

VINAGRE

La industria del vinagre sufrió en 2024 el incremento de los costes de las materias primas necesarias, pero también vio mejoradas sus ventas al exterior, tanto en volumen como en valor.

La producción nacional de vinagre está vinculada al vino, pero en otros países se comercializan vinagres elaborados a partir de frutas como la manzana, la naranja o incluso el plátano. Asimismo, en países como Estados Unidos o el Reino Unido son muy populares los vinagres de cereales, entre otros.

La producción nacional de la industria del vinagre (de vino y otros tipos) aumentó en 2024 un 7,3% en volumen hasta los 179,8 millones de litros y alcanzó un valor 133,2 millones de euros, un 10,2% más que en el año anterior, según la Encuesta Industrial Anual de Productos del INE.

De la producción total, casi 125,1 millones de litros eran vinagre de vino y 54,6 millones de litros eran vinagre de sidra, cerveza, etc. En ambos casos, el volumen producido ese año fue mucho mayor que el del anterior.

Por su lado, el valor del vinagre de vino superó los 97 millones de euros, muy por encima de 2023, mientras que el de las otras vinagres se incrementó hasta los 36,2 millones.

En otro orden, según los datos del Ministerio de Agricultura, en la campaña 2024 se destinó a la elaboración de vinagre 280.000 hectolitros de vino, un 15,6% más que en el año anterior. La mayor parte de ese vinagre procedió de vinos de uva blanca.

En los últimos tiempos, ha crecido mucho la producción de vinagres amparados con denominaciones de origen protegidas (D.O.P), que son todos andaluces: Jerez, Con-

gado de Huelva y Montilla-Moriles. Entre las tres denominaciones suman una producción de vinagre protegido de unos 3,5 millones de litros, de los cuales más del 50% lo aporta el vinagre de Jerez.

Además de estas denominaciones de origen, en Aragón también hay una producción de vinagre amparada por una marca de calidad (vinagre de Calatayud), que saca al mercado una producción embotellada cercana a los 300.000 litros, que se comercializa principalmente en el mercado nacional, aunque también hay exportaciones.

En la distribución organizada, los vinagres de vino blanco son la principal oferta en el mercado, con cuotas que rondan el 70% del total en volumen aunque en valor su cuota es del 30%.

Por detrás se sitúan, en volumen, los vinagres de manzana (12%) y los vinagres balsámicos (8%), aunque su cuota en valor supera a los vinagres de vino blanco.

El resto de la cuota de mercado del vinagre en distribución organizada es para los vinagres de vino tinto (7%) y para los vinagres con marca de calidad (entre los que destacan los de Jerez).

Las marcas blancas (MDD) han alcanzado una gran importancia en la distribución organizada, con porcentajes de la cuota de mercado cercanos al 80% de todas las ventas en volumen. Entre los vinagres balsámicos, las marcas blancas controlan el 45% del total de ventas en volumen.

El nivel de consumo de vinagre entre los españoles es más reducido que el de muchos otros países europeos. Así, se registran unos consumos de 1,2 litros por persona y año, mientras que en Bélgica llegan hasta los 2,7 litros per cápita, en Alemania se sitúan en 2,2 litros y en Francia casi llegan a los 2 litros.

Los consumidores españoles demandan principalmente vinagres de vino y, en los últimos tiempos, parecen optar por vinagres de mayor calidad, con denominación de origen, balsámicos o incluso por cremas de vinagre.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Desde hace ya algunos años el sector del vinagre industrial está sumido en un proceso de concentración que está provocando la reducción del número de pequeñas y medianas empresas productoras y comercializadoras.





La abundancia de empresas productoras y comercializadoras es un hecho que contrasta con lo que sucede en otros países de nuestro entorno comunitario, donde pocos productores dominan el mercado.

Actualmente en el mercado nacional operan menos de 40 empresas en el sector del vinagre. El principal grupo del sector de vinagre alcanza una cuota por debajo del 8% del total de las ventas en volumen, mientras que el segundo operador tiene una cuota del 3% en volumen.

Las denominaciones de origen del vinagre están relacionadas con sus homónimas del sector del vino, pero no todas las bodegas están registradas como productoras de vinagre. Así, por ejemplo, en la D.O.P Condado de Huelva había registradas en 2024 como productoras de vinagre 6 bodegas y en la D.O.P Vinagre de Jerez 22 bodegas que producen vinagre (crianza), de las que 6 son las que realmente elaboran el vinagre.

COMERCIO EXTERIOR

El comercio exterior de vinagres es muy favorable para España, ya que las exportaciones superan ampliamente a las importaciones. Sin embargo, al igual que sucedió un año antes, en 2024 el mercado se vio fuertemente afectado por el incremento de los costes de las materias primas.

Según los datos de Comercio, se exportaron 75 millones de litros de vinagres y sucedáneos, un 23,4% más que en el año anterior. El valor de esas ventas superó los 67 millones de euros, un 21,8% más.

Por su lado, se compraron en el exterior un total de 27,5 millones de litros, un 38,6% más que un año antes, por un valor de las compras de 24,1 millones de euros, un 28,7% más que un año antes.

Los vinagres de vino a granel constituyen la principal partida exportada, seguida por la de los vinagres de vino envasados, otros vinagres a granel y otros vinagres embotellados.

Por países, los mercados de destino más importantes para los vinagres españoles son los de la UE, con Francia e Italia a la cabeza. También son importantes las compras desde Reino Unido y Estados Unidos, que suele importar vinagre de mayor calidad (denominación de origen), cuyo valor en el mercado es mayor.

En este sentido, un gran porcentaje de las ventas de vinagre con denominación de origen o marca de calidad diferenciada se exporta con porcentajes que van por encima del 60% de la producción en el caso de la D.O.P Vinagre de Jerez, al 20% en el caso de la Vinagre de Calatayud.

En cuanto a las importaciones, destacan las de vinagres balsámicos de origen italiano, aunque su volumen ha disminuido de manera notable durante los últimos años al comenzar a elaborarse este tipo de vinagres en nuestro país. Por detrás de los balsámicos, a mucha distancia, se posicionan las importaciones de vinagre de manzana. ■

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

ANDALUCÍA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

VINAGRE DE JEREZ *

VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA *

VINAGRE MONTILLA-MORILES ****

ARAGÓN

MARCA DE GARANTÍA DE CALIDAD

VINAGRE DE VINO

LA RIOJA

REGISTRADO Y CERTIFICADO

VINAGRES VÍNICOS

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



Vinagre del Condado de Huelva

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



ZONA GEOGRÁFICA: La superficie de producción de vinagre protegida se extiende sobre una superficie de 4.500 hectáreas de viñedo repartidas en 18 municipios de la provincia de Huelva, coincidentes con la denominación de origen de los vinos Condado de Huelva.

CARACTERÍSTICAS: Se obtiene a partir de vinos procedentes de la DO que son sometidos a un proceso de acetificación, clarificación y filtración y que posteriormente se someten a envejecimiento y son enriquecidos con vino generoso que aumenta el residual de alcohol y que al reaccionar con el ácido acético mejora el aroma del vinagre. Se producen Vinagres del Condado de Huelva, que son los del año, y Vinagres Viejos del Condado de Huelva, que son de tres tipos: Solera, envejecido mediante el sistema de criaderas y soleras durante un tiempo superior a seis meses e inferior a un año; Reserva, con el mismo tipo de envejecimiento pero con un tiempo superior a un año, y Añada, envejecido mediante el sistema de añadas durante más de tres años.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador figuran 11 empresas bodegueras, que producen más de 3,5 millones de litros de vinagre comercializados con la DO.

Vinagre de Jerez

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: El ámbito de producción de la Denominación de Origen Protegida Vinagre de Jerez está constituido por 7.000 hectáreas de los municipios de Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Trebujena, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda. En estos tres últimos municipios también se encuentra la zona de envejecimiento reconocida oficialmente.

CARACTERÍSTICAS: El vinagre se obtiene, únicamente, del mosto/vino de la Denominación de Origen Jerez/Xerès-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda. Su crianza se realiza en vasijas de madera, con un envejecimiento mínimo de 6 meses para los vinagres de Jerez de tipo normal y más de 2 años para el Reserva y 10 años para el Gran Reserva. Su color característico es caoba oscuro. Destaca a la nariz su presencia en madera y su sabor es concentrado y generoso.

DATOS BÁSICOS: Hay 27 empresas elaboradoras de Vinagre de Jerez que comercializan 5,3 millones de litros anuales, de los que el 50% se exporta.