

# ACEITE DE OLIVA



**E**spaña ocupa el primer lugar mundial en superficie y producción de aceite de oliva, aunque en los últimos años ha aumentado la producción de otros países. El cultivo del olivar tiene en España un marcado carácter social. Se estima que unos 330.000 agricultores se dedican al cultivo del olivar y que este cultivo genera unos 45 millones de jornadas cada campaña.

En 2022, la superficie de olivar censado por el Ministerio de Agricultura se elevó a 2,63 millones de hectáreas, de las que 2,54 millones estaban realmente en producción. De esa superficie productiva, 1,98 millones de hectáreas eran tierras de secano y el resto de regadío. Asimismo, de la superficie total (en producción o no), el grueso (2,48 millones de hectáreas) eran olivares destinados a la producción de aceite y el resto (154.643 hectáreas), a la de aceituna de mesa.

Están registradas en España cerca de 260 variedades de aceituna, de las cuales solamente la gordal no se

## PRODUCCIÓN ESPAÑOLA DE ACEITE DE OLIVA POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CCAA	2020/2021	2021/2022	2022/2023
ANDALUCÍA	1.110,4	1.152,4	510,72
ARAGÓN	12,4	19,4	6
BALEARES	0,7	0,69	0,56
COMUNIDAD VALENCIANA	27,1	22,4	8,8
CASTILLA-LA MANCHA	131,9	127,4	66,3
CASTILLA Y LEÓN	0,9	1,6	0,6
CATALUÑA	31,4	39	15
EXTREMADURA	44,6	104,2	36,2
LA RIOJA	2,6	2	2,2
MADRID	5,4	3	2
MURCIA	11,4	10,3	7,8
NAVARRA	6,3	5,7	5
OTRAS CCAA	5	5	0,4
<b>ESPAÑA</b>	<b>1.390,0</b>	<b>1.493</b>	<b>661,6</b>

Fuente: MAPA

considera apta para el aderezo porque su elevado contenido en agua determina bajos rendimientos en aceite.

Cada una de estas variedades de aceituna produce un aceite distinto. Así, existen en el mercado aceites de aceituna picual, hojiblanca, lechín, manzanilla, verdial, cornicabra, empeltre, arbequina, etc.

La producción española representa aproximadamente el 65% de la producción de la Unión Europea y el 25% de la mundial, pues en los últimos años ha aumentado más la producción de los países terceros.

En mayor o menor medida, la producción del aceituna está distribuida por 35 de las 50 provincias españolas, si bien es en Andalucía donde se concentra el grueso de la producción.

Extremadura, con el 12% del olivar aproximadamente, ocupa la segunda posición en superficie de olivar y en las últimas décadas el olivar se ha ido extendiendo a zonas donde el cultivo del olivar es menos habitual como puede ser Castilla y León o incluso Galicia.

## PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA EN ESPAÑA

De acuerdo con los datos del Ministerio de Agricultura, el valor generado por la producción de aceite de oliva representó en 2022, a efectos de calcular la renta agraria nacional, el 5,7% de la Producción Agraria final y el 9,9% de la Producción Vegetal, porcentajes en ambos casos muy superiores a los del ejercicio precedente, por segundo año consecutivo.

La producción de aceite de oliva 2022 a efectos de calcular la renta agraria anual tuvo una evolución muy positiva, al igual que sucedió en el año anterior. Estos datos del Ministerio de Agricultura no se corresponden con la evolución de la campaña 2022/2023, sino con la anterior 2021/2022.

En este sentido, en cantidad la producción de aceite de oliva se incrementó a efectos de calcular la renta un 6,4%, mientras que los precios subieron de media un 28% (en el año anterior, los porcentajes de crecimiento fueron notablemente más altos). El valor generado por el sector del aceite de oliva se incrementó significativamente (un 36,2%) y se situó en 3.577 millones de euros.

Con respecto a la producción de aceite, en la campaña 2021/2022 alcanzó un volumen cercano a 1,49 millones de toneladas, un 7% más que en la anterior cam-

### PRODUCCIÓN DE ACEITE Y DE ACEITUNA EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

PRODUCTO	2020/2021	2021/2022	2022/2023
ACEITE DE OLIVA	1.390,0	1.493	663
ACEITUNA DE ADEREZO	546	652,1	415

Fuente: MAPA

### PRODUCCIÓN DE ACEITUNA DE ADEREZO EN EL MUNDO EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2020/2021	2021/2022	2022/2023
MUNDO	2.838	2885,5	3099,5
UE	881	927,5	859,5
ESPAÑA	546	652,1	417,5

Fuentes: COI y MAPA

### PRODUCCIÓN ESPAÑOLA DE ACEITUNA DE ADEREZO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CCAA	2020/2021	2021/2022	2022/2023
ANDALUCÍA	459,2	458,2	350
EXTREMADURA	80,2	201,7	67
OTRAS CCAA	6,6	6	0,5
TOTAL ESPAÑA	546	652,1	417,5

Fuente: MAPA

### PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA EN EL MUNDO, LA UE Y ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2020/2021	2021/2022	2022/2023
MUNDO	3.010	3.398	2.729,5
UE	2.052,8	2.271,7	1.378,7
ESPAÑA	1.390,0	1.493	663

Fuentes: COI, Comisión Europea y MAPA

paña. Por el contrario, la producción en la campaña 2022/2023 se redujo significativamente y alcanzó un volumen de 661.600 toneladas, menos de la mitad que en la campaña anterior.

Andalucía volvió a recuperar posiciones en el ranking de regiones productoras de aceite de oliva, alcanzando en la campaña 2021/2022 el 77% del total. A continuación se situó Castilla-La Mancha (8,5%), Extremadura (7%) y Cataluña (2,6%). Por su lado, en la reducida campaña 2022/2023, Andalucía produjo el 77,2% y Castilla-La Mancha, el 10% del total.

## ACEITE DE OLIVA EN LA UNIÓN EUROPEA

Aunque varios países de la Unión Europea son grandes productores, la importancia económica del sector del aceite de oliva en la renta agraria comunitaria es mucho menor que en España. Según las estimaciones de la Comisión Europea publicadas a efectos

de calcular la renta agraria comunitaria, el aceite de oliva representaba en 2022 cerca del 1,2% de la Producción Agraria final, con un valor cercano a los 6.528 millones de euros, un 23% más que en el año anterior.

La producción de aceite en la UE en la campaña 2021/2022 ascendió a algo más de 2,27 millones de toneladas, un 11% más que en la campaña anterior. La subida de la producción comunitaria en esa campaña fue consecuencia principalmente de los buenos resultados en España. Por su lado, en la campaña 2022/2023, la producción de aceite de oliva descendió hasta los 1,36 millones de toneladas, también debido a la fuerte caída de la producción española.

Además de España, que ocupa el primer lugar en producción con mucha diferencia respecto al resto, los otros países productores de aceite de oliva de la UE son Italia, Grecia, Portugal, Francia, Chipre, Malta, Croacia y Eslovenia.

En este sentido, Italia registró en la campaña 2021/2022 una producción de 329.000 toneladas, un 20% más que en la anterior campaña, Portugal obtuvo 206.200 toneladas (un 25% más) y Grecia quedó con una producción de 232.000 toneladas. En la campaña 2022/2023, la producción de Italia fue de 235.000 toneladas, mientras que la de Grecia quedó en 350.000 toneladas.

Por su parte, el consumo de la UE durante la campaña 2021/2022 aumentó hasta los 1,55 millones de toneladas, mientras que en la campaña 2022/2023 se reducirá hasta las 1,41 millones de toneladas, según el Consejo Oleícola Internacional (COI). Los países que más aceite de oliva consumen son España e Italia. También otros países productores como Grecia, Francia o Portugal, son grandes consumidores y entre los países comunitarios no productores, destaca por su consumo Alemania.

## COMERCIO EXTERIOR DE ACEITE DE OLIVA ESPAÑOL

Los aceites de oliva se sitúan habitualmente entre los cinco productos agroalimentarios españoles más exportados y representan el 80% de las exportaciones y el 16% de las importaciones de todo el grupo de aceites.

El aceite de oliva español se vende principalmente a la Unión Europea, destacando Italia como principal destino de estas ventas. Aunque la diferencia se va acortando de año en año, todavía es bajo el porcentaje de

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE LOS ACEITES	
EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
DCCOOP*	1.236,7
Miguel Gallego, S.A. (Migasa) - Grupo *	950
Aceites del Sur-Coosur, S.A. (Acesur) - Grupo *	900
Deoleo, S.A. Grupo (*)	827,5
Sovena España, S.A.*	805
Aceites Abril, S.L.	500
Grupo Borges*	480
COOP.Jaencoop	290
Urzante, S.L.	275,0
F.FAIGES. S.L.	320

FUENTE: ALIMARKET. AÑO 2022. (\*) Incluye la facturación de otras producciones.

PRODUCCIÓN ESPAÑOLA DE ACEITUNA DE ALMAZARA POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CCAA	2020/2021	2021/2022	2022/2023
ANDALUCÍA	6.098,5	5.769,1	2.807,7
ARAGÓN	65	71,26	27,4
CASTILLA-LA MANCHA	659,96	588,6	340
CATALUÑA	164,3	176,18	73,6
COMUNIDAD VALENCIANA	128,7	118,95	44,2
EXTREMADURA	314,147	683,06	245,1
OTRAS CCAA	145	122,1	106,7
TOTAL ESPAÑA	7.576	7.529,3	3.644,7

Fuente: MAPA

COMERCIO EXTERIOR ESPAÑOL DE ACEITE DE OLIVA (Miles de toneladas)			
CAMPAÑA	2020	2021	2022
EXPORTACIONES			
ACEITE DE OLIVA	1132,1	1075,7	1047,7
IMPORTACIONES			
ACEITE DE OLIVA	250,6	191,2	213,2

Fuente: DATACOMEX. Datos anuales (la campaña va del 1 de octubre al 30 de septiembre)

aceites envasados en pequeños recipientes (menores de 5 litros) que se envían al exterior.

En España, la exportación de aceite de oliva durante la campaña 2021/2022 (no es el año natural) fue de 1.080.107 toneladas, según Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA). Asimismo, las importaciones de aceite en dicha campaña subieron hasta 212.815 toneladas. El grueso de las ventas y de las compras fueron los países de la UE.

Asimismo, en la campaña 2022/2023, las exportaciones (datos de octubre 2022 a mayo 2023) acumulaban 397.000 toneladas y las importaciones 129.100 toneladas, según AICA.

Por otra parte, en el año natural 2022 (no en la campaña oleícola), España exportó 1.047.700 toneladas, un volumen inferior en un 3% al del año anterior, según los datos del Ministerio de Comercio. Asimismo, ese año también se importaron 113.200 toneladas (un 12% más que las compras del año 2021).

El valor de las exportaciones fue de 4.024 millones de euros (muy por encima del alcanzado un año antes), mientras que el de las compras quedó en 706 millones de euros.

## COMERCIO COMUNITARIO

En cuanto al comercio, a pesar de ser la mayor productora del mundo, la UE importa también aceite de oliva de países terceros. En la campaña 2021/2022 se compraron en países terceros un total de 150.500 toneladas de aceite, un volumen muy inferior al de la campaña anterior. Igualmente, exportó a países no comunitarios 818.500 toneladas, un volumen superior al de la campaña anterior, según datos del COI.

Por su lado, en la campaña 2022/2023 las importaciones previstas por el COI alcanzan las 200.000 toneladas. Por países, el que más aceite importa es Italia. Asimismo, las exportaciones previstas para esa campaña rondaban las 588.500 toneladas.

## PRODUCCIÓN MUNDIAL DE ACEITE DE OLIVA

De acuerdo con los datos publicados por el Consejo Oleícola Internacional (COI), en el mundo hay unos 10 millones de hectáreas dedicadas al cultivo del olivar.

La Unión Europea, con España a la cabeza, es la primera productora de aceite de oliva del mundo, con mucha diferencia respecto al resto de países. No obstante, la producción de países terceros ha ido creciendo en los últimos años y ya representa más del 31% del total mundial.

Además de en los países mediterráneos (Líbano, Turquía, etc.), también hay producción de aceite de oliva en lugares tan remotos como Australia, Estados Unidos o Argentina.

Las campañas de aceite de oliva se computan comercialmente desde el 1 de noviembre, hasta el 31 de octubre del año siguiente, pero la producción de aceituna se ha ido formando en el árbol a lo largo del primer año mencionado.

Según los datos que maneja el COI, la producción mundial de aceite de oliva en la campaña 2021/2022

descendió a casi 3,4 millones de toneladas lo que supuso un incremento de casi un 13% sobre la producción de la campaña precedente.

Por su lado, la producción de la campaña 2022/2023 se situó en casi 2,73 millones de toneladas, un 20% menos que en la anterior. En el aumento de esta campaña tuvo mucho que ver la negativa evolución de la producción en la Unión Europea.

## CONSUMO Y COMERCIO MUNDIAL

Por su lado, el consumo mundial de aceite en la campaña 2021/2022 aumentó, rompiendo así la tendencia descendente de la campaña anterior. De acuerdo con los datos del Consejo Oleícola Internacional, se consumieron en el mundo 3,24 millones de toneladas, frente a los 3,17 millones de la campaña precedente. Por su lado, en la campaña 2022/2023, se consumirán unos 3 millones de toneladas, de las cuales 1,4 millones corresponderán al consumo en los países de la Unión Europea.

Por detrás de la UE se sitúa en consumo Estados Unidos (el COI prevé que supere las 381.000 toneladas) y Turquía (145.000 toneladas). También destacan por su consumo países como Marruecos, Brasil, Siria, Albania, Argelia, Canadá y China, entre otros.

Respecto al comercio, la exportación media mundial en la campaña 2021/2022, sin incluir los envíos intracomunitarios, alcanzó 1,2 millones de toneladas, un volumen superior al de la campaña anterior, de acuerdo con los datos del COI. Por su lado, en la campaña 2022/23 el mismo organismo estima que se incrementaran las ventas exteriores mundiales hasta superar el millón de toneladas.

De las exportaciones totales en la campaña 2021/2022, el grueso correspondió a las ventas desde la Unión Europea a países terceros. Muy por detrás de la UE se situaron Túnez, con 205.000 toneladas y a mucha más distancia, países como Marruecos, Turquía, o Argentina.

En cuanto a las importaciones mundiales, en la campaña 2021/22 se produjeron compras por un volumen de 1,14 millones de toneladas (por debajo del nivel de la campaña precedente) y en la campaña 2022/23 se estima que las compras mundiales volverán a subir hasta los 1,06 millones de toneladas. Estados Unidos es el país del mundo que más aceite de oliva importa cada campaña (cerca de 400.000 toneladas). ■

## ACEITE DE OLIVA

**E**l sector del aceite de oliva es uno de los más dinámicos de la industria agroalimentaria española.

Según los datos de 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.

La base productiva del sector la conforman unas 2,5 millones de hectáreas del olivar, con 340 millones de olivos, lo que representa el 25% de la superficie mundial de olivar, que es asimismo la mayor superficie de olivar del planeta.

Andalucía es la región que cuenta con una mayor superficie de olivar, seguida de Castilla la Mancha, Extremadura, y Cataluña.

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.

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

EMPRESA	Miles de Litros
Aceites del Sur-Coosur, S.A. (Acesur)	60.400
Grupo Ybarra-Migasa	51.100
Urzante, S.L.	45.000
Deoleo, S.A. - Grupo	40.164
Mercaóleo, S.L.	34.745
Sovena España, S.A	21.248
Aceites Abril S.L	21.127
Coop. Oleoestepa	21.100
Coop JaenCoop	19.479
F. Faiges, S.L.	17.200

FUENTE: ALIMARKET. Año 2022

En el año 2022, consolidaron su cuota las marcas de distribuidor (MDD) y las exportaciones disminuyeron después de haber alcanzado cifras récord en la campaña anterior. El consumo nacional se incrementó gracias a la recuperación del turismo y a las compras del canal HORECA.

Los grandes grupos empresariales crecieron y en el sector de las cooperativas, se hicieron avances en la cadena de valor con la entrada de algunas de estas entidades en las grandes distribuidoras. Todo el sector avanzó en la trazabilidad y en mejorar la sostenibilidad.

### ELABORACIÓN DEL ACEITE

El proceso de 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 27º, 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.

El aceite de oliva es el más consumido por los españoles y en 2022 alcanzó los 4 litros per cápita, según los datos del panel de consumo en los hogares que publica el Ministerio de Agricultura. El consumo en los hogares en 2022 resultó muy inferior al del año anterior.

## ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Como en años anteriores, las principales comercializadoras de aceite de oliva en España aumentaron sus ventas en volumen durante 2022. La principal empresa comercializadora superó los 60 millones de litros vendidos, mientras que la segunda comercializó casi 51.000 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 y en 2022 ganaron posiciones con respecto al año anterior, en el que por otro lado las habían perdido.

Según datos de la consultora Circana, de las ventas totales de aceite de oliva en libre servicio (hipermercados y supermercados de más de 100 m<sup>2</sup>), correspondió a las MDD el 59,2% en volumen y el 56,3% en valor, porcentajes en ambos casos notablemente superiores a los del año precedente.

Por su lado, las grandes marcas perdieron peso, tanto en volumen como en valor, en su cuota de mercado en libre servicio, según datos de Circana.

En porcentaje, el primer grupo marquista representó en 2022 el 12% del volumen de aceite envasado vendido en libre servicio y el 14,3% del valor total de las ventas; el segundo grupo llegó hasta el 8,7% y el 8,9% en valor, mientras que el tercero se situó en el 5,3% y el 4,9% respectivamente. El segundo y tercer grupo em-

presarial ganaron algo de cuota de mercado con respecto al año anterior, según las mismas fuentes.

En cuanto a facturaciones, el primer grupo comercializador de aceite superó los 950 millones de euros en 2022, mientras que el segundo grupo llegó a los 900 millones. En el tercero y cuarto puesto se situaron dos grupos con facturaciones entre 827 y 805 millones de euros. En este sector es importante el peso del cooperativismo. El principal grupo cooperativo obtuvo una cifra de negocio superior a los 1.000 millones, si bien en ella está incluida también la facturación de otras líneas de negocio importantes, como es el caso de la aceituna de mesa.

## COMERCIO EXTERIOR

Los aceites de oliva son el tercer producto agroalimentario más exportado por España. En el año 2022, se produjo una caída de las ventas después de haber alcanzado cifras históricas un año antes.

Los aceites de oliva españoles se venden en más de 180 países de los 5 continentes 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. ■

## CONSUMO Y GASTO EN ACEITE DE OLIVA

Durante el año 2022, los hogares españoles consumieron 325,7 millones de litros de aceite de oliva y gastaron 1.432,9 millones de euros en este producto. En términos per cápita, se llegó a 7,3 litros de consumo y 31,0 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia al aceite de oliva virgen (3,7 litros por persona y año), seguido del aceite de oliva no virgen (3,6 litros per cápita). En términos de gasto, el aceite de oliva virgen concentra el 54,5%, con un total de 16,9 euros por persona, mientras que el aceite de oliva no virgen supone el 45,5% restante con un total de 14,1 euros por persona.

CONSUMO Y GASTO EN ACEITE DE OLIVA DE LOS HOGARES, 2022

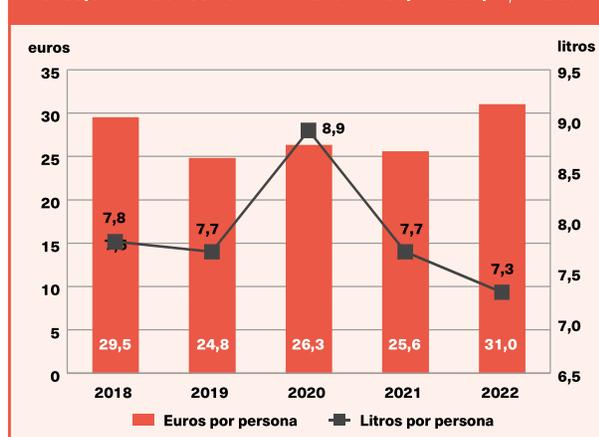
	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones litros)	PER CAPITA (Litros)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL ACEITE DE OLIVA	325,7	7,3	1.432,9	31,0
OLIVA VIRGEN	169,1	3,7	782,0	16,9
OLIVA VIRGEN EXTRA	138,1	3,0	650,5	14,1
RESTO ACEITE OLIVA	166,7	3,6	650,8	14,1

## EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

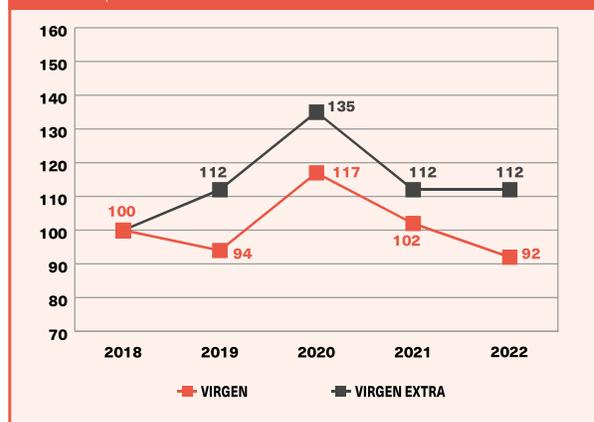
Durante los últimos cinco años, el consumo de aceite de oliva se ha reducido 0,5 litros por persona aunque el gasto se ha elevado en 1,5 euros per cápita. En el periodo 2018-2022, el consumo más elevado se produjo en el año 2020 motivado por los efectos de la COVID-19 (8,9 litros), mientras que el mayor gasto ha tenido lugar en el último ejercicio 2022 (31,0 euros por consumidor).

En la familia de aceite de oliva, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2018-2022 ha sido diferente para cada tipo de producto. Respecto a la demanda de 2018, el consumo de aceite virgen extra experimenta un aumento considerable mientras que el aceite virgen también se eleva ligeramente con un comportamiento diferencial en el año 2020 pero luego termina descendiendo en los ejercicios siguientes.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN ACEITE DE OLIVA, 2018-2022



EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE ACEITE DE OLIVA (2018=100), 2018-2022



## DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

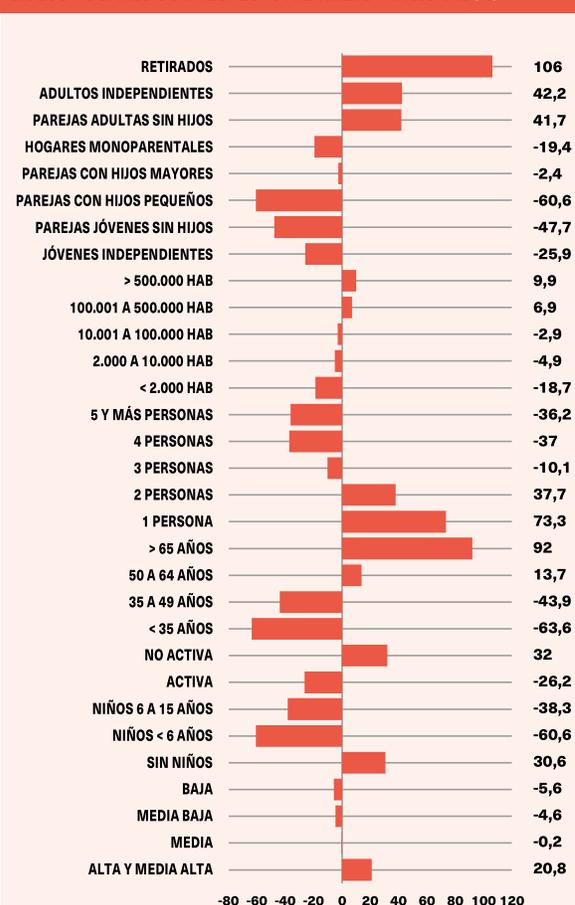
En términos per cápita, el consumo de aceite de oliva durante el año 2022 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de clase alta y media alta cuentan con el consumo más elevado, mientras que los hogares de clase media baja tienen el consumo más reducido.
- Los hogares sin niños consumen más cantidad de aceite de oliva, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños 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 las grandes ciudades (más de 500.000 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 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, los jóvenes independientes y las parejas con hijos mayores.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Galicia, País Vasco, La Rioja y Navarra 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 la Comunidad Valenciana.

## CUOTA DE MERCADO

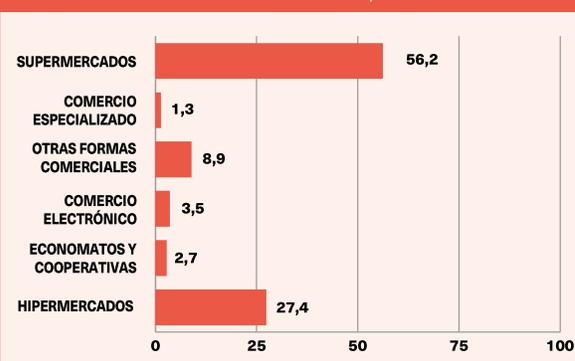
En cuanto al lugar de compra, en 2022 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de aceite de oliva a los supermercados (56,2% de cuota de mercado). El hipermercado alcanza en este producto una cuota del 27,4%, mientras que el comercio electrónico representa el 3,5% y los economatos y cooperativas concentran el 2,7%. Los establecimientos especializados suponen el 1,3% y las otras formas comerciales acaparan el 8,9% restante. ■

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



\* Media nacional = 7,3 litros por persona

### CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE ACEITE DE OLIVA POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2022



## DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DEL ACEITE DE OLIVA

### ANDALUCÍA

#### DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

ANTEQUERA \*  
 BAENA \*  
 ESTEPA  
 LUCENA \*\*\*\*  
 MONTES DE GRANADA \*  
 MONTORO-ADAMUZ  
 PONIENTE DE GRANADA \*  
 PRIEGO DE CÓRDOBA \*  
 SIERRA DE CÁDIZ \*  
 SIERRA DE CAZORLA \*  
 SIERRA DE SEGURA \*  
 SIERRA MÁGICA \*

### ARAGÓN

#### DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

ACEITE DEL BAJO ARAGÓN \*  
 ACEITE SIERRA DEL MONCAYO \*

#### MARCA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

### BALEARES

#### DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

OLI DE MALLORCA \*

### CASTILLA-LA MANCHA

#### DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

ACEITE CAMPO DE CALATRAVA \*  
 ACEITE CAMPO DE MONTIEL \*  
 ACEITE DE LA ALCARRIA \*  
 MONTES DE TOLEDO \*

#### MARCAS DE CALIDAD

ACEITE CAMPO DE HELLÍN  
 ACEITE VALLE DE ALCUDIA  
 ACEITE DE LA ASOCIACIÓN SIERRA DE ALCARAZ



### CATALUÑA

#### DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

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) \*

### COMUNIDAD VALENCIANA

#### DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ACEITE DE LA COMUNITAT VALENCIANA \*

### EXTREMADURA

#### DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

ACEITE MONTERRUBIO \*  
 GATA-HURDES \*

#### PRODUCCIÓN INTEGRADA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

### LA RIOJA

#### DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ACEITE DE LA RIOJA \*

### MADRID

#### DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ACEITE DE MADRID

### MURCIA

#### MARCA DE GARANTÍA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

#### PRODUCCIÓN INTEGRADA

OLIVO

### NAVARRA

#### DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ACEITE DE NAVARRA \*

### PAÍS VASCO

#### EUSKO LABEL (LABEL VASCO DE CALIDAD ALIMENTARIA)

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

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

## Aceite Campo de Calatrava

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Denominación de Origen  
Aceite Campo de Calatrava

### 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



Denominación de Origen

### 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



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

### 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. Los aceites resultantes son de color amarillo con matices que oscilan entre el dorado y el oro viejo, de gusto frutado al principio de la campaña, con ligeros sabores almendrados, sin amargor y tirando a dulce y ligeramente picante.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador se encuentran registradas 32 almazaras y 4 empresas envasadoras que producen y comercializan una media anual de 2,2 millones de litros de aceite virgen extra. Se exporta el 10% aproximadamente.

## Aceite de la Alcarria

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Denominación de Origen

### 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 11.500 hectáreas de olivares 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 y se comercializan 150.000 kilos con Denominación de Origen Protegida.

## 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 las 503.388 hectáreas que constituyen la Comunidad Autónoma de La Rioja. La superficie de olivar protegida abarca una extensión de 1.700 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 800 olivicultores y 14 almazaras, que han comercializado más de 650.000 litros de Aceite de La Rioja con DOP en su última campaña, pero que podrían llegar al millón de litros en los próximos años.

## 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 D.O.P. 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 oliveros, 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 D.O.P. 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 Verdiell, 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 4,5 millones de kilos de aceite, de los cuales 1,8 millones de kilos corresponden a aceite de oliva virgen extra amparado por 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 Cace-reña. 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

límitrofes de las comarcas del Gironés (Viladesens, Sant Jordi Desvalls, Flaçà, Madremanya y Llagostera) y el Pla de l'Estany (Crespià, Esponellà 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 6 almazaras. En la última campaña, se comercializaron de 73 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 dulce 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 2.580 hectáreas, aproximadamente 1.000 productores, 7 almazaras y 18 envasadoras-comercializadoras. La producción de la última campaña fue de 160.000 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, Sevillena 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 3.300, 11 almazaras y 5 plantas envasadoras-comercializadoras. La producción fue aproximadamente de 62.000 kilos de aceite amparado por la DOP.

## Poniente de Granada

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA**



**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 6.712 agricultores, 12 almazaras, 22 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 levísimo 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, Chillüévar, 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 y dulce aroma.

**DATOS BÁSICOS:** Están inscritas 11 entidades, que producen unos 35 millones de kilos de aceite de oliva virgen. La comercialización con DOP es aproximadamente de 3 millones de kilos anuales 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.

tal 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 5 millones de kilos de aceite amparado por la DOP Siurana.





# ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA 2023

PRODUCCIÓN · INDUSTRIA · DISTRIBUCIÓN · CONSUMO

mercasa



## **ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA**

PRODUCCIÓN, INDUSTRIA, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO

26ª EDICIÓN 2023/2024

EDITA: MERCASA – DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO

MERCASA

PRESIDENTE: JOSÉ RAMÓN SEMPERE VERA

DIRECTORA DE DESARROLLO CORPORATIVO Y RR II: MAYTE CASTILLO PASALODOS

DIRECTOR DE LA PUBLICACIÓN: ÁNGEL JUSTE MATA

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

EDICIÓN, DISEÑO, MAQUETACIÓN E IMPRESIÓN: EDITORIAL MIC

SECRETARÍA DE REDACCIÓN: LAURA ONCINA VÁZQUEZ

GESTIÓN DE PUBLICIDAD: SILVIA DE SANTOS ARRANZ

REDES SOCIALES: FELIPE GUIJARRO ALONSO

mercasa



D.L. M-35704-2012

ISBN: 84-695-6171-5

*Mercasa agradece la colaboración de todas aquellas personas, empresas e instituciones que han hecho posible la edición de este libro. La realización de las fotografías que ilustran este libro ha sido posible gracias a las facilidades prestadas por mercados municipales, tiendas de alimentación especializadas, hipermercados, supermercados, bares y restaurantes de toda España.*

*En esta edición, Mercasa agradece especialmente las facilidades para la realización de fotografías en el Mercado Municipal La Paz y el Mercado de Chamartín, ambos en Madrid, así como el hipermercado Alcampo en el Centro Comercial Getafe 3.*