

## VINAGRE

Al cierre de la campaña 2017/18, la producción total de vino enviada a destilación y vinagrería superó los 1,14 millones de hectolitros, de los que algo más de 854.620 hectolitros se destinan a los destilados y cerca de 290.000 hectolitros son utilizados en la producción de vinagres, mayoritariamente de vino blanco. Mientras que cayeron de forma destacada las salidas a destilería (-54,4%), los envíos a vinagrería registraron un modesto crecimiento del 0,3%.

En los últimos tiempos, ha crecido mucho la producción de vinagres amparados con denominaciones protegidas y suponen ya algo menos de la mitad del total del vinagre elaborado en nuestro país. Los vinagres con denominación de origen son los de Jerez (el más importante), Condado de Huelva y Montilla-Moriles. La producción del vinagre de Jerez llegó durante el último año hasta los 5,3 millones de litros, con un incremento interanual en sus ventas cercano al 9%. Las 23 empresas productoras de vinagre de Jerez comercializan un 44% de su producción en el mercado español.

Por su parte, la producción de vinagres del Condado de Huelva creció un 20% y rondó los 3,2 millones de litros. Los



vinagres de Montilla-Moriles son producidos por 11 empresas bodegueras. Además existe también una denominación de calidad en Aragón (Calatayud), con una producción de 300.000 litros que se comercializan embotellados. El 80% se dirige hacia los mercados nacionales y el 20% restante se vende fuera de nuestras fronteras.

En la distribución organizada, los vinagres de vino blanco son la principal oferta, con cuotas que rondan el 70% del total en volumen y del 30,5% en valor. Después aparecen los vinagres de manzana (12% y 11,3%), seguidos por los vinagres balsámicos (8,3% y 43,6%), los de vino tinto (7,4% y 3,7%) y los de vino de Jerez (1,9% y 7,1%). ●

### ESTRUCTURA EMPRESARIAL

La existencia de muchas pequeñas y medianas empresas productoras y comercializadoras de vinagre constituye un rasgo muy característico del sector empresarial español del vinagre y es una diferencia muy significativa en relación a la situación de la mayoría de los países que forman parte de nuestro entorno. Es el caso, por ejemplo, de Dinamarca u Holanda, donde el mercado se encuentra monopolizado por un único fabricante. En Francia, donde se encuentran en actividad unas 17 empresas productoras y comercializadoras, se alcanza una producción doble de la de nuestro país.

Las marcas blancas han alcanzado una gran importancia en la distribución organizada y alcanzan unos porcentajes cercanos al 80% de todas las ventas en volumen, superando el 50% en valor. Entre los vinagres balsámicos, las marcas blancas controlan el 42% del total de ventas en volumen y el 35% en valor. En España existen unas 40 empresas elaboradoras de vinagre. A pesar de este número tan elevado, ya son muy significativos los procesos de concentración. El principal grupo del sector alcanza una modesta cuota del 8% del total de las ventas en

volumen y algo más del 5% en valor, mientras que el segundo operador se sitúa en el 2,5% en volumen y el 2,2% en valor. ○

#### PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE ESPECIAS, CONDIMENTOS Y ALIÑOS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Borges Agricultura & Industrial Edible Oils, S.A. (BAIEO) *	454,09
Grupo Ybarra Alimentación, S.L. (GYA) *	189,63
Grupo Conservas Dani*	75,00
Bolton Cile España, S.A.*	75,00
Ramón Sabater, S.A.*	73,40
Jesús Navarro, S.A. *	70,65
Herbex Iberia, S.L. *	43,95
Manufacturas Ceylan, S.L. *	41,00
Unión Salinera de España, S.A. - Grupo	37,36
Mccormick España, S.A.*	28,00

\* Los datos incluyen actividades en otros sectores

FUENTE: Informe Anual de ALIMARKET/2018

## COMERCIO EXTERIOR

El comercio exterior de vinagres es muy favorable para nuestro país, ya que las exportaciones superan ampliamente a las importaciones. Se exportan anualmente algo menos de 50 millones de litros de vinagres, por un valor superior a los 30 millones de euros. Las importaciones, por su parte, se quedan en menos de 17 millones de litros, aunque con un valor muy significativo que ronda los 15 millones de euros. Los vinagres de vino a granel constituyen la principal partida exportada, seguida por la de los vinagres de vino envasados, otros vinagres a granel y otros vinagres embotellados.

Los mercados de destino más importantes para los vinagres españoles son otros países de nuestro entorno, entre los que destacan Reino Unido (24% del total en volumen), Francia (20,7%) e Italia (18%). A continuación y con un crecimiento muy notable se sitúa Estados Unidos (12%). Atendiendo al valor de las partidas exportadas, el primer cliente es ya Estados Unidos, seguido por Francia y Reino Unido. Dentro de las importaciones, destacan las de los vinagres balsámicos de origen italiano, aunque su volumen ha disminuido de manera notable durante los últimos años al comenzar a elaborarse este tipo de vinagres en nuestro país, seguidas a bastante distancia por las de vinagre de manzana. El 56% de la producción de vinagre de Jerez se vende fuera de nuestras fronteras, siendo Francia su principal cliente, con el 38% del total. ○

## CONSUMO

Los niveles de consumo de vinagre entre los españoles son más reducidos que los de muchos otros países europeos. Así, en nuestro país se registran unos consumos de 1,5 litros por persona y año, mientras que en Bélgica llegan hasta los 2,7 litros per cápita, en Alemania se sitúan en 2,2 litros y en Francia casi llegan a los 2 litros. Los consumidores españoles demandan principalmente vinagres de vino y, en los últimos tiempos, parecen optar de manera más decidida por vinagres con denominaciones de origen, vinagres balsámicos y cremas de vinagre. Esta situación contrasta con la de otros países. Así, en el Reino Unido, los vinagres más populares son los de cebada malteada y en Estados Unidos casi un 70% de su población consume vinagres de alcohol de cereales. ○



*Los consumidores españoles demandan principalmente vinagres de vino y, en los últimos tiempos, parecen optar de manera más decidida por vinagres con denominaciones de origen, vinagres balsámicos y cremas de vinagre*



## DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DEL VINAGRE

## ANDALUCÍA

## DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

VINAGRE DE JEREZ <sup>o</sup>VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA <sup>o</sup>

VINAGRE MONTILLA-MORILES \*\*\*\*



## ARAGÓN

## MARCA DE GARANTÍA DE CALIDAD

VINAGRE DE VINO

## LA RIOJA

## REGISTRADO Y CERTIFICADO

VINAGRES VÍNICOS

\*\*\*\*Protección Nacional Transitoria

<sup>o</sup> Inscrita en el Registro de la UE*Vinagre del Condado de Huelva*

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



DENOMINACIONES DE ORIGEN  
CONDADO DE HUELVA  
VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA  
Y VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA

vinos Condado de Huelva.

**CARACTERÍSTICAS:** Se obtiene a partir de vinos procedentes de la DO que son sometidos a un proceso de acetificación, clarificación y filtración y que posteriormente se someten a envejecimiento y son enriquecidos con vino generoso que aumenta el residual de alcohol y que al reaccionar con el ácido acético mejora el aroma del vinagre. Se producen Vinagres del Condado de Huelva, que son los del año, y Vinagres Viejos del Condado de Huelva, que son de tres tipos: Solera, envejecido mediante el sistema de criaderas y soleras durante un tiempo superior a seis meses e inferior a un año; Reserva, con el mismo tipo de envejecimiento pero con un tiempo superior a un año, y Añada, envejecido mediante el sistema de añadas durante más de tres años.

**DATOS BÁSICOS:** En el registro del Consejo Regulador figuran 11 empresas bodegueras, que producen más de 3,5 millones de litros de vinagre comercializados con la DO.

*Vinagre de Jerez*

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** El ámbito de producción de la Denominación de Origen Protegida Vinagre de Jerez está constituido por 7.000 hectáreas de los municipios de Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Trebujena, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda. En estos tres últimos municipios también se encuentra

la zona de envejecimiento reconocida oficialmente.

**CARACTERÍSTICAS:** El vinagre se obtiene, únicamente, del mosto/vino de la Denominación de Origen Jerez/ Xerès-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda. Su crianza se realiza en vasijas de madera, con un envejecimiento mínimo de 6 meses para los vinagres de Jerez de tipo normal y más de 2 años para el Reserva y 10 años para el Gran Reserva. Su color característico es caoba oscuro. Destaca a la nariz su presencia en madera y su sabor es concentrado y generoso.

**DATOS BÁSICOS:** Hay 27 empresas elaboradoras de Vinagre de Jerez que comercializan 5,3 millones de litros anuales, de los que el 50% se exporta.