

# Olivar



El olivo es un cultivo genuino de la región eco-geográfica del Mediterráneo y sus producciones, el aceite de oliva y las aceitunas de mesa, son componentes básicos de la dieta tradicional de sus habitantes.

Con el paso de los siglos, el olivar se ha ido extendiendo por el mundo y hoy en día está presente en todos los continentes.

El fruto del olivar es la aceituna, que se produce tanto para su consumo individual (aceituna de mesa o de aderezo) como para la producción de aceite (aceituna de molino o de almazara). Ambas modalidades son intercambiables, pero generalmente los cuidados culturales y la variedad predeterminan la utilización de la aceituna.

A nivel mundial, España es el primer productor y exportador de aceite de oliva y de aceitunas de mesa, los dos productos que se obtienen del olivar. Además, nuestro país cuenta también con la mayor superficie de cultivo destinada al olivar y el mayor número de olivos, gracias a que la densidad media por hectárea es de 12 árboles.

La superficie dedicada al olivar de España ascendía al comenzar el año 2011 a 2.580.577 hectáreas. De la superficie total, en torno a 70.000 hectáreas no estaban en producción, pues son olivares aislados, en montañas, etc. Igualmente, de la superficie total 80.951 hectáreas correspondían al olivar para aceituna de mesa, 56.219 hectáreas eran de doble aptitud (aceituna de mesa o de almazara) y 2.443.408 hectáreas correspondían a olivares destinados a la producción de aceite.

De esta superficie, casi 2 millones de hectáreas eran olivares de secano y el resto de regadío.

Al margen de su enorme proyección territorial, el cultivo del olivo y sus producciones, el aceite de oliva y las aceitunas de mesa, configuran uno de los principales sectores del sistema agroalimentario español, tanto por su importancia económica como social, medioambiental o de salud pública.

Actualmente existen en España unas 260 variedades, de las cuales solamente la gordal no se considera ambivalente, debido a su elevado contenido en agua, lo que 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 de aceituna está distribuida, en mayor o menor

## PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE ACEITE DE OLIVA Y ACEITUNA DE MESA (MILES DE TONELADAS)

PRODUCTO	2008	2009/10	2010/11	2011/12*
ACEITE DE OLIVA	1.045	1.153	1.390	1.607
ACEITUNA DE MESA	396	493	598	520,4

\*Estimación.

FUENTE: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.



medida, por 35 de las 50 provincias españolas, si bien es en Andalucía donde se concentra el grueso de la producción, ya que cuenta con el 60% de los olivos españoles.

Extremadura y la zona Centro, con el 12% aproximadamente cada una, comparten la segunda posición. Asimismo, la Comunidad Valenciana y Murcia, con cerca del 9%, y el Valle del Ebro, con el 7% restante, ocupan la cuarta y la quinta.

En las últimas décadas el olivar se ha ido extendiendo a zonas menos habituales, como Galicia.

### VALOR ECONÓMICO DEL ACEITE

En España, el valor de los productos obtenidos del olivar supuso en 2011 el 7,1% de la producción vegetal y el 4,2% de la rama agraria, porcentajes muy superiores a los del año precedente.

Al contrario que en 2010, cuando el sector tuvo unos resultados muy positivos, en 2011 el volumen de producción de aceite descendió un 0,6% a efectos de calcular la renta agraria (se utilizan los datos de producción de la campaña 2010/2011) y los precios bajaron un 5%.

Con estos datos, el valor generado por el sector se situó en 1.749,3 millones de euros a precios corrientes (un 5,6% menos que en 2010).

El aceite de oliva producido finalmente en la campaña

2011/2012 ha ascendido a 1.607.100 toneladas, lo que supone un récord de producción para España y un volumen superior en más de 200.000 toneladas al de la campaña anterior.

La aceituna molturada ha sido 7.620.695 toneladas (casi un millón de toneladas más que en la campaña anterior), con un rendimiento medio del 21,1% (0,63 puntos por encima del de la campaña pasada).

Durante la campaña de comercialización 2011/2012 (de noviembre de 2011 a mayo de 2012), las importaciones de aceite alcanzaron las 40.300 toneladas, casi 15.000 toneladas más que en el mismo período de la campaña anterior. La mayor parte de estas entradas de aceite fueron movimientos entre países de la Unión Europea.

Por su lado, las exportaciones se elevaron en este período a 560.100 toneladas, prácticamente 14.000 toneladas más que en la campaña 2010/2011.

La comercialización total hasta la fecha se cuantifica en 943.300 toneladas, lo que supone un incremento del +2% con respecto a la campaña anterior y +12% sobre la media de las cuatro últimas. La media de salidas en estos ocho meses ha sido de 117.910 toneladas.

Finalmente, el volumen total de existencias que había en mayo de 2012 ascendía a 1.175.400 toneladas, cuando un año antes no se alcanzaba el millón de toneladas.

En España, cerca de 350.000 agricultores se dedican al olivar y entregan su aceituna en las cerca de 1.740 almazaras distribuidas en 13 comunidades autónomas.

También existen unas 60 extractoras de aceite de orujo, cada vez con mayores problemas debido a la práctica del remolido, y unas 20 refinerías de aceite lampante y de orujo.

Por su parte, el número de envasadoras, aunque cambia de una a otra campaña, se aproxima a las 1.550, la mayor parte de ellas vinculadas a almazaras.

### CONSUMO Y PRODUCCIÓN MUNDIAL

La producción mundial de aceite de oliva, según el Comité Oleícola Internacional (COI), ascendió a 3.098.000 toneladas en la campaña 2011/2012, lo que supuso un retroceso de 80.000 toneladas sobre la producción del año anterior. En la campaña anterior, la producción mundial fue un 2% superior. Hay que tener en cuenta que las campañas 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.

**PRODUCCIONES DE ACEITUNA DE MESA EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA** (MILES DE TONELADAS)

	2009/10	2010/11	2011/12*
MUNDO	2.369	2.440	2.565
UE	675	809	667,5
<b>ESPAÑA</b>	<b>493</b>	<b>598</b>	<b>520,4</b>

\*Estimación.

FUENTES: COI y MAGRAMA.

**PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE ACEITUNA DE ADEREZO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS** (MILES DE TONELADAS)

CC AA	2010/11	2011/12*
ANDALUCÍA	465,6	420,0
EXTREMADURA	79,0	90,4
OTRAS CC AA	53,4	10,0
<b>TOTAL ESPAÑA</b>	<b>598,0</b>	<b>520,4</b>

\*Estimación.

FUENTE: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

**COMERCIO EXTERIOR ESPAÑOL DE ACEITE DE OLIVA Y ACEITUNA DE MESA** (MILES DE TONELADAS)

Exportaciones				
PRODUCTO	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11
ACEITE DE OLIVA	665,1	675,4	780,1	560,0
ACEITUNA DE MESA	320,6	357,9	291,0	208,0
Importaciones				
ACEITE DE OLIVA	61,4	39,0	47,0	40,3

FUENTE: Departamento de Aduanas.

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 30% del total mundial.

En la campaña 2011/2012, países como Argelia, Líbano, Siria, Túnez, Turquía, Egipto y Jordania tuvieron mejores cosechas que un año antes, mientras que otros como Marruecos, Palestina e Israel las tuvieron peores.

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

Respecto al consumo mundial, en esta campaña ascendió a 3,078 millones de toneladas, frente a los 2,984 millones de toneladas de la campaña anterior.

Según los datos del Comité Oleícola Internacional (COI), el ma-

**PRODUCCIONES DE ACEITE DE OLIVA EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA** (MILES DE TONELADAS)

	2009/10	2010/11	2011/12*
MUNDO	2.973,5	3.018,5	3.098,0
UE	2.224,5	2.205,0	2.180,5
<b>ESPAÑA</b>	<b>1.401,5</b>	<b>1.389,6</b>	<b>1.607,0</b>

\*Estimación.

FUENTES: COI, EUROSTAT y MAGRAMA.

**PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE ACEITE DE OLIVA POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS** (MILES DE TONELADAS)

CC AA	2010/11	2011/12*
ANDALUCÍA	1.021,0	1.360,0
ARAGÓN	8,3	11,0
CASTILLA-LA MANCHA	76,4	123,0
CATALUÑA	33,6	22,0
COMUNIDAD VALENCIANA	26,4	17,3
EXTREMADURA	46,8	54,7
OTRAS CC AA	177,1	19,0
<b>TOTAL ESPAÑA</b>	<b>1.389,6</b>	<b>1.607,0</b>

\*Estimación.

FUENTES: COI y MAGRAMA.



yor consumo de este tipo de aceite se concentra en la Unión Europea, pero también destacan por su consumo países como Estados Unidos (277.000 toneladas, unas 2.000 más que un año antes), Siria (150.500 toneladas) y Turquía (125.000 toneladas).

Por su lado, la producción de aceite en la Unión Europea se elevó a 2.180.500 toneladas, frente a los 2,205 millones de la campaña 2010/2011.

España es el país que más aceite produce. En la campaña 2011/2012, con cerca del 57% del total, seguida de Italia (440.000 toneladas en 2011), Grecia (310.000 toneladas, unas 10.000 más que en la campaña 2010/2011), Portugal (71.800 toneladas, por encima de la campaña anterior), Chipre (5.600 toneladas), Francia (5.200 toneladas) y Eslovenia (700 toneladas en la última campaña).

El consumo de aceite en la UE ascendió a 1,89 millones de toneladas, prácticamente unas 30.000 toneladas más que en la campaña anterior.

A efectos de calcular la renta agraria europea, al contrario que en el pasado año, la producción comunitaria de aceite de oliva descendió en volumen un 2,2% (los datos se refieren a la campaña 2010/2011) y los precios bajaron un 0,9%. El aceite de oliva representa aproximadamente el 1% del valor de la producción final agraria comunitaria.

### COMERCIO MUNDIAL

En cuanto al comercio mundial, en esta campaña las importaciones de aceite se elevaron a 715.500 toneladas y las exportaciones a 691.500 toneladas. En el caso de las importaciones, los datos de la campaña 2011/2012 son superiores a los de 2010/2011, mientras que las exportaciones resultaron inferiores.

En la Unión Europea se contabilizaron unas exportaciones de 423.000 toneladas en esta campaña, frente a las 421.000 de la pasada, y unas importaciones de 121.000 toneladas, frente a 122.000 de la campaña 2010/2011.

España es el primer exportador mundial de aceite de oliva. Nuestro aceite se vende principalmente a la Unión Europea, destacando Italia como principal destino.

Por su lado, entre los países terceros son importantes las ventas de aceite a Estados Unidos, Australia, Japón y Brasil.

Aunque la diferencia se va acortando de año en año, todavía es bajo el porcentaje de aceites envasados en pequeños recipientes (menores de 5 litros) que se envían al exterior.

### PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE ACEITES Y MARGARINAS

EMPRESA	MILES DE LITROS
BUNGE IBÉRICA, S.A. *	1.922,00
DEOLEO, S.A. (GRUPO) *	1.278,76
CARGILL ESPAÑA (GRUPO) *	1.200,00
UNILEVER ESPAÑA, S.A. (GRUPO) *	651,00
MIGUEL GALLEGO, S.A. (MIGASA) *	461,90
COOP. HOJIBLANCA *	451,07
SOVENA ESPAÑA, S.A.	396,95
ACEITES DEL SUR-COOSUR, S.A. (ACESUR) *	360,00
ACEITES BORGES PONT, S.A. *	225,00
HERMANOS AYALA SOUSA, S.L. *	201,50

\* Sus datos incluyen líneas de negocio en otros sectores.

- Datos de 2010.

FUENTE: Informe Anual Alimarket/2011.



## TIPOS DE ACEITE

El aceite obtenido exclusivamente por procedimientos físicos (presión, centrifugación, decantación, etc.) se denomina aceite virgen, siempre que tenga la acidez adecuada y adecuadas características organolépticas (color, olor y sabor) que lo hagan apto para el consumo humano.

El aceite virgen extra es el que presenta una acidez inferior a 0,8 grados (la acidez se mide determinando el número de gramos de ácido oleico que existe en 100 gramos de producto. Si existen otros ácidos que no son el oleico, se considera la correspondiente equivalencia con éste).

Por su parte, el aceite virgen es el que tiene menos de 2°. Cuando tiene más de 2° y menos de 3,3°, o bien sus características organolépticas hacen que no se considere apto para el consumo, el aceite se denomina lampante, nombre que viene de que antiguamente se dedicaba este tipo de aceite para ser quemado en lámparas.

Actualmente se refina el lampante, con lo que queda un aceite con muy poca acidez (entre el 0% y el 0,5%), con poco color, olor y sabor. Frecuentemente se mezclan el aceite refinado con el virgen para darle una acidez, muy del gusto de los consumidores urbanos, del orden de 0,4%-0,5%.

En las zonas productoras de aceite de oliva prefieren el virgen, aunque tengan acideces elevadas, porque lo encuentran más natural. La acidez depende de factores como las plagas del olivo, de la forma de recolección, del período de atojamiento y de la temperatura a la que funcionan las prensas y centrifugas en las almazaras.

En una cosecha normal suele obtenerse un 6-7% de aceite con acidez elevada y que, por ello, debe ser clasificado como lampante.

Ocurre que se refinan aceites no lampantes pero con colores, olores y sabores que no serían del agrado del público, estos aceites suponen un 35% de la producción española. Virgen, auténticamente virgen, sólo se vende un 20%, utilizándose el 40% de virgen no refinado para mezclarlo con otros aceites refinados de oliva.

## ACEITE Y SALUD

El aceite de oliva es parte fundamental de la dieta mediterránea y los efectos de su consumo son muy beneficiosos para la salud, como han demostrado distintos estudios.

Así, se ha constatado que la grasa monoinsaturada puede pro-



teger del deterioro cognitivo, relacionado con el envejecimiento y con la enfermedad de Alzheimer.

También se ha demostrado que los constituyentes minoritarios presentes en el aceite de oliva virgen son biodisponibles en seres humanos, teniendo capacidad antioxidante y modificando favorablemente la función arterial y la hemostasia, por sus propiedades antitrombóticas.

En los países en los que el aceite de oliva virgen es la principal fuente de grasa, como ocurre en España, Grecia e Italia, la incidencia de cáncer es menor que en los países del norte de Europa.

El efecto protector del aceite de oliva virgen podría ser más importante en las primeras décadas de la vida, por ello expertos en nutrición aconsejan que su consumo se inicie antes de la pubertad y se mantenga a lo largo de la vida.

No obstante, a pesar de los significativos avances producidos en los últimos años, se requieren más investigaciones para conocer todos los beneficios que el aceite de oliva puede aportar al hombre. ●

## ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El sector empresarial del aceite de oliva constituye una compleja cadena en cuya base aparecen alrededor de 500.000 olivicultores y más de 385.000 explotaciones agrarias dedicadas al cultivo del olivo, en una superficie de más de 2,1 millones de hectáreas. El cultivo del olivar genera unos 32 millones de jornales directos, de los que más de la mitad se ocupan en la fase de recolección de las aceitunas. Buena parte de los productores de aceite de oliva se encuentran agrupados en unas 1.000 cooperativas. En un segundo eslabón aparecen unas 1.740 almazaras, de las que cerca de 1.330 disponen de envasadora. Casi la mitad de esas almazaras están radicadas en Andalucía y el 40% del total nacional en la provincia de Jaén. Algo más de la tercera parte de toda la producción de aceite se obtiene en las almazaras más grandes, con cifras de producción entre las 1.000 y las 2.500 toneladas, aunque su número es apenas del 11% del total. Las almazaras más numerosas (23% del total) son las más pequeñas, con capacidades productivas entre 20 y 100 toneladas. Aparte de éstas hay unas 170 envasadoras y 22 refinerías de aceite, de las que el 75% está operando en Andalucía. Por último puede indicarse que se encuentran en actividad 61 extractoras de aceite de oliva crudo. El valor económico neto estimado del conjunto del sector supera con claridad los 3.000 millones de euros.

El primer grupo comercializador de aceite de oliva presenta una producción de 96,5 millones de litros, mientras que el segundo, especializado en las marcas de distribución, llega a los 75 millones de litros, el tercero se sitúa en torno a los 55 millones de litros, el cuarto ronda los 39 millones de litros y los grupos quinto y sexto presentan unas cifras de negocio por encima de los 37 millones de litros. Las marcas de distribución son muy importantes en la distribución organizada y acaparan el 69,1% de todas las ventas en volumen y el 61,8% en valor. El primer operador con marcas propias presenta unos porcentajes del 13,3% en volumen y del 16,5% en valor, mientras que el segundo alcanza el 4,8% y el 5,8%, respectivamente, y el tercero se queda en el 2,8% y el 3,1%.

El líder sectorial se ha visto inmerso durante el pasado ejercicio en un proceso de reconversión, con una capitalización de 415 millones de euros y ventas y reajustes de algunas de sus plantas de producción en España y en otros países. Su plantilla se ha reducido en casi 600 personas, quedando en unos 1.000 empleados. ○

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

EMPRESA	MILES DE LITROS
DEOLEO, S.A. (GRUPO)	96.500
SOVENA ESPAÑA, S.A.	75.000
ACEITES DEL SUR-COOSUR, S.A. (ACESUR)	55.000
URZANTE, S.L.	39.000
GRUPO YBARRA-MIGASA	37.700
OLEÍCOLA HOJIBLANCA, S.A.	37.000
ACEITES TOLEDO, S.A.	26.000
ACEITES MAEVA, S.L.	23.000
F. FAIGES, S.L.	22.280
GRUPO EROSKI (OLILAN)	13.000

- Datos de 2011.

FUENTE: Alimarket.



**COMERCIO EXTERIOR**

La producción española de aceite de oliva es claramente superior a las demandas internas, por lo que las exportaciones constituyen un recurso fundamental para el mantenimiento del sector olivarero en sus niveles actuales. Nuestro país aparece como el primer exportador mundial de aceite de oliva, con una media anual durante los últimos diez años de más de 350.000 toneladas, aunque en las campañas más positivas se han superado ampliamente esas cifras. Este es el caso de 2011, donde se han alcanzado alrededor de 890.000 toneladas exportadas, de las que alrededor del 39% ha sido de aceite envasado, empezando a superar una de las principales debilidades de este comercio exterior. El valor de las exportaciones ha llegado hasta los 1.900 millones de euros, con un precio medio de 2,14 euros/kilo. Todas estas cifras indican unas pequeñas reducciones interanuales del 1,5% en volumen y del 2,5% en valor. En concreto se exportaron envasadas unas 350.250 toneladas, un 6,2% más que en la campaña precedente. En envases menores de 5 litros se exportaron 154.380 toneladas

(+8,4%), mientras que otras 195.870 toneladas (+4,5%) lo hicieron en envases mayores de 5 litros. Otros países de la Unión Europea absorbieron el 57,3% de este comercio exterior. El aceite de oliva español se exporta a más de 100 países de los cinco continentes. Los principales mercados de destino de los aceites envasados y a granel son Italia, con el 47,1% del total, Portugal (9,2%), Francia (7,8%), Estados Unidos (6,7%), Reino Unido (4,5%), Australia (2,2%), China (2,2%), Brasil (1,8%) y Japón (1,7%). Durante la última campaña el dato de exportación más positivo se ha registrado en China, con un incremento muy acusado de las ventas que, en valor, se estima en un 3,6%. Hay que indicar, por contra, que las exportaciones hacia Italia siguen siendo en su mayoría a granel y son comercializadas posteriormente bajo marca italiana. Las importaciones, por su parte, son muy poco relevantes. Durante 2011 se importaron 37.100 toneladas de aceite de oliva, lo que ha supuesto una reducción interanual del 16% y un 32% con respecto a la media de los últimos cuatro años. ○

**DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO**

*Durante el año 2011, los hogares españoles consumieron 443,1 millones de litros de aceite de oliva y gastaron 1.090,1 millones de euros en este producto. En términos per cápita se llegó a 9,7 litros de consumo y 23,8 euros de gasto.*

*El consumo más notable se asocia al aceite de oliva no virgen (6,1 litros por persona y año), seguido del aceite de oliva virgen (3,6 litros per cápita). En términos de gasto, el aceite de oliva no virgen concentra el 58,8%, con un total de 14 euros por persona, mientras que el aceite de oliva virgen supone el 41,2% restante con un total de 9,8 euros por persona.*



**CONSUMO (MILLONES DE LITROS/LITROS) Y GASTO (MILLONES DE EUROS/EUROS) EN ACEITE DE OLIVA DE LOS HOGARES**

2011

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL	PER CÁPITA	TOTAL	PER CÁPITA
<b>TOTAL ACEITE DE OLIVA</b>	<b>443,1</b>	<b>9,7</b>	<b>1.090,1</b>	<b>23,8</b>
OLIVA ECOLÓGICO	1,1	0,0	3,7	0,1
OLIVA VIRGEN	163,5	3,6	447,8	9,8
OLIVA VIRGEN EXTRA	128,9	2,8	363,4	7,9
RESTO ACEITE OLIVA	279,6	6,1	642,3	14,0

**Diferencias en la demanda**

En términos per cápita, el consumo de aceite de oliva durante el año 2011 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de clase alta y media alta cuentan con el consumo más elevado, mientras que los hogares de clase 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 ín-

dices son más reducidos a medida que aumenta el número de miembros en el hogar.

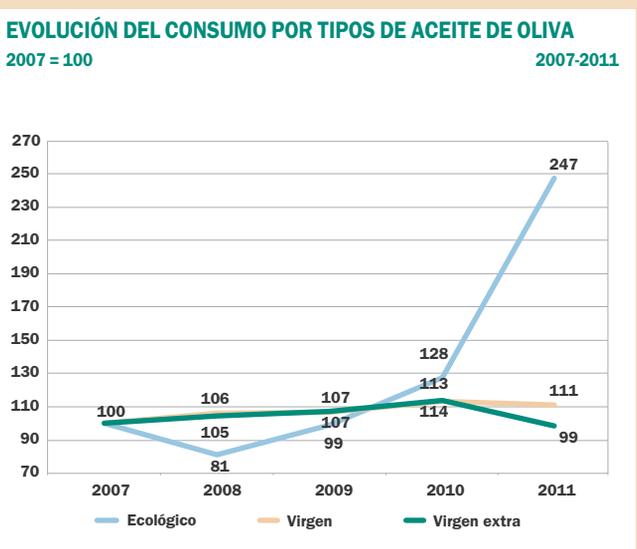
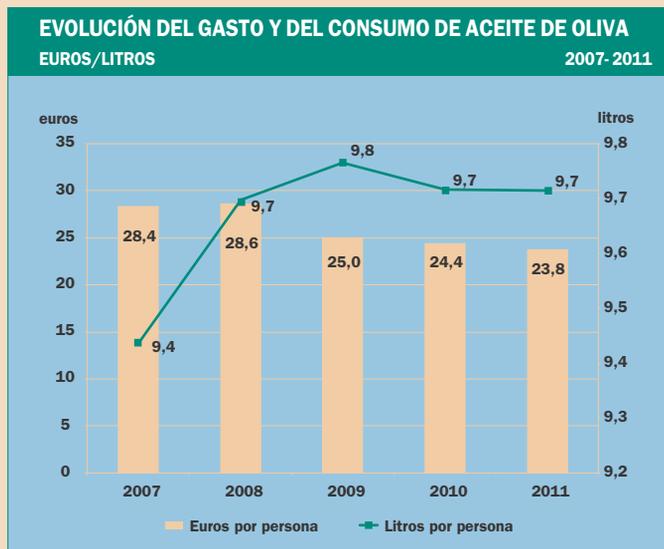
- Los consumidores que residen en municipios con censos de entre 100.001 y 500.000 habitantes cuentan con mayor consumo per cápita de aceite de oliva, mientras que los menores consumos tienen lugar en los núcleos de población con censos de entre 2.000 y 10.000 habitantes.
- Por tipología de hogares se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de retirados, adultos y jóvenes independientes, parejas adultas sin hijos y parejas con hijos mayores, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos pequeños, las parejas jóvenes sin hijos y en los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Cantabria, Castilla y León y Galicia cuentan con los mayores consumos, mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Murcia, Castilla-La Mancha y Comunidad Valenciana.

**Evolución de consumo**

Durante los últimos cinco años, el consumo de aceite de oliva ha aumentado 0,3 litros por persona y el gasto ha descendido 4,6 euros per cápita. En el periodo 2007-2011, el consumo más elevado se produjo en el año 2009 (9,8 litros), mientras que el mayor gasto tuvo lugar en el ejercicio 2008 (28,6 euros por consumidor).

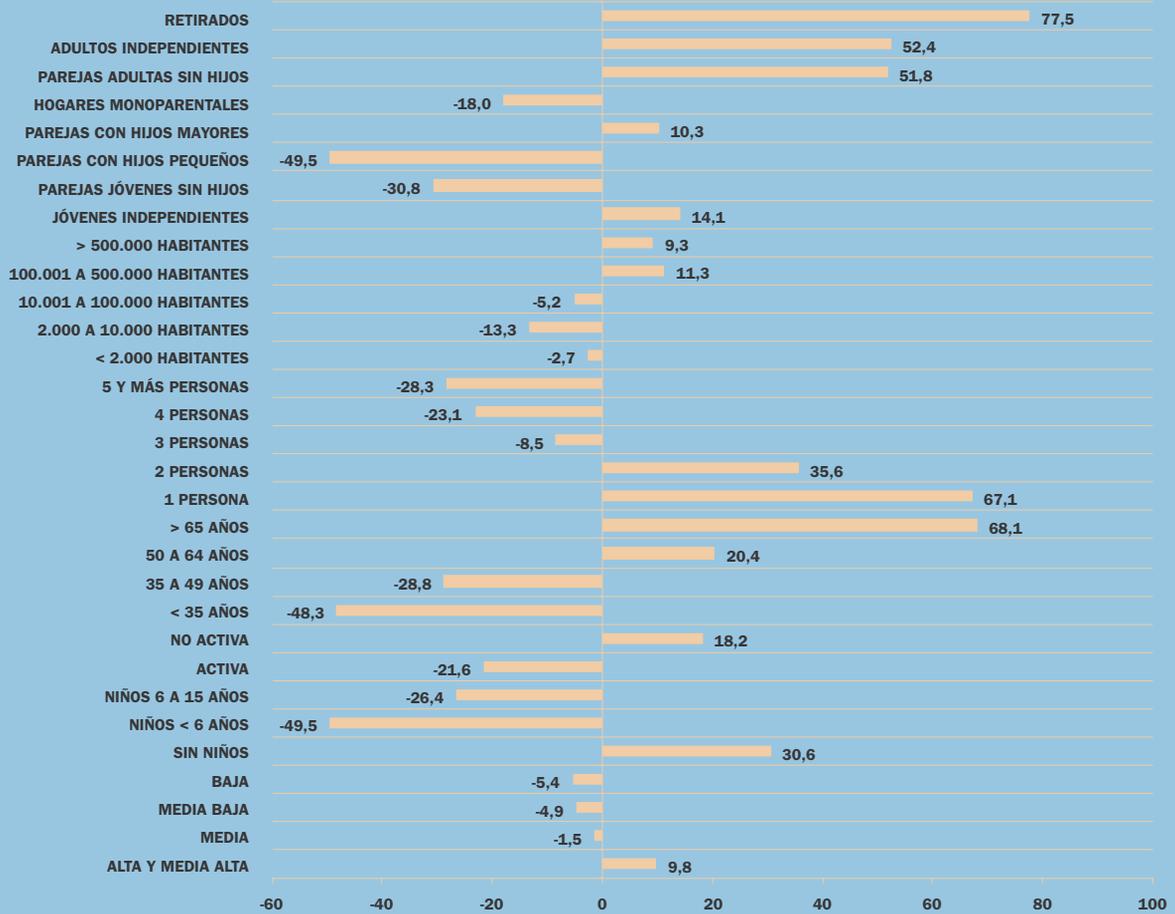
En la familia de aceite de oliva, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2007-2011 ha sido diferente para cada tipo de producto.

Respecto a la demanda de 2007, el consumo de aceite ecológico y virgen aumenta y, por el contrario, en aceite virgen extra se produce un descenso.



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

2011



\* Media nacional = 9,7 litros por persona.



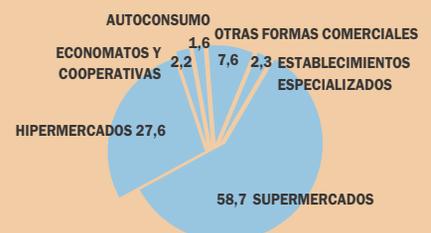
**Cuota de mercado**

En cuanto al lugar de compra, en 2011 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de aceite de oliva a los supermercados (58,7% de cuota de mercado). El hipermercado alcanza en este producto una cuota del 27,6%, mientras que el establecimiento especializado concentra el 2,3%. Los economatos y cooperativas suponen el 2,2%, el autoconsumo el 1,6% y las otras formas comerciales acaparan el 7,6% restante. ○

**CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE ACEITE DE OLIVA POR FORMATOS PARA HOGARES**

PORCENTAJE

2011



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

**ANDALUCÍA**

**DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS**

ANTEQUERA ◊

BAENA ◊

ESTEPA

JAÉN SIERRA SUR

LUCENA \*\*\*\*

MONTES DE GRANADA ◊

MONTORO-ADAMUZ

PONIENTE DE GRANADA ◊

PRIEGO DE CÓRDOBA ◊

SIERRA DE CÁDIZ ◊

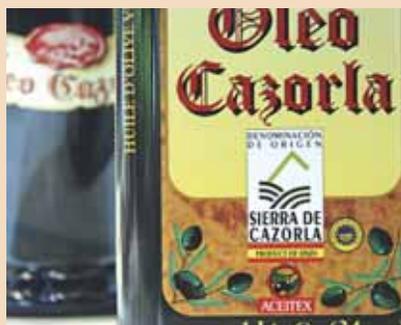
SIERRA DE CAZORLA ◊

SIERRA DE SEGURA ◊

SIERRA MÁGICA ◊

**INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS**

ACEITE DE JAÉN \*



**ARAGÓN**

**DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS**

ACEITE DEL BAJO ARAGÓN ◊

ACEITE SIERRA DEL MONCAYO

**MARCA DE GARANTÍA DE CALIDAD**

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

**BALEARES**

**DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS**

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 ◊

**MARCA DE CALIDAD**

ACEITE CAMPO DE HELLÍN

ACEITE VALLE DE ALDUDIA

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**

**DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS**

ACEITE DE LA COMUNITAT VALENCIANA \*



**EXTREMADURA**

**DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS**

ACEITE MONTECUBIO ◊

GATA-HURDES ◊

**PRODUCCIÓN INTEGRADA**

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

**LA RIOJA**

**DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS**

ACEITE DE LA RIOJA ◊

**MADRID**

**MARCA DE GARANTÍA**

ACEITE DE MADRID

**MURCIA**

**MARCA DE GARANTÍA**

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

**PRODUCCIÓN INTEGRADA**

OLIVO

**NAVARRA**

**DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS**

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



**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 50.000 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. 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 30 almazaras y 4 empresas envasadoras que producen y comercializan una media anual de 1,7 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 8 almazaras que producen y comercializan el aceite amparado en el mercado local.

## 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 0,7°.

**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 1.900 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 1.032 olivicultores y 13 almazaras, que han comercializado más de 500.000 litros de Aceite de La Rioja con DOP en su última campaña, pero que podrían llegar al millón de litros en los próximos años.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**BUSCA LA DIFERENCIA**



**ASOCIACIÓN PROMOCIÓN ACEITE CAMPO DE MONTIEL**

C/ Monjas y Honda, 4 Bajo C.P: 13320 Villanueva de los Infantes (Ciudad Real)  
Telf: 926 350545 Fax: 926 350518

www.dosceitoscampodemontiel.es

- SAN ISIDRO LABRADOR  
Tlfo.: 967 397 111 Vva. de la Fuente NTRA. SRA. DE LA VEGA
- Tlfo.: 926 383 026 Torre de Juan Abad OLIVAVERA SAN ISIDRO
- Tlfo.: 926 341 000 Torrenueva NTRA. SRA. DE LA ANTIGUA Y SANTO TOMAS DE VILLANUEVA
- Tlfo.: 926 360 290 Vva. de los Infantes VIRGEN DEL VALLE
- Tlfo.: 926 336 069 Viso del Marques SANTA CATALINA
- Tlfo.: 926 632 194 La Solana SANTIAGO EL MAYOR
- Tlfo.: 926 387 352 Albaladejo SAN GREGORIO
- Tlfo.: 926 356 520 Almedina SAN JOSE
- Tlfo.: 926 354 062 Villamanrique FABRICA DE ACEITES SAN SEBASTIAN
- Tlfo.: 926 342 268 Santa Cruz de Mudela STMO. CRISTO DEL VALLE
- Tlfo.: 926 630 041 San Carlos del Valle COZAR DE LA SIERRA
- Tlfo.: 926 365 125 Cozar SAN BARTOLOME APOSTOL
- Tlfo.: 926 358 360 Santa Cruz de los Cañamos SANTO DOMINGO GUZMAN
- Tlfo.: 926 387 001 Terrinches SAN MIGUEL
- Tlfo.: 926 387 386 Albaladejo CAMPO DE MONTIEL, Coop.2ª
- Tlfo.: 926 360 961 Vva. de los Infantes NTRA. SRA. DEL PILAR
- Tlfo.: 926 340 033 Castellar de Santiago TIKALO S.L.
- Tlfo.: 926 694 091 Villamanrique

## Aceite Monterrubio\*



Denominación de Origen Protegida  
"ACEITE MONTE RRUBIO"

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 8.200 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 Comezuelo, 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 24 millones de kilos anuales de aceituna, de los que se obtienen 5 millones de kilos de aceite y se comercializan 200.000 kilos con Denominación de Origen Protegida.



## Antequera\*

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

**ZONA GEOGRÁFICA:** La superficie de olivar protegida abarca una extensión de 8.400 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, 1 empresa envasadora y 11.000 oleicultores que vienen a producir según campañas una media de 300.000 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 2.614 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 1.571 olivicultores y 7 almazaras que producen una media anual de 12,5 millones de kilos de aceituna, que se traducirán en unos 2,8 millones de litros de aceite.

## Aceite Jaén Sierra Sur

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción de los aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida está constituida por los terrenos ubicados en 7 términos municipales situados en el extremo sur occidental de la provincia de Jaén, en plena sierra Subbética.

**CARACTERÍSTICAS:** Para la elaboración de los aceites de la Denominación de Origen Protegida se emplean exclusivamente las variedades de aceitunas Picual, Picudo, Carrasqueño de Alcaudete, Hojiblanca y Lechín, dando lugar a aceites de gran estabilidad, muy afrutados y ligeramente amargos. De color predominantemente verde, aunque puede variar desde el verde intenso al amarillo dorado, según la época de recolección y ubicación del olivar.

**CARACTERÍSTICAS:** Para la elaboración de los aceites de la Denominación de Origen Protegida se emplean exclusivamente las variedades de aceitunas Picual, Picudo, Carrasqueño de Alcaudete, Hojiblanca y Lechín, dando lugar a aceites de gran estabilidad, muy afrutados y ligeramente amargos. De color predominantemente verde, aunque puede variar desde el verde intenso al amarillo dorado, según la época de recolección y ubicación del olivar.

**DATOS BÁSICOS:** Al ser muy reciente la aprobación de esta Denominación de Origen Protegida, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de empresas y producto comercializado.

## Baena

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



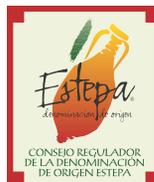
**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción abarca una superficie de 60.000 hectáreas de olivar, distribuidas entre 7 municipios localizados al sur de la provincia de Córdoba, con Baena como principal centro oleícola.

**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, almadrado 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 7.500 oleicultores, 19 empresas envasadoras 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, llevada a cabo por las 21 envasadoras inscritas, es de 9 millones de kilos, de los que se exportan el 30%.

## Estepa

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción se extiende a 40.000 hectáreas por 12 municipios de la comarca natural de Estepa en la provincia de Sevilla y el margen izquierdo del término municipal de Puente Genil (Miragenil), en la provincia de Córdoba. La zona de elaboración y envasado coincide con la zona de producción.

**CARACTERÍSTICAS:** Los aceites vírgenes extra se elaboran básicamente con las variedades Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual y Lechín, predominando la primera. Los aceites presentan aromas y sabor de fruta fresca y/o madura, que resultan ligeramente amargos y picantes y levemente dulces.

**DATOS BÁSICOS:** El Consejo Regulador tiene registrados 4.500 oleicultores, 19 almazaras (17 cooperativas y 2 sociedades limitadas) y una gran empresa envasadora-comercializadora, que agrupa a 16 cooperativas. Más de 5,5 millones de olivos producen cerca de 25 millones de kilos de aceite de oliva virgen extra, de los que 2,5 millones de kilos se comercializan anualmente con DOP.

## 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 Caceña. Los aceites vírgenes extra obtenidos son de color amarillo-oro, ligeramente picantes y poco amargos, con intensos frutados y gran estabilidad.

**CARACTERÍSTICAS:** Los aceites producidos se realizan exclusivamente a partir de la variedad autóctona Manzanilla Caceña. 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.

## 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 18.500 hectáreas y un total de 27 operadoras-cooperativas inscritas.

**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 almadrado-amargo y un poco picante al final.

**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 almadrado-amargo y un poco picante al final.

**DATOS BÁSICOS:** En el registro del Consejo Regulador figuran inscritos más de 3.400 productores, 17 almazaras y envasadoras. Durante la campaña anterior, la producción alcanzó unos 3,3 millones de kilos de aceite, de los cuales 1,7 millones de kilos corresponden a aceite de oliva virgen extra amparado por la DOP Les Garrigues.

## Montes de Granada



Consejo Regulador  
Denominación de Origen  
Montes de Granada

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

**ZONA GEOGRÁFICA:** La Denominación de Origen Protegida protege 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, 13 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

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.



## 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 14 almazaras, 8 marcas y 6 empresas envasadoras que producen 100 millones de kilos de aceituna y 19 millones de kilos de aceite virgen extra al año.



## Oli de l'Empordà (Aceite del Empordà)

OLI DE L'EMPORDÀ  
Denominació d'Origen protegida

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 Desvallés, Flaçá, Madremanya y Llagostera) y el Pla de l'Estany (Crespià, Espinellà y Vilademuls), en la provincia de Girona.

**CARACTERÍSTICAS:** Los aceites de oliva vírgenes extra se elaboran con las variedades autóctonas Argudell, Curivell, Verdall (Llei de Cadaqués) y Arbequina, por separado o conjuntamente. Se trata de aceitunas que dan lugar a unos aceites de oliva virgen extra límpidos, transparentes, sin velos ni turbidez si se comercializan filtrados. Son aceites muy agradables al paladar, muy gustosos y aromáticos: ligeramente astringentes con un amargor y una picazón en equilibrio con lo afrutado y una complejidad aromática notable, en que se aprecian aromas que recuerdan a frutas exóticas, frutas verdes o alcachofa, así como una sensación final de almendra.

**DATOS BÁSICOS:** Actualmente están inscritas en el Consejo Regulador 8 almazaras y 900 hectáreas de las 2.600 que forman la superficie de cultivo de olivar del Empordà. La producción de aceite amparado por la DOP es de 200 toneladas anuales.

### *Oli de Mallorca* <sup>®</sup> (*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: Mallorcaquina, 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* <sup>®</sup>

(*Aceite de Terra Alta*)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción se extiende sobre una superficie de 5.100 hectáreas en 12 municipios de la comarca de Terra Alta, y tres municipios de la comarca de la Ribera d'Ebre.

**CARACTERÍSTICAS:** Los aceites de oliva virgen extra amparados se elaboran a partir de la variedad principal de esta zona que es la Empeltre, a la que se añaden otras variedades como la 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:** Las 12 almazaras y 15 empresas envasadoras inscritas en el Consejo Regulador producen 750.000 kilos de aceite de oliva virgen extra protegido por la DOP, el 90% destinado al mercado nacional.

### *Oli del Baix Ebre-Montsià* <sup>®</sup>

(*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 3.389, 12 almazaras y 5 plantas envasadoras-comercializadoras. La producción total es de 700.000 kilos, de los cuales 87.000 se comercializan amparados por la DOP.





**Poniente de Granada**  
Denominación de origen

## Poniente de Granada <sup>®</sup>

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 Illoreño, 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 <sup>®</sup>

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona protegida se extiende sobre una superficie de más de 29.628 hectáreas de olivar, distribuidas entre cuatro municipios localizados en la comarca natural de Priego de Córdoba, al sudeste de la provincia de Córdoba.

**CARACTERÍSTICAS:** Los aceites vírgenes se elaboran básicamente a partir de la variedad de aceituna Picuda (60%) y, en menor proporción, con Hojiblanca (20%) y Picual (20%). Se establecen tres tipos de aceites vírgenes extra: Picudo, de color amarillo, frutado, aromático, agradable y dulce, que representa un 60% de la producción; Hojiblanca, de color amarillo dorado, frutado, fresco, agradable y dulce, que representa un 20% de la producción, y Picual, amarillo verdoso, frutado, aromático y ligeramente amargo, que representa un 20% de la producción.

**DATOS BÁSICOS:** En la actualidad cuentan con 6.819 agricultores, 13 almazaras y 11 empresas envasadoras y comercializadoras, producen una media de 15 millones de kilos de aceite de oliva virgen extra según campañas. La comercialización media anual supera los 2 millones de kilos, de los que el 65% se destina a la exportación.

## Sierra de Cádiz <sup>®</sup>

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 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.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

### 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 y dulce aroma.

**DATOS BÁSICOS:** Están inscritas 13 entidades, que producen unos 30 millones de kilos de aceite de oliva virgen. La comercialización con DOP es aproximadamente de 5 millones de kilos anuales y se venden en envases de pet, vidrio o metálicos.

### 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 casi 8.000 oleicultores, 20 almazaras y 19 empresas 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 comprenden 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 31 almazaras y 29 empresas envasadoras, 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 1,8 millones de kilos.

### Siurana\*

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción se extiende sobre una superficie que alcanza casi 11.000 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:** Se encuentran registrados más de 6.700 oleicultores, 38 almazaras y 34 empresas envasadoras que producen al año más de 5 millones de kilos de aceite virgen extra, y comercializan más de 3 millones de kilos con Denominación de Origen Protegida Siurana.

## Aceituna de mesa



En el mundo existen aproximadamente 10 millones de hectáreas dedicadas al cultivo de olivar y, de éstas, en torno a un millón de hectáreas se dedica a la producción de aceituna de mesa.

España es el primer país del mundo en producción de aceituna de mesa o de “verdeo” y lidera además el ranking mundial de las exportaciones.

En España, aproximadamente 80.951 hectáreas (3,3% del olivar total) se dedican en exclusiva a la producción de aceituna de mesa y otras 56.219 hectáreas son olivares de doble aptitud (aceituna de mesa o de almazara, dependiendo de las campañas).

Esta superficie se concentra principalmente en Andalucía y Extremadura, que cuentan con un 82% y un 16% del total respectivamente, es decir, casi el 99% de estos cultivos se da en estas dos comunidades.

Son muchas las variedades de aceituna de mesa que se producen en España, pero las más representativas son la manzanilla (que aporta el 50% de la producción nacional total), la hojiblanca, la gordal, la carrasqueña y la cacereña.

En una campaña normal, cuando llega el mes de septiembre las aceitunas ya se están formando en el olivar y los agricultores deciden si destinarán su producción a aderezo o la llevarán a molturar a la almazara o molino unos meses más tarde.

La decisión de destinar la aceituna de mesa a la producción de

aceite de oliva o al aderezo depende en la mayoría de los casos del precio del aceite y también del rendimiento en aceite esperado para las aceitunas de la cosecha.

La mayor parte de las aceitunas de mesa se recoge inmadura, por lo que tiene una acidez y un amargor característicos que se pueden quitar con repetidos lavados (cambios de agua) o bien más rápidamente con sosa, procesos que se conocen con el nombre de “endulzamiento”.

Si la aceituna permanece en el árbol, irá virando su color a morado e incluso puede llegar a negro brillante. En este sentido, aproximadamente un 75% de las aceitunas de mesa que se producen en España queda con su color verde, el 20% se dejan madurar hasta alcanzar colores morados (color cambiante) y al 5% restante se le deja alcanzar el color negro.

En la actualidad, la presentación comercial de las aceitunas de mesa es muy diversa y puede ir desde los barriles de madera reforzados con tiras de chapa de hierro hasta las bolsitas de plástico.

También se utilizan para su envasado latas, frascos de cristal, envases de plástico rígido, semirrígido y flexible. A este respecto, el uso de plásticos ha abaratado mucho los costes de producción y está contribuyendo a mejorar el volumen de nuestra exportación y a poner las aceitunas al alcance de todos los consumidores europeos.

### UNA MAYOR PRODUCCIÓN

La producción de aceituna de mesa de la campaña 2011/2012 fue de 520.380 toneladas, lo que supone un descenso del 14% respecto a la campaña 2010/2011.

Hasta mayo de 2012 se habían comercializado 329.020 toneladas (-4% con respecto a la campaña pasada), de las que 207.930 toneladas se habían exportado y 121.090 toneladas se habían destinado al mercado interior.

Las existencias finales del mes de mayo de 2012 se cuantificaron en 513.380 toneladas, un 1% superior a la campaña precedente.

La campaña de aceituna de mesa 2011/12 comenzó con unas existencias a septiembre de 2011 de 363.780 toneladas, de las que más del 60% estaba en entamadoras y el resto en envasadoras de aceituna.

Por su parte, las entradas netas de aceituna cruda ascendieron a 521.310 toneladas, una cifra muy inferior (unas 80.000 toneladas) a la de la campaña anterior.

Igualmente, las existencias finales a 31 de mayo de 2012 se cuantificaron en 508.070 toneladas, un volumen superior al que había en las mismas fechas de la campaña anterior.

A nivel nacional, las producciones situadas en Andalucía alcanzaron un volumen próximo a las 400.000 toneladas, lo que supone el 82% de la producción nacional. La cosecha andaluza fue sensiblemente inferior a la de la campaña precedente.

Dentro de Andalucía, Sevilla con cerca de 290.000 toneladas, Córdoba con 56.000 y Málaga con 52.000 fueron las provincias con mayor producción.

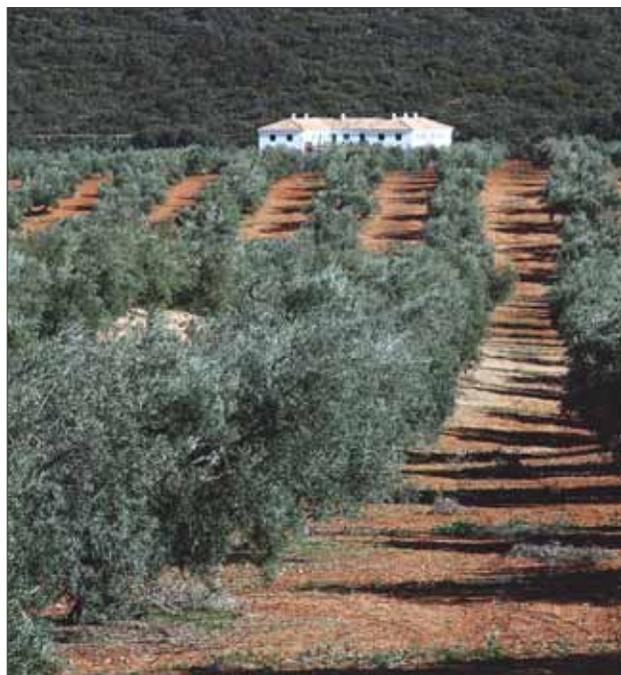
Por su parte, las industrias ubicadas en Extremadura generaron en esta campaña 85.000 toneladas, lo que supone el 18% de la producción nacional, correspondiendo a la provincia de Badajoz 60.000 toneladas y a Cáceres las 25.000 restantes.

También hay producción de aceituna de mesa en Región de Murcia y la Comunidad Valenciana, entre otras.

En España había en 2011, 472 entamadoras o envasadoras de aceituna de mesa.

La proporción aproximada en que se industrializaron las distintas variedades de aceituna de mesa son: hojiblanca (35%), manzanilla (35%), gordal (6%), cacereña (13%), carrasqueña (5%) y otras variedades (5%).

En cuanto a precios percibidos por los agricultores, en el año 2011, éstos se han situado por término medio en 39,66 euros/100 kg, lo que supone un incremento de más de 7 euros/100 kilogramos respecto al año anterior.



### PRODUCCIONES MUNDIAL Y EUROPEA

La producción europea representa aproximadamente el 45% de la mundial, y dentro de la Unión Europea, la producción española es la mayoritaria, con cerca del 75% del total.

En la campaña 2011/2012 se produjeron 667.500 toneladas, un volumen muy inferior al de la campaña 2010/2011, en la que se superaron las 809.000 toneladas.

Después de España, los países con una mayor producción fueron Grecia (con 110.000 toneladas) e Italia (con 60.000 toneladas). También tienen producciones minoritarias Francia y Portugal.

Las importaciones europeas en esta campaña se elevaron a 121.000 toneladas (1.000 más que en la campaña anterior) y las exportaciones a 311.000, volumen ligeramente superior al de la campaña anterior.

Asimismo, la producción mundial en la campaña 2011/2012 se situó en 2,56 millones de toneladas, un volumen superior al de la campaña anterior cuando se alcanzaron los 2,44 millones de toneladas.

Además de la Unión Europea, otros países con grandes cosechas fueron Egipto, Turquía, Argentina y Siria.

Respecto al comercio, a nivel mundial se importaron 715.500 toneladas, frente a las 717.000 del año anterior, y se exportaron 762.000 toneladas, frente a 595.500 toneladas en la campaña 2010/2011.

### CONSUMO DE ACEITUNA DE MESA

Según datos del COI (Consejo Oleícola Internacional), el consumo mundial de aceitunas de mesa se ha situado en la campaña 2011/12 en 2.387.500 toneladas, frente a los 2.205.000 toneladas de la campaña 2010/2011.

Junto con España, los mayores consumidores mundiales de aceituna de mesa son Estados Unidos, Egipto, Turquía, Italia, Siria, Rusia, Argelia, Brasil, Alemania, Irán, Marruecos, Jordania, Reino Unido y Canadá.

En cuanto al consumo medio de las cinco últimas campañas, éste asciende a 2.057.000 toneladas.

Según el Panel de Consumo Alimentario del MAGRAMA, relativo al consumo nacional de aceitunas de mesa, en 2010 el consumo nacional descendió levemente, alcanzando una cifra en torno a las 132.000 toneladas. El consumo de los hogares representó un 78,5% del total, mientras que el 21,5% restante corresponde al consumo de la hostelería y la restauración. Por otro lado, observamos que, en España, tanto el consumo de los hogares como el consumo de la hostelería y la restauración siguen una senda de leve descenso desde 2008, más concretamente, la variación con respecto al último año registra una caída cercana al 2%.

En 2011 se han consumido aceitunas por un valor equivalente a 392,4 millones de euros, de los cuales 368 corresponden a los hogares y el resto a la hostelería y a la restauración. Estos datos suponen una caída con respecto a 2008 cercana al 1,5 %.

También en 2011 aumentó el consumo de aceituna en la Unión Europea. En concreto, el consumo de aceituna de mesa en la campaña 2011/2012 se elevó en la UE a 620.500 toneladas, un volumen superior en más de 45.000 toneladas al del año precedente.

### BALANCE COMERCIAL POSITIVO

España es también el primer país exportador de aceituna de mesa del mundo, con gran diferencia respecto al resto. Por ello, al igual que sucede con el aceite de oliva, el saldo de la balanza comercial del sector de la aceituna de mesa es claramente positivo.

Según datos de Aduanas, en el año 2011 las exportaciones españolas de aceitunas de España, incluyendo los envíos a los países de la Unión Europea, alcanzaron la cifra de 3.900 toneladas (peso neto escurrido). El volumen exportado en el año



2011 fue muy inferior al de 2010, cuando se vendieron en el exterior 21.222 toneladas de aceitunas.

Por otro lado, el valor generado por esas ventas alcanzó los 6.326.690 euros, cifra muy inferior a la del año anterior, cuando se superaron los 26 millones de euros.

España es el principal exportador mundial de aceituna de mesa, con un 30% del comercio mundial, seguido por Egipto, Grecia y Argentina.

Por zonas, las ventas realizadas dentro de la UE tienen un papel preponderante en las exportaciones españolas de aceitunas de mesa, seguidas del bloque Estados Unidos-Canadá-Puerto Rico, y de lejos por Europa del Este, países árabes, Centro-Sudamérica y resto del mundo.

Haciendo un análisis por países, en la actualidad España exporta aceitunas de mesa a más de 120 y en 2010 su principal mercado fue Estados Unidos, con un 27% de las exportaciones, seguido de Italia, Rusia y Francia.

El resto de países que completan las diez primeras posiciones fueron, por este orden, Alemania, Portugal, Arabia Saudita, Reino Unido, Canadá y Polonia.

Al disponer de aceitunas de gran calidad y en cantidad suficiente, la importación nunca ha sido relevante en este sector. Sin embargo, en algunas campañas la cifra de importación ha crecido respecto a otras, lo que se explica por la preocupación por parte de la industria en encontrar aceitunas a precios competitivos.

Continuando con la tónica de años anteriores, las importacio-



nes de aceituna de mesa de España han aumentado en 2011 con respecto al año anterior.

La mayor parte de las compras de aceituna de mesa que se realizaron procedió de Portugal y también se registraron compras desde Marruecos, Grecia e incluso Argentina.

### PRESENTACIONES DE LA ACEITUNA

La aceituna es una drupa que contiene un principio amargo, que es la oleuropeína, con bajo contenido en azúcares (2,6 a 6%) en contraste con el resto de las drupas que alcanzan el 12% o más, y un elevado contenido en aceite, desde el 12% al 30%, según estado de madurez y variedad.

Estas características motivan que sea un fruto que no se puede consumir tal como está en el árbol, sino que haya que someterlo a unos procesos que varían considerablemente de unas regiones a otras y que están en función también de la variedad.

Algunas aceitunas son excepción a lo descrito, porque al avanzar el proceso de maduración se convierten en frutos dulces en el propio árbol, en la mayor parte de los casos debido a fermentaciones. Es conocido el caso de la variedad Thrubolea en Grecia.

La oleuropeína propia de la aceituna debe de ser eliminada por su fuerte sabor amargo, aunque no es perjudicial para la salud. En general, los frutos se someten a tratamientos con hidróxido sódico o potásico, salmuera o sucesivos lavados con agua, según sistemas y hábitos locales.

Las aceitunas negras se obtienen de frutos recolectados en momentos próximos a la plena madurez, una vez adquirido el color propio de cada variedad y con el contenido de aceite que corresponde a ésta. Son numerosas las elaboraciones que se hacen con toda clase de aceitunas, según gustos locales, pero se van a detallar los más utilizados comercialmente.

Las aceitunas verdes son las obtenidas de frutos recogidos durante el ciclo de maduración, antes del envero y cuando han alcanzado un tamaño normal. Se recogen generalmente a mano, en el momento que comienza un ligero cambio de coloración desde el verde hoja a un verde ligeramente amarillento, cuando la pulpa comienza a modificar su consistencia, pero antes de que se ablande. Las aceitunas no deben haber comenzado a colorearse. En algunos casos se recogen las aceitunas para mesa con medios mecánicos pero, a causa del elevado porcentaje de frutos que muestran magulladuras, se hace necesario tomar precauciones en los receptores e incluso hacer en el mismo campo la inmersión en disolución alcalina diluida. Las aceitunas recién recolectadas, a ser posible en el mismo día, se llevan a la planta de tratamiento para su procesado.

Las aceitunas de color cambiante se obtienen a partir de frutos en estado de envero, o color cambiante, recogidos antes de la plena madurez, con pulpa bastante consistente y antes de concluir la formación de aceite. La elaboración con ennegrecimiento de estos frutos es clásica en California, utilizando aceitunas aptas para la preparación en verde, que se seleccionan y clasifican a la entrada a la factoría y se colocan en salmuera con concentraciones entre el 2,5% y el 10% en razón inversa del tamaño, protegiéndolas del aire. ●

### ESTRUCTURA EMPRESARIAL

La base de la cadena productiva del sector español de aceitunas de mesa está compuesta por unas 123.500 hectáreas de olivar. Aproximadamente el 80% de la producción se encuentra radicada en Andalucía, seguida a mucha distancia por Extremadura (18%). Las empresas dedicadas al entamado de aceitunas en nuestro país son 398, de las que en Andalucía se encuentra el 53%, seguida por Extremadura (24%), Aragón (9%) y Cataluña y Murcia, con porcentajes similares en torno al 4%. Adicionalmente se encuentran en actividad otras 245 industrias dedicadas al envasado de aceitunas de mesa. Andalucía aparece de nuevo como la comunidad con un mayor número de estas empresas, con el 44% del total. A continuación se sitúan Extremadura (13%), Aragón (9%), Cataluña (7%) y Murcia (7%).

El sector crea un total de 8.000 empleos directos, a los que hay que añadir más de seis millones de jornales por la recolección y el cultivo del olivo. De manera indirecta se generan otros puestos de trabajo en sectores auxiliares como los de vidrio, hojalata, cartón, maquinaria, transportes, etc. Esto supone el 27% del empleo generado por el sector de conservas vegetales, participando con un 22% en el valor nacional de este sector y aportando alrededor de 1.000 millones de euros. La penetración de capitales internacionales en el sector español

### PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

EMPRESA	VENTAS MILL. EUROS
ACEITES DEL SUR-COOSUR, S.A. (ACESUR) *	360,00
GRUPO ÁNGEL CAMACHO, S.L. *	167,00
COOP. AGRO SEVILLA ACEITUNAS (GRUPO) *	151,36
F.J. SÁNCHEZ SUCESORES, S.A. *	107,18
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE NAVARRA, S.A.U. *	95,28
ACEITUNAS GUADALQUIVIR, S.L.	92,51
LA ESPAÑOLA ALIMENTARIA ALCOYANA, S.A.	82,00
ACEITUNAS CAZORLA, S.L.	61,00
HOJIBLANCA S.C.A. (DIVISIÓN ACEITUNAS)	56,00
MARK ENVAS, S.L.	48,00

\* Sus datos incluyen líneas de negocio en otros sectores.  
 - Datos de 2010. FUENTE: Informe Anual Alimarket/2011.

de aceitunas de mesa es todavía muy poco importante. Muchas de las empresas del sector son de tamaño mediano o pequeño, con incidencia local o regional. ○

### COMERCIO EXTERIOR

España aparece como el primer país exportador mundial de aceitunas de mesa, con gran diferencia con el resto de sus competidores. Durante 2011 las exportaciones españolas de aceitunas de mesa alcanzaron las 280.000 toneladas (peso neto escurrecido), por un valor que ronda los 598 millones de euros. Estas exportaciones constituyen el 30% de todo el comercio mundial de este producto, seguidas por las de Egipto (13%), Grecia (11%) y Argentina (8%).

Durante el pasado ejercicio, las exportaciones españolas de aceitunas de mesa registraron una importante disminución interanual del 10%, ya que en el año precedente se llegó hasta las 310.000 toneladas y los 636 millones de euros. Por áreas geográficas, un 42% de todo este comercio exterior se dirige hacia otros países de la Unión Europea. A continuación se sitúan Estados Unidos, Canadá y Puerto Rico con el 27%, seguidos por la Europa del Este (12%), los países árabes (9%), América Latina (4%) y el resto de países (6%). Durante el úl-

timo año disminuyeron todas las ventas en el exterior, excepto las que se enviaron hacia los países árabes y al resto del mundo. España exporta aceitunas a unos 120 países, entre los que destacan Estados Unidos (24% del total), Italia (11%), Rusia (8%), Alemania (7%), Francia (7%), Arabia Saudita (5%), Portugal (5%), Reino Unido (4%), Canadá (3%) y Polonia (2%). En los últimos tiempos se han llevado a cabo algunas importantes campañas de promoción en mercados que presentan claras potencialidades, como son los casos de Rusia, México, Australia, Francia, Reino Unido, República Checa y Ucrania. Atendiendo a las variedades exportadas, las más comunes son las hojiblancas (52% del total), seguidas por las manzanillas (24%), las gordales (8%), las cacereñas (6%) y las carrasqueñas (4%). Todas las otras variedades apenas representan el 1%. Un 59% de todas las exportaciones estaba constituido por aceitunas verdes y el restante 41% por aceitunas negras. Haciendo referencia a las presentaciones, destacan las aceitunas

rellenas, con el 31% del total. A continuación se sitúan las rodajas (25%), las deshuesadas (20%), las lisas (20%) y las saladas (2%). Las demás presentaciones suponen el restante 2%.

Por lo que hace referencia a las importaciones, éstas son tradicionalmente mucho menos importantes, aunque sus volúmenes varían significativamente de una campaña a otra. Portugal aparece como el principal proveedor de aceitunas de mesa para el mercado español, con alrededor de la tercera parte, seguido a mucha distancia por Marruecos (18%), Grecia (16%) y Egipto (15%). Durante el último ejercicio las importaciones crecieron cerca de un 40%, acercándose a las 10.000 toneladas. ●



### DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE ACEITUNAS

Durante el año 2011, los hogares españoles consumieron 102,7 millones de kilos de aceitunas y gastaron 288,1 millones de euros en este producto. En términos per cápita se llegó a 2,2 kilos de consumo y 6,3 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a las aceitunas envasadas rellenas (1 kilo por persona y año), seguido de las aceitunas envasadas con hueso (0,5 kilos per cápita).

En términos de gasto, las aceitunas envasadas rellenas concentran el 38,1% del gasto, con un total de 2,4 euros por persona, seguidos por las aceitunas envasadas con hueso, con un porcentaje del 17,5% y un total de 1,1 euros por persona al año.

#### CONSUMO (MILLONES DE KILOS/KILOS) Y GASTO (MILLONES DE EUROS/EUROS) EN ACEITUNAS DE LOS HOGARES

2011

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL	PER CÁPITA	TOTAL	PER CÁPITA
<b>TOTAL ACEITUNAS</b>	<b>102,7</b>	<b>2,2</b>	<b>288,1</b>	<b>6,3</b>
ACEITUNA ENVASADA CON HUESO	21,3	0,5	51,3	1,1
ACEITUNA ENVASADA SIN HUESO	15,8	0,3	37,8	0,8
ACEITUNA ENVASADA RELLENA	45,3	1,0	108,4	2,4
RESTO ACEITUNAS	20,3	0,4	90,6	2,0



## Diferencias en la demanda

En términos per cápita, el consumo de aceitunas durante el año 2011 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de clase alta y media alta cuentan con el consumo más elevado, mientras que los hogares de clase baja tienen el consumo más reducido.
- Los hogares sin niños consumen más cantidad de aceitunas, 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 aceitunas es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de aceitunas 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 aceitunas, mientras que los índices

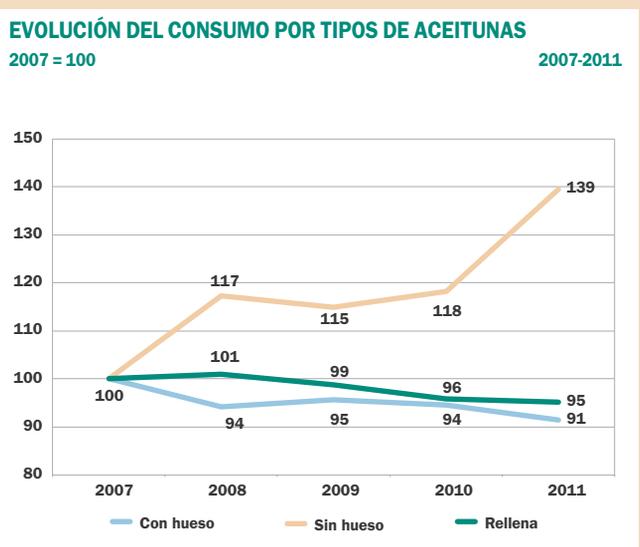
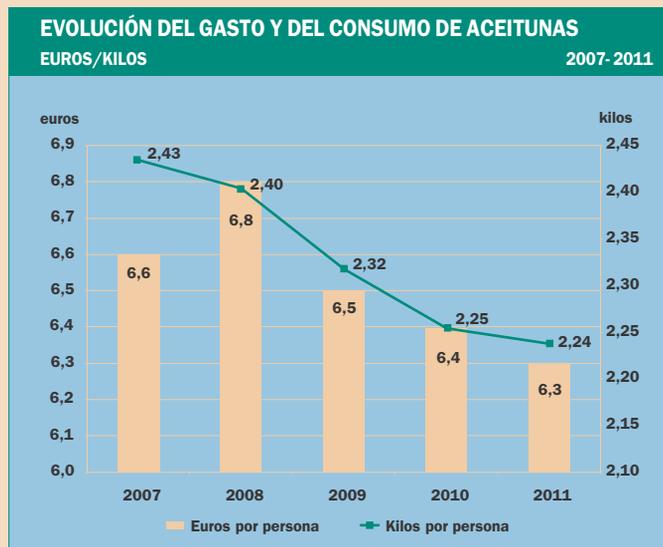
se van reduciendo a medida que aumenta el número de miembros que componen el núcleo familiar.

- Los consumidores que residen en grandes núcleos urbanos (más de 500.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de aceitunas, mientras que los menores consumos tienen lugar en los municipios con censos de 2.000 a 10.000 personas.
- Por tipología de hogares se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de adultos y jóvenes independientes, retirados, parejas adultas sin hijos, parejas con hijos mayores y parejas jóvenes sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos pequeños y los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Cataluña, Aragón y Baleares cuentan con los mayores consumos, mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Castilla-La Mancha, Extremadura y Galicia.

## Evolución del consumo

Durante los últimos cinco años, el consumo de aceitunas ha descendido 0,19 kilos por persona y el gasto ha caído 0,3 euros per cápita. En el periodo 2007-2011, el consumo más elevado se produjo en el año 2007 (2,43 kilos), mientras que el mayor gasto tuvo lugar en el ejercicio 2008 (6,8 euros por consumidor).

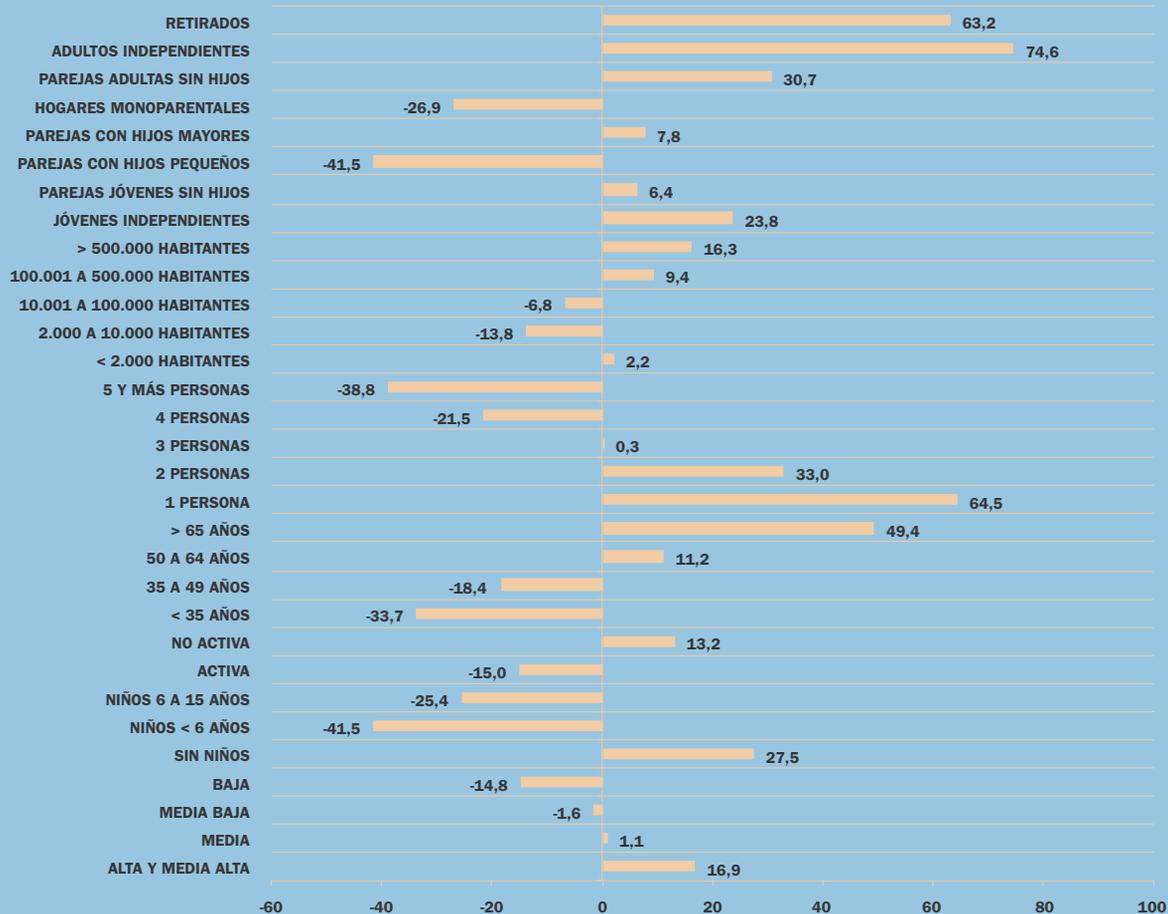
En la familia de aceitunas, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2007-2011 ha sido diferente para cada tipo de producto. Respecto a la demanda de 2007, el consumo de aceituna sin hueso aumenta y, por el contrario, en aceituna rellena y con hueso se produce un descenso.



DESVIACIONES EN EL CONSUMO DE ACEITUNAS EN LOS HOGARES CON RESPECTO A LA MEDIA NACIONAL\*

PORCENTAJE

2011



\* Media nacional = 2,2 kilos por persona.



Cuota de mercado

En cuanto al lugar de compra, en 2011 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de aceitunas a los supermercados (55,9% de cuota de mercado). Los establecimientos especializados alcanzan en este producto una cuota del 17,2% y los hipermercados llegan al 14,9%. El autoconsumo acapara el 4,7%, los mercadillos representan una cuota del 3%, mientras que otras formas comerciales suponen el 4,3% restante.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE ACEITUNAS POR FORMATOS PARA HOGARES

PORCENTAJE

2011



DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE ENCURTIDOS

CONSUMO (MILLONES DE KILOS/KILOS) Y GASTO (MILLONES DE EUROS/EUROS) EN ENCURTIDOS DE LOS HOGARES 2011

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL	PER CÁPITA	TOTAL	PER CÁPITA
<b>TOTAL ENCURTIDOS</b>	<b>23,8</b>	<b>0,5</b>	<b>78,5</b>	<b>1,7</b>

Durante el año 2011, los hogares españoles consumieron 23,8 millones de kilos de encurtidos y gastaron 78,5 millones de euros en estos productos. En términos per cápita, se llegó a 0,5 kilos de consumo y 1,7 euros de gasto.



Diferencias en la demanda

En términos per cápita, el consumo de encurtidos durante el año 2011 presenta distintas particularidades:

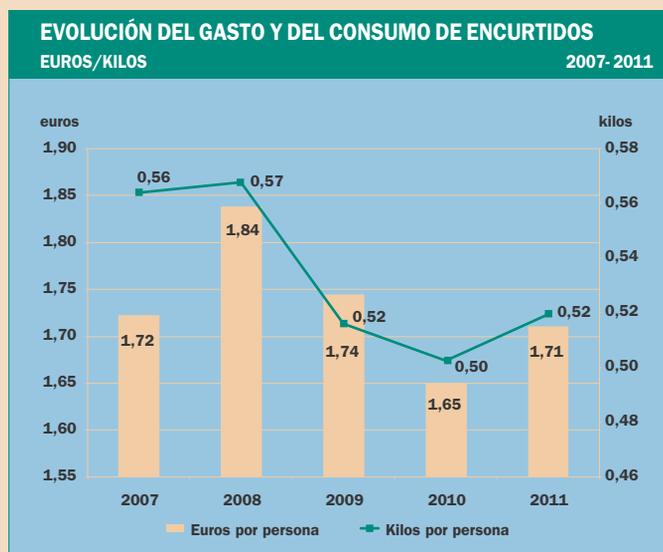
- Los hogares de clase alta y media alta cuentan con el consumo más elevado, mientras que los hogares de clase baja tienen el consumo más reducido.
- Los hogares sin niños consumen más cantidad de encurtidos, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de seis años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de encurtidos es superior.
- En los hogares donde compra una persona mayor de 65 años el consumo de encurtidos es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona que tiene entre 35 y 49 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de encurtidos, mientras que los indi-

ces se van reduciendo a medida que aumenta el número de miembros que componen el núcleo familiar.

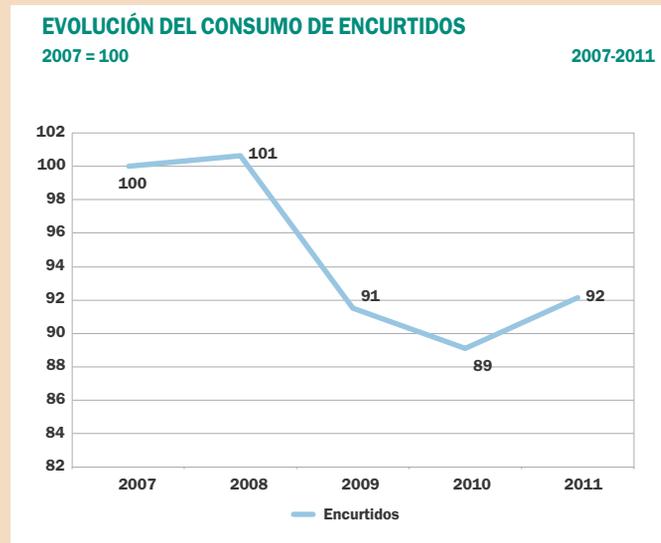
- Los consumidores que residen en grandes núcleos de población (más de 500.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de encurtidos, mientras que los menores consumos tienen lugar en los municipios con censos de entre 2.000 y 10.000 habitantes.
- Por tipología de hogares se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de jóvenes y adultos independientes, parejas jóvenes y adultas sin hijos y retirados, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos pequeños, los hogares monoparentales y las parejas con hijos mayores.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Aragón, Madrid y Navarra presentan los mayores consumos de encurtidos, mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Cataluña, Extremadura y Galicia.

## Evolución del consumo

Durante los últimos cinco años, el consumo de encurtidos ha aumentado 0,04 kilos por persona y el gasto ha experimentado un descenso de 1 céntimo de euro per cápita. En el periodo 2007-2011, el consumo y el gasto más elevado se produjeron en el año 2008, con 0,57 kilos y 1,84 euros por consumidor.



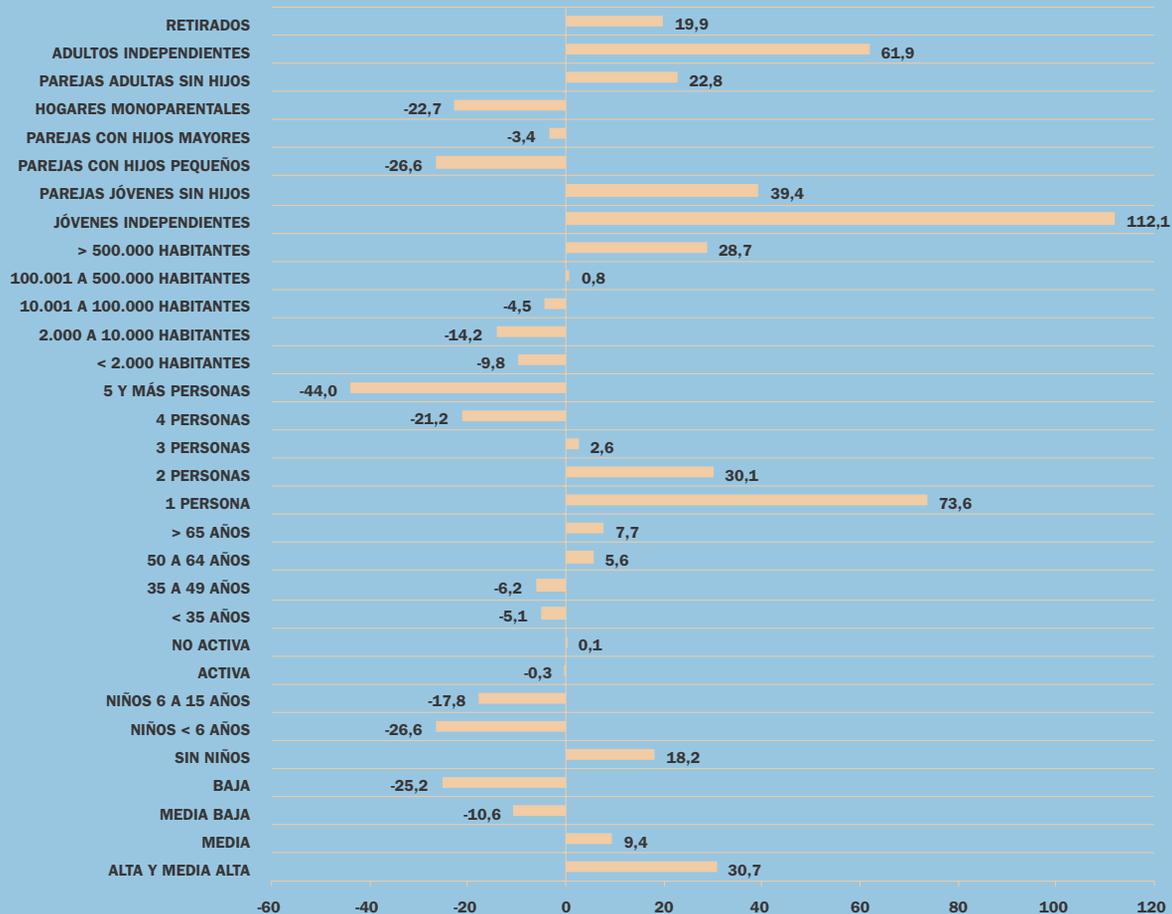
En el periodo 2007-2011 y respecto a la demanda de 2007, el consumo de encurtidos ha descendido.



DESVIACIONES EN EL CONSUMO DE ENCURTIDOS EN LOS HOGARES CON RESPECTO A LA MEDIA NACIONAL \*

PORCENTAJE

2011



\* Media nacional = 0,5 kilos por persona



Cuota de mercado

En cuanto al lugar de compra, en 2011 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de encurtidos a los supermercados (64,1% de cuota de mercado). Los hipermercados alcanzan en estos productos una cuota del 17,1% y los establecimientos especializados llegan al 11,9%. Los mercadillos representan el 2,4% y otras formas comerciales suponen el 4,5% restante. ○

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE ENCURTIDOS POR FORMATOS PARA HOGARES

PORCENTAJE

2011



### DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE ACEITUNA DE MESA

#### ANDALUCÍA

##### DENOMINACIONES DE ORIGEN

ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA \*\*\*\*

#### ARAGÓN

##### MARCA DE GARANTÍA DE CALIDAD

OLIVAS DE CASPE

#### CATALUÑA

##### MARCA DE CALIDAD ALIMENTARIA PRODUCCIÓN INTEGRADA

ACEITUNAS

#### ISLAS BALEARES

##### DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

OLIVA DE MALLORCA \*

#### MADRID

##### DENOMINACIONES DE CALIDAD

ACEITUNAS DE CAMPO REAL

\* Denominación en tramitación  
\*\*\*\* Protección Nacional Transitoria



### Aceitunas de Campo Real

DENOMINACIÓN DE CALIDAD

**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción y elaboración de las Aceitunas de Campo Real está constituida por el municipio de Campo Real, en el sureste de la Comunidad Autónoma de Madrid.

**CARACTERÍSTICAS:** El producto amparado lo constituyen la variedad local Manzanilla de Campo Real y también está autorizada la Manzanilla Cacerreña, que se caracterizan por su intenso color verde-pardo de gran calibre. Sus frutos son redondeados y de piel fina y con una textura en su pulpa muy firme. La forma de elaboración artesana es la que aporta características singulares a las aceitunas, que son rajadas longitudinalmente y después se someten a un proceso de curación, usando en su aderezo ajo, tomillo, orégano, hinojo, laurel y cilantro, dando como resultado un producto tradicional, de sabor único y original.

**DATOS BÁSICOS:** Al ser muy reciente la aprobación de esta denominación, en el Consejo Regulador figuran inscritas 14 empresas de elaboración que producen al año más de 3 millones de kilos, susceptibles de ser comercializados como Denominación de Calidad.

### Aceituna Aloreña de Málaga

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Denominación de Origen Protegida



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción se encuentra situada en el suroeste de la provincia de Málaga y engloba a un total de 19 municipios: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pízarra, Ronda, Tolox, Valle de Abdalajís y Yunquera, con una superficie total de 230.500 hectáreas. Se sitúa en la comarca natural del Guadalhorce, incluida dentro del dominio de las

cordilleras Béticas.

**CARACTERÍSTICAS:** Se trata de una aceituna de mesa aliñada obtenida del fruto del olivo de la variedad aloreña. Con un calibre de entre 140-260 mm se considera una aceituna muy apreciada. La recolección debe ser manual, ya que es una aceituna muy sensible a los golpes y se daña fácilmente; una vez recolectadas, las aceitunas son partidas y puestas en salmuera. Tras unos días en esta salmuera, las aceitunas están listas para aliñarse con los aliños típicos de la zona: hinojo, tomillo, ajo y pimienta, que le dan ese característico aroma y sabor. La Denominación de Origen reconoce tres productos diferenciales según su grado de fermentación y amargor: aceitunas verdes frescas, tradicionales y curadas.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador están registradas unas 2.000 familias recolectoras, con una superficie de unas 17.000 hectáreas de olivar que producen unos 25.000.000 de kilos anuales, de los cuales se han aderezado unos 8.000.000 de kilos. Están registradas 25 empresas aderezadoras, que han generado un volumen de negocio de unos 30.000.000 de euros.