

# FRUTAS Y HORTALIZAS



La Asamblea General de las Naciones Unidas designó el año 2021 como el Año Internacional de las Frutas y Verduras (AIFV). La FAO, como organismo de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, fue la encargada de celebrar el año, en colaboración con otras organizaciones y entidades competentes del sistema de las Naciones Unidas.

La AIFV 2021 ofreció la oportunidad de sensibilizar sobre la importancia de las frutas y verduras para la nutrición humana, así como también para la seguridad alimentaria y la salud.

A pesar de que proporcionan al cuerpo humano abundantes nutrientes, refuerzan el sistema inmunológico y contribuyen a reducir el riesgo de contraer muchas enfermedades, la ONU estima que no se consumen suficientemente.

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 Unión Europea (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 España hay unas 920.000 hectáreas dedicadas al cultivo de frutas y hortalizas. Si a esa superficie se suman las destinadas a frutos secos se supera los 1,75 millones de hectáreas. De la superficie total de frutas y hortalizas (sin incluir los frutos secos ni la patata), un 41,7% corresponde a hortalizas; un 32% a cítricos; un 20,7% a fruta dulce, un 3% a frutas tropicales, un 1,6% a uva de mesa y un 1% a 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.

Los cultivos de frutas y hortalizas están extendidos por todo el territorio nacional pero las regiones que más producen son Andalucía (alrededor del 33%), Comunidad Valenciana (19%), Murcia (12%), Extremadura (8%), Castilla-La Mancha (6%) y Castilla y León (5%).

### **DATOS BÁSICOS DEL SECTOR HORTOFRUTÍCOLA ESPAÑOL**

La producción total de frutas y hortalizas en España superó en 2021 los 24 millones de toneladas, un volumen inferior al del año anterior. De esta producción total, el 56,7% correspondió a hortalizas; el 27,3% a cítricos; el 14,2% al resto de las frutas y el 1,8% a los frutos de cáscara.

De todas las producciones hortofrutícolas, el cultivo principal en volumen de producción y en superficie cultivada es el tomate, que se consume en fresco y en conserva (el más importante en volumen).

A efectos de calcular la renta agraria, el valor de la producción española de frutas y hortalizas superó los 20.080 millones de euros en 2021, un 5,2% más que en 2020, según datos del Ministerio de Agricultura en los que no está incluida la aportación de la patata (unos 562 millones de euros).

Este sector en conjunto (frutas y hortalizas) representó el 59,7% de la Producción Vegetal final y el

35,6% de la Producción de la Rama Agraria, lo que le sitúa como el sector más importante en el conjunto del sector agrario.

De los dos subsectores que componen el grupo, el que más aporta en términos de renta agraria es el de las hortalizas. En 2021, su aportación se elevó a casi 10.704,8 millones de euros, casi mil millones más que un año antes, pero hay que tener en cuenta que en este dato que facilita el Ministerio de Agricultura está incluida también la aportación del sector de las flores y plantas (unos 2,8 millones de euros), por lo tanto, las hortalizas supondrían un valor de unos 8 millones de euros para la renta agraria. Dentro del grupo de las hortalizas destaca el tomate por su aportación a la renta (cerca de 1,3 millones de euros).

El segundo subsector en importación económica fue el de las frutas con 9.375 millones de euros en 2021, unos 245 millones de euros menos que en el año anterior. En esta cifra están incluidas las aportaciones de las aceitunas de mesa. Dentro del grupo de las frutas los subsectores que más aportan a la renta son los de los cítricos (casi el 28% del valor generado anualmente), las uvas (se incluye tanto la uva de mesa como otro tipo de uvas), las aceitunas y las frutas de hueso (melocotón) y pepita (manzana y pera).

### **COMERCIO EXTERIOR**

Además de ser uno de los primeros países productores de frutas y hortalizas, España es también una potencia en exportación de estas producciones, pues prácticamente la mitad de las cosechas se destinan a la exportación.

Como en años anteriores, la exportación de frutas y hortalizas durante el año 2021 tuvo un resultado positivo. Según los datos de Comercio, la exportación total de frutas y hortalizas (sin incluir la patata) se situó en algo más 13,1 millones de toneladas, unas 300.000 toneladas más que un año antes. Por su lado, el valor de estas ventas superó los 15.568,6 millones de euros, también por encima del año anterior.

Diferenciando por capítulos, las exportaciones de frutas superaron los 7,68 millones de toneladas, frente a los 7,4 millones de un año antes. Por su lado, las ventas al exterior de hortalizas quedaron en 5,4 millones de toneladas, ligeramente por encima de las del año anterior.

Por destinos, al mercado de la UE se llevaron el 85% de las exportaciones españolas y entre los países ter-

“ Cuando eliges  
frutas y verduras

**BOUQUET** ...

DAS VIDA  
PARA EL  
CAMPO ”

Comprando **BOUQUET** das más

**RACIONES  
DE VIDA PARA  
EL CAMPO**

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](http://bouquet.es)

ceros destacaron como receptores de frutas y hortalizas españolas Reino Unido (que redujo sus importaciones en 2021) Brasil, Arabia Saudí y Canadá.

Andalucía, Murcia, Cataluña y la Comunidad Valenciana son las que monopolizan el comercio exterior de frutas y hortalizas. En 2021, las exportaciones de Andalucía alcanzaron los 4,5 millones de toneladas, un volumen superior al del año precedente. Por su parte, la Comunidad Valenciana vendió 3,89 millones de toneladas (en el año 2019 exportaron más de 3,8 millones), Región de Murcia otros 2,7 millones de toneladas (muy por encima de un año antes) y Cataluña exportó un millón de toneladas.

Por productos, los más exportados en volumen son naranja, pimiento, sandía, lechuga, clementina, limón, tomate, pepino, melocotón (incluida la nectarina) y melón.

En cuanto a la importación en 2021, se mantuvo la tendencia creciente de los últimos años. Se compraron frutas y hortalizas por un volumen de 3,6 millones de toneladas, de las que 2 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.

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, EE. UU. y Argentina.

Asimismo, los principales productos más importados anualmente en volumen son plátano, manzana, naranja, aguacate, tomate, judías verdes, sandía y melón, aunque también son significativas las compras de frutas como piña o kiwi.

## PRODUCCIÓN HORTOFRUTÍCOLA EN LA UE

La Unión Europea es una potencia mundial en producción de frutas y hortalizas, pues en conjunto aporta cerca del 5% del volumen total producido anualmente. De esa producción total, que la oficina estadística Eurostat estima en torno a los 90 millones de toneladas, un 22% corresponde a la producción española que es la primera en el ranking comunitario. Por detrás de España están Italia (21%), Polonia (11%), Francia (9%), Países Bajos (7%), Grecia (6%), Alemania (6%), Rumanía (4%), Portugal (3%), Bélgica (3%) y el resto de los países (7% en conjunto).

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

PRODUCTO	2020	2021
AGUACATE	138,4	139,9
AJOS	189,2	175,1
ALBARICOQUES	96	97
ALCACHOFAS	11,5	12,6
APIO	81,1	106,7
BERENJENAS	171,4	166,45
CALABACINES	425,8	450,82
CAQUI	210,8	189,8
CEBOLLAS	356,3	338,58
CIRUELAS	89,7	116
COLES-BRÓCOLI	493,9	539,3
ESPÁRRAGOS	24,3	28
FRESAS	286,8	316,6
JUDÍAS VERDES	24,3	21,5
KIWIS	28,1	39,4
LECHUGAS	766,3	811,7
LIMONES	733,9	734,2
MANDARINAS	1.344,20	1326
MANZANAS	133,9	110,4
MELOCOTONES	325	344,3
MELONES	433,7	430,8
NARANJAS	1638,9	1565,8
NECTARINA	329,2	346,6
PATATAS	284,8	334,6
PEPINOS	703	660,3
PERAS	107	122,4
PIMIENTOS DULCES	845,4	853,6
PLÁTANO	92,2	112,8
POMELOS	64,7	74,4
SANDÍAS	839,6	996,6
TOMATES FRESCOS	728,8	662,5
UVAS	193	200,7
ZANAHORIA	128,6	150,2

FUENTE: Datacomex

En la Unión Europea, el valor conjunto de las producciones de frutas y hortalizas a efectos de calcular la renta agraria alcanza los 74.000 millones de euros, de los que un 21% corresponden a la aportación de España.

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).

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

PRODUCTO	2020	2021
AGUACATE	173,8	214,2
CEBOLLAS	89	110,6
JUDÍAS	131,4	118,3
KIWIS	138	159,3
LIMÓN	54,5	40
MANGO	70,3	78,6
MANZANAS	179,6	184,6
MELONES	95,7	98
NARANJAS	191,3	179,3
PATATAS	914,3	878,1
PERAS	50,4	66,4
PIMIENTO	61,1	65,6
PIÑAS	151,4	170,4
PLÁTANO	324,2	369,7
TOMATES FRESCOS	165,3	178,1
UVA DE MESA	59,6	69,7

FUENTE: Datacomex

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 en los últimos años, cerca del 19% de la producción total de hortalizas en la Unión Europea corresponde a la cosecha de tomates y también son muy importan-

tes las producciones de cebolla y zanahoria, si bien con la salida de Reino Unido (que lideraba el ranking en este subsector), la producción comunitaria se ha resentido.

El grueso de los intercambios comerciales de frutas y hortalizas que se producen en la Unión Europea corresponden al comercio comunitario, aunque es cierto que también hay un gran volumen de intercambios con países terceros. España es el primer exportador de la UE y uno de los tres primeros exportadores mundiales junto con China y EE. UU.

Dentro de las frutas, las principales partidas del comercio intracomunitario son los plátanos-bananas y las naranjas. Por su lado, a países terceros se venden principalmente manzanas.

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

## PRODUCCIÓN MUNDIAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Según estimaciones de la FAO, la producción mundial de frutas y hortalizas ronda los 2.100 millones de toneladas. El país con mayor producción es China, que aporta casi el 42% de todo este volumen. Por detrás se sitúa India, con el 12% del total; Estados Unidos (3%), España (2%), Turquía (2%) e Italia (1%). El resto de los países del mundo aportan el 38% restante de ese volumen. ■



## 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 descenso en la cantidad producida (4,3%),

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LAS PRINCIPALES FRUTAS (Miles de toneladas)			
PRODUCTO	2019	2020	2021
AGUACATE	95,5	99,1	115,5
ALBARICOQUES	131,7	133,3	112,3
CEREZAS-GUINDAS	115,4	83,1	113,6
CIRUELAS	168,6	155,8	181,4
FRESAS-FRESONES	352,4	272,5	360,8
MANZANAS DE MESA	570,6	445,5	490,9
MELOCOTONES	910,6	826	701,4
MELONES	641,5	611	648,3
NECTARINA	572,5	483,6	441,3
PERAS	313,4	324	308,1
PLÁTANOS	396,7	420,1	417,6
SANDÍAS	1.200,1	1.234,90	1318,1
UVAS DE MESA	331,5	297,8	304,6

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE CIRUELAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CC.AA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	24,5	19,7	19,32
ARAGÓN	10,7	8,1	9,5
COMUNIDAD VALENCIANA	10,8	12,7	11,7
EXTREMADURA	88	77,6	101,1
MURCIA	14	14,3	14,6
OTRAS CCAA	20,6	23,4	25,2
TOTAL ESPAÑA	168,6	155,8	181,4

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE CIRUELAS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)			
	2019	2020	2021
MUNDO	12.601	12.225	12.300
UE	1.625	1.597	1.650
ESPAÑA	168,6	155,8	181,4

FUENTES: FAO, EUROSTAT Y MAPA

frente al crecimiento de 2020. Asimismo, los precios medios subieron un 1,8%, al igual que un año antes (en estos datos están incluidas las frutas frescas, los cítricos, las frutas tropicales, las uvas y las aceitunas de mesa).

Conforme a estos datos del MAPA, el valor de las frutas ascendió a 9.375,1 millones de euros a precios básicos (frente a los 8.622 millones del año anterior) y el sector representó el 16,6% de la Producción Final Agraria (casi 2 puntos porcentuales menos que en el año precedente) y el 28% de la Producción Vegetal, también un porcentaje muy superior al del año precedente.

En la Unión Europea, la aportación de las frutas a la renta agraria suma cerca de 29.300 millones de euros a la renta agraria.

Con respecto al valor de la Producción Final Agraria, el sector de la fruta en la UE supone el 7,3% y con relación a la Producción Final Vegetal, el 12%.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE PERAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CC.AA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	5,1	6	6,1
ARAGÓN	42,6	47,4	44,4
CATALUÑA	134,2	138	118,6
COMUNIDAD VALENCIANA	4,3	3,8	3,7
EXTREMADURA	6	9,5	7,5
LA RIOJA	51	57,3	55
MURCIA	27,5	23,3	27,9
OTRAS CCAA	42,6	38,7	44,9
TOTAL ESPAÑA	313,4	324	308,1

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE PERAS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)			
	2019	2020	2021
MUNDO	23.919	23.109	22.900
UE	2.098	2.351	1.600
ESPAÑA	313,4	324	308,1

FUENTES: FAO, EUROSTAT, WAPA Y MAPA

PRODUCCIONES DE AGUACATE EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)			
	2019	2020	2021
MUNDO	7.179	8.059	8.100
UE	123,4	111,6	120
ESPAÑA	95,5	99,1	106,8

FUENTES: FAO, EUROSTAT Y MAPA

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, 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.

En 2021 la producción de sandía siguió creciendo. Al final de la campaña, se recogieron 1,32 millones de toneladas (un 7% más), al tiempo que la producción de melón aumentó un 6% hasta 648.300 toneladas.

Por su lado, la producción de fresas y fresones se recuperó tras el descalabro del año 2020. Se recogieron 360.800 toneladas, un 32% más

Respecto al comercio, aumentaron las exportaciones de Sandía hasta las 996.600 toneladas y también las de fresas (316.600 toneladas), mientras que por el contrario descendieron con respecto al año anterior las exportaciones de melones (430.800 toneladas).

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

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE MELOCOTONES POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CC.AA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	41	34,3	34,6
ARAGÓN	217,7	228,2	174,4
CASTILLA-LA MANCHA	35,4	39,5	48,4
CATALUÑA	287,8	202,5	142,9
COMUNIDAD VALENCIANA	24,5	18,8	18,9
EXTREMADURA	52	47	46,4
LA RIOJA	9,4	8,6	8,4
MURCIA	223,1	225	209,7
NAVARRA	8,7	7,4	7,4
OTRAS CCAA	11	10,2	
TOTAL ESPAÑA	910,6	826	701,4

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE MELOCOTONES EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)			
	2019	2020	2021
MUNDO	25.737	24.569	24.600
UE	2.762	2.625	2.500
ESPAÑA	910,6	826	701,4

FUENTES: FAO, EUROSTAT Y MAPA

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE MANZANAS DE MESA POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CC.AA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	7	6,5	6,6
ARAGÓN	123,6	70,8	72,4
ASTURIAS	2	1,38	3
CASTILLA-LA MANCHA	1,9	0,8	1
CASTILLA Y LEÓN	47,5	44,3	39
CATALUÑA	291,6	235,1	272,9
COMUNIDAD VALENCIANA	7,8	6,1	6,1
GALICIA	60	51,3	60,5
MURCIA	1,4	1,3	1,4
PAÍS VASCO	2,8	2,5	2,8
OTRAS CCAA	25	25,4	25,2
TOTAL ESPAÑA	570,6	445,5	490,9

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE MANZANAS DE MESA EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)			
	2019	2020	2021
MUNDO	87.236	86.443	86.000
UE	10.578	11.777	11034
ESPAÑA	570,6	445,5	490,9

FUENTES: FAO, EUROSTAT, WAPA Y MAPA

## 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 2021, al contrario que en el año precedente, la producción nacional de pera disminuyó (5%) hasta 308.100 toneladas y, por el contrario, la de manzana de mesa aumentó (10%) hasta 490.900 toneladas.

A estas producciones habría que añadir la cosecha de manzana destinada a la elaboración de sidra, que fue muy superior a la del año precedente (92.800 toneladas).

Respecto al comercio exterior de estas frutas, al igual que en años anteriores, en 2021 las exportaciones españolas de manzana disminuyeron un 18% hasta situarse en 110.400 toneladas, mientras que las ventas al exterior de peras aumentaron en volumen un 14% hasta llegar a 122.400 toneladas.

En cuanto a las importaciones, la manzana es una de las frutas que más compramos fuera. Concretamente, en 2021 se importaron 184.600 toneladas (3% más). Asimismo, se importaron también 66.400 toneladas de peras, un 32% más.

Por su lado, en la UE disminuyó en 2021 la producción de manzana (se recogieron 11 millones de toneladas) y también la de pera (1,6 millones de toneladas). La producción mundial siguió la misma tónica: descenso de la cosecha de peras y manzanas.

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, hay otras frutas de pepita que van ganando terreno de año en año: la uva de mesa, el níspero y 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

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

CC.AA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	38	33,9	31
ARAGÓN	144,7	156,4	110,8
CATALUÑA	230	140,1	125,2
COMUNIDAD VALENCIANA	14,5	12	12,3
EXTREMADURA	56,5	58,4	67,5
MURCIA	83,6	77	89,3
OTRAS CCAA	5,2	5,8	5,2
TOTAL ESPAÑA	572,5	483,6	441,3

FUENTE: MAPA

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

	2019	2020	2021
UE	1284	981	950
ESPAÑA	572,5	483,6	441,3

FUENTES: FAO, EUROSTAT Y MAPA

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

CC.AA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	11,5	7,8	7,5
COMUNIDAD VALENCIANA	94,8	111,6	99,6
MURCIA	221,2	174,8	192,7
OTRAS CCAA	4	3,6	4,8
TOTAL ESPAÑA	331,5	297,8	304,6

FUENTE: MAPA

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

PRODUCTO	2019	2020	2021
UE	1745	1632	1650
ESPAÑA	331,5	297,8	304,6

FUENTES: FAO, EUROSTAT Y MAPA

### PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE SANDÍAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CC.AA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	694,8	718,8	794,5
BALEARES	9,5	5,7	6,1
CASTILLA-LA MANCHA	187,6	192	210,4
CATALUÑA	8,1	7,6	7,7
COMUNIDAD VALENCIANA	72,4	75,1	71,2
EXTREMADURA	13,4	15,2	12
MURCIA	210,4	206,4	202,3
OTRAS CCAA	4	14,1	13,9
TOTAL ESPAÑA	1.200,1	1.234,9	1318,1

FUENTE: MAPA



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.

La cosecha nacional de uva de mesa se incrementó en 2021 un 2% hasta situarse en 304.600 toneladas. En España se cultivan uvas de mesa blancas y rojas, con y sin pepita. En el año 2021 había dedicadas a este cultivo unas 16.758 hectáreas, cifra muy superior a la del año precedente.

Buena parte de la producción de uva de mesa está amparada por una marca de calidad reconocida: la DOP Uva de mesa embolsada Vinalopó. Esta marca protege la producción de uva de varios municipios de Alicante.

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

Por su lado, 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.

#### PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE ALBARICOQUES POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CC.AA	2019	2020	2021
ARAGÓN	18	20,4	15,4
COMUNIDAD VALENCIANA	21,7	18,5	12,1
MURCIA	68,1	64,5	54,7
OTRAS CCAA	23,9	28,9	30,1
TOTAL ESPAÑA	131,7	133,3	112,3

FUENTE: MAPA

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

	2019	2020	2021
MUNDO	4.083	3720	3700
UE	771,2	571	550
ESPAÑA	131,7	133,3	112,3

FUENTES: FAO, EUROSTAT Y MAPA

Este cultivo ocupaba en 2021 un total de 1.803 hectáreas en España, principalmente en tierras de regadío. La mayor parte de estas tierras están en la Comunidad Valenciana, donde existe una marca de calidad reco-



Nufri, Grupo hortofrutícola, produce y comercializa en los 5 continentes. Una dilatada experiencia que permite ofrecer un amplio catálogo de servicios y productos. Trabajar con excelencia, es nuestro pilar fundamental.



[www.nufri.com](http://www.nufri.com)



PRODUCCIONES DE SANDÍAS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)			
	2019	2020	2021
MUNDO	100.415	101.620	101.700
UE	3.009	3.086	3.100
ESPAÑA	1.200,1	1.234,90	1318,1

FUENTES: FAO, EUROSTAT Y MAPA

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE FRESAS Y FRESONES POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CC.AA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	341,6	262,2	323,8
CATALUÑA	2,7	1,7	1,9
CANARIAS	2	1,9	2,3
CASTILLA Y LEÓN	2,1	2,2	2,3
GALICIA	2,7	2,3	2,3
OTRAS CCAA	1,3	2,1	1,1
TOTAL ESPAÑA	352,4	272,5	360

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE FRESAS Y FRESONES EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)			
	2019	2020	2021
MUNDO	8.885	8.862	8.900
UE	1.181	1.106	1.300
ESPAÑA	352,4	272,5	360,8

FUENTES: FAO, EUROSTAT Y MAPA

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE MELONES POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CC.AA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	169	184,9	189,7
BALEARES	4,9	3,3	3,6
CASTILLA-LA MANCHA	181,3	171,3	164,3
CATALUÑA	4,4	4,7	4,7
COMUNIDAD VALENCIANA	44,3	38,6	47,6
EXTREMADURA	15,2	15,2	17,5
MADRID	6,8	5,9	6,8
MURCIA	207,9	178,6	205,6
OTRAS CCAA	7,7	8,5	8,5
TOTAL ESPAÑA	641,5	611	648,3

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE MELONES EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)			
	2019	2020	2021
MUNDO	27.501	28.468	28.500
UE	1.722,8	1.719,8	1.800
ESPAÑA	641,5	611	648,3

FUENTES: FAO, EUROSTAT Y MAPA



nocida que protege la producción: la Denominación de Origen Protegida Nísperos de Callosa d'en Sarrià.

En cuanto al membrillo, otra fruta de pepita, en 2021 había registradas un total de 639 hectáreas de membrilleros en producción. Aunque no se publican 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 y como en el caso de 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 igual que en la campaña precedente, para el conjunto de la fruta de hueso el balance de 2021 fue negativo en cuanto a producción. La suma de las cosechas de melocotón, nectarina, albaricoque, cereza, guinda y ciruela quedó por debajo de los 1,54 millones de toneladas y fue inferior a la cosecha total de fruta de hueso en 2020 que casi llegó a 1,7 millones de toneladas.

Así, la producción de melocotón quedó en 701.400 toneladas (15% menos); la de nectarina en 441.300

**PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE CEREZAS Y GUINDAS  
POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)**

CC.AA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	6,4	7	7
ARAGÓN	37,2	29,4	34,6
CATALUÑA	6,5	8,1	9,2
EXTREMADURA	44,7	22	43,6
OTRAS CCAA	20,6	16,6	19,1
TOTAL ESPAÑA	115,4	83,1	113,5

FUENTE: MAPA

toneladas (9% menos); la de albaricoque en 112.300 toneladas (16% menos); la de ciruela en 181.400 toneladas (16% más) y la de cereza y guinda en 113.600 toneladas (un 37% más que en la campaña anterior).

Respecto al comercio exterior en 2020, las exportaciones de albaricoques aumentaron un 1% (se vendieron unas 97.000 toneladas), mientras que las de ciruela subieron un 29% hasta 116.000 toneladas.

También fueron superiores las ventas al exterior de melocotones (un 5,9%, hasta 344.300 toneladas) y

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

	2019	2020	2021
MUNDO	2.595	2.609	2650
UE	578,1	532,1	600
ESPAÑA	115,4	83,1	113,6

FUENTES: FAO, EUROSTAT Y MAPA

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

	2019	2020	2021
MUNDO	4.308	4.407	4.400
UE	935,3	952,2	950
ESPAÑA	27	27,6	27,3

FUENTES: FAO, EUROSTAT Y MAPA

también aumentaron las de nectarina (un 5,3% hasta 346.600 toneladas).

La cereza por su parte experimentó un crecimiento espectacular en sus ventas exteriores, al pasar de 20.193 toneladas exportadas en 2020 a 45.732 toneladas en 2021.

## Con el entorno a nuestro favor

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.



**giropoma**  
Costa Brava

T. +34 972 755 025  
[www.giropoma.com](http://www.giropoma.com)

## 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, 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 2021, al igual que en el año anterior, la producción se incrementó (16%) y quedó en 115.500 toneladas. También aumentaron un 1,1% las exportaciones de aguacate, en consonancia con la tendencia de años anteriores. Finalmente, se vendieron en el exterior 139.900 toneladas, pero también se importaron 214.200 toneladas (un 23% más que en 2020).

Por su lado, la producción de higos se redujo un 13% y se situó en 52.200 toneladas. La superficie destinada a higueras en España ascendía en 2021 a 22.188 hectáreas, la mayor parte de ellas en secano. En el conjunto del año 2021 se exportaron 5.608 toneladas de higos, 1.140 toneladas más que en 2020.

En cuanto al kiwi, la producción de 2021 creció hasta 27.300 toneladas (100 toneladas menos que en 2020). La producción de kiwi se concentra en el norte de España, principalmente en Galicia y en Asturias. En 2021 la superficie dedicada a este frutal fue de 1.735 hectáreas y se exportaron cerca de 39.400 toneladas, más de 11.000 toneladas por encima de las exportaciones de 2020, 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 2021 España contaba ya con 2.830 hectáreas de chirimoyo en producción, según datos del Ministerio de Agricultura.

Otros cultivos de frutas subtropicales que se van afianzando dentro de la agricultura española son el mango, la papaya y la piña. En 2021 había registradas 5.383 hectáreas de mango; 454 hectáreas de papaya (la mayor parte de ellas en invernadero) y 153 hectáreas dedicadas al cultivo de la piña tropical, según los datos del Ministerio de Agricultura. En todos los casos, la superficie de 2021 fue superior a la del año anterior.

La producción nacional de piña hizo posible que se exportaran unas 28.643

toneladas en 2021 (5.000 toneladas más que en el año precedente). Asimismo, también se vendieron en el exterior 65.721 toneladas de mangos y guayabas, muy por encima del año anterior.

## 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, pero desde finales del siglo XX, el cultivo se ha ido recuperando y en 2021 ya había 5.885 hectáreas en España.

Además del consumo de la granada en fresco, actualmente se comercializan también 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, si bien en 2021 la superficie cultivada se redujo y se situó en 16.683 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 el año 2021 se exportaron 189.832 toneladas de esta fruta, 11.000 t. menos 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

Según los datos de la organización de la FAO, la producción mundial de frutos rojos supera anualmente los 10,5 millones de toneladas. En la Unión Europea la cosecha es de aproximadamente 1,2 millones de toneladas y de esa producción, le corresponde a España cerca del 30%.

La superficie dedicada al cultivo de frutos rojos en España se concentra mayoritariamente en Andalucía

(93%), que también es la región que produce el 97% de la cosecha total, gracias a que los rendimientos que se obtienen son mayores que en otras regiones.

En España, las dos producciones más importantes son la frambuesa y el arándano, si bien existen otras producciones como las moras o las grosellas, que se destinan principalmente a la exportación.

Tras varios años en los que la producción no experimentó cambios, en 2020 volvió a aumentar la superficie destinada al cultivo de frambuesa y lo mismo sucedió en 2021, llegando a 3.407 hectáreas (469 hectáreas más). La mayor parte de esta superficie son tierras de invernadero.

La balanza comercial española de frutos rojos es históricamente positiva. España es, junto con Países Bajos, el principal exportador de frutos rojos de la Unión Europea. El destino mayoritario de las exportaciones españolas es el mercado comunitario, así como también el Reino Unido.

El grueso de las exportaciones fueron las ventas de arándanos (89.644 toneladas, unas 23.500 más que

en 2020), seguidas de las de frambuesas (63.836 toneladas, 4.600 más que en 2020), pero también se exportaron 5.108 toneladas de moras y unas 900 toneladas de grosellas (en ambos casos, volúmenes superiores a un año antes).

Como sucede con otras frutas, la producción ecológica se va abriendo paso también en el sector de los frutos rojos. En 2021 había cerca de 1.700 hectáreas dedicadas a estas producciones, la mayor parte de las cuales estaba en Andalucía.

## PLÁTANO

Los plátanos en estricto sentido 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 paradisiaca*, 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.

Con la mejor agua  
se obtienen los  
**plátanos**  
más exquisitos



Los plátanos de La Palma

EL SABOR DE CANARIAS

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

	2019	2020	2021
MUNDO	116.781	119.833	114.630
UE	642,8	658,3	639
ESPAÑA	396,7	420,1	417,6

FUENTES: FAO, EUROSTAT Y MAPA

Sus frutos, más pequeños y 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 su día, España optó 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 2021 fue peor que la del año anterior, ya que se registró un descenso del 1% y se produjeron 417.600 toneladas. En ese descenso de la producción tuvo mucho que ver la erupción de un volcán en la isla de La Palma, que es una de las principales zonas de producción de las islas.

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, según datos de Aduanas. Así, en 2021 se exportaron 112.800 toneladas de plátanos (20.000 toneladas más que un año antes), mientras que se importaron 369.700 toneladas de plátanos y bananas, un volumen superior en un 14% al del año anterior.

En la Unión Europea, la producción total de plátanos y bananas en 2021 rondó las 639.000 toneladas, un volumen un 3% inferior 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 2021 superó los 6 millones de toneladas. Por eso, cada año se importan grandes cantidades de plátanos. 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 descendió de nuevo y logró rondar los 115 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 40° de latitud norte y 40° 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 el año 2021 en España había 307.343 hectáreas dedicadas al cultivo de los cítricos, un 0,1% más que en 2020, que se concentraban en el litoral este y suroeste de la península, especialmente en la Comunidad Valenciana (60%), Andalucía (25%), Murcia (10%) y Cataluña (3%).

Por cultivos, el naranjo es todavía el que más superficie ocupa en España: 146.917 hectáreas en 2021 de naranjo dulce y 320 hectáreas de naranjo amargo. La segunda posición en cuanto a superficie la ocupa el mandarino, con algo más de 102.939 hectáreas y la tercera el limonero, con 53.077 hectáreas. Además de estas producciones, también se cultivan en España pomelos y otros cítricos, que cuentan con una superficie de 2.922 hectáreas y de 1.169 hectáreas respectivamente.



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.

## CÍTRICOS EN ESPAÑA

La campaña 2020/2021 terminó con una producción final de algo más de 7 millones de toneladas, de las que 3,5 millones eran naranjas, 2,3 millones mandarinas, 1,1 millones de toneladas limones y el resto pomelos.

Por su lado, la producción nacional de cítricos en la campaña 2021/2022 se situó por encima de los 6,57 millones de toneladas, un 7% menos que en la campaña anterior, que fue muy buena por otra parte. De esta producción, el grueso (3,53 millones de toneladas) correspondió a la producción de naranja dulce.

El resto de la producción fue para las mandarinas (2,12 millones de toneladas) limones (algo más de un millón toneladas) y pomelos (82.650 toneladas).

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 de la variedad 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 estos cítricos permite escalonar las fechas de recolección. Cada vez se buscan

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

PRODUCTO	2019/2020	2020/2021	2021/2022
NARANJAS	3.279,5	3.496	3.527,80
MANDARINAS	1.831,9	2.346	2.122,4
LIMONES	932	1.141,6	1.034
POMELOS	70,6	81,6	82,65
TOTAL	6.164,2	7.065,20	6.573,3

FUENTE: MAPA

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

CC.AA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	1.578,41	1.715	1.734,6
BALEARES	8,9	6,1	6,7
CANARIAS	13,5	12,4	11,1
CATALUÑA	25,5	43,5	36,2
COMUNIDAD VALENCIANA	1.526,9	1.595,8	1.437,6
MURCIA	123,7	120,8	127
OTRAS CCAA	2,5	2,4	2,8
TOTAL ESPAÑA	3.279,5	3.496	3.356

FUENTE: MAPA

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

	2019	2020	2021
MUNDO	45.732	47.400	48.800
UE	6.205	6.380	6.200
ESPAÑA	3.279,45	3.496	3.356

FUENTES: FAO, EUROSTAT, USDA y MAPA

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

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE MANDARINAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CC.AA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	465,4	524	557,1
CATALUÑA	72,9	143	120
COMUNIDAD VALENCIANA	1.174,9	1.557	1.302
MURCIA	116,9	121	123,6
OTRAS CCAA	1,8	1	19,6
TOTAL ESPAÑA	1.831,9	2.346	2.122,4

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE MANDARINAS, CLEMENTINAS Y SATSUMAS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)			
	2019	2020	2021
MUNDO	31.878	35.100	37.900
UE	2.834	3.117	3.000
ESPAÑA	1.831,9	2.346	2.122,4

FUENTES: FAO, EUROSTAT, USDA y MAPA

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE POMELOS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CC.AA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	25,4	30,6	30,8
COMUNIDAD VALENCIANA	18,9	16,7	16,3
MURCIA	25,9	33,7	35,5
OTRAS CCAA	0,4	0,6	0,3
TOTAL ESPAÑA	70,6	81,60	82,9

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE POMELOS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)			
	2019	2020	2021
MUNDO	6.767	6.700	7.000
UE	95	96	97
ESPAÑA	70,6	81,6	82,9

FUENTES: FAO, EUROSTAT, USDA y MAPA

## 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 2021 eran españolas el 54,1% de las naranjas, el 66,5% de los limones, el 71% de las clementinas (satsumas y mandarinas incluidas) y el 85,5% de los pomelos de toda la UE. Consecuentemente, en consonancia con España la UE tuvo un balance negativo para los cítricos en la campaña 2021/22. Se produjeron cerca de 6,2 millones de naranjas; 3 millones de mandarinas y clementinas, así como también 1,5 millones de limones.

A nivel mundial, las cosechas fueron mejores en la campaña 2021/2022. Según los datos del departamento de Agricultura del gobierno norteamericano, aumentó la producción de mandarinas, limones y pomelos, mientras que la de naranjas quedó por debajo de la anterior campaña.

## LÍDERES EN EXPORTACIÓN

En cuanto al comercio, el sector de los cítricos abandera las exportaciones de frutas de España tanto en valor como en volumen. En 2021, segundo año de la pandemia, se exportaron 3,78 millones de toneladas en total, un 0,1% menos 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, 1,57 millones de toneladas fueron naranjas; 1,32 millones corresponde a mandarinas; 74.363 toneladas a pomelos y 734.236 toneladas a limones.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LIMONES POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CC.AA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	110,67	118,3	111,2
COMUNIDAD VALENCIANA	258,9	304,2	245,9
MURCIA	547,9	707	641,3
OTRAS CCAA	14,4	12,1	13,6
TOTAL ESPAÑA	931,95	1.141,60	1.012

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE LIMONES Y LIMAS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)			
	2019	2020	2021
MUNDO	8.447	9.100	9.500
UE	1.480	1.640	1.520
ESPAÑA	931,95	1.141,60	1.012

FUENTES: FAO, EUROSTAT, USDA y MAPA



Las importaciones, por su parte, fueron menores que un año antes en el caso de la naranja (se compraron 179.289 toneladas, un 6% menos). Por el contrario, aumentó la importación de mandarina (47.961 toneladas) y limones (39.997 toneladas).

## CÍTRICOS PARA ZUMOS

Si bien la mayor parte de la producción de naranjas y mandarinas se destina al consumo en fresco, cerca 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 30-35%) 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 por el impulso de los consumidores. 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.

### ALMENDRAS Y AVELLANAS

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	2019	2020	2021
ALMENDRAS (CÁSCARA)	331,95	421,61	325,83
CASTAÑAS	160,8	188,7	115,8
AVELLANAS (CÁSCARA)	12,6	5,6	5
NUEZ (CÁSCARA)	15,1	17,1	17,2

FUENTE: MAPA

En 2021 había cerca de 867.646 hectáreas dedicadas al cultivo del almendro, de las cuales 744.048 hectáreas (22.252 más que en 2020) 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 inferior a la de la anterior campaña pasada, pues se recogieron 325.7830 toneladas cáscara (un 23% menos). 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 molla-

res. 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 turrónes, 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 2021 fue mala, al igual que sucedió en el año anterior. Al final, se recogieron sólo 5.000 toneladas en cáscara (unas 600 menos que en 2020). Ese año había cultivadas en España un total de 16.069 hectáreas, de diversas variedades (negretas, cordobesas, asturianas, etc.), una superficie menor que un año antes.

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

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

CCAA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	2,7	3,4	2,6
CASTILLA-LA MANCHA	1,7	1,67	1,98
CATALUÑA	2,2	2	2,2
EXTREMADURA	2,2	1,85	3,7
GALICIA	1,8	2,7	1,8
OTRAS CCAA	4,5	5,5	4,9
TOTAL ESPAÑA	15,1	17,1	17,2

FUENTE: MAPA

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

	2019	2020	2021
MUNDO	3.986	4.400	4.450
UE	198	207	210
ESPAÑA	15,1	17,1	17,2

FUENTES: FAO, EUROSTAT, USDA y MAPA

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

CCAA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	112,5	161,5	82,8
ARAGÓN	60,7	74,7	71,5
BALEARES	4,6	3,9	2,6
CASTILLA-LA MANCHA	53,5	74,5	47
CATALUÑA	22,3	25,8	23,2
COMUNIDAD VALENCIANA	35,9	29,6	32,3
LA RIOJA	4,1	4,9	5,5
MURCIA	24,9	29,2	35,2
NAVARRA	2,5	3,7	3,4
OTRAS CCAA	10,9	13,8	22,3
TOTAL ESPAÑA	331,95	421,61	325,83

FUENTE: MAPA

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

	2019	2020	2021
MUNDO	3.497	4.967	4.655
UE	474,5	560,0	450
ESPAÑA	331,95	421,61	325,83

FUENTES: FAO, EUROSTAT y MAPA

público en cáscara, puesto que casi toda la cosecha se descascara para reducir peso inútil. Tan sólo las nueces, cuyo “descascamiento” suele implicar la rotura de la semilla, se siguen vendiendo tal cual en algunos casos.

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

CCAA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	5,2	4,1	4
CASTILLA Y LEÓN	7,2	8,4	6,5
EXTREMADURA	4,7	6,3	4,7
GALICIA	142,9	169	100
OTRAS CCAA	0,8	0,9	0,6
TOTAL ESPAÑA	160,8	188,7	115,8

FUENTE: MAPA

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

	2019	2020	2021
MUNDO	2.289	2.322	2.100
UE	309	324,2	200
ESPAÑA	160,8	188,7	115,8

FUENTES: FAO, EUROSTAT y MAPA

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

	2019	2020	2021
MUNDO	885,2	1.125,3	1.000
UE	10,6	21,6	23
ESPAÑA	447,7	335,6	254,1

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 2021 había de 15.335 hectáreas dedicadas al nogal de fruto. Por su lado, al igual que contrario de lo que sucedió en 2020, la producción de nueces fue buena, pues se recogieron 17.200 toneladas en cáscara, un 1% más.

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 2021 se elevó a 24.703 hectáreas (unas 700 hectáreas más que un año antes).

La producción de castaña por su parte quedó en 115.800 toneladas cáscara, un volumen inferior en un 39% al de 2020. 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, 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, pero desde hace varios años el cultivo está creciendo considerablemente en España.

En 2021 la superficie cultivada en España ascendía a 55.032 hectáreas (casi 11.000 hectáreas más que en el año anterior).

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

A nivel mundial, además de todos los frutos secos ya citados tienen importancia desde el punto de vista 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, garrafiñadas, etc.).

Sin embargo, el principal destino de los frutos secos es el industrial. Las industrias turroneiras, las de mazapanes, la pastelería 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 2021, entre almendra grano y cáscara se exportaron unas 122.564 toneladas (un 20% más que un año antes), por un valor de 647,8 millones de euros (también muy por encima del valor del año precedente). Al mismo tiempo, se importaron 125.541 toneladas (un 12% más), por un valor de 434 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 4.406 toneladas con y sin cáscara y se importaron 7.252 toneladas, en ambos casos por encima del año precedente.

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 (32.431 toneladas en 2021, un volumen superior en un al del año precedente) y exportamos cerca de 2.560 toneladas (con cáscara y sin ella, en ambos casos), 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 2021 se elevaron a casi 10.988 toneladas (un 8% menos que un año antes) frente a unas importaciones de 4.019 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 (2.083 toneladas en 2021, un volumen un 14% por encima de 2020), e importamos más de 15.648 toneladas (8% más que un año antes).

Igualmente, el comercio de piñones también es muy importante por su alto valor económico. ■

## 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 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 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 2021 experimentó un crecimiento en volumen del 4,3% y una subida de los precios del 4,7%, 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 2021 un valor (a efectos de calcular la renta agraria) de 10.704,8 millones de euros. La hortaliza que más aporta a generar la renta agraria anual es el tomate.

Con relación a la Producción Vegetal Final de España, las hortalizas (patata no incluida) representaron en 2020 el 31,8% (por debajo del porcentaje del año 2019) y con respecto a la Producción Agraria total, este subsector representó el 19%, también por debajo del año anterior.

En España se cultivaron en 2021 cerca de 207.700 hectáreas de hortalizas, según datos del Ministerio de Agricultura El grueso de estas superficies eran tierras de regadío y en torno al 70% era cultivo al aire libre y el 30% invernaderos. Los cultivos que más superficie ocupan y con mucha diferencia con relación al resto, son el ajo, el melón y la cebolla.

## 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 2021 un total de 56.200 hectáreas, de las que la mayor parte eran de tomate para uso industrial (35.000 hectáreas). Comparados con los datos de 2020, se apreció un ligero aumento en las tierras cultivadas.

La lechuga, con 33.700 hectáreas (3.700 hectáreas más que en 2020), la cebolla y el ajo (con aproximadamente 29.700 hectáreas y 26.000 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.



**PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE TOMATE  
POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)**

CCAA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	2.114,2	1.738,7	1.763
ARAGÓN	47,5	31,3	8,6
BALEARES	8,6	8,2	8,1
CANARIAS	71,6	65,4	65,3
CASTILLA-LA MANCHA	73,9	70	85,9
CATALUÑA	43,8	42,7	37,5
COMUNIDAD VALENCIANA	86,4	68,5	68,3
EXTREMADURA	2.223,8	1.782,6	2.218,3
GALICIA	85,7	84,8	89,7
LA RIOJA	14,5	13	9,3
MURCIA	276,8	217,2	197
NAVARRA	146,7	171,13	184,1
OTRAS CCAA	19	19	40
TOTAL ESPAÑA	5.213	4.313,0	4.775,4

FUENTE: MAPA

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

	2019	2020	2021
MUNDO	183.015	186.822	187.000
UE	17.040	16.544	17.523
ESPAÑA	5.213	4.313,0	4.775,4

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

Por su parte, la producción nacional total de hortalizas en el año 2021 se acercó a los 13,6 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, etc.). En este dato, que supuso un retroceso respecto a la producción del año 2020, no está incluida la patata que en algunas estadísticas es considerada como hortaliza.

Como ya es habitual, la mayor producción hortícola española en 2021 fue la de tomate (con más de 4,77 millones de toneladas y un incremento del 11% respecto al año anterior, cuando la producción se redujo), entre producción para el consumo en fresco y en conserva (que supone casi la mitad), seguida del pimiento (1,557 millones de toneladas, un 7% más).

La tercera hortaliza en importancia por su volumen es la cebolla, cuya producción llegó a 1,42 millones de toneladas, un 9% más entre todas las variedades.

Otros cultivos hortícolas emblemáticos de la producción española como el calabacín, la alcachofa o el ajo tuvieron un balance positivo en 2021, al igual que los pepinos, las judías verdes o las zanahorias. Por el contrario, el brócoli o las berenjenas 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 2021, las exportaciones totales alcanzaron un volumen de 5,7 millones de toneladas, frente a los 5,6 millones del año 2020.

La primera posición en el ranking de las exportaciones de hortalizas fue para el pimiento, con 863.582 toneladas, seguido de la lechuga (811.703 toneladas) y el tomate (662.487 toneladas).

El ranking lo completaron el pepino (660.312 toneladas), las coles y el brócoli (539.283 toneladas), el calabacín (450.828 toneladas) y la cebolla (338.581 toneladas).

Por su lado, la importación de hortalizas (sin incluir la patata) ascendió en 2021 a cerca de 702.000 toneladas, frente a las 648.452 toneladas de 2020. El

# Onuba

(603345)

Un tomate cherry  
único por su intenso  
sabor y textura



Estallido  
de SABOR

syngenta®

tomate y la judía verde fueron los dos productos más importados en volumen, según los datos de Aduanas. 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 se estima en cerca de 60.600 millones de euros. Con respecto a la Producción Agraria final, el sector de las hortalizas de la UE representa 15% aproximadamente.

En la Unión Europea, el cultivo de hortalizas ocupó cerca de 2,5 millones de hectáreas en el año 2021. 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. En 2021 la producción comunitaria de tomate alcanzó los 17,5 millones de toneladas, muy por encima 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 2021 aumentó por la subida de la cosecha española y se mantuvo en 1,6 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 2021 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.

### CHAMPIÑONES Y SETAS

Aunque a veces son considerados una verdura, lo cierto es que los champiñones no lo son porque carecen de clorofila y no realizan la fotosíntesis: por estas razones no son vegetales sino hongos. Además, tienen una textura blanda y jugosa y su sabor es muy agradable al paladar.

Estos hongos, cuyo color oscila entre el beige al marrón oscuro, aportan grandes beneficios a la dieta, pues son ricos en minerales como el selenio, el magnesio, el fósforo, el yodo, el calcio el zinc, el potasio y las vitaminas A, B1, B2, B5, B9, C, D y E, además de proteína y fibra.

En este sentido, Una de las propiedades más destacables de los champiñones es su alto contenido en proteínas, que es superior al de cualquier verdura. En concreto, 100 gramos nos aportan cerca de 4 gramos de proteína.

El champiñón está formado por tres partes bien diferenciadas: «el sombrero», de color blanco y forma redondeada, que es la parte más carnosa del hongo; «el pie», cilíndrico con anillo (también de color blanco), que sirve de soporte al sombrero; y el «himenio» o conjunto de laminillas dispuestas a manera de radios, que van desde el pie hasta el borde externo del sombrero en el que se forman las esporas.

El cultivo industrial del champiñón nació en Francia aproximadamente a principios del siglo XX (se conocía como “seta de París”), pero muchos años antes los campesinos franceses fueron los primeros en cultivar los micelios de este hongo en lugares oscuros y húmedos (cavas, sótanos, bodegas, etc.). De Francia, el cultivo pasó a los países vecinos y posteriormente llegó a América.

Los champiñones son muy productivos y transforman rápidamente la materia orgánica, produciendo en tres o cuatro semanas unos 3 kilos de setas por metro cuadrado de lecho. Aunque están disponibles durante todo el año, son los meses de primavera los que corresponden a los champiñones de temporada.

### CHAMPIÑÓN EN ESPAÑA

La superficie dedicada al cultivo del champiñón en la campaña 2021 ascendió a 44.489 hectáreas y la producción obtenida se acercó a las 146.350 toneladas, según los datos del Ministerio de Agricultura.

La producción se concentra en ocho comunidades autónomas, incluidas Baleares y Canarias, pero funda-



mentalmente en dos: Castilla-La Mancha y La Rioja. En la primera predomina la producción para el consumo en fresco y en la segunda se destina más a la industria conservera.

En 2021 la producción de Castilla-La Mancha rondó las 77.000 toneladas y en La Rioja las 67.300 toneladas. Además de champiñones se producen otras setas, especialmente en Castilla-La Mancha. En el año 2021 la producción nacional llegó a 17.483 toneladas, de las que 10.572 se cultivaron en la región castellano-manchega y 6.264 toneladas en La Rioja.

En la Unión Europea, la producción de champiñones supera los 1,1 millones de toneladas, de las cuales el 65% se destina a su consumo en fresco y el 35% restante al mercado de los procesados.

Por países, el primer productor es Polonia (24%), seguido de Holanda (22%), España (12%) y Francia (8%). También son grandes productores países como Alemania, Irlanda, Austria e Italia, y en menor medida, Hungría y Bélgica, según datos del Grupo Europeo de Cultivadores de Champiñones (GEPC, en sus siglas en inglés).

A nivel mundial, la producción de champiñones se estima en torno a los 12 millones de toneladas, de los que un 75% corresponde a la cosecha de China.

## PATATA Y OTROS TUBÉRCULOS

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 fósforo, hierro y magnesio, si bien, los aportes más significativos son los de potasio (25%). Estos 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 agrícola de consumo masivo. Hoy, este tubérculo es un alimento básico cultivado principalmente en las

### PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE PATATAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CCAA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	300,8	307,8	315
ARAGÓN	14,9	14,4	12,7
ASTURIAS	7	9,8	7,8
BALEARES	50,4	50,5	47,7
CANARIAS	89,5	78,1	78,1
CANTABRIA	5,1	4,8	3,5
CASTILLA Y LEÓN	933	830,1	809,3
CASTILLA-LA MANCHA	67	60,7	54,4
CATALUÑA	19,3	22,3	22
COMUNIDAD VALENCIANA	73,6	61,3	78
EXTREMADURA	26,1	33	30
GALICIA	372,5	283,7	381,7
LA RIOJA	46	40	38
MADRID	10,5	38,2	29
MURCIA	192	152,6	164,2
NAVARRA	10,7	10,7	12,1
PAÍS VASCO	50,2	53,8	57,8
TOTAL ESPAÑA	2.269	2.051,8	2.141,3

FUENTE: MAPA

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

	2019	2020	2021
MUNDO	354.812	359.071	359.100
UE	51.085	53.959	54.000
ESPAÑA	2.269	2.051,8	2.141,30

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

### PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE TUBÉRCULOS (Miles de toneladas)

	2020	2021
PATATA EXTRATEMPRANA	81,2	75,4
PATATA TEMPRANA	411,0	445,6
PATATA DE MEDIA ESTACIÓN	884,7	909,8
PATATA TARDÍA	675,0	723,5
PATATA TOTAL	2.051,8	2.141,3

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LAS PRINCIPALES HORTALIZAS Y TUBÉRCULOS (Miles de toneladas)			
PRODUCTO	2019	2020	2021
AJOS	274,6	269,1	309,4
ALCACHOFAS	206,5	205,1	215
BERENJENA	231,2	282,2	266,7
BRÓCOLI	531,9	590,9	537,3
CALABACINES	602	631,2	665,2
CEBOLLAS	1.369,6	1.299,7	1420,5
COLIFLORES	208,7	215,8	207,5
JUDÍAS VERDES	141,3	148	150,6
LECHUGAS	1.008,5	961,9	1076,7
PEPINOS	739	795	753,4
PIMIENTOS	1.441,4	1.470,0	1.571,20
TOMATES	5.213	4.313,0	4775,4
ZANAHORIAS	386,2	392,8	417

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LECHUGAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CCAA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	333,2	308,6	307,1
CANARIAS	31,5	32,6	32,7
CASTILLA-LA MANCHA	68,5	66,8	62,7
CATALUÑA	19,5	20,3	18,7
COMUNIDAD VALENCIANA	64	68,4	67,1
MURCIA	430,4	404,3	419,5
OTRAS CCAA	61,4	60,7	68,9
TOTAL ESPAÑA	1.008,5	961,9	1.076,7

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE LECHUGAS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)			
	2019	2020	2021
MUNDO	27.285	27.661	27.700
UE	3.688,3	3.669,7	3.800
ESPAÑA	1.008,5	961,9	1.076,7

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

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 2021 aportó cerca del 0,7% de la Producción Final Agraria y el 1% de la Producción Vegetal, según datos del Ministerio de Agricultura.

Al contrario que en el año anterior, este cultivo registró en 2021 un aumento importante en el volumen de producción. Según los datos del MAPA a efectos de calcular la renta agraria, la producción de patata creció en volumen un 4,4%, al tiempo que los precios subieron de media un 2,6%.

Con estos datos, el valor generado por este sector a efectos de calcular la Producción Final Agraria (PFA) se situó en 562,6 millones de euros a precios corrientes.

A nivel de cultivo, la superficie se incrementó. Se sembraron 66.000 hectáreas en todo el territorio nacional, un 0,9% más que un año antes. En cuanto a la producción, ésta se situó en 2,14 millones de toneladas, un volumen superior en un 4% al del año precedente, según estimaciones del MAPA.

Aunque la producción está extendida por todo el territorio nacional, las regiones con mayor producción de patata en 2021 fueron Castilla y León (37,8% del total), Galicia (17,8%), Andalucía (114,7%) y la Región de Murcia (7,7%).

Por variedades, en 2021 se registraron aumentos en las campañas temprana, media estación y tardía, así como también descensos en extra-temprana. La producción de media estación fue la mayor de todas las cosechas, pero no llegó al millón de toneladas (909.845 toneladas).

Respecto al comercio exterior, como es habitual en 2021 España volvió a ser un país netamente importador de patata, aunque las compras exteriores descendieron. Así, se importaron 878.100 toneladas de patata, un 4% menos que un año antes, por valor de 235 millones de euros.

En cuanto a las exportaciones españolas de patata, en 2021 aumentaron un 17% las salidas en volumen, hasta 334.600 toneladas, por un valor de 112 millones de euros, según los datos de Comercio.

## 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, la patata representa el 3,5% del valor de la Producción Agraria final. El valor aportado por este subsector a la renta agraria comunitaria ronda los 11.000 millones de euros anuales.

La producción total de la UE quedó en 54 millones de toneladas, un volumen ligeramente superior al



# Ibérica de Patatas



Las vemos nacer y crecer.  
Y, claro, al final nos cogen cariño.

**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.



**PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE ALCACHOFAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)**

CCAA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	24,8	24,6	20,9
CATALUÑA	10,8	11,4	6,5
COMUNIDAD VALENCIANA	60	60,8	74
LA RIOJA	1,7	1,8	2
MURCIA	88,5	89,8	94,8
NAVARRA	16,4	12,6	12,6
OTRAS CCAA	4,3	4,1	4,2
<b>TOTAL ESPAÑA</b>	<b>206,5</b>	<b>205,1</b>	<b>215,0</b>

FUENTE: MAPA

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

	2019	2020	2021
MUNDO	1.583	1.517	1.537
UE	634,8	609	620
ESPAÑA	206,5	205,1	215

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

**PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE PIMIENTO FRESCO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)**

CCAA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	979	1.047,9	1.104,2
ARAGÓN	2,1	1,6	1,3
BALEARES	3	1,6	1,7
CASTILLA-LA MANCHA	46,7	40,9	43,5
CATALUÑA	6,3	4,5	4,7
COMUNIDAD VALENCIANA	63,9	69,8	68,8
EXTREMADURA	29,1	30	51
GALICIA	71	56	71
LA RIOJA	5	6,2	5,5
MURCIA	180,4	165,0	173,7
NAVARRA	28,3	21,1	21
OTRAS CCAA	26,6	25,4	24,8
<b>TOTAL ESPAÑA</b>	<b>1.441,4</b>	<b>1.470</b>	<b>1.571,2</b>

FUENTE: MAPA

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

	2019	2020	2021
MUNDO	38.027	38.100	38.200
UE	2.844,3	2.908,1	3.000
ESPAÑA	1.441,4	1.470	1.571,2

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

**PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE JUDÍAS VERDES POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)**

CCAA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	33,8	31,7	27
CATALUÑA	6,4	6,3	4,3
COMUNIDAD VALENCIANA	6,5	6,7	5,5
GALICIA	48,7	50,7	48,2
LA RIOJA	18	21,2	19
OTRAS CCAA	28	31,4	46,6
<b>TOTAL ESPAÑA</b>	<b>141,3</b>	<b>148</b>	<b>150,6</b>

FUENTE: MAPA

**PRODUCCIONES DE JUDÍAS VERDES EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)**

	2019	2020	2021
MUNDO	22.950	23.277	23.280
UE	975	1.026	1.030
ESPAÑA	141,3	148	150,6

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

**PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE CEBOLLAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)**

CCAA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	155,2	183,4	213,9
ARAGÓN	77,5	75,3	73
BALEARES	4,1	3,6	3,6
CANARIAS	7,6	8,0	8
CASTILLA Y LEÓN	81,3	75,3	84,2
CASTILLA-LA MANCHA	812,3	702,3	748,5
CATALUÑA	32,8	36,1	38,2
COMUNIDAD VALENCIANA	78	66,7	92,8
EXTREMADURA	5,1	3,1	1,8
GALICIA	31,7	31,0	31,8
LA RIOJA	2,9	2,4	2,4
MADRID	16,4	49,5	43,8
MURCIA	37,3	34,2	47,7
NAVARRA	23,8	25	29,2
OTRAS CCAA	3,6	3,8	1,6
<b>TOTAL ESPAÑA</b>	<b>1.369,6</b>	<b>1.299,7</b>	<b>1.420,5</b>

FUENTE: MAPA

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

	2019	2020	2021
MUNDO	99.522	104.555	104.650
UE	6.600,0	6.648	6.750
ESPAÑA	1.369,6	1.299,7	1.420,5

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

del año anterior. 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 2021 superó los 359 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.

## BONIATO, BATATA Y CHUFA

Al margen de la patata, que es el tubérculo por excelencia más cultivado en España, también hay pequeñas producciones dentro de la misma familia, que no están muy extendidas por el territorio nacional pero que en algunas regiones son importantes, como es el caso de la chufa en la Comunidad Valenciana.

En 2021 se sembraron 1.273 hectáreas de batata y unas 488 hectáreas de chufa, además de 56 hectáreas de otros tubérculos, según los datos del Ministerio de Agricultura.

La producción de batata anual ronda las 6.000 toneladas, que se producen en Canarias y en Andalucía (en Málaga fundamentalmente). Por su lado, anualmente también se recogen en España cerca de 90.000 toneladas de boniatos y 11.500 toneladas de chufa, un pequeño tubérculo con forma de nudos que procede de las raíces de la "juncia avellanada" (*Cyperus esculentus*). La chufa es la base para elaborar la afamada horchata valenciana, una bebida refrescante que también se consume como postre. ■

### PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE BERENJENA POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CCAA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	193,2	245,8	231,2
CATALUÑA	4,7	3,3	3,3
COMUNIDAD VALENCIANA	12,8	12,7	12,4
EXTREMADURA	5,1	4,8	5,8
OTRAS CCAA	15,4	15,6	14
TOTAL ESPAÑA	231,2	282,2	266,7

FUENTE: MAPA

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

	2019	2020	2021
MUNDO	55.377	56.619	56.600
UE	804	852	830
ESPAÑA	231,2	282,2	266,7

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

### PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE CALABACINES POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CCAA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	499,9	522,9	561,3
BALEARES	4,2	4,1	4,3
CANARIAS	29,3	23	23
CATALUÑA	6,9	8,2	5,6
COMUNIDAD VALENCIANA	15,3	21,2	18,6
NAVARRA	7,7	10,2	7,9
GALICIA	6,1	6,8	6,1
MURCIA	14	17,6	18,2
OTRAS CCAA	18,6	17,2	20,2
TOTAL ESPAÑA	602	631,2	665,2

FUENTE: MAPA

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

	2019	2020	2021
MUNDO	22.900	22.950	23.000
UE	1.550	1555	1580
ESPAÑA	602	631,2	665,2

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

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

	2019	2020	2021
MUNDO	41.249	40.951	40.980
UE	4.736	4.693	4.720
ESPAÑA	386,2	392,8	417

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

**PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE ZANAHORIAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)**

CCAA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	148,6	150,2	154,6
CASTILLA Y LEÓN	185,6	189,0	206,2
CASTILLA-LA MANCHA	17,3	16,4	19,7
COMUNIDAD VALENCIANA	9,1	9,4	9,4
GALICIA	2,8	2,7	2,8
LA RIOJA	7,5	9,1	10
OTRAS CCAA	15,3	15,9	15
TOTAL ESPAÑA	386,2	392,8	417

FUENTE: MAPA

**PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE PEPINOS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)**

CCAA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	648,8	704,3	670
CANARIAS	36,8	35,2	35,2
CATALUÑA	10,2	9,5	9,3
COMUNIDAD VALENCIANA	6,3	6,7	5,4
EXTREMADURA	3,2	3,3	3,5
MADRID	13,8	13,8	5,4
MURCIA	16	18,9	20,3
NAVARRA	0,3	0,1	0,2
OTRAS CCAA	4	3,8	4,1
TOTAL ESPAÑA	739	795	753,4

FUENTE: MAPA

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

	2019	2020	2021
MUNDO	87.976	9.259	9.250
UE	2.753,0	2.712	2.670
ESPAÑA	739	795	753,4

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

**PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE AJOS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)**

CCAA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	59	68,3	66
CASTILLA-LA MANCHA	173	161,7	198,8
CASTILLA Y LEÓN	20,4	18,5	21,3
OTRAS CCAA	22,2	20,6	23,3
TOTAL ESPAÑA	274,6	269,1	309,4

FUENTE: MAPA

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

	2019	2020	2021
MUNDO	28.043	28.054	28.100
UE	398,7	400,8	440
ESPAÑA	274,6	269,1	309,4

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

**PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE COLIFLORES POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)**

CCAA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	45,7	61,4	43,5
CATALUÑA	6,9	8,5	6,9
COMUNIDAD VALENCIANA	39	37,5	36
LA RIOJA	10	9,7	9,4
MURCIA	31,1	34,1	35,2
NAVARRA	49,7	49	49
OTRAS CCAA	26,3	15,6	27,5
TOTAL ESPAÑA	208,7	215,8	207,5

FUENTE: MAPA

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

	2019	2020	2021
MUNDO	25.786	25.532	25500
UE	2.159,0	2.175,2	2150
ESPAÑA	208,7	215,8	207,5

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT

**PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE BRÓCOLI POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)**

CCAA	2019	2020	2021
ANDALUCÍA	59,2	72	55,8
CASTILLA-LA MANCHA	23,1	23,7	27,2
ARAGÓN	27	28	28,1
COMUNIDAD VALENCIANA	61,9	66,7	67,4
EXTREMADURA	58,2	68,3	54,5
MURCIA	223,6	250,4	238
NAVARRA	72,4	71,8	59,6
OTRAS CCAA	6,5	10	6,9
TOTAL ESPAÑA	531,9	590,9	537,3

FUENTE: MAPA

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

	2019	2020	2021
*MUNDO	25.786	25.732	25700
*UE	2.159,0	2.175,2	2125
ESPAÑA	531,9	590,9	537,3

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT. \* Incluye coliflor

## FRUTAS Y HORTALIZAS

**E**spaña 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.

Tradicionalmente, el sector hortofrutícola se ha caracterizado 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 2021, 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 de 550 organizaciones de productores de frutas y hortalizas, así como también 9 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.

#### PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
AMC Group Fresh and Juice, S.A (*)	1.350
Coop. ANECOOP	759,6
Grupo MartiNavarro (Citri&Co)	375
Sanlucar Fruit, S.L. Grupo	681
Única Fresh, S.L.	500
Grupo Eurobanan	508
Grupo Nufri	400
Agroponente, S.A-Grupo	306
García Aranda, S.L	280
Alhóndiga La Unión, S.A.	310

FUENTE: ALIMARKET. Año 2021. \*Incluye la facturación de otras producciones

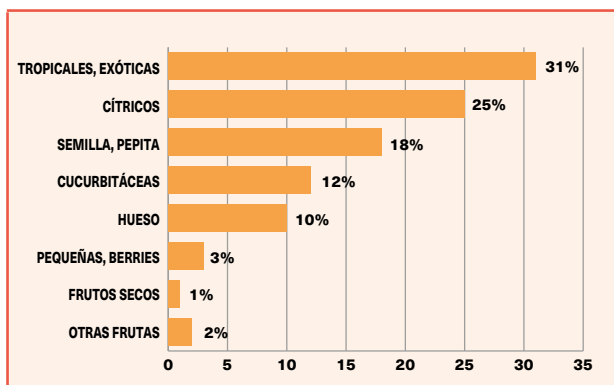
Por su lado, el INE en su directorio de empresas cifraba en 1.456 las dedicadas al procesado y conservación de frutas y hortalizas.

En cualquier caso, se trata de un sector que genera alrededor de 400.000 puestos de trabajo directos y 80.000 in-



### COMERCIALIZACIÓN DE FRUTAS EN LA RED DE MERCAS 2022 (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%
Paraguay	1%
Pequeñas, berries	3%
Fresón-Fresa	3%
*Aparte algunas cantidades de Frambuesa, Mora, Grosella ...	
Frutos secos	1%
Castaña, Nuez, Dátil, Cacahuete, Almendra, Pistacho, Avellana ...	
Otras Frutas	2%



### VOLUMEN Y VALOR DE LA COMERCIALIZACIÓN DE FRUTAS, HORTALIZAS Y PATATAS EN LA RED DE MERCAS 2022

MERCAS	TONELADAS	MILLONES DE EUROS
MERCALGECIRAS	-	-
MERCALICANTE	250.734	343
MERCASTURIAS	68.573	86
MERCABADAJEZ	2.891	3
MERCABARNA	2.113.854	2.252
MERCABILBAO	231.855	285
MERCACORDOBA	49.796	52
MERCAGALICIA	25.253	32
MERCAGRANADA	137.016	160
MERCAIRUÑA	26.079	43
MERCAJEREZ	36.025	34
MERCALASPALMAS	146.271	196
MERCALÉON	13.317	21
MERCAMADRID	2.159.539	2.892
MERCAMÁLAGA	257.643	311
MERCAMURCIA	129.903	149
MERCAOLID	132.342	161
MERCAPALMA	161.563	170
MERCASALAMANCA	35.651	38
MERCASANTANDER	27.042	38
MERCASEVILLA	287.281	321
MERCATENERIFE	82.056	108
MERCAVALENCIA	196.976	206
MERCAZARAGOZA	95.629	99
TOTAL RED	6.667.289	8.001

FUENTE: Mercasa.





directos en labores de manipulación y 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.

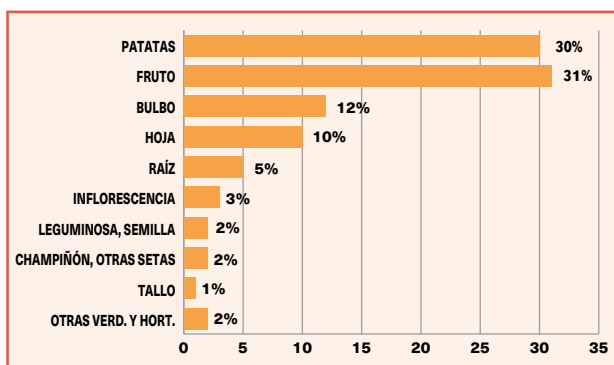
El cooperativismo está muy presente en este sector, tanto por el número de cooperativas que operan, como por su volumen de producción y comercialización.

El principal operador del mercado nacional de frutas y hortalizas frescas registró en 2021 una facturación superior a los 1.350 millones de euros, en la que está incluida la aportación de otras líneas de negocio relacionadas con este sector. El segundo grupo en el ranking de las primeras diez empresas se acercó a los 760 millones de euros, mientras que el tercero se acercó a los 681 millones de euros; el cuarto se situó en los 508 millones de euros y el quinto alcanzó los 500 millones de euros. ■



COMERCIALIZACIÓN DE HORTALIZAS Y PATATAS EN LA RED DE MERCAS 2022 (PORCENTAJES)

HORTALIZAS Y PATATAS	
Patatas	30%
Fruto	31%
Tomate	18%
Pimiento	6%
Calabacín	3%
Pepino	2%
Berenjena	1%
Otros	1%
Bulbo	12%
Cebolla	9%
Puerro	1%
Ajo	1%
Cebolleta	1%
Hoja	10%
Lechuga	6%
Coles	2%
Apio	1%
Otros	1%
Raíz	5%
Zanahoria	5%
Otros	-
Inflorescencia	3%
Coliflor	1%
Alcachofa	1%
Brócoli	1%
Leguminosa, semilla	2%
Judía Verde	2%
Otros	-
Champiñón, otras setas	2%
Tallo	1%
Espárrago	1%
Otras Verduras y Hortalizas (15% IV y V gama)	2%



CONSUMO Y GASTO EN HORTALIZAS FRESCAS

Durante el año 2021, los hogares españoles consumieron 2.682,0 millones de kilos de hortalizas frescas y gastaron 5.200,7 millones de euros en estos productos. En términos per cápita, se llegó a 57,9 kilos de consumo y 112,3 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a los tomates (13,0 kilos por persona y año), lo que representa un 22,5% del consumo total de hortalizas frescas, seguido de las cebollas (7,1 kilos per cápita y 12,3% del consumo total) y de los pimientos (5,1 kilos per cápita y 8,8% de consumo). Por su parte, las lechugas, escarolas y endivias representan consumos menores, alcanzando los 4,1 kilos por persona al año (7,1% del consumo total de hortalizas frescas).

En términos de gasto, los tomates concentran el 21,0%, con un total de 23,6 euros por persona, seguido de las lechugas, escarolas y endivias, con el 9,9% y un total de 11,1 euros por persona. A continuación, se encuentra el pimiento, que alcanza el 8,9% del gasto total en hortalizas frescas (10,0 euros por persona); y las cebollas, con un porcentaje del 8,1% y 9,1 euros por persona.



## CONSUMO Y GASTO EN HORTALIZAS FRESCAS DE LOS HOGARES, 2021

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL HORTALIZAS FRESCAS	2.682,0	57,9	5.200,7	112,3
TOMATES	601,0	13,0	1.090,4	23,6
CEBOLLAS	329,4	7,1	420,6	9,1
AJOS	32,6	0,7	152,4	3,3
COLES	66,0	1,4	76,0	1,6
PEPINOS	101,0	2,2	139,0	3,0
JUDÍAS VERDES	77,2	1,7	244,8	5,3
PIMIENTOS	233,9	5,1	462,7	10,0
CHAMPIÑONES Y OTRAS SETAS	62,6	1,4	272,0	5,9
LECHUGA, ESCAROLA Y ENDIVIA	187,7	4,1	512,5	11,1
ESPÁRRAGOS	26,8	0,6	83,5	1,8
VERDURAS DE HOJA	60,5	1,3	156,5	3,4
BERENJENAS	77,9	1,7	121,1	2,6
ZANAHORIAS	162,3	3,5	153,4	3,3
CALABACINES	187,6	4,1	262,9	5,7
OTRAS HORTALIZAS Y VERDURAS	475,3	10,3	1.053,1	22,7
BRÓCOLI	58,7	1,3	105,7	2,3
ALCACHOFAS	55,9	1,2	118,2	2,6
APIO	19,6	0,4	31,2	0,7
COLIFLOR	29,6	0,6	50,1	1,1
VERDURAS Y HORTALIZAS IV GAMA	163,5	3,5	578,2	12,5
PUERRO	45,6	1,0	134,4	2,9

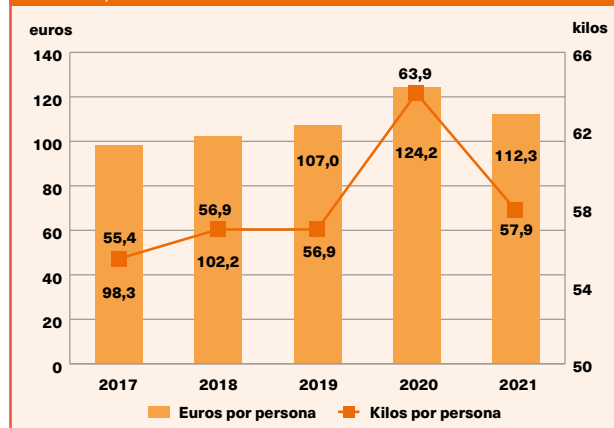
## EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

Durante los últimos cinco años, el consumo de hortalizas frescas ha contado con distintas oscilaciones que suponen un incremento final de 2,5 kilos por persona mientras que el gasto ha experimentado un incremento de 14,0 euros per cápita, con una influencia notable del año 2020 motivada por los efectos de la COVID-19 (con un ligero ajuste a la baja en el ejercicio 2021). En el periodo 2017-2021, el consumo más elevado se pro-

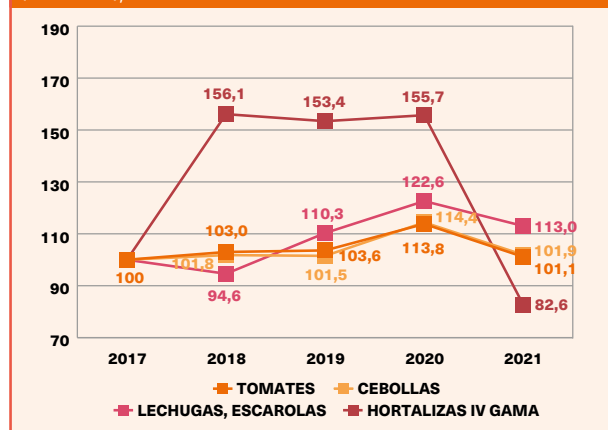
dujo en el año 2020 (63,9 kilos), mientras que el mayor gasto también tuvo lugar en el ejercicio 2020 (124,2 euros por consumidor).

En la familia de hortalizas frescas, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2017-2021 ha sido desigual para cada tipo de producto. Respecto a la demanda de 2017, el consumo de hortalizas de IV gama ha disminuido, mientras que en cebollas, tomates, lechugas, escarolas y endivias se producen ascensos.

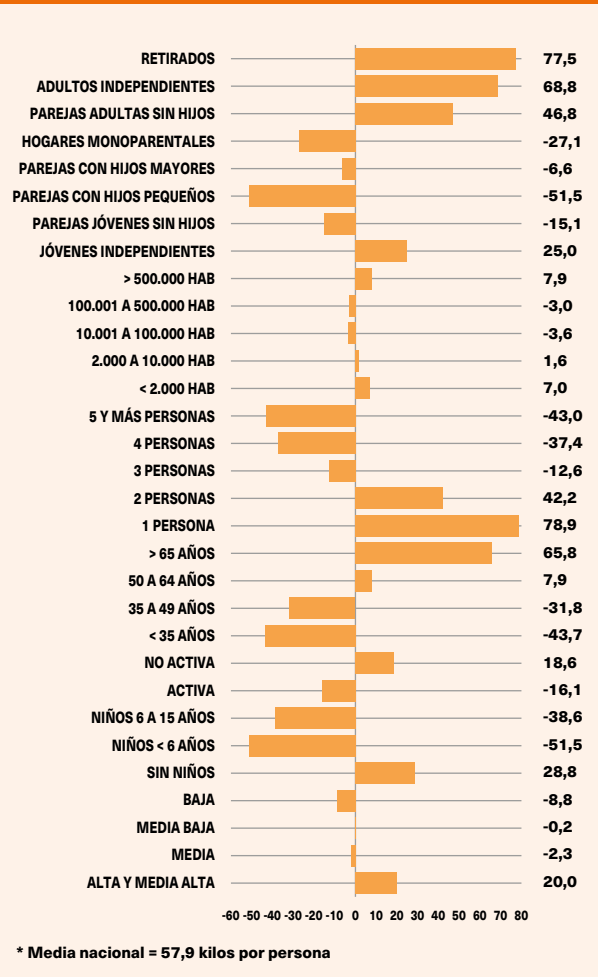
EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN HORTALIZAS FRESCAS, 2017-2021



EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE HORTALIZAS FRESCAS (2017=100), 2017-2021



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



**DIFERENCIAS EN LA DEMANDA**

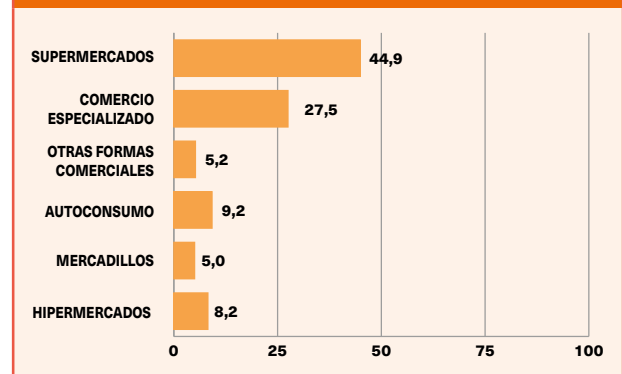
En términos per cápita, el consumo de hortalizas frescas durante el año 2021 presenta distintas particularidades:

- 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,

**CUOTA DE MERCADO**

En cuanto al lugar de compra, en 2021 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de hortalizas frescas a los supermercados (44,9% de cuota de mercado). Los establecimientos especializados alcanzan en estos productos una cuota del 27,5%, mientras que los hipermercados concentran el 8,2%. El autoconsumo, por su parte, supone el 9,2%, mientras que los mercadillos acaparan el 5,0%. Las otras formas comerciales representan el 5,2% restante.

**CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE HORTALIZAS FRESCAS POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2021**



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, Navarra y Cataluña cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Cantabria, Asturias y La Rioja. ■

## CONSUMO Y GASTO EN PATATAS

Durante el año 2021, los hogares españoles consumieron 1.352,8 millones de kilos de patatas y gastaron 1.312,7 millones de euros en este producto. En términos per cápita, se llegó a 29,2 kilos de consumo y 28,4 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a las patatas frescas (20,5 kilos por persona y año), seguido de las pa-

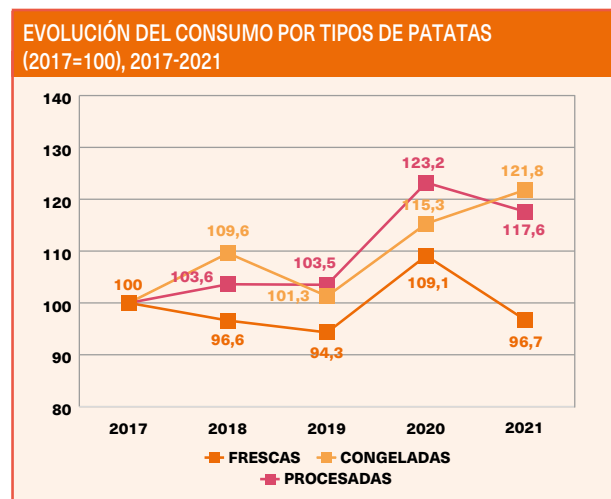
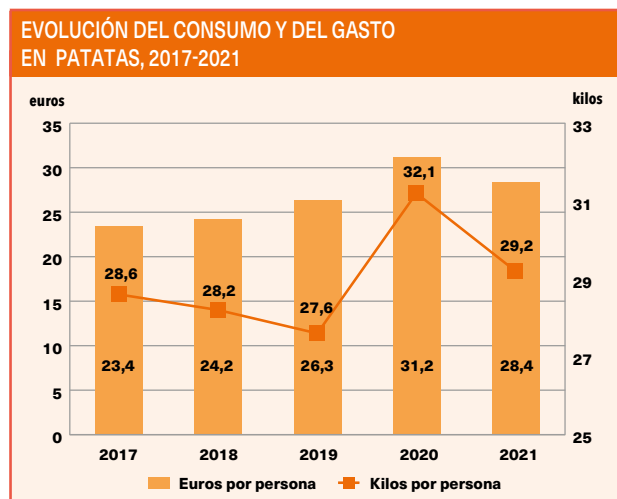
tatas procesadas (1,5 kilos per cápita) y de las patatas congeladas (1,1 kilos per cápita). En términos de gasto, las patatas frescas concentran el 64,1%, con un total de 18,2 euros por persona, las patatas procesadas el 30,9%, con un total de 8,8 euros por persona, y las patatas congeladas, con un porcentaje del 4,6% y 1,3 euros por persona.

CONSUMO Y GASTO EN PATATAS DE LOS HOGARES, 2021				
	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL PATATAS	1.352,8	29,2	1.312,7	28,4
PATATAS FRESCAS	949,3	20,5	844,2	18,2
PATATAS CONGELADAS	50,6	1,1	62,2	1,3
PATATAS PROCESADAS	70,6	1,5	406,3	8,8
PATATAS FRITAS	59,3	1,3	388,2	8,4

## EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

Durante los últimos cinco años, el consumo de patatas ha aumentado 0,6 kilos por persona y año, y el gasto también ha crecido 5,0 euros per cápita. En el periodo 2017-2021, 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 2017-2021 ha sido diferente para cada tipo de producto. Respecto a la demanda de 2017, el consumo de patatas congeladas y patatas procesadas se eleva mientras que, por el contrario, se reduce el consumo de patatas frescas.



## DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

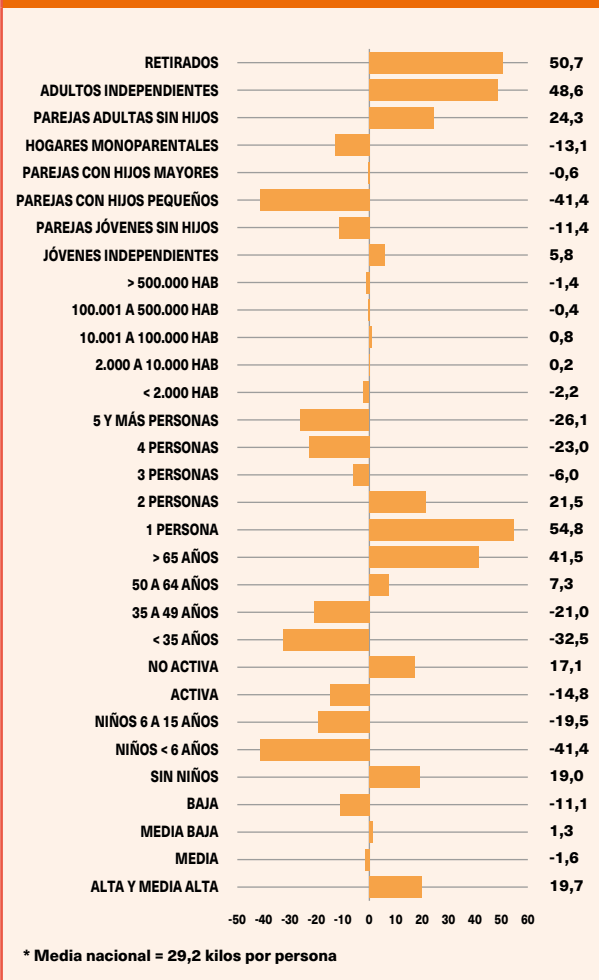
En términos per cápita, el consumo de patatas durante el año 2021 presenta distintas particularidades:

- 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 alcanzándose los niveles menores en los hogares con cinco o más miembros.
- Los consumidores que residen en pequeños núcleos de población (menos de 2.000 habitantes) cuentan con el menor consumo per cápita de patatas, mientras que los mayores consumos tienen lugar en los centros urbanos 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 su edad, las parejas jóvenes sin hijos, las parejas con hijos mayores y los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Galicia, Baleares y Asturias cuentan con los mayores consumos, mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Castilla-La Mancha, Extremadura y La Rioja.

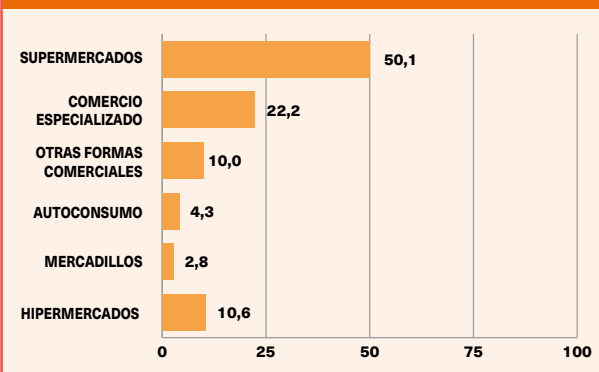
## CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2021 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de patatas a los supermercados (50,1% de cuota de mercado). El establecimiento especializado alcanza en este producto una cuota del 22,2%, mientras que el hipermercado concentra el 10,6%. El autoconsumo representa un 4,3%, mientras que los mercadillos tienen una cuota de mercado del 2,8%. Las otras formas comerciales acaparan el 10,0% restante. ■

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



CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE PATATAS POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2021



## CONSUMO Y GASTO EN FRUTAS FRESCAS

Durante el año 2021, los hogares españoles consumieron 4.249,5 millones de kilos de frutas frescas y gastaron 7.253,9 millones de euros en estos productos. En términos per cápita, se llegó a 91,8 kilos de consumo y 156,7 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a las naranjas y mandarinas (21,0 kilos por persona y año), lo que representa un 22,9% del consumo total de frutas frescas, seguido de los melones y sandías (17,9 kilos per cápita y 18,1% del consumo total), de los plátanos (13,5 kilos per cápita y 14,7% de consumo) y de las manzanas (9,2 kilos per cápita y 10,0% de consumo).

En términos de gasto, las naranjas y mandarinas concentran el 17,0%, con un total de 26,7 euros por persona, seguido de los plátanos, con el 13,1% y un total de 20,5 euros por persona. A continuación, se encuentran las manzanas, con un porcentaje del 9,4% y 14,7 euros por persona al año; y los melones y sandías, que alcanzan el 9,7% del gasto total en frutas frescas (15,2 euros por persona).



### CONSUMO Y GASTO EN FRUTAS DE LOS HOGARES, 2021

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL FRUTAS FRESCAS	4.249,5	91,8	7.253,9	156,7
NARANJAS	699,2	15,1	774,9	16,7
MANDARINAS	271,6	5,9	461,8	10,0
LIMONES	106,8	2,3	182,5	3,9
PLÁTANOS	627,0	13,5	951,0	20,5
MANZANAS	426,0	9,2	679,0	14,7
PERAS	220,7	4,8	379,1	8,2
MELOCOTONES	115,9	2,5	247,5	5,3
NÉCTARINAS	66,8	1,4	128,3	2,8
ALBARICOQUES	30,9	0,7	74,2	1,6
FRESAS Y FRESONES	119,9	2,6	363,6	7,9
MELÓN	363,7	7,9	385,7	8,3
SANDÍA	402,1	8,7	321,6	6,9
CIRUELAS	58,7	1,3	130,5	2,8
CEREZAS	57,9	1,3	220,1	4,8
UVAS	105,6	2,3	316,1	6,8
KIWI	136,8	3,0	470,9	10,2
AGUACATE	82,5	1,8	324,1	7,0
PIÑA	92,5	2,0	146,2	3,2
OTRAS FRUTAS FRESCAS	264,7	5,7	696,6	15,0
FRUTAS IV GAMA	156,7	3,4	297,1	6,4

## DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

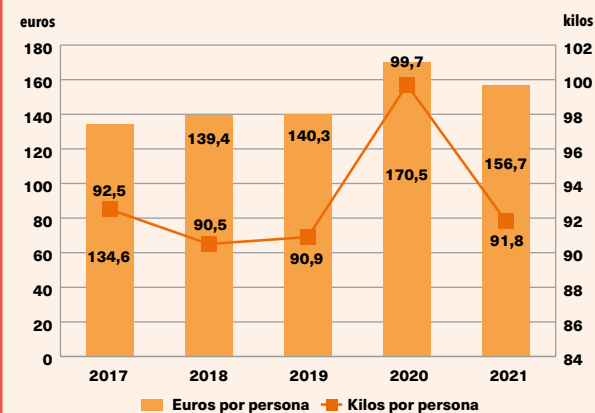
En términos per cápita, el consumo de frutas frescas durante el año 2021 presenta distintas particularidades:

- 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 pequeños núcleos urbanos (menos de 2.000 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 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, entre las parejas jóvenes sin hijos y jóvenes independientes.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Murcia, País Vasco y Navarra cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Extremadura, Andalucía y Comunidad Valenciana.

## EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

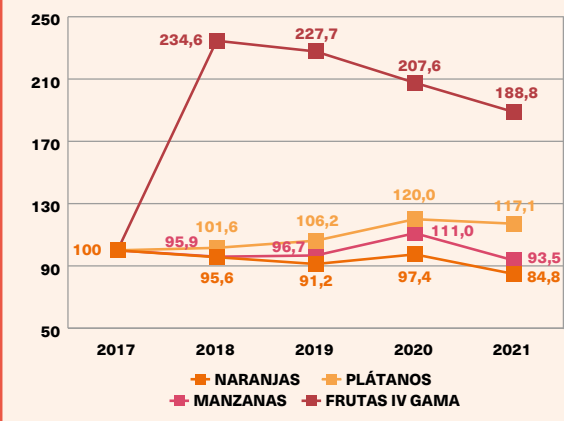
Durante los últimos cinco años, el consumo de frutas frescas se ha estabilizado aunque en el año 2020 se produjo un repunte motivado por los efectos de la COVID-19 que, en parte, se ha corregido a la baja durante el año 2021. En el periodo 2017-2021, el consumo y el gasto más elevados se produjeron en el año 2020 (99,7 kilos y 170,5 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN FRUTAS FRESCAS, 2017-2021

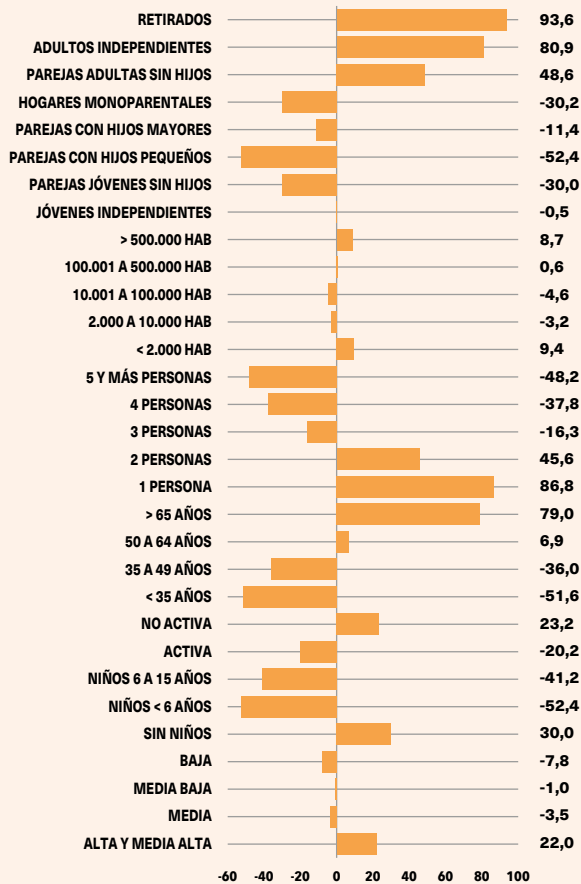


En la familia de frutas frescas, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2017-2021 ha sido bastante pareja en todos los tipos de productos a excepción del notable incremento en las frutas de IV gama. Respecto a la demanda de 2017, en el consumo de manzanas y naranjas se produce un descenso.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE FRUTAS FRESCAS (2017=100), 2017-2021



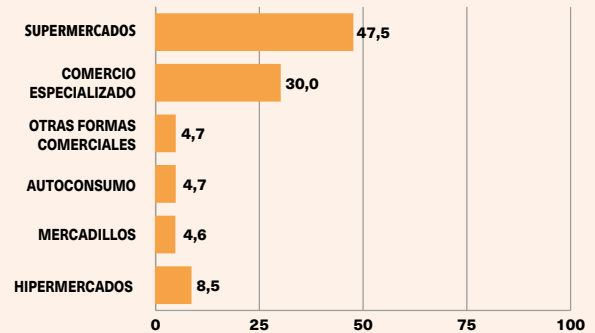


**DESVIACIONES EN EL CONSUMO DE FRUTAS FRESCAS EN LOS HOGARES CON RESPECTO A LA MEDIA NACIONAL (%)\***


\* Media nacional = 91,8 kilos por persona

**CUOTA DE MERCADO**

En cuanto al lugar de compra, en 2021 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de frutas frescas a los supermercados (47,5% de cuota de mercado). Los establecimientos especializados alcanzan en estos productos una cuota del 30,0%, mientras que el hipermercado concentra el 8,5%. El autoconsumo, por su parte, acapara el 4,7%, mientras que los mercadillos suponen el 4,6%. Las otras formas comerciales representan el 4,7% restante. ■

**CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE FRUTAS FRESCAS POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2021**


## CONSERVAS DE VERDURAS

Con la recuperación de los espacios sociales y la apertura de la hostelería, el mercado de las conservas de verduras se fue recuperando poco a poco en 2021.

Las empresas del sector continuaron ampliando su oferta para atender la demanda creciente del consumidor y diversificar su portfolio. 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 2021 acaparó cerca del 57% de todas las ventas en volumen, seguido a mucha distancia por las conservas de espárragos, pimientos, judías verdes, champiñones, guisantes, maíz o alcachofas, entre una amplísima oferta.

En los últimos años ha aumentado la demanda de platos preparados listos para tomar, acompañados de legumbres y de cereales como el arroz.

### ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Según datos del INE, en España había al acabar 2021 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

#### PRINCIPALES EMPRESAS FABRICANTES Y DISTRIBUIDORES DE CONSERVAS VEGETALES

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Conservas El Cidacos, S.A. *	370
Industria Alimentaria de Navarra, S.A (IAN) *	250,6
Grupo Celorrio*	198
The Real Green Food Company	95
Eurochamp S.A.T	76
Industrias Videca	48
Conservas Ferba, S.A.	45,5
Conservas El RAAL, S.L	45
MCA Spain, S.A	45
Grupo ALSUR	42,3

FUENTE: ALIMARKET. Año 2021. \*Incluye la facturación de otras producciones.

#### PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE LAS MERMELADAS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Unilever España, S.A. - Grupo *	489
Grupo Ángel Camacho, S.L. *	206,1
Grupo Helios *	180
Hero España, S.A. *	180
Iberfruta-Muerza (1)	91
Alcurnia Alimentación, S.L. *	28,6
Conservas Pedro Luis, S.L *	12
Jumel Alimentaria, S.A	6,55
Conservas Lazaya Frutas Dulces, S.A	7
Confituras Siboney, S.A (1)	1,2

FUENTE: ALIMARKET. Año 2021. \* Incluye la facturación de otras producciones. (1) Estimación.

de inversión para modernizar y diversificar sus procesos de producción.

La empresa fabricante y distribuidora de conservas vegetales más importante en España alcanzó en 2021 unas ventas que superaron los 370 millones de euros, unos 9 millones más que en el año anterior.

Por su lado, la segunda se situó en torno a los 250 millones de euros en 2021 y la tercera se acerca a los 198 millones de euros. En las dos, la facturación fue muy inferior a la del año precedente.

El resto de las empresas que forman el ranking de las diez mayores facturaron entre 95 millones y 42 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 2021 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%

## COMERCIO EXTERIOR

Tradicionalmente, la balanza del comercio exterior de conservas vegetales es claramente favorable para España. Las exportaciones en 2021 rondaron los 1,43 millones de toneladas, un 1,3% más que en el año anterior, y las importaciones 496.107 toneladas, también por encima del año anterior, según los datos de Comercio.

Más de la mitad de las exportaciones se dirige hacia otros países de la Unión Europea, entre los que destacan Francia, Alemania, Portugal y Países Bajos. 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 el mayor valor, si bien en 2021 tuvo peores resultados que en el año anterior.

En el caso de las importaciones, las principales partidas fueron el maíz dulce, los pimientos, las alca-



chofas y los guisantes. Los principales proveedores de la UE son Francia, Holanda, Bélgica, Portugal y Alemania. Por su lado, entre los países terceros destacan las conservas procedentes de Perú, China, Turquía, Tailandia, Indonesia y Brasil. ■

## VEGETALES CONGELADOS

**E**l sector de los vegetales congelados continuó durante 2021 la senda alcista de los últimos años gracias a la recuperación del sector de la hostelería y la restauración, tras el primer año de pandemia, y también al crecimiento de la demanda internacional.

Sin embargo, las ventas en supermercados e hipermercados descendió ligeramente respecto a 2020, un año en el que se produjo un espectacular crecimiento en ese nicho de mercado.

Según los datos de la Asociación Española de Fabricantes de Vegetales Congelados (ASEVEC), la producción nacional de estos productos llegó durante 2021 hasta las 941.300 toneladas, lo que supuso un incremento interanual del 7%. 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 80% su producción.

De la producción total de verduras congeladas, sólo 3 productos aportaron casi el 46% en 2021: el brócoli; el pimiento y el guisante. Por detrás se sitúan las judías verdes, tanto planas como redondas, la coliflor, las zanahorias, las espinacas, los calabacines, los tomates o las berenjenas.

La patata, que es un tubérculo, está también entre los alimentos vegetales congelados que más se producen y consumen. La producción anual de patata congelada ronda las 34.000 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.

Por comunidades, las que concentran mayores volúmenes de producción de verduras congeladas son Navarra y Murcia. 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. Solo tres empresas asociadas a ASEVEC y ubicadas en Navarra aportan el 70% de la producción nacional de vegetales.

Dentro de este sector, el peso de las marcas de distribución (MDD) es muy grande. De hecho, cerca del 90% del volumen de verduras congeladas que se comercializan en España en 2021 fue con marca de distribuidor.

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 2021 rondó las 390.000 toneladas, con una facturación que superó los 456 millones de euros, muy por encima del año anterior en ambos casos.

La segunda empresa del sector registró una producción superior a las 236.945 toneladas, con una facturación de más de 254 millones de euros. En el tercer escalón del ranking se situó una empresa que produjo en 2021 unas 155.000 toneladas y facturó cerca 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.

Las empresas del sector están representadas en la Asociación Europea de Fruta y Hortaliza Procesada (PROFEL). Actualmente hay 11 asociaciones nacionales integradas en PROFEL, así como también en torno a 500 empresas dedicadas al procesado de frutas y verduras. Los miembros de PROFEL dan empleo a más de 80.000 personas y producen unos cerca de 7 millones de toneladas de estos productos, de los que el 50% son vegetales congelados.

## PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE VEGETALES CONGELADOS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Ultracongelados VIRTO *	456
Congelados de Navarra*	254
Fruveco*	92
Gelagri Ibérica	77
Ardo Foods *	53,1
Ardo Benimmodo *	46
Molinz España	30,8
Alimentaria Aragonesa (SAAR)	24,7
Congelados El Perdáneo	14
Samafro	14

FUENTE: ALIMARKET. Año 2021. \*Incluye la facturación de otras producciones.

## COMERCIO EXTERIOR

El subsector español de productos vegetales congelados tiene una fuerte vocación internacional.

Las principales empresas del sector registraron incrementos en sus ventas exteriores en el año 2021. La primera empresa exportadora facturó en el exterior en 2021 cerca de 188 millones de euros; la segunda 148 millones y la tercera 92 millones.

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.

Como era previsible, el brócoli fue la verdura congelada que más se exportó, seguido de los pimientos y los guisantes.

Dentro de la oferta de verduras congeladas exportadas en 2021 destacaron por su singularidad productos como el romesco, las coles de Bruselas, el apio o el cardo.

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 2021, los hogares españoles consumieron 601,1 millones de kilos de frutas y hortalizas transformadas y gastaron 1.349,5 millones de euros en estos productos. En términos per cápita, se llegó a 13,0 kilos de consumo y 29,2 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a las frutas y hortalizas en conserva (9,7 kilos por persona y año), mientras que las frutas y hortalizas congeladas representan un

consumo de 3,2 kilos per cápita. Dentro de las frutas y hortalizas en conserva, destaca el tomate, con un consumo per cápita de 5,2 kilos al año.

En términos de gasto, las frutas y hortalizas en conserva concentran el 77,7% del gasto, con un total de 22,7 euros por persona, mientras que las frutas y hortalizas congeladas alcanzan un porcentaje del 21,9% y un total de 6,4 euros por persona al año. Dentro de las frutas y hortalizas en conserva destaca el tomate, que representa un 26,0% del total de los productos hortofrutícolas transformados (7,6 euros per cápita).

### CONSUMO Y GASTO EN FRUTAS Y HORTALIZAS TRANSFORMADAS DE LOS HOGARES, 2021

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL FRUTAS Y HORTALIZAS TRANSFORMADAS	601,1	13,0	1.349,5	29,2
FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA	450,8	9,7	1.052,6	22,7
GUISANTES	10,2	0,2	25,2	0,5
JUDÍAS VERDES	13,9	0,3	20,3	0,4
PIMIENTOS	15,7	0,3	68,4	1,5
ESPÁRRAGOS	22,5	0,5	126,3	2,7
ALCACHOFAS	9,2	0,2	44,6	1,0
CHAMPIÑONES Y SETAS	15,8	0,3	46,5	1,0
MAÍZ DULCE	20,0	0,4	65,9	1,4
MENESTRA	4,5	0,1	8,5	0,2
TOMATES	241,7	5,2	350,2	7,6
TOMATE FRITO	171,1	3,7	262,9	5,7
TOMATE NATURAL	70,6	1,5	87,3	1,9
TOMATE NATURAL ENTERO	9,0	0,2	13,7	0,3
TOMATE NATURAL TRITURADO	61,5	1,3	73,6	1,6
OTRAS VERDURAS Y HORTALIZAS CONGELADAS	24,0	0,5	60,3	1,3
FRUTA EN CONSERVA	73,4	1,6	236,3	5,1
MERMELADAS, CONFITURAS	29,4	0,6	115,1	2,5
FRUTA ALMIBAR	37,8	0,8	90,5	2,0
FRUTA ESCARCHADA	0,5	0,0	4,9	0,1
RESTO FRUTA CONSERVA	5,6	0,1	25,9	0,6
FRUTAS Y HORTALIZAS CONGELADAS	150,4	3,2	296,9	6,4
VERDURAS Y HORTALIZAS CONGELADAS	147,2	3,2	281,1	6,1
ESPINACAS	12,5	0,3	21,2	0,5
GUISANTES	27,3	0,6	44,5	1,0
JUDÍA VERDE	28,6	0,6	37,6	0,8
COLIFLOR	4,8	0,1	7,1	0,2
PIMIENTOS	2,9	0,1	6,6	0,1
BRÓCOLI	9,5	0,2	14,5	0,3
MENESTRA	15,1	0,3	26,2	0,6
OTRAS VERDURAS Y HORTALIZAS CONGELADAS	46,5	1,0	123,4	2,7
FRUTAS CONGELADAS	3,1	0,1	15,8	0,3

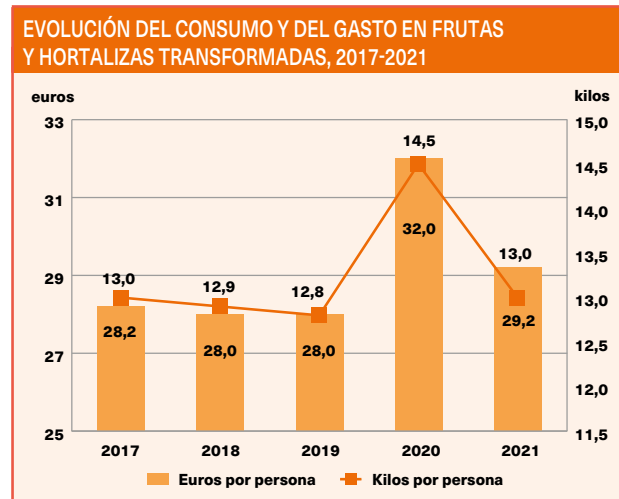
## DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

En términos per cápita, el consumo de frutas y hortalizas transformadas durante el año 2021 presenta distintas particularidades:

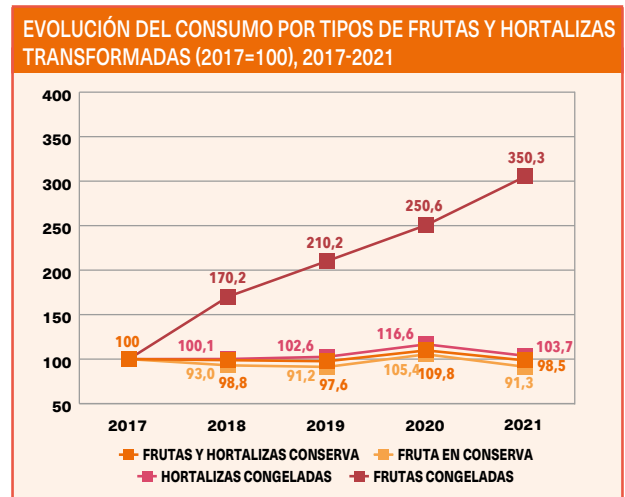
- Los hogares de clase alta y media alta cuentan con el consumo más elevado, mientras que los hogares de clase baja tienen el consumo más reducido.
- Los hogares sin niños consumen más cantidad de frutas y hortalizas transformadas, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños 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 inferior a 35 años.
- 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.

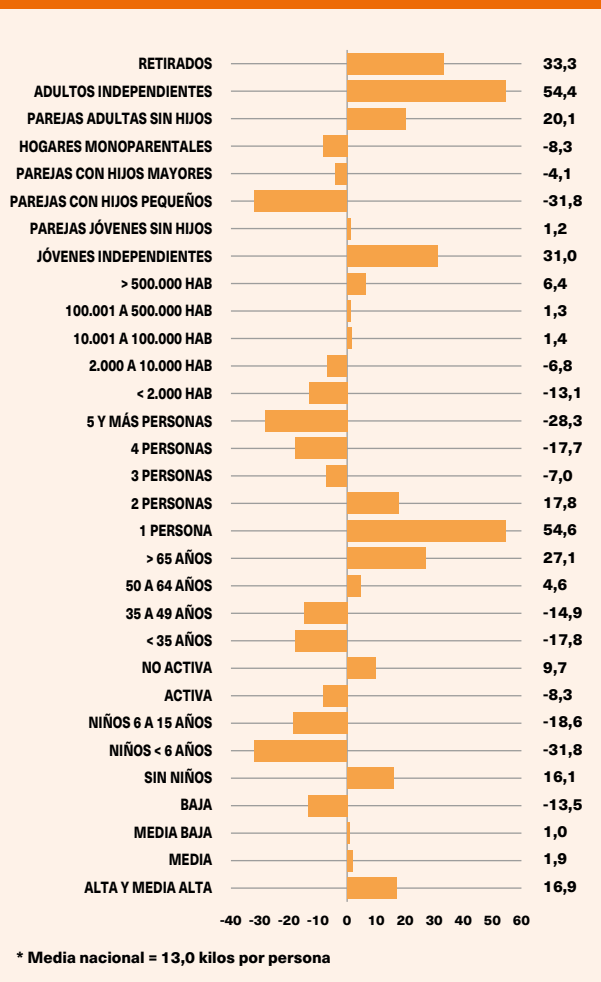
## EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

Durante los últimos cinco años, el consumo de frutas y hortalizas transformadas se ha mantenido relativamente constante aunque destaca el comportamiento del año 2020 por los efectos de la COVID-19 que supuso un incremento notable de la demanda que se ha corregido a la baja en el año 2021. En el periodo 2017-2021, 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).

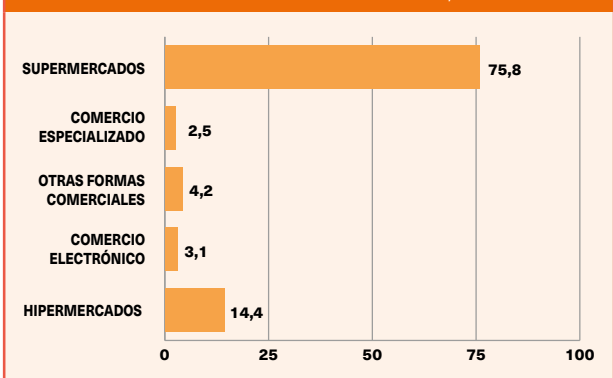


En la familia de frutas y hortalizas transformadas, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2017-2021 ha sido especialmente diferente en las frutas congeladas. Respecto a la demanda de 2017, aumenta el consumo de frutas y hortalizas congeladas.



**DESVIACIONES EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y HORTALIZAS TRANSFORMADAS EN LOS HOGARES CON RESPECTO A LA MEDIA NACIONAL (%)\***

**CUOTA DE MERCADO**

En cuanto al lugar de compra, en 2021 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 2,5%. El comercio electrónico supone el 3,1% 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 (%), 2021**


## ZUMOS

El sector de los zumos cerró 2021 con resultados no enteramente satisfactorias, si bien fueron mejores que los del año precedente. Las exportaciones y los productos con un mayor valor añadido fueron los pilares de la recuperación.

Desde hacía años, el mercado venía perdiendo peso, más en volumen que en valor, pues la demanda actual apuesta por productos con un mayor valor añadido.

Para hacer frente a la caída del consumo en volumen (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.

La producción de zumos en 2021 fue de 560 millones de litros, un volumen superior al del año precedente, por un valor de 950 millones de euros, según datos la Asociación Nacional de Fabricantes de Zumos y Gazpachos (Zumos y Gazpachos de España), que es la organización empresarial que integra a los principales productores y les representa en todos los ámbitos y foros. Esta asociación, que anteriormente se denominaba ASOZUMOS, integra tanto a las industrias exclusivamente comercializadoras o envasadoras de zumos y gazpachos, como a las dedicadas a la transformación de la materia prima y obtención de semielaborados vegetales.

### ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Los intereses de las empresas productoras de zumos están representados por Zumos y Gazpachos de España, que está integrada por 23 empresas (19 asociadas y 4 miembros afiliados) que representan aproximadamente el 90% de toda la producción nacional.

A nivel empresarial, el principal grupo del sector registró en 2021 una producción de 570 millones de litros (4% con marca propia), con una facturación de unos 595 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 510 millones de euros, mientras que el tercero se situó en 180 millones de litros (60% con marca propia) y 119 millones de euros de facturación.

En el ranking de las diez primeras empresas productoras, el cuarto lugar lo ocupó una compañía que produjo

### PRINCIPALES EMPRESAS DE LOS SECTORES DE ZUMOS Y NÉCTARES

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
AMC Group Fresh and Juices, S.A (*)	1.350
J. García Carrión, S.A. (JGC) (*)	941,8
Nufri Grupo	400
Refresco Iberia, S.L (*)	195
Juver Alimentación, S.L. (*)	107,72
Quirante Fruits SAT	74,6
Agrozumos, S.A	56,3
Indulleida *	65
Grupo Vinos & Bodegas	55
Miguel Parra e Hijos SA	38

FUENTE: ALIMARKET. Año 2021. \*Incluye la facturación de otras producciones.

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 55,5 millones de euros.

Las marcas de distribución (MDD) son importantes en este mercado, aunque su peso es variable en las diferentes ofertas.

### 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 2021 se exportaron zumos por un valor de casi 822 millones de euros, según datos de Comercio. Esta cifra supuso un incremento de casi el 4 % con relación al valor de las exportaciones en 2020. En volumen, las exportaciones aumentaron a 974 millones de litros. La partida principal fueron los zumos de uva, por delante de los de naranja y los de mezclas de frutas. Como curiosidad, la menor partida entre las exportaciones fue para los zumos de arándanos.

Por su parte, las importaciones superaron en valor los 229 millones de euros, un 15% menos que un año antes. En el caso de las importaciones, la mayor partida en volumen fue la de zumo de naranja, seguida de el de piña y el de limón. ■



## CONSUMO Y GASTO EN ZUMO

Durante el año 2021, los hogares españoles consumieron 349,1 millones de litros de zumo y gastaron 382,8 millones de euros en este producto. En términos per cápita, se llegó a 7,5 litros de consumo y 8,3 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a los néctares (3,3 litros por persona y año), seguidos de los zumos concentrados, que alcanzan 1,6 litros per cápita al año. En términos de gasto, los néctares concentran el 37,3%, con un total de 3,1 euros por persona, mientras que los zumos concentrados presentan un porcentaje del 15,7% y un total de 1,3 euros por persona al año.

CONSUMO Y GASTO EN ZUMO DE LOS HOGARES, 2021

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL ZUMO Y NECTAR	349,1	7,5	382,8	8,3
ZUMO FRUTA REFRIGERADO Y EXPRIMIDO	76,6	1,7	114,4	2,5
ZUMO CONCENTRADO	73,1	1,6	58,6	1,3
CONCENTRADO NARANJA Y MEZCLA	7,9	0,2	6,9	0,1
CONCENTRADO MELOCOTON Y MEZCLA	20,6	0,4	15,0	0,3
CONCENTRADO PIÑA Y MEZCLA	15,6	0,3	12,3	0,3
OTROS CONCENTRADOS	29,1	0,6	24,4	0,5
NECTARES	153,0	3,3	142,6	3,1
NECTAR LIGHT O SIN AZUCAR	99,9	2,2	90,2	1,9
ZUMOS DE HORTALIZAS	3,2	0,1	3,1	0,1
RESTO ZUMO Y NECTAR	43,1	0,9	64,1	1,4
HORCHATA	36,4	0,8	46,7	1,0
ZUMOS ENRIQUECIDOS	118,8	2,6	100,6	2,2
ENRIQUECIDO CON VITAMINAS	116,9	2,5	96,6	2,1



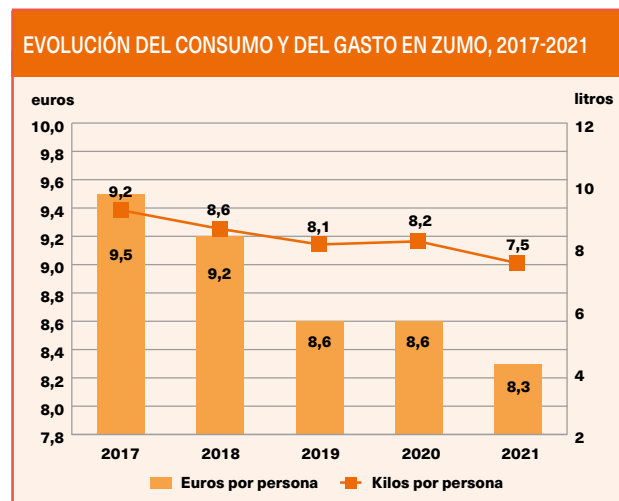
## DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

En términos per cápita, el consumo de zumos durante el año 2021 presenta distintas particularidades:

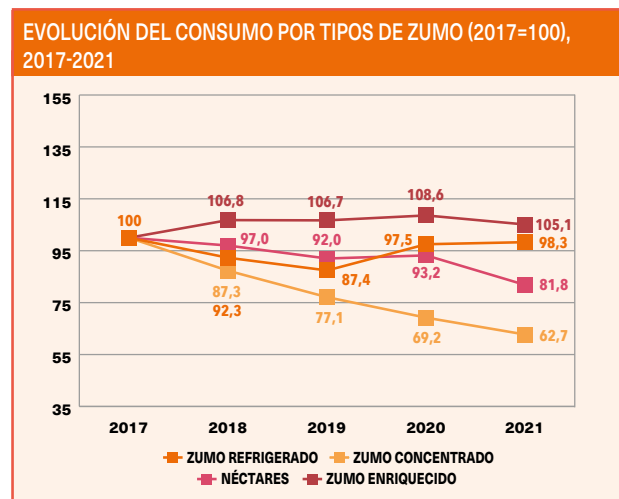
- Los hogares de clase alta y media alta cuentan con el consumo más elevado, mientras que los hogares de clase media baja tienen el consumo más reducido.
- Los hogares sin niños consumen más cantidad de zumos, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- 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 con 65 o más 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 entre 35 y 49 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, y entre los retirados, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de la edad de los mismos y hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Canarias, Cataluña, Andalucía y Comunidad Valenciana cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Extremadura, La Rioja y Navarra.

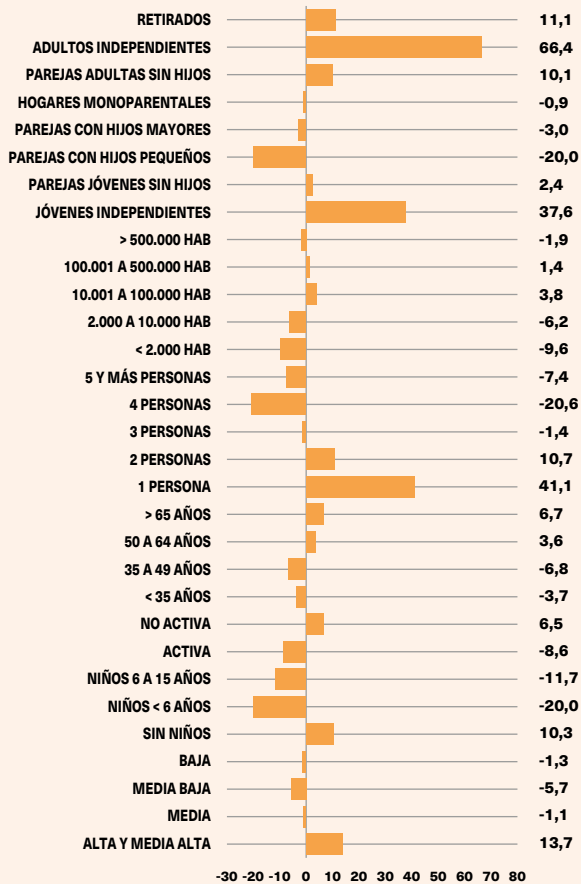
## EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

Durante los últimos cinco años, el consumo de zumos ha descendido 1,7 litros por persona y el gasto se ha reducido en 1,2 euro. En el periodo 2017-2021, el consumo más elevado se produjo en el año 2017 (9,5 litros), mientras que el mayor gasto también tuvo lugar en el ejercicio 2016 (9,2 euros por consumidor).



En la familia de zumos, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2017-2021 ha sido diferente para cada tipo de producto. Respecto a la demanda de 2017, el consumo de zumo enriquecido aumenta y, por el contrario, en néctares y zumos concentrados y zumos refrigerados se produce un descenso.

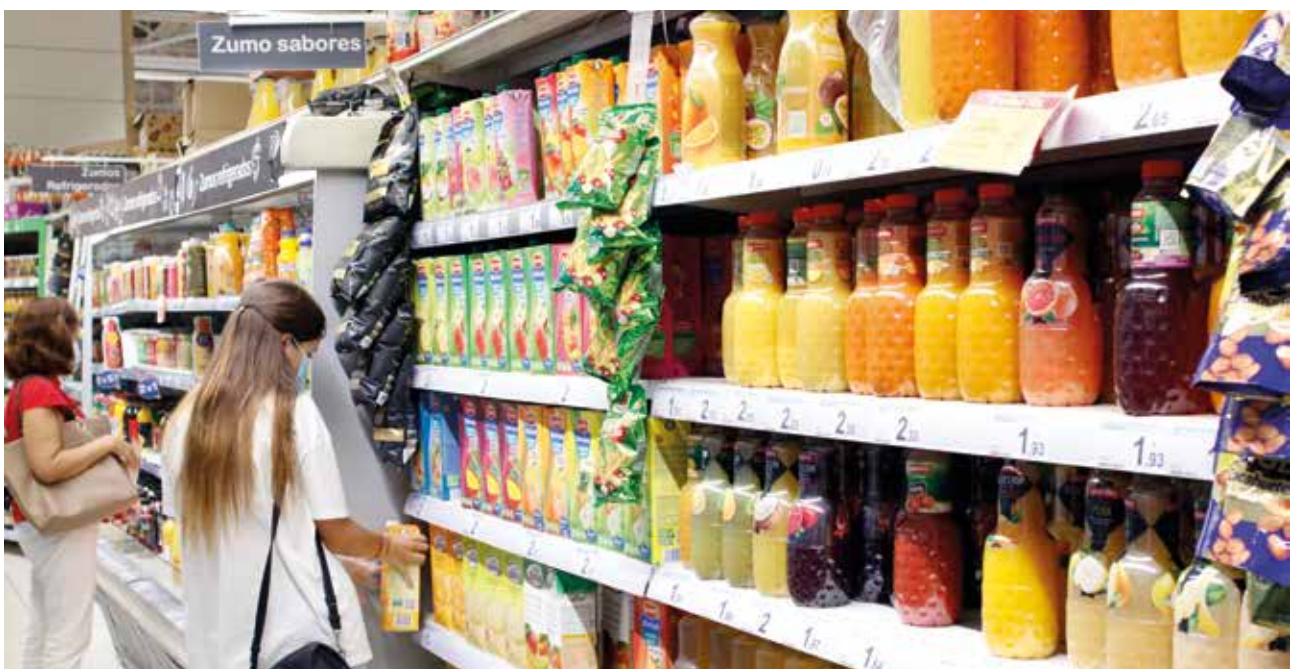
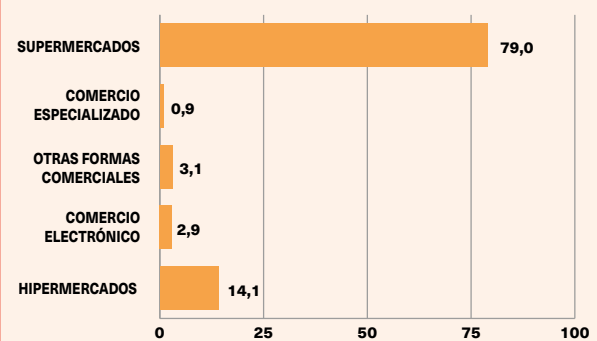


**DESVIACIONES EN EL CONSUMO DE ZUMO EN LOS HOGARES  
CON RESPECTO A LA MEDIA NACIONAL (%)\***


\* Media nacional = 87,5 litros por persona

**CUOTA DE MERCADO**

En cuanto al lugar de compra, en 2021 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de zumos a los supermercados (79,0% de cuota de mercado), mientras que los hipermercados alcanzan en este producto una cuota del 14,1%. Los establecimientos especializados representan el 0,9% y el comercio electrónico el 2,9%. Las otras formas comerciales alcanzan la cuota del 3,1% restante. ■

**CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE ZUMO  
POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2021**


## PATATAS FRITAS Y SNACKS

El mercado español de patatas fritas y “snacks” registró de nuevo en 2021 tasas de crecimiento importantes, impulsado por la recuperación del canal HORECA tras los primeros meses de pandemia y también por la aparición de nuevas marcas y el auge de la marca de distribuidor (MDD).

Ya en el primer año de la pandemia y con el confinamiento, el consumo extradoméstico de los aperitivos-snacks fue de los que menos descendió y por lo tanto, la recuperación fue menos traumática en el año siguiente.

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 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.

El mercado de los snacks se distribuye en tres grandes familias: frutos secos (43%), patatas fritas (34 %) y el resto (23%).

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, etc.) 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 formado por unas 500 empresas, 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 más

### PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE LAS PATATAS FRITAS Y LOS SNACKS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Pepsico Foods, A.I.E *	160
APEX Grupo*	92
CYL Ibersnacks, S.L*	69
Liven S.A Grupo*	61,8
Leng D'Or, S.A*	77,8
Risi, S.A*	46,5
Fritoper, S.L*	30
Importaco (GRUPO) *	721
Kellogg, S.A*	140
Frit Ravich, S.L *	225,25

FUENTE: ALIMARKET. Año 2021. (\*) Incluye la facturación de otros sectores.

de 20.000 personas, según las estimaciones de la asociación Snacks.

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.

El primer grupo, que forma parte de uno mayor dedicado a las bebidas refrescantes, tiene una cuota de mercado de más del 18%, mientras que el segundo la tiene del 12%.

La importancia de las marcas de distribución (MDD) no es uniforme dentro del mercado pero lo cierto es que de año en año va ganando peso. No obstante, el grueso del lineal sigue siendo marquista.

### COMERCIO EXTERIOR

El comercio exterior de patatas fritas, frutos secos y snacks es claramente favorable para España. 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 2021, continuando con la tendencia de años anteriores y a pesar de la pandemia. Este auge del consumo impulsó el interés de nuevos operadores y también el crecimiento de los ya existentes. Aunque la pandemia contribuyó al desarrollo de las ventas en el "retail", el canal HORECA empezó a recuperarse.

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.

Dentro de los hogares, los frutos secos más consumidos son las nueces, seguidas de los surtidos, los cacahuetes (que se incluyen como fruto seco-snack), las almendras, los pistachos y por último, a mucha distancia, las avellanas.

Por canales de venta, los supermercados-autoservicios acaparan más del 54% de la cuota total, seguidos por las tiendas discount (14%).

En 2021 se frenó en parte el crecimiento de las ventas de pipas, que se habían disparado en el primer año de la pandemia, especialmente en el confinamiento.

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 2021 una producción superior a de 119.000 toneladas, con una facturación de unos 722 millones de euros, muy por encima del año anterior en ambos casos, si bien en la facturación están incluidas las aportaciones de otros sectores afines.

#### PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE FRUTOS SECOS Y SNACKS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Grupo Importaco, S.A.*	721,7
Frit Ravich, S.L	225,25
Calconut, S.L.	160
Grupo Borges Agricultural & Industrial Nuts, SA	143,4
Almendras Llopis, S.A.	138,47
Grefusa, S.L. *	112
Frumesa, S.L	100
Almendras Francisco Morales	35,9
Ferrer Segarra, S.A*	29
Facundo Blanco, S.A*	17,55

FUENTE: ALIMARKET. Año 2021. \*Incluye la facturación de otras producciones.

Por su lado, el segundo grupo tuvo una producción de casi 40.000 toneladas (comercializa con marca propia y MDD) y una facturación de 160 millones de euros, mientras que el tercero se situó en 35.000 toneladas y una facturación de 143 millones de euros de facturación en 2021.

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.

### COMERCIO EXTERIOR

La balanza comercial en el sector de los frutos secos tiene un saldo negativo de más de 50.000 toneladas anuales, pues las importaciones superan a las exportaciones.

Las exportaciones de frutos secos en el año 2020 registraron un notable descenso por motivo de la pandemia mundial. En 2021 se recuperaron tanto las compras, como las ventas. De acuerdo con los datos de Comercio, las importaciones ascendieron en total a 195.053 toneladas y las exportaciones a 147.806 toneladas. Las primeras crecieron un 9,5%, mientras que las segundas lo hicieron en un 17,6%,

El mayor volumen exportado fue el de almendras sin cáscara, que representó el 77% del total vendido en el exterior, en volumen. También fueron importantes, pero a mucha menor escala, las exportaciones de cas-

tañas (sin cáscara). En los últimos años se ha disparado la exportación de pistacho (un 28% en 2020) en paralelo con la mayor oferta nacional de este fruto seco.

Los destinos principales de las exportaciones de frutos secos españolas fueron países de la UE como Francia,

Italia y Alemania, mientras que los que más frutos secos vendieron a España en el año 2021 fueron Estados Unidos (con mucha diferencia respecto al resto), Portugal y China. ■

## CONSUMO Y GASTO EN FRUTOS SECOS

Durante el año 2021, los hogares españoles consumieron 164,5 millones de kilos de frutos secos y gastaron 1.263,5 millones de euros en este producto. En términos per cápita, se llegó a 3,6 kilos de consumo y 27,3 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a las nueces (0,7 kilos por persona y año), seguido de los cacahuetes (0,3

kilos per cápita), de las almendras (0,2 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 20,5% del gasto, con un total de 5,6 euros por persona, seguido por las almendras, con un porcentaje del 11,0% y un total de 3,0 euros por persona al año. A continuación, se encuentran los pistachos, con el 9,9% y 2,7 euros por persona, los cacahuetes, con el 5,1% y 1,4 euros y, finalmente, las avellanas, con el 4,0% del total y 1,1 euro por persona al año.

CONSUMO Y GASTO EN FRUTOS SECOS DE LOS HOGARES, 2021

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL FRUTOS SECOS	164,5	3,6	1.263,5	27,3
ALMENDRA	11,5	0,2	139,9	3,0
ALMENDRA CON CÁSCARA	4,4	0,1	43,4	0,9
ALMENDRA SIN CÁSCARA	7,1	0,2	96,4	2,1
CACAHUETE	16,1	0,3	66,9	1,4
CACAHUETE CON CÁSCARA	7,4	0,2	27,8	0,6
CACAHUETE SIN CÁSCARA	8,8	0,2	39,1	0,8
NUECES	30,8	0,7	260,5	5,6
NUECES CON CÁSCARA	20,6	0,4	124,6	2,7
NUECES SIN CÁSCARA	10,2	0,2	135,9	2,9
AVELLANA	4,2	0,1	49,3	1,1
PISTACHO	9,7	0,2	123,7	2,7
SURTIDO	15,3	0,3	120,5	2,6
OTROS FRUTOS SECOS	76,8	1,7	502,7	10,9



## DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

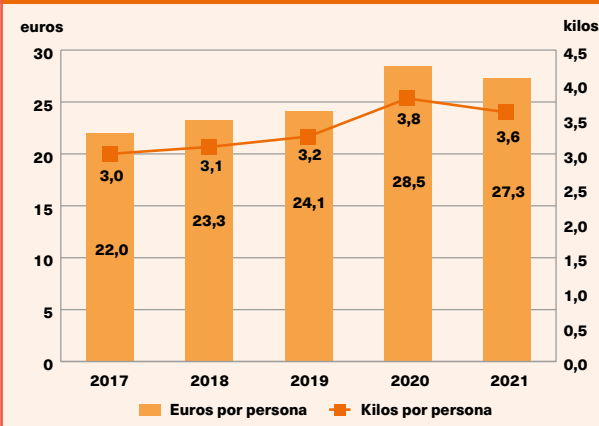
En términos per cápita, el consumo de frutos secos durante el año 2021 presenta distintas particularidades:

- 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 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, País Vasco, Cataluña y Baleares cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Andalucía, Extremadura, y Castilla-La Mancha.

## EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

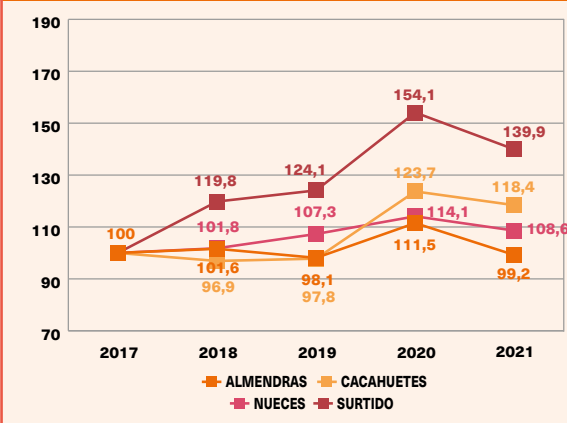
Durante los últimos cinco años, el consumo de frutos secos ha aumentado 0,6 kilos por persona al año, mientras que el gasto ha experimentado un crecimiento de 5,3 euros per cápita, especialmente por el repunte de consumo del año 2020 motivado por los efectos de la COVID-19. En el periodo 2017-2021, el 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, 2017-2021

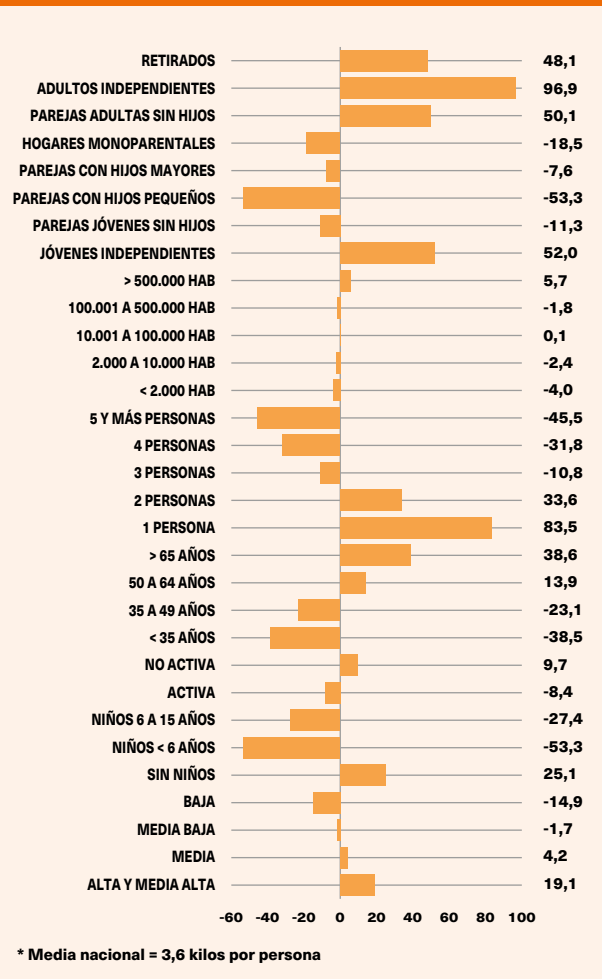


En la familia de frutos secos, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2017-2021 ha sido distinto para cada tipo de producto. Respecto a la demanda de 2017, el consumo de todos los tipos de frutos secos se incrementa con la única excepción de las almendras.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE FRUTOS SECOS (2017=100), 2017-2021



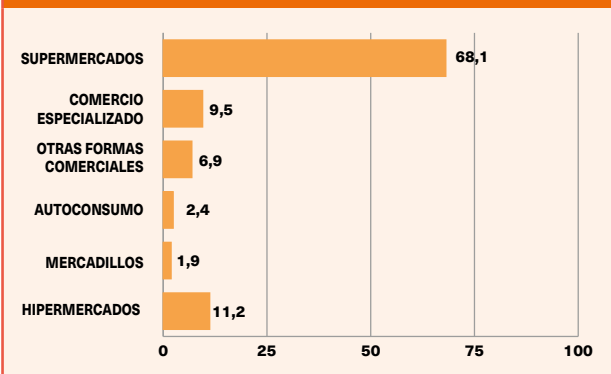
**DESVIACIONES EN EL CONSUMO DE FRUTOS SECOS EN LOS HOGARES CON RESPECTO A LA MEDIA NACIONAL (%)\***



**CUOTA DE MERCADO**

En cuanto al lugar de compra, en 2021 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de frutos secos a los supermercados (68,1% de cuota de mercado). Los hipermercados alcanzan en este producto una cuota del 11,2% y los establecimientos especializados llegan al 9,5%. El autoconsumo representa el 2,4%, mientras que los mercadillos suponen el 1,9%. Otras formas comerciales alcanzan una cuota del 6,9%. ■

**CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE FRUTOS SECOS POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2021**





## 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 SARRIÀ \*

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 40 términos municipales del norte de Alicante y otros 2 más del sur de la provincia de Valencia. La orografía de la zona es muy accidentada, con relieves montañosos en el que se suceden valles y cimas bajo la influencia del mar mediterráneo.

**CARACTERÍSTICAS:** El clima mediterráneo, las condiciones del suelo y las técnicas de cultivo imprimen al producto un carácter diferencial. Las cerezas protegidas pertenecen a las variedades Burlat, Picota, Picota Ambrunesa, Early Lory, Prime Giant, Sweet Heart, Brooks, Nimba, Frisco, Santina, Lapins, 4-84 y Sonata. Variedades polinizadoras: Stark Hardy Geant, Bing y Van. Las cerezas presentan un color rojo brillante, sabor singular y gran calidad. Son muy apreciadas por su cultivo tradicional y artesanal.

**DATOS BÁSICOS:** En la Indicación Geográfica Protegida están registrados unos 350 agricultores, los cuales hacen una producción media anual de 2 millones de kilos de cerezas, en unas 2.000 hectáreas protegidas. Están inscritas 9 plantas de envasado, acondicionamiento y almacenaje. Gran parte de su producción se destina a la exportación, variando según la climatología anual.

## 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.

mercasa

# Alimentando ciudades



## 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 Clementules. 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.

## 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 BÁSICOS:** 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.

## 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.

## Melocotón de Calanda

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona tradicional de cultivo engloba 45 municipios ubicados en la parte suoriental 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 intensidad media, mezcla de olores y aromas nasales a ácido, hierba, 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, ubicada 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 aluvi3n, calizas de origen marino y sedimentos en fase de transici3n. Existen tres variedades principales: Algar y familia, Golden y Magdall. S3lo se comercializan con la etiqueta de DOP las categorías Extra y Primera.

**DATOS BÁSICOS:** La producci3n 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 a3o, de los que el 75% se destina al exterior.

## Peras de Rinc3n de Soto

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producci3n protegida por esta Denominaci3n 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 ventilaci3n,

profundas, húmedas, permeables y sanas, sin presencia de cal o silíceo. Son frecuentes en estas tierras las nieblas en las primeras horas de la ma3ana, lo que favorece la aparici3n del russeting u oxidaci3n 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 característico. 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 numerosos parámetros de calidad recogidos en su reglamento para que el consumidor disfrute de una fruta como la de antes.

**DATOS BÁSICOS:** Es la denominaci3n de Origen de peras más antigua de España. Están inscritos 310 socios y 20 empresas comercializadoras y acogida una extensi3n de 1225 Ha. La producci3n anual es de 25 millones de kilos, de los que se envasan aproximadamente 15 millones. Su principal mercado es el espa3ol, exportándose aproximadamente un 6% de la producci3n.

## Pera de Lleida

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



perade  
lleida

Consell Regulador  
de la Denominació  
d'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 russetting, 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 580 hectáreas, 204 productores y 3 empresas envasadoras.

## Poma de Girona

(Manzana de Girona)



poma de  
girona

Indicació geogràfica protegida

### 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 curvatura, estrechándose en su parte de unión con el raquis. El calibre 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 polifenoloxidasas y peroxidasas 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 España

PROTECCIÓN NACIONAL



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción de uvas amparadas por la DOP Uvas de España 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 España es el fruto de la especie *Vitis vinífera*, procedente de la variedad Dominica, 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..



# ORGULLOSOS DE NUESTRO PAPEL

[uva-vinalopo.org](http://uva-vinalopo.org)

## 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  
MELONES 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



## 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 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.

## 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.

## 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 succulentas. 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, Prad

jón, 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 granulosidad 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 amargodulce 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 melón 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 (13° 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 Melón 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:** LEI 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", "Agría" 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.

Agría: 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.

## 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 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 annuum* 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.

## 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 annuum* 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 annuum* 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 annuum* 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.

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 dulce 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



**Gernikako Piperra**  
Pimiento de Gernika

**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción está situada principalmente en las comarcas del Txorierri, 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 sabor 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 Mendavia–, 77 agricultores y 12 empresas elaboradoras. La comercialización 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, Huerca 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 Galega 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 sembrada 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 183.650 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.

A close-up photograph of a woven basket filled with fresh vegetables. In the foreground, several stalks of green asparagus are prominently displayed, showing their characteristic scaly texture. To the right, there are several white onions with their green stalks. In the bottom right corner, a portion of a bright red bell pepper is visible. The background is filled with dark, leafy greens, possibly lettuce or spinach. The lighting is soft, highlighting the natural colors and textures of the produce.

# ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA 2022

PRODUCCIÓN · INDUSTRIA · DISTRIBUCIÓN · CONSUMO

mercasa





## **ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA**

PRODUCCIÓN, INDUSTRIA, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO

25ª EDICIÓN 2022/2023

EDITA: MERCASA – DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO

MERCASA

PRESIDENTE: JOSÉ RAMÓN SEMPERE VERA

DIRECTORA DE DESARROLLO CORPORATIVO Y RR II: MAYTE CASTILLO PASALODOS

DIRECTOR DE LA PUBLICACIÓN: ÁNGEL JUSTE MATA

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

EDICIÓN, DISEÑO, MAQUETACIÓN E IMPRESIÓN: EDITORIAL MIC

SECRETARÍA DE REDACCIÓN: LAURA ONCINA VÁZQUEZ

GESTIÓN DE PUBLICIDAD: SILVIA DE SANTOS ARRANZ

REDES SOCIALES: FELIPE GUIJARRO ALONSO

mercasa



D.L. M-35704-2012

ISBN: 84-695-6171-5

*Mercasa agradece la colaboración de todas aquellas personas, empresas e instituciones que han hecho posible la edición de este libro.*

*La realización de las fotografías que ilustran este libro ha sido posible gracias a las facilidades prestadas por hipermercados, supermercados, mercados municipales, tiendas de alimentación especializadas, bares y restaurantes de toda España.*