



Vinagre

El mercado español de vinagre presenta unos claros síntomas de madurez y el principal dinamismo para el sector se encuentra en el comercio exterior, donde las expectativas de crecimiento resultan muy positivas. La producción de vinagres en nuestro país ronda

los 630.000 hectolitros a 10º de acidez, con crecimientos interanuales que rondan el 3%. El vinagre de vino, y más específicamente de vino blanco, constituye la principal partida dentro de esa producción, con alrededor del 93% del total (88% proveniente de vinos blancos), mientras que los vinagres de alcohol representan otro 6%. El 1% restante corresponde a los vinagres de manzana y miel, cuya demanda ha crecido significativamente durante los últimos años. El valor total de esta producción supera ya los 45 millones de euros. Los vinagres de

mayor calidad y valor añadido son los que presentan un mayor dinamismo, mientras que las presentaciones más corrientes tienden a perder cuotas de mercado. Durante los últimos años han irrumpido con mucha fuerza en el mercado español los vinagres balsámicos, generalmente procedentes de Italia. Estos vinagres presentan incrementos interanuales de sus ventas en el libreservicio de en torno al 14,2% en volumen y el 10,2% en valor.

España es el quinto país productor de vinagre dentro de la Unión Europea, aunque el consumo interno no es muy elevado, lo que obliga a los principales operadores del sector a impulsar de manera decidida las exportaciones. Los principales productores europeos son Alemania, con cerca de 1,9 millones de hectolitros, Francia, con 1,1 millones, e Italia, cuya producción de vinagres de vino supera los 660.000 hectolitros. En la Unión Europea hay tres denominaciones de origen en el sector de los vinagres. Se trata de la italiana Vinagre balsámico de Módena y de las españolas Vinagre de Jerez y Vinagre del Condado de Huelva. De la primera se obtienen 170 millones de botellas de 25 cl, mientras que de la segunda se registra una producción de unos 4 millones de litros y de la tercera alrededor de 2,6 millones de litros. ●

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Existen alrededor de unas 40 empresas elaboradoras de vinagre, que presentan dos perfiles claramente diferenciados. En la base de la estructura empresarial aparece un buen número de pequeñas y medianas empresas con cifras de producción reducidas y con una incidencia local o regional, mientras que en la cúspide aparecen algunos grandes grupos alimentarios, en ocasiones con participación de capitales internacionales, y con estrategias de comercialización que sobrepasan al propio mercado español. Hay que tener en cuenta que el sector del vinagre presenta en otros países europeos un nivel de concentración muy superior al que se registra en España. El nivel medio de producción de las empresas ronda los 14.000 hectolitros de vinagre, tan sólo por encima de Portugal. La media de las empresas alemanas resulta tres veces superior. En Francia, con una producción algo menor que el doble que la española, se encuentran en actividad 17 empresas, mientras que en Holanda y Dinamarca existe un único fabricante. El grupo español más importante presenta una producción en torno a los 24 millones de litros, mientras que el segundo se sitúa por encima de los 16 millones y el tercero ronda los 15 millones. ○

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE VINAGRES, SALSAS Y CONDIMENTOS

EMPRESA	VENTAS MILL. EUROS
SOS CUÉTARA, S.A. (GRUPO) *	1.408,89
NESTLÉ ESPAÑA, S.A. *	1.277,24
UNILEVER FOODS ESPAÑA, S.A. *	591,30
KRAFT FOODS ESPAÑA, S.L. *	350,00
NUTREXPA, S.A. *	264,38
ACEITES BORGES PONT, S.A. *	250,00
HERO ESPAÑA, S.A. *	240,50
HIJOS DE YBARRA, S.A. (GRUPO) *	185,00
GRUPO HELIOS *	114,00
MORENO, S.A. *	110,00

* Sus datos incluyen líneas de negocio en otros sectores.

- Datos de 2007.

FUENTE: Informe Anual Alimarket/2008.

COMERCIO EXTERIOR

La producción española de vinagres no puede ser absorbida por la demanda interna, por lo que el recurso de las exportaciones resulta vital para el mantenimiento de las principales empresas del sector. De forma paralela se ha registrado durante los últimos tiempos un importante crecimiento de las importaciones de vinagres balsámicos, provenientes básicamente de Italia, aunque todavía con cifras mucho menos importantes. Los ritmos de crecimiento de estas importaciones superan el 12% anual y alcanzan un valor de mercado de unos 7 millones de euros. Menos significación tienen las importaciones de vinagres de manzana y otras frutas.

Por lo que hace referencia a las exportaciones, hay que indicar que el volumen total exportado supera los 32 millones de litros, por un valor que se sitúa en torno a los 21 millones de euros. Alrededor de un 55% de los vinagres exportados se comercializa a granel, aunque cada vez aumenta más la partida de los vinagres envasados y de aquellos de mayor calidad y valor añadido. Los principales mercados de destino de estas exportaciones son Estados Unidos, en valor, mientras que Reino Unido y Francia ocupan las primeras posiciones atendiendo al volumen. También son clientes importantes de los vinagres españoles los consumidores de Portugal, Italia, Suecia, México, Alemania, Australia, Brasil, Japón, Canadá y Holanda. ○



CONSUMO

El consumo de vinagre en España se encuentra estancado en torno a unos 1,4 litros por persona y año, lo que supone una cifra bastante baja en comparación con las de otros países de la Unión Europea. En Bélgica, el consumo de vinagre se sitúa en 2,7 litros per cápita, mientras que en Alemania ronda los 2,2 litros, en Francia supera los 1,9 litros y en Holanda se queda en 1,5 litros por persona y año. Los menores consumos europeos de vinagre se registran en Polonia, con 1,2 litros, en Portugal (0,8 litros) y en Finlandia, con 0,6 litros anuales. La principal novedad relacionada con el consumo de vinagre en nuestro país se vincula a las preferencias cada vez más acusadas por los vinagres de mayor calidad y valor añadido, mientras que se encuentra estancado, o incluso disminuye, el consumo de los vinagres más corrientes. ○



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

ANDALUCÍA	ARAGÓN	LA RIOJA
<u>DENOMINACIONES DE ORIGEN</u>	<u>MARCA DE GARANTÍA DE CALIDAD</u>	<u>DENOMINACIONES DE CALIDAD REGISTRADO Y CERTIFICADO</u>
VINAGRE DE JEREZ	VINAGRE DE VINO	VINAGRES VÍNICOS
VINAGRE MONTILLA-MORILES *		
<u>DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS</u>		
VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA		

* Denominación en tramitación

Vinagre
Condado de Huelva

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



ZONA GEOGRÁFICA: La superficie de producción de vinagre protegida se extiende sobre una superficie de 4.500 hectáreas de viñedo repartidas en 18 municipios de la provincia de Huelva, coincidentes con la denominación de origen de los vinos Condado de Huelva.

CARACTERÍSTICAS: El vinagre se obtiene a partir de vinos procedentes de la denominación de origen 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 Condado de Huelva, que son los del año, y Vinagres Viejos 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 9 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 10.500 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. Su color característico es caoba oscuro. Destaca a la nariz su presencia en madera y su sabor es concentrado y generoso.

DATOS BÁSICOS: Hay 50 empresas elaboradoras de Vinagre de Jerez que comercializan 4 millones de litros anuales, de los que el 50% se exporta.