Chardonnay.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador figuran 8 cooperativas y empresas bodegueras que comercializan unos 700.000 litros de vino, destinados en un 75% al mercado exterior.

Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie de producción amparada se extiende sobre 65.841 hectáreas de viñedo repartidas entre las comunidades autónomas de La Rioja, País Vasco y Navarra. Está dividida en 3 subzonas vitivinícolas: Rioja Alta, Rioja Oriental y Rioja Alavesa.

CARACTERÍSTICAS: Sobre la base de la cepa Tempranillo, con aportaciones de Garnacha, Mazuelo y Graciano, se obtienen grandes vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva. También se elaboran blancos jóvenes y de crianza y excelentes rosados (claretes), completando una de las ofertas de vinos de mayor calidad del mundo.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritos más de 14.800 viticultores y más de 600 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 336 millones de litros de vino según campañas, de los que un tercio se destina a la exportación.

Rueda

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie registrada en la DO Rueda es de 18.125 hectáreas, siendo 8.173 hectáreas sólo de la variedad Verdejo. La DO comprende 72 municipios repartidos entre las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila, siendo las localidades de Rueda, La Seca y Serrada los centros vitivinícolas más importantes.

CARACTERÍSTICAS: La variedad autóctona de la zona es la Verdejo, estando permitidas también las variedades Sauvignon Blanc, Viura y Palomino en la elaboración de los vinos blancos. Los vinos de la DO Rueda son vinos de la cosecha, frescos y jóvenes. Desde hace unos años se ha introducido una forma de elaboración adicional en los blancos como es la fermentación en barrica, ampliando así la gama de los vinos de la DO.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritas 54 bodegas y 1.384 viticultores, que comercializan una media de 92 millones de botellas, de las que el 15% se destina a los mercados internacionales.

Somontano

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie protegida por la Denominación de Origen Somontano es de unas 3.936 hectáreas, distribuidas entre 43 municipios del centro de la provincia de Huesca, con Barbastro como principal centro vitivinícola.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades autorizadas son las tintas Moristel, Tempranillo, Garnacha, Parraleta, Cabernet-Sauvignon, Merlot y Pinot-Noir; y las blancas Macabeo, Garnacha Blanca, Alcañón, Chardonnay y Gewürztraminer. Los vinos tintos característicos son afrutados, de ligera acidez y con poca graduación. Los blancos resultan frescos y muy aromáticos. Los rosados son brillantes de color, delicados en aromas y de suave sabor.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador se encuentran inscritos más de 370 viticultores y 32 bodegas, que elaboran y comercializan una media anual de 11 millones de litros de vino; el 20% de este volumen de producción se destina a los mercados exteriores.

Tacoronte-Acentejo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de la Denominación ampara una superficie de más de 760 hectáreas de viñedo repartidas entre 9 municipios localizados al norte de la isla de Tenerife.

CARACTERÍSTICAS: Las cepas predominantes son Listán Ne- gro, Negramoll y Listán Blanco y en menor medida se cultivan otras variedades como la Malvasía, Gual, Moscatel, Tintillo, Verdello, Syrah, Merlot o Castellana. Los vinos tintos de mayor producción son de color rubí, con matices violáceos, jóvenes y frescos, de aromas afrutados, paso en boca amplio y suave, y gusto fragante y potente. Los vinos blancos, de color amarillo pálido, con matices verde y dorado, resultan armoniosos y equilibrados, de aromas afrutados y paso en boca vivo.

DATOS BÁSICOS: Están inscritos 1.108 viticultores y 35 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de más de 850.000 litros de vino, los cuales se consumen en su práctica totalidad en el mercado insular canario.

Tarragona

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: Ampara una superficie de 4.500 hectáreas de viñedo distribuidas en 78 municipios de las comarcas de Tarragonés, Alt Camp, Baix Camp y Ribera d'Ebre en la provincia de Tarragona.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades blancas preferentes son la Macabeo, Parellada y Xarel.lo, y las variedades tintas son la Ull de Llebre, Carinyena, Garnatxa Negra y Cabernet-Sauvignon. Los vinos blancos de Alt Camp de Tarragona son muy suaves, equilibrados, aromáticos y afrutados. En la zona de la Ribera d'Ebre los blancos son de color brillante. Los vinos tintos de la zona del Camp de Tarragona son firmes y aromáticos y los rosados frescos y de color cereza. Los tintos de la Ribera d'Ebre armonizan el cuerpo y el color de la carinyena y la riqueza de la garnatxa. Los vinos de licor Tarragona Classics son Mistela de Tarragona, Moscatell de Tarragona, Garnatxa de Tarragona y Vi Ranci de Tarragona. Los Tarragona Classics tienen fama y prestigio, son vinos licorosos y generosos.

DATOS BÁSICOS: 1.305 viticultores y 31 bodegas producen una media anual de 36 millones de litros de vino.

Terra Alta

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie protegida por la Denominación de Origen tiene una extensión de 5.993 hectáreas de viñedo localizadas al oeste de la provincia de Tarragona, con Gandesa como principal centro de producción vitivinícola.

CARACTERÍSTICAS: Las cepas predominantes son las blancas Macabeo y Garnacha Blanca, y las tintas Cariñena, Garnacha Tinta y Tempranillo. Los vinos blancos son recios, amplios, de gran cuerpo y alta graduación alcohólica. Los tintos resultan de mucha capa y con potente grado alcohólico. También se elaboran vinos dulces (rancios) y blancos generosos, asimismo de fuerte graduación alcohólica.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Terra Alta figuran registrados 1.663 viticultores y 45 empresas bodegueras que producen una media anual de 30 millones de litros de vino con Denominación de Origen.

Tierra de León

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie amparada por la Denominación de Origen cubre cerca de 1.357 hectáreas de viñedo, repartidas entre 69 municipios de la provincia de León y 19 de la provincia de Valladolid, pertenecientes a las riberas de los ríos Esla y Cea.

CARACTERÍSTICAS: Los vinos de la Denominación utilizan como variedades principales de uva tinta la Prieto Picudo, Mencía, Tempranillo y Garnacha, mientras que de uva blanca se emplean las variedades Verdejo, Albarín blanco, Godello, Malvasía y Palomino.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritos cerca de 375 viticultores y 39 empresas bodegueras que producen y comercializan una media anual de 2 millones de botellas de vino amparadas por la Denominación de Origen.

Tierra del Vino de Zamora

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie amparada por la Denominación de Origen cubre 643 hectáreas de viñedo, repartidas entre 46 municipios de la provincia de Zamora y 10 de Salamanca.

CARACTERÍSTICAS: Los vinos de la Denominación utilizan como variedades principales la Tempranillo en tinta y Malvasía, Moscatel, de grano menudo, y Verdejo en blanca, mientras que como uvas complementarias usan Garnacha y Cabernet-Sauvignon para los tintos, y Albillo, Palomino y Godello para los blancos. El Consejo Regulador certifica vinos blancos, claretes, rosados, tintos, reservas y grandes reservas, elaborados con uvas procedentes de viñedos con una edad media de 61 años.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritos 209 viticultores y 11 empresas bodegueras que producen y comercializan una media anual de 236.612 litros de vino, de los que el 43% se destina al mercado internacional.



Toro

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie de producción de la Denominación de Origen es de 5.585 hectáreas de viñedo localizadas al sudeste de la provincia de Zamora, incluyendo algunos municipios de la provincia de Valladolid.

CARACTERÍSTICAS: La cepa predominante es la Tinta de Toro, aunque se cultiva también Garnacha Tinta, y la variedades de uvas blancas Verdejo y Malvasía. Los vinos más característicos son los tintos, de fuerte color rojo, recios, plenos de aromas, con cuerpo y grado. Los blancos, de producción escasa, son de intensos y finos aromas. Los rosados, de color muy vivo y gran intensidad aromática, resultan frescos, ligeros y suaves.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador se encuentran inscritos 1.080 viticultores y 51 bodegas que elaboran y comercializan una media anual de 7,7 millones de litros de vino con Denominación de Origen Toro, de los que un 25% se destina a los mercados internacionales.

Utiel-Requena

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie de producción amparada por la Denominación es de 35.438 hectáreas de viñedo, distribuidas entre 9 municipios de la provincia de Valencia.

CARACTERÍSTICAS: La cepa predominante es la tinta Bobal, complementada con Tempranillo, Garnacha Tinta, Cabernet- Sauvignon y Merlot. En blancas, la principal es la Macabeo y se cultivan también Merseguera, Tardana y Chardonnay. Los vinos rosados son de color cereza o fresa, aromas vivos, frutales o florales, de gran plenitud. Los blancos son de color verde pajizo o dorados, aromas vivos, frutosos, fragantes y redondos. Los tintos, de color cereza pasado o rubí, fondo afrutado y varietal, resultan cálidos, persistentes y ligeramente astringentes.

DATOS BÁSICOS: Están inscritos alrededor de 7.000 viticultores y 93 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 146 millones de litros de vino, de los cuales 264.116 son declarados como vinos con DO.

Valdeorras

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie protegida suma 1.357 hectáreas de viñedo distribuidas en 8 municipios del sur de la provincia de Ourense.

CARACTERÍSTICAS: La variedad de uva blanca Godello es la más abundante, complementada con Doña Blanca y Palomino o Jerez. En tintas predomina la variedad Mencía y, en menor proporción, hay Merenzao, Grao Negro y Alicante. Los vinos blancos monovarietales de Godello son luminosos, con reflejos dorados y de paladar suave, aroma delicado a fruta madura, armoniosos y elegantes. Los vinos tintos monovarietales de Mencía, de color púrpura con toques de cereza, gran suavidad y delicioso bouquet, resultan equilibrados, brillantes, de paladar aterciopelado y con ligero aroma a fruta.

DATOS BÁSICOS: Están inscritos 2.037 viticultores y 44 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 3,2 millones de litros de vino, que se venden en su práctica totalidad en el mercado interior.

Valdepeñas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie protegida por la Denominación de Origen Valdepeñas abarca una extensión de 24.365 hectáreas de viñedo, distribuidas entre 10 municipios de la provincia de Ciudad Real, con Valdepeñas como el núcleo central de producción de vinos.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades predominantes son la blanca Airén y la tinta Cencíbel o Tempranillo y en una pequeña proporción se cultivan Macabeo, Garnacha y Cabernet-Sauvig- non. Los vinos blancos son muy ligeros, poco alcohólicos y de sabores primarios aportados por la variedad Airén. Los tintos resultan finos, muy aromáticos de jóvenes, alcanzan su plenitud entre dos y tres años. Los rosados son vinos ligeros, neutros y de aroma sutil.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador se encuentran registrados 2.942 viticultores y 42 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 51 millones de litros de vino, de los que un 45% se destina al mercado exterior.

Valencia

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie protegida por la Denominación de Origen rebasa las 13.000 hectáreas de viñedo, repartidas en cuatro subzonas de producción de la provincia de Valencia: Alto Turia, Valentino, Clariano y Moscatel de Valencia.

CARACTERÍSTICAS: Las cepas predominantes son las tintas Monastrell y Garnacha, y las blancas Merseguera, Malvasía, Pedro Ximénez y Moscatel. Los vinos blancos son brillantes, frescos, afrutados, aromáticos y de moderada graduación alcohólica. Los tintos son de color rubí, francos de nariz, aroma extenso y sabrosos en boca. También se elaboran vinos de licor, de aroma particular, y vinos rancios de color rojizo oscuro, de potente grado alcohólico.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritos 12.000 viticultores y 83 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 59 millones de litros de vino de la Denominación, de los que más del 70% se dirige a los mercados exteriores.

Valle de Güimar

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: Asentada sobre suelos de origen volcánico, la zona de producción comprende una superficie de más de 639 hectáreas de viñedo, repartidas entre los municipios de Arafo, Candelaria y Güimar, al sureste de la isla canaria de Tenerife.

CARACTERÍSTICAS: La variedad predominante es la blanca Listán, complementada con Gual, Vijariego, Verdillo y Moscatel. En tintas se cultivan Listán Negro y Negramoll. Los vinos más característicos son los blancos (semiseco y blanco-madera), de color dorado, afrutados, ligeros y de moderada graduación alcohólica. Los tintos y rosados son jóvenes, ligeros, aromáticos y levemente alcohólicos.

DATOS BÁSICOS: El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Valle de Güimar tiene registrados 543 viticultores y 18 bodegas, las cuales elaboran y comercializan una media de algo más de 403.000 botellas contraetiquetadas, vendidas el 95% en el mercado local y el 5% restante en el resto de las islas y en la península.

Valle de La Orotava

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción protegida por la Denominación de Origen abarca una superficie de más de 201 hectáreas de viñedos de los municipios de Los Realejos, La Orotova y Puerto de la Cruz, en la isla de Tenerife.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades predominantes son Listán Blanco y Listán Negro, complementadas con Pedro Ximénez, Forastera Blanca y Malvasía. Los vinos blancos son jóvenes, de color amarillo pajizo con tonos limón, limpios y brillantes, de aromas frutales, sutiles y delicados, son suaves y elegantes en boca. Los rosados son de color frambuesa, con aromas a frutos silvestres, y resultan suaves y frescos. Los tintos jóvenes son de color rojo guinda, descubiertos y limpios, con aromas frutales variados, suaves y equilibrados, de ligero gusto amargo.

DATOS BÁSICOS: 422 viticultores y 19 bodegas elaboran una media anual de 550.000 litros de vino, que se venden en gran parte en Canarias, pero cada vez se exportan a más lugares por la demanda de los consumidores de vinos diferentes.

Valtiendas

VINOS DE CALIDAD CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción abarca 8 términos municipales del norte de la provincia de Segovia, destacando Fuentidueña, Torreadrada, Aldeasoña, Fuentesoto y Valtiendas.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades de uvas acogidas son la Albillo, Cabernet-Sauvignon y Syrah, en blancas, y la Tempranillo, en tintas. Asimismo, también están admitidas en el reglamento las variedades Garnacha y Merlot. Los vinos protegidos son rosados y tintos, que deberán estar elaborados con las variedades protegidas y contener, al menos, el 50% de la variedad Tempranillo.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritos 10 viticultores y 5 bodegas. La producción media ronda los 350.000 litros anuales, obtenidos de sus más de 76 hectá- reas de viñedo registradas bajo esta calificación.

Vinos de Madrid

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie protegida por la Denominación de Origen Vinos de Madrid se encuentra en torno a las 8.386 hectáreas de viñedo repartidas en tres subzonas de producción al sur de la Comunidad de Madrid: Arganda, Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias.

CARACTERÍSTICAS: Las variedades predominantes son las blancas Malvar, Albillo y Airén, y las tintas Garnacha Tinta, Tin- to Fino y Cabernet-Sauvignon. Los vinos blancos son jóvenes y frescos, de sabor afrutado e intenso aroma. Los rosados son muy aromáticos, frutosos de sabor y moderada graduación al- cohólica. Los vinos tintos son jóvenes, muy sabrosos y de me- dia graduación alcohólica.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritos más de 2.941 viticultores y 50 bodegas que elaboran y comerciali- zan una media anual de 4,5 millones de litros de vino, vendidos casi en su totalidad en el mercado interior, a excepción de un 20% que se exporta.

Ycoden-Daute-Isora

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: El ámbito protegido por la Denominación se localiza en una superficie de 307 hectáreas de viñedo repartidas en nueve municipios al noroeste de la isla canaria de Tenerife.

CARACTERÍSTICAS: Las cepas predominantes son Listán Blanco y Listán Negro y en menor proporción se cultivan las variedades Malvasía y Moscatel. La producción más tradicional es la de vinos blancos y rosados, aunque se está incrementando la elaboración de tintos jóvenes de excelente calidad. También se producen vinos dulces, obtenidos a partir de las variedades Moscatel y Malvasía.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritos más de 741 viticultores y 20 bodegas que elaboran y comercializan una media anual de 450.000 litros de vinos Ycoden-Daute-Ysora, los cuales se consumen en su práctica totalidad en el mercado insular canario.

Vino Naranja del Condado de Huelva

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y crianza de este vino comprende 10 términos municipales de la provincia de Huelva.

CARACTERÍSTICAS: Se elabora a partir de vino blanco amparado por la DO Condado de Huelva, que sigue presente al menos en un 75% del volumen. Estos vinos se someten a edulcoración con mosto de uva y a una aromatización mediante cortezas de naranja. Tras la maceración, se separan las cortezas del vino y la bebida se somete a clarificación. Finalmente, se procede al envejecimiento mediante criaderas y soleras, en botas de roble durante dos años. Las características organolépticas de estos vinos ofrecen un aroma intenso con recuerdo a frutas, especialmente a cítricos, son de color caoba oscuro, su sabor es dulce y suave.

DATOS BÁSICOS: Sólo pueden utilizar la denominación Vino Naranja del Condado de Huelva los aromatizados que se ajustan al pliego de condiciones de la DO y cuyas empresas elaboradoras estén inscritas en el CR de las DO Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva.

Yecla

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: La superficie de producción amparada por la Denominación abarca un área de 4.696 hectáreas de viñedo, localizadas exclusivamente en el término municipal de Yecla, en la Región de Murcia.

CARACTERÍSTICAS: La variedad de uva más abundante en la zona es la tinta Monastrell, complementada por Syrah y Garnacha. En uvas blancas predominan las variedades Macabeo y Airén. El mayor volumen de producción corresponde a vinos tintos, de color granate rubí, que resultan suaves y cálidos al paladar y de escasa acidez. Los blancos y rosados son jóvenes y afrutados, aromáticos y frescos.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están registrados 401 viticultores y 9 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 7,4 millones de litros de vino con Denominación de Origen Yecla; el 90% de esta producción se canaliza hacia los mercados exteriores.

BEBIDAS ESPIRITUOSAS



El sector de las bebidas espirituosas cerró el año 2020 con muy malos resultados como consecuencia directa de los cambios en los hábitos de consumo, la caída del turismo por la pandemia y el cierre intermitente de la hostelería y la restauración.

Las bebidas espirituosas son las obtenidas por destilación de productos de origen agrícola, con al menos un 15% de volumen alcohólico. Por origen agrícola se entiende que la bebida ha sido obtenida por la destilación, previa fermentación, de uno o varios productos agrícolas como la uva, los cereales, la remolacha, la patata, la caña de azúcar, etc.

Según los datos de la Federación Española de Espirituosos (Espirituosos España), el sector aporta a la economía española cerca de 7.600 millones de euros al año al PIB nacional.

Igualmente, el sector utiliza unas 200.000 toneladas de materias primas de origen agrícola en la elaboración de las bebidas, de las cuales 97.000 toneladas son uvas; 10.000 toneladas cebada; 30.000 toneladas maíz; 62.000 toneladas hierbas aromáticas y 1.000 toneladas endrinas con las que se elabora el pacharán.

A este respecto, dentro de las bebidas espirituosas se distinguen nueve grandes grupos de productos: pacharán, whisky, vodka, ron, ginebra, licores, aguardientes y anís.

La Federación Española de Espirituosos estimaba que antes de la pandemia el 60% de las bebidas se comercializaban en la hostelería y dentro de ella, el 58% en los bares y cafeterías; el 25% en los restaurantes y el 17% en los locales de ocio nocturno. Al haberse cerrado muchos establecimientos del canal HORECA, la producción también se redujo.

A pesar de la caída del consumo, de todas las bebidas espirituosas, el whisky fue un año más la que lideró el ranking de comercialización con el 24% del total. Le siguieron los licores (cremas de licor, hierbas, pacharán, orujo, aguardiente, etc.), con una cuota de mercado de 21%; la ginebra (20% de cuota), el ron (15%), el brandy (9%), los anisados (6%), el vodka (4%) y el tequila (1%).

Dentro del segmento de whisky, las presentaciones “blended” fueron las más demandadas en 2020, con alrededor del 90% del total. El 10% restante se repartió en porcentajes similares entre el bourbon, whisky de malta y el whisky reserva.

Asimismo, en el caso del ron, las variedades oscuras acapararon el grueso de las ventas frente a las blancas.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

La asociación que representa a las empresas del sector a nivel nacional es la Federación Española de Espirituosos, que forma parte de Spirits EUROPE (Confederación Europea de Fabricantes de Bebidas Espirituosas).

Según los datos de esta Federación en el sector operan 3.800 centros de producción de los cuales 3.500 son destilerías artesanales. El sector español es líder en Europa y la región que cuenta con un mayor número de empresas de este tipo es Galicia (3.565), seguida muy de lejos de Andalucía (69) Cataluña (38), Castilla y León (37), Canarias (26), Comunidad Valenciana (25) y Castilla-La Mancha (24).

Según datos de la Federación, cerca del 80% de estas empresas son pequeñas y mediadas.

En España hay 19 indicaciones geográficas de bebidas espirituosas, que tienen una gran importancia a nivel social y económico. Esas marcas de calidad amparan a un total de 240 empresas del sector, que facturan al año por encima de los 135 millones de euros.

El principal grupo fabricante y comercializador de bebidas espirituosas y licores en España registró unas ventas netas de más de 314 millones de euros en 2020, unos 10 millones menos que en el año precedente.

Por su lado, el segundo grupo empresarial llegó hasta cerca de 217 millones de euros y el tercero rondó los 189 millones de euros.

Los dos grupos siguientes en el ranking de empresas también facturaron por encima de los cien millones y el resto fueron empresas con ventas por debajo de los 89 millones de euros.

PRINCIPALES EMPRESAS DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS Y LICORES (FABRICANTES Y COMERCIALIZADORES)

EMPRESA	Mill. Euros
Pernod Ricard España, S.A.	262,8
Zamora Company Grupo	172
Diageo España, S.A.	168,62
Grupo Osborne, S.L *	159
Maxxium España, S.L.	150
Grupo Varma, S.L	145,1
Bacardi España, S.A.	115
Bodegas Williams & Humbert, S.A	90
Bardinet, S.A	59,44
Bodegas Fundador S.A (Grupo Emperador) (1)	70

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. *Incluye la facturación de otras producciones.(1) Estimación*

En este sector, las marcas de distribución (MDD) no han conseguido una fuerte penetración y representan un porcentaje inferior al 5%. Además, su importancia parece tender a disminuir con el paso del tiempo.

La primera empresa del sector acapara cerca del 16% del mercado y la segunda, el 12%.

El sector industrial está muy comprometido con la defensa del medio ambiente. Así, según datos de la Federación Española de Espirituosos, actualmente el 93% de los residuos sólidos de las fábricas productoras se reciclan.

Además de reducir el impacto de los residuos, las empresas también minimizan el consumo de energía, apuestan por los subproductos orgánicos generados por la transformación de las materias agrícolas e invierten en mejorar la gestión del agua e las destilerías y plantas embotelladoras.

COMERCIO EXTERIOR

En términos generales, se estima que cerca del 40% de la producción nacional se destina a la exportación y que las empresas españolas exportan por encima de la media europea del sector. Los principales destinos de esas ventas son Filipinas, Alemania, México y Francia.

El valor de todas esas ventas fuera de nuestras fronteras (incluidas las de la UE) durante el ejercicio 2020 llegó a los 631 millones de euros, según datos de Comercio. Esta cifra representó una caída con respecto al año anterior del 21,5%.

La partida principal de las exportaciones fue la de los licores (23% del total), seguida de los aguardientes, el whisky, el ron y la ginebra.

Las importaciones son también muy importantes, ya que una parte significativa de las bebidas espirituosas consumidas en España tiene un origen foráneo. En 2020, las compras de estas bebidas fueron superiores en valor a las ventas: 564,6 millones de euros, un 34% menos que en el año 2019, según Comercio.

BEBIDAS ESPIRITUOSAS CON MARCA DE CALIDAD

Las bebidas espirituosas constituyen un mercado importante para el sector agrícola de la Unión y la producción de estas bebidas está sólidamente vinculada a dicho sector.

En función de esta realidad, la Unión Europea reconoce y protege producciones con una marca de calidad diferenciada que las liga a su origen geográfico y a una determinada calidad y reputación.

Esas indicaciones geográficas están inscritas en los registros comunitarios.

Una Indicación Geográfica Protegida identifica a una bebida espirituosa como originaria de un país o región o localidad de ese territorio, determinada calidad, reputación y otras características de la bebida espirituosa imputables fundamentalmente a su origen geográfico.

En total, la UE cuenta con 274 bebidas espirituosas con indicación geográfica, de las cuales 19 son españolas. España es el quinto país productor de bebidas espirituosos dentro de la UE, tras la marcha del Reino Unido.

Entre esas indicaciones geográficas están, por ejemplo, el Brandy de Jerez, el Ronmiel de Canarias, el Pacharán Navarro, los licores gallegos, las Hierbas Ibicencas o el Anís de Chinchón (Madrid).

Según los datos de Espirituosos España, hay 240 empresas que elaboran sus bebidas al amparo de las Indicaciones Geográficas Protegidas y esas empresas sumaron una facturación de 135 millones de euros.

CONSUMO Y GASTO EN BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 101,8 millones de litros de bebidas espirituosas y gastaron 532,1 millones de euros en estos productos.

En términos per cápita, se llegó a 2,2 litros de consumo y 11,5 euros de gasto.

CONSUMO Y GASTO EN BEBIDAS ESPIRITUOSAS DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones litros)	PER CAPITA (Litros)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL BEBIDAS ESPIRITUOSAS	101,8	2,2	532,1	11,5
BRANDY	5,0	0,1	47,1	1,0
WHISKY	8,3	0,2	114,8	2,5
GINEBRA	6,3	0,1	90,9	2,0
RON	5,1	0,1	66,0	1,4
ANIS	3,8	0,1	30,4	0,7
OTRAS BEBIDAS CON VINO	57,7	1,2	48,2	1,0
OTRAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS	15,6	0,3	134,7	2,9



DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

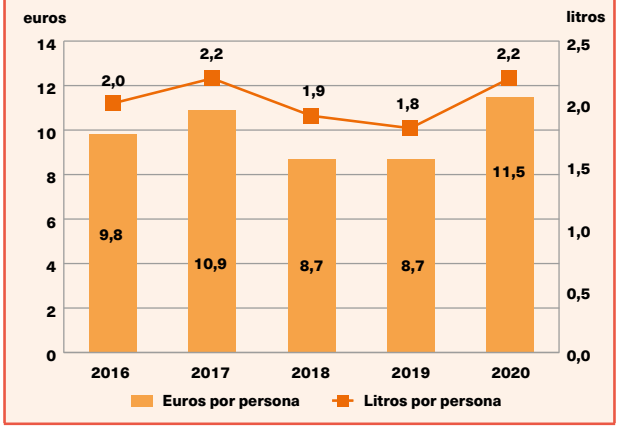
En términos per cápita, el consumo de bebidas espirituosas durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- 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 bebidas espirituosas, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de bebidas espirituosas es superior.
- En los hogares donde compra una persona de más de 65 años, el consumo de bebidas espirituosas 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 bebidas espirituosas, mientras que los índices son más reducidos en los hogares formados por cinco o más miembros.
- Los consumidores que residen en municipios con censos de 2.000 a 10.000 habitantes cuentan con mayor consumo per cápita de bebidas espirituosas, mientras que los menores consumos tienen lugar en los pequeños núcleos de población (menos de 2.000 habitantes).
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de parejas adultas sin hijos, adultos independientes, retirados, y parejas con hijos mayores, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos pequeños, en los hogares monoparentales, entre las parejas jóvenes sin hijos y en el caso de los jóvenes independientes.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Andalucía, Murcia y Castilla-La Mancha cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Navarra, La Rioja y Canarias.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

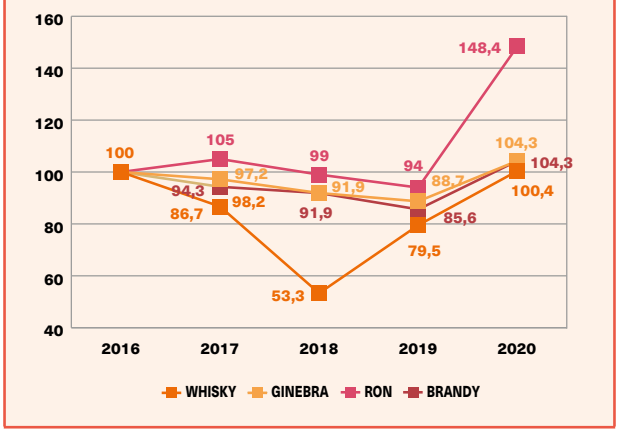
Durante los últimos cinco años, el consumo y el gasto en bebidas espirituosas estaba siendo estable pero se ha producido un incremento considerable en el año 2020 motivado por los efectos de la COVID-19, (0,2 litros y 1,7 euros). En el periodo 2016-2020, el mayor consumo se produjo en 2020 (2,2 litros), mientras que el mayor gasto también tuvo lugar en el ejercicio 2020 (11,5 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN BEBIDAS ESPIRITUOSAS, 2016-2020

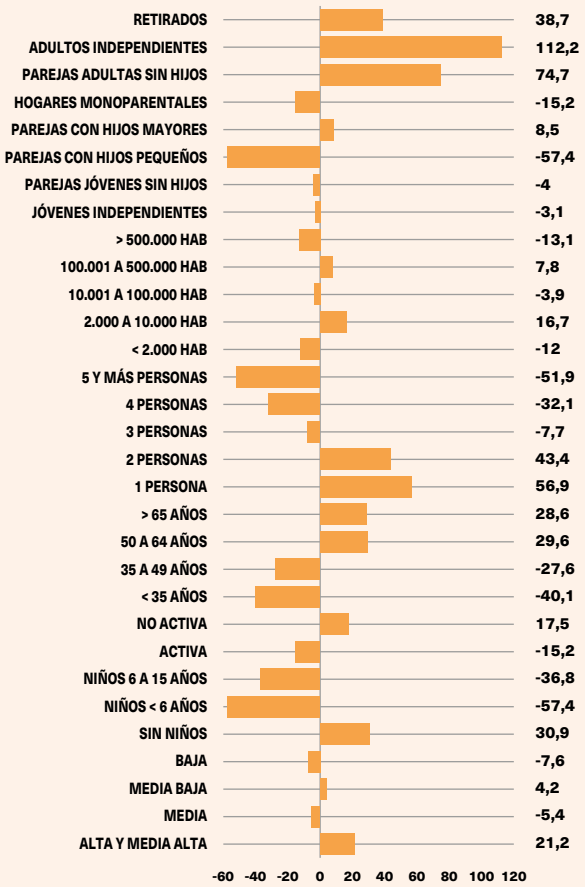


En la familia de bebidas espirituosas, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 estaba siendo diferente para cada tipo de producto aunque todos en un contexto de retroceso. En el año 2020 se produce un repunte del consumo motivado por los efectos de la COVID-19. Respecto a la demanda de 2016, el consumo de todas las bebidas espirituosas cuenta con niveles superiores.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS (2016=100), 2016-2020



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

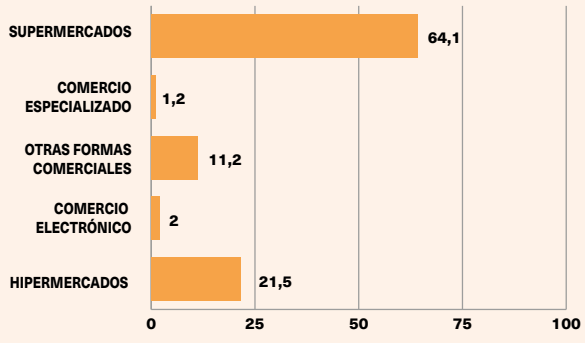


* Media nacional = 2,2 litros por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de bebidas espirituosas a los supermercados (64,1% de cuota de mercado), mientras que los hipermercados alcanzan en estos productos una cuota del 21,5%. Los establecimientos especializados representan el 1,2%, el comercio electrónico el 2,0% y, finalmente, otras formas comerciales alcanzan la cuota del 11,2% restante.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS

ANDALUCÍA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS CON DENOMINACIÓN ESPECÍFICA

- BRANDY DE JEREZ
- ANÍS DE CAZALLA
- ANÍS DE OJÉN
- ANÍS DE RUTE
- RON DE GRANADA
- RON DE MÁLAGA

ASTURIAS

INDICACIONES GEOGRÁFICAS

- AGUARDIENTE DE SIDRA DE ASTURIAS *

CANARIAS

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA

- RONMIEL DE CANARIAS *

BALEARES

DENOMINACIONES GEOGRÁFICAS

- PALO DE MALLORCA
- HIERBAS IBICENCAS
- GIN DE MAHÓN
- HERBES DE MALLORCA

CANTABRIA

MARCA "CALIDAD CONTROLADA"

- AGUARDIENTE DE ORUJO

CATALUÑA

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA

- RATAFIA CATALANA *
- BRANDY DEL PENEDÉS *

COMUNIDAD VALENCIANA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS

- BEBIDAS ESPIRITUOSAS TRADICIONALES DE ALICANTE
  - ANÍS PALOMA DE MONFORTE DEL CID
  - APERITIVO-CAFÉ DE ALCOY
  - CANTUESO ALICANTINO
  - HERBERO DE LA SIERRA DE MARIOLA

GALICIA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS

- ORUJO DE GALICIA
- AGUARDIENTE DE HIERBAS DE GALICIA
- LICOR DE HIERBAS DE GALICIA
- LICOR CAFÉ DE GALICIA

LA RIOJA

REGISTRADOS Y CERTIFICADOS

- AGUARDIENTES
- BEBIDAS DERIVADAS DE ALCOHOLES NATURALES
- LICORES
- PACHARÁN

MADRID

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA

- CHINCHÓN

NAVARRA

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA

- PACHARÁN NAVARRO *

* *Inscrita en el Registro de la UE*





Aguardiente de Hierbas de Galicia

(Augardente de Herbas de Galicia)

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA

ZONA GEOGRÁFICA: Esta Denominación Geográfica protege los aguardientes de hierbas elaborados en toda la comunidad autónoma de Galicia.

CARACTERÍSTICAS: El producto protegido se obtiene a partir de aguardiente amparado por la DG Orujo de Galicia/ Augardiente de Galicia mediante maceración y/o destilación de alcohol en presencia de las hierbas que lo caracterizan, con un contenido en azúcares inferior a 100 gramos por litro; se emplearán un mínimo de tres plantas entre menta, manzanilla, hierbaluisa, romero, orégano, tomillo, cilantro, azahar, hinojo, regaliz, nuez moscada y canela. La coloración dependerá de la fórmula del elaborador.

DATOS BÁSICOS: La media anual de producción de estos últimos años es de 5.700 litros de producto, comercializados por 10 empresas.

Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

ZONA GEOGRÁFICA: La DE incluye 4 producciones diferentes: Anís Paloma de Monforte del Cid, Aperitivo-Café de Alcoy, Cantueso Alicantino y Herbero de la Sierra de Mariola, todas en Alicante.

CARACTERÍSTICAS: El Anís Paloma de Monforte del Cid se elabora destilando semillas de anís verde y/o anís estrellado (40º a 55º). El Aperitivo-Café de Alcoy se obtiene por maceración de café Arábica de tueste natural en alcohol de origen agrícola (15º a 25º). El Cantueso Alicantino se elabora con la destilación en alcohol de la flor y el pedúnculo de la planta del cantueso (25º a 35º). El Herbero de la Sierra de Mariola es un anisado que puede contener desde un mínimo de 4 hasta 16 plantas de las que se recolectan en esta sierra.

DATOS BÁSICOS: 7 empresas comercializan al año 222.000 litros de Aperitivo-Café de Alcoy, 72.500 litros de Cantueso Alicantino, 485.000 litros de Anís Paloma de Monforte del Cid y 57.700 litros de Herbero de la Sierra de Mariola.

Brandy de Jerez

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA

ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación Brandy de Jerez ampara la elaboración de brandy obtenido de aguardiente de vino y producido en la zona de elaboración y envejecimiento constituida por el triángulo de los términos municipales de Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, en la provincia de Cádiz.

CARACTERÍSTICAS: El envejecimiento se realiza en botas de roble con una capacidad de 500 litros que previamente han contenido vino de Jerez. Los tipos de Brandy de Jerez son: Solera, sometido a un proceso de envejecimiento superior a 6 meses; Solera Reserva, con un envejecimiento superior a un año, y Solera Gran Reserva, con un envejecimiento superior a 3 años. La graduación alcohólica en todos los casos oscila entre 36º y 45º.

DATOS BÁSICOS: Las 24 empresas inscritas comercializan una media anual de 9,2 millones de litros de brandy, de los que el 80% se destina a la exportación.

Brandy del Penedés

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona geográfica de elaboración y envejecimiento del Brandy del Penedés está constituida por municipios en los que tradicionalmente se ha elaborado "Brandy del Penedés" y engloba por completo las comarcas del Alt Penedés y el Baix Penedés, así como un municipio del Tarragonés.

CARACTERÍSTICAS: El Brandy del Penedés es una bebida espirituosa de color ámbar a topacio con reflejos de oro viejo obtenido de aguardientes de vino que se envejecen en recipientes de roble. Presenta una graduación alcohólica mínima de 36% vol y un contenido de sustancias volátiles superior a 150 g/hl de alcohol a 100% vol. Presenta un aroma intenso y cálido donde se pueden encontrar vestigios de frutos secos, con un bouquet muy vivo, así como notas de especias como canela, vainilla o nuez moscada entre otras. En el paladar es rico en taninos, evolucionando hacia un final de boca persistente, en el cual se pueden manifestar los matices aromáticos del roble como por ejemplo recuerdos de caramelo, almendra tostada, vainilla, torrefactos. Es seco, fruto de su bajo contenido en azúcar ya que su contenido máximo de materias reductoras totales es de 20 g/l. Para su obtención se utiliza tanto la destilación continua como la discontinua, siendo esta última la destilación tradicionalmente más utilizada. El envejecimiento puede ser tanto estático como dinámico per en cualquier caso finaliza en recipientes de roble de menos de 500 litros, lo que permite un mayor contacto con la madera de roble que le aporta matices aromáticos.

DATOS BÁSICOS: En el registro del consejo regulador figuran inscritas 3 empresas que elaboran que comercializaron en el 2020 aproximadamente 6.000.000 de litros de Brandy del Penedès. La práctica totalidad de la producción se destina a la exportación.

Gin de Mahón

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración amparada se encuentra limitada a la isla de Menorca, en el archipiélago balear. Como base fundamental para la elaboración del Gin de Menorca se utiliza una planta característica de la isla: el enebro.

CARACTERÍSTICAS: Esta bebida se obtiene por destilación de alcohol etílico de origen agrícola, bayas de enebro y agua. La destilación se realiza en alambiques de cobre en contacto directo con fuego de leña. Una vez finalizado este proceso se introduce el líquido en barricas de roble blanco tipo americano de 3 a 5 días para que adquiera un ligero sabor a madera. El Gin de Menorca es transparente, con sabor a enebro y una graduación alcohólica que oscila entre los 38º y 43º.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador figura inscrita una empresa, que produce y comercializa unos 312.905 litros anualmente. Un 3% de la producción se exporta.

Chinchón

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA



ZONA GEOGRÁFICA: Ampara la elaboración y embotellado de anises en el término municipal de Chinchón, en el sureste de Madrid. La tradición de este producto se remonta al siglo XVII, cuando los campos de Chinchón se convierten en grandes extensiones de viñedos y se cultivan importantes superficies de anís matalahúga.

CARACTERÍSTICAS: La fórmula de elaboración de esta bebida radica en la destilación en alambique de cobre de la matalahúva, matalahúga o anís verde. El producto así obtenido, alcoholato de anís, que lleva los aceites esenciales extraídos y destilados de la matalahúga, constituye la base para la elaboración de los distintos tipos y clases de Anís de Chinchón: Seco Especial, Extraseco, Seco y Dulce.

DATOS BÁSICOS: La única empresa inscrita en el Consejo comercializa una media anual de 1,3 millones de litros de anís. El 15% se destina a la exportación.

Herbes de Mallorca

Hierbas de Mallorca

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA

ZONA GEOGRÁFICA: Esta Denominación Geográfica protege la elaboración y embotellado de hierbas exclusivamente en la isla de Mallorca.

CARACTERÍSTICAS: Hierbas de Mallorca es la bebida espirituosa tradicional obtenida por la mezcla de una bebida anisada con una solución hidroalcohólica aromatizada por maceración y/o destilación de plantas aromáticas como la hierbaluisa, manzanilla, naranjo, limonero, romero, toronjil e hinojo, todas ellas producidas en la isla de Mallorca. El resultado es un producto de color verde con distintas intensidades y matices, detectándose diversos aromas que envuelven el olor del anís. Los intervalos de dulzor son muy amplios, lo que permite que cada consumidor encuentre el que desea. Se elaboran tres tipos de hierbas: dulces, mezcladas y secas.

DATOS BÁSICOS: Están registradas 6 empresas elaboradoras que producen y comercializan 1,2 millones de litros, de los que una parte importante es comercializada con la Denominación Geográfica.

Hierbas Ibicencas

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona amparada se circunscribe a las islas de Ibiza y Formentera, en el archipiélago balear. Esta bebida espirituosa, cuya elaboración comenzó hace más de 200 años, se obtiene básicamente mediante la extracción de aromas de diversas plantas de esas islas como el hinojo, tomillo, romero, hierbaluisa, espliego, ruda, eucalipto, manzanilla, enebro, orégano, hojas y piel de limón y naranja y salvia, junto a la badiana y el anís verde o matalahúga.

CARACTERÍSTICAS: Las plantas aromáticas mencionadas se tratan mediante maceración, destilación o ebullición añadién- doles azúcar (máximo 250 gramos por litro elaborado), alcohol etílico de origen agrícola y agua desmineralizada. El contenido de alcohol puede oscilar entre los 24º y 38º y el color final de la bebida es topacio-ámbar.

DATOS BÁSICOS: Las 3 empresas productoras-embotellado- ras registradas comercializan al año unos 300.000 litros. Un alto porcentaje de la producción se consume en las islas donde se elabora esta bebida espirituosa.

Licor de Hierbas de Galicia

(Licor de Herbas de Galicia)

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA



ZONA GEOGRÁFICA: Esta DenominaciónGeográfica protege los licores de hierbas elaborados en toda la comunidad autónoma de Galicia.

CARACTERÍSTICAS: Licor de Hierbas de Galicia es la bebida espirituosa tradicional elaborada a partir de aguardiente amparado por la Denominación Geográfica Orujo de Galicia/Augardente de Galicia, mediante maceración y/o destilación de alcohol en presencia de las hierbas que lo caracterizan, con un contenido en azúcares superior a 100 gramos por litro; emplearán un mínimo de tres plantas de entre menta, manzanilla, hierbaluisa, romero, orégano, tomillo, cilantro, azahar, hinojo, regaliz, nuez moscada y canela. La coloración dependerá de la fórmula del elaborador.

DATOS BÁSICOS: En el último año, 25 empresas comercializaron 104.300 litros con Denominación Geográfica.

Licor Café de Galicia

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA



ZONA GEOGRÁFICA: Esta Denominación Geográfica protege el Licor Café elaborado en toda la comunidad autónoma de Galicia.

CARACTERÍSTICAS: El Licor Café de Galicia es la bebida espi- rituosa tradicional elaborada en Galicia a partir de aguardiente amparado por la Denominación Geográfica Orujo de Galicia/Augardente de Galicia y alcohol etílico de origen agrícola, mediante maceración y/o destilación de alcohol en presencia de café de tueste natural, con un contenido mínimo de azúcares superior a 100 gramos por litro.

DATOS BÁSICOS: En el último año 25 empresas comercializaron 39.200 litros con Denominación Geográfica.

Orujo de Galicia

(Augardente de Galicia)

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA



ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación Geográfica protege los aguardientes de orujo elaborados en Galicia. Hay 9 subzonas de producción con características propias: Ribeiro, Valdeorras, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Val do Miño-Ourense, Val de Monterrei, Betanzos, A Ulla y Portomarín. También están amparados otros ayuntamientos de A Coruña, Ourense y Pontevedra.

CARACTERÍSTICAS: El producto se obtiene de la destilación de bagazos y orujos resultantes de la vinificación de uvas producidas en Galicia. Su graduación oscila entre los 37,5º y los 50º, con aromas intensos, delicados, armoniosos. El color es blanco transparente y limpio en los aguardientes de orujo; ambarino tostado, traslúcido y claro en el caso de los sometidos a envejecimiento.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador figuran inscritas 75 empresas que cumplen las normativas de la De- nominación Geográfica y que comercializan una media anual de 135.000 litros de Orujo de Galicia.

Pacharán Navarro

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

ZONA GEOGRÁFICA: La Indicación Geográfica ampara la zona de elaboración delimitada por el ámbito geográfico de la Comunidad Foral de Navarra.

CARACTERÍSTICAS: Es una bebida alcohólica, entre 25° y 30º, elaborada por el sistema de maceración de endrinas, frutos que transmiten su aroma, sabor afrutado y color rojo. Unas pinceladas suaves de anís terminan de armonizar sus cualidades organolépticas. La maceración oscila entre 1 y 8 meses. Se emplean entre 125 y 300 gramos de endrinas maduras por litro de pacharán y un contenido de azúcares de 80 a 250 gramos.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica figuran inscritas 6 empresas que elaboran una media anual de 3.368.216 millones de litros, 21.875 (exterior) y 3.390.091 (interior).

Ratafía Catalana

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación Geográfica ampara la producción y elaboración de esta bebida espirituosa tradicional en todo el territorio de Cataluña.

CARACTERÍSTICAS: La Ratafía Catalana es un licor elaborado por una maceración hidroalcohólica de nueces verdes con incorporación de una mezcla de plantas aromáticas maceradas o destiladas. Cada elaborador tiene su propia receta, pero como mínimo han de estar presentes la hierba luisa, la canela, el clavo y la nuez moscada. El tiempo mínimo de maceración de las nueces es de tres meses. Una vez obtenido el macerado, se decantan los líquidos, se añade azúcar, alcohol y agua hasta la graduación alcohólica conveniente que está comprendida entre 24 % vol. y 30 % vol. Se puede utilizar azúcar caramelizado para conseguir la coloración característica del color caramelo. El producto resultante se somete a envejecimiento durante un período mínimo de tres meses en recipientes de madera.

DATOS BÁSICOS: En el registro del consejo regulador figuran inscritas 3 empresas que elaboran que comercializaron en el 2020 unos 35.000 litros de Ratafia Catalana. La totalidad de la producción se destina al mercado interior.

Palo de Mallorca

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA

ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación Geográfica Palo de Mallorca ampara la elaboración de esta bebida espirituosa en todo el ámbito geográfico de la isla de Mallorca, en la comunidad autónoma de Baleares.

CARACTERÍSTICAS: El Palo de Mallorca es un licor elaborado mediante la maceración de quina y genciana en una mezcla hidroalcohólica de alcohol etílico natural de origen agrícola. También se puede obtener por infusión de quina y genciana en agua, con adición posterior del alcohol hasta alcanzar la graduación requerida. Una vez finalizada la maceración o infusión de quina o genciana, y ya decantada, se le añade una disolución acuosa de sacarosa y azúcar caramelizado. En la última fase del proceso se incorpora alcohol y agua hasta obtener la graduación alcohólica permitida, entre 25º y 36º.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador de la Denominación Geográfica están inscritas 5 empresas que elaboran y comercializan más de 64.252 litros anuales.

Ronmiel de Canarias

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación Geográfica Ronmiel de Canarias ampara la producción y elaboración de este licor tradicional en toda la comunidad autónoma de Canarias.

CARACTERÍSTICAS: La elaboración del ronmiel protegido se lleva a cabo mediante la mezcla de ron, aguardiente de caña, aguardiente de melaza de caña o sus destilados, agua potable, azúcares, extractos vegetales (aromas) y miel. El producto es de color del oro viejo al caoba intenso, capa media, limpio y brillante. Su sabor es intenso, dulce, untuoso, suave al paladar, de retrogusto muy agradable con aroma caramelizado, miel, con notas a ron y extractos vegetales. Su aspecto es traslúcido, exento de impurezas y de partículas en suspensión. Se podrá utilizar la mención Selecto cuando las materias primas (ron, aguardiente de caña, aguardiente de melaza de caña o sus destilados y miel) sean de origen canario. La graduación alcohólica mínima es del 20% del volumen y una máxima del 30%.

DATOS BÁSICOS: La producción de Ronmiel de Canarias ronda los 1,5 millones de litros anuales, de los cuales unos 46.000 l. se destinan a su exportación.

OTRAS BEBIDAS

SIDRA

Según los datos de la Encuesta Industrial de Productos que publica el INE, la producción de sidra, perada y otras bebidas similares (la sidra es mayoritaria) en 2020 se elevó a 441.273 hectólitros, por un valor de casi 52 millones de euros. Comparando esta cifra con la del año 2019 se observa un retroceso del 11% en volumen y del 5% en valor.

España es el quinto productor de sidra de Europa, por detrás de Reino Unido, Francia, Irlanda y Alemania. A nivel mundial, el primer productor es Estados Unidos.

En los últimos años y hasta 2020, el mercado de la sidra había registrado un crecimiento moderado gracias al aumento del consumo tanto extranjero, como nacional.

Los cambios en los gustos del consumidor hacia bebidas más naturales y con menos alcohol, unido a la irrupción de nuevas presentaciones y sabores, hicieron posible este aumento del consumo.

En el caso de la sidra achampanada, también ha influido en el aumento del consumo la desestacionalización. De ser un producto consumido sólo en las fiestas navideñas, la sidra ha pasado a consumirse durante todo el año. Este tipo de sidra es la más consumida en España (cerca del 73% de las ventas totales, según datos de la consultora IRI). No obstante, la evolución del consumo de sidra natural es positiva y en 2020 fue la que más creció en ventas.

De todas las bebidas frías que se consumen fuera del hogar, la sidra es la menos consumida, según datos del Panel de Consumo del Ministerio de Agricultura. En 2020, el consumo per cápita descendió en todas las categorías y en el caso de la sidra pasó de 0,9 litros a 0,6 litros.

Sin embargo, el consumo doméstico creció en volumen un 29% debido al confinamiento. Así, según el Panel de Ministerio Agricultura, el consumo per cápita pasó de 0,35 a 0,45 litros en 2020.

Al buen funcionamiento de las ventas de sidra ha contribuido el desarrollo de las marcas de distribución (MDD), que representan ya el 25% de todo el volumen comercializado, según la consultora IRI. Por su lado, la primera marca de fabricante (MDF) tiene una cuota del 23% y la segunda del 20%.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE SIDRAS

EMPRESA	Mill. Euros
Grupo El Gaitero	16,8
Custom Drinks, S.L *	10,04
Manuel Busto Amandi, S.A.	7,9
Sidras Kopparberg S.A	3,5
Sidra Menéndez, S.L.	4,83
Sidra Trabanco, S.A.	2,7
Eva Group (*)	12,5
Sidra Cortina Coro, S.L.	2,35
SAT Zapian	2,5
Sidra Angelón, S.L	1,5

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. *Incluye la facturación de otras producciones.*

SIDRAS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Una parte de la producción nacional de sida está amparada por marcas de calidad reconocidas por la Unión Europea (UE).

La más antigua es la Denominación de Origen Protegida (DOP) Sidra de Asturias, que tras varios ejercicios batiendo sus propios récords de venta experimentó en 2020 una caída del 35% en la producción como consecuencia de la menor demanda. Ese año, el Consejo Regulador entregó 3.083.000 contraetiquetas y los lagares inscritos en la DOP elaboraron algo más de 2 millones de litros de sidra.

Más reciente es la aparición de una sidra con certificado de calidad en el País Vasco: la DO Euskal Sagardoa. En 2020, tercer año de actividad, la producción de sidra vasca se redujo hasta los 1,2 millones de litros (menos de la mitad que en 2019).

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El sector de las empresas fabricantes y comercializadoras de sidra en nuestro país está experimentando grandes cambios en los últimos años, con la entrada de grandes grupos cerveceros que embotellan y distribuyen sidra.

Tradicionalmente, la sidra natural era elaborada por pequeñas empresas de carácter semiartesanal, pero

durante los últimos años (tanto en el sector de la sidra natural, como en el de la achampanada, donde sí existían grupos más potentes con una fuerte presencia internacional), se han producido fuertes procesos de concentración y también han entrado operadores extranjeros, relacionados con las importaciones.

La primera empresa elaboradora de sidra es el Grupo El Gaitero, que registró una facturación de casi 16,8 millones de euros en el ejercicio 2020. El grupo es líder indiscutible en el sector, pues según datos de la consultora IRI representaba en el último ejercicio el 21,8% del volumen vendido en la distribución organizada y el 23% del valor de esas ventas.

El segundo lugar en el ranking por facturación también lo ocupa un grupo, cuyas ventas totales (incluidas las de otras producciones) rondaron los 12,5 millones de euros en 2020 y la tercera empresa facturó casi 10 millones de euros, entre los que también se incluyen los resultados de las ventas de otros productos distintos a la sidra.

A partir de estas tres primeras empresas, las facturaciones anuales de las diez primeras empresas en el sector de la sidra van de los 8 millones a 1,5 millones de euros. Entre esas diez empresas se encuentra la importadora sueca Sidras Kopparberg, que lleva años introduciendo sidras en el mercado nacional y tiene una gran cuota de mercado porque abastece a la demanda extranjera fundamentalmente. En 2020, la facturación de esta empresa de matriz sueca se desplomó por la caída del consumo asociado al turismo.

También sobresale por su cuota de mercado Sidras Menéndez, que ha apostado por la sidra con sello de calidad.

A este respecto, en la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias estaban inscritos 34 lagares, 358 cosecheros y 928 hectáreas de manzanos al acabar 2020. En todos los casos, los datos del año fueron superiores a los del pasado.

Por su parte, en la Denominación de Origen Euskal Sagardoa hay registrados 48 bodegas y 248 productores de manzana de las tres provincias vascas.

COMERCIO EXTERIOR

Las importaciones de sidra que realiza España están motivadas por la demanda del turismo. Muchos de los turistas que cada año viene a nuestro país están acostumbrados a consumir sidras, lo que hace que las importaciones tiendan a cubrir esas demandas.

Al descender drásticamente el turismo por la pandemia, las importaciones de este tipo de bebidas también lo hicieron.

Según datos de Comercio, en 2020 se redujeron un 30% las compras internacionales de sidra. Finalmente, se importaron casi 19 millones de litros y se exportaron 17 millones de litros, un 19% más que en el año anterior.

Los países de los que se importa sidra son principalmente de la Unión Europea (Suecia, Irlanda y Francia) y entre los países terceros destaca Reino Unido.

Por su lado, las exportaciones españolas de sidra han crecido de manera significativa durante los últimos años. Tradicionalmente se enviaban algunas partidas de sidra achampanada a países con mucha población migrante o descendiente de migrantes españoles, como Cuba, República Dominicana, México o Venezuela, pero hoy en día hay se exporta también a países de la UE (Bélgica, Países Bajos o Francia) y también a Estados Unidos.



CONSUMO Y GASTO EN SIDRA

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 20,6 millones de litros de sidra y gastaron 54,9 millones de euros en este producto. En términos per cápita, se llegó a 0,4 litros de consumo y 1,2 euros de gasto.

CONSUMO Y GASTO EN SIDRA DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones litros)	PER CAPITA (Litros)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL SIDRA	20,6	0,4	54,9	1,2

DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

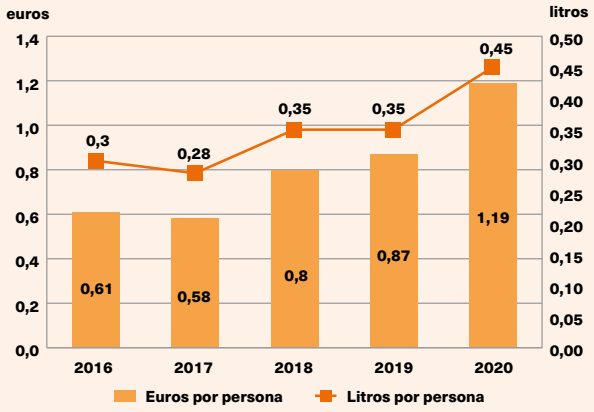
En términos per cápita, el consumo de sidra durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- 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 sidra, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra trabaja, el consumo de sidra es ligeramente superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de sidra es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona de entre 35 y 49 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de sidra, mientras que los índices se van reduciendo a medida que aumenta el número de miembros que residen en el núcleo familiar.
- Los consumidores que residen en núcleos de población con censos mayores de 500.000 habitantes cuentan con mayor consumo per cápita de sidra, mientras que los menores consumos tienen lugar en los municipios de 2.000 a 10.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de retirados, parejas adultas sin hijos, jóvenes y adultos independientes y entre las parejas jóvenes sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de la edad, y en los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Asturias, Cantabria y Navarra cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Extremadura, Baleares y Cataluña.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

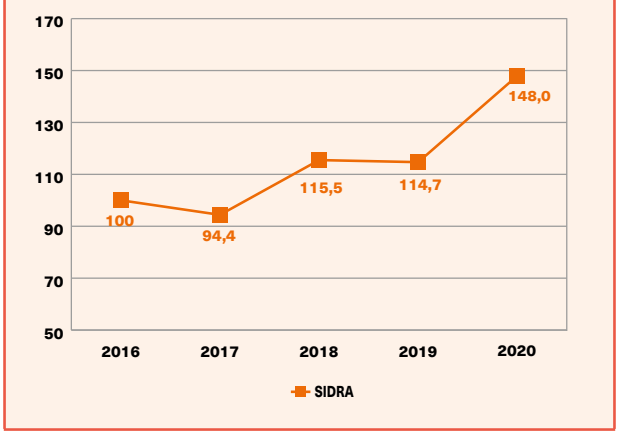
Durante los últimos cinco años, el consumo de sidra se había mantenido estable aunque en el año 2020 se produce un repunte motivado por los efectos de la COVID-19 (respecto al último ejercicio, aumenta 0,10 litros por persona) mientras que el gasto también ha experimentado un ascenso en el último año de 0,32 céntimos de euro per cápita. En el periodo 2016-2020, el consumo más elevado se produjo en el año 2020 (0,45 litros), mientras que el mayor gasto también tuvo lugar en el ejercicio 2020 (1,19 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN SIDRA, 2016-2020

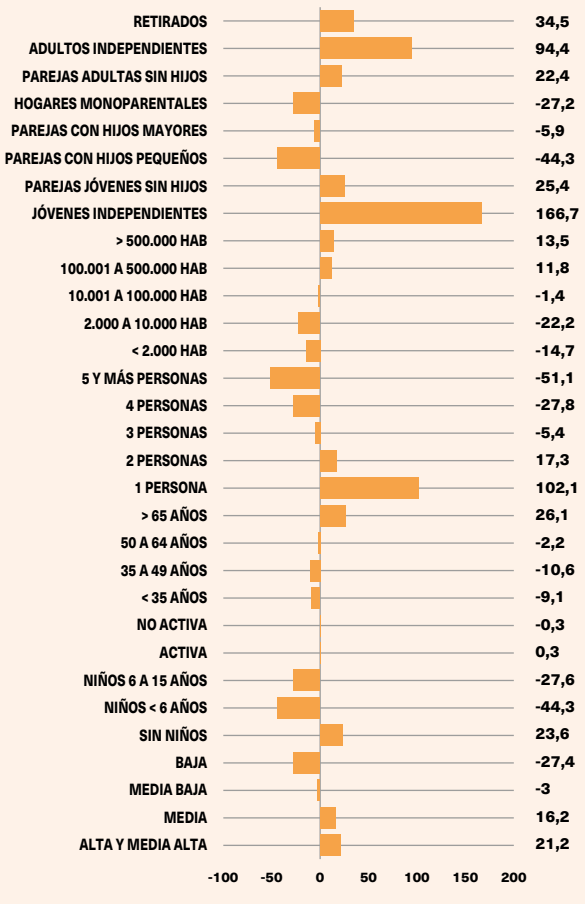


En cuanto a la evolución del consumo per cápita de sidra durante el periodo 2016-2020, y respecto a la demanda de 2016, se observa una caída en el año y 2017, y un ascenso notable en los ejercicios 2018, 2019 y, sobre todo, 2020 por los efectos de la COVID-19.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO DE SIDRA (2016=100), 2016-2020



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

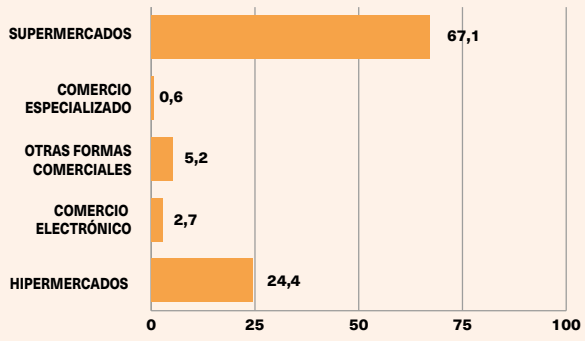


* Media nacional = 0,4 litros por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de sidra a los supermercados (67,1% de cuota de mercado). Los hipermercados alcanzan en este producto una cuota del 24,4% y los establecimientos especializados llegan al 0,6% y el comercio electrónico al 2,7%. Las otras formas comerciales concentran el 5,2% restante.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE SIDRA POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE SIDRAS

ASTURIAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

- SIDRA DE ASTURIAS *

PAÍS VASCO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

- EUSKAL SAGARDOA (SIDRA NATURAL DEL PAÍS VASCO)

EUSKO LABEL

- SIDRA GORENAK

* *Inscrita en el Registro de la UE*

Sidra de Asturias

(Sidra d'Asturies)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: El ámbito amparado es la comunidad autónoma de Asturias. Los lagares se encuentran en Oviedo, Gijón y Villaviciosa, principalmente.

Como concejos productores de manzana de sidra destacan los dos últimos más Siero, Colunga, Nava, Llanes, Langreo, Piloña, Cangas de Onís, Onís y Caravia.

CARACTERÍSTICAS: La sidra es el producto resultante de la fermentación del mosto natural fresco de manzana de sidra, que contiene exclusivamente gas carbónico de origen endógeno. Su graduación alcohólica mínima es de 4,5º. Se elaboran tres tipos de sidra: la natural, de escanciado tradicional; la denominada de nueva expresión, filtrada y clarificada, y la espumosa, que se elabora a partir de 22 tipos de manzana.

DATOS BÁSICOS: La superficie destinada al cultivo de manzano de sidra con DOP supera las 582 hectáreas. Se encuentran inscritos más de 272 productores y 23 empresas elaboradoras de sidra natural. La producción media anual es de 9,5 millones de litros, de los que se comercializan 2,8 millones de litros con DOP.

VERMÚ

En consonancia con la tónica de los últimos años, el sector del vermú siguió creciendo en 2020, pese a la pandemia. La producción nacional aumentó en volumen un 1,2% y el valor un 10,3%. Se produjeron a nivel industrial 912.086 hectolitros de vermú y su valor superó los 149,4 millones de euros, según los datos de la Encuesta Industrial de Productos que publica el INE. El mercado nacional del vermú lleva años experimentando un gran crecimiento como consecuencia del auge del tapeo al mediodía y a que muchos jóvenes han hecho suya esta bebida.

El vermú o vermut es un licor que se elabora con vino, ajenjo y otras sustancias amargas y tónicas que se suele tomar como aperitivo. Para producir el vermú en España, se utilizan como base anualmente unos 400.000 hectolitros de vinos blancos en su casi absoluta mayoría. La comarca catalana del Penedés aporta un 30% de todos esos vinos, mientras que el restante 70% proviene de Castilla-La Mancha.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El sector empresarial del vermú está formado por varias decenas de empresas, de las cuales las más importantes están integradas en la Asociación Española de Elaboradores y Distribuidores de Vermouth, Bitter-Soda y Aperitivos Vínicos (ANEV). Las empresas que forman parte de ANEV controlan en torno al 80% de todo el mercado nacional del vermú. Los principales operadores del sector son algunas industrias de capital español, junto a grandes multinacionales de origen italiano. Sin embargo, en los últimos años han empezado su actividad muchas pequeñas empresas de carácter semi-artesanal, al igual que ha sucedido en el sector de la cerveza. Anualmente se consumen en nuestro país alrededor de 52 millones de litros de vermú (producción más importaciones, menos exportaciones), básicamente durante la hora del aperitivo. Las ciudades donde más vermú se consume son Madrid y Barcelona.

COMERCIO EXTERIOR

La balanza comercial es netamente positiva para este sector, a pesar de que en los últimos años han descendido las exportaciones. En 2020 se vendieron en el exterior, tanto envasado como a granel, 53,2 millones de litros de vermú (un 2,7% más que en el año anterior), por un valor de casi 65 millones de euros (por debajo de la cifra del año 2019). Asimismo, se importaron 14 millones de litros, un 17% menos que en el ejercicio anterior, según datos de Comercio.

BEBIDAS REFRESCANTES



Para el sector de las bebidas refrescantes, la irrupción del coronavirus en 2020 supuso un desafío sin precedentes, tras la marcada estabilidad del año 2019.

Si bien se mantuvieron las ventas en la gran distribución y las pequeñas tiendas, el consumo general se vio fuertemente alterado por la ausencia de turistas en España y por el cierre y las restricciones en la hostelería y la restauración, de donde proviene el grueso de la facturación de estas empresas, según la Asociación de Bebidas Refrescantes (ANFABRA).

Las bebidas refrescantes son aquellas que no contienen alcohol y están compuestas fundamentalmente por agua, a la que se le añaden otros muchos ingredientes que dan lugar a distintos productos y sabores.

Las especificaciones y denominaciones para bebidas refrescantes se recogen en el Real Decreto 650/2011, de 9 de mayo, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para estas bebidas.

Estas bebidas tienen un fuerte arraigo social y un destacado lugar dentro de la economía española, por su vinculación con otros sectores como la agricultura, la hostelería, la distribución o el turismo.

A lo largo del proceso que va desde la producción del refresco hasta que llega al consumidor, intervienen proveedores de materias primas, envases, logística, distribución, análisis de mercado, publicidad y muchos más. Así, se estima que por cada empleo crea-

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE LOS REFRESCOS

EMPRESA	Mill. Euros
Coca Cola Iberia Partners*	2.173
J. García Carrión *	850
Schweppes (SUNTORY BEVERAGE & Food Spain)*	340
Pepsico Bebidas Iberia*	310
Font Salem (Grupo Damm)*	240
Refrescos Iberia	170
Red Bull España*	110
Ahembo*	74
Refrescos del Atlántico	28
Agua Mineral San Benedetto, S.A *	24,6

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020 * Incluye la facturación de otras producciones.*

do en la industria se generan otros siete de manera indirecta.

Según ANFABRA, que aglutina a la mayor parte de las empresas de bebidas refrescantes, el sector genera 9.500 empleos directos y hasta 71.000 si se incluyen los indirectos. La facturación anual de las empresas del sector ronda los 4.400 millones de euros y sus inversiones los 350 millones de euros.

Los refrescos de cola lideran las ventas en este mercado y con mucha diferencia respecto al resto. Por detrás se sitúan los refrescos con gas; las bebidas isotónicas y energéticas; las bebidas funcionales; las gaseosas; las bebidas de té; los refrescos sin gas; las tónicas y los "bitters".

En 2020, aumentó la comercialización de todos las bebidas refrescantes excepto la de los refrescos con gas; las isotónicas; las funcionales y los"bitter", según datos de la consultora IRI.

Otro aspecto que destacar en el balance de 2020 es el continuado crecimiento de las ventas de los refrescos sin azúcar y bajos en calorías, que ya superan el 34% de la producción.

En los últimos 15 años se ha reducido el azúcar presente en los refrescos más de un 39%, lo que muestra una apuesta clara por presentaciones más saludables.

A este respecto, la industria del refresco está orientando su oferta hacia bebidas más complejas, que funcionan bien para un consumidor adulto preocupado por la salud y el bienestar.

Precisamente, el crecimiento de ventas en la categoría de los refrescos de cola vino de la mano de las bebidas "zero" azúcar, sin cafeína y "light". Estas bebidas superaron en cuota de mercado a los refrescos de cola normales, según datos de la consultora IRI.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El sector industrial de las bebidas refrescantes está formado por empresas de distinto tamaño, con gran arraigo en el mercado nacional. Uno de los rasgos más característicos de la estructura empresarial del sector es el predominio de grandes grupos multinacionales en los primeros escalones del ranking.

No obstante, junto a estos enormes operadores internacionales que dominan el mercado aparecen algunas grandes empresas españolas de sectores afines (vino, aguas, lácteos, etc.), que incursionan con éxito en este mercado y consolidan líneas de negocio muy importantes. Todas las empresas elaboran y comercializan sus productos en España, según datos de ANFABRA.

El grupo principal tuvo una producción que supera el 50% del volumen total del sector y unas ventas de casi 2.173 millones de euros.

El segundo grupo por ventas llegó a facturar unos 340 millones de euros, cifra inferior a la del año pasado. Por su lado, también bajó la facturación del tercer grupo empresarial hasta los 310 millones de euros y la del cuarto aumentó un hasta los 170 millones de euros.

En este sector de los refrescos, las marcas blancas o de distribuidor (MDD) son menos importantes que en otros, aunque su posición depende mucho de los diferentes segmentos del mercado. Por ejemplo, en gaseosas llegan a alcanzar hasta el 65% del mercado.

El sector industrial español destaca por su diversidad de marcas y productos, así como por su capacidad de innovación. A este respecto, según datos de ANFABRA existen en el mercado nacional cerca de 2.000 referencias de bebidas refrescantes.

COMERCIO EXTERIOR

El comercio exterior de bebidas refrescantes no es muy importante debido sobre todo a que los elevados costes de transporte no hacen rentable el comercio.

También, hay que tener en cuenta que al tratarse de un mercado dominado por grandes grupos multinacionales, muchos movimientos entre diferentes filiales de un mismo operador no quedan reflejadas en ninguna estadística de comercio.

Se considera que las importaciones de bebidas refrescantes están muy relacionadas con las distintas ofertas de algunas grandes cadenas de la distribución alimentaria. Un cálculo aproximado cifra esas importaciones en torno a los 80 millones de euros anuales. La práctica totalidad de las partidas importadas proviene de otros países de la Unión Europea.

Por lo que respecta a las exportaciones de refrescos, son todavía menos importantes que las importaciones y se sitúan en unos 40 millones de euros anuales. Una estrategia seguida por algunas de las grandes empresas españolas de refrescos es la de instalar plantas de producción cerca de grandes núcleos de consumo en otros países.

CONSUMO Y GASTO EN BEBIDAS REFRESCANTES

Durante el año 2020, los hogares españoles consumieron 1.964,2 millones de litros de gaseosas y bebidas refrescantes y gastaron 1.696,1 millones de euros de esta familia de productos. En términos per cápita, se llegó a 42,5 litros de consumo y 36,7 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a las bebidas refrescantes (39,0 litros por persona y año), y dentro de ellas, los consumos más elevados se registran en los refrescos de cola (18,6 litros per cápita), seguido de los refrescos de naranja (3,0 litros per cápita). Por su parte, la gaseosa alcanza un consumo de 3,5 litros por persona y año. En términos de gasto, las bebidas refrescantes concentran el 97,3%, con un total de 35,7 euros por persona, mientras que la gaseosa representa menos del 3%, con 1,0 euros por persona.

CONSUMO Y GASTO EN BEBIDAS REFRESCANTES DE LOS HOGARES, 2020

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL BEBIDAS REFRESCANTES Y GASEOSAS	1.964,2	42,5	1.696,1	36,7
GASEOSAS	160,3	3,5	47,3	1,0
BEBIDAS REFRESCANTES	1.803,9	39,0	1.648,8	35,7
NARANJA	205,2	4,4	137,2	3,0
LIMON	139,1	3,0	88,5	1,9
COLA	923,2	20,0	861,5	18,6
NORMAL	371,3	8,0	345,7	7,5
LIGHT	388,7	8,4	354,4	7,7
SIN CAFEINA	16,8	0,4	17,4	0,4
LIGHT SIN CAFEINA	146,4	3,2	143,9	3,1
BEBIDA REFRESCANTE TONICA	46,7	1,0	69,6	1,5
BEBIDA REFRESCANTE TE Y CAFE	110,0	2,4	121,9	2,6
BEBIDA REFRECANTE ISOTONICAS	129,4	2,8	160,9	3,5
BEBIDA ENERGETICA	33,7	0,7	65,4	1,4
OTRAS BEBIDAS REFRESCANTES	250,3	5,4	209,4	4,5
BEBIDAS CON ZUMO Y LECHE	100,6	2,2	90,9	2,0



DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

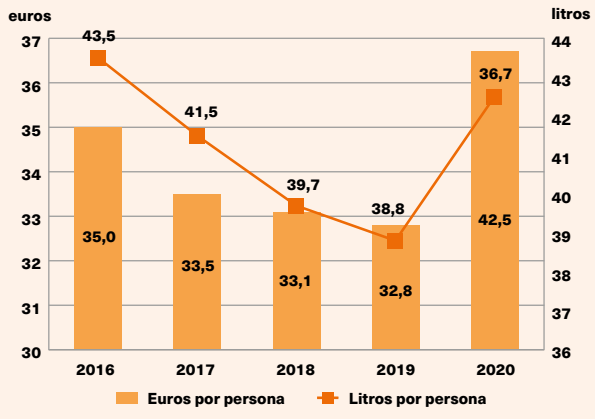
En términos per cápita, el consumo de gaseosas y bebidas refrescantes durante el año 2020 presenta distintas particularidades:

- 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 con niños de 6 a 15 años consumen más cantidad de bebidas refrescantes y gaseosas, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares sin niños.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja fuera del hogar, el consumo de bebidas refrescantes y gaseosas es superior.
- En los hogares donde compra una persona de entre 50 y 64 años, el consumo de gaseosas y bebidas refrescantes es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona que tiene de 35 a 49 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de bebidas refrescantes y gaseosas, mientras que los índices más reducidos se registran en los núcleos familiares formados por 4 miembros.
- Los consumidores que residen en núcleos con censos de entre 2.000 y 10.000 habitantes cuentan con mayor consumo per cápita de gaseosas y bebidas refrescantes, mientras que los menores consumos tienen lugar en los pequeños núcleos urbanos (menores de 2.000 habitantes).
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de adultos y jóvenes independientes, parejas sin hijos, con independencia de su edad y parejas con hijos mayores, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos pequeños y entre los retirados.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Andalucía, Canarias y Baleares cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a País Vasco, Castilla y León y La Rioja.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

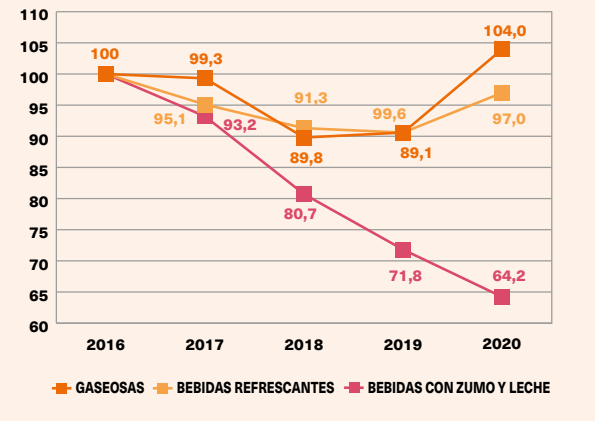
Durante los últimos cinco años, el consumo de gaseosas y bebidas refrescantes había caído pero en el último ejercicio se ha producido un repunte motivado por los efectos de la COVID-19. En el periodo 2016-2020, el consumo y el gasto más elevados se produjeron en los años 2016 y 2020 respectivamente (43,5 litros y 36,7 euros por consumidor).En cuanto a la evolución del consumo per cápita de sidra durante el periodo 2016-2020, y respecto a la demanda de 2016, se observa una caída en el año y 2017, y un ascenso notable en los ejercicios 2018, 2019 y, sobre todo, 2020 por los efectos de la COVID-19.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN BEBIDAS REFRESCANTES, 2016-2020

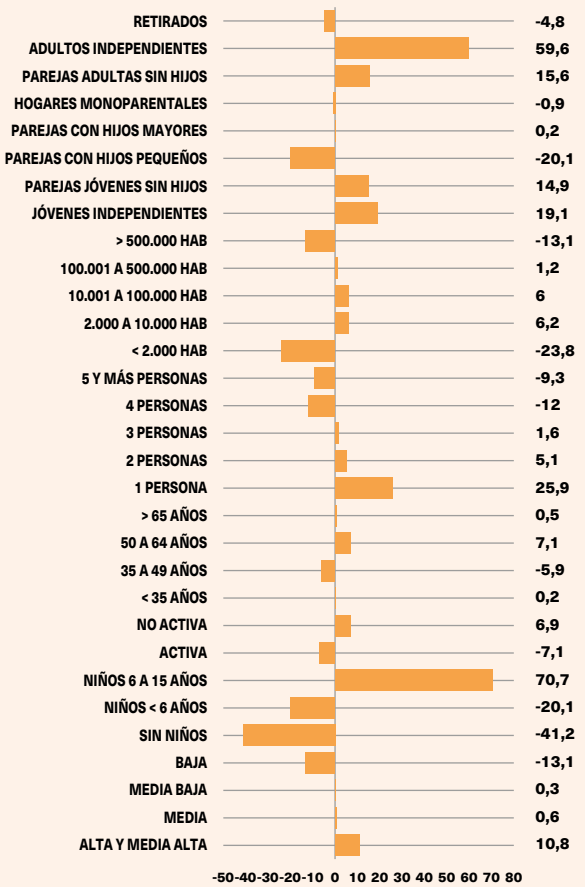


En la familia de gaseosas y bebidas refrescantes, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2016-2020 ha sido similar para gaseosas y bebidas refrescantes con una recuperación en el último año motivado por los efectos de la COVID-19 que, sin embargo, no se ha producido en las bebidas con zumo y leche.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE BEBIDAS REFRESCANTES (2016=100), 2016-2020



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

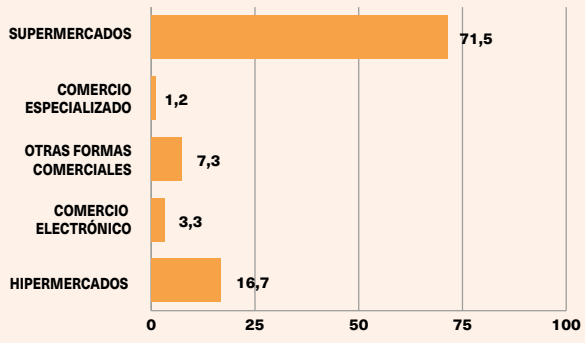


* Media nacional = 39,0 litros por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2020 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de gaseosas y bebidas refrescantes a los supermercados (71,5% de cuota de mercado). Los hipermercados alcanzan en estos productos una cuota del 16,7%, el comercio especializado el 1,2%, el comercio electrónico del 3,3% y, finalmente, otras formas comerciales representan el 7,3% restante.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE BEBIDAS REFRESCANTES POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2020





AGRICULTURA ECOLÓGICA



Mercotira en Mercavalencia, con oferta ecológica de productores locales

La producción ecológica, también denominada biológica u orgánica, es un sistema de gestión y producción agroalimentaria que combina las mejores prácticas ambientales, un elevado nivel de biodiversidad y de preservación de los recursos naturales y la aplicación de normas exigentes sobre bienestar animal, con la finalidad de obtener una producción conforme a las preferencias de determinados consumidores por los productos obtenidos, a partir de sustancias y procesos naturales.

Como distintivo para que el consumidor pueda diferenciar los productos ecológicos, todas las unidades envasadas, deberán llevar impreso el logotipo de la Unión Europea y el código numérico de la entidad de control de quien depende el operador responsable del producto ecológico, además de su propia marca y los términos específicos de la producción ecológica.

La producción ecológica se encuentra regulada en España desde 1989. En 1993 entró en aplicación el primer Reglamento comunitario que fue sustituido por el actual Reglamento 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, desarrollado por los Reglamentos de la Comisión, 889/2008 y 1235/2008.

En 2018 se publicó el nuevo Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo (CE nº 2018/848), sobre la producción ecológica y el etiquetado de los productos ecológicos. El reglamento entró en vigor el 1 de enero de 2021 y favorece la armonización del modelo de producción de la Unión Europea, aumentando la confianza de los consumidores en los productos ecológicos.

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA EN 2020

De acuerdo con la información que facilita el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), en 2020 la superficie inscrita en agricultura ecológica llegó hasta las 2.437.891 hectáreas, lo que supuso un importante incremento interanual del 3,5% y sitúa la superficie agraria útil (SAU) dedicada a los cultivos ecológicos en el 10% del total.

Gracias a este aumento, España pasó a ser el primer país de la Unión Europea con mayor superficie ecológica y el tercero del mundo, por detrás de Australia y Argentina. Si el crecimiento se mantiene en los próximos años, España podrá cumplir en 2030 el objetivo de destinar un 25% de las tierras agrícolas a la producción ecológica, fijado en el Pacto Verde europeo.

De la superficie total en 2020, un 85,6% de esa superficie se encontraba ya calificada; un poco más del 8,2% aparecía en conversión y un 6,2%, en su primer año de prácticas.

Andalucía acaparaba el 45% de todas las tierras en agricultura ecológica de España, seguida por Castilla-La Mancha (17,2%), Cataluña (10,5%), Comunidad Valenciana (6%), Extremadura (4,3%), Murcia (3,6%), Aragón (2,9%), Castilla y León (2,8%), Navarra (2,5%), Baleares (1,5%), Galicia (1,3%), Asturias (0,5%), Madrid (0,5%), Canarias (0,3%), País Vasco (0,2%), La Rioja (0,2%) y Cantabria (0,1%).

La mayor parte de la superficie ecológica del año 2020 correspondió a los pastos permanentes, que ocuparon más de 1,27 millones de hectáreas. En segundo lugar por superficie destacó el grupo de cultivos permanentes (662.423 hectáreas) y en tercer lugar, los cultivos arables (502.075 hectáreas).

A este respecto, dentro de los cultivos arables destacaron en superficie los cereales (43% del total), los barbechos (33,4%), las plantas para alimentación animal (7%) y las legumbres (6,9%). Por su lado, el grupo de cultivos permanentes sobresalió el olivar (33% de la superficie de este grupo), los frutos secos (29,7%) y los viñedos (19,8%).

En la ganadería ecológica estaban registradas en 2020 cerca de 7.732 explotaciones ganaderas, cifra menor que la de un año antes. Andalucía acumulaba el mayor número de explotaciones ganaderas ecológicas (56,4% del total), seguida por Cataluña (13,1%), Galicia (5,7%), Baleares (3,9%), Extremadura (3,8%), Asturias (3,7%), Castilla-La Mancha (3,6%), País Vasco (1,8%), Cantabria (1,7%), Castilla y León (1,7%), Navarra (1,3%), Canarias (1,2%), Aragón (0,5%), Comunidad Valenciana (0,39%), Madrid (0,26%), Región de Murcia (0,1%) y La Rioja (0,1%)

Por orientaciones productivas, las más importantes en 2020 eran las explotaciones bovinas (48,7% del total), seguidas por las de ovino (25,8%), caprino (8,6%), aves de corral (5,5%), équidos (5,3%), apicultura (3,7%), porcino (2%) y otras ganaderías (0,1%). En este último grupo están incluidas la cunicultura y la cría de caracoles, fundamentalmente,

La cabaña ganadera ecológica estaba compuesta principalmente por animales de la especie bovina (206.221 bóvidos de carne y 13.548 de leche), ovina (536.035 ovinos de carne y 44.165 de leche) y aves (1.016.218 gallinas de puesta, 943.106 pollos de carne y 6.181 aves de otro tipo), pero también había representación de las cabañas caprina, equina, porcina, cunícola y helicícola (caracoles).

La producción de carne ecológica en 2020 superó en volumen las 38.668 toneladas, un 6% menos que en el año anterior. De este volumen total, 23.325 toneladas eran carne de vacuno; 8.102 toneladas de ovino; 3.560 de porcino y 2.775 de aves.

Respecto a las otras producciones ganaderas distintas a la carne, en 2020 se produjeron cerca de 68.575 toneladas de leche cruda ecológica (el 72% de leche de vaca), 26.897 toneladas de leche para consumo directo; las 752 toneladas de quesos; las 3.235 toneladas de leche acidificada; las más de 15,3 millones de docenas de huevos y las 1.204 toneladas de miel ecológica producidas ese año.

Igualmente, se produjeron en 2020 casi 7.476 toneladas de peces, moluscos y crustáceos procedentes de la acuicultura ecológica, un volumen muy superior al del año precedente. Casi el 42% de esta producción fueron mejillones y un 34%, esturiones. También se produjeron en acuicultura truchas, doradas, lubinas e incluso ostras.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Aunque hay varios grandes grupos de alimentación que tienen sus líneas de producción de alimentos ecológicos, el sector empresarial está formado básicamente por pequeñas y medianas empresas.

La primera entidad en el ranking facturó por debajo de los 90 millones de euros, mientras que la segunda finalizó el ejercicio con una facturación cercana a los 81 millones de euros y la tercera superó los 61 millones de euros.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA

EMPRESA	Mill. Euros
Lácteos Industriales Agrupados, S.A. *	90
Liquats Vegetals, S.A. *	81
Frías Nutrición, S.A. *	61
Almendras de Andalucía, S.L.*	51
Herbex Iberia, S.L. *	49,9
Frunet, S.L. *	37,5
Soria Natural, S.A. *	30
Laboratorios Almond, S.L. *	29
Martínez Nieto, S.A. *	27
Nutriops, S.L. *	15,5

*FUENTE: ALIMARKET. Año 2020. * Incluye la facturación de otras producciones.*

Según datos del Ministerio de Agricultura, al acabar el año había registradas 10.395 industrias ecológicas en España, de las cuales 8.944 estaban orientadas a la producción vegetal y 1.451 a la animal.

De las industrias vegetales, el grupo más numeroso (37% del total) lo formaban las dedicadas a la manipulación y conservación de frutas y hortalizas. El siguiente grupo era el de elaboración de otros productos vegetales (23,2%), seguidos de la industrias de bebidas (16,4%), del aceite (12,8%), de la panadería (8%), la fabricación de piensos para animales (1,4%) y la fabricación de productos de molienda, almidones y productos amiláceos (1,1%).

En cuanto a las empresas ecológicas relacionadas con las producciones animales , las más numerosas eran en 2020 las dedicadas a la elaboración y conservación de carne y productos cárnicos (39,8%), seguidas de las destinadas a la elaboración de otros productos de origen animal (39,2% del total), productos lácteos (13,8%), las de manipulación y conservación de pescados, crustáceos y moluscos (6,2%) y las de elaboración de aceites y grasas animales (0,9%).

Andalucía fue de nuevo en 2020 la región con mayor número de industrias ecológicas (contaba con el 28,8% del total). La siguiente región con mayor número de empresas fue Comunidad Valenciana (18,6%), Cataluña (13,8%), Castilla-La Mancha (9,2%), Murcia (4,7%), Castilla y León (3,8%), Galicia (2,93%), Baleares (2,3%), Canarias (2,2%), Aragón (2,2%), País Vasco (2,1%), Madrid (1,9%), Navarra (1,7%), Asturias (1,2%) y Cantabria (0,8%).

OPERADORES Y ELABORADORES

En 2020 estaban registrados en España 53.325 operadores ecológicos (un 6,6% más que un año antes). De esta cifra total, 44.493 eran productores y de éstos últimos, 39.382 productores exclusivamente agrícolas (el resto eran ganaderos o agricultores y ganaderos).

Además, había también al acabar el año 2.503 comercializadores de alimentos ecológicos, una cifra superior a la del año precedente. El 76,7% estaba compuesto por mayoristas, el 20,3% por minoristas y el restante 3% por otros operadores. También aparecían en los registros de la agricultura ecológica casi 5.561 elaboradores y transformadores, 435 importadores y 163 exportadores. Por último, las entidades de producción acuícola ecológica eran 170, según los datos del Ministerio de Agricultura.

ANDALUCÍA

En Andalucía había en 2020 más de 1.098.493 hectáreas en agricultura ecológica, de las que casi el 89% estaba calificado de ecológico, el 4,7% en conversión y el 6,2% se encontraba en su primer año de prácticas. De esa superficie, los cultivos en tierras arables ocupaban 149.430 hectáreas y los cultivos permanentes otras 222.066 hectáreas. Entre los primeros destacaban los cereales (68.750 hectáreas), mientras que entre los segundos, el cultivo más importante era el olivar (88.691 hectáreas en 2020), seguido de los frutos secos (76.033 hectáreas). También contaban con una superficie importante destinadas a pastos permanentes (726.996 hectáreas).

En Andalucía había 13.826 productores agrícolas ecológicos, casi 1.037 ganaderos y 1.418 mixtos. Además, estaban activas 3 entidades de producción acuícola ecológica, 939 elaboradores, 346 comercializadores ecológicos, 92 importadores y 60 exportadores. En 2020, en la ganadería ecológica andaluza había registradas 2.225 explotaciones de bóvidos de carne (109.210 cabezas); 1.310 explotaciones de ovino de carne (352.169 cabezas) y 55 de ovino de leche (14.327 cabezas); 64 explotaciones de porcino (9.884 animales); 290 de caprino de carne (15.692 cabezas) y 133 de caprino de leche (28.106 animales). También había 175 granjas equinas; 90 de apicultura y 39 de gallinas de puesta.

Las industrias ecológicas relacionadas con producciones vegetales eran en el año 2020 un total de 2.583, de las que 1.165 se dedican a la manipulación de frutas y hortalizas y 509 al aceite. Las industrias ecológicas vinculadas a la producción animal eran 418 entre las que destacan 135 dedicadas a la producción y conservación de productos cárnicos. La producción de carne ecológica sumó 25.531 toneladas, la mayor parte de vacuno. Además de la carne, se produjeron importantes volúmenes de leche de cabra y oveja, así como también huevos y miel. Finalmente, la producción acuícola ecológica fue de casi 2.506 toneladas (99% esturión).

ARAGÓN

En Aragón había en 2020 un total de 70.391 hectáreas de agricultura ecológica (10.000 más que en 2019), de

las que el 74% estaba calificada, el 13% en conversión y el restante 12,6% en su primer año de prácticas. Los cultivos ecológicos en tierras arables se extendían por casi 46.152 hectáreas y los permanentes por otras 11.951 hectáreas. Entre los primeros destacaban los cereales (22.081 hectáreas) y en los segundos el olivar (4.419 hectáreas). También contaba con unas 12.287 hectáreas dedicadas a pastos permanentes.

Ese año se encontraban en actividad 953 productores agrícolas ecológicos, 6 ganaderos y 40 mixtos. Además, había 185 elaboradores, 7 importadores y 32 comercializadores ecológicos. En la ganadería ecológica estaban activas 41 explotaciones, de las que 14 eran de ovino de carne, 9 de vacuno de carne, 2 de caprino de carne, 3 de porcino y 10 de gallinas de puesta y una de aves de carne. Las industrias ecológicas de Aragón relacionadas con las producciones vegetales eran 197 en 2020 y entre ellas destacaban las de manipulación y conservación de frutas y hortalizas (79), las de elaboración de otros productos alimenticios de origen vegetal (41) y las de elaboración de bebidas (35). Además, había otras 31 industrias ecológicas vinculadas con las producciones animales, de las que 15 se dedicaban a la elaboración y conservación de carne y productos cárnicos y 14 a la elaboración de otros productos de origen animal. La producción de carne ecológica en 2020 sumó 933 toneladas, la mayor parte de porcino. Además, ese año también se produjeron huevos ecológicos y una pequeña cantidad de miel.

ASTURIAS

La superficie asturiana en agricultura ecológica superó en 2020 las 13.065 hectáreas, de las que el 84% estaba calificado, el 6,1% en conversión y el restante 9,9% en su primer año de prácticas. La mayoría de la superficie ecológica estaba ocupada por pastos (12.436 hectáreas en 2020). Dentro de las tierras arables (112 hectáreas en 2020) destacaron 59 hectáreas de cereales y entre los cultivos permanentes, las 309 hectáreas de frutales (manzanos principalmente).

Había ese año 215 productores agrícolas ecológicos; 188 ganaderos y 35 mixtos. Además, se encontraban en actividad 2 entidad de producción acuícola, 79 elaboradores, 2 importadores y 186 comercializadores de productos ecológicos.

Asturias contaba en 2020 con 280 explotaciones ganaderas ecológicas, de las que 162 eran de vacuno de carne (9.175 cabezas) y 51 de vacuno de leche (2.966 cabezas), 27 de ovino de carne (1.289 cabezas), 14 de caprino de carne (1.221 cabezas), 15 de équidos (191 cabezas), 1 de aves para carne y 9 de apicultura (1.433 colmenas).

En 2020 había inscritas 87 industrias vinculadas con las producciones vegetales ecológicas, de las que 35 se dedicaban a la manipulación y conservas de frutas y hortalizas, 15 eran de elaboración de productos de panadería y 13 de bebidas. Aparte de éstas, había 46 industrias ecológicas relacionadas con producciones animales, entre las que destacaron 21 dedicadas a la elaboración y conservación de productos cárnicos y 9 de productos lácteos.

La producción de carne ecológica en 2020 ascendió a 491 toneladas, la mayor parte de vacuno. Además, ese año se produjeron 8.255 toneladas de leche de vaca, así como también pequeñas cantidades de queso, yogur, miel y huevos ecológicos.

La producción acuícola ecológica superó las 121 toneladas (ostras y plantas acuáticas comestibles, principalmente.)

ISLAS BALEARES

La superficie de la agricultura ecológica en Islas Baleares se acercaba en 2020 a las 37.822 hectáreas, de las que el 88% estaban calificadas, el 5,3% en conversión y el restante 6,7% en su primer año de prácticas. Entre los cultivos ecológicos arables destacaron los cereales (4.640 hectáreas en 2020) y entre los permanentes, los frutos secos (3.496 hectáreas). Había también 536 productores agrícolas ecológicos, 1 ganadero y 266 mixtos. Además, estaban registrados 91 elaboradores, 4 importadores y 92 comercializadores de productos ecológicos.

En 2020 había 301 explotaciones ganaderas ecológicas, entre las que destacaban 140 dedicadas al ovino

de carne, 47 al bovino de carne, 32 al porcino, 42 a la producción de huevos y 8 al caprino de carne.

Las industrias ecológicas baleares vinculadas a la producción vegetal eran en 2020 un total de 192. Los grupos más importantes eran los de elaboración de aceites y grasas vegetales (46) y elaboración de bebidas (32). También se encontraban en actividad otras 43 industrias ecológicas relacionadas con producciones animales, de las que 22 estaban dedicadas a la elaboración y conservación de carnes y productos cárnicos ,10 a la elaboración de productos lácteos y 11 a otros productos de origen animal.

La producción de carne ecológica en 2020 sumó 133,5 toneladas, entre porcino, ovino, aves y vacuno. También se produjeron ese año huevos, leche (vaca, cabra y oveja), quesos y miel.

CANARIAS

En Canarias había en 2020 algo más de 7.469 hectáreas en agricultura ecológica, de las que el 97% estaba calificada. Dentro de los cultivos permanentes destacaron ese año las casi 765 hectáreas de plataneras y frutales subtropicales y las 433,9 hectáreas de viñedos, mientras que entre los cultivos arables sobresalieron las hortalizas con 177 hectáreas.

En esta comunidad estaban activos 1.297 productores agrícolas ecológicos, 15 ganaderos y 72 mixtos. Asimismo, también en 2020 estaban registrados 229 elaboradores, 9 importadores y 222 comercializadores. Ese año estaba dado de alta en los registros un productor de acuicultura ecológica.

Además, estaban en actividad 98 explotaciones ganaderas ecológicas, entre las que destacaron 38 de producción de huevos, 15 de ovino de leche, 10 de caprino de leche y 24 de apicultura.

Las industrias ecológicas canarias vinculadas a las producciones vegetales eran 201 y de ellas, 100 trabajaban con frutas y hortalizas frescas; 34 estaban dedicadas a la elaboración de bebidas (vino fundamentalmente) y 33 a la elaboración de otros productos. Además, había también otras 28 industrias ecológicas relacionadas con producciones animales, de las que 17 se dedicaron a diferentes productos alimenticios de origen animal, básicamente a manipulación y envasado de huevos; 8 a la producción de carnes y productos cárnicos y 3 a productos lácteos.

La producción de carne ecológica sumó 33,2 toneladas, de las que la mayor parte eran de vacuno. Además, ese año se produjeron pequeñas cantidades de leche de oveja y cabra; así como también quesos, miel y huevos ecológicos.

CANTABRIA

La superficie de agricultura ecológica en Cantabria se acercaba en 2020 a las 3.981 hectáreas, de las que el 91,4% estaba ya calificado, el 5,6% en conversión y el restante 3% en su primer año de prácticas. La mayor parte de esa superficie era de cultivos permanentes, pero había también 85 hectáreas de bayas cultivadas y 49 hectáreas de hortalizas. En 2020 se encontraban en activo 82 productores agrícolas ecológicos, 100 ganaderos y 19 mixtos. Asimismo, también estaban registrados 2 operadores en acuicultura, 57 elaboradores, 5 importadores y 278 comercializadores de alimentos ecológicos.

En Cantabria aparecían registradas 128 explotaciones ganaderas ecológicas, entre las que destacaron 60 de vacuno de carne, 27 de vacuno de carne, 21 de équidos, 9 de ovino de carne, 7 de huevos y 8 de apicultura.

Ese año había 39 industrias ecológicas vinculadas con las producciones vegetales y otras 47 con las animales. Entre las primeras sobresalían las de panadería (14), las de manipulación y conservación de frutas y hortalizas (14) y las de elaboración de bebidas (6), mientras que entre las segundas (animales) las más numerosas eran las de manipulación y conservación de pescados, crustáceos y moluscos (19), las de otros productos alimenticios (11), las de elaboración y conservación de carnes y productos cárnicos (9) y las lácteas (8).

La producción de carne ecológica sumó 55,3 toneladas, la mayor parte de vacuno. También hubo una gran producción de leche de vaca (6.437 toneladas), así como también de quesos, yogur y huevos ecológicos. Finalmente, la producción acuícola ecológica es muy pequeña y se centra en las plantas acuáticas.

CASTILLA-LA MANCHA

En Castilla-La Mancha había al acabar 2020 un total de 422.864 hectáreas de agricultura ecológica, de las que el 85% estaba ya calificada, el 7,6% en conversión y el 7,4% en su primer año de prácticas. Los principales cultivos ecológicos son los cereales (75.531 hectáreas), el olivar (74.153 hectáreas) y los viñedos (62.719 hectáreas). En esta comunidad había ese año 7.791 productores agrícolas ecológicos, 32 ganaderos y 177 mixtos. Además, estaban activos 1 entidades de producción acuícola ecológica, 457 elaboradores, 10 importadores, 2 exportadores y 141 comercializadores. Están registradas 283 explotaciones ganaderas ecológicas, entre las que destacan 92 de ovino de carne, 87 de vacuno de carne, 26 de caprino de carne, 18 de caprino de leche. Hay 889 industrias ecológicas vinculadas con las producciones vegetales y otras 68 con las producciones animales.

Entre las primeras, las más numerosas son las de manipulación de frutas y hortalizas (233), elaboración de bebidas (224, bodegas principalmente) y elaboración de aceites (189). En las segundas destacan las de otros productos alimenticios (36), de elaboración y conservación de productos cárnicos (15) y las lácteas (14). La producción de carne ecológica en el año 2020 ascendió a 1.996 toneladas, de las que un 50% era vacuno y un 40% ovino. La producción acuícola ecológica fue en 2020 de casi 607 toneladas (trucha arco iris). Asimismo, se produjeron huevos, quesos, miel, yogures y un volumen importante de leche de cabra y oveja.

CASTILLA Y LEÓN

La superficie de agricultura ecológica llegaba en 2020 a las 69.916 hectáreas, de las que el 63,6% estaban calificadas, el 24% en conversión y el restante 12% en su primer año de prácticas. Los cultivos con mayores extensiones de producción ecológica en esta región son los de cereales (14.074 hectáreas en 2020), legumbres secas (5.559 hectáreas), viñedos (8.659 hectáreas) y cultivos industriales (4.170 hectáreas). Había ese año 1.121 productores agrícolas ecológicos, 52 ganaderos y 69 mixtos. Además, estaban activos 205 elaboradores ecológicos y 49 comercializadores.

Igualmente, aparecían registradas con actividad 136 explotaciones ganaderas ecológicas, entre las que destacaban las 40 de apicultura, 38 de vacuno de carne, 14 de huevos, 10 de ovino de carne y 4 de caprino de leche.

En Castilla y León había 298 industrias ecológicas vinculadas a producciones vegetales y 98 a las animales. Dentro de las primeras, las más numerosas son las de elaboración de bebidas (138, bodegas en su mayor parte), seguidas por las de manipulación de frutas y hortalizas (59) y las de otros productos alimenticios (58). Entre las segundas, las más numerosas eran las de "otros productos cárnicos" (40) y las dedicadas a la elaboración y conservación de productos cárnicos (40).

La producción de carne ecológica en 2020 ascendió a 698 toneladas, entre vacuno, porcino y aves principalmente. Además de carne, se produjeron huevos ecológicos, miel y leche de oveja, cabra y vaca.

CATALUÑA

En Cataluña había en 2020 un total de 256.983 hectáreas de agricultura ecológica, de las que un 82,4% estaban calificadas, un 14% en conversión y el restante 3,6% en su primer año de prácticas. Por su superficie, destacaron los cultivos de viñedos (23.758 hectáreas en 2020), las plantas para alimentación animal (9.733 hectáreas), el olivar (8.870 hectáreas), los cereales (7.285 hectáreas) y los frutos secos (3.352 hectáreas). En Cataluña estaban activos 2.954 productores agrícolas ecológicos, 20 ganaderos y 707 mixtos. Además, aparecían inscritos 1.393 elaboradores, 132 importadores, 38 exportadores y 613 comercializadores. En todos los casos, los datos eran superiores a los del año 2019.

Las explotaciones ganaderas ecológicas registradas en el año 2020 fueron 1.017 y además, esta región fue la única que contó con representación de todas las cabañas, conejos y caracoles incluidos. Del nú-

mero total de explotaciones, 527 eran de vacuno de carne; 106 de ovino de carne y 114 de equino.

En 2020, las industrias ecológicas relacionadas con las producciones vegetales eran 1.167, a las que había que añadir otras 267 relacionadas con las producciones animales. Entre las primeras sobresalían las de elaboración de bebidas (316, principalmente bodegas), las de manipulación y conservación de frutas y hortalizas (271) y las de elaboración de otros productos alimenticios de origen vegetal (268). Entre las segundas (ganaderas) había 150 dedicadas a la elaboración y conservación de productos cárnicos; 75 elaboradoras de otros productos de origen animal y 37 industrias del sector lácteo. La producción de carne ecológica sumó 1.344,7 toneladas, la mayor parte de vacuno. Igualmente, hubo una importante producción de leche de vaca, así como también de huevos ecológicos y miel.

COMUNIDAD VALENCIANA

En la Comunidad Valenciana estaban registradas al acabar 2020 un total de 146.757 hectáreas de agricultura ecológica, de las que el 83,3% estaban calificadas, el 15,7% en conversión y el restante 1,3% en su primer año de prácticas. Los principales cultivos por extensión eran los viñedos (13.672 hectáreas en 2020), los frutos secos, sobre todo almendras (11.425 hectáreas), el olivar (5.589 hectáreas) y los cereales (3.818 hectáreas). Había ese año 2.754 productores agrícolas ecológicos, 15 ganaderos y 15 mixtos, además de 3 entidades de acuicultura ecológica, 542 elaboradores, 89 importadores, 38 exportadores y 405 comercializadores.

También estaban registradas en activo 29 explotaciones ganaderas ecológicas, de las que 6 eran de vacuno de carne, 6 de producción de huevos, 6 de apicultura, 3 de ovino de carne y 5 de caprino de carne.

Asimismo, registraron actividad 1.834 industrias ecológicas vinculadas a producciones vegetales y 96 a producciones animales. Entre las primeras, las más numerosas fueron las de "otros productos alimenticios" (759), las de manipulación y conservación de frutas y hortalizas (687), las de elaboración de bebidas (185, bodegas principalmente), las de aceite (106) y las de panificación (75). Dentro del segundo grupo (ganadero) estaban 56 industrias dedicadas a la elaboración y conservación de productos cárnicos; 34 a otros productos alimenticios de origen animal y 5 lácteas. En 2020 se produjeron 46 toneladas de carne ecológica y también huevos y miel ecológica. Asimismo, la producción acuícola ecológica fue de 333 toneladas (lubinas y doradas mayoritariamente).

EXTREMADURA

En Extremadura había en 2020 algo más de 105.238 hectáreas en agricultura ecológica, de las que el 76,7% estaban calificadas, el 16,5% en conversión y el restante 7,2% en su primer año de prácticas. Dentro de los cultivos destacaron el olivar (29.131 hectáreas en 2020), los cereales (4.479 hectáreas), los viñedos (1.793 hectáreas), los frutos secos (1.691 hectáreas), los frutales (1.162 hectáreas) y las frutas subtropicales (1.120 hectáreas). Además, la región contaba con 55.870 hectáreas ecológicas de dehesas y pastos permanentes.

En ese año había inscritos 2.716 productores agrícolas ecológicos, 78 ganaderos y 138 mixtos. Se encuentran también en actividad 178 elaboradores, un exportador y 82 comercializadores.

En los registros estaban inscritas 294 explotaciones ganaderas ecológicas entre las que destacaban 131 de vacuno de carne, 93 de ovino de carne, 22 de équidos, 18 de caprino de carne y 11 de porcino.

Las industrias ecológicas extremeñas vinculadas a las producciones vegetales fueron 185 en ese año y las relacionadas con las producciones animales, 32. Entre las primeras había las dedicadas a la manipulación de frutas y hortalizas (85), las de elaboración de aceites (54), las de otras producciones (16) y las dedicadas a la elaboración de bebidas (16). Entre las segundas (ganaderas) había 10 de elaboración y conservación de carne y productos cárnicos; 15 de elaboración de otros productos de origen animal y 7 lácteas. En 2020, la producción de carne ecológica fue de 3.528,7 toneladas, la mayor parte de vacuno. Asimismo, hubo una producción pequeña de leche de cara, así como también de huevos y miel.

GALICIA

En Galicia estaban registradas en 2020 algo menos de 32.056 hectáreas en agricultura ecológica, de las que 29.161 eran ya tierras calificadas; 1.839 en conversión y 1.054 en su primer año de prácticas. Los prados y pastos ecológicos sumaron 23.473 hectáreas. Las plantas cosechadas en verde para la alimentación animal es el principal cultivo arable y en 2020 ocupó 1.426 hectáreas. Por su lado, entre los cultivos permanentes destacaron los frutos secos (2.342 hectáreas).

Ese año se encontraban activos 356 productores agrícolas ecológicos, 323 ganaderos y 67 mixtos. Además, había 156 entidades de producción acuícola, 233 elaboradores, 16 importadores, 3 exportadores y 74 comercializadores en total.

Las explotaciones ganaderas ecológicas son 444, entre las que destacan 158 de vacuno de carne, 122 de vacuno de leche, 37 de apicultura, 32 de ovino de carne, 36 de aves de carne y 27 de huevos.

En el año 2020, estaban activas 181 industrias ecológicas vinculadas a producciones vegetales, entre las que sobresalen 67 de manipulación y conserva de frutas y hortalizas, 37 de bebidas (vinos y licores), 32 de otros productos alimenticios y 33 de panadería. Hay además 124 industrias ecológicas vinculadas a producciones animales. Las más numerosas eran las de pescados, crustáceos y moluscos (39), las de elaboración de productos cárnicos (38) y las lácteas (19). Las producciones acuícolas ecológicas son muy importantes (3.105 toneladas de mejillones y 479 toneladas de plantas acuáticas en el año 2020). Ese año también se produjeron 3.528,6 toneladas de carne ecológica (principalmente de aves y porcino), leche (25.829 toneladas de leche cruda de vaca y 23.519 de consumo directo), quesos, nata, mantequilla, yogur, miel y huevos.

LA RIOJA

La superficie riojana de agricultura ecológica llegaba en 2020 a las 4.448,7 hectáreas, de las que 3.525 estaban calificadas; 597 en conversión y 415 en su primer año de prácticas. Los principales cultivos ecológicos son los viñedos (1.291 hectáreas en 2020), los frutos secos (904 hectáreas) y el olivar (736 hectáreas). Ese año se encontraban registrados 314 productores agrícolas ecológicos, 6 ganaderos y 1 mixto, a los que había que añadir 1 entidad de producción acuícola, 114 elaboradores, 6 importadores y 28 comercializadores. Había también seis explotaciones ganaderas ecológicas, de las que cuatro eran de apicultura (750 colmenas), dos de huevos (1.940 gallinas) y una de porcino (1.120 cabezas).

En La Rioja estaban inscritas 125 industrias ecológicas relacionadas con las producciones vegetales y otras 24 con las producciones animales. Entre las primeras, las más numerosas fueron las de elaboración de bebidas (65, principalmente bodegas), las de manipulación y conservación de frutas y hortalizas (34) y las de elaboración de aceites (11). Dentro de las industrias "ganaderas" había en 2020 un total de 14 dedicadas a la elaboración y conservación de carnes y productos cárnicos y 9 a la elaboración de otros productos de origen animal. Existía también una pequeña producción acuícola ecológica (produjeron 310 toneladas de truchas arco iris). Asimismo, la producción de carne ecológica sumó 150 toneladas ese año, todas ellas de porcino. Además, La Rioja destacó por su producción de huevos ecológicos y de miel.

COMUNIDAD DE MADRID

La superficie madrileña en agricultura ecológica llegaba en 2020 a 12.065 hectáreas, de las que el 92% se encontraban totalmente calificadas y en resto en proceso de conversión. Los principales cultivos ecológicos en Madrid son el olivar (3.716 hectáreas censadas en 2020), los cereales (686 hectáreas), los viñedos (610 hectáreas) y las legumbres secas (128 hectáreas).

Los productores ecológicos agrícolas eran en esas fechas 260, a los que había que añadir 18 ganaderos y un productor mixto. Además también estaban registrados 126 elaboradores, 31 importadores y 14 comercializa-

dores. Al acabar 2020 se encontraban registradas 20 explotaciones ganaderas ecológicas, de las que 10 eran de vacuno de carne, 6 de apicultura, una de vacuno de leche, una de ovino de carne y una de caprino de leche.

Las industrias ecológicas relacionadas con las producciones vegetales eran 174, mientras que otras 28 estaban vinculadas a las producciones animales. Entre las primeras destacaron 59 dedicadas a la elaboración de otros productos de origen vegetal, 52 de panadería y farináceos, 41 de manipulación y conservación de frutas y hortalizas, 8 de bebidas (bodegas en su mayoría) y 10 de elaboración de aceites. Dentro de las industrias ganaderas, en 2020 había 15 dedicadas a la elaboración de carne; 10 a otros productos; 2 al sector lácteo y una a la elaboración de conservas de pescado y moluscos. En el año 2020 se produjeron en Madrid 52,3 toneladas de carne ecológica de vacuno, además de leche de vaca (3.034 toneladas), leche de cabra (788 toneladas), quesos, yogur y miel, entre otras producciones.

REGIÓN DE MURCIA

En la Región de Murcia había al acabar 2020 cerca de 89.075 hectáreas en agricultura ecológica, de las que el 90,5% estaban ya calificadas; el 5,2% en conversión y el restante 4,3% en su primer año de prácticas. Los principales cultivos ecológicos en esta comunidad son los frutos secos (33.762 hectáreas en 2020), los cereales (13.354 hectáreas), los viñedos (11.367 hectáreas), el olivar (4.583 hectáreas), las hortalizas frescas (4.500 hectáreas) y los cítricos (3.943 hectáreas).

Ese año había 3.348 productores agrícolas ecológicos, 6 ganaderos y 5 mixtos. A éstos se sumaron 352 elaboradores, 9 importadores y 101 comercializadores. Había sólo 11 explotaciones ganaderas ecológicas registradas en 2020: 4 de caprino de leche; 4 de apicultura; una de producción de huevos; una de vacuno de carne y una más de porcino.

En 2020, las industrias ecológicas murcianas relacionadas con las producciones vegetales eran 474, mientras que otras 28 estaban vinculadas con las producciones animales. Entre las primeras, las más numerosas son las de manipulación de frutas y hortalizas (294), las de elaboración de otros productos alimenticios (891), las de elaboración de bebidas (45, principalmente bodegas) y las de aceites (23). Dentro de las industrias ganaderas, las más abundantes eran ese año las dedicadas a la elaboración de productos cárnicos (15); las de elaboración de otros productos alimenticios (10) y las lácteas (2). En el año 2020 se produjeron 920 toneladas de leche de cabra, 250 toneladas de leche para consumo directo, quesos, yogures y huevos ecológicos.

NAVARRA

La superficie navarra en agricultura ecológica era en 2020 muy cercana a las 60.471 hectáreas, de las que el 93,3% estaban ya calificadas; el 3,1% se encontraba en conversión y el restante 3,6% en su primer año de prácticas. Por cultivos, destacan los cereales (4.140 hectáreas en 2020), las plantas cosechadas en verde para la alimentación animal (2.378 hectáreas), los viñedos (1.361 hectáreas), el olivar (813 hectáreas) y las hortalizas frescas (564 hectáreas).

Ese año había 466 productores agrícolas ecológicos, 5 ganaderos y 62 mixtos, 1 entidad de producción acuícola, 179 elaboradores, 9 importadores y 39 comercializadores.

Las explotaciones ganaderas ecológicas al acabar 2020 llegaron a 103, entre las que había 37 de équidos (1.404 cabezas), 17 de ovino de carne (2.089 cabezas), 16 de vacuno de carne (1.460 cabezas), 10 de huevos (28.040 gallinas), 7 de ovino de leche (1.839 cabezas) y 6 de caprino de carne (619 cabezas).

Las industrias ecológicas navarras relacionadas con producciones vegetales eran 142, mientras que otras 37 se vinculaban con producciones animales. Entre las primeras había 55 dedicadas a la manipulación y conservación de frutas y hortalizas; 36 a la elaboración de bebidas (bodegas en su mayoría) y 19 a la panadería. En el grupo de industrias ganaderas estaban las de elaboración de productos cárnicos (17); las de otros productos de origen animal (10) y las de productos lácteos (8). También había una pequeña producción acuícola (13 toneladas de esturión). En 2020, la producción de carne ecológica navarra ascendió a 210 toneladas (vacuno, pollo y equino principalmente). Igualmente, se produjeron leche de oveja, quesos, yogur, huevos y miel.

PAÍS VASCO

En el País Vasco estaban registradas en 2020 un total de 6.790 hectáreas en agricultura ecológica, de las que el 67,3% estaba calificada, el 18,6% en conversión y el restante 14,1% en su primer año de prácticas. La superficie destinada a pastos ocupó ese año 4.034 hectáreas, pero los principales cultivos ecológicos vascos son los viñedos (984 hectáreas en 2020), las plantas para alimentación animal (467 hectáreas), los cereales (367 hectáreas), los frutales (345 hectáreas) y las hortalizas (232 hectáreas). Se encontraban en actividad al acabar el año 393 productores agrícolas ecológicos, 41 ganaderos y 76 mixtos. Además, había 202 elaboradores, 13 importadores y 46 comercializadores de alimentos ecológicos.

Las explotaciones ganaderas ecológicas eran 140, entre las que destacaban 48 de vacuno de carne (2.071 cabezas), 25 de ovino de carne (1.500 cabezas), 18 de producción de huevos (29.358 gallinas), 15 de équidos (401 cabezas), 9 de vacuno de leche (297 cabezas) y 10 de ovino de leche (1.882 cabezas).

Las industrias ecológicas del País Vasco relacionadas con las producciones vegetales ascendían en 2020 a 176, mientras que otras 49 están vinculadas con las producciones animales. Entre las primeras había 68 dedicadas a la elaboración de bebidas (bodegas en su mayor parte), 44 a la manipulación de frutas y hortalizas y 43 a la panadería. Dentro de las segundas (empresas ganaderas) destacaron las lácteas (18), las de carnes y productos cárnicos (13) y las de elaboración de productos pesqueros (10). En 2020, la producción de carne ecológica sumó hasta 335,6 toneladas, la mayor parte de vacuno. Asimismo, se produjeron huevos ecológicos, miel, quesos y leche.







EL CAMINO MÁS CORTO

ENTRE ORIGEN Y DESTINO

LA RED DE MERCAS

Servicio público sostenible y eficiente para la cadena comercial de los alimentos frescos

mercasa

somos red