

Olivar



El olivar es un cultivo originario de la cuenca mediterránea que actualmente está extendido por todo el mundo y que produce aceitunas que se destinan tanto a la producción de aceite como al consumo directo una vez tratadas convenientemente.

España es el primer productor y exportador mundial de aceite de oliva y de aceitunas de mesa, con la mayor superficie de cultivo destinada al olivar y el mayor número de olivos.

La superficie dedicada al olivar de España ascendía en 2010 a 2.449.828 hectáreas, prácticamente igual que un año antes, de las cuales en torno a 68.000 no estaban en producción.

De la superficie total, 169.372 hectáreas correspondieron al olivar para aceituna de mesa y el resto a plantaciones destinadas a la producción de aceite. Igualmente, del total de 2.449.828 hectáreas, 2.035.460 eran tierras de secano y 414.368 de regadío.

En el caso de Andalucía, el olivar que recibe algún tipo de riego se eleva al 35%, mientras que en Navarra es del 65%.

Aunque en las nuevas plantaciones ha ido en aumento, la densidad media por hectárea se sitúa en 72 árboles.

Además 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 aceituna, de las cuales solamente la gordal no se considera ambi-

valente, debido a su elevado contenido en agua, lo que determina bajos rendimientos en aceite.

Cada una de las variedades de aceituna da lugar a un aceite distinto. Así existen aceites de picual, hojiblanca, lechín, manzanilla, verdial, cornicabra, empeltre, arbequina, etc.

NUEVAS PLANTACIONES

En los últimos años, las producciones españolas de aceituna de mesa y de almazara han experimentado un importante crecimiento debido a la realización de nuevas plantaciones, que se han estructurado con formas modernas y con técnicas de riego que triplican y cuadruplican la producción, al tiempo que propician la disminución de la vecería del olivo.

En los últimos años se han plantado cerca de 5.000 nuevas hectáreas de olivar, la mayor parte destinado a la producción de aceite de oliva.

Relacionado con este incremento de las superficies cultivadas está el hecho de que la demanda interior y exterior han ido creciendo en los últimos ejercicios como consecuencia de una mayor valoración del aceite de oliva por sus cualidades dietéticas.

La producción de aceituna está distribuida por 35 de las 50 provincias españolas, si bien es en Andalucía donde se concentra el grueso de la producción. Así, según las estimaciones oficiales, existen en España cerca de 283 millones de olivos, de los que un 60% está en Andalucía.

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

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

PRODUCTO	2007	2008	2009	2010*
ACEITE DE OLIVA	1.229	1.045	1.153	1.229
ACEITUNA DE MESA	498	396	446	552

*Estimación.

FUENTE: Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

En las últimas décadas el olivar se ha ido extendiendo a zonas menos habituales y ya hay incluso una producción comercial de aceite de oliva de Galicia.

Hay dos modalidades de utilización de las aceitunas: aceitunas de molino y aceitunas para aderezo. Ambas son intercambiables, pero generalmente los cuidados culturales y la variedad predeterminan la utilización.

En España, el valor de los productos obtenidos del olivar supuso en 2010 el 8% de la producción vegetal y el 5% de la rama agraria, porcentajes muy superiores a los del año precedente. La cantidad de aceite producida, a efectos de calcular la renta agraria, se incrementó un 31% (a efectos de calcular la renta agraria) y los precios bajaron un 7,9%, al tiempo que el valor generado por el sector se situó en 1.957,1 millones de euros a precios corrientes (1.620 millones de euros en el año 2009).

CAMPAÑA 2010/2011

El aceite de oliva producido finalmente en la campaña 2010/2011 ha ascendido a 1.381.700 toneladas, lo que supone un 1% más con respecto a la campaña anterior y un incremento del 16% con respecto a la media de las cuatro últimas campañas.

Esta cantidad se obtuvo tras la molturación de 6.761.161 toneladas de aceituna, con un rendimiento medio del 20,44%, un punto por debajo de la campaña anterior.

Durante la campaña 2010/2011 (noviembre 2010 a mayo 2011), las importaciones de aceite alcanzaron las 25.800 toneladas, un 29% menos que en el mismo período de la campaña anterior, mientras que las exportaciones se elevaron en este período a 546.300 toneladas, un 14% más.

La comercialización total (mercado interior aparente más exportaciones) alcanzó en los ocho primeros meses de esa campaña las 910.100 toneladas, aumentando un 7% con respecto a la campaña anterior.

El volumen total de existencias que había en mayo de 2011 ascendía a 918.100 toneladas, un 19% más respecto a la media de las cuatro campañas anteriores.

En España, unos 360.000 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 vinculada a almazaras.

PRODUCCIÓN MUNDIAL

La producción mundial de aceite de oliva, según el Comité Oleícola Internacional (COI), ascendió a 2.948.000 toneladas en la campaña 2010/2011 (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). En la campaña anterior, la producción mundial fue un 2,5% menor. Asimismo, el consumo mundial de aceite en esta campaña ascendió a 2,978 millones de toneladas, frente a los 2,873 millones de toneladas de la campaña anterior.

Por su lado, la producción de aceite en la Unión Europea se elevó a 2,094 millones de toneladas frente a los 2,245 millones de la campaña anterior.

España es el país que más aceite produce, con cerca del 60%, seguida de Italia (480.000 toneladas en 2010), Grecia (336.000 toneladas) y Portugal (67.500 toneladas).

También son productores, aunque en menor medida, países como Francia, Chipre y Eslovaquia.

El consumo de aceite en la UE ascendió a 1,88 millones de toneladas, prácticamente el mismo volumen que en la campaña anterior. Al contrario que en el pasado año, en la Unión Europea, la producción de aceite de oliva aumentó en volumen un 17%, pero los precios bajaron un 0,4%.

Este sector representa aproximadamente el 1,2% del valor de la producción final agraria comunitaria.

Fuera de la Unión Europea, pero en la cuenca mediterránea, destacan como países productores de aceite Túnez, Turquía y

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

	2008/09	2009/10	2010/11*
MUNDO	2.180	2.088	2.196,5
UE	672	558	562
ESPAÑA	464	433	552

*Estimación. FUENTE: COI. y MARM.

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

CC AA	2009	2010*
ANDALUCÍA	378	465,6
EXTREMADURA	83	79,0
OTRAS CC AA	8	7,4
TOTAL ESPAÑA	469	552

*Estimación. FUENTE: Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

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

Exportaciones				
PRODUCTO	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10
ACEITE DE OLIVA	612,0	665,1	675,4	780,1
ACEITUNA DE MESA	273,7	320,6	357,9	291,0
Importaciones				
ACEITE DE OLIVA	83,4	61,4	39,0	47,0

Departamento de Aduanas.



Siria, que en la campaña 2010/2011 tuvieron unas cosechas muy superiores a las de la campaña precedente.

Asimismo, también hay producciones importantes en países como Marruecos, Argelia, Argentina, Australia y Estados Unidos, en menor medida.

COMERCIO MUNDIAL

En cuanto al comercio mundial, en esta campaña las importaciones de aceite se elevaron a 684.000 toneladas y las exportaciones a 707.000 toneladas. En ambos casos, las cifras de la campaña 2010/2011 fueron superiores a las de la anterior.

En la Unión Europea se contabilizaron unas exportaciones de 438.000 toneladas en esta campaña frente a las 424.500 de la pasada y unas importaciones de 124.000 toneladas, frente a 109.000 de la campaña 2009/2010.

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

	2008	2009	2010*
MUNDO	2.665,5	2.881,5	2.978
UE	2.933	1.831,5	1.882
ESPAÑA	1.028	1.153	1.229

*Estimación. FUENTES: COI, EUROSTAT y MARM.

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

CC AA	2009/10	2010/11*
ANDALUCÍA	954,0	1.021,0
ARAGÓN	11,4	8,3
CASTILLA-LA MANCHA	81,5	76,4
CATALUÑA	34,4	33,6
COMUNIDAD VALENCIANA	17,5	26,4
EXTREMADURA	54,7	46,8
OTRAS CC AA	15,0	16,5
TOTAL ESPAÑA	1.168,5	1.229,0

*Estimación. FUENTE: Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE ACEITES

EMPRESA	MILES DE LITROS
BUNGE IBÉRICA, S.A.	1.664,00
SOS CORPORACIÓN ALIMENTARIA, S.A. (GRUPO) *	1.357,79
CARGILL (GRUPO) *	1.100,00
UNILEVER ESPAÑA, S.A. (GRUPO) *	694,00
MIGUEL GALLEGO, S.A. (MIGASA) *	424,13
SOVENA ESPAÑA, S.A.	386,00
ACEITES DEL SUR-COOSUR, S.A. (ACESUR) *	350,00
COOP. HOJIBLANCA *	340,44
ACEITES BORGES PONT, S.A. *	230,00
HERMANOS AYALA SOUSA, S.L. *	186,80

* Sus datos incluyen líneas de negocio en otros sectores.
 - Datos de 2009. FUENTE: Informe Anual Alimarket/2010.

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.

ELABORACIÓN DEL ACEITE

Una vez recogidas, las aceitunas se depositan en los trojes de las almazaras hasta que pasan a ser molturadas y prensadas. La permanencia prolongada en los trojes influye negativamente sobre la calidad de los aceites obtenidos.

Como resultado de la presión se obtienen los jugos de la aceituna, esencialmente una mezcla de agua y aceite, que al tener densidades distintas se separan por centrifugación o decantación.

El agua lleva disueltos productos orgánicos, recibiendo esta disolución el nombre de alpechines. La eliminación de alpechines supone un problema para las almazaras.

La pulpa y los huesos triturados de las aceitunas constituyen un conglomerado que recibe el nombre de orujo y que debería contener el 8% del aceite ya extraído.

Sin embargo, parte de este aceite retenido en el orujo puede recuperarse por sobrepresión (remolido), dejándolo mucho más agotado. Otra técnica para obtener este aceite consiste en la utilización de disolventes orgánicos, al igual que se hace con los aceites de semillas.

El aceite así extraído del orujo se refina y da origen al aceite refinado de orujo, en el que se han eliminado la acidez, los olores y los sabores. El denominado aceite de orujo de oliva es una mezcla de aceite de orujo refinado y de aceite virgen de oliva.

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 le 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 mezcla 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 atrojamiento 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. ●

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El sector del aceite de oliva en España presenta una gran complejidad y una cadena productiva muy completa, desde el cultivo del olivar hasta las grandes empresas elaboradoras y comercializadoras. En la base de la cadena productiva aparecen algo más de 2 millones de explotaciones agrarias dedicadas de manera preferente al cultivo del olivo. La superficie ocupada por el olivar en nuestro país ronda los 2,57 millones de hectáreas, lo que convierte a éste en el segundo cultivo español por superficie, por detrás tan sólo de los cereales. A pesar de esa enorme superficie, algunos grandes cultivadores españoles han establecido nuevas plantaciones en Portugal y, en menor medida, en Chile y Argentina.

El cultivo del olivar genera unos 32 millones de jornales directos, de los que el 52% se consume directamente en la recolección de la aceituna. En un segundo nivel aparecen alrededor de 1.700 almazaras, de las que unas 1.000 son cooperativas. El 45% de todas estas almazaras se encuentra en Andalucía, mayoritariamente en la provincia de Jaén (40% del total nacional). El 34% de toda la producción de aceite se obtiene en las almazaras 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.

Continuando en la cadena productiva, encontramos unas 1.500 envasadoras de aceite de oliva, la gran mayoría de ellas asociada a las almazaras. De nuevo es Andalucía la comunidad autónoma con mayor número de envasadoras (unas 600), seguida a bastante distancia por Castilla-La Mancha (225) y Cataluña (201). Además se encuentran en actividad 16 refinerías de aceite, de las que 10 se encuentran radicadas en Andalucía, 4 en Cataluña y 2 en Castilla-La Mancha. Por último, En España están operativas 61 extractoras de aceite de oliva crudo.

Los procesos de concentración entre los grandes operadores del sector son cada día más acusados y todos los grandes operadores tienden a agrupar en sus estructuras a un número mayor de unidades productivas. Durante 2010 se consiguió recuperar la estabilidad en la empresa líder mundial de aceite de oliva envasado, gracias a las ventas de algunas líneas de negocio no vinculadas al aceite y a la entrada de nuevos accionistas. La comercialización de esta empresa en el mercado español es de 92,3 millones de litros, aunque esa cantidad tan sólo supone el 28% de su volumen de negocio. ○



PRINCIPALES COMERCIALIZADORES DE ACEITE DE OLIVA EN EL MERCADO NACIONAL

EMPRESA	MILES DE LITROS
SOS CORPORACIÓN ALIMENTARIA, S.A.	92.300
SOVENA ESPAÑA, S.A.	84.000
ACEITES DEL SUR-COOSUR, S.A. (ACESUR)	45.000
URZANTE, S.L.	39.000
GRUPO YBARRA-MIGASA	38.300
OLEÍCOLA HOJIBLANCA, S.A.	34.500
ACEITES TOLEDO, S.A.	25.000
ACEITES MAEVA, S.L.	22.000
F. FAIGES, S.L.	22.000
OLEO MARTOS, S.A.	16.000

- Datos de 2010. FUENTE: Alimarket.

COMERCIO EXTERIOR

Las exportaciones aparecen cada vez como la gran oportunidad del sector español del aceite de oliva ya que, aunque han aumentado los consumos internos, éstos son incapaces de absorber su enorme producción, la mayor de todo el planeta.

Durante el último año se exportaron alrededor de 845.000 toneladas de aceite de oliva, lo que supuso un importante incremento interanual del 17,8%. La principal partida de exportación fue la de los aceites de oliva virgen, con 590.000 toneladas. A continuación se sitúan los aceites de oliva (165.000 toneladas), los aceites de orujo (55.000 toneladas) y los aceites de oliva virgen lampante (35.000 toneladas).

Atendiendo a los mercados de destino, Italia continúa siendo el principal cliente de los aceites de oliva españoles, con el 44,7% del total en volumen y el 39,7% en valor. A bastante distancia aparecen Portugal (10,6% en volumen y 9,2% en valor), Francia (9,7% y 10,3%), Estados Unidos, con porcentajes en torno al 7,2% en volumen y valor, Reino Unido (4,4% y 4,6%), Australia (2,7% y 3,4%), Japón (2,1% y 2,7%) y Brasil

(1,5% en volumen y 2% en valor). Un dato negativo de este comercio exterior es la gran importancia que todavía tienen las ventas a granel. Italia es, en ese sentido, el principal comprador de partidas a granel. Durante el último ejercicio tendieron a perder peso las exportaciones hacia algunos mercados tradicionales como Italia, Portugal, Francia y Reino Unido, cuya cuota conjunta pasó del 70,9% al 69,4%, mientras que aumentaron las ventas dirigidas hacia Japón, Australia y Brasil. Así, en el caso del país asiático su porcentaje llegó al 2,1% frente al 1,8% del ejercicio precedente.

La empresa líder del mercado mundial de aceite de oliva es de capital esencialmente español y obtiene en el mercado interno el 28,1% de sus cifras de negocio. Más importancia tienen sus ventas en otros países del sur de Europa (47,1% del total). En tercer lugar se sitúan las ventas en el continente americano (17,6%), seguidas por las registradas en Europa occidental (4,7%). El 2,5% restante se reparte entre otros países asiáticos y africanos. ○

DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO

Durante el año 2010, el consumo total de aceite de oliva ascendió a 496,3 millones de litros y supuso un gasto superior a 1.260 millones de euros. El mayor porcentaje del consumo se concentra en los hogares (89,9%), mientras que la restauración comercial supone el 8,1% y la restauración colectiva y social, el 2% restante.

En cuanto al gasto, el mayor porcentaje se registró en los hogares (88,9%), mientras que la restauración comercial supuso el 8,9% y la restauración colectiva y social, el 2,2% restante. En la estructura de consumo de los hogares, el aceite

de oliva virgen extra supone el 33,4%, el aceite de oliva virgen alcanza el 3,9% y el resto de aceite de oliva representa el 62,7% restante. En la restauración comercial, el aceite de oliva virgen extra supone el 40%, el aceite de oliva virgen alcanza el 11,7% y el resto de aceite de oliva representa el 48,3% restante. En la restauración colectiva y social, el aceite de oliva virgen extra supone el 21,5%, el aceite de oliva virgen alcanza el 4,7% y el resto de aceite de oliva representa el 61,6% restante.



Hogares

Durante el año 2010, los hogares españoles consumieron cerca de 446,3 millones de litros de aceite de oliva y gastaron 1.120,1 millones de euros en este producto. En términos per cápita se llegó a 9,72 litros de consumo y 24,38 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia al aceite de oliva no virgen (6,09 litros por persona y año), seguido del aceite de oliva virgen (3,62 litros per cápita). En términos de gasto, el aceite de oliva no virgen concentra el 59%, con un total de 14,38 euros

por persona, mientras que el aceite de oliva virgen supone el 41% restante con un total de 10 euros por persona.

En términos per cápita, el consumo de aceite de oliva durante el año 2010 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 índices 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 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, los jóvenes independientes 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 Región de Murcia, Castilla-La Mancha y Comunidad Valenciana.

En cuanto al lugar de compra, en 2010 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de aceite de oliva a los supermercados (58,1% de cuota de mercado). El hi-



permercado alcanza en este producto una cuota del 27,4%, mientras que el autoconsumo concentra el 2,4%. Los economatos y cooperativas suponen el 2,3%, el establecimiento especializado el 2,2% y las otras formas comerciales acaparan el 7,6% restante.

Restauración, colectividades e instituciones

Durante el año 2010, los establecimientos de restauración comercial y restauración colectiva y social adquirieron cerca de 50 millones de litros de aceite de oliva y gastaron unos 140,3 millones de euros en este producto. En la demanda extracomunitaria de aceite de oliva, el aceite de oliva virgen extra representa un 36,4% del consumo y un 39,1% del gasto, el aceite de oliva virgen el 11,9% del consumo y el 12,3% del gasto, y el resto de aceites de oliva el 51,7% del consumo y el 48,6% del gasto.

En la restauración comercial, el aceite de oliva virgen extra representa un 40% del consumo y un 42,6% del gasto, el aceite de oliva virgen el 11,7% del consumo y el 12,2% del gasto, y el resto de aceites de oliva el 48,3% del consumo y el 45,2% del gasto.

En la restauración colectiva y social, el aceite de oliva virgen extra representa un 21,5% del consumo y un 24,3% del gasto, el aceite de oliva virgen el 12,9% del consumo y el 12,9% del gasto, y el resto de aceites de oliva el 65,6% del consumo y el 62,8% del gasto.

En la restauración comercial, los restaurantes independientes concentran el 48,7% de la demanda de aceite de oliva, los bares y cafeterías el 34,7%, los hoteles el 12,8%, la restauración organizada el 2,5%, y el consumo nocturno el 1,3% restante.

Por áreas geográficas, la restauración comercial demanda el mayor volumen de aceite de oliva en Cataluña, Aragón, Andalucía, Madrid, Castilla-La Mancha y Extremadura.

La restauración comercial utiliza al mayorista como principal fuente de aprovisionamiento de aceite de oliva (alcanza una cuota del 66,8%), seguido del cash & carry, con una cuota del 13%.

El fabricante representa un 9,8%, mientras que el librespicio (hipermercados y supermercados) alcanza una cuota del 8,5%.

El resto de canales de compra tiene una cuota del 1,9%. ○

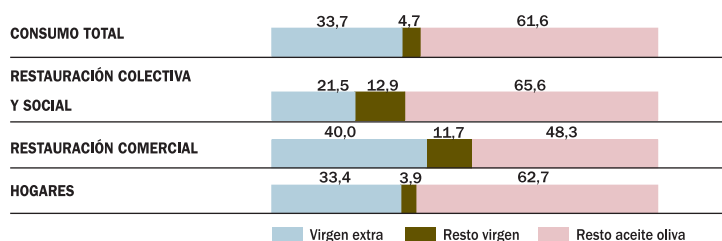
CONSUMO (MILLONES DE LITROS) Y GASTO (MILLONES DE EUROS) EN ACEITE DE OLIVA EN ESPAÑA

2010

	HOGARES		RESTAURACIÓN COMERCIAL		RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL		TOTAL	
	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO
TOTAL ACEITE DE OLIVA	446,33	1.120,11	40,38	113,14	9,59	27,18	496,30	1.260,43
VIRGEN EXTRA	148,92	409,94	16,14	48,25	2,06	6,62	167,12	464,81
RESTO VIRGEN	17,48	49,58	4,73	13,79	1,23	3,52	23,44	66,89
RESTO ACEITE OLIVA	279,93	660,59	19,51	51,10	6,30	17,04	305,74	728,73

PARTICIPACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA EN EL CONSUMO PORCENTAJE

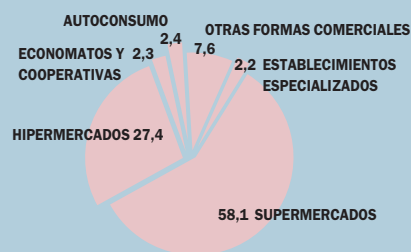
2010



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

PORCENTAJE

2010



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

2010

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL	PER CÁPITA	TOTAL	PER CÁPITA
TOTAL ACEITE DE OLIVA	446,33	9,71	1.120,11	24,38
OLIVA ECOLÓGICO	0,56	0,01	3,53	0,08
OLIVA VIRGEN	166,40	3,62	459,52	10,00
OLIVA VIRGEN EXTRA	148,92	3,24	409,94	8,92
RESTO ACEITE OLIVA	279,93	6,09	660,59	14,38



CONSUMO (MILLONES DE LITROS) Y GASTO (MILLONES DE EUROS) EN ACEITE DE OLIVA DE LA RESTAURACIÓN COMERCIAL, COLECTIVA Y SOCIAL

2010

	RESTAURACIÓN COMERCIAL		RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL		TOTAL RESTAURACIÓN	
	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO
TOTAL ACEITE DE OLIVA	40,38	113,14	9,59	27,18	49,97	140,32
VIRGEN EXTRA	16,14	48,25	2,06	6,62	18,20	54,87
RESTO VIRGEN	4,73	13,79	1,23	3,52	5,96	17,31
RESTO ACEITE OLIVA	19,51	51,10	6,30	17,04	25,81	68,14

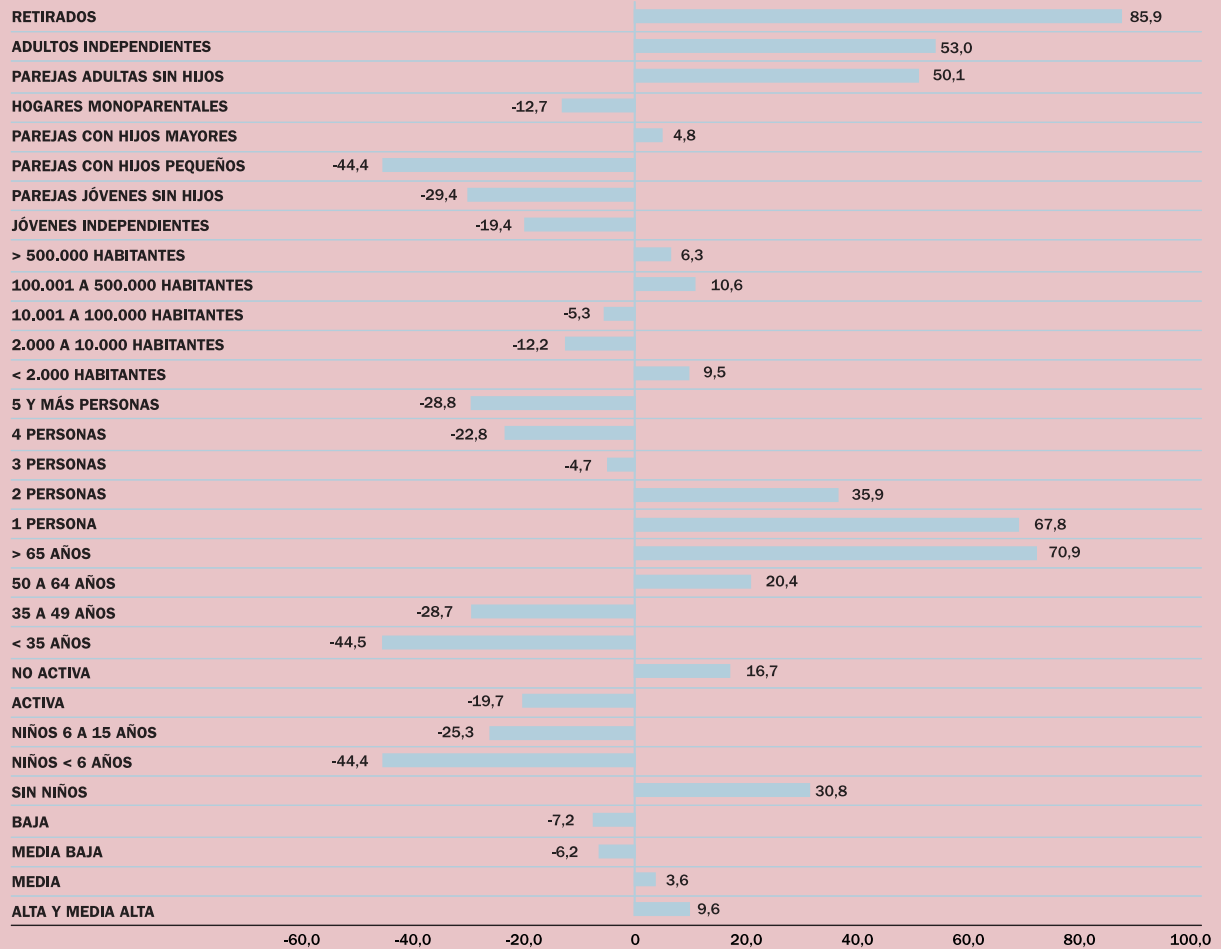


FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

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

PORCENTAJE

2010

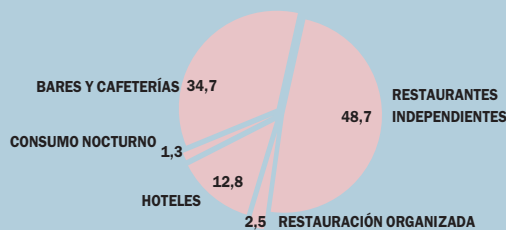


* Media nacional = 9,7 litros por persona.

DEMANDA DE ACEITE DE OLIVA POR TIPO DE ESTABLECIMIENTO EN LA RESTAURACIÓN COMERCIAL

PORCENTAJE

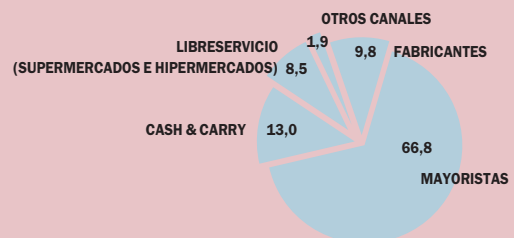
2010



FORMAS DE APROVISIONAMIENTO DE ACEITE DE OLIVA EN LA RESTAURACIÓN COMERCIAL

PORCENTAJE

2010



FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

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 Mágina [Ⓞ]

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 [Ⓞ]

ACEITE MONTES DE ALCARAZ

MARCA DE CALIDAD

ACEITE CAMPO DE HELLÍN

ACEITE VALLE DE ALCUDIA

ACEITE DE LA ASOCIACIÓN SIERRA DE ALCARAZ



EXTREMADURA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

ACEITE MONTE RRUBIO [Ⓞ]

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

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 *

NAVARRA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

ACEITE DE NAVARRA [Ⓞ]

* Denominación en tramitación
[Ⓞ] 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: Al ser muy reciente la aprobación de esta DOP, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de empresas y producto comercializado.

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



para la del



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.dosceitecampodemontiel.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.2º
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



Denominación de Origen Protegida
"ACEITE MONTE RRUBIO"

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 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 3,5 millones de kilos anuales y comercializan 150.000 kilos de aceite 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 alcafofa 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.

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, 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 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 7 almazaras y 7 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 Verdieil, 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 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

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Consejo Regulador
Denominación de Origen
Montes de Granada

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

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 Desvalls, Flaçà, 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 limpios, 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 [®] (*Aceite de Mallorca*)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación de Origen Aceite de Mallorca ampara una superficie de 1.647 hectáreas de olivares que se extienden a todos los municipios de la isla de Mallorca. El 90% de las plantaciones tiene una antigüedad de 500 años.

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

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

Oli de Terra Alta [®]

(*Aceite de Terra Alta*)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción se extiende sobre 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 [®]

(*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, Sevilencia 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 [®]

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 [®]

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 [®]

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 “alloza”, 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

La aceituna de mesa, que también se llama “de verdeo”, es una producción genuinamente española, pues no en vano España es el primer país del mundo en producción y lidera también el ranking de las exportaciones mundiales.

De los más de 10 millones de hectáreas de olivar que hay en el mundo, aproximadamente un millón se dedica a la producción de aceitunas de mesa.

En España, según la encuesta sobre superficies y rendimientos de cultivos de 2010 (ESYRCE), 123.479 hectáreas (4,79% del olivar total) se dedican a la producción de aceituna de mesa.

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 dan en estas dos comunidades.

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

Hacia el mes de septiembre, las aceitunas ya están formadas en los olivos y es entonces cuando los agricultores deciden si se destinarán al aderezo o a la molturación, que suele tener lugar unos tres meses más tarde.

La mayor parte de las aceitunas de mesa se recogen inmaduras, por lo que tienen 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”.

La decisión de destinarlas a aceite o a aceituna de mesa depende muchas veces del precio del aceite y también del rendimiento en aceite esperado para las aceitunas de la cosecha. Si el fruto permanece en el árbol, irá virando su color a morado e incluso puede llegar a negro brillante.

El 75% de las aceitunas de mesa producidas en España queda con su color verde, el 20% se deja madurar hasta alcanzar colores morados (color cambiante) y al 5% restante se le deja alcanzar el color negro.

La presentación comercial de las aceitunas es muy diversa y va desde los bocoyes de madera reforzados con flejes hasta las bolsitas de plástico.

También se utilizan latas, frascos de cristal, envases de plástico rígido, semirrígido y flexible. El uso de plásticos ha abaratado los costes de producción y está contribuyendo a mejo-



rar el volumen de nuestra exportación y a poner las aceitunas al alcance de todos los consumidores europeos.

MÁS PRODUCCIÓN

La campaña de aceituna de mesa 2010/11 comenzó con unas existencias a 1 de septiembre de 277.130 toneladas, de las que 233.241 estaban en entamadoras y el resto en envasadoras de aceituna.

Las entradas netas de aceituna cruda ascendieron a 600.220 toneladas, una cifra superior a la campaña anterior, mientras que las importaciones representan 1.270 toneladas en entamadoras y 90 en envasadoras, un 22% menos que en la campaña anterior.

Las existencias finales a 31 de mayo de 2011 se cuantifican en 505.690 toneladas, 382.460 toneladas en manos de las entamadoras y 44.280 toneladas en las envasadoras de aceituna. Estas existencias representan un 11% menos que la campaña anterior.

A nivel nacional, y atendiendo a los datos de la Agencia para el Aceite de Oliva (AAO), las producciones situadas en Andalucía alcanzaron un total de 481.124 toneladas, lo que supone el 80,50% de la producción nacional.

Dentro de Andalucía, Sevilla con 358.396 toneladas, Córdoba con 68.363 y Málaga con 48.293 son las provincias con mayor producción.



Por su parte, las industrias ubicadas en Extremadura generaron en esta campaña 108.093 toneladas, lo que supone el 18% de la producción nacional, correspondiendo a la provincia de Badajoz 62.893 toneladas y a Cáceres 45.200.

Durante la campaña 2010/2011 funcionaron en España 395 entamadoras de aceituna de mesa y 233 envasadoras.

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 nueve meses de campaña se han comercializado 334.740 toneladas, 217.790 toneladas exportadas y 116.950 toneladas con destino al mercado interior, la comercialización ha disminuido un 7% en relación a la campaña pasada, debido al descenso en el mercado interior.

Después de dicha comercialización, las existencias finales a 31 de mayo se cuantifican en 509.670 toneladas, con un incremento global sobre la campaña pasada del 22%.

En cuanto a precios percibidos por los agricultores en el año 2010, éstos se han situado por término medio en 48,45 euros/100 kg, lo que supone un incremento de 1,45 euros/100 kilogramos respecto al año anterior.

PRODUCCIÓN EUROPEA Y MUNDIAL

La producción europea representa aproximadamente el 41% de la mundial, y dentro de la Unión Europea, la producción española es la mayoritaria con cerca del 74% del total.

En la campaña 2010/2011 se produjeron 672.000 toneladas y, después de España, los países con una mayor producción fueron Grecia e Italia, con el 13 y el 12% respectivamente. También tienen producciones minoritarias Francia y Portugal.

Las importaciones europeas en esta campaña se elevaron a 88.000 toneladas (91.000 en la campaña anterior) y las exportaciones a 262.000, ligeramente superior al volumen de la campaña anterior.

Asimismo, según datos del COI (Consejo Oleícola Internacional), la producción mundial en la campaña 2010/2011 se situó en 2,2 millones de toneladas, un volumen superior al de la campaña anterior.

Además de la Unión Europea, otros países con grandes cosechas fueron Turquía (330.000 toneladas), Egipto (290.000 toneladas), Argentina (203.500 toneladas) y Siria (155.000 toneladas).

Respecto al comercio a nivel mundial se importaron 588.000 toneladas frente a las 630.000 del año anterior, y se exportaron 674.500 toneladas, frente a 676.500 toneladas en la campaña 2009/2010.

Según datos del COI, el consumo mundial de aceitunas de mesa se ha situado en la campaña 2010/11 en 2.136.500 toneladas. Por países, los mayores consumidores han sido Turquía (260.000 toneladas), Egipto (250.000 toneladas) y Estados Unidos (203.000 toneladas). España se sitúa en el cuarto lugar del ranking con un consumo de 183.600 toneladas, mientras que en el conjunto de la Unión Europea el consumo ascendió a 562.000 toneladas. ●

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

En la base de la cadena productiva del sector de aceitunas de mesa en España aparecen algo más de 123.000 hectáreas dedicadas a este cultivo, concentradas fundamentalmente en Andalucía (76,4% del total) y Extremadura (21,4%). Las empresas dedicadas al entamado de aceitunas en nuestro país son 405, de las que en Andalucía se encuentra el 55%, seguida por Extremadura (21%), Aragón (9%), Cataluña (5%) y Región de Murcia (3%). Por su parte, las envasadoras de aceitunas de mesa son 236. De nuevo es Andalucía la comunidad con mayor número de estas empresas (44% del total). A continuación se sitúan Extremadura (13%), Aragón (10%), Cataluña (9%) y Región de Murcia (7%). El sector crea un total de 8.000 empleos directos. Además se contabilizan alrededor de seis millones de jornales dedicados a la recolección y el cultivo de los olivos. En total, los empleos generados en torno a este sector suponen el 27% de todos los empleos generados por el sector de conservas y preparados de productos vegetales, suponiendo el 22% del valor de todo ese sector, con una facturación de alrededor de 1.000 millones de euros.

Muchas de las empresas del sector son de tamaño mediano o pequeño, con incidencia local o regional. La penetración de capitales internacionales en todas esas empresas es todavía muy poco significativa. La Asociación de Exportadores e In-

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE ACEITUNAS Y ENCURTIDOS	
EMPRESA	VENTAS MILL. EUROS
GRUPO ÁNGEL CAMACHO, S.L. *	169,30
COOP. AGRO SEVILLA ACEITUNAS (GRUPO) *	146,23
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE NAVARRA, S.A.U. *	93,30
ACEITUNAS GUADALQUIVIR, S.A.	77,90
LA ESPAÑOLA ALIMENTARIA ALCOYANA, S.A.	70,00
ACEITUNAS CAZORLA, S.L.	61,00
F.J. SÁNCHEZ SUCESOES, S.A. *	60,00
COOP. HOJIBLANCA (DIVISIÓN ACEITUNAS)	41,61
INTERNACIONAL OLIVARERA, S.A. (INTEROLIVA)	40,00
VIÑAOLIVA, S.C.L. *	34,95

* Sus datos incluyen líneas de negocio en otros sectores.
 - Datos de 2009. FUENTE: Informe Anual Alimarket/2010.

dustriales de Aceitunas de Mesa (ASEMESA), fundada en 1920 y con sede en Sevilla, representa al 70% de la facturación total del sector. ○

COMERCIO EXTERIOR

Las exportaciones constituyen un elemento clave para la supervivencia del sector español de aceitunas de mesa, ya que la demanda interna es incapaz de absorber toda la producción. Nuestro país es el líder mundial en producción y exportación de aceitunas de mesa. Las exportaciones españolas de aceitunas constituyen el 30% de todo ese comercio exterior. A mucha distancia aparecen Egipto (13%), Grecia (11%) y Argentina (8%). La media de exportaciones españolas de aceitunas de mesa durante los últimos cinco años llega hasta las 272.000 toneladas anuales. Durante 2010 se han vendido fuera de nuestras fronteras 309,7 millones de kilos de aceitunas, lo que equivale a 636 millones de euros. Estas cifras indican unos importantes incrementos interanuales, que rondan el 17%. Por áreas geográficas, los principales destinos de las exportaciones españolas de aceitunas son la Unión Europea (40% del total), Estados Unidos, Canadá y Puerto Rico (31%) y Europa del Este (12%). Por países, el principal mercado de destino es

Estados Unidos (27,9%), seguido por Italia (9%), Francia (7,9%) y Rusia (8,6%). Durante el último ejercicio se incrementaron en más de 12 millones de kilos las ventas de aceitunas españolas en los países de la Unión Europea, en alrededor de 14 millones de kilos en Estados Unidos, Canadá y Puerto Rico y en 10 millones de kilos en los países de Europa del Este. También ha sido muy importante el incremento de las exportaciones (alrededor de 6,8 millones de kilos) dirigidas hacia los países de Centro y Sudamérica. Para mantener estas buenas perspectivas se están llevando 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 principales variedades exportadas destacan las partidas de manzanilla, ya que suponen el 45,6% de todo este comercio exterior. A continuación aparecen las variedades hojiblanca (40,5%) y gordal (13%). Por tipos, las aceitu-

nas verdes representan el 56% de todas las ventas fuera de nuestras fronteras, mientras que el restante 44% corresponde a las aceitunas negras.

Por último, según sus formas de presentación, las partidas exportadas más importantes son las de aceitunas rellenas (34% del total). En segundo lugar aparecen las aceitunas en rodajas (25%), seguidas por las aceitunas lisas (22%) y las aceitunas deshuesadas (18%).

Las importaciones son mucho menos importantes, ya que no superan las 4.000 toneladas anuales. El principal proveedor de aceitunas para el mercado español es Portugal, con el 33% del total. A bastante distancia aparecen Marruecos (18%), Grecia (16%), Egipto (15%), Estados Unidos (8%) y Francia (3%). ○



DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE ACEITUNAS



Durante el año 2010, el consumo total de aceitunas ascendió a cerca de 132 millones de kilos y supuso un gasto de 368 millones de euros. El mayor porcentaje del consumo se concentró en los hogares (78,5%), mientras que la restauración comercial supuso el 20% y la restauración colectiva y social, el 1,5% restante.

En cuanto al gasto, el mayor porcentaje se registró en los ho-

gares (79,5%), mientras que la restauración comercial supuso el 19,1% y la restauración colectiva y social, el 1,4% restante.

Hogares

Durante el año 2010, los hogares españoles consumieron cerca de 103,6 millones de kilos de aceitunas y gastaron 292,4 millones de euros en este producto. En términos per cápita se llegó a 2,25 kilos de consumo y 6,37 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a las aceitunas envasadas rellenas (0,99 kilos por persona y año), seguido de las aceitunas envasadas con hueso (0,48 kilos per cápita). En términos de gasto, las aceitunas envasadas rellenas concentran el 37,2% del gasto, con un total de 2,37 euros por persona, seguidas por las aceitunas envasadas con hueso, con un porcentaje del 17,7% y un total de 1,13 euros por persona al año. En términos per cápita, el consumo de aceitunas durante el año 2010 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 más pequeños (menos 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, jóvenes y adultos independientes, parejas jóvenes sin hijos y parejas con hijos mayores, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos pequeños y los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Cataluña, Comunidad Valenciana y La Rioja cuentan con los mayores consumos, mientras que por el contrario la demanda más reducida se asocia a Navarra, Extremadura y Galicia.

En cuanto al lugar de compra, en 2010 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de aceitunas a los supermercados (53,5% de cuota de mercado). Los establecimientos especializados alcanzan en este producto una cuota del 16% y los hipermercados llegan al 14,9%. El auto-

consumo acapara el 8,3%, los mercadillos representan una cuota del 2,9%, mientras que otras formas comerciales suponen el 4,4% restante.

Restauración, colectividades e instituciones

Durante el año 2010, los establecimientos de restauración comercial y restauración colectiva y social adquirieron 28,4 millones de kilos de aceitunas y gastaron 75,6 millones de euros en este producto. En la restauración comercial, las aceitunas representan un 92,8% del consumo y un 93% del gasto, y en la restauración colectiva y social, un 7,2% del consumo y un 7% del gasto.

En la restauración comercial, los bares y cafeterías concentran el 55,8% de la demanda de aceitunas, los restaurantes independientes el 28,4%, los hoteles el 10,5%, la restauración organizada el 4,1%, y el ocio nocturno el 1,2% restante.

Por áreas geográficas, la restauración comercial demanda el mayor volumen de aceitunas en Cataluña, Aragón, Madrid, Castilla-La Mancha y Extremadura.

La restauración comercial utiliza al mayorista como principal fuente de aprovisionamiento de aceitunas (alcanza una cuota del 76,3%), seguido del cash & carry, con una cuota del 11,5%.

El fabricante alcanza el 8,8%, el libreservicio (hipermercados y supermercados) presenta una cuota del 2,1% y el resto de canales de compra el 1,3% restante. ○

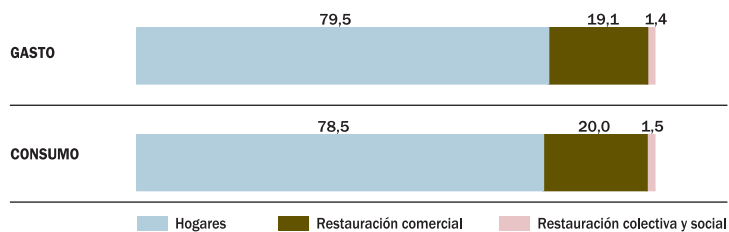
CONSUMO (MILLONES DE KILOS) Y GASTO (MILLONES DE EUROS) EN ACEITUNAS EN ESPAÑA

2010

	HOGARES		RESTAURACIÓN COMERCIAL		RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL		TOTAL	
	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO
TOTAL ACEITUNAS	103,56	292,40	26,35	70,32	2,05	5,28	131,96	368,00

PARTICIPACIÓN EN EL GASTO Y EN EL CONSUMO DE ACEITUNAS PORCENTAJE

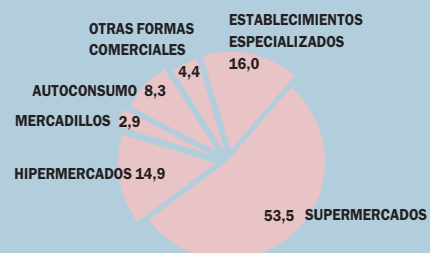
2010



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

PORCENTAJE

2010



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

2010

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL	PER CÁPITA	TOTAL	PER CÁPITA
TOTAL ACEITUNAS	103,56	2,25	292,40	6,37
ACEITUNA ENVASADA CON HUESO	21,99	0,48	52,07	1,13
ACEITUNA ENVASADA SIN HUESO	13,43	0,29	32,41	0,71
ACEITUNA ENVASADA RELLENA	45,70	0,99	109,03	2,37
RESTO ACEITUNAS	22,44	0,49	98,89	2,16



CONSUMO (MILLONES DE KILOS) Y GASTO (MILLONES DE EUROS) EN ACEITUNAS DE LA RESTAURACIÓN COMERCIAL, COLECTIVA Y SOCIAL

2010

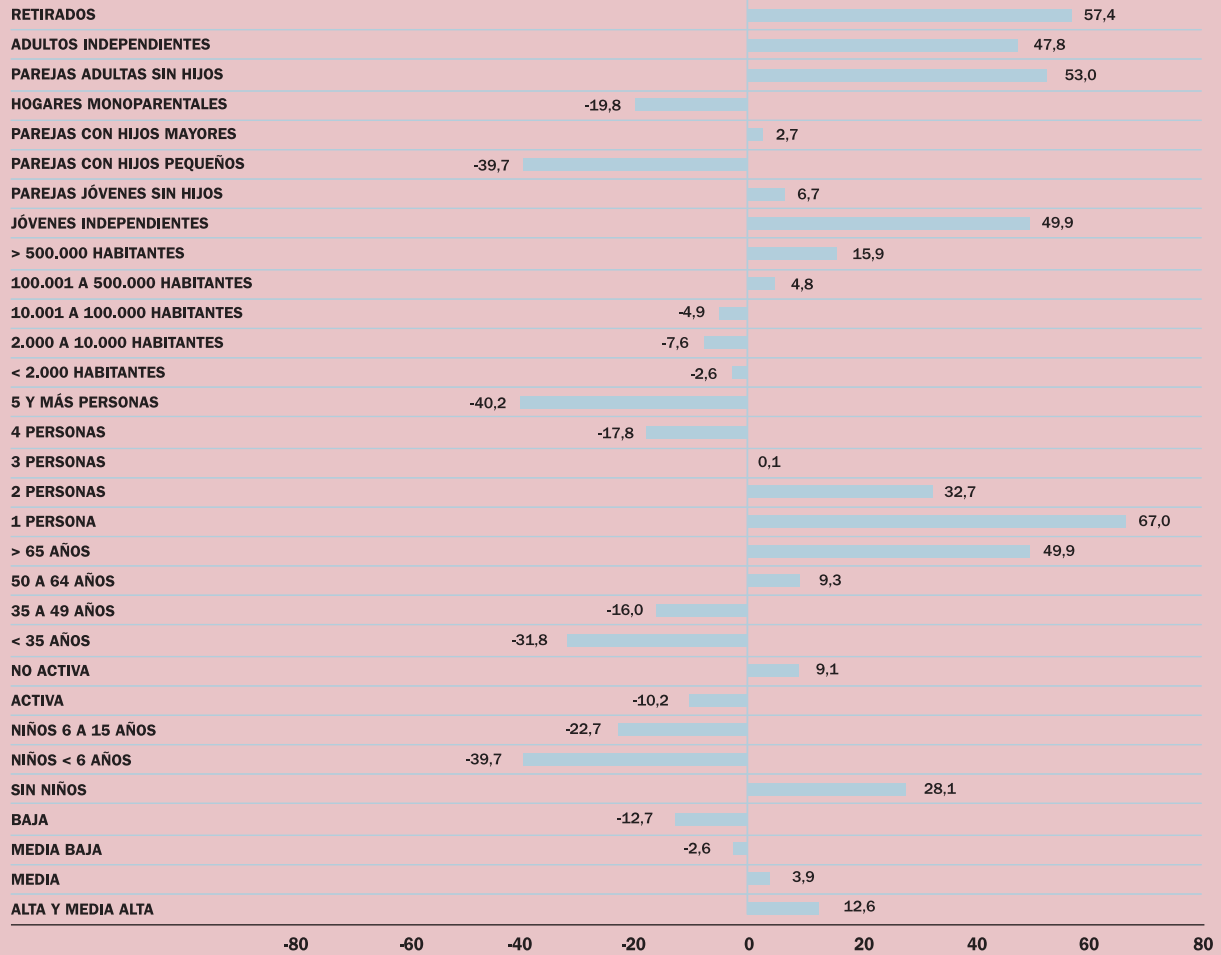
	RESTAURACIÓN COMERCIAL		RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL		TOTAL RESTAURACIÓN	
	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO
TOTAL ACEITUNAS	26,35	70,32	2,05	5,28	28,40	75,61

FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

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

PORCENTAJE

2010

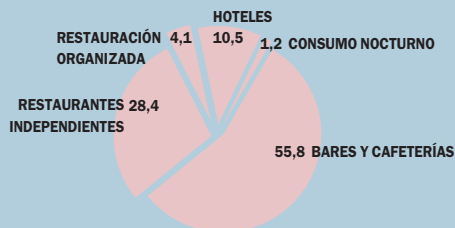


* Media nacional = 2,3 kilos por persona.

DEMANDA DE ACEITUNAS POR TIPO DE ESTABLECIMIENTO EN LA RESTAURACIÓN COMERCIAL

PORCENTAJE

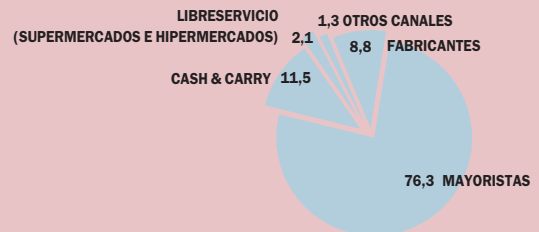
2010



FORMAS DE APROVISIONAMIENTO DE ACEITUNAS EN LA RESTAURACIÓN COMERCIAL

PORCENTAJE

2010



FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE ENCURTIDOS

Durante el año 2010, el consumo total de encurtidos ascendió a 31 millones de kilos y supuso un gasto cercano a 98,5 millones de euros. El mayor porcentaje del consumo se concentró en los hogares (74,4%), mientras que la restauración comercial supuso el 23,8% y la restauración colectiva y social, el 1,8% restante.

En cuanto al gasto, el mayor porcentaje se registró en los hogares (77%), mientras que la restauración comercial supuso el 21,2%, y la restauración colectiva y social, el 1,8% restante.



– 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, Navarra y Región de Murcia presentan los mayores consumos de encurtidos, mientras que por el contrario la demanda más reducida se asocia a Galicia, Extremadura y Cantabria.

Hogares

Durante el año 2010, los hogares españoles consumieron cerca de 23,1 millones de kilos de encurtidos y gastaron 75,8 millones de euros en estos productos. En términos per cápita se llegó a 0,5 kilos de consumo y 1,65 euros de gasto.

En términos per cápita, el consumo de encurtidos durante el año 2010 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 con una edad comprendida entre 50 y 64 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 menos de 35 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de encurtidos, 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 de población (más de 500.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de encurtidos, mientras que los menores consumos tienen lugar en los pequeños municipios (menos de 2.000 habitantes).

En cuanto al lugar de compra, en 2010 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de encurtidos a los supermercados (61,6% de cuota de mercado). Los hipermercados alcanzan en estos productos una cuota del 17,3% y los establecimientos especializados llegan al 13,4%. Los mercadillos representan el 3,1% y otras formas comerciales suponen el 4,6% restante.

Restauración, colectividades e instituciones

Durante el año 2010, los establecimientos de restauración comercial y restauración colectiva y social adquirieron 7,9 millones de kilos de encurtidos y gastaron en torno a 22,7 millones de euros en estos productos. En la restauración comercial, los encurtidos representan un 93,1% del consumo y un 92,1% del gasto, y en la restauración colectiva y social, un 6,9% del consumo y un 7,9% del gasto.

En la restauración comercial, la restauración organizada concentra el 40,6% del consumo de encurtidos, los bares y cafeterías el 32,4%, los restaurantes independientes el 16,2%, los hoteles el 9,7%, y el ocio nocturno el 1,1% restante.

Por áreas geográficas, la restauración comercial demanda el mayor volumen de encurtidos en Madrid, Castilla-La Mancha, Extremadura, Cataluña y Aragón.

La restauración comercial utiliza al mayorista como principal fuente de aprovisionamiento de encurtidos (alcanza una cuota del 55,2%), seguido del fabricante, con una cuota del 37,1%, así como del cash & carry, con una cuota del 5,8%. El librespervicio (hipermercados y supermercados) supone el 1,4% y el resto de canales de distribución presenta un porcentaje del 0,5%. ○

CONSUMO (MILLONES DE KILOS) Y GASTO (MILLONES DE EUROS) EN ENCURTIDOS EN ESPAÑA

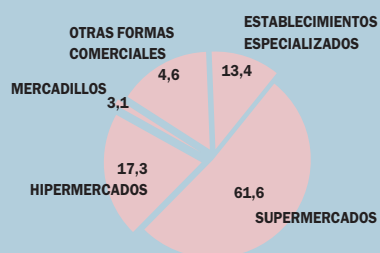
2010

	HOGARES		RESTAURACIÓN COMERCIAL		RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL		TOTAL	
	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO
TOTAL ENCURTIDOS	23,08	75,81	7,40	20,93	0,55	1,79	31,03	98,53

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

PORCENTAJE

2010



PARTICIPACIÓN EN EL GASTO Y EN EL CONSUMO DE ENCURTIDOS

PORCENTAJE

2010



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

2010

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL	PER CÁPITA	TOTAL	PER CÁPITA
TOTAL ENCURTIDOS	23,08	0,50	75,81	1,65

CONSUMO (MILLONES DE KILOS) Y GASTO (MILLONES DE EUROS) EN ENCURTIDOS DE LA RESTAURACIÓN COMERCIAL, COLECTIVA Y SOCIAL

2010

	RESTAURACIÓN COMERCIAL		RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL		TOTAL RESTAURACIÓN	
	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO
TOTAL ENCURTIDOS	7,40	20,93	0,55	1,79	7,95	22,72

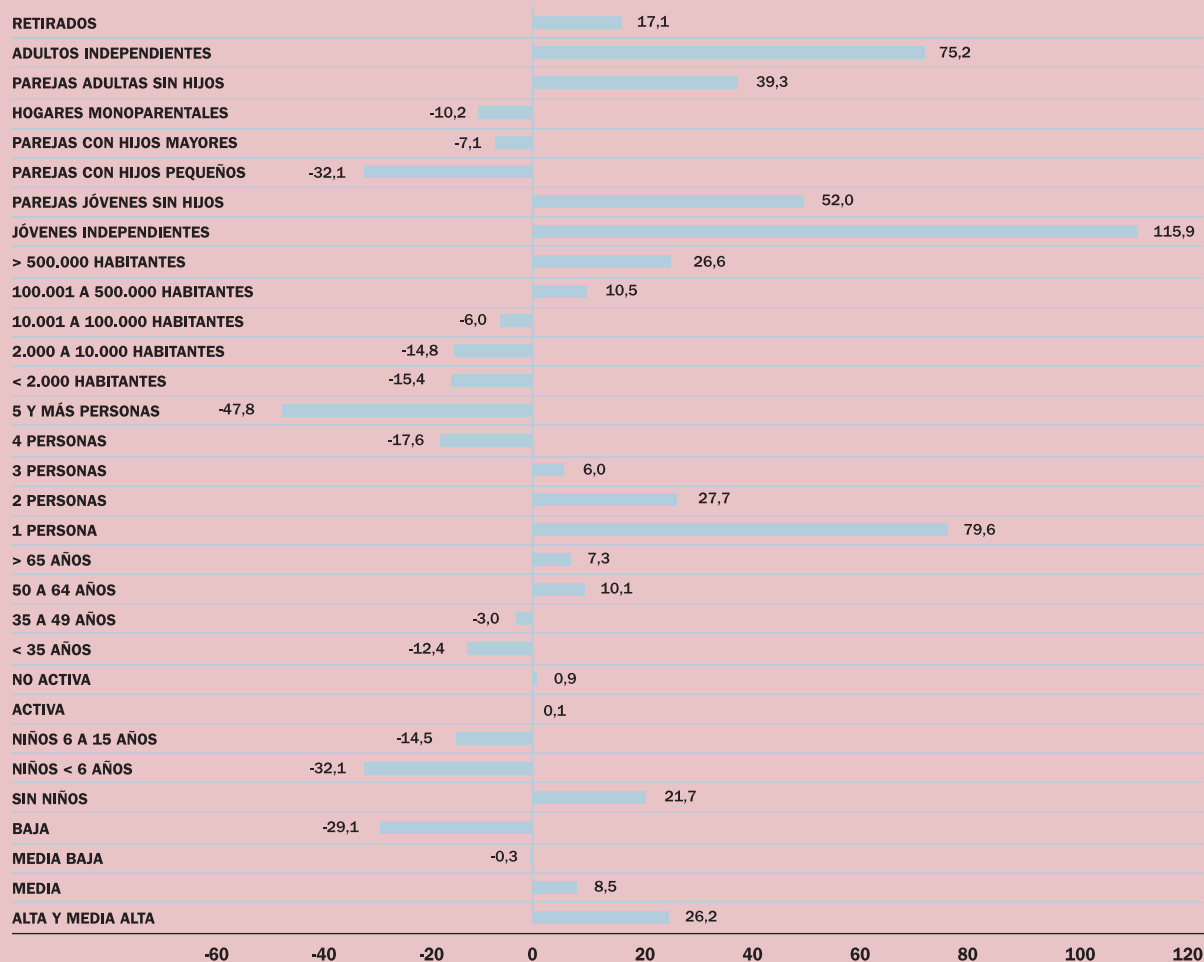


FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

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

PORCENTAJE

2010

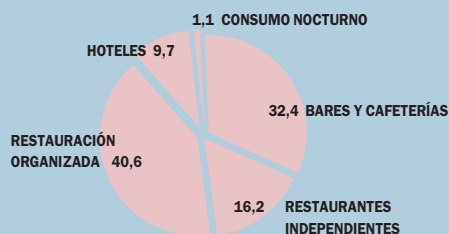


* Media nacional = 0,5 kilos por persona

DEMANDA DE ENCURTIDOS POR TIPO DE ESTABLECIMIENTO EN LA RESTAURACIÓN COMERCIAL

PORCENTAJE

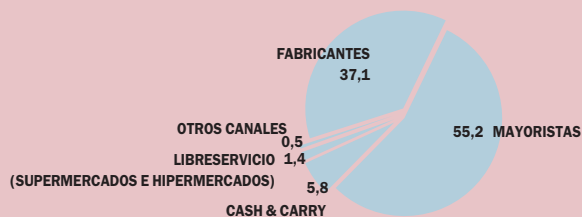
2010



FORMAS DE APROVISIONAMIENTO DE ENCURTIDOS EN LA RESTAURACIÓN COMERCIAL

PORCENTAJE

2010



FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

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

MADRID

DENOMINACIONES DE CALIDAD

ACEITUNAS DE CAMPO REAL



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 Cacereña, 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



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 pimiento, 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 4.000 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 40.000.000 de euros.