

CATALUÑA



AGRICULTURA Y GANADERÍA

El valor de la Producción Final Agraria (PFA) de Cataluña ascendió en 2024 a 6.154 millones de euros. La Producción Final Vegetal (PFV) aportó 2.093 millones de euros y la Producción Final Ganadera (PFG) 3.969 millones de euros. El resto de la PFA lo aportaron otras producciones agrarias y el sector servicios agrarios (unos 92 millones de euros aproximadamente).

Una vez descontados los consumos intermedios, que subieron, se desprende el valor de la Renta Agraria, que ascendió a 2.179 millones de euros, de acuerdo con las estimaciones realizadas por el gobierno catalán.

El sector ganadero lidera con mucho la PFA catalana, aportando en 2023 en torno al 70% del total. El subsector que más aporta a la producción es el porcino, con mucha diferencia respecto al resto (casi la mitad del valor de la PFG).

En 2024 se produjo una subida de la producción de carne de porcino (3,7%), hasta situarse en más de 2 millones de toneladas. Cataluña es la primera comunidad productora de carne, pero no la que tiene el mayor censo de porcino.

A mucha distancia del porcino, se situó la producción de carne de pollo (367.039 t.), que también creció, al igual que la carne de vacuno (11% más). Por el contrario, ese año hubo menos producción de carne de ovino (2% menos) y caprino (-9%), así como también se redujo la producción de carne de conejo.

En cuanto al sector lácteo, la producción de leche de vaca se incrementó un 2,4% hasta las 756.900 toneladas. La producción de leche de vaca catalana se complementó con las aportaciones de leche de cabra y de oveja. La primera se incrementó un 11% con respecto al año anterior y la segunda, mucho menos importante, se redujo un 2%. Finalmente, la producción de huevos aumentó un 5% y superó con creces el millón de docenas.

Por su parte, en la PFV la producción de frutas es la más destacada, por delante de las hortalizas y los cereales. Entre la fruta de hueso, las cosechas de melocotón y nectarina fueron mucho peores que las del año anterior, que fueron buenas) y lo mismo sucedió con las producciones de cereza. Por su lado, fue mejor que en la anterior campaña la producción de mandarina, pero no así la de naranja. En cuanto a las frutas de pepita, destacó la caída de la cosecha de peras y el aumento de la de manzanas.

Respecto a las hortalizas, aunque con excepciones fueron peores las cosechas y lo mismo sucedió con la patata.

La producción de vino registró un aumento del 1% con respecto al año anterior (se produjeron algo más de 2 millones de hectolitros). De esta producción regional, el grueso fue producido por bodegas amparadas por una denominación de origen.

Al contrario que en el año precedente, en el sector de los cereales hubo mejores cosechas (trigo, cebada, maíz, arroz, etc.). Finalmente, la producción de aceite de oliva fue mucho mayor que en las campañas anteriores.

En cuanto al comercio, en 2024 Cataluña fue la segunda región exportadora de alimentos y bebidas (en el año anterior había sido la primera). En concreto, se registró un incremento de las exportaciones agroalimentarias del orden del 2,5%, hasta alcanzar un valor de 15.727 millones de euros, el 21,2 % del total nacional.

PESCA EN CATALUÑA

La flota pesquera catalana estaba compuesta en 2024 por 593 embarcaciones (24 menos que un año antes), lo que representa el 7% del total español. Su arqueo llegaba a 15.664 GT (5,1% del total), una potencia de 68.961 KW (9,3% del total). La antigüedad media de todos estos buques era de 34 años y la eslora promedio de 13,8 metros.

En 2024, Cataluña tenía 31 cofradías de pescadores integradas en la Federación Nacional. Ese año, las capturas de la flota pesquera de Cataluña llegaron a 19.272 toneladas, un 16,4% más que en el año anterior. El valor de esa pesca se elevó a 89,8 millones de euros (0,7% más), pero los precios medios fueron más bajos. La provincia donde más se pescó fue Tarragona. El grueso de estas capturas eran peces, especialmente boquerón y sardina.

En Cataluña hay 40 puertos pesqueros y 19 lonjas de primera venta, pero los puertos más importantes son los de Tarragona, Vilanova y la Geltrú, Barcelona y Blanes.

Igualmente, las producciones acuícolas catalanas sumaron en 2024 un total de toneladas, 9.752 entre peces (el grueso) y moluscos (mejillones principalmente). La producción, que superó en más de 2.000 toneladas a la del año anterior, alcanzó un valor también por encima del año precedente (115,3 millones de euros).

Por otro lado, según datos del INE, había al comenzar 2024 un total de 48 empresas dedicadas al procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos, dos menos que en 2023. ■

PRINCIPALES PRODUCCIONES AGRÍCOLAS Y GANADERAS (Miles de toneladas)		
PRODUCTO	2023	2024
ACEITE DE OLIVA	29,0	15,3
ALCACHOFAS	5,1	7,5
ALMENDRAS CÁSCARA	17,6	30,1
ARROZ CÁSCARA	112,8	126,6
AVELLANA CÁSCARA	17,6	30,1
CALABACÍN	4,8	3,9
CEBADA	262,0	442,7
CEBOLLAS	25,3	31,1
CEREZAS	9,8	9,6
COLIFLORES	9,2	6,8
COLZA	27,8	20,6
JUDÍAS VERDES	3,4	2,3
LECHUGAS	13,0	8
MAÍZ	129	213,7
MANDARINAS-CLEMENTINAS	71,9	87
MANZANA DE MESA	238,7	255,8
MELOCOTONES	220,2	210,4
MELONES	3,6	2,8
NARANJAS	30,0	32,5
NECTARINAS	179	170,9
PATATAS	14,4	11,47
PEPINO	4,8	3,8
PERAS	120,6	68,9
SANDÍAS	5,1	5,5
TOMATES	28,0	26,9
TRIGO	159,5	266,8
VINOS (miles de hl.)	2060	2077,75
CARNE DE AVES	360,9	367
CARNE DE CONEJO	5,9	5,7
CARNE DE EQUINO	0,3	0,3
CARNE DE CAPRINO	0,3	0,3
CARNE DE OVINO	12,7	12,5
CARNE DE PORCINO	1958	2031
CARNE DE VACUNO	129,6	144
LECHE DE CABRA	4,7	4,6
LECHE DE OVEJA	0,9	1
LECHE DE VACA	738,9	756,93
HUEVOS (Millones de docenas)	99,4	104,3

FUENTE: MAPA.

DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA

Cataluña es la segunda comunidad autónoma en número de habitantes –8.124.368, un 16,5% sobre el total nacional–. Barcelona cuenta con más del 70% de la población. Esta comunidad autónoma tiene una extensión de 32.140 km². El gasto medio por persona de los consumidores catalanes está un 8% por encima de la media nacional.

Los locales especializados en la distribución de alimentación en Cataluña se cifran en 18.256 (un 19,1% sobre el total nacional); Barcelona tiene el 72,8%; Girona, el 11,6%; Tarragona, el 9,8%; y Lleida, el 5,8%. Cataluña cuenta con 4.550 supermercados y 83 hipermercados; estos 4.633 establecimientos ocupan 2.504.474 m² y suponen una densidad comercial de 308,3 m² cada 1.000 habitantes. Las actividades para la venta ambulante y en mercadillos suman 6.203, un 17,4% sobre el total nacional. ■

CATALUÑA. NÚMERO DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS

Subsectores	2024
Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos	479
Procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	48
Procesado y conservación de frutas y hortalizas	120
Fabricación de aceites y grasas vegetales y animales	186
Fabricación de productos lácteos	173
Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos	47
Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias	1.065
Fabricación de otros productos alimenticios	678
Fabricación de productos para alimentación animal	124
Fabricación de bebidas	773
TOTAL	3.693

FUENTE: INE.

DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA EN CATALUÑA

	Establecimientos de comercio minorista	Establecimientos especializados en alimentación y bebidas	Supermercados pequeños (< 399 m ²)	Supermercados medianos (400-999 m ²)	Supermercados grandes (> 1.000 m ²)	Hipermercados	Actividades de comercio ambulante y mercadillos
CATALUÑA	84.096	18.256	2.786	1.020	744	83	6.203
CATALUÑA/ESPAÑA (%)	16,8	19,1	21,2	17,9	14,9	16,0	17,4



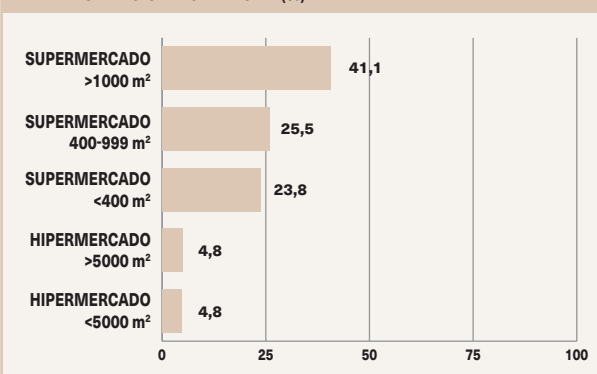
CONSUMO ALIMENTARIO

Durante el año 2024, Cataluña registró un gasto per cápita en alimentación de 2.065,0 euros (un 15,6% superior a la media nacional). Carne (19,7%), pescado (10,7%), frutas frescas (9,2%), derivados lácteos (8,5%), hortalizas frescas (7,2%), pan (3,5%) y platos preparados (6,0%) cuentan con la mayor participación sobre el gasto total.

En comparación con la media nacional, los consumidores de Cataluña cuentan con un gasto superior en agua mineral (38,3%), vino (57,8%), platos preparados (31,7%) y cafés e infusiones (34,2%), mientras que, por el contrario, gastan menos tan solo en leche (-7,5%).

En términos medios, durante el año 2024 cada persona en Cataluña consumió 148 huevos, 45,1 kilos de carne, 18,0 kilos de pescado, 55,3 litros de leche, 34,6 kilos de derivados lácteos, 26,5 kilos de pan, 9,9 litros de aceite, 17,2 litros de cerveza, 60,2 kilos de hortalizas frescas, 84,8 kilos de frutas frescas, 21,9 kilos de platos preparados, 88,4 litros de agua embotellada y 35,8 litros de bebidas refrescantes y gaseosas.

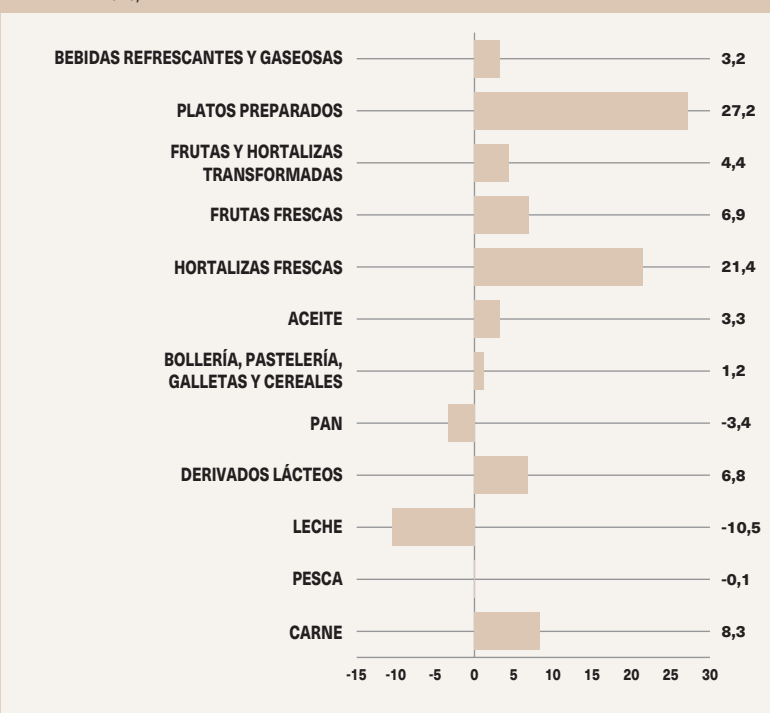
SUPERFICIE DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE LIBRESERVICIO EN CATALUÑA (%)



Tomando como referencia la media nacional, en Cataluña se consume, en términos per cápita, una mayor cantidad de platos preparados (27,2%), hortalizas frescas (21,4%), frutas frescas (6,9%), derivados lácteos (6,8%), carne (8,3%) y frutas y hortalizas transformadas (4,4%), mientras que, por el contrario, el consumo es menor en leche (-10,5%) y pan (-3,4%).

ESTRUCTURA DE GASTO EN ALIMENTACIÓN EN CATALUÑA (HOGARES), 2024

	Gasto per cápita (euros)	Participación sobre el gasto total (%)	Desviación con la media nacional (%)
HUEVOS	30,6	1,5	6,1
CARNE	406,9	19,7	15,5
PESCA	221,5	10,7	10,7
LECHE	53,9	2,6	-7,5
DERIVADOS LÁCTEOS	176,2	8,5	16,3
PAN	72,9	3,5	1,2
BOLLERÍA, PASTELERÍA, GALLETAS Y CEREALES	86,2	4,2	12,8
CHOCOLATES Y CACAOS	33,1	1,6	8,0
ACEITE	56,4	2,7	8,1
VINO	38,7	1,9	57,8
CERVEZAS	33,1	1,6	5,5
ZUMO Y NÉCTAR	10,4	0,5	25,5
PATATAS	38,5	1,9	11,3
HORTALIZAS FRESCAS	149,2	7,2	27,0
FRUTAS FRESCAS	190,1	9,2	12,1
FRUTOS SECOS	34,3	1,7	15,9
FRUTAS Y HORTALIZAS TRANSFORMADAS	35,4	1,7	6,8
PLATOS PREPARADOS	124,2	6,0	31,7
CAFÉS E INFUSIONES	45,6	2,2	34,2
AGUA MINERAL	18,3	0,9	38,3
BEBIDAS REFRESCANTES Y GASEOSAS	46,3	2,2	15,9
OTROS PRODUCTOS	163,0	7,9	21,2
TOTAL ALIMENTACIÓN	2.065,0	100,0	15,6

DESVIACIÓN DE CATALUÑA CON LA MEDIA NACIONAL EN EL CONSUMO PER CÁPITA (%), 2024


HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Las actividades de restauración y bares cuentan con 43.838 locales –un 16,4% sobre el total nacional– y se dis-

tribuyen en un 69,1% para Barcelona, 12,9% para Girona, 12,0% para Tarragona y 6,0% para Lleida. ■

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN EN CATALUÑA

	Establecimientos de servicio de comidas y bebidas	Restaurantes	Bares	Comedores Colectivos	Plazas hoteleras
CATALUÑA	43.838	16.301	23.781	3.756	260.654
CATALUÑA/ESPAÑA (%)	16,4	19,5	14,5	19,5	16,5

Fuente: Elaboración propia con datos de Alimarket (2025) e INE (2025).

CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CATALUÑA EN COMPARACIÓN CON LA MEDIA NACIONAL, 2024

CONSUMO SUPERIOR A LA MEDIA NACIONAL	CONSUMO INFERIOR A LA MEDIA NACIONAL
25 litros de agua mineral	7 litros de leche líquida
11 kilos de hortalizas frescas	3 litros de leche desnatada
6 kilos de frutas frescas	1 litros de leche semidesnatada
2 kilos patatas	1 kilos de pan
5 kilos de platos preparados	2 litros de cerveza
5 unidades de huevos	1 kilo de pescado fresco
3 litros de vino y derivados	
3 kilos de carne fresca	
2 kilos de derivados lácteos	
1 kilo de mariscos, moluscos y crustáceos	
2 kilo de pastas alimenticias	
1 kilo de carne de cerdo	
1 litro zumo y néctar	
1 kilo de aceitunas	

DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA DE CATALUÑA

DENOMINACIONES DE ORIGEN

VINOS

ALELLA

CATALUÑA

CAVA **

CONCA DE BARBERÀ

COSTERS DEL SEGRE

EMPORDÀ

PENEDÈS

PLA DE BAGES

PRIORAT (DOCA)

TARRAGONA

TERRA ALTA

MONTSANT

INDICACIONES GEOGRÁFICAS
PROTEGIDAS

CARNES

POLLASTRE I CAPÓ DEL PRAT *
(POLLO Y CAPÓN DEL PRAT)VEDELLA DELS PIRINEUS CATALANS *
(TERNERA DE LOS PIRINEOS CATALANES)

GALL DEL PENEDES *

EMBUTIDOS

LLONGANISSA DE VIC *
(SALCHICHÓN DE VIC)

FRUTAS

POMA DE GIRONA *
(MANZANA DE GIRONA)CLEMENTINES DE LES TERRES DE L'EBRE *
(CLEMENTINAS DE LAS
TIERRAS DEL EBRO)

HARINAS

PA DE PAGÈS CATALÀ *

HORTALIZAS

CALÇOT DE VALLS *

PATATES DE PRADES *
(PATATAS DE PRADES)

TURRÓN, BOLLERÍA Y DULCES

TORRÓ D'AGRAMUNT *
(TURRÓN DE AGRAMUNT)

INDICACIONES GEOGRÁFICAS

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

RATAFÍA CATALANA *

BRANDY DEL PENEDES *

PRODUCCIÓN INTEGRADA

ACEITUNAS

CÍTRICOS

FRUTAS DE PEPITA

FRUTOS SECOS

FRUTA DE HUESO

PRODUCTOS HORTÍCOLAS

PRODUCTOS DE LA VIÑA

AGRICULTURA ECOLÓGICA

CONSELL CATALÀ DE LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA
ECOLÒGICAMARCA DE CALIDAD
ALIMENTARIA

MARCA «Q»

BOMBONES DE CHOCOLATE

CAPÓN

CERDO

CONEJO

CORDERO

GALLETAS

PESCADO AZUL

POLLO

QUESO

TERNERA

TURRONES DE PRALINÉ Y
TRUFADOS DE CHOCOLATEDENOMINACIONES DE ORIGEN
PROTEGIDAS

ACEITES

LES GARRIGUES *

SIURANA *

OLI DE TERRA ALTA *
(ACEITE DE TERRA ALTA)OLI DEL BAIX EBRE-MONTSIÀ *
(ACEITE DEL BAIX EBRE-MONTSIÀ)OLI DE L'EMPORDÀ *
(ACEITE DEL EMPORDÀ)

ARROCES

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

FRUTAS

PERA DE LLEIDA *

FRUTOS SECOS

AVELLANA DE REUS *

QUESOS

FORMATGE DE L'ALT URGELL I LA Cerdanya *
(QUESO DE L'ALT URGELL Y LA Cerdanya)

PRODUCTOS LÁCTEOS

MANTEGA DE L'ALT URGELL I LA Cerdanya *
(MANTEQUILLA DE L'ALT URGELL Y LA Cerdanya)

LEGUMBRES

MONGETA DEL GANXET *
FESOLS DE SANTA PAU *ESPECIALIDAD TRADICIONAL
GARANTIZADA

JAMÓN SERRANO *

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