

# HORTALIZAS

**E**l 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 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.

La producción de hortalizas en el mundo supera anualmente los 1.150 millones de toneladas, según las estimaciones de la FAO. Por su lado, en la Unión Europea se producen al año cerca de 70 millones de toneladas, de las que aproximadamente un 22% son producción española.

## HORTALIZAS EN ESPAÑA

En España, la producción de hortalizas ronda los 15 millones de toneladas anuales (media), principalmente por la producción de hortícolas al aire libre, que concentra el 77% del total de la superficie total.

Entre las producciones al aire libre destacan la lechuga, el brócoli, el tomate, el ajo, la cebolla, el melón, la sandía y el



guisante, mientras que entre las que se cultivan en los invernaderos sobresalen el tomate, el pimiento, el calabacín, el pepino y la berenjena.

España es el primer país productor de hortalizas de la UE y también el principal exportador.

Gracias al escalonamiento de cosechas, en España es posible disponer de una variada oferta de hortalizas durante prácticamente todo el año.

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.

En España se cultivaron en 2024 cerca de 251.000 hectáreas dedicadas a las hortalizas, según datos del Ministerio de Agricultura que no incluyen la superficie de patata. El grueso de estas superficies eran tierras de regadío y había también unas 26.000 hectáreas de invernaderos.

La oferta nacional es rica y variada, con producciones de hoja o tallo (la gran mayoría), de fruto (entre las que sobresale el tomate), de flor (alcachofa, brócoli, etc.), de raíz y bulbo (cebolla, ajo, etc.) y leguminosas (judías y guisantes).

Los cultivos que más superficie ocupan, con mucha diferencia con relación al resto, son el tomate (tanto para consumo fresco como uso industrial), el ajo, la cebolla y el melón.

A efectos de calcular la renta agraria anual, el sector de las hortalizas experimentó un aumento en el volumen producido del 4,8%, así como un incremento medio de los precios del 12,4%. En estos datos, que publica el Ministerio de Agricultura, están incluidas las aportaciones del sector de las flores y plantas. El valor generado por todas estas producciones aumentó un 7,4% hasta alcanzar los 12.182 millones de euros.

Con relación a la Producción Vegetal Final de España, las hortalizas (patata no incluida) representaron en 2024 el 32,3% y con respecto a la Producción Agraria total, este subsector representó el 18,1%. En ambos casos, los porcentajes fueron inferiores a los de 2023.

## TOMATES, LECHUGAS Y CEBOLLA

Dentro de las hortalizas, el tomate en sus diferentes versiones (para consumo en fresco, industrial, etc.), es el cultivo que más terreno ocupa: en 2024 un total de 55.300 hectáreas, de las que la mayor parte eran de tomate para conserva industrial. Con relación al año anterior, se produjo un notable incremento de la superficie cultivada, que se apreció especialmente en el segmento de la conserva. La lechuga, con 31.700 hectáreas, la cebolla y el ajo (con aproximadamente 25.000 hectáreas y 22.700 respectivamente), son los cultivos más extendidos.

La producción total de hortalizas en 2024 quedó en cerca de los 14,9 millones de toneladas, según el Ministerio de Agricultura. En este dato, que supuso un aumento considerable con respecto a la producción del año anterior, no está incluida la patata que en algunas estadísticas es considerada como hortaliza, pero sí lo están las producciones de sandía, melón y fresa, que en algunas ocasiones se las incluye junto a las frutas, y también el champiñón.

Como ya es habitual, la mayor producción hortícola española en 2024 fue la de tomate (con más de 4,5 millones de toneladas, un 15% más que un año antes), entre producción para el consumo en fresco y en conserva (que supone casi la mitad), seguida del pimiento (1,5 millones de toneladas, un 9% más).

La tercera hortaliza en importancia por su volumen es la cebolla, cuya producción llegó a 1,37 millones de toneladas en 2024, un 15% más que un año antes.

Otros cultivos hortícolas emblemáticos de la producción española como el ajo, la lechuga, el calabacín, la

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE TOMATE POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CC.AA.	2022	2023	2024
ANDALUCÍA	1.306,5	1.295,5	1.424,6
ARAGÓN	42,5	37,6	46,1
BALEARES	9	8,4	8,1
CANARIAS	53,3	53,3	48,8
CASTILLA-LA MANCHA	93,8	107,2	96
CATALUÑA	35,9	28	26,9
COMUNIDAD VALENCIANA	63	58,5	54,2
EXTREMADURA	1.550,8	1.911	2.249
GALICIA	64	75,6	70
LA RIOJA	7,1	8,2	6,5
MURCIA	219	201	204,6
NAVARRA	180,7	171	200,7
OTRAS CCAA	19,2	13,2	137,6
TOTAL ESPAÑA	3.644,8	3.968,5	4.573,1

FUENTE: MAPA.

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

	2022	2023	2024
MUNDO	186.628	19.2318	193.000
UE	1.550,6	15.995,6	16.000
ESPAÑA	3.644,8	3.968,5	4.573,1

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT.

zanahoria, la coliflor, la berenjena, el brócoli y los pepinos, tuvieron un balance positivo en cuanto a producción. Por el contrario, en 2024 disminuyó, entre otras, la producción de alcachofas y judías verdes.

## COMERCIO EXTERIOR DE HORTALIZAS

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 uno de los principales exportadores neto de este tipo de producciones. En 2024, las exportaciones totales alcanzaron un volumen de más de 4,9 millones de toneladas, un 8% inferior a las ventas del año anterior. En esta cifra están incluidas las exportaciones de sandía, melón y fresa, que muchas veces se computan entre las frutas, y no lo está la patata.

La primera posición en el ranking de la exportaciones de hortalizas fue para el pimiento, con 804.126 toneladas (volumen muy superior al del año anterior), seguido del pepino (746.726 toneladas), la lechuga (745.699 toneladas) y el tomate (674.426 toneladas).

El ranking lo completaron las coles y el brócoli (518.769 toneladas), el calabacín (407.375 toneladas) y la cebolla (323.187 toneladas).

Por su lado, la importación de hortalizas (sin incluir la patata, pero incluyendo la sandía, el melón y la fresa) ascendió en 2024 a 863.894 toneladas, un volumen notablemente más bajo que el del año anterior. Los tomates, las cebollas y las judías verdes fueron los tres 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 la patata) a efectos de calcular la renta agraria se estimó en 2024 en cerca de 72.406 millones de euros. Con respecto a la Producción Agraria final, el sector de

las hortalizas de la UE representó el 13,6%, un porcentaje más alto que en el año anterior.

En la Unión Europea, la producción 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 2024 la producción comunitaria de tomate alcanzó los 16 millones de toneladas, muy por encima del año anterior. De la producción total, algo menos 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 destacan Polonia y Holanda y en calabacín, España, Italia y Francia. La producción anual aumentó por la subida de la cosecha española y quedó en 2,7 millones de toneladas.

En sentido contrario, fue menor la producción de brócoli-coliflor (1,9 millones de toneladas) y la de judías verdes.

La Unión Europea importa anualmente 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 vendidas a países no comunitarios en 2024 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 OTRAS SETAS

El champiñón es un hongo comestible de sombrero globoso o acampanado y pie cilíndrico de color claro, con un anillo en la parte superior. En algunas clasificaciones se incluye esta producción dentro del grupo de las hortalizas.

El cultivo del champiñón nació en Francia aproximadamente a principios del siglo XX (de ahí que se conozca también con el nombre de Seta de París).

Los campesinos franceses fueron los primeros en cultivar —con espectacular éxito— los micelios de este hongo,

sembrándolos encima de estiércol de caballo, en cavas, sótanos, bodegas, etc. De Francia pasó a los países vecinos, entre ellos a España.

Actualmente, los sustratos para cultivar los champiñones se preparan de otra forma. Ahora se hacen mezclas higienizadas procedentes de residuos de la agricultura.

Los champiñones son muy productivos y transforman rápidamente la materia orgánica, produciendo en tres o cuatro semanas unos 3 kg 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.

El champiñón aporta poca energía. Después del agua, su principal componente son los hidratos de carbono. También constituyen una buena fuente de fibra, que proporciona sensación de saciedad, aumenta el volumen fecal, mejora el tránsito intestinal y protege frente al cáncer de colon y la enfermedad cardiovascular.

Los champiñones constituyen una buena fuente de aminoácidos esenciales, si lo comparamos con el resto de los vegetales, ya que, aunque en baja cantidad, contienen todos los aminoácidos esenciales. Además, su alto efecto saciante y su bajo contenido calórico convierte al champiñón en un alimento muy útil en dietas hipocalóricas.

Dentro de las vitaminas, destaca su contenido en niacina (de hecho es uno de los vegetales con mayor contenido en esta vitamina) y riboflavina (vitamina B2) y en menor proporción tiamina y vitamina C. En el caso de los minerales, contiene cantidades considerables de potasio, fósforo, selenio e hierro.

Según los datos del Ministerio de Agricultura, en 2024 se dedicaron al cultivo de champiñones un total de 45.200 hectáreas, mientras que a las setas se dedicaron hasta 9.200 hectáreas. La producción total de champiñones, tanto para su consumo en fresco como en conserva, se elevó a 145.100 toneladas, mientras que la de setas quedó en 16.900, toneladas, según las mismas fuentes. Con respecto al año precedente, se registró un descenso de la producción nacional de champiñón (1.500 toneladas más) y de las otras setas (300 toneladas menos).

La producción de champiñones se concentra en Castilla-La Mancha y La Rioja. No obstante, también hay pequeñas producciones en Navarra, Comunidad Valenciana, Andalucía, Canarias y Baleares.

En la UE, la producción de champiñones y otros hongos comestibles se concentra principalmente en Polonia, Francia, Italia, Bélgica, Dinamarca, Alemania, Irlanda, Paí-

ses Bajos y Hungría, además de España. La producción de hongos comestibles de estos diez países supera el millón de toneladas, de los que aproximadamente 700.000 toneladas se comercializaron en fresco.

Polonia es el primer país productor de setas de la UE, que destina en su mayor parte a la exportación. Las ventas exteriores de la UE se han desarrollado mucho en los últimos años gracias a los envíos a Estados Unidos.

## PATATA Y OTROS TUBÉRCULOS

El tubérculo es la parte de un tallo subterráneo, o de una raíz, que engruesa considerablemente y en cuyas células se acumula una gran cantidad de sustancias de reserva.

En el mundo existen cientos de tubérculos comestibles para el ser humano, pero el más conocido sin duda es la patata o papa, que es originaria del altiplano de los Andes y se cultiva desde tiempos inmemoriales.

La patata llegó a Europa en el siglo XVI y al principio se consideraba una curiosidad botánica, no una planta alimenticia. Hasta el siglo XVIII no se extendieron a todo el mundo sus usos gastronómicos.

En este sentido, fueron los españoles los que pusieron de moda la patata como producción agrícola de consumo masivo. Hoy, este tubérculo es un alimento básico cultivado principalmente en las regiones templadas de todo el mundo y que está presente en el mercado durante todo el año.

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%). Éstos aportes, unidos a un escaso contenido en sodio, la convierten en un alimento recomendable en caso de hipertensión o afecciones cardiovasculares, por sus propiedades diuréticas y vasodilatadoras.

### PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE LAS PATATA FRESCA

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Patatas Hijolusa	158,9
Patatas Meléndez S.L	140
IBÉRICA de Patatas Selectas, S.L	80,44
Patatas Gómez S.L	73,65
UDAPA S.C (Grupo)*	83,5
Comercial Agrícola Riojana S.A (CARSA)	58,9
Grupo G.V El Zamorano, S.A	57
Patatas Aguilar, S.A *	44
Almacenes Rubio SA*	35,7
Almacenes Amutio S.L*	28,5

FUENTE: ALIMARKET. Año 2024.

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

CCAA	2022	2023	2024
ANDALUCÍA	298,1	254,6	262
ARAGÓN	12,7	15,1	16
ASTURIAS	7,7	5,8	6,5
BALEARES	40,2	39,5	24,1
CANARIAS	111,2	95,4	84,8
CANTABRIA	4,4	5,2	7,1
CASTILLA Y LEÓN	710,9	807,3	766,11
CASTILLA-LA MANCHA	45,1	45,1	44,6
CATALUÑA	19,4	14,4	11,47
COMUNIDAD VALENCIANA	73,4	79,3	89,68
EXTREMADURA	23,1	26,1	21
GALICIA	285,2	321,7	213,8
LA RIOJA	29,5	30,5	22
MADRID	8,0	11,1	15,7
MURCIA	158,6	162,4	185,7
NAVARRA	8,7	8,9	10,35
PAÍS VASCO	45,7	53,6	46,6
TOTAL ESPAÑA	1.881,9	1.921,8	1.837,4

FUENTE: MAPA.

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

	2022	2023	2024
MUNDO	373.400	383.083	382.000
UE	47.460,3	48.300	44.400
ESPAÑA	1.881,9	1.921,8	1.837,4

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT.

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

	2022	2023	2024
PATATA EXTRATEMPRANA	82,3	74,4	53,6
PATATA TEMPRANA	430,0	373,7	430,4
PATATA DE MEDIA ESTACIÓN	737,4	777,2	661,6
PATATA TARDÍA	632,2	696,6	691,9
PATATA TOTAL	1.881,9	1.921,8	1.837,4

FUENTE: MAPA.



# 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.



## PRODUCCIÓN NACIONAL

La producción de patata en 2024 aportó cerca del 1,4% de la Producción Final Agraria y el 2,47% de la Producción Vegetal, según datos del Ministerio de Agricultura. Estos porcentajes fueron en ambos casos similares a los del año anterior.

Al contrario que en 2023, este cultivo registró en 2024 un descenso importante en el volumen de producción. Según los datos a efectos de calcular la renta agraria, la producción de patata bajó en volumen un 4,4%, al tiempo que los precios subieron de media un 12,4%.

Con estos datos, el valor generado por este sector a efectos de calcular la Producción Final Agraria (PFA) se incrementó un 7,4 % y se situó en 932 millones de euros a precios corrientes.

A nivel de cultivo, la superficie se incrementó. Se sembraron 61.600 hectáreas en todo el territorio nacional, unas 2.000 más que un año antes. En cuanto a la producción, ésta se situó en 1,83 millones de toneladas, un volumen inferior al del año precedente, según estimaciones del Ministerio de Agricultura.

Aunque la producción está extendida por todo el territorio nacional, las regiones con mayor cosecha de patata en 2024 fueron Castilla y León (42 % del total), Andalucía (14,2 %), Galicia (11,6%) y la Región de Murcia (10%).

Por variedades, en 2024 se registraron descensos en las campañas de extratemprana, media estación y tardía, al tiempo que hubo aumentos de producción en la campaña de temprana.

La producción de media estación fue la mayor de todas las cosechas, pero quedó en 661.300 toneladas, muy por debajo de campañas anteriores. En 2024, la producción de patata tardía superó a la de media estación, que habitualmente es la más abundante.

Parte de la superficie destinada en España al cultivo de patata es ecológica. De acuerdo con los datos del Ministerio de Agricultura, en 2024 había registradas 1.070 hectáreas de tubérculos y otras raíces, una cifra inferior a la de años anteriores.

La producción de patata ecológica está distribuida por toda la geografía nacional, en mayor o menor medida. Andalucía cuenta con la mayor superficie, seguida de Castilla y León.

### PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LAS PRINCIPALES HORTALIZAS Y TUBÉRCULOS (Miles de toneladas)

PRODUCTO	2022	2023	2024
AJOS	177,9	194,3	245,7
ALCACHOFAS	199,8	182,6	171,1
BERENJENA	276,3	260,4	296,9
BRÓCOLI	501,5	475,1	485,3
CALABACINES	617,7	566,5	603,9
CEBOLLAS	1.222,6	1.191,2	1.372,6
COLIFLORES	181	153,1	177,9
JUDÍAS VERDES	134,1	119,4	116,6
LECHUGAS	966,5	863,4	917,3
PEPINOS	769,9	722,1	757,5
PIMIENTOS	1.572,9	1.387,1	1.511,2
TOMATES	3.644,8	3.968,5	4.573,1
ZANAHORIAS	387,9	388,1	393,8

FUENTE: MAPA.

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

CC.AA.	2022	2023	2024
ANDALUCÍA	315,5	299,2	295
CANARIAS	37,6	30	41
CASTILLA-LA MANCHA	68,1	23	58
CATALUÑA	19,2	13	8
COMUNIDAD VALENCIANA	57,4	57	59
MURCIA	411,5	402	402
OTRAS CCAA	57,2	39,2	54,3
TOTAL ESPAÑA	966,5	863,4	917,3

FUENTE: MAPA.

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

	2022	2023	2024
MUNDO	28.129	28.084,9	28.100
UE	3.526	3.147,1	3.200
ESPAÑA	966,5	863,4	917,3

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT.

En relación con el comercio exterior, como es habitual España volvió a ser un país netamente importador de patatas en 2024, pues además las compras exteriores se incrementaron notablemente. Así, se importaron 1,27 millones de toneladas de patata, un 17% más que un año antes, según los datos de Aduanas. En cuanto a las exportaciones españolas, ese año aumentaron un 1% las salidas en volumen, hasta 398.000 toneladas.

## PATATAS EN LA UE Y EN EL MUNDO

En la Unión Europea, la importancia económica 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 representó en 2024 el 3,2% del valor de

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

CC.AA.	2022	2023	2024
ANDALUCÍA	20,6	18	13,5
CATALUÑA	11	5,1	7,5
COMUNIDAD VALENCIANA	75	66,6	58,4
LA RIOJA	2,1	2,5	2,4
MURCIA	78,5	79,4	79,5
NAVARRA	9,5	8,3	7,4
OTRAS CCAA	3,1	2,7	2,4
TOTAL ESPAÑA	199,8	182,6	171,1

FUENTE: MAPA.

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

	2022	2023	2024
MUNDO	15.845	15.800	15.700
UE	630,4	620	600
ESPAÑA	199,8	182,6	171,1

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT.

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

CC.AA.	2022	2023	2024
ANDALUCÍA	1.123,7	982,2	1.024
ARAGÓN	2,4	1,2	1,3
CANARIAS	15,6	17,5	19
CASTILLA-LA MANCHA	43,2	37,5	57,5
CATALUÑA	4,7	3,1	2,5
COMUNIDAD VALENCIANA	55,8	65,5	68,7
EXTREMADURA	23	19,8	28,5
GALICIA	71	70	79
LA RIOJA	6,3	5,6	3,4
MURCIA	185,6	144	189,5
NAVARRA	33,5	30,1	32,7
OTRAS CCAA	8,1	10,5	5,1
TOTAL ESPAÑA	1.572,9	1.387,1	1.511,2

FUENTE: MAPA.

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

	2022	2023	2024
MUNDO	36.973	36.900	36.950
UE	3.109	3.100	3.300
ESPAÑA	1.572,9	1.387,1	1.511,2

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT.

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

CC.AA.	2022	2023	2024
ANDALUCÍA	27,3	26,2	23,1
CATALUÑA	4,3	3,4	2,3
COMUNIDAD VALENCIANA	4,3	3,7	3,4
GALICIA	49,7	47	22
LA RIOJA	16,1	18,0	14,8
OTRAS CCAA	32,4	21,1	51
TOTAL ESPAÑA	134,1	119,4	116,6

FUENTE: MAPA.

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

	2022	2023	2024
MUNDO	1.409,2	1361,1	1.350
UE	978	970	950
ESPAÑA	134,1	119,4	116,6

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT.

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

CC.AA.	2022	2023	2024
ANDALUCÍA	148,1	116,1	170,8
ARAGÓN	95,4	88,4	77
BALEARES	3,4	3,4	3,7
CANARIAS	8,2	8,3	7,9
CASTILLA Y LEÓN	83,3	95,1	120,7
CASTILLA-LA MANCHA	605,5	599,1	708,2
CATALUÑA	34,9	25,3	31,1
COMUNIDAD VALENCIANA	82,5	70,8	94,2
EXTREMADURA	2,2	3,4	1,2
GALICIA	32,7	29,8	36,4
LA RIOJA	1,7	3,7	10,1
MADRID	58,2	49,7	28,5
MURCIA	40	36,8	33,3
NAVARRA	22,4	23,4	24,5
OTRAS CCAA	4,1	37,9	25
TOTAL ESPAÑA	1.222,6	1.191,2	1.372,6

FUENTE: MAPA.

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

	2022	2023	2024
MUNDO	111.503	111.273,6	111.275
UE	6.259	6.399	6.400
ESPAÑA	1.222,6	1.191,2	1.372,6

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT.

la Producción Agraria final. El valor aportado por este subsector a la renta agraria comunitaria alcanzó los 17.037 millones de euros.

La producción total de la UE ascendió a 44,4 millones de toneladas, un volumen inferior al del año anterior. La caída de las cosechas en la UE fue consecuencia de las adversas condiciones climáticas y a la aparición de enfermedades en el cultivo, fundamentalmente. Los países con mayor producción de patata fueron Alemania, Francia, Holanda, Polonia 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 superó los 382 millones de toneladas, un volumen inferior al del año anterior. Además de la Unión Europea, son grandes países productores de patata China (aproximadamente el 20% del total mundial), India y Estados Unidos.

## CHUFA Y BONIATO

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

La chufa es un pequeño tubérculo con forma de nudos que procede de las raíces de la “juncia avellanada” (*Cyperus esculentus*). Este tubérculo es la base para elaborar la afamada horchata valenciana, una bebida refrescante que también se consume como postre.

Según los datos del Ministerio de Agricultura, en 2024 se sembraron 502 hectáreas de chufa, cifra superior a la de la campaña anterior. Todas estas tierras se cultivan en regadío. La producción anual de trufa ronda las 13.000 toneladas.

Por su parte, en 2024 también se sembraron 1.353 hectáreas de batata, una superficie significativamente mayor que la de la campaña precedente. La producción anual de batata se aproximó a las 1.000 toneladas. Esta producción se cultiva fundamentalmente en Canarias y en Andalucía (Málaga).

Además de batata, también se cultivan otros tubérculos como los boniatos. En 2024 la superficie destinada a estos otros tubérculos para el consumo humano ascendió a 26 hectáreas, según los datos del Ministerio de Agricultura. ■

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

CC.AA.	2022	2023	2024
ANDALUCÍA	243,1	228	265,8
CATALUÑA	3,4	3,5	0,8
COMUNIDAD VALENCIANA	12,7	12,2	11,9
EXTREMADURA	2,4	4,5	4,1
OTRAS CCAA	14,7	12,2	14,3
TOTAL ESPAÑA	276,3	260,4	296,9

FUENTE: MAPA.

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

	2022	2023	2024
MUNDO	59.848	60.794	60.800
UE	838	832	950
ESPAÑA	276,3	260,4	296,9

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT.

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

CC.AA.	2022	2023	2024
ANDALUCÍA	512,9	463,9	491,6
BALEARES	3,8	3,1	2,77
CANARIAS	23,5	22,7	22
CATALUÑA	6,5	4,8	3,9
COMUNIDAD VALENCIANA	20,6	16,2	16
NAVARRA	8,8	9,4	15,2
GALICIA	7,2	5,8	5,8
MURCIA	20,6	22,5	22,5
OTRAS CCAA	13,8	18,1	24,1
TOTAL ESPAÑA	617,7	566,5	603,9

FUENTE: MAPA.

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

	2022	2023	2024
MUNDO	23.562	23.682	23.700
UE	2.629	2.611	2.700
ESPAÑA	617,7	566,5	603,9

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT.

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

	2022	2023	2024
MUNDO	42.039	41.393,5	41.400
UE	4.413	4.382,6	4.400
ESPAÑA	387,9	388,1	393,8

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT.

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

CC.AA.	2022	2023	2024
ANDALUCÍA	159,9	150	156
CASTILLA Y LEÓN	169,9	177	165,7
CASTILLA-LA MANCHA	19,4	21	33,1
COMUNIDAD VALENCIANA	11,6	13,1	10,4
GALICIA	1,3	2	2,3
LA RIOJA	9,3	12	10,9
OTRAS CCAA	16,5	13	15,4
TOTAL ESPAÑA	387,9	388,1	393,8

FUENTE: MAPA.

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

CC.AA.	2022	2023	2024
ANDALUCÍA	702,8	662	649,8
CANARIAS	22,7	22	30
CATALUÑA	5,9	4,8	3,8
COMUNIDAD VALENCIANA	5,9	5	5,6
EXTREMADURA	3,2	3	3
MADRID	1,1	1,5	5
MURCIA	20,3	20	18,9
NAVARRA	0,5	0,5	1,4
OTRAS CCAA	7,5	3,3	40
TOTAL ESPAÑA	769,9	722,1	757,5

FUENTE: MAPA.

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

	2022	2023	2024
MUNDO	95.182	97.814	97850
UE	2.694	2.689	2700
ESPAÑA	769,9	722,1	757,5

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT.

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

CC.AA.	2022	2023	2024
ANDALUCÍA	58,1	36,9	25,7
CASTILLA-LA MANCHA	77	138,1	176,5
CASTILLA Y LEÓN	18	17,8	19,4
OTRAS CCAA	24,8	2	24,1
TOTAL ESPAÑA	177,9	194,3	245,7

FUENTE: MAPA.

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

	2022	2023	2024
MUNDO	29.149	29.150	29.200
UE	402	450	500
ESPAÑA	177,9	194,3	245,7

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT.

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

CC.AA.	2022	2023	2024
ANDALUCÍA	39,1	34,5	38,4
CATALUÑA	8,9	9,2	6,8
COMUNIDAD VALENCIANA	37,9	34	35,8
LA RIOJA	6,6	7,8	8
MURCIA	39,6	31,2	28,8
NAVARRA	24,8	18,1	23,7
OTRAS CCAA	24,1	18,3	36,4
TOTAL ESPAÑA	181	153,1	177,9

FUENTE: MAPA.

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

	2022	2023	2024
MUNDO	26.461,3	26.472	26.500
UE	1.969	1.925,4	1.977
ESPAÑA	181	153,1	177,9

FUENTES: MAPA, FAO Y EUROSTAT. Los datos de la UE incluyen brócoli.

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

CC.AA.	2022	2023	2024
ANDALUCÍA	52,6	46,2	40,8
CASTILLA-LA MANCHA	32,6	32,4	46,3
COMUNIDAD VALENCIANA	68,8	64,4	65,3
EXTREMADURA	42,3	33,8	25,2
MURCIA	202,3	185,1	190,1
NAVARRA	70,2	71,4	83,4
OTRAS CCAA	32,5	41,8	34,2
TOTAL ESPAÑA	501,5	475,1	485,3

FUENTE: MAPA.

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

	2022	2023	2024
*MUNDO	26.461	26.472	26.500
*UE	1.969	1.925	1.917
ESPAÑA	501,5	475,1	485,3

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

## 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 compartida con otras CC-AA  
\* 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 1,8 millones de kilos de Calçot de Valls al año.

## Chufa de Valencia

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



**ZONA GEOGRÁFICA:** Ampara la producción de chufa de 550 hectáreas de 19 términos municipales de la comarca valenciana de l'Horta Nord.

**CARACTERÍSTICAS:** La chufa de Valencia se cultiva en terrenos franco-arenosos y clima templado. Aunque se puede consumir

en fresco, su destino más habitual es la elaboración de horchata. Este refresco posee apreciadas propiedades nutritivas y saludables. Además, también la Generalitat valenciana tiene una Denominación de Calidad para la Horchata de Chufa de Valencia.

**DATOS BÁSICOS:** La producción de chufa seca asciende a unas 4.500 Tm de chufa, de la que está amparada más del 90%. La producción de horchata amparada se sitúa entre 30 y 35 millones de litros anuales. En el Consejo figuran inscritos 360 productores y 21 envasadores y comercializadores de Chufa de Valencia y 37 elaboradores de Horchata de Chufa de Valencia.

## Cebolla Fuentes de Ebro

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La DO se extiende entre los ríos Ginel y Ebro, ubicada en los términos municipales de Fuentes de Ebro, Mediana de Aragón, Osera de Ebro, Pinta de Ebro, Quinto y Villafranca de Ebro, que forman una unidad homogénea en todas sus características. Con una superficie total de 150 hectáreas, la zona de elaboración, almacenamiento y envasado coincide con la zona de producción.

**CARACTERÍSTICAS:** Tiene el cuello grueso, con un aspecto externo blanco-paja, aunque en el caso de la cebolla temprana el color será blanco verdoso, el color interno será blanco. Sus aspectos organolépticos son variados: de sabor suave y escaso picor, con capas interiores muy tiernas y suculentas. Su consumo más habitual es en fresco, desde los meses de julio hasta diciembre.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador hay inscritos 20 productores especializados en este cultivo y cuatro empresas comercializadoras. Al ser muy reciente la aprobación de esta Denominación de Origen Protegida, en el Consejo Regulador no existen datos de producto comercializado. Se estima una producción de entre 40.000 y 50.000 kilos por cada hectárea cultivada.

## Coliflor de Calahorra

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción abarca una extensión de 2.200 hectáreas en los términos municipales de Aguilar del Río, Alhama, Alcanadre, Aldeanueva de Ebro, Alfaro, Arnedo, Autol, Calahorra, Cervera de Río Alhama, Pradejón, Quel y Rincón de Soto.

**CARACTERÍSTICAS:** Las variedades elegidas, el clima y el suelo son tres factores fundamentales que se conjugan en La Rioja para conseguir un producto de máxima calidad. La coliflor protegida tiene un índice de compacidad superior al 0,5, de color blanco a blanco cremoso en función de la variedad, con ausencia de 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 597 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 80 productores inscritos y 13 empresas comercializadoras. En la campaña 2024 se certificaron 5.249.505 kg.

## Pemento de Arnoia

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción, acondicionamiento y envasado incluye el término municipal de A Arnoia y la parroquia de Meréns, en la provincia de Ourense.

**CARACTERÍSTICAS:** Los pimientos amparados por la Denominación de Origen Protegida son los frutos pertenecientes al ecotipo de la especie *Capsicum 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.

## 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 10 plantaciones inscritas destinadas al cultivo de patatas de Prades, que en 2023 produjeron 12 toneladas de patatas comercializadas bajo la IGP.

## Pemento de Herbón

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción, acondicionamiento y envasado está constituida por los siguientes municipios: Padrón, Dodro,

Rois y Pontecesures, de A Coruña, y Pontecesures y Valga, de Pontevedra. El nombre de la denominación, Herbón, es el topónimo de la parroquia del ayuntamiento de Padrón.

**CARACTERÍSTICAS:** Los pimientos amparados por la Denominación de Origen Protegida son los frutos de la familia de las solanáceas, especie *Capsicum 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 11 hectáreas de cultivo, 24 agricultores y 8 empresas elaboradoras. La producción media anual es de 35.600 kilos y 31.000 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



**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.