

# ACEITE DE OLIVA



## PRINCIPALES COMERCIALIZADORES DE ACEITE DE OLIVA ENVASADO EN EL MERCADO NACIONAL

EMPRESA	Miles de Litros
Sovena, S.A.	136.065
Aceites Abril, S.L.	56.925
Urzante, S.L.	48.500
F. Faiges, S.L.	35.900
Grupo Ybarra-Migasa	32.800
Deoleo, S.A.	22.749
Aceites Málaga S.L.	18.672
Grupo Borges	15.501
Coreysa, S.A	15.000
Aceites Albert, S.A	13.990

FUENTE: ALIMARKET. Año 2024.

Tras haber pasado dos compañías con menor oferta, el sector industrial tuvo que hacer frente en 2024 a los cambios derivados de la subida de los precios al consumidor final. Las marcas de distribuidor (MDD) perdieron cuota de mercado.

Según la Encuesta Industrial Anual de Productos, que publica el INE, en 2024 la producción de aceite de oliva (año natural, no campaña oleícola) fue de 996.039 toneladas, de las que 724.826 fueron aceite virgen extra; 85.398 toneladas aceite virgen fino; 28.723 toneladas aceite corriente y 157.092 toneladas aceite lampante, según la nomenclatura que utiliza el INE. El valor de toda esta producción superó los 6,8 millones de euros (sólo el extra alcanzó un valor de 5,2 millones de euros).

Además de estas producciones, se registró un volumen de 155.091 toneladas de aceite de orujo de oliva.

## ESTRUCTURA EMPRESARIAL

De acuerdo con la organización interprofesional del Aceite de Oliva Español, la estructura del sector del aceite de oliva está formada por 400.000 olivicultores, 1.755 almazaras, 1.500 envasadoras y 22 refinerías.

Esta interprofesional está formada por las organizaciones agrarias ASAJA, COAG y UPA; Cooperativas Agro-alimentarias; la Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva (INFAOLIVA); Almazaras Federadas de España (AFE); la Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (ANIERAC) y por la Asociación Española de la Industria y el Comercio Exportador del Aceite de Oliva (ASOLIVA).

Como en años anteriores, las principales comercializadoras de aceite de oliva aumentaron sus ventas en volumen durante 2024. La principal empresa comercializadora superó los 54,7 millones de litros vendidos, mientras que la segunda comercializó casi 51,3 millones de litros.

En los últimos ejercicios ha aumentado la penetración de capital internacional entre los grandes operadores del sector. La mayor parte de esos grandes operadores basan sus estrategias de sostenibilidad en el comercio exterior.

Los aceites de marcas de distribución (MDD) tienen un gran peso en el mercado, pero en 2024 perdieron posiciones con respecto a un año antes. Según datos de la consultora Circana, ese año representaron el 53,5% de las ventas de aceite en libre servicio (supermercados e hipermercados de más de cien metros cuadrados), mientras que la primera marca de fabricante ganó posiciones y se situó en casi el 12% de las ventas totales.

En cuanto a facturaciones, el primer grupo comercializador de aceite superó los 2.000 millones de euros en 2024, mientras que el segundo grupo llegó a los 1.555 millones. En el tercero y cuarto puesto se situaron dos grupos con facturaciones entre 1.350 y 997 millones de euros. En este sector es muy importante el peso del cooperativismo.

## COMERCIO EXTERIOR

El aceite de oliva está entre los tres productos agro-alimentarios más exportados. Buena parte del aceite que se exporta sigue siendo a granel. No obstante, las

exportaciones de envasado han incrementado su relevancia de forma espectacular, habiéndose triplicado en el último lustro.

El aceite de oliva español está sujeto a un estricto control de calidad. Los propios productores llevan a cabo análisis en los laboratorios y las autoridades españolas toman muestras de cada lote y las analizan para comprobar que todas se adaptan a los requerimientos de calidad establecidos por la Unión Europea.

Según los datos del informe de comercio del Ministerio de Agricultura, se exportaron ese año (natural, no en la campaña) 778.942 toneladas de aceite de oliva (un 13,4% más que un año antes), por un valor de 6.155 millones de euros (un 47,7% más). Por su lado, las importaciones se incrementaron un 13,6% hasta las 243.561 toneladas, por un valor de 1.515 millones (un 33,3% más que un año antes). Estos datos se corresponden con el año natural, no con la campaña oleícola.

Los aceites de oliva españoles se venden en más de 180 países de todo el mundo y, aunque su destino principal es la Unión Europea, lo cierto es que en cada campaña el mercado exterior se va abriendo más a las exportaciones hacia países terceros.

Según ASOLIVA (Asociación Española de la Industria y el Comercio Exportador de Aceites de Oliva y Aceites de Orujo) los principales mercados del aceite español varían de año en año, según se exporte a granel (exportaciones dirigidas fundamentalmente a países de la Unión Europea) o en envases inferiores a 5 litros, que se comercializan directamente a consumidores, tiendas, restaurantes, etc.

Italia es el principal destino del aceite de oliva español a granel y todavía sigue representando una cuota de mercado importante. Después de Italia, los principales compradores de aceite de oliva a granel son Estados Unidos, Portugal, Reino Unido y Japón.

Por su lado, el aceite de oliva español envasado se exporta principalmente a EE.UU., Francia y Portugal.

ASOLIVA está formada por cerca de 50 empresas exportadoras de aceite de oliva de varias provincias españolas, principalmente de Andalucía y Cataluña, cuyas ventas representan más del 95% del total exportación nacional de aceite envasado y entre el 50-75% de la exportación a granel, según campañas.

La actividad de ASOLIVA se centra en defender los intereses de sus asociados, pero no lleva a cabo operaciones comerciales de ningún tipo.

## SECTOR DINÁMICO

El sector del aceite de oliva es uno de los más dinámicos de la industria agroalimentaria española. Se estima que una de cada dos botellas de aceite que se producen en el mundo contiene aceites de oliva de España.

En España se cultiva hasta 200 variedades de aceitunas y cada una de ellas aporta sabores y aromas únicos. Estas aceitunas dan lugar a distintas variedades de aceite de oliva.

Hoy en día es muy común poder encontrar en el mercado aceites de oliva virgen extra con la indicación de la variedad de la que proceden. A los aceites elaborados con una única variedad de aceituna se les denominan “mono varietales” y si tiene más de una, “coupages”.

En el caso de los “coupages”, con la mezcla de dos o más variedades se trata de obtener un aroma y sabor único, que se beneficie de los matices que le aporta cada tipo de aceituna.

La elaboración del aceite de oliva comienza cuando se recoge la aceituna, bien por el método tradicional (sacudiendo el fruto del olivo y evitando que caiga en el suelo) o bien por el mecanizado (con tractores que hacen vibrar las ramas o todo el árbol para desprender el fruto).

Una vez recogidas, las aceitunas se transportan a la almazara, que es la industria alimentaria donde se elabora el aceite, y allí se limpian para eliminar cualquier tipo de suciedad.

Para obtener el aceite de oliva, en primer lugar se muele la aceituna para conseguir una pasta, que se envía a una máquina batidora que la homogeneiza, para facilitar la agrupación del aceite.

Cuando la temperatura de batido se mantiene por debajo de 27°, se habla de producción “en frío” y así se puede indicar en las etiquetas de los aceites de oliva virgen o virgen extra.

El sistema más utilizado en las almazaras para la extracción del aceite es el conocido como continuo. Una máquina llamada “decanter” separa por centrifugación el aceite, del agua de vegetación y de los residuos sólidos presente en la pasta (pulpa y hueso). El aceite resultante se envía a una centrifugadora vertical, donde se eliminan las partículas en suspensión.

El aceite de oliva virgen obtenido se almacena en depósitos hasta su envasado. Esos depósitos se tienen que

mantener a una temperatura constante de entre 15°C y 18°C, protegidos de la luz para que sus cualidades se mantengan óptimas.

Lo más habitual es filtrar el aceite de oliva antes del envasado para eliminar la humedad y la materia orgánica en suspensión. No obstante, se puede envasar el aceite de oliva virgen sin filtrar (lo que se conoce como aceite “en rama”).

A la hora de envasar, se pueden usar distintos recipientes (cristal, plástico, metal, etc.), pero para mantener todas las propiedades de los aceites de oliva es muy importante protegerlos del calor, de la luz solar directa y del aire.

La variedad de aceituna que se utilice para producir aceite define el color del mismo, que puede variar desde un amarillo pálido, hasta un verde intenso. Además de la variedad, también influye en el color de un aceite el grado de madurez del fruto en el momento de la recolección, las condiciones climáticas y hasta el suelo en el que está el olivo.

En cualquier caso, el color de un aceite de oliva no está relacionado ni con su sabor, ni con su calidad.

En este sentido, el sabor de cada aceite cambia dependiendo de la variedad de aceituna con la que se ha producido, así como también de las condiciones del suelo, del clima o del grado de madurez del fruto. Cada aceite es un mundo y el amargor que algún tipo de aceite puede producir no es malo, sino todo lo contrario: es un atributo positivo que tienen los mejores aceites de oliva virgen.

Otro de los parámetros químicos que ayuda a definir la categoría comercial del aceite de oliva es su grado de acidez.

En los aceites vírgenes, la acidez es uno de los indicadores de la “frescura” ligada a un fruto sano y a la rapidez con la que se ha procesado el fruto, desde su recolección.

Como norma, a mayor tiempo de entrada de la aceituna en el proceso, mayor es su acidez (ácidos grasos libres expresado en grados). Así, hasta un máximo de un 0,8° de acidez, los aceites se clasifican como “de oliva virgen extra” y hasta 2° de acidez, como “aceite de oliva virgen”.

En los aceites de oliva este parámetro no indica frescura y se acepta hasta 1° de acidez para su comercialización. ■

## CONSUMO Y GASTO EN ACEITE DE OLIVA

Durante el año 2024, los hogares españoles consumieron 264,7 millones de litros de aceite de oliva y gastaron 2.106,8 millones de euros en este producto. En términos per cápita, se llegó a 5,6 litros de consumo y 44,9 euros de gasto.

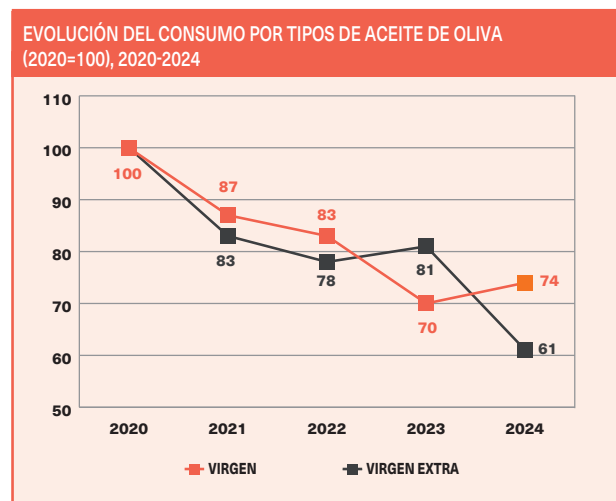
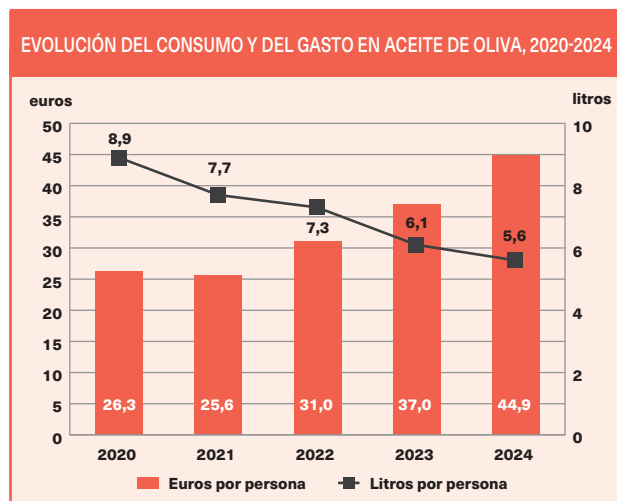
El consumo más notable se asocia al aceite de oliva virgen (2,9 litros por persona y año), seguido del aceite de oliva no virgen (2,8 litros per cápita). En términos de gasto, el aceite de oliva virgen concentra el 54,8%, con un total de 24,6 euros por persona, mientras que el aceite de oliva no virgen supone el 45,4% restante con un total de 20,4 euros por persona.

CONSUMO Y GASTO EN ACEITE DE OLIVA DE LOS HOGARES, 2024				
	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones litros)	PER CÁPITA (Litros)	TOTAL (Millones euros)	PER CÁPITA (Euros)
TOTAL ACEITE DE OLIVA	264,7	5,6	2.106,8	44,9
OLIVA VIRGEN	134,4	2,9	1.152,1	24,6
OLIVA VIRGEN EXTRA	103,2	2,2	907,0	19,3
RESTO ACEITE OLIVA	130,4	2,8	954,7	20,4

## EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

Durante los últimos cinco años, el consumo de aceite de oliva se ha reducido 3,3 litros por persona aunque el gasto se ha elevado en 18,6 euros per cápita. En el periodo 2020-2024, el consumo más elevado se produjo en el año 2020 motivado por los efectos de la COVID-19 (8,9 litros), mientras que el mayor gasto ha tenido lugar en el último ejercicio 2024 (44,9 euros por consumidor).

En la familia de aceite de oliva, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2020-2024 ha sido bastante parejo en los distintos tipos de producto. Respecto a la demanda de 2020, el consumo de aceite virgen extra experimenta un mayor retroceso mientras que el aceite virgen cuenta con una reducción un poco menos acusada aunque, en ambos casos, se advierte un comportamiento diferencial y siempre a la baja con respecto al año de referencia.



## DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

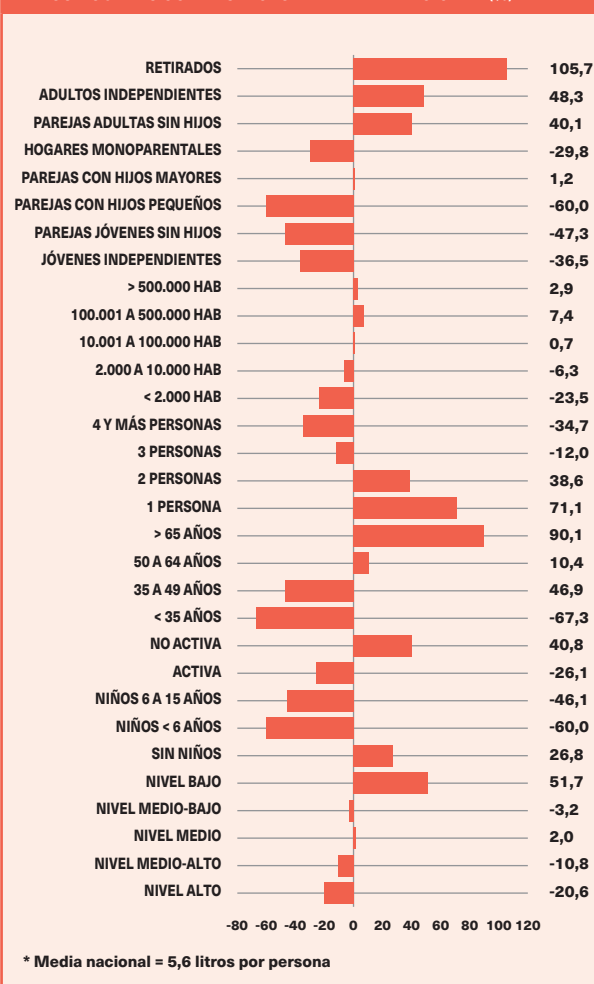
En términos per cápita, el consumo de aceite de oliva durante el año 2024 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de nivel alto y nivel medio-alto cuentan con el consumo más reducido, mientras que los hogares de nivel bajo tienen el consumo más elevado.
- Los hogares sin niños/as consumen más cantidad de aceite de oliva, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños/as menores de seis años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de aceite de oliva es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de aceite de oliva es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona que tiene menos de 35 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de aceite de oliva, mientras que los índices son más reducidos a medida que aumenta el número de miembros en el hogar.
- Los consumidores que residen en ciudades de 10.000 a 100.000 habitantes cuentan con mayor consumo per cápita de aceite de oliva, mientras que los menores consumos tienen lugar en los núcleos de población con censos por debajo de 2.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de retirados, parejas adultas sin hijos, parejas con hijos mayores y adultos independientes, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos pequeños, las parejas jóvenes sin hijos, en los hogares monoparentales y los jóvenes independientes.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Galicia, País Vasco, y Cantabria cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a la Región de Murcia, Castilla-La Mancha y Comunidad Valenciana.

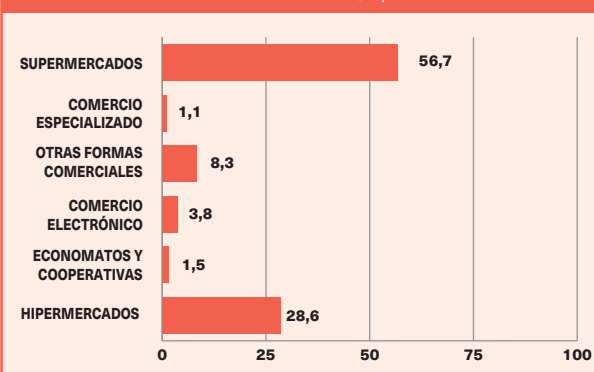
## CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2024 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de aceite de oliva a los supermercados (56,7% de cuota de mercado). El hipermercado alcanza en este producto una cuota del 28,6%, mientras que el comercio electrónico representa el 3,8% y los economatos y cooperativas concentran el 1,5%. Los establecimientos especializados suponen el 1,1% y las otras formas comerciales acaparan el 8,3% restante. ■

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



CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE ACEITE DE OLIVA POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2024





## Aceite Campo de Calatrava

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



### ZONA GEOGRÁFICA:

La zona de producción se encuentra situada al sur de Castilla-La Mancha y ocupa la zona central de Ciudad Real, abarcando 16 términos municipales como Almagro, Calzada de Calatrava, Granatula de Calatrava y Miguelturra.

**CARACTERÍSTICAS:** Es un aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo de las variedades Cornicabra y Picual, con colores variables según campañas y los momentos de recolección, pudiendo oscilar entre verdes intensos y verdes amarillos, dando un sabor afrutado complejo e intenso. Las percepciones de amargo y picante en boca son apreciables y equilibradas, y además presenta una marcada presencia a frutos verdes de aceituna, manzana y otras frutas frescas.

**DATOS BÁSICOS:** Con una superficie de 22.073 hectáreas de olivar, la producción media anual es de 5,2 millones de kilos de aceite.

## Aceite Campo de Montiel

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



### ZONA GEOGRÁFICA:

La zona de producción abarca una superficie de olivar de casi 48.375 hectáreas, repartidas entre 26 términos municipales de las comarcas agrarias de Mancha, Pastos y Campo de Montiel de la provincia de Ciudad Real, en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

**CARACTERÍSTICAS:** Los aceites amparados son elaborados a partir de aceitunas de distintas variedades de olivo, destacando la Cornicabra, Picual, Manzanilla y Arbequina. El resultado de la mezcla natural de los zumos obtenidos proporciona unos aceites con un máximo de acidez de 0,5 grados, muy estables y resistentes al enranciamiento, presentando aromas en intensidades considerables de frutado verde o maduro (manzana, tomate y otras frutas) destacados y equilibrados, amargos y picantes, que confieren a los aceites un carácter propio.

**DATOS BÁSICOS:** La producción de la Denominación es de 75 millones de kilos de aceituna, lo que supone una media de 16 millones de litros de aceite anuales, de los que 500.000 litros están en vías de calificación con la propia Denominación de Origen Protegida.

## Aceite del Bajo Aragón

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



### ZONA GEOGRÁFICA:

La zona de producción amparada ocupa 37.000 hectáreas que se distribuyen entre 77 municipios de las provincias aragonesas de Teruel y Zaragoza.

**CARACTERÍSTICAS:** Los aceites vírgenes extras producidos en esta zona se elaboran a partir de la variedad principal Empeltre –en una proporción mínima del 80%–, a la que se añaden otras variedades como la Arbequina y la Royal. Son aceites que, dependiendo de la época de recolección, los frutados pueden oscilar entre ligeros e intensos y los amargos y picantes entre ligeros y medios, con connotaciones que pueden recordar a los frutos secos, sobre todo la nuez y la almendra.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador se encuentran registradas 28 almazaras y 2 empresas envasadoras que producen y comercializan una media anual de 2,5 millones de litros de aceite virgen extra.

## Aceite de la Alcarria

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



### ZONA GEOGRÁFICA:

La zona de producción, elaboración y envasado de la Denominación de Origen Protegida comprende 95 términos municipales de la provincia de Guadalajara y 42 de la provincia de Cuenca, al noreste de la Comunidad Autónoma de Castilla-La

Mancha. Acoge 28.335 hectáreas de olivar y casi 4 millones de olivos.

**CARACTERÍSTICAS:** La Denominación protege el aceite de oliva extra obtenido del fruto del olivo de la variedad local Castellana (Verdeja). El color predominante es verde limón, más o menos intenso dependiendo del momento de la recolección y del grado de madurez de la aceituna. Desde el punto de vista organoléptico, los aceites de esta variedad son muy frutados y aromáticos, rotundos en su color a hoja, en los que se entremezclan sabores a hierba, avellana o plátano, a veces con sabor picante en boca.

**DATOS BÁSICOS:** La producción media de la Denominación es de 7,5 millones de kilos de aceituna, con una previsión para este año de 10 millones de kilos, con ocho almazaras que producen y comercializan el aceite amparado en el mercado local.

## Aceite Monterrubio

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** El ámbito de producción de aceite de oliva virgen de esta Denominación de Origen Protegida

se extiende sobre una superficie de más de 12.000 hectáreas de olivar distribuidas entre 16 términos municipales de la provincia de Badajoz.

**CARACTERÍSTICAS:** Los aceites producidos en esta Denominación de Origen Protegida se elaboran en un 90% como mínimo con aceitunas de las variedades Cornezuelo, Picual o Jabato. Los aceites vírgenes extra obtenidos son de color entre amarillo y amarillo-verdoso, de gran estabilidad, de sabor frutado, aromático, almendrado y con sabor ligeramente amargo y picante.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador existen 2 cooperativas registradas que producen 27 millones de kilos anuales de aceituna, de los que se obtienen 5,6 millones de kilos de aceite. El aceite obtenido de la primera aceituna verde de campaña es destinado a la DOP Aceite de Monterrubio.

## Antequera

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La superficie de olivar protegida abarca una extensión de 42.316 hectáreas de olivares localizados en 18 municipios de la comarca norte de Málaga y el municipio cordobés de Palenciana, el único situado al sur del río Genil.

**CARACTERÍSTICAS:** La DOP ampara diversas variedades de aceitunas que se cultivan tradicionalmente

en la comarca, aunque predomina en un 90% la autóctona Hojiblanca, que presenta unos aceites equilibrados, ni excesivamente amargos ni tampoco demasiado dulces. Existen otras variedades minoritarias como la Picual, la Arbequina, la Lechín y algunas originarias de estas tierras donde el olivar es prácticamente monocultivo, como Gordalilla de Archidona o Romerilla.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador figuran inscritas 7 almazaras, 2 empresas envasadoras, una comercializadora y 4.169 oleicultores que vienen a producir según campañas una media de 2.843.088 kilos de aceite de oliva virgen extra comercializados con Denominación de Origen Protegida.

## Aceite de Navarra

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción y elaboración se extiende por una superficie de 2.615 hectáreas, que abarcan la parte sur de Navarra; comprende 135 municipios, más el territorio de Bardenas Reales.

**CARACTERÍSTICAS:** Aceites de oliva virgen extra obtenidos, al menos en un

90%, de las variedades autorizadas Arróniz, Arbequina o Empeltre. Tienen un perfil equilibrado y complejo, con una elevada intensidad del atributo frutado. En boca resultan entre ligeros y medianamente amargos y picantes, con toques de alcachofa procedente de la Arróniz, plátano (Arbequina), o almendrados y dulces (Empeltre).

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador están registrados 1.590 olivicultores y 8 almazaras que producen una media anual de 12,5 millones de kilos de aceituna, que se traducirán en unos 3 millones de litros de aceite.



## Aceite de la Comunitat Valenciana

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción y elaboración del aceite engloba las subzonas de Maestrat, Plana Alta-Alcalaten, Sierras de Espadán y Calderona, Serranías del Turia-Ribera del Magro, Utiel-Requena-Valle de Ayora, Macizo del Caroig-Vall d'Albaida, Montaña de Alicante y Vinalopó.

**CARACTERÍSTICAS:** En la caracterización organoléptica del aceite de oliva virgen extra se emplean de forma habitual menciones que describen la sensación de frutado: manzana, almendra, kiwi, higo, tomate o plátano; las menciones florales también son habituales. El grado de acidez es inferior a 0,5°.

**DATOS BÁSICOS:** El cultivo del olivar en la Comunidad Valenciana se extiende por 91.701 hectáreas de olivar repartidas en más de 200.000 parcelas y se producen alrededor de 19.500 toneladas de aceite virgen. En la Comunidad Valenciana trabajan 63.000 oleicultores, existen 154 cooperativas, 25 empresas y 48 envasadoras dedicadas a la producción y comercialización del aceite de oliva.

## Aceite de La Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción coincide con la de conservación, extracción y envasado y abarca 503.388 hectáreas que constituyen la Comunidad Autónoma de La Rioja. La superficie de olivar protegida abarca una extensión de 1.300 hectáreas localizadas en 100 municipios de las comarcas de La Rioja Baja y

La Rioja Media.

**CARACTERÍSTICAS:** La DOP ampara diversas variedades de aceitunas que se cultivan tradicionalmente en la región. Los aceites protegidos son de oliva virgen extra, frutados, con notas aromáticas muy peculiares y ligeramente amargo, con matices y características muy diferenciadas. Mantienen en boca un frutado muy intenso y tienen una acidez muy baja.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador figuran inscritos 600 olivicultores y 14 almazaras y una envasadora que han comercializado más de 550.000 litros de Aceite de La Rioja con DOP en su última campaña.

## Baena

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción abarca una superficie de 60.000 hectáreas de olivar, distribuidas entre siete municipios localizados al sur de la provincia de Córdoba, con Baena como principal centro oleícola.

**CARACTERÍSTICAS:** Los aceites vírgenes se elaboran básicamente a partir de la variedad de aceituna Picuda o Carrasqueña de Córdoba y, en menor medida, con Picual, Hojiblanca, Lechín, Chorrúa y Pajarero, que les imprimen un peculiar aroma y sabor frutado intenso, ligero, almendrado amargo, y un color de amarillo verdoso a verdoso dorado. Los aceites resultan de gran finura y personalidad y con alto contenido en ácido linoleico.

**DATOS BÁSICOS:** Se encuentran inscritos 8.100 oleicultores, 19 almazaras que producen una media anual de 40 a 50 millones de kilos de aceite, según campañas. La comercialización media anual de aceite de oliva virgen extra envasado, llevada a cabo por las 21 envasadoras inscritas, es de 9 millones de kilos, de los que se exportan el 50%.



## Estepa

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** la zona de producción se extiende a lo largo de 40.000 hectáreas, con más de 5 millones y medio de olivos ubicados en 12 municipios de la comarca Natural de Estepa (Sevilla) y el margen izquierdo del término municipal de Puente Genil (Córdoba). El 100% del olivar integrado dentro del territorio es sostenible,

ya que todo el cultivo se encuentra en "Producción Integrada" o "Producción Ecológica", métodos respetuosos con el medio ambiente.

**CARACTERÍSTICAS:** La Denominación de Origen Estepa posee la mayor variedad de aceites de oliva vírgenes extra amparada por la Unión Europea. De ahí que se puede encontrar, entre sus aceites, una amplia gama de aromas y sabores. La entidad certifica dos aceites de oliva vírgenes extra movovarietales (Hojiblanco y Arbequino) y los coupages Selección y Multivarietal. Todos ellos, de recolección temprana y elaborados en frío.

En líneas generales, el aceite de oliva virgen extra amparado por la DOP Estepa es equilibrado en sus intensidades de amargo y picante, presenta sabores y aromas de fruta fresca y/o madura, y gracias a sus diferentes variedades ofrece alternativas que se adaptan a cualquier consumidor exigente.

**DATOS BÁSICOS:** La Denominación de Origen Estepa, que aglutina a más de 4.500 olivareros, ampara a 16 cooperativas de primer grado y 2 envasadoras-comercializadoras (Oleoestepa y Puricon). La producción media de su territorio se sitúa en torno a los 30 millones de kilos de aceite de oliva virgen extra, de los que en torno a los 3 millones se comercializan envasados con el sello de la DOP Estepa.

## Les Garrigues

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción amparada por la Denominación de Origen Protegida Les Garrigues está situada al sur de la provincia de Lleida, abarcando las comarcas de Les Garrigues, el sur de Segrià y el sur de Urgell, con una superficie inscrita de 18.600 hectáreas.

**CARACTERÍSTICAS:** Los aceites vírgenes extra amparados se elaboran exclusivamente con las variedades Arbequina, en un 90% como mínimo, y Verdiehl, en un 10% como máximo. Son aceites frutados, de oliva fresca, con fragancias a hoja y/o hierba y almendra verde y tomate, de sabor almendrado-amargo y un poco picante al final.

**DATOS BÁSICOS:** En el registro del Consejo Regulador figuran inscritos más de 2.300 productores, 20 almazaras y envasadoras. Durante la campaña anterior, la producción alcanzó unos 2,7 millones de kilos de aceite, de los cuales 2,1 millones de kilos corresponden a aceite comercializado bajo el amparo de la DOP Les Garrigues.

## Gata-Hurdes

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** El ámbito de producción de aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen Protegida se extiende sobre una extensión de 30.300 hectáreas de olivares distribuidas entre 84 municipios de las comarcas naturales de la Sierra de Gata, Hurdes, Tierras de Trasierra de Granadilla, Ambroz, Jerte y La Vera, en Cáceres.

**CARACTERÍSTICAS:** Los aceites producidos se realizan exclusivamente a partir de la variedad autóctona Manzanilla Cacereña. Los aceites vírgenes extra obtenidos son de color amarillo-oro, ligeramente picantes y poco amargos, con intensos frutados y gran estabilidad.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador se encuentran registradas 4 almazaras y 4 empresas envasadoras. La producción media anual es de 500.000 kilos de aceite, de los que se comercializan 140.000 kilos con Denominación de Origen Protegida.

## Montes de Granada

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La Denominación de Origen Protegida abarca una superficie de 60.000 hectáreas de olivar, distribuidas entre casi 30 municipios de la provincia de Granada.

**CARACTERÍSTICAS:** Los aceites de oliva virgen extra amparados por la Denominación de Origen Protegida se elaboran a partir de las variedades principales Picual, Lucio y Loaime, aunque también se utilizan complementarias como la Hojiblanca, Gordal de Granada, Negrillo de Iznalloz y Escarabajuelo. Los aceites producidos son de tipo frutado intenso y suave.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador figuran inscritos 5.000 productores, 9 empresas envasadoras que producen una media anual de 20 millones de kilos de aceite de oliva virgen, según campañas. La comercialización con Denominación de Origen Protegida supera los 1,5 millones de kilos anuales, aunque se espera incrementar esta cifra en los próximos años.

## Montes de Toledo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** El ámbito de producción de aceite de oliva virgen se extiende sobre una superficie protegida de 30.000 hectáreas de olivar, distribuidas entre 103 municipios localizados en las provincias de Toledo y Ciudad Real.

**CARACTERÍSTICAS:** Los aceites vírgenes protegidos por la Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo se elaboran exclusivamente con la variedad de aceituna Cornicabra. El aceite virgen extra tiene un color que va desde el amarillo dorado hasta el verde intenso, de sabor denso en boca, resulta afrutado y aromático, y con regusto amargo y levemente picante.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida se encuentran registrados 6.000 oleicultores, 43 almazaras y 32 empresas envasadoras, que producen una media anual de 16 millones de kilos de aceite, de los que se comercializan más de 1 millón de kilos con DOP.

## Oli de l'Empordà

(Aceite del Empordà)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** Los municipios que componen la zona de demarcación geográfica están dentro de las comarcas del Alt Empordà y del Baix Empordà, así como algunos municipios limítrofes de las comarcas del Gironés (Viladesens, Sant Jordi Desvalls, Flaçá, Madremanya y Llagostera) y el Pla de l'Estany (Crespiá, Esponellá y Vilademuls), en la provincia de Girona.

**CARACTERÍSTICAS:** Los aceites protegidos por la DOP Aceite de l'Empordà son aceites de oliva vírgenes extra elaborados con las variedades autóctonas "Argudell", "Curivell" y "Llei de Cadaqués" y la variedad tradicional "Arbequina". Se consideran variedades principales la "Argudell" (mínimo del 51%), que le da su personalidad sensorial, y la "Arbequina". La suma de ambas supone más del 95%. Son aceites equilibrados de frutado verde de intensidad media. En boca, presentan un amargo y picante de tipo medio. Son aceites con aromas que normalmente recuerdan a la hierba acabada de cortar y/o a nueces; también pueden aparecer aromas de frutas exóticas, frutas verdes o alcachofa, así como presentar una sensación final de almendra en boca.

**DATOS BÁSICOS:** En los registros del Consejo Regulador figuran inscritos unas 900 hectáreas, 341 agricultores y 3 almazaras. En la última campaña, se comercializaron de 66 toneladas de aceite amparado por la DOP.

## Montoro-Adamuz

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La superficie amparada por la Denominación cubre 55.000 hectáreas de olivar, repartidas entre 7 términos municipales situados en pleno corazón de Sierra Morena, en la provincia de Córdoba.

**CARACTERÍSTICAS:** Las variedades principales autorizadas son Picual (Nevadillo blanco) y Nevadillo negro, que producen aceites muy específicos, y en menor proporción se presentan otras como Picudo, Lechín y Carrasqueño. Los aceites de oliva virgen extra de la comarca amparada tienen un alto contenido en polifenoles y agentes antioxidantes naturales, además de una alta resistencia a la termo-oxidación. Presentan un color claro, en tonos que pueden oscilar a verdosos amarillentos según el grado de maduración de la aceituna al recolectarse, con una gran complejidad aromática, gran cuerpo y un característico picor y amargor con intensidad media.

**DATOS BÁSICOS:** Están registradas en el Consejo Regulador 5 almazaras, 8 marcas y 4 empresas envasadoras que producen 100 millones de kilos de aceituna y 19 millones de kilos de aceite virgen extra al año.

## Oli de Mallorca

(Aceite de Mallorca)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La Denominación de Origen Aceite de Mallorca ampara una superficie de 1.647 hectáreas de olivares que se extienden a todos los municipios de la isla de Mallorca. El 90%

de las plantaciones tiene una antigüedad de 500 años.

**CARACTERÍSTICAS:** Los aceites vírgenes extra de Mallorca permiten tres variedades: Mallorquina, Arbequina y Picual. Se diferencian dos tipos de aceites en función principalmente del momento de la recolección de las aceitunas; aceite "afrutado", que procede de la recolección más temprana, con atributos de amargor y picante, de color amarillo verdoso, y el aceite dulce, que procede de la aceituna más madura, con características de dulzor o suavidad, presenta un color del amarillo paja al amarillo oro.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador figuran inscritos 532 productores, 7 almazaras y 13 envasadoras que producen 252.450 litros de aceite, de los que han comercializado 175.541 litros con Denominación de Origen Protegida.



## Oli de Terra Alta

(Aceite de Terra Alta)



**DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA**

**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción se extiende sobre 12 municipios de la comarca de Terra Alta, y 3 municipios de la comarca de la Ribera d'Ebre.

**CARACTERÍSTICAS:** Los aceites amparados por esta DOP son aceites de oliva virgen extra de la variedad Empeltre, o Arbequina, o de la mezcla de la variedad principal de esta zona que es la Empeltre y las variedades secundarias Arbequina, Morruda y Farga. Los aceites resultantes presentan una acidez máxima de 0,5 grados, color amarillo con matices que van desde el amarillo pálido al amarillo viejo, de gran estabilidad y con connotaciones aromáticas que recuerdan a la almendra y a la nuez verde.

**DATOS BÁSICOS:** El Consejo Regulador tiene registrados 2.200 hectáreas, aproximadamente 1.000 productores, 8 almazaras y 19 envasadoras-comercializadoras. La producción de la última campaña fue de 185.000 kilos de aceite amparado por la DOP.

## Oli del Baix Ebre-Montsià

(Aceite del Baix Ebre-Montsià)

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA**



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción de esta DOP abarca 49.000 hectáreas de olivares distribuidas en 14 términos municipales de la comarca del Baix Ebre y 12 términos municipales de la comarca del Montsià, ambos de la provincia de Tarragona.

**CARACTERÍSTICAS:** Los aceites producidos en esta Denominación se elaboran con las variedades Morruda, Sevillenc y Farga, considerándose como principal cualquiera de ellas. El aceite de oliva resultante varía del color amarillo verdoso hasta amarillo dorado, de sabor frutado al principio de la campaña y ligeramente dulce al final.

**DATOS BÁSICOS:** La superficie inscrita en el Consejo Regulador es de 12.000 hectáreas, con un número de productores inscritos de 2.200, 10 almazaras y 5 plantas envasadoras-comercializadoras. La producción fue de 158.800 kilos de aceite amparado por la DOP en la última campaña.

## Poniente de Granada

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA**



**Poniente de Granada**  
Denominación de origen

**ZONA GEOGRÁFICA:** Abarca 71.000 hectáreas de 16 municipios de la comarca del Poniente de Granada, cuyos municipios principales son Algarinejo y Alhama de Granada.

**CARACTERÍSTICAS:** Los aceites son multivarietales, procedentes de la combinación de al menos tres de las siguientes variedades: Hojiblanca, Picual, Picudo, Lucio o Illo-reño, Nevadillo de Alhama de Granada y Loaime. Son aceites de baja acidez, altos contenidos en compuestos polifenoles, moderados contenidos en ácido oleico (77-80%) y linoleico (hasta 12%). El color varía en la gama del amarillo-verdoso al amarillo-dorado.

**DATOS BÁSICOS:** El Consejo Regulador tiene registrados 5.500 oleicultores, 12 almazaras y 16 plantas envasadoras-comercializadoras. El volumen total de producción de aceite de las almazaras inscritas asciende a 11,7 millones de kilos, de los cuales 600.000 kilos se comercializan envasados con Denominación de Origen Protegida.

## Priego de Córdoba

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona protegida se extiende sobre una superficie de 29.628 hectáreas de olivar, distribuidas entre cuatro municipios (Almedinilla,

Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba) ubicados al sudeste de la provincia de Córdoba en pleno corazón del Parque Natural de las Sierras Subbéticas declarado Geoparque por la UNESCO.

**CARACTERÍSTICAS:** Las variedades de aceituna utilizadas para elaborar nuestros aceites de oliva vírgenes extra son Picuda (60%), variedad autóctona de nuestra zona y, en menor proporción, Hojiblanca (20%) y Picual (20%). Los aceites de oliva vírgenes extra certificados por nuestra D.O.P. Priego de Córdoba ofrecen un amplio abanico de posibilidades, desde gamas más maduras y dulces hasta nuestro producto “estrella”, el más representativo: el AOVE frutado verde intenso.

En nariz presenta matices herbáceos, recordando aromas frutales como la manzana y el plátano verde, y a hortalizas como el tomate y la alcachofa. Su entrada en boca te sorprenderá con un sabor dulce, que poco a poco va dando paso a un amargo medio muy agradable que te dará idea de los tonos verdes que posee, finalizando con un picante en progresión.

**DATOS BÁSICOS:** En la actualidad cuenta con 6.773 agricultores, 12 almazaras, 24 marcas amparadas y 12 empresas envasadoras y comercializadoras, que producen una media de 12 millones de kilos de aceite de oliva virgen extra según campañas. La comercialización media anual sobre los 2 millones de kilos, de los que el 40% se destina a la exportación.

## Sierra del Moncayo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción se encuentra situada al oeste de Aragón, ocupando el noroeste de la provincia de Zaragoza formando una unidad morfológica, geográfica e histórica homogénea que comprende las comarcas de Tarazona y el Moncayo y Campo de Borja, con más de 2.500 hectáreas de olivo para un total de 34 municipios.

**CARACTERÍSTICAS:** La valoración olfativa de los aceites virgen extra de Sierra del Moncayo presenta aromas claramente perceptibles afrutados de aceituna verde o madura y a frutos secos, asegurando un producto final multivarietal con propiedades propias y únicas. Son aceites equilibrados, destacando la armonía del sabor amargo y picante. Agradables en boca y fáciles de tomar.

**DATOS BÁSICOS:** El Consejo Regulador cuenta con alrededor de 2.200 pequeños agricultores y 5 cooperativas, que producen una media anual que supera los 4,5 millones de kilos de aceituna que se traducen en 1 millón de litros de aceite, del cual se destina un 25% para certificar como DO.

## Sierra de Cádiz

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La superficie protegida por esta Denominación de Origen Protegida es de 20.854 hectáreas de olivares que se localizan en 8 municipios de la provincia de Cádiz y 4 municipios de la provincia de Sevilla.

**CARACTERÍSTICAS:** Los aceites vírgenes extra se elaboran a partir de la variedad principal de esta zona de producción que es la Lechín, a la que se añaden otras variedades como la Arbequina, Alameño de Montilla, Hojiblanca, Manzanilla, Picual, Verdial, y Lechín de Sevilla, considerada la principal denominación, lo que da como resultado unos aceites de oliva virgen extra con una acidez máxima de 0,8 grados, color variable entre el amarillo dorado y el verde intenso, de gran estabilidad y de un amargor levisimo en boca.

**DATOS BÁSICOS:** Están registradas en el Consejo Regulador 8 almazaras y 8 empresas envasadoras que producen 5 millones de kilos de aceite virgen extra al año, según campañas, lo que supone el 85% de toda la provincia de Cádiz.

## Sierra de Cazorla

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción de los aceites amparados por la DOP Sierra de Cazorla abarca los términos municipales de Cazorla, Chilluévar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada y Santo Tomé, con un total de superficie de olivar de 37.500 hectáreas, enclavados en el entorno del Parque Nacional de la Sierra de Cazorla, en la provincia de Jaén.

**CARACTERÍSTICAS:** Son necesariamente de las variedades Picual o Royal. Son aceites de oliva virgen extra de un verdor amarillento; de un intenso frutado de aroma fresco a hierba verde (césped, heno), agradable olor a “allosa”, sabor a fruto fresco (manzana, almendra e higuera), ligero en su amargor y suave en su picor. Los aceites obtenidos de la variedad Royal son de altísimo valor y su principal característica organoléptica es el frutado fresco a hierba, manzanilla con notas ligeras a vainilla, plátano y manzana.

**DATOS BÁSICOS:** Están inscritas 11 entidades, que producen unos 35 millones de kilos de aceite de oliva virgen extra. La comercialización con DOP es aproximadamente de 3 millones de kilos anuales AOVE certificado con DOP y se venden en envases de pet, vidrio o metálicos. Se exporta entre un 10% y 20%.

## Sierra de Segura

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



### ZONA GEOGRÁFICA:

La Denominación de Origen Sierra de Segura ampara una superficie de 42.000 hectáreas de olivar, distribuidas entre 14 municipios localizados en la zona nororiental

de la provincia de Jaén.

**CARACTERÍSTICAS:** La variedad de aceituna predominante para la obtención de aceites vírgenes es la Picual, que ocupa el 95% del cultivo, aunque también se utilizan otras variedades como Royal, Verdala y Manzanillo de Jaén. Los aceites resultan de color amarillo-verdoso, frutados, aromáticos, ligeramente amargos y de gran estabilidad.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador se encuentran inscritos más de 10.000 oleicultores, 22 almazaras, 16 empresas comercializadoras y 9 envasadoras, que producen 18 millones de kilos de aceite virgen y comercializan una media anual de un millón de kilos de aceite virgen extra amparados con Denominación de Origen Protegida.

## Sierra Mágina

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La superficie de producción abarca una extensión de 61.000 hectáreas de olivar localizadas en la comarca

de Sierra Mágina, que comprende 15 municipios radicados en la parte central de la zona sur de la provincia de Jaén.

**CARACTERÍSTICAS:** Los aceites vírgenes extra se elaboran básicamente a partir de la variedad de aceituna Picual, que representa el 99% del olivar plantado. El aceite resultante de esta variedad es de color variable entre el amarillo dorado y el verde intenso, con una acidez inferior a 0,5°, de gran estabilidad y ligero amargor y sabor a verde hierba, tomate e higuera.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador figuran inscritas 26 entidades inscritas, las cuales producen una media anual de 140 millones de kilos de aceituna y 33 millones de kilos de aceite de oliva virgen extra, según campañas. La comercialización media anual de aceite de oliva virgen extra protegido por la Denominación de Origen Protegida es de 2,5 millones de kilos.

## Siurana

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



### ZONA GEOGRÁFICA:

La zona de producción se extiende sobre una superficie que alcanza casi 12.000 hectáreas de olivar, en 7 comarcas de la provincia de Tarragona.

**CARACTERÍSTICAS:** Los aceites vírgenes se elaboran básicamente a partir de la variedad Arbequina y en menor proporción con Royal y Morrut. Se establecen dos tipos de aceites vírgenes extra, según el momento de la recolección: Frutado, procedente de una recolección más temprana, de color verdoso, más cuerpo y sabor almendrado amargo, y Dulce, de recolección más tardía, de color amarillo, más fluido.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador están inscritos cerca de 5.000 oleicultores, 29 almazaras y 34 empresas envasadoras que produjeron 3 millones de kilos de aceite amparado por la DOP Siurana.

