



**Universitat**  
de les Illes Balears

## **TRABAJO DE FIN DE GRADO**

# **ORIGEN DE LOS ALIMENTOS QUE SE CONSUMEN EN LA ISLA DE MALLORCA**

**Raquel Punzano Alameda**

**Grado de Bioquímica**

**Facultad de Ciencias**

**Año Académico 2020-21**

# ORIGEN DE LOS ALIMENTOS QUE SE CONSUMEN EN LA ISLA DE MALLORCA

**Raquel Punzano Alameda**

**Trabajo de Fin de Grado**

**Facultad de Ciencias**

**Universidad de las Illes Balears**

**Año Académico 2020-21**

Palabras clave del trabajo:

dieta mediterránea, dietas sostenibles, productos "km 0", ...

*Nombre Tutor/Tutora del Trabajo: Cristina Bouzas Velasco*

*Nombre Tutor/Tutora (si procede):*

Se autoriza la Universidad a incluir este trabajo en el Repositorio Institucional para su consulta en acceso abierto y difusión en línea, con fines exclusivamente académicos y de investigación

Autor		Tutor	
Sí	No	Sí	No
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Resumen

Actualmente, el sistema alimentario es una de las principales causas del impacto ambiental desde la producción, empaquetamiento, distribución y consumo hasta el desperdicio de los alimentos, por lo que la dieta está vinculada tanto con la salud de la población como con el medio ambiente. Son varios los parámetros que determinan el grado de sostenibilidad de una dieta. Entre estos parámetros se encuentra disminuir la emisión de gases de efecto invernadero, la utilización de agua y tierra, el uso de nitrógeno y fósforo u otra contaminación química, evitar la caza y pesca excesiva, el empleo de hormonas u antibióticos y la reducción del uso de plásticos o derivados, así como el origen de los alimentos y el impacto ambiental del transporte desde su lugar de producción hasta el lugar de consumo

El objetivo de este trabajo es conocer el origen de los alimentos que se consumen en la isla de Mallorca y cuantificar su distancia desde el lugar de producción hasta el lugar de comercialización. Para ello, se recogió en una base de datos el origen y los diferentes tipos de marcas de 137 productos en catorce supermercados de la isla.

Los resultados muestran que más del 85% de los productos que se ofrecen en los supermercados de Palma proceden del exterior, con un mayor impacto ambiental relativo al transporte que los productos locales de Mallorca y, además, seguir una dieta mediterránea conlleva la utilización de productos de mayor distancia y, en este sentido, de menor sostenibilidad.

A la luz de los resultados obtenidos, se puede concluir que la isla de Mallorca no se autoabastece en términos de productos para la alimentación humana, lo que repercute en el impacto ambiental de las dietas que se consumen en la isla.

## Abstract

Currently, the food system is one of the main causes of environmental impact from production, packaging, distribution and consumption to food waste, so diet is linked to both the health of the population and the environment. There are several parameters that determine the degree of sustainability of a diet. These parameters include reducing the emission of greenhouse gases, the use of water and land, the use of nitrogen and phosphorus or other chemical pollution, avoiding overfishing, the use of hormones or antibiotics and reducing the use of plastics or derivatives, as well as the origin of food and the environmental impact of transport from its place of production to the place of consumption.

The objective of this study is to know the origin of the food consumed on the island of Mallorca and to quantify their distance from the place of production to the place of marketing. To do this, the origin and different types of brands of 137 products were collected in a database in fourteen supermarkets on the island.

The results show that more than 85% of the products offered in supermarkets in Palma come from abroad, with a greater environmental impact related to transport than local products from Mallorca and, in addition, following a Mediterranean diet entails the use of products of greater distance and, in this sense, of less sustainability.

In the light of the results obtained, it can be concluded that the island of Mallorca is not self-supply in terms of products for human food, which affects the environmental impact of the diets consumed on the island.

## Índice

<b>INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>6</b>
<b>OBJETIVO .....</b>	<b>9</b>
<b>MATERIALES Y MÉTODOS .....</b>	<b>9</b>
<b>RESULTADOS .....</b>	<b>10</b>
<b>DISCUSIÓN .....</b>	<b>28</b>
<b>CONCLUSIÓN.....</b>	<b>32</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>33</b>
<b>ANEXO.....</b>	<b>35</b>
Tabla I.....	35
Tabla II.....	38
Tabla III.....	38

## INTRODUCCIÓN

La dieta mediterránea es un modelo dietético tradicional que surgió a principios de los años 60 en Italia, España, Grecia y otros países de la cuenca del mediterráneo<sup>1,2</sup>. Las características que hacen considerar una dieta como mediterránea son el uso del aceite de oliva como la principal grasa, el consumo habitual pero moderado de pescado, marisco, carnes blancas, huevos y lácteos y bajo en carnes rojas y derivados, ingesta moderada de alcohol, (principalmente el vino durante la comida), el uso de especias y condimentos como hierbas aromáticas, etc., la utilización de alimentos de origen vegetal como frutas, verduras y hortalizas, legumbres, cereales y frutos secos. Se ha visto, que la dieta mediterránea rica en alimentos de origen vegetal y baja en alimentos de origen animal, entre los cuales se encuentran alimentos frescos y de temporada que son cultivados localmente con un procesamiento mínimo, es decir, con un menor impacto en el medio ambiente es considerada una dieta saludable y sostenible (Figura 1)<sup>3,4</sup>.



**Figura 1.** Pirámide de la dieta mediterránea junto a una dieta sostenible. Fuente: Serra-Majem et al. 2020<sup>3</sup>.

La disponibilidad persistente de cualquier alimento, en cualquier momento y cantidad puede parecer beneficiosa, pero afecta negativamente a la sostenibilidad de la dieta en cada paso de la cadena alimentaria. De modo que, para mejorar este efecto negativo se debe tener en

cuenta todo lo que interviene en el sistema alimentario desde la producción a la comida que incluye el agrupamiento y procesamiento de los alimentos, hasta el empaquetamiento, distribución con la consiguiente comercialización, consumo y el desperdicio de los alimentos que son consumidos <sup>5</sup>.

Actualmente, la causa principal del cambio climático es la obtención y consumición de los diferentes alimentos: aproximadamente el 30% de la emisión de gases de efecto invernadero conlleva a la pérdida de biodiversidad y a una gran deforestación y, además, un 40% de la tierra es ocupada por la agricultura con la utilización de agua dulce alrededor de un 70% <sup>3</sup>. Por tanto, es importante llevar a cabo una dieta saludable y sostenible en la que se tenga en cuenta el medio ambiente.

Las dietas sostenibles según la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) son aquellas dietas que tienen una baja presión e impacto medioambiental contribuyendo a la seguridad alimentaria y nutricional y a una vida sana para las generaciones presentes y futuras <sup>6</sup>. Estas dietas protegen y respetan los ecosistemas y la biodiversidad y, además, son aceptadas culturalmente, accesibles, saludables y seguras, asequibles y económicamente justas, adecuadas nutricionalmente; permitiendo al mismo tiempo la optimización de los recursos naturales y humanos <sup>5,7-9</sup>.

En relación con la salud, las dietas sostenibles y saludables se inician en las primeras etapas de la vida con la lactancia materna hasta los 6 meses de vida la cual puede continuar junto con una alimentación complementaria hasta los dos años. Estas dietas se fundamentan en el consumo de una gran diversidad de alimentos de forma equilibrada que no son procesados o que tienen un procesamiento mínimo y con limitaciones en cuanto al consumo de comidas o bebidas que han sido procesadas. Por tanto, se incluyen en abundancia los alimentos de origen vegetal (cereales, frutos secos, frutas, verduras y hortalizas, legumbres), en cantidades moderadas se puede consumir huevos, lácteos, aves y distintos tipos de pescados y en pequeñas proporción las carnes rojas. Además, el agua potable, limpia y segura se considera el principal líquido de bebida <sup>5</sup>.

Los objetivos de estas dietas sostenibles y saludables son el crecimiento y desarrollo de todas las personas apoyando la actividad y el bienestar mental, físico y social, ayudar a prevenir la malnutrición desde la desnutrición o deficiencia de micronutrientes hasta el sobrepeso y obesidad, disminuir el riesgo de las enfermedades que no son transmisibles y que están relacionadas con nuestra alimentación de acuerdo con las recomendaciones de la OMS (Organización Mundial de la Salud), contener niveles mínimos o ninguno de cualquier patógeno, toxina o agente que cause enfermedades que son transmitidas por los alimentos, proteger la salud de la Tierra manteniendo dentro de unos límites establecidos la emisión de gases de efecto invernadero, la utilización de agua y tierra, el uso de nitrógeno y fósforo o la contaminación química, proteger la biodiversidad evitando la excesiva caza y pesca. Además,

se disminuye en la producción de alimentos el empleo de hormonas y antibióticos, se reduce en el envasado el uso de plásticos o derivados y el menor desperdicio de los alimentos <sup>5</sup>.

La reducción de la emisión del CO<sub>2</sub> a la atmósfera, es uno de los objetivos de las dietas sostenibles, el cual se consigue aumentando el consumo de alimentos de cercanía o también llamados productos “km 0”. Los alimentos de cercanía son considerados aquellos que cumplen con una distancia entre la producción y consumo menor de 100 km, es decir, productos locales y, por tanto, a menor trayecto recorrido desde el lugar de producción hasta el lugar de comercialización y consumo, menos cantidad de CO<sub>2</sub> se emitirá a la atmósfera, también, son productos de temporada y ecológicos, por lo tanto no llevan añadido ningún producto químico para la conservación y además, es importante que tanto la producción, transporte y distribución se realicen respetando las medidas y políticas de la protección medioambiental.

El consumo de estos alimentos apoya a la economía local aumentando el consumo de los productos orgánicos más frescos y sabrosos que sus homólogos catalogados como no “km 0”, disminuyendo el consumo de procesados y peces en peligro de extinción como el salmón o atún rojo de piscifactorías y, además, contribuyen a la recuperación de la comida típica local con alimentos de temporada <sup>10</sup>.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) destaca que: “La cercanía a la zona de producción y la venta de productos locales son aspectos en alza. Cada vez más los consumidores buscan sabor, tradición y autenticidad, lo que se traduce en una demanda de productos de calidad y también cercanos, no solo de una comarca o región determinadas, sino en el sentido de productos españoles frente a importados” <sup>10</sup>.

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) afirma qué entre sus prioridades está “fomentar el consumo de los alimentos de proximidad”. Para llevarlo a cabo, las autoridades españolas y comunitarias “tienden a ser flexibles con los requisitos de producción y comercialización de productos km 0 facilitando una venta directa al consumidor” <sup>11</sup>.

La dieta mediterránea tiene una excelente certeza científica en cuanto a ser saludable, pero no siempre es llevada a cabo por la mayoría de la sociedad. Por tanto, es importante que cualquier solución para involucrar a la sociedad tenga en cuenta la equidad, es decir, que el acceso a los recursos sean justos para todos <sup>12</sup>.

Todos estos objetivos de las dietas saludables y sostenibles son necesarios y deben llevarse a cabo para hacer frente al cambio climático, dado que sino se espera que en 2050 las emisiones de gases de efecto invernadero globales debidas a la producción de los alimentos aumenten aproximadamente en un 80% por el motivo del incremento de tamaño de la población y de las dietas <sup>13</sup>.

## OBJETIVO

Determinar el origen de los alimentos que son consumidos en la isla de Mallorca y cuantificar la distancia que deben de recorrer desde el lugar de origen hasta el comercio del que lo obtienen los consumidores particulares.

## MATERIALES Y MÉTODOS

Para la realización de este trabajo se obtuvo una base de datos con 137 alimentos (incluyendo lácteos, huevos, carnes, pescados, legumbres, cereales, verduras y hortalizas, miscelánea, bollería y pastelería, aceites y grasas y bebidas) de los que se recogió información en catorce supermercados diferentes de Palma (Mercadona, Eroski, Hiperfresc, Hipercentro, Alcampo, Lidl, Aldi, Agromart balear, Hipercor, Supercor, Aprop, Suma, Carrefour y Bip-bip) acerca de las distintas marcas comerciales, incluidas las marcas blancas, y el origen de los productos una vez manufacturados. Los 137 alimentos incluidos en dicha base de datos son los disponibles en el cuestionario de frecuencia de consumo desarrollado y validado para la población española por *Martin-Moreno et al*<sup>14</sup>, posteriormente revisado por otros autores<sup>15</sup> y ampliamente empleado en la investigación en nutrición humana<sup>16</sup>.

Una vez recogida toda la información, se calculó la distancia a través de Google Maps, se codificó según la procedencia y por último se realizó con el programa estadístico SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) versión 25.0 (SPSS Inc., Chicago, IL, USA) una estadística de análisis descriptivo para extraer las características representativas del conjunto de datos obtenidos. Además, se realizó una estimación de los kilogramos de alimentos que se consumen al año en Baleares de acuerdo con el informe del consumo alimentario<sup>17</sup> en España durante el año 2019 y se calculó el kilometraje medio por kilogramo de alimentos mediante la siguiente fórmula, que también se utilizó para estimar la distancia media que deberían recorrer los alimentos consumidos de acuerdo a las guías de la dieta Mediterránea<sup>18</sup>:

$$\frac{\Sigma(\text{kg de alimento} \cdot \text{km medio para cada alimento})}{\text{kg de alimentos consumidos al año}} = \frac{\text{km medios}}{\text{kg de comida consumido}}$$

Por último, se realizó una búsqueda bibliográfica utilizando la base de datos PubMed/MEDLINE (National Library of Medicine, Bethesda, MD) y Google Académico realizando una revisión de trabajos relacionados con las dietas sostenibles. Los criterios a tener en cuenta fueron los artículos de libre acceso o que fueran accesibles a través de una institución como en este caso la Universidad de las Islas baleares (UIB), el artículo tenía que estar escrito en inglés o español, el título debía contener los conceptos claves introducidos en la búsqueda y las publicaciones debían de tener una antigüedad máxima de 20 años, pero sin excluir publicaciones más antiguas que fueran relevantes para el trabajo. También, se consultó la página web del MAPA<sup>10</sup> en la cual se encuentra el informe del consumo alimentario<sup>17</sup> en España durante el año 2019 y la web de la AECOSAN<sup>11</sup> y se utilizó el programa BioRender para la creación de figuras.

## RESULTADOS

La mayoría de los productos que son consumidos en la isla de Mallorca proceden de la Península Ibérica (85.6 %). El segundo lugar de origen más frecuente es la propia isla de Mallorca (8.3%), seguida por el resto de Europa (4.9 %), otros lugares o continentes del mundo (0.8%) y en último lugar, el resto de las islas del archipiélago balear (0.4%) (Tabla 1).

**Tabla 1.** Procedencia de los diferentes grupos de alimentos.

Grupos de Alimentos	Nº Productos	Origen				
		PMI	IB	ESP Y PT	EUR	MUNDO
		N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)
Lácteos y mantequillas	654	20 (3.1)	19 (2.9)	568 (86.9)	46 (7)	1 (0.2)
Carne de pollo/pavo y huevos	173	27 (15.6)	-	140 (80.9)	6 (3.5)	-
Carne de vacuno, cordero y conejo	76	12 (15.8)	-	63 (82.9)	1 (1.3)	-
Carne y manteca de cerdo	475	43 (9.1)	-	423 (89.1)	9 (1.9)	-
Pescado blanco	69	2 (2.9)	-	59 (85.5)	3 (4.3)	5 (7.2)
Pescado azul	148	-	-	144 (97.3)	2 (1.4)	2 (1.4)
Mariscos	161	3 (1.9)	-	152 (94.4)	3 (1.9)	3 (1.9)
Verduras y Gazpacho	637	41 (6.4)	-	574 (90.1)	19 (3.0)	3 (0.5)
Frutas, fruta seca, mermeladas, zumos y mosto	395	23 (5.8)	1 (0.3)	310 (78.5)	33 (8.4)	28 (7.1)
Frutos secos, turrón y mazapán	148	19 (12.8)	-	121 (81.8)	7 (4.7)	1 (0.7)
Patatas	68	6 (8.8)	1 (1.5)	54 (79.4)	7 (10.3)	-
Espicias, picantes y sal	151	14 (9.3)	-	130 (86.1)	7 (4.6)	-
Aceitunas	65	10 (15.4)	-	53 (81.5)	2 (3.1)	-
Legumbres	209	6 (2.9)	-	200 (95.7)	3 (1.4)	-
Cereales	750	31 (4.1)	-	676 (90.1)	42 (5.6)	1 (0.1)
Aceite de oliva	121	22 (18.2)	-	99 (81.8)	-	-
Otros aceites y margarinas	56	5 (8.9)	-	50 (89.3)	1 (1.8)	-
Precocinados	99	2 (2.0)	-	94 (94.9)	3 (3.0)	-
Azúcar	28	2 (7.1)	-	25 (89.3)	1 (3.6)	-
Miel	43	1 (2.3)	-	39 (90.7)	3 (7.0)	-
Refrescos	114	3 (2.6)	-	110 (96.5)	1 (0.9)	-
Café	105	7 (6.7)	-	95 (90.5)	3 (2.9)	-
Té	44	1 (2.3)	-	40 (90.9)	3 (6.8)	-
Otras bebidas alcohólicas	734	61 (8.3)	3 (0.4)	615 (83.8)	52 (7.1)	3 (0.4)
Cacao	147	2 (1.4)	-	117 (79.6)	26 (17.7)	2 (1.4)
Salsas	148	2 (1.4)	-	139 (93.9)	7 (4.7)	-

PMI: Isla de Mallorca; IB: resto del archipiélago balear; ESP y PT: España y Portugal; EUR: resto de Europa; Mundo: otros lugares o continentes del mundo.

En los envases de la mayoría de los lácteos disponibles en los supermercados de Palma consta como origen la península ibérica (86.9%). Por comunidades (Tabla 2), Cataluña es la que aparece más frecuentemente (en el 18.8% de los productos), seguida por la comunidad de Madrid (17.8%), Castilla-La Mancha (11.8%), Castilla y León (8.2%), Galicia (7.6%), País Vasco (6.4%) y Andalucía (6.4%). Mallorca consta solamente en el 3.1% de los envases, y el resto del archipiélago Balear consta en otro 2.9%. En total, solo el 6.0% de los lácteos que se venden en Palma son de origen Balear, muy por debajo de la cantidad de lácteos cuyo origen está en otras comunidades. Por productos (Tabla I), la mayoría de leche que se vende en Palma tiene origen en Galicia (tiene origen en esta comunidad el 28.1% de la leche entera, el 27.3% de la semidesnatada y el 30.8% de la desnatada), mientras que sus derivados tienen diferentes orígenes como Cataluña (el 33.3% de la leche condensada, el 24.3% de nata o crema de leche, el 28.6% de yogures enteros, el 30.0% de yogures desnatados, el 37.5% de

petit suisse, el 36.1% de postres como natillas, flan o pudding, el 25.4% de los helados y el 25.9% de las mantequillas), Madrid (el 27.3% de los batidos de leche, el 41.2% de los quesos en porciones o cremosos, el 23.9% de otros quesos, curados y semicurados), Castilla-La Mancha de donde proceden el 18.7% de los quesos blancos o frescos y la comunidad foral de Navarra con el 26.3% de requesón o cuajada.

El conjunto de los alimentos de origen animal que se encuentran en los supermercados de Palma tienen origen en la península ibérica (en el 80.9% de la carne de pollo, pavo y huevos, el 82.9% de la carne de vacuno, cordero y conejo y el 89.1% de la carne y manteca de cerdo). Por comunidades (Tabla 2), Cataluña es la que aparece más frecuentemente en la carne de pollo, pavo y huevos (21.6%), seguida por Mallorca (15.6%), Galicia (10.2%), Madrid (10.2%), Valencia (7.2%) y Andalucía (7.2%). También, aparece en el 22,7% de la carne y manteca de cerdo (22.7%), seguida por la comunidad de Madrid (11.8%), Castilla y León (11.6%), Mallorca (9.1%), Castilla-La Mancha (8.6%) y la Región de Murcia (6.4%). Madrid aparece en el 23.7% de la carne de vacuno, cordero y conejo, a continuación, Mallorca (15.8%), Cataluña (13.2%), Castilla y León (10.5%), Región de Murcia (6.6%) y Galicia (5.3%). Por lo tanto, gran parte de los alimentos de origen animal que son consumidos en Palma son de origen Balear. Por productos (Tabla I), la mayoría de los huevos de gallina que se venden en la isla tienen su origen en Mallorca (25.6%), el pollo o pavo con piel en Galicia (17.9%), Cataluña (17.9%) y Mallorca (17.2%), el pollo o pavo con piel en Mallorca (16.7%), la carne de ternera o vaca en Madrid (28.1%), la carne de cerdo en Madrid (19.0%), la carne de cordero en Mallorca (28.6%), el conejo o la libre en Galicia (23.1%), el hígado de ternera, cerdo o pollo en Madrid (30.0%), otras vísceras como sesos, corazón o mollejas en Madrid (28.6%), el jamón serrano o paletilla en Castilla y León (20.5%), el jamón york o cocido en Cataluña (44.1%), carnes procesadas como salchichón, chorizo, morcilla, mortadela, salchichas, butifarra o sobrasada en Cataluña (24.9%), patés o foie-gras en Cataluña (31.4%), hamburguesa o albóndigas en Cataluña (19.4%), el tocino, bacon o panceta en Cataluña (29.2%) y la manteca de cerdo en Mallorca (33.3%).

En el embalaje de gran parte del pescado y marisco que está disponible para los consumidores de los distintos supermercados de Palma figura como origen la península ibérica (el 85.5% del pescado blanco, el 97.3% del pescado azul y el 94.4% de los mariscos). Por comunidades (Tabla 2), Galicia es la más habitual (en el 17.7% del pescado blanco, el 32.6% del pescado azul y el 37.6% de los mariscos), seguida por otras comunidades según el tipo de pescado: el pescado blanco en Madrid (14.5%), País Vasco (11.3%), Andalucía (11.3%), Cataluña (6.5%), Castilla y León (6.5%) y Valencia (6.5%), el pescado azul en Madrid (14.6%), País Vasco (11.8%), Cataluña (9.7%) y Cantabria (6.9%) y el marisco en Cataluña (15.3), Madrid (9.6%) y Castilla la Mancha (5.7%). Mallorca consta solamente en un 2.9% del embalaje del pescado blanco y en un 1.9% del marisco, pero no consta en el pescado azul. Por productos (Tabla I), la mayoría del pescado blanco como mero, lenguado, besugo,

merluza o pescadilla proceden de la comunidad de Galicia (34.6%), el pescado azul como sardinas, atún, bonito, caballa o salmón de Madrid (24.1%), los pescados salados como el bacalao o salazones de Madrid (13.9%), ostras, almejas, mejillones o similares de Galicia (53.8%), calamares, pulpo, chipirones o sepia de Galicia (41.5%), crustáceos como gambas, langostinos o cigalas de Cataluña (17.9%) y Andalucía (17.9%), pescados y mariscos enlatados al natural de Galicia (5.7%) y pescados y mariscos enlatados en aceite de Galicia (36.2%).

En las etiquetas del conjunto de verduras, hortalizas y gazpachos que están disponibles en los diferentes supermercados de Palma aparece como origen la península ibérica (90.1%). Por comunidades (Tabla 2), Navarra es la que aparece más frecuentemente en el 21.2% de los productos, seguida por la comunidad de Madrid (12.6%), La Rioja (9.7%), Valencia (9.7%), Andalucía (9.6%), Región de Murcia (8.9%) y Cataluña (7.8%). Mallorca figura solamente en el 6.4% de las etiquetas, muy por debajo de la cantidad de verduras y hortalizas que se obtienen de otras comunidades. Por productos (Tabla I), la mayoría de acelgas o espinacas tienen su origen en Navarra (37.8%), col, coliflores o brócoles en Madrid (25.0%), lechugas, endivias o escarolas en región de Murcia (29.3%), tomates crudos en Madrid (15.0%) y región de Murcia (15.0%), zanahorias o calabazas en La Rioja (12.0%), judías verdes en Navarra (42.1%), berenjenas, calabacines o pepinos en Andalucía (29.6%), pimientos en Navarra (24.4%), espárragos en Navarra (50.0%), gazpachos en región de Murcia (27.8%), otras verduras como alcachofas, puerros, cardo o apio en Navarra (26.4%), cebollas en Valencia (22.6%), ajos en Valencia (35.7%) y las setas, níscalos o champiñones en La Rioja (25.5%).

En la mayoría de los envases de frutas, frutas secas, mermeladas, zumos y mostos aparece como origen la península ibérica (78.5%). Por comunidades (Tabla 2), Madrid es la más habitual (en el 20.6% de los productos), seguida por Cataluña (18.8%), Valencia (16.1%), Murcia (10.1%) y Andalucía (6.9%). Mallorca consta solamente en el 5.8% de los envases, y el resto del archipiélago Balear consta en un 0.3%. En conjunto, solo el 6.1% de las frutas y sus respectivos derivados consumidos en Palma son de origen Balear, muy por debajo de lo obtenido por otras comunidades. Por productos (Tabla I), la mayoría de las naranjas, pomelos o mandarinas tienen su origen en Valencia (51.6%), los plátanos en Madrid (45.5%), las manzanas o peras en Cataluña (44.1%), las fresas o fresones en Andalucía (71.4%), las cerezas, picotas o ciruelas en Navarra (11.1%), Cataluña (11.1%), Castilla y León (11.1%), Madrid (11.1%), Valencia (11.1%), Extremadura (11.1%), Andalucía (11.1%) y Murcia (11.1%), los melocotones, albaricoques o nectarinas en Madrid (100.0%), las sandías en Valencia (50.0%) y en Mallorca (50.0%), los kiwis en Madrid (38.5%), las uvas en Valencia (37.5%), las frutas en almíbar o en su jugo en Murcia (28.6%), los dátiles, higos secos, uvas-pasas o ciruelas-pasas en Valencia (26.8%), las mermeladas en Cataluña (22.9%), los zumos de frutas en botella o enlatados en Madrid (25.8%), los mostos en el País Vasco (33.3%) y los melones en Valencia (50.0%). En cuanto a los melones, el 50.0% restante proceden de Brasil (Tabla 3).

**Tabla 2.** Origen de los diferentes grupos de alimentos clasificados por comunidades autónomas.

Grupos de Alimentos	Nº Productos	Origen																		
		GA	AS	CB	PV	NC	AR	CT	RI	CL	MD	CM	VC	EX	AN	MC	IB	CN	PO	
		N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	
Lácteos y mantequillas	608	46 (7.6)	22 (3.6)	10 (1.6)	39 (6.4)	14 (2.3)	7 (1.2)	114 (18.8)	1 (0.2)	50 (8.2)	108 (17.8)	72 (11.8)	16 (2.6)	5 (0.8)	39 (6.4)	21 (3.5)	39 (6.4)	3 (0.5)	2 (0.3)	
Carne de pollo/pavo y huevos	167	17 (10.2)	1 (0.6)	1 (0.6)	6 (3.6)	7 (4.2)	7 (4.2)	36 (21.6)	1 (0.6)	3 (1.8)	17 (10.2)	10 (6.0)	12 (7.2)	4 (2.4)	12 (7.2)	6 (3.6)	27 (16.2)	-	-	
Carne de vacuno, cordero y conejo	76	4 (5.3)	3 (3.9)	-	2 (2.6)	2 (2.6)	2 (2.6)	10 (13.2)	-	8 (10.5)	18 (23.7)	1 (1.3)	4 (5.3)	2 (2.6)	2 (2.6)	5 (6.6)	12 (15.8)	1 (1.3)	-	
Carne y manteca de cerdo	467	9 (1.9)	17 (3.6)	2 (0.4)	7 (1.5)	4 (0.9)	21 (4.5)	106 (22.7)	14 (3.0)	54 (11.6)	55 (11.8)	40 (8.6)	26 (5.6)	11 (2.4)	27 (5.8)	30 (6.4)	43 (9.2)	1 (0.2)	-	
Pescado blanco	62	11 (17.7)	2 (3.2)	1 (1.6)	7 (11.3)	3 (4.8)	2 (3.2)	4 (6.5)	-	4 (6.5)	9 (14.5)	2 (3.2)	4 (6.5)	-	7 (11.3)	2 (3.2)	2 (3.2)	1 (1.6)	1 (1.6)	
Pescado azul	144	47 (32.6)	-	10 (6.9)	17 (11.8)	3 (2.1)	2 (1.4)	14 (9.7)	1 (0.7)	4 (2.8)	21 (14.6)	2 (1.4)	6 (4.2)	-	10 (6.9)	7 (4.9)	-	-	-	
Mariscos	157	59 (37.6)	-	4 (2.5)	8 (5.1)	-	1 (0.6)	24 (15.3)	-	5 (3.2)	15 (9.6)	9 (5.7)	8 (5.1)	-	13 (8.3)	6 (3.8)	3 (1.9)	2 (1.3)	-	
Verduras y Gazpacho	617	6 (1.0)	-	-	11 (1.8)	131 (21.2)	13 (2.1)	48 (7.8)	60 (9.7)	20 (3.2)	78 (12.6)	25 (4.1)	60 (9.7)	3 (0.5)	59 (9.6)	55 (8.9)	41 (6.6)	3 (0.5)	4 (0.6)	
Frutas, fruta seca, mermeladas, zumos y mosto	335	5 (1.5)	-	-	11 (3.3)	9 (2.7)	8 (2.4)	63 (18.8)	7 (2.1)	19 (5.7)	69 (20.6)	1 (0.3)	54 (16.1)	3 (0.9)	23 (6.9)	34 (10.1)	24 (7.2)	2 (0.6)	3 (0.9)	
Frutos secos, turrón y mazapán	140	1 (0.7)	-	-	10 (7.1)	1 (0.7)	6 (4.3)	27 (19.3)	-	9 (6.4)	29 (20.7)	1 (0.7)	27 (19.3)	1 (0.7)	5 (3.6)	4 (2.9)	19 (13.6)	-	-	
Patatas	60	6 (10.0)	-	-	6 (10.0)	2 (3.3)	-	9 (15.0)	2 (3.3)	8 (13.3)	13 (21.7)	-	3 (5.0)	-	3 (5.0)	1 (1.7)	7 (11.7)	-	-	
Especias, picantes y sal	146	2 (1.4)	2 (1.4)	-	4 (2.7)	3 (2.1)	-	49 (33.6)	1 (0.7)	1 (0.7)	29 (19.9)	3 (2.1)	21 (14.4)	6 (4.1)	5 (3.4)	4 (2.7)	14 (9.6)	2 (1.4)	-	
Aceitunas	63	-	-	-	-	4 (6.3)	4 (6.3)	9 (14.3)	2 (3.2)	-	4 (6.3)	1 (1.6)	10 (15.9)	-	15 (23.8)	4 (6.3)	10 (15.9)	-	-	
Legumbres	206	2 (1.0)	2 (1.0)	3 (1.5)	6 (2.9)	32 (15.5)	3 (1.5)	24 (11.7)	30 (14.6)	43 (20.9)	17 (8.3)	10 (4.9)	4 (1.9)	-	14 (6.8)	10 (4.9)	6 (2.9)	-	-	
Cereales	706	5 (0.7)	2 (0.3)	12 (1.7)	41 (5.8)	12 (1.7)	30 (4.2)	181 (25.6)	6 (0.8)	57 (8.1)	190 (26.9)	27 (3.8)	58 (8.2)	5 (0.7)	32 (4.5)	14 (2.0)	31 (4.4)	-	3 (0.4)	
Aceite de oliva	121	1 (0.8)	-	-	1 (0.8)	-	-	18 (14.9)	-	-	7 (5.8)	3 (2.5)	1 (0.8)	1 (0.8)	64 (52.9)	3 (2.5)	22 (18.2)	-	-	
Otros aceites y margarinas	55	2 (3.6)	-	-	1 (1.8)	-	-	15 (27.3)	-	-	7 (12.7)	2 (3.6)	3 (5.5)	-	18 (32.7)	2 (3.6)	5 (9.1)	-	-	
Precocinados	96	5 (5.2)	-	-	9 (9.4)	2 (2.1)	5 (5.2)	30 (31.3)	2 (2.1)	6 (6.3)	19 (19.8)	2 (2.1)	3 (3.1)	-	3 (3.1)	8 (8.3)	2 (2.1)	-	-	
Azúcar	27	-	-	-	-	-	-	10 (37.0)	-	3 (11.1)	6 (22.2)	1 (3.7)	3 (11.1)	-	-	2 (7.4)	2 (7.4)	-	-	
Miel	40	3 (7.5)	1 (2.5)	-	1 (2.5)	1 (2.5)	-	3 (7.5)	-	3 (7.5)	8 (20.0)	2 (5.0)	10 (25.0)	1 (2.5)	4 (10.0)	2 (5.0)	1 (2.5)	-	-	
Refrescos	114	3 (2.6)	-	-	17 (14.9)	-	-	26 (22.8)	-	-	38 (33.3)	6 (5.3)	16 (14.0)	-	1 (0.9)	3 (2.6)	3 (2.6)	1 (0.9)	-	
Café	102	-	10 (9.8)	-	8 (7.8)	-	-	41 (40.2)	3 (2.9)	4 (3.9)	17 (16.7)	1 (1.0)	7 (6.9)	-	2 (2.0)	2 (2.0)	7 (6.9)	-	-	
Té	41	-	-	-	-	-	1 (2.4)	16 (39.0)	-	-	11 (26.8)	-	9 (22.0)	-	2 (4.9)	1 (2.4)	1 (2.4)	-	-	
Otras bebidas alcohólicas	682	28 (4.1)	-	2 (0.3)	2 (0.3)	10 (1.5)	5 (0.7)	212 (31.1)	5 (0.7)	10 (1.5)	179 (26.2)	26 (3.8)	31 (4.5)	6 (0.9)	91 (13.3)	7 (1.0)	64 (9.4)	4 (0.6)	-	
Cacao	120	1 (0.8)	1 (0.8)	-	2 (1.7)	1 (0.8)	6 (5.0)	35 (29.2)	-	4 (3.3)	37 (30.8)	8 (6.7)	12 (10.0)	1 (0.8)	5 (4.2)	3 (2.5)	2 (1.7)	1 (0.8)	1 (0.8)	
Salsas	141	-	-	-	2 (1.4)	14 (9.9)	-	30 (21.3)	11 (7.8)	6 (4.3)	29 (20.6)	1 (0.7)	8 (5.7)	5 (3.5)	19 (13.5)	14 (9.9)	2 (1.4)	-	-	

GA: Galicia; AS: Asturias; CB: Cantabria; PV: País Vasco; NC: Comunidad Floral de Navarra; AR: Aragón; CT: Cataluña; RI: La Rioja; CL: Castilla y León; MD: Madrid; CM: Castilla-La Mancha; VC: Comunidad Valenciana; EX: Extremadura; AN: Andalucía; MC: Región de Murcia; IB: Islas Baleares; CN: Islas Canarias; PO: Portugal.

En los envases de la mayoría de las patatas consta como origen la península ibérica (79.4%). Por comunidades (Tabla 2), Madrid es la más común (en el 21.7% de los productos), seguida por Cataluña (15.0%), Castilla y León (13.3%), Galicia (10.0%) y País Vasco (10.0%). Mallorca consta solamente en el 8.8% de los envases, y el resto del archipiélago balear consta en el 1.5%. En total, el 10.3% de las patatas que son consumidas en Palma son de origen Balear. Por productos (Tabla I), la mayoría de las patatas congeladas tienen su origen en Madrid (45.5%), las patatas en malla o a granel en Galicia (19.4%) y las patatas asadas en Madrid (27.8%).

La mayoría de los frutos secos, turrone y mazapanes tienen en sus envases como origen la península ibérica (81.8%). Por comunidades (Tabla 2), Madrid es la que aparece más frecuentemente (en el 20.7% de los productos), seguida por Cataluña (19.3%), Valencia (19.3%), País Vasco (7.1%) y Castilla y León (6.4%). Mallorca consta en el 12.8% de los envases, por lo tanto, gran parte de estos productos consumidos en Palma son de origen Balear. Por productos (Tabla I), la mayoría de las almendras tienen su origen en Cataluña (19.4%), Madrid (19.4%) y en Mallorca (19.4%), pistachos en Cataluña (24.0%) y Madrid (24.0%), nueces en Cataluña (24.0%) y Madrid (24.0%), otros frutos secos en Valencia (27.7%), turrone en Madrid (30.0%) y mantecas o mazapanes en País Vasco (50.0%) y en Madrid (50.0%).

Las especias, picantes y sal que se encuentran en los diferentes supermercados de Palma tienen en sus envases como origen la península ibérica (86.1%). Por comunidades (Tabla 2), Cataluña es la más habitual (en el 33.6% de los productos), seguida por la comunidad de Madrid (19.9%) y Valencia (14.4%). Mallorca aparece en el 9.3% de los envases, muy por debajo de la cantidad que proviene del resto de comunidades. Por productos (Tabla I), el perejil, tomillo, laurel u orégano tienen origen en Cataluña (23.5%), el picante como tabasco, pimienta o pimentón en Cataluña (34.3%) y la sal en Cataluña (40.0%).

En las latas de la mayoría de las aceitunas presentes en los supermercados de Palma consta como origen la península ibérica (81.5%). Por comunidades (Tabla 2), Andalucía es la más común (en el 23.8% de los productos), seguida por Valencia (15.6%), Mallorca (15.4%), Cataluña (14.3%), Navarra (6.3%), Aragón (6.3%), Madrid (6.3%) y Murcia (6.3%).

Los derivados de las aceitunas como el aceite de son de origen peninsular (81.8%). Por comunidades (Tabla 2), Andalucía es la que aparece más frecuentemente (en el 52.9% de los productos), seguida por Mallorca (18.2%), Cataluña (14.9%) y Madrid (5.8%). Por productos (Tabla I), la mayoría del aceite de oliva tiene su origen en Andalucía (36.0%), el aceite de oliva virgen en Andalucía (57.3%) y el aceite de oliva de orujo tiene su origen en Andalucía (50.0%).

Otros aceites y margarinas, también, tienen su origen en la península ibérica (89.3%). Por comunidades (Tabla 2), Andalucía es la más habitual (en el 32.7% de los productos), seguida por Cataluña (27.3%), Madrid (12.7%) y Mallorca (8.9%). Por productos (Tabla I), el aceite de maíz es de Andalucía (100.0%), el aceite de soja es de Mallorca (100.0%), la mayoría del aceite de girasol es de Cataluña (28.0%), la mezcla de aceite de maíz, soja y girasol es de Andalucía (100.0%) y las margarinas son de Cataluña (41.2%). Hay que destacar, que gran parte de las aceitunas, aceites y margarinas que son consumidos en Palma son de origen Balear.

En los envases de la mayoría de las legumbres disponibles en los supermercados de Palma consta como origen la península ibérica (95.7%). Por comunidades (Tabla 2), Castilla y León es la más común (en el 20.9% de los productos), seguida por Navarra (15.5%), La Rioja (14.6%), Cataluña (11.7%), Madrid (8.3%) y Andalucía (6.8%). Mallorca consta solamente en el 2.9% de los envases, muy por debajo de la cantidad de legumbres cuyo origen está en otras comunidades. Por productos (Tabla I), la mayoría de las lentejas tienen su origen en Castilla y León (27.3%), las alubias pintas, blancas o negras en Castilla y León (24.5%), los garbanzos en Castilla y León (23.1%) y los guisantes o habas en Navarra (28.3%).

El conjunto de cereales también son de origen peninsular (90.1%). Por comunidades (Tabla 2), Madrid es la que aparece más frecuentemente (en el 26.9% de los productos), seguida por Castilla y León (25.6%), Valencia (8.2%) y el País Vasco (5.8%). Mallorca solamente consta en el 4.1% de los envases, por lo que la mayoría de los cereales que son consumidos en Palma tienen su origen en otras comunidades. Por productos (Tabla I), la mayoría del pan blanco o de molde tiene su origen en Madrid (23.7%), pan negro o integral en Madrid (28.1%), cereales de desayuno en Madrid (41.0%), cereales integrales como muesli, copos de avena o all-bran en Cataluña (46.8%), arroz blanco en Cataluña (28.3%), arroz integral en Cataluña (31.8%), pasta como fideos, espaguetis, macarrones u otras en Cataluña (33.3%) y en Madrid (33.3%), pasta integral en Cataluña (34.4%), galletas tipo María en Castilla y León (30.4%) y en Madrid (30.4%), galletas integrales o de fibra en Cataluña (24.2) y Castilla y León (24.2%), galletas con chocolate en Madrid (38.5%), croissant, ensaimadas, pastas de té u otra bollería industrial comercial en Madrid (25.9%), donuts en Cataluña (40.0%), magdalenas en Cataluña (28.6%), pasteles en Madrid (53.1%), churros, porras o similares en Cataluña (20.0%), Castilla y León (20.0%) y Madrid (20.0%) y snacks distintos de patatas fritas como gusanitos, palomitas o maíz en Madrid (18.4%).

Los alimentos precocinados presentes en los supermercados de Palma tienen en sus envases como origen la península ibérica (94.9%). Por comunidades (Tabla 2), Cataluña es la que aparece más frecuentemente (en el 31.3% de los productos), seguida por la comunidad de Madrid (19.8%), País Vasco (9.4%), Murcia (8.3%) y Castilla y León (6.3%). Mallorca figura solamente en el 2.0% de los envases, muy por debajo de los precocinados que proceden de

otras comunidades. Por productos (Tabla I), la mayoría de las pizzas tienen su origen en Cataluña (35.1%), croquetas, empanadillas u otros precocinados en Cataluña (26.5%) y sopas o cremas de sobre en Cataluña (40.0%).

El azúcar que se encuentra disponible en los supermercados de Palma es de origen peninsular (89.3%). Por comunidades (Tabla 2), Cataluña es la más común (37.0% de los productos), seguida por Madrid (22.2%), Castilla y León (11.1%), Valencia (11.1%), Murcia (7.4%) y Mallorca (7.1%).

En la mayoría de la miel también consta como origen la península ibérica (90.7%). Por comunidades (Tabla 2), Valencia es la que aparece más frecuentemente (en el 25.6% de los productos), seguida por Madrid (20.5%), Andalucía (10.3%), Cataluña (7.7%), Galicia (7.7%), Castilla y León (7.7%), Castilla-La Mancha (5.1%) y Murcia (5.1%). Mallorca consta solamente en el 2.3% de los envases, muy por debajo de la miel que tiene origen en otras comunidades.

En las botellas de la mayoría de los refrescos disponibles en los supermercados de Palma consta como origen la península ibérica (96.5%). Por comunidades (Tabla 2), Madrid es la más habitual (en el 33.3% de los productos), seguida por Cataluña (22.8%), Navarra (14.9%), Valencia (14.0%) y Castilla-La Mancha (5.3%). Mallorca figura solamente en el 2.6% de los refrescos, muy por debajo de los obtenidos por otras comunidades. Por productos (Tabla I), la mayoría de las bebidas carbonatadas con azúcar como coca cola, limonadas, tónicas u otras tienen su origen en Madrid (29.9%) y las bebidas carbonatadas bajas en calorías como bebidas light en Madrid (44.4%).

Las bebidas alcohólicas tienen en la mayoría de los envases como origen la península ibérica (83.8%). Por comunidades (Tabla 2), Cataluña es la que aparece más frecuentemente (en el 31.1% de los productos), seguida por Madrid (26.2%) y Andalucía (13.3%). Mallorca consta en el 8.3% de los envases y el resto del archipiélago balear en el 0.4%. En total, el 8.7% de las bebidas alcohólicas que son consumidas en Palma son de origen Balear. Por productos (Tabla I), la mayoría de las cavas tienen su origen en Cataluña (67.1%), las cervezas en Cataluña (28.3%) y Madrid (28.3%), licores, anís o anisetes en Madrid (25.7%), destilados como whisky, vodka, ginebra o coñac en Madrid (33.3%) y el vino moscatel en Valencia (25.0%) y Andalucía (25.0%).

En la mayoría de los envases de café consta como origen la península ibérica (90.5%). Por comunidades (Tabla 2), Cataluña es la más común (en el 40.2% de los productos), seguida por Madrid (16.7%), Asturias (9.8%), País Vasco (7.8%), Valencia (6.9%) y Mallorca (6.7%). Por productos (Tabla I), la mayoría del café tiene su origen en Cataluña (39.0%) y el café descafeinado en Cataluña (41.9%).

El té disponible en los supermercados de Palma tiene origen peninsular (90.9%). Por comunidades (Tabla 2), Cataluña es la más habitual (en el 39.0% de los productos), seguida

por Madrid (26.8%), Valencia (22.0%) y Andalucía (4.9%). Mallorca solamente figura en el 2.3% del té, muy por debajo de la cantidad de té cuyo origen está en otras comunidades. El cacao que se encuentra en los diferentes supermercados de Palma tiene en sus envases como origen la península ibérica (79.6%). Por comunidades (Tabla 2), Madrid es la que aparece más frecuentemente (en el 30.8% de los productos), seguida por Cataluña (29.2%), Valencia (10.0%), Castilla-La Mancha (6.7%) y Aragón (5.0%). Mallorca consta solamente en el 1.4% de los envases, muy por debajo del cacao que tiene origen en el resto de las comunidades. Por productos (Tabla I), la mayoría de los chocolates y bombones tienen su origen en Madrid (33.0%) y el cacao en polvo o soluble en Cataluña (27.6%).



**Figura 2.** Origen de los alimentos consumidos en la isla de Mallorca distribuidos en las distintas comunidades autónomas de España. Fuente: elaboración propia.

El conjunto de salsas que se encuentran disponibles en los supermercados de Palma son de origen peninsular (93.9%). Por comunidades (Tabla 2), Cataluña es la más habitual (en el 21.3% de los productos), seguida de Madrid (20.6%), Andalucía (13.5%), Navarra (9.9%), Murcia (9.9%) y Valencia (5.7%). Mallorca solamente figura en el 1.4% de las salsas, por lo tanto, la mayoría de las salsas proceden del resto de comunidades. Por productos (Tabla I), la mayoría de las mostazas, tienen su origen en Cataluña (35.9%) y en Madrid (35.9%), mayonesas comerciales en Andalucía (29.6%) y las salsas de tomates o ketchup en Navarra (18.7%).

En la figura 2, se muestra el mapa de la península ibérica con los diferentes alimentos distribuidos en las 17 comunidades según su procedencia.

**Tabla 3.** Origen de los alimentos consumidos en la isla de Mallorca.

Alimentos	Nº Productos	Origen				
		PMI	IB	ESP Y PT	EUR	MUNDO
		N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)
Leche entera	32	1 (3.1)	1 (3.1)	30 (93.8)	-	-
Leche semidesnatada	33	1 (3.0)	1 (3.0)	31 (93.9)	-	-
Leche desnatada	26	1 (3.8)	1 (3.8)	24 (92.3)	-	-
Leche condensada	13	-	-	12 (92.3)	1 (7.7)	-
Nata o crema de leche	38	3 (7.9)	-	34 (89.5)	1 (2.6)	-
Batidos de leche	38	1 (2.6)	-	37 (97.4)	-	-
Yogur entero	36	1 (2.8)	-	34 (94.4)	1 (2.8)	-
Yogur desnatado	21	-	-	20 (95.2)	1 (4.8)	-
Petit suisse	10	-	-	8 (80.0)	2 (20.0)	-
Requesón o cuajada	19	2 (10.5)	-	17 (89.5)	-	-
Queso en porciones o cremoso	39	-	1 (2.6)	33 (84.6)	5 (12.8)	-
Otros quesos, curados, semicurados (Manchego, Bola, Emmental, ...)	127	4 (3.1)	15 (11.8)	98 (77.2)	10 (7.9)	-
Queso blanco o fresco (Burgos, cabra, ...)	88	1 (1.1)	-	74 (84.1)	13 (14.8)	-
Natillas, flan, puding	38	1 (2.6)	-	35 (92.1)	2 (5.3)	-
Helados	64	4 (6.3)	-	55 (85.9)	4 (6.3)	1 (1.6)
Huevos de gallina	39	10 (25.6)	-	29 (74.4)	-	-
Pollo o pavo con piel	29	5 (17.2)	-	23 (79.3)	1 (3.4)	-
Pollo o pavo sin piel	30	5 (16.7)	-	25 (83.3)	-	-
Carne de ternera o vaca	32	7 (21.9)	-	25 (78.1)	-	-
Carne de cerdo	42	6 (14.3)	-	35 (83.3)	1 (2.4)	-
Carne de cordero	14	4 (28.6)	-	10 (71.4)	-	-
Conejo o liebre	13	1 (7.7)	-	12 (92.3)	-	-
Hígado (ternera, cerdo, pollo)	10	-	-	9 (90.0)	1 (10.0)	-
Otras vísceras (sesos, corazón, mollejas)	7	-	-	7 (100.0)	-	-
Jamón serrano o paletilla	79	2 (2.5)	-	76 (96.2)	1 (1.3)	-
Jamón york, jamón cocido	36	1 (2.8)	-	33 (91.7)	2 (5.6)	-
Carnes procesadas (salchichón, chorizo, morcilla, mortadela, salchichas, butifarra, sobrasada)	192	24 (12.5)	-	165 (85.9)	3 (1.6)	-
Patés, foie-gras	75	7 (9.3)	-	63 (84.0)	5 (6.7)	-
Hamburguesa, albóndigas	69	5 (7.2)	-	62 (89.9)	2 (2.9)	-
Tocino, bacon, panceta	48	2 (4.2)	-	46 (95.8)	-	-
Pescado blanco: mero, lenguado, besugo, merluza, pescadilla, ...	32	1 (3.1)	-	24 (75.0)	2 (6.3)	5 (15.6)
Pescado azul: sardinas, atún, bonito, caballa, salmón	56	-	-	54 (96.4)	2 (3.6)	-
Pescados salados: bacalao, salazones	37	1 (2.7)	-	35 (94.6)	1 (2.7)	-
Ostras, almejas, mejillones y similares	67	1 (1.5)	-	62 (92.5)	2 (3.0)	2 (3.0)
Calamares, pulpo, chipirones, jibia (sepia)	54	1 (1.9)	-	52 (96.3)	-	1 (1.9)
Crustáceos: gambas, langostinos, cigalas, etc	40	1 (2.5)	-	38 (95.0)	1 (2.5)	-
Pescados y mariscos enlatados al natural (sardinas, anchoas, bonito, atún)	22	-	-	21 (95.5)	-	1 (4.5)
Pescados y mariscos enlatados en aceite (sardinas, anchoas, bonito, atún)	70	-	-	69 (98.6)	-	1 (1.4)
Acelgas, espinacas	39	1 (2.6)	-	34 (87.2)	4 (10.3)	-
Col, coliflor, brócolos	39	3 (7.7)	-	33 (84.6)	3 (7.7)	-
Lechuga, endivias, escarola	41	2 (4.9)	-	39 (95.1)	-	-
Tomate crudo	45	4 (8.9)	-	35 (77.8)	6 (13.3)	-
Zanahoria, calabaza	50	5 (10.0)	-	45 (90.0)	-	-
Judías verdes	39	1 (2.6)	-	37 (94.9)	-	1 (2.6)
Berenjenas, calabacines, pepinos	27	5 (18.5)	-	22 (81.5)	-	-
Pimientos	80	3 (3.8)	-	76 (95.0)	1 (1.3)	-
Espárragos	52	-	-	52 (100.0)	-	-
Gazpacho andaluz	18	-	-	18 (100.0)	-	-
Otras verduras (alcachofas, puerro, cardo, apio)	73	3 (4.1)	-	69 (94.5)	1 (1.4)	-
Cebolla	57	8 (14.0)	-	45 (78.9)	2 (3.5)	2 (3.5)
Ajo	28	2 (7.1)	-	26 (92.9)	-	-
Perejil, tomillo, laurel, orégano, etc	35	6 (17.1)	-	27 (77.1)	2 (5.7)	-
Patatas fritas congeladas	14	-	-	12 (85.7)	2 (14.3)	-
Patatas	35	5 (14.3)	1 (2.9)	25 (71.4)	4 (11.4)	-
Patatas asadas o cocidas	19	1 (5.3)	-	17 (89.5)	1 (5.3)	-
Setas, niscalos, champiñones	49	4 (8.2)	-	43 (87.8)	2 (4.1)	-
Naranja, pomelo o mandarinas	32	5 (15.6)	-	26 (81.3)	-	1 (3.1)
Plátano	16	-	-	10 (62.5)	1 (6.3)	5 (31.3)
Manzana o pera	45	-	-	34 (75.6)	10 (22.2)	1 (2.2)
Fresas/Fresones	16	-	-	14 (87.5)	2 (12.5)	-
Cerezas, picotas, ciruelas	12	1 (8.3)	-	8 (66.7)	-	3 (25.0)
Melocotón, albaricoque, nectarina	3	-	-	1 (33.3)	-	2 (66.7)
Sandía	2	1 (50.0)	-	1 (50.0)	-	-
Melón	18	-	-	9 (50.0)	-	9 (50.0)
Kiwi	21	-	-	13 (61.9)	7 (33.3)	1 (4.8)
Uvas	15	-	-	8 (53.3)	1 (6.7)	6 (40.0)
Aceitunas	65	10 (15.4)	-	53 (81.5)	2 (3.1)	-
Frutas en almibar o en su jugo	43	1 (2.3)	-	41 (95.3)	1 (2.3)	-

**Tabla 3 (continuación)**

Alimentos	Nº Productos	Origen				
		PMI	IB	ESP Y PT	EUR	MUNDO
		N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)
Dátiles, higos secos, uvas-pasas, ciruelas-pasas	42	3 (7.1)	-	38 (90.5)	1 (2.4)	-
Almendras	33	6 (18.2)	-	25 (75.8)	1 (3.0)	1 (3.0)
Pistachos	27	3 (11.1)	-	22 (81.5)	2 (7.4)	-
Nueces	26	3 (11.5)	-	22 (84.6)	1 (3.8)	-
Otros frutos secos	50	5 (10.0)	-	42 (84.0)	3 (6.0)	-
Lentejas	55	2 (3.6)	-	53 (96.4)	-	-
Alubias (pintas, blancas o negras)	54	1 (1.9)	-	52 (96.3)	1 (1.9)	-
Garbanzos	52	1 (1.9)	-	51 (98.1)	-	-
Guisantes, habas	48	2 (4.2)	-	44 (91.7)	2 (4.2)	-
Pan blanco, pan de molde	38	7 (18.4)	-	31 (81.6)	-	-
Pan negro o integral	33	4 (12.1)	-	29 (87.9)	-	-
Cereales desayuno	41	-	-	39 (95.1)	2 (4.9)	-
Cereales integrales: muesli, copos avena, all-bran	54	1 (1.9)	-	46 (85.2)	7 (13.0)	-
Arroz blanco	48	2 (4.2)	-	44 (91.7)	2 (4.2)	-
Arroz integral	22	-	-	22 (100.0)	-	-
Pasta: fideos, macarrones, espaguetis, otras	43	2 (4.7)	-	31 (72.1)	10 (23.3)	-
Pasta integral	38	-	-	32 (84.2)	6 (15.8)	-
Pizza	39	1 (2.6)	-	36 (92.3)	2 (5.1)	-
Aceite de oliva	25	6 (24.0)	-	19 (76.0)	-	-
Aceite de oliva virgen	96	16 (16.7)	-	80 (83.3)	-	-
Aceite de oliva de orujo	8	1 (12.5)	-	7 (87.5)	-	-
Aceite de maíz	2	-	-	2 (100.0)	-	-
Aceite de girasol	25	3 (12.0)	-	22 (88.0)	-	-
Aceite de soja	1	1 (100.0)	-	-	-	-
Mezcla de los anteriores	2	-	-	2 (100.0)	-	-
Margarina	18	-	-	17 (94.4)	1 (5.6)	-
Mantequilla	32	-	-	26 (81.3)	6 (18.8)	-
Manteca de cerdo	9	3 (33.3)	-	6 (66.7)	-	-
Galletas tipo María	23	1 (4.3)	-	22 (95.7)	-	-
Galletas integrales o de fibra	35	4 (11.4)	-	29 (82.9)	2 (5.7)	-
Galletas con chocolate	74	2 (2.7)	-	63 (85.1)	8 (10.8)	1 (1.4)
Croissant, ensaimada, pastas de té u otra bollería industrial comercial, ...	108	4 (3.7)	-	104 (96.3)	-	-
Donuts	10	-	-	10 (100.0)	-	-
Magdalenas	51	-	-	49 (96.1)	2 (3.9)	-
Pasteles	33	2 (6.1)	-	30 (90.9)	1 (3.0)	-
Churros, porras y similares	10	-	-	10 (100.0)	-	-
Chocolate y bombones	113	2 (1.8)	-	88 (77.9)	22 (19.5)	1 (0.9)
Cacao en polvo/ Cacaos solubles	34	-	-	29 (85.3)	4 (11.8)	1 (2.9)
Turrón	10	2 (20.0)	-	8 (80.0)	-	-
Mantecas, mazapán	2	-	-	2 (100.0)	-	-
Croquetas, empanadillas, precocinados	49	1 (2.0)	-	48 (98.0)	-	-
Sopas y cremas de sobre	11	-	-	10 (90.9)	1 (9.1)	-
Mostaza	41	-	-	39 (95.1)	2 (4.9)	-
Mayonesa comercial	27	-	-	27 (100.0)	-	-
Salsa de tomate frito, ketchup	80	2 (2.5)	-	73 (91.3)	5 (6.3)	-
Picante: tabasco, pimienta, pimentón	70	1 (1.4)	-	65 (92.9)	4 (5.7)	-
Sal	46	7 (15.2)	-	38 (82.6)	1 (2.2)	-
Mermeladas	52	8 (15.4)	1 (1.9)	39 (75.0)	4 (7.7)	-
Azúcar	28	2 (7.1)	-	25 (89.3)	1 (3.6)	-
Miel	42	1 (2.4)	-	38 (90.5)	3 (7.1)	-
Snacks distintos de patatas fritas: gusanitos, palomitas, maíz, etc.	89	2 (2.2)	-	85 (95.5)	2 (2.2)	-
Bebidas carbonatadas con azúcar: bebidas con cola, limonadas, tónicas, etc.	87	3 (3.4)	-	83 (95.4)	1 (1.1)	-
Bebidas carbonatadas bajas en calorías, bebidas light	27	-	-	27 (100.0)	-	-
Zumos de frutas en botella o enlatados	71	4 (5.6)	-	62 (87.3)	5 (7.0)	-
Café descafeinado	44	3 (6.8)	-	40 (90.9)	1 (2.3)	-
Café	61	4 (6.6)	-	55 (90.2)	2 (3.3)	-
Té	44	1 (2.3)	-	40 (90.9)	3 (6.8)	-
Mosto	7	-	-	6 (85.7)	1 (14.3)	-
Vaso de vino rosado	302	53 (17.5)	-	220 (72.8)	25 (8.3)	4 (1.3)
Vaso de vino moscatel	20	4 (20.0)	-	16 (80.0)	-	-
Vaso de vino tinto joven	355	77 (21.7)	-	271 (76.3)	6 (1.7)	1 (0.3)
Vaso de vino tinto añejo	346	37 (10.7)	2 (0.6)	304 (87.9)	2 (0.6)	1 (0.3)
Vaso de vino blanco	568	79 (13.9)	3 (0.5)	443 (78.0)	37 (6.5)	6 (1.1)
Vaso de cava	82	4 (4.9)	-	78 (95.1)	-	-
Cerveza	225	13 (5.8)	-	182 (80.9)	28 (12.4)	2 (0.9)
Licores, anís o anisetes, ...	196	26 (13.3)	-	157 (80.1)	12 (6.1)	1 (0.5)
Destilados: whisky, vodka, ginebra, coñac, ...	231	18 (7.8)	3 (1.3)	198 (85.7)	12 (5.2)	-

PMI: Isla de Mallorca; IB: resto del archipiélago balear; ESP y PT: España y Portugal; EUR: resto de Europa; Mundo: otros lugares o continentes del mundo.

Como se ha comentado anteriormente, la mayoría de los productos que son consumidos en Palma proceden de la península ibérica, por lo tanto, tienen que recorrer largas distancias hasta llegar a los diferentes supermercados de la isla para que estén disponibles a los consumidores. También, cabe destacar que el segundo lugar más habitual de donde proceden los diferentes alimentos es la isla de Mallorca, por lo que estos alimentos, son llamados productos “km 0”.

Los lácteos y mantequillas recorren una distancia media de unos 697.15 km hasta llegar a los supermercados de Palma. Por origen (Tabla 4), los que vienen desde el resto del archipiélago balear (Ibiza, Menorca o Formentera) recorren aproximadamente 200.32 km, España y Portugal 643.79 km, del resto de Europa 1654.80 km y de otros lugares o continentes del mundo 10333.0 km, mientras que los que son de Mallorca recorren una distancia menor a 100 km y, por lo tanto, son productos “km 0”. Por productos (Tabla 5), la leche entera recorre una media de 754.19 km, la leche semidesnatada 768.76 km, la leche desnatada 772.43 km, la leche condensada 670.46 km, la nata o crema de leche 601.02 km, los batidos de leche 617.69 km, el yogur entero 641.94 km, yogur desnatado 698.24 km, petit suisse 736.30 km, requesón o cuajada 604.26 km, queso en porciones o cremoso 724.23 km, otros quesos curados, semicurados como manchego, bola u emmental 616.79 km, queso blanco o fresco 788.78 km, natillas, flan o puding 581.63 km, los helados 751.72 km y las mantequillas 890.63 km.

Los alimentos de origen animal como la carne de pollo/pavo y huevos realizan un trayecto medio de 542.79 km hasta la isla de Mallorca. Por origen (Tabla 4), los que llegan desde España y Portugal recorren 611.35 km y el resto de Europa (1385.50 km), mientras que los que proceden de Mallorca realizan un trayecto menor a 100 km y, por lo tanto, son alimentos de cercanía. Por productos (Tabla 5), los huevos de gallina recorren unos 412.21 km, el pollo o pavo con piel 591.17 km, el pollo o pavo sin piel 555.90 km y los patés o foie-gras 586.73 km.

La carne de vacuno, cordero y conejo recorren 538.45 km hasta Palma. Por origen (Tabla 4), la que proviene de España y Portugal hace un trayecto de 612.25 km y del resto de Europa 2350 km, mientras que la que es de Mallorca realiza un trayecto menor de 100 km y, por lo tanto, son productos “km 0”. Por productos (Tabla 5), la carne de ternera o vaca recorre 477.41 km, la carne de cordero 470.29 km, el conejo o liebre 596.00 km, el hígado 743.60 km y otras vísceras como sesos, corazón o mollejas 553.86 km.

La carne y manteca de cerdo realizan un recorrido de 574.11 km hasta Palma. Por origen (Tabla 4), la que viene desde España y Portugal realiza un trayecto de 605.21 km y el resto de Europa 1855.28 km, mientras que la que es de la isla de Mallorca realiza un trayecto menor a 100 km y, por lo tanto, son productos “km 0”. Por productos (Tabla 5), la carne de cerdo recorre 568.57 km, el jamón serrano o paletilla 639.73 km, el jamón york o cocido 524.67 km, las carnes procesadas como salchichón, chorizo, morcilla, mortadela, salchichas, butifarra o

sobrasadas 558.71 km, las hamburguesas o albóndigas 595.28 km, el tocino, bacon o la panceta 586.46 km y la manteca de cerdo 322.00 km.

Los diferentes tipos de pescado blanco recorren una distancia media de 1614.04 km hasta llegar a Palma. Por origen (Tabla 4), los que provienen de España y Portugal realizan un trayecto de unos 761.46 km, del resto de Europa 5342.00 km y de otros continentes o lugares del mundo 10083.40 km, mientras que los que provienen de Mallorca realizan un trayecto menor a 100 km y, por lo tanto, son productos “km 0”. Por productos (Tabla 5), los pescados blancos como el mero, lenguado, besugo, merluza o pescadilla realizan un trayecto medio de 2486.03 km hasta Palma y los pescados salados como el bacalao o salazones 859.89 km.

El pescado azul recorre aproximadamente 977.54 km hasta la isla de Mallorca. Por origen (Tabla 4), los que proceden de España y Portugal 841.80 km, del resto de Europa 2380.50 km y otros lugares o continentes del mundo 9348.00 km. Además, cabe destacar que ninguno de los pescados azules que se comercializan en la isla son productos locales. Por productos (Tabla 5), el pescado azul como sardinas, atún, bonito, caballa o salmón recorren una distancia media de 784.43 km, el pescado enlatado al natural como sardinas, anchoas, bonito o atún 1394.73 km y el pescado enlatado en aceite 1000.91 km.

Los mariscos que llegan a Palma realizan un trayecto medio de 993.47 km. Por origen (Tabla 4), los que llegan de España y Portugal recorren 815.57 km, del resto de Europa 2237.67 km y otros lugares o continentes del mundo 9756.67 km, mientras que los que tienen su origen en Mallorca recorren un trayecto menor a 100 km y, por lo tanto, son productos “km 0”. Por productos (Tabla 5), las ostras, almejas, mejillones y similares recorren 1229.15 km, calamares, pulpo, chipirones o sepia 938.63 km y los crustáceos como gambas, langostinos o cigalas 672.75 km.

El conjunto de verduras, hortalizas y gazpachos hacen un trayecto medio de 622.51 km hasta los diferentes supermercados de Palma. Por origen (Tabla 4), los que proceden de España y Portugal recorren una media de 593.97 km, del resto de Europa 1821.37 km y del resto de los continentes o lugares del mundo 6997.67 km, mientras que los que proceden de Mallorca recorren una distancia menor a 100 km, por lo tanto, son alimentos de cercanía. Por productos (Tabla 5), las acelgas o espinacas recorren 778.13 km, las coles, coliflores o brócoles 621.54 km, las lechugas, endivias o escarolas 501.76 km, el tomate crudo 680.71 km, la zanahoria o calabaza 550.88 km, las judías verdes 659.79 km, las berenjenas, los calabacines o pepinos 484.48 km, los pimientos 605.96 km, los espárragos 643.27 km, el gazpacho andaluz 546.67 km, otras verduras como alcachofa, puerro, apio o cardo 597.38 km, las cebollas 826.23 km, los ajos 434.68 km y las setas, niscalos o champiñones 607.14 km.

Las frutas, frutas secas, mermeladas, zumos y mostos recorren una media de 1263.91 km hasta llegar a la isla de Mallorca. Por origen (Tabla 4), las que llegan del archipiélago balear

(Ibiza, Menorca o Formentera) realizan un trayecto de 142.00 km, de España y Portugal 532.75 km, del resto de Europa 1673.94 km y de otros continentes o lugares del mundo 9954.01 km, mientras que los productos que tienen su origen en Mallorca recorren una distancia menor a 100 km y, por lo tanto, son productos “km 0”. Por productos (Tabla 5), naranjas, pomelos o mandarinas recorren unos 488.84 km, los plátanos 3400.82 km, las manzanas o peras 1223.80 km, las fresas o fresones 996.06 km, las cerezas, picotas o ciruelas 3206.83 km, los melocotones, albaricoques o las nectarinas 7709.00 km, las sandías 137.50 km, los melones 4288.83 km, los kiwis 1784.76 km, las uvas 4283.95 km, las frutas en almíbar o en su jugo 525.58 km, los dátiles, higos secos y uvas o ciruelas-pasas 454.90 km, los zumos de frutas en botella o enlatados 573.59 km, las mermeladas 570.77 km y los mostos 749.71 km.

**Tabla 4.** Kilómetros recorridos hasta la isla de Mallorca desde el origen de los distintos grupos de alimentos junto con la media global y la desviación estándar (SE).

Grupos de Alimentos	Nº Productos	Km					
		PMI N ± SE	IB N ± SE	ESP Y PT N ± SE	EUR N ± SE	MUNDO N ± SE	MEDIA N ± SE
Lácteos y mantequillas	654	0 ± 0	200.32 ± 7.46	643.79 ± 12.48	1654.80 ± 85.68	10333.00 ± 0	697.15 ± 22.51
Carne de pollo/pavo y huevos	173	0 ± 0	-	611.35 ± 24.28	1385.50 ± 159.91	-	542.79 ± 29.05
Carne de vacuno, cordero y conejo	76	0 ± 0	-	612.25 ± 31.95	2350.00 ± 0	-	538.45 ± 44.11
Carne y manteca de cerdo	475	0 ± 0	-	605.21 ± 12.49	1855.28 ± 69.15	-	574.11 ± 15.98
Pescado blanco	69	0 ± 0	-	761.46 ± 37.39	5342.00 ± 1496.00	10083.40 ± 762.23	1614.04 ± 319.27
Pescado azul	148	-	-	841.80 ± 27.91	2380.50 ± 566.50	9348.00 ± 0	977.54 ± 86.66
Mariscos	161	0 ± 0	-	815.57 ± 30.28	2237.67 ± 212.33	9756.67 ± 932.27	993.47 ± 102.25
Verduras y Gazpacho	637	0 ± 0	-	593.97 ± 8.35	1821.37 ± 72.72	6997.67 ± 2848.11	622.51 ± 24.29
Frutas, fruta seca, mermeladas, zumos y mosto	395	0 ± 0	142.00 ± 0	532.75 ± 13.48	1673.94 ± 73.54	9954.01 ± 574.83	1263.91 ± 129.17
Frutos secos, turrón y mazapán	148	0 ± 0	-	534.16 ± 20.00	1745.43 ± 44.26	8096.00 ± 0	573.97 ± 60.08
Patatas	68	0 ± 0	156.00 ± 0	700.43 ± 46.09	1335.71 ± 144.03	-	696.01 ± 53.45
Especias, picantes y sal	151	0 ± 0	-	474.22 ± 21.20	1763.29 ± 252.97	-	490.01 ± 33.20
Aceitunas	65	0 ± 0	-	591.98 ± 33.83	1726.50 ± 87.50	-	535.82 ± 46.62
Legumbres	209	0 ± 0	-	702.61 ± 17.12	1901.33 ± 218.99	-	699.64 ± 21.03
Cereales	750	0 ± 0	-	547.95 ± 9.38	1574.26 ± 55.84	10859.00 ± 0	596.53 ± 19.04
Aceite de oliva	121	0 ± 0	-	672.68 ± 18.43	-	-	550.37 ± 28.07
Otros aceites y margarinas	56	0 ± 0	-	576.72 ± 36.04	1814.00 ± 0	-	547.32 ± 45.33
Precocinados	99	0 ± 0	-	548.86 ± 28.42	1865.00 ± 147.43	-	577.66 ± 36.48
Azúcar	28	0 ± 0	-	449.88 ± 38.36	1490.00 ± 0	-	454.89 ± 55.98
Miel	43	0 ± 0	-	610.46 ± 45.35	1981.67 ± 167.67	-	691.93 ± 70.38
Refrescos	114	0 ± 0	-	508.52 ± 21.64	2350.00 ± 0	-	511.29 ± 27.55
Café	105	0 ± 0	-	511.99 ± 32.57	1755.67 ± 58.33	-	513.39 ± 38.24
Té	44	0 ± 0	-	412.28 ± 29.23	1979.00 ± 169.02	-	509.73 ± 67.50
Otras bebidas alcohólicas	734	0 ± 0	186.33 ± 27.67	542.49 ± 11.85	1667.10 ± 60.11	7810.33 ± 285.67	605.33 ± 23.72
Cacao	147	0 ± 0	-	478.42 ± 20.15	1755.85 ± 53.83	7667.50 ± 428.50	795.66 ± 80.54
Salsas	148	0 ± 0	-	573.57 ± 19.30	1764.00 ± 32.27	-	622.12 ± 28.30

PMI: Isla de Mallorca; IB: resto del archipiélago balear; ESP y PT: España y Portugal; EUR: resto de Europa; Mundo: otros lugares o continentes del mundo.

Las patatas que se encuentran en los diferentes supermercados de Palma realizan un trayecto de aproximadamente 696.01 km. Por origen (Tabla 4), las que llegan desde España y Portugal recorren unos 700.43 km, el resto de Europa 1335.71 km y el resto del archipiélago balear (Ibiza, Menorca y Formentera) 156.00 km, mientras que las patatas que tienen su origen en Mallorca recorren una distancia menor a 100 km, por lo tanto, son productos “km 0”. Por productos (Tabla 5), las patatas fritas congeladas recorren una distancia media de 864.71 km, las patatas 664.80 km y las patatas asadas o cocidas 629.21 km.

Los frutos secos, turrone y mazapanes recorren una distancia media de 573.97 km hasta llegar a Palma. Por origen (Tabla 4), los que provienen de España y Portugal realizan un trayecto de unos 534.16 km, del resto de Europa 1745.43 km y del resto de lugares o continentes del mundo 8096.00 km, mientras que los que provienen de Mallorca realizan un trayecto menor a 100 km, por lo tanto, son alimentos de cercanía. Por productos (Tabla 5), las almendras recorren unos 709.06 km, los pistachos 567.04 km, las nueces 495.46 km, otros frutos secos 554.40 km, los turrone 420.80 km y los mantecados o mazapanes 714.50 km.

Las especias, picantes y la sal realizan un trayecto medio de 490.01 km hasta la isla de Mallorca. Por origen (Tabla 4), los que vienen de España y Portugal recorren unos 474.22 km, del resto de Europa 1763.29, mientras que los que son de Mallorca su recorrido es menor a 100 km y, por lo tanto, son productos “km 0”. Por productos (Tabla 5), el perejil, tomillo, laurel u orégano recorren 485.06 km, los picantes como el tabasco, pimienta o pimentón 573.10 km y la sal 367.35 km.

Las aceitunas que se encuentran disponibles en los supermercados de Palma recorren una distancia media de 535.82 km. Por origen (Tabla 4), las que llegan desde España y Portugal realizan un trayecto de unos 591.98 km y el resto de Europa 1726.50 km, mientras que las que proceden de Mallorca realizan una distancia menor a 100 km y, por lo tanto, son alimentos de cercanía.

Los derivados de las aceitunas como el aceite de oliva realizan un trayecto medio de aproximadamente 550.37 km hasta la isla de Mallorca. Por origen (Tabla 4), los que proceden de España y Portugal recorren una distancia de 672.68 km, mientras que los que son de Mallorca recorren una distancia menor a 100 km, por lo tanto, son productos “km 0”. Por productos (Tabla 5), el aceite de oliva recorre 544.36 km, el aceite de oliva virgen 551.94 km y el aceite de oliva de orujo 590.50 km.

Otros aceites y margarinas recorren una distancia media de 547.32 km hasta Palma. Por origen (Tabla 4), los que provienen de España y Portugal realizan un trayecto medio de 576.72 km y del resto de Europa 1814.00 km, mientras que los que provienen de Mallorca realizan un trayecto menor a 100 km y, por lo tanto, son alimentos de cercanía. Por productos (Tabla

5), el aceite de maíz recorre 777.00 km, el aceite de girasol 569.36 km, el aceite de soja menos de 100 km, una mezcla de los anteriores 810.00 km y las margarinas 473.22 km.

Las legumbres que los consumidores pueden encontrar en los supermercados de Palma realizan un trayecto medio de 699.64 km. Por origen (Tabla 4), las que proceden desde España y Portugal recorren una distancia de 702.61 km y el resto de Europa 1901.33 km, mientras que las que proceden de Mallorca recorren una distancia menor a 100 km y, por lo tanto, son productos “km 0”. Por productos (Tabla 5), las lentejas recorren 694.00 km, las alubias pintas, blancas o negras 754.09 km, los garbanzos 717.35 km y los guisantes o las habas 625.67 km.

Los cereales recorren una distancia media de 596.53 km hasta llegar a la isla de Mallorca. Por origen (Tabla 4), los que llegan de España y Portugal realizan un trayecto de aproximadamente 547.95 km, del resto de Europa 1574.26 km y de otros continentes o lugares del mundo 10859.00 km, mientras que los que proceden de Mallorca recorren una distancia menor a 100 km y, por lo tanto, son alimentos de cercanía. Por productos (Tabla 5), el pan blanco o de molde recorre 453.79 km, el pan negro o integral 569.12 km, los cereales de desayuno 526.90 km, los cereales integrales como muesli, copos de avena u all-bran 600.98 km, el arroz blanco 542.27 km, el arroz integral 463.86 km, la pasta como fideos, macarrones, espaguetis u otras 736.14 km, la pasta integral 680.82 km, las galletas tipo María 621.61 km, las galletas integrales o de fibra 588.97 km, las galletas con chocolate 795.02 km, croissants, ensaimadas, pastas de té u otra bollería industrial comercial 570.68 km, los donuts 449.20 km, las magdalenas 587.18 km, los pasteles 501.33 km, los churros, porras o similares 716.50 km y los snacks distintos de patatas fritas como gusanitos, palomitas o maíz 562.16 km.

Los alimentos precocinados realizan un trayecto medio de 577.66 hasta llegar a Palma. Por origen (Tabla 4), los que provienen de España y Portugal recorren una distancia de 548.86 km y los del resto de Europa 1865.00 km, mientras que los que vienen de la isla de Mallorca, recorren una distancia menor a 100 km y, por lo tanto, son productos “km 0”. Por productos (Tabla 5), las pizzas recorren 557.51 km, las croquetas, empanadillas u otros precocinados 590.88 km y las sopas o cremas de sobre 590.18 km.

El azúcar que se encuentra disponible en los distintos supermercados de Palma recorre una distancia media de 454.89 km. Por origen (Tabla 4), el que procede de España y Portugal realiza un trayecto de 449.88 km y del resto de Europa 1490.00 km, mientras que el que llega de Mallorca realiza un trayecto menor a 100 km y, por lo tanto, es un alimento de cercanía.

La miel recorre una distancia media de 691.93 km hasta llegar a la isla de Mallorca. Por origen (Tabla 4), la que llega de España y Portugal realiza un trayecto de aproximadamente 610.46 km y del resto de Europa 1981.67 km, mientras que la que llega de Mallorca recorre una distancia menor de 100 km y, por lo tanto, es un producto “km 0”.

Los refrescos realizan un trayecto medio de 511.29 km hasta llegar a la isla de Mallorca. Por origen (Tabla 4), los que provienen de España y Portugal recorren una distancia de 508.52 km y del resto de Europa 2350.00 km, mientras que los que provienen de España realizan un trayecto menor a 100 km y, por lo tanto, son productos “km 0”. Por productos (Tabla 5), las bebidas carbonatadas con azúcar como bebidas con cola, limonadas o tónicas recorren 496.45 km y las bebidas carbonatadas bajas en calorías o light 559.11 km.

Las bebidas alcohólicas recorren una distancia media de 605.33 km hasta llegar a los diferentes supermercados de Palma. Por origen (Tabla 4), los que proceden de España y Portugal realizan un trayecto de 542.49 km, del resto de Europa 1667.10 km, del resto de continentes o lugares del mundo 7810.33 km y del resto del archipiélago balear (Menorca, Ibiza y Formentera) 186.33 km, mientras que las que proceden de Mallorca recorren una distancia menor a 100 km y, por lo tanto, son alimentos de cercanía. Por productos (Tabla 5), los vinos rosados recorren 749.71 km, los vinos moscatel 727.47 km, los vinos tintos jóvenes 438.95, los vinos tintos añejos 572.59 km, los vinos blancos 833.46 km, las cavas 383.72 km, las cervezas 725.55 km, los licores, anises o anisetes 598.15 km y los destilados como el whisky, vodka, ginebra o coñac 572.97 km.

El café que se encuentra disponible en los distintos supermercados de Palma recorre una distancia media de 513.39 km. Por origen (Tabla 4), el que llega de España y Portugal realiza un trayecto de 511.99 km y del resto de Europa 1755.67 km, mientras que el que procede de Mallorca realiza un trayecto menor a 100 km y, por lo tanto, es un alimento de cercanía. Por productos (Tabla 5), el café descafeinado recorre 491.45 km y el café 529.21 km.

El té realiza un trayecto medio de 509.73 km hasta llegar a la isla de Mallorca. Por origen (Tabla 4), el que procede de España y Portugal recorre una distancia media de 412.28 km y del resto de Europa 1979.00 km, mientras que el que proviene de Mallorca recorre una distancia menor a 100 km y, por lo tanto, es un producto “km 0”.

El cacao recorre una distancia media de 795.66 km hasta llegar a Palma. Por origen (Tabla 4), el que proviene de España y Portugal realiza un trayecto de unos 478.42 km, del resto de Europa 1755.85 km y del resto de continentes o lugares del mundo 7667.50 km, mientras que el que procede de Mallorca realiza un trayecto menor a 100 km y, por lo tanto, es un producto “km 0”.

Los diferentes tipos de salsas realizan un trayecto medio de 622.12 km hasta llegar a Palma. Por origen (Tabla 4), las que proceden de España y Portugal recorren una distancia de 573.57 km y del resto de Europa 1764.00 km, mientras que las que provienen de Mallorca recorren una distancia menor a 100 km, y, por tanto, son alimentos de cercanía. Por productos (Tabla 5), las mayonesas comerciales recorren 601.30 km, las mostazas 546.98 km y las salsas de tomate frito o ketchup 667.66 km.

**Tabla 5.** Kilómetros recorridos hasta la isla de Mallorca desde el origen de los alimentos junto con la media global y la desviación estándar (SE).

Alimentos	Nº Productos	Origen					
		PMI	IB	ESP Y PT	EUR	MUNDO	MEDIA
		N ± SE	N ± SE	N ± SE	N ± SE	N ± SE	N ± SE
Leche entera	32	0 ± 0	131.00 ± 0	800.10 ± 62.98	-	-	754.19 ± 67.14
Leche semidesnatada	33	0 ± 0	131.00 ± 0	814.13 ± 59.93	-	-	768.76 ± 64.56
Leche desnatada	26	0 ± 0	131.00 ± 0	831.34 ± 64.80	-	-	772.43 ± 72.42
Leche condensada	13	-	-	639.92 ± 103.68	1037.00 ± 0	-	670.46 ± 100.15
Nata o crema de leche	38	0 ± 0	-	618.38 ± 57.29	1814.00 ± 0	-	601.02 ± 66.66
Batidos de leche	38	0 ± 0	-	634.38 ± 52.80	-	-	617.69 ± 54.04
Yogur entero	36	0 ± 0	-	637.74 ± 52.98	1427.00 ± 0	-	641.94 ± 57.59
Yogur desnatado	21	-	-	642.45 ± 74.76	1814.00 ± 0	-	698.24 ± 90.39
Petit suisse	10	-	-	564.00 ± 121.31	1425.50 ± 388.50	-	736.30 ± 160.33
Requesón o cuajada	19	0 ± 0	-	675.35 ± 58.06	-	-	604.26 ± 71.19
Queso en porciones o cremoso	39	-	204.00 ± 0	584.64 ± 43.09	1749.60 ± 367.72	-	724.23 ± 85.51
Otros quesos, curados, semicurados (Manchego, Bola, Emmental, ...)	127	0 ± 0	213.93 ± 2.96	629.28 ± 19.45	1345.50 ± 112.34	-	616.79 ± 29.60
Queso blanco o fresco (Burgos, cabra, ...)	88	0 ± 0	-	618.92 ± 34.87	1816.38 ± 186.10	-	788.78 ± 60.96
Natillas, flan, puding	38	0 ± 0	-	534.69 ± 49.75	1694.00 ± 120.00	-	581.63 ± 64.58
Helados	64	0 ± 0	-	548.84 ± 36.61	1897.75 ± 348.52	10333.00 ± 0	751.72 ± 162.91
Huevos de gallina	39	0 ± 0	-	554.34 ± 45.11	-	-	412.21 ± 51.54
Pollo o pavo con piel	29	0 ± 0	-	666.52 ± 65.27	1814.00 ± 0	-	591.17 ± 82.52
Pollo o pavo sin piel	30	0 ± 0	-	667.08 ± 59.52	-	-	555.90 ± 67.63
Carne de ternera o vaca	32	0 ± 0	-	611.08 ± 46.51	-	-	477.41 ± 58.02
Carne de cerdo	42	0 ± 0	-	614.09 ± 38.98	2387.00 ± 0	-	568.57 ± 64.33
Carne de cordero	14	0 ± 0	-	658.40 ± 59.02	-	-	470.29 ± 92.34
Conejo o liebre	13	0 ± 0	-	645.67 ± 91.13	-	-	596.00 ± 97.44
Hígado (ternera, cerdo, pollo)	10	-	-	565.11 ± 92.23	2350.00 ± 0	-	743.60 ± 196.63
Otras vísceras (sesos, corazón, mollejas)	7	-	-	553.86 ± 118.43	-	-	553.86 ± 118.43
Jamón serrano o paletilla	79	0 ± 0	-	641.12 ± 26.00	1814.00 ± 0	-	639.73 ± 31.34
Jamón york, jamón cocido	36	0 ± 0	-	467.73 ± 30.98	1726.50 ± 87.50	-	524.67 ± 58.42
Carnes procesadas (salchichón, chorizo, morcilla, mortadela, salchichas, butifarra, sobrasada)	192	0 ± 0	-	617.15 ± 20.62	1814.00 ± 0	-	558.71 ± 25.74
Patés, foie-gras	75	0 ± 0	-	595.33 ± 36.76	1299.80 ± 165.34	-	586.73 ± 44.08
Hamburguesa, albóndigas	69	0 ± 0	-	604.40 ± 35.03	1800.75 ± 13.25	-	595.28 ± 44.58
Tocino, bacon, panceta	48	0 ± 0	-	611.96 ± 43.66	-	-	586.46 ± 45.47
Pescado blanco: mero, lenguado, besugo, merluza, pescadilla, ...	32	0 ± 0	-	831.17 ± 60.79	4594.00 ± 2244.00	10083.40 ± 762.23	2486.03 ± 629.52
Pescado azul: sardinas, atún, bonito, caballa, salmón	56	-	-	725.31 ± 42.64	2380.50 ± 566.50	-	784.43 ± 60.11
Pescados salados: bacalao, salazones	37	0 ± 0	-	713.66 ± 46.28	6838.00 ± 0	-	859.89 ± 172.80
Ostras, almejas, mejillones y similares	67	0 ± 0	-	909.69 ± 46.02	2450.00 ± 0	10526.00 ± 912.00	1229.15 ± 209.11
Calamares, pulpo, chipirones, jibia (sepia)	54	0 ± 0	-	816.69 ± 55.31	-	8218.00 ± 0	938.63 ± 148.08
Crustáceos: gambas, langostinos, cigalas, etc	40	0 ± 0	-	660.45 ± 49.64	1813.00 ± 0	-	672.75 ± 57.86
Pescados y mariscos enlatados al natural (sardinas, anchoas, bonito, atún)	22	-	-	1016.00 ± 64.66	-	9348.00 ± 0	1394.73 ± 383.71
Pescados y mariscos enlatados en aceite (sardinas, anchoas, bonito, atún)	70	-	-	879.94 ± 40.27	-	9348.00 ± 0	1000.91 ± 127.32
Acelgas, espinacas	39	0 ± 0	-	658.06 ± 30.28	1993.25 ± 242.65	-	778.13 ± 76.78
Col, coliflor, brócolos	39	0 ± 0	-	569.70 ± 37.45	1813.33 ± 0.33	-	621.54 ± 68.68
Lechuga, endivias, escarola	41	0 ± 0	-	527.49 ± 27.74	-	-	501.76 ± 31.91
Tomate crudo	45	0 ± 0	-	550.77 ± 31.14	1892.50 ± 95.85	-	680.71 ± 80.04
Zanahoria, calabaza	50	0 ± 0	-	612.09 ± 31.52	-	-	550.88 ± 38.61
Judías verdes	39	0 ± 0	-	652.00 ± 21.76	-	1608.00 ± 0	659.79 ± 36.44
Berenjenas, calabacines, pepinos	27	0 ± 0	-	594.59 ± 30.64	-	-	484.48 ± 51.67
Pimientos	80	0 ± 0	-	614.36 ± 25.56	1786.00 ± 0	-	605.96 ± 31.38
Espárragos	52	-	-	643.27 ± 23.95	-	-	643.27 ± 23.95
Gazpacho andaluz	18	-	-	546.67 ± 52.22	-	-	546.67 ± 52.22
Otras verduras (alcachofas, puerro, cardo, apio)	73	0 ± 0	-	609.20 ± 24.73	1574.00 ± 0	-	597.38 ± 30.54
Cebolla	57	0 ± 0	-	552.44 ± 37.71	1425.00 ± 3888.00	9692.50 ± 1596.50	826.23 ± 234.14
Ajo	28	0 ± 0	-	469.12 ± 26.96	-	-	434.68 ± 34.11
Perejil, tomillo, laurel, orégano, etc	35	0 ± 0	-	502.56 ± 48.99	1704.00 ± 667.00	-	485.06 ± 76.51
Patatas fritas congeladas	14	-	-	726.50 ± 108.08	1694.00 ± 120.00	-	864.71 ± 132.09
Patatas	35	0 ± 0	156.00 ± 0	758.56 ± 74.73	1037.00 ± 0	-	664.80 ± 74.43
Patatas asadas o cocidas	19	0 ± 0	-	596.53 ± 57.86	1814.00 ± 0	-	629.21 ± 89.32
Setas, niscalos, champiñones	49	0 ± 0	-	607.49 ± 29.92	1814.00 ± 0	-	607.14 ± 50.52
Naranja, pomelo o mandarinas	32	0 ± 0	-	403.12 ± 25.83	-	5162.00 ± 0	488.84 ± 154.43
Plátano	16	-	-	658.10 ± 96.15	2444.00 ± 0	9077.62 ± 158.13	3400.82 ± 997.09
Manzana o pera	45	-	-	542.38 ± 34.65	1730.20 ± 116.63	19328.00 ± 0	1223.80 ± 419.65
Fresas/Fresones	16	-	-	896.36 ± 68.70	1694.00 ± 120.00	-	996.06 ± 91.31
Cerezas, picotas, ciruelas	12	0 ± 0	-	601.25 ± 96.67	-	11224.00 ± 123.00	3206.83 ± 1398.15
Melocotón, albaricoque, nectarina	3	-	-	549 ± 0	-	11289.00 ± 0	7709.00 ± 3580.00
Sandía	2	0 ± 0	-	275 ± 0	-	-	137.50 ± 137.50

Tabla 5 (continuación)

Alimentos	Nº Productos	Origen					
		PMI	IB	ESP Y PT	EUR	MUNDO	MEDIA
		N ± SE	N ± SE	N ± SE	N ± SE	N ± SE	N ± SE
Melón	18	-	-	380.67 ± 42.91	-	8197.00 ± 21.00	4288.83 ± 948.15
Kiwi	21	-	-	560.08 ± 96.17	1553.00 ± 86.00	19328.00 ± 0	1784.76 ± 885.59
Uvas	15	-	-	392.13 ± 43.63	1639.00 ± 0	9913.87 ± 589.98	4283.95 ± 1251.46
Aceitunas	65	0 ± 0	-	591.98 ± 33.83	1726.50 ± 87.50	-	535.82 ± 46.62
Frutas en almibar o en su jugo	43	0 ± 0	-	506.98 ± 31.30	1814.00 ± 0	-	525.58 ± 44.38
Dátiles, higos secos, uvas-pasas, ciruelas-pasas	42	0 ± 0	-	475.50 ± 34.63	1037.00 ± 0	-	454.90 ± 39.31
Almendras	33	0 ± 0	-	549.16 ± 43.56	1574.00 ± 0	8096.00 ± 0	709.06 ± 238.58
Pistachos	27	0 ± 0	-	541.91 ± 43.98	1694.00 ± 120.00	-	567.04 ± 79.54
Nueces	26	0 ± 0	-	503.09 ± 40.47	1814.00 ± 0	-	495.46 ± 70.52
Otros frutos secos	50	0 ± 0	-	530.43 ± 40.30	1814.00 ± 0	-	554.40 ± 61.00
Lentejas	55	0 ± 0	-	720.19 ± 34.47	-	-	694.00 ± 37.93
Alubias (pintas, blancas o negras)	54	0 ± 0	-	738.54 ± 34.32	2317.00 ± 0	-	754.09 ± 46.35
Garbanzos	52	0 ± 0	-	731.41 ± 33.84	-	-	717.35 ± 36.04
Guisantes, habas	48	0 ± 0	-	605.57 ± 30.88	1693.50 ± 119.50	-	625.67 ± 46.67
Pan blanco, pan de molde	38	0 ± 0	-	556.26 ± 41.75	-	-	453.79 ± 49.09
Pan negro o integral	33	0 ± 0	-	647.62 ± 52.45	-	-	569.12 ± 59.26
Cereales desayuno	41	-	-	500.74 ± 28.81	1037.00 ± 0	-	526.90 ± 32.92
Cereales integrales: muesli, copos avena, all-bran	54	0 ± 0	-	463.24 ± 31.15	1592.00 ± 143.30	-	600.98 ± 61.94
Arroz blanco	48	0 ± 0	-	530.75 ± 42.59	1338.00 ± 301.00	-	542.27 ± 49.26
Arroz integral	22	-	-	463.86 ± 55.18	-	-	463.86 ± 55.18
Pasta: fideos, macarrones, espaguetis, otras	43	0 ± 0	-	497.87 ± 41.93	1622.00 ± 36.25	-	736.14 ± 83.01
Pasta integral	38	-	-	501.16 ± 39.02	1639.00 ± 0	-	680.82 ± 75.67
Pizza	39	0 ± 0	-	494.08 ± 42.38	1978.00 ± 164.00	-	557.51 ± 67.78
Aceite de oliva	25	0 ± 0	-	716.26 ± 50.45	-	-	544.36 ± 73.14
Aceite de oliva virgen	96	0 ± 0	-	662.33 ± 19.41	-	-	551.94 ± 30.04
Aceite de oliva de orujo	8	0 ± 0	-	674.86 ± 70.75	-	-	590.50 ± 104.26
Aceite de maíz	2	-	-	777.00 ± 28.00	-	-	777.00 ± 28.00
Aceite de girasol	25	0 ± 0	-	647.00 ± 55.17	-	-	569.36 ± 64.70
Aceite de soja	1	0 ± 0	-	-	-	-	-
Mezcla de los anteriores	2	-	-	810.00 ± 127.00	-	-	810.00 ± 127.00
Margarina	18	-	-	394.35 ± 47.01	1814.00 ± 0	-	473.22 ± 90.47
Mantequilla	32	-	-	696.81 ± 60.82	1730.50 ± 255.76	-	890.63 ± 98.25
Manteca de cerdo	9	0 ± 0	-	483.00 ± 84.03	-	-	322.00 ± 97.07
Galletas tipo María	23	0 ± 0	-	649.86 ± 44.60	-	-	621.61 ± 51.14
Galletas integrales o de fibra	35	0 ± 0	-	589.17 ± 47.04	1764.00 ± 727.00	-	588.97 ± 76.71
Galletas con chocolate	74	0 ± 0	-	553.11 ± 29.41	1640.88 ± 166.63	10859.00 ± 0	795.02 ± 147.10
Croissant, ensaimada, pastas de té u otra bollería industrial comercial, ...	108	0 ± 0	-	592.63 ± 24.50	-	-	570.68 ± 25.95
Donuts	10	-	-	449.20 ± 101.92	-	-	449.20 ± 101.92
Magdalenas	51	-	-	568.82 ± 37.69	1037.00 ± 0	-	587.18 ± 38.41
Pasteles	33	0 ± 0	-	491.00 ± 33.19	1814.00 ± 0	-	501.33 ± 54.94
Churros, porras y similares	10	-	-	716.50 ± 111.23	-	-	716.50 ± 111.23
Chocolate y bombones	113	0 ± 0	-	489.16 ± 24.48	1780.59 ± 53.91	8096.00 ± 0	799.25 ± 84.37
Cacao en polvo/ Cacaos solubles	34	-	-	445.83 ± 32.93	1619.75 ± 194.25	7239.00 ± 0	783.74 ± 209.21
Turrón	10	0 ± 0	-	526.00 ± 37.09	-	-	420.80 ± 75.99
Mantecas, mazapán	2	-	-	714.50 ± 165.50	-	-	714.50 ± 165.50
Croquetas, empanadillas, precocinados	49	0 ± 0	-	603.19 ± 40.85	-	-	590.88 ± 41.86
Sopas y cremas de sobre	11	-	-	485.30 ± 90.89	1639.00 ± 0	-	590.18 ± 133.26
Mostaza	41	-	-	482.00 ± 30.34	1814.00 ± 0	-	546.98 ± 53.76
Mayonesa comercial	27	-	-	601.30 ± 40.49	-	-	601.30 ± 40.49
Salsa de tomate frito, ketchup	80	0 ± 0	-	612.23 ± 28.18	1744.00 ± 42.87	-	667.66 ± 41.95
Picante: tabasco, pimienta, pimentón	70	0 ± 0	-	490.43 ± 31.22	2059.75 ± 158.19	-	573.10 ± 53.78
Sal	46	0 ± 0	-	426.37 ± 34.49	696.00 ± 0	-	367.35 ± 37.15
Mermeladas	52	0 ± 0	142.00 ± 0	583.46 ± 40.61	1695.75 ± 264.64	-	570.77 ± 64.82
Azúcar	28	0 ± 0	-	449.88 ± 38.36	1490.00 ± 0	-	454.89 ± 55.98
Miel	42	0 ± 0	-	608.66 ± 46.53	1981.67 ± 167.67	-	692.24 ± 72.07
Snacks distintos de patatas fritas: gusanitos, palomitas, maíz, etc.	89	0 ± 0	-	545.93 ± 24.16	1814.00 ± 0	-	562.16 ± 31.88
Bebidas carbonatadas con azúcar: bebidas con cola, limonadas, tónicas, etc.	87	0 ± 0	-	492.06 ± 24.34	2350.00 ± 0	-	496.45 ± 33.12
Bebidas carbonatadas bajas en calorías, bebidas light	27	-	-	559.11 ± 46.04	-	-	559.11 ± 46.04
Zumos de frutas en botella o enlatados	71	0 ± 0	-	516.06 ± 25.87	1745.80 ± 310.63	-	573.59 ± 50.85
Café descafeinado	44	0 ± 0	-	495.25 ± 49.78	1814.00 ± 0	-	491.45 ± 57.89
Café	61	0 ± 0	-	524.16 ± 43.37	1726.50 ± 87.50	-	529.21 ± 51.19
Té	44	0 ± 0	-	412.28 ± 29.23	1979.00 ± 169.02	-	509.73 ± 67.50
Mosto	7	-	-	669.17 ± 71.10	1233.00 ± 0	-	749.71 ± 100.49
Vaso de vino rosado	302	0 ± 0	-	608.40 ± 15.06	1422.28 ± 58.98	12572.75 ± 2278.76	727.47 ± 86.48
Vaso de vino moscatel	20	0 ± 0	-	548.69 ± 81.96	-	-	438.95 ± 70.43
Vaso de vino tinto joven	355	0 ± 0	-	675.83 ± 13.75	2003.50 ± 163.01	8096.00 ± 0	572.59 ± 29.81
Vaso de vino tinto añejo	346	0 ± 0	264.50 ± 122.50	707.60 ± 10.71	2368.00 ± 0	10899.00 ± 0	668.42 ± 34.04
Vaso de vino blanco	568	0 ± 0	134.67 ± 3.67	730.76 ± 14.63	1533.89 ± 64.04	15420.00 ± 1934.03	833.46 ± 68.59
Vaso de cava	82	0 ± 0	-	403.40 ± 26.68	-	-	383.72 ± 27.14
Cerveza	225	0 ± 0	-	536.29 ± 22.40	1766.14 ± 76.53	8096.00 ± 0	725.55 ± 58.64
Licores, anís o anisettes, ...	196	0 ± 0	-	585.08 ± 21.79	1511.83 ± 116.50	7239.00 ± 0	598.15 ± 44.85
Destilados: whisky, vodka, ginebra, coñac, ...	231	0 ± 0	186.33 ± 27.67	569.21 ± 21.90	1591.25 ± 143.83	-	572.97 ± 27.52

PMI: Isla de Mallorca; IB: resto del archipiélago balear; ESP y PT: España y Portugal; EUR: resto de Europa; Mundo: otros lugares o continentes del mundo.

Por otro lado, se realizó una estimación sobre el consumo alimentario al año por persona en Baleares. Las personas que viven en Baleares<sup>17</sup> consumen aproximadamente al año (Tabla II) unos 112 L de lácteos y mantequillas, 26 kg de carne de pollo/pavo y huevos, 17 kg de carne de vacuno, cordero y conejo, 13 kg de carne y manteca de cerdo, 10 kg de pescado blanco, 9 kg de pescado azul, 6 kg de mariscos, 68 kg de verduras y gazpacho, 120 kg de frutas, frutas secas, mermeladas, zumos y mosto, 5 kg de frutos secos, turrón y mazapán, 30 kg de patatas, 2 kg de especias, picantes y sal, 3 kg de aceitunas, 6 kg de legumbres, 51 kg de cereales, 10 L de aceite de oliva, 6L de otros aceites y margarinas, 18 kg de precocinados, 4 kg de azúcar, 1 kg de miel, 50 L de refrescos, 2 L de café, 2 L de té, 4 kg de cacao, 3 L de salsas y 42 L de otras bebidas alcohólicas. Además, se calculó, de acuerdo a lo descrito en metodología, el kilómetro medio por kilogramo de alimento consumido obteniendo una media de 1985 kilómetros por kilogramo de alimento.

Por otro lado, se realizó una estimación de los kilogramos de alimentos que consumen al año las personas que viven en Baleares y siguen una dieta mediterránea<sup>18</sup> (Tabla III). Estas personas consumirían al año unos 183 L de lácteos y mantequillas, 20 kg de carne de pollo/pavo y huevos, 8 kg de carne de vacuno, cordero y conejo, 17 kg de carne y manteca de cerdo, 25 kg de pescado blanco, 25 kg de pescado azul, 6 kg de mariscos, 219 kg de verduras y gazpacho, 234 kg de frutas, frutas secas, mermeladas, zumos y mosto, 7 kg de frutos secos, turrón y mazapán, 70 kg de patatas, 4 kg de especias, picantes y sal, 3 kg de aceitunas, 10 kg de legumbres, 134 kg de cereales, 6 L de aceite de oliva, 1 L de otros aceites y margarinas, 1 kg de precocinados, 1 kg de azúcar, 1 kg de miel, 9 L de refrescos, 10 L de café, 60 L de té, 2 kg de cacao, 1 L de salsas y 5 L de otras bebidas alcohólicas. Además, se calculó, de acuerdo a lo descrito en metodología, el kilómetro medio por kilogramo de alimento consumido obteniendo una media de 2614 kilómetros por kilogramo de alimento.

## DISCUSIÓN

La alimentación a nivel mundial debe perseguir el objetivo de alcanzar el máximo beneficio en la salud humana, ocasionado el mínimo impacto ambiental; pero esto no será posible sin que la población cambie su forma de ver y su relación con el sistema alimentario <sup>19</sup>. La sociedad puede colaborar para conseguir un planeta más sano, pero para ello, debe procurar que la base principal de su alimentación sea de alimentos de origen vegetal como cereales, frutas, hortalizas, legumbres, semillas o frutos y aceites de oliva virgen, el pescado de reservas sostenible y la reducción del consumo de carne roja y procesados debido a que requieren mucha agua con la consecuente emisión de gases de efecto invernadero en su producción. Además, los alimentos deben ser locales, teniendo en cuenta el método de elaboración y procedencia, y de temporada, con esto se consigue obtener un producto más sabroso y con una mínima huella ecológica. Todo esto, se ve reflejado en el precio del producto ya que un producto que sea muy barato no será producido en el lugar donde se compra y, además, no habrá tenido en cuenta el medio ambiente, mientras que un producto “km 0” de Mallorca será

un producto algo más caro, pero con él cuidas tu salud, economía local y el entorno. La compra debe realizarse planificando menús semanales con los alimentos que se vayan a consumir y así reducir el desperdicio. De esta manera, se conseguirá una dieta saludable a través del sistema alimentario sostenible <sup>19</sup>.

La mayoría de los diferentes tipos de productos que están disponibles en los supermercados de la isla de Mallorca proceden del exterior de la isla, es decir, de la Península Ibérica mientras que solamente el 8.3% de los productos son de Mallorca. Según la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación en el primer Consejo Agrario Interinsular afirmó que aproximadamente el 85% de los productos que se consumen en las islas Baleares proceden del exterior <sup>20</sup>, apoyando lo hallado en este estudio. Además, en este consejo se destacó la importancia de tener un producto “km 0” no solamente por el abastecimiento, sino también para reducir el impacto ambiental y conseguir fomentar puestos de trabajo apoyando la economía local, una alimentación sana y la recuperación del paisaje y la tierra de Mallorca <sup>20</sup>.

En este estudio, se ha visto que los productos “km 0” normalmente se localizan en las tiendas tradicionales o locales de la isla de Mallorca, pero algunos de ellos también se puede encontrar en las grandes superficies como supermercados o autoservicios e hipermercados, por lo que es importante tener en cuenta el origen de los alimentos para llevar a cabo una dieta sostenible.

Según el Informe del Consumo Alimentario en España 2019, elaborado por MAPA los supermercados y autoservicios ocupan aproximadamente el 47.8% total de la alimentación para los hogares, seguido por el comercio local con un 17.0%, hipermercados 13.6% y tiendas descuento 12.6%. Los consumidores españoles optan por el 55.5% de los productos no frescos en los supermercados o autoservicios y un 18.2% en las tiendas locales, mientras que el 37.2% de los productos frescos en supermercados o autoservicios y un 29.9% en las tiendas locales, por lo tanto, los consumidores optan más por las tiendas locales en cuanto a los productos frescos <sup>17</sup>. Además, las compras por internet van aumentando y en ellas los productos “km 0” son menores.

En nuestro estudio, se ha visto que aunque la mayor parte de los productos proceden del exterior de la isla, Mallorca es el segundo lugar que aparece más frecuente en los productos que se encuentran en los diferentes supermercados y, además, para casi todos los productos disponibles en el mercado se comercializa una opción producida en Mallorca, excepto en la leche condensada, yogur desnatado, petit suisse, queso en porciones o cremosos, hígados, otras vísceras, pescado azul, pescados y mariscos enlatados al natural o en aceite, espárragos, gazpacho andaluz, patatas fritas congeladas, plátano, manzana o pera, fresas o fresones, melocotón, albaricoques o nectarinas, melón, kiwis, uvas, cereales de desayuno, arroz o pasta integral, aceite de maíz, mezcla de aceite, margarina, mantequillas, donuts,

magdalenas, churros, porras o similares, cacao en polvo o solubles, mantecas o mazapanes, mostazas, sopas o cremas de sobres, mayonesas comerciales, bebidas carbonatadas bajas en calorías o light y mostos. También, hay que tener en cuenta que el estudio no se realizó a lo largo de todo el año, por lo que algunos de estos alimentos no eran de temporada como las fresas o fresones, melocotones, albaricoques o nectarinas, melones, uvas, manzanas o peras y no estaban disponibles para los consumidores. Por lo tanto, es fácil consumir alimentos de origen local y para ello, la asociación Amigos de la Tierra Mallorca, dispone de una guía de alimentos “km 0”, con menor impacto sobre el medio ambiente y directo del productor favoreciendo la economía local, es decir, con ello se garantiza impulsar la agricultura ecológica a pequeña escala <sup>21</sup>.

El cambio climático es el principal problema más grave a nivel global al que se enfrenta la sociedad <sup>21</sup>. Como se ha comentado, los alimentos que se encuentran en los supermercados de Palma son productos kilométricos, es decir, recorren largas distancias desde que se producen hasta que son consumidos emitiendo grandes cantidades de CO<sub>2</sub>. Estas emisiones de efecto invernadero, no son solo producidas por el transporte, sino también por la energía que es necesaria para cultivar, almacenar y procesar los alimentos, una producción intensiva, derroche de los alimentos, empaquetado, deforestación e incluso en el caso de la carne debemos de añadir las emisiones de la producción y el transporte de los piensos que son utilizados para alimentar el ganado <sup>22</sup>. Los alimentos procedentes del exterior de la isla de Mallorca llegan a través del transporte marítimo o aéreo realizando un trayecto de aproximadamente de unos 700 km hasta la isla de Mallorca dejando una importante huella de carbono.

La asociación Amigos de la Tierra, dispone de una calculadora online para conocer las emisiones de CO<sub>2</sub> teniendo en cuenta el producto y la cantidad que se compra, y si la compra es semanal o mensual, permitiéndonos así conocer el impacto anual de los alimentos que hemos consumido <sup>23</sup>.

En Mallorca, existen supermercados que primen el producto balear como Agromart en todas las secciones (alimentación, carnicería, frutería) y algunos supermercados como el Aprop solamente en cuanto a los productos frescos como frutas, verduras y hortalizas, huevos y carnes. Aunque existen estos supermercados, uno de los inconvenientes por lo que estos productos “km 0” no son consumidos en gran cantidad, es debido a que se encuentran dispersos en diferentes supermercados por lo que la accesibilidad a ellos es más complicada con respecto a los productos no “km 0”. Otro inconveniente podría ser que la mayoría de estos productos “km 0” se exporten a otros lugares y sean menores en el lugar de origen, teoría que podría dar lugar a la realización de un futuro estudio.

Por otro lado, en nuestro estudio se realizó una estimación del kilometraje medio por kilogramo de comida consumida al año y por persona en Baleares según el informe de consumo alimentario<sup>17</sup> en España 2019 y, además, se realizó una estimación del kilometraje medio por kilogramo de comida consumida al año siguiendo una dieta mediterránea en Baleares. En este estudio, se ha observado que para conseguir una alimentación basada en una dieta mediterránea se necesitan productos que de media recorren una mayor distancia que los productos que se comen actualmente desde su origen hasta el lugar de venta, es decir, con una menor sostenibilidad en este sentido, emitiendo grandes cantidades de CO<sub>2</sub> en su transporte hasta el lugar de venta y, por tanto, es importante tener en cuenta el coste medioambiental para prevenir, controlar o eliminar la contaminación. Sería interesante continuar explorado esta línea en futuros estudios.

Este TFG tiene varias fortalezas, ya que ha permitido evaluar el estado de producción local balear, conocer los supermercados que casi exclusivamente primen el producto Balear, conocer la procedencia y la distancia de la mayoría de los productos que son importados a Mallorca y que tienen un mayor impacto ambiental que los productos “km 0”, conocer que se comercializa al menos una opción producida en Mallorca para casi todos los productos que existen en el mercado y en el caso de que no exista esta, a través de la base de datos obtenida se puede encontrar el producto más cercano para reducir el impacto ambiental y así, conseguir una dieta sostenible y por último, a partir de esta base de datos se pueden realizar futuros estudios para conocer el porcentaje de los alimentos locales que son consumidos por una población de la isla de Mallorca a través de encuestas a los consumidores sobre que marca de producto compran. Sin embargo, también encontramos algunas limitaciones. En primer lugar, la información relativa al origen se obtuvo únicamente en temporada de primavera (meses de marzo y abril). Debido a la constante disponibilidad de alimentos, los productos frescos disponibles que no se producen en dicha temporada en Mallorca, son transportados a Mallorca desde otros lugares. Por tanto, la primera limitación del presente TFG la encontramos en la estacionalidad de los alimentos frescos. Una recogida de datos exhaustiva realizada a lo largo del año podría salvar dicha limitación, pero debido a la necesidad de presentar el TFG en los plazos a tal efecto marcados, no ha sido posible realizar la recogida de datos en otras temporadas del año. En segundo lugar, no se han tenido en cuenta los alimentos comprados por internet, en comercios pequeños locales (fruterías, mercados locales, puntos de venta directos de productos locales) debido a la elevada existencia de estos. Por tanto, la segunda limitación la encontramos en los sitios de venta de los alimentos. Una recogida de datos en todos los lugares de venta de alimentos podría salvar dicha limitación, pero debido a la necesidad de presentar el TFG en los plazos marcados, esto no ha sido posible. En tercer lugar, el origen que se ha tenido en cuenta ha sido el lugar donde se ha manufacturado o envasado el producto independientemente del origen de producción de sus ingredientes. Debido a que según el artículo 60 del Reglamento (UE) N° 952/2013 del

Parlamento Europeo y del Consejo de 9 de octubre de 2013 por el que se establece el código aduanero de la Unión se expone que “se considerará que las mercancías en cuya producción intervenga más de un país o territorio tienen su origen en aquel en el que se haya producido su última transformación o elaboración sustancial, económicamente justificada, efectuada en una empresa equipada a tal efecto, y que haya conducido a la fabricación de un producto nuevo o que represente un grado de fabricación importante”<sup>24</sup>. Por tanto, la tercera limitación la encontramos en dicho reglamento, que regula el etiquetado relativo al país de origen y lugar de procedencia de los alimentos, que nos limita a considerar el origen del alimento como el origen que aparece en el empaquetado, y que nos impide diferenciar entre lugar de producción, procesado y envasado. En cuarto lugar, no se ha tenido en cuenta el medio de transporte por el cual los alimentos llegan a Mallorca. Debido a la necesidad de obtener productos del exterior de Mallorca para abastecer a la población, estos deben ser transportados en avión o en barco. Por tanto, la cuarta limitación del presente TFG la encontramos en el transporte de los alimentos, puesto que existen diferencias en las emisiones de CO<sub>2</sub> entre los diferentes medios de transporte. Una recogida de datos exhaustiva a las diferentes empresas mediante un cuestionario sobre cual es el medio por el cual vienen los alimentos que son importados podría salvar dicha limitación, pero el objetivo del presente TFG se aleja de la cuantificación de los litros o kilogramos de CO<sub>2</sub> emitidos en el transporte de alimentos. Sería interesante explorar esta línea en un futuro estudio.

## **CONCLUSIÓN**

Las dietas sostenibles tienen una baja presión e impacto medioambiental contribuyendo a la seguridad alimentaria y nutricional y a una vida sana para las generaciones presentes y futuras.

La mayoría de los alimentos que son consumidos en Palma no son de origen local, sino que proceden de la Península Ibérica y, por lo tanto, tienen un mayor impacto ambiental que los que son originarios de Mallorca, debido a que recorren una distancia mayor a 100 km.

Una alimentación basada en una dieta mediterránea necesita productos de mayor distancia que la alimentación que se sigue hoy en día en Mallorca y, por lo tanto, un mayor impacto medioambiental.

Por último, es necesario profundizar más en este estudio de cara a estudios posteriores para conocer todos los alimentos locales que están disponibles según la temporada del año y así saber con total certeza cuales son los alimentos que no tienen su origen en Mallorca. También, resulta de interés el estudio de los kilogramos de CO<sub>2</sub> emitidos a la atmósfera en el transporte de alimentos.

## BIBLIOGRAFÍA

1. Martínez-González MA, Salas-Salvadó J, Estruch R, Corella D, Fitó M, Ros E. Benefits of the Mediterranean Diet: Insights From the PREDIMED Study. *Prog Cardiovasc Dis.* 2015;58(1):50-60.
2. Urquiaga I, Echeverría G, Dussallant C, Rigotti A. Origin, components and mechanisms of action of the mediterranean diet. *Rev Med Chil.* 2017;145(1):85-95.
3. Serra-Majem L, Tomaino L, Dernini S, Berry EM, Lairon D, de la Cruz JN, et al. Updating the mediterranean diet pyramid towards sustainability: Focus on environmental concerns. *Int J Environ Res Public Health.* 2020;17(23):1-20.
4. Serra-Majem L, Ortiz-Andrellucchi A. La dieta mediterránea como ejemplo de una alimentación y nutrición sostenibles: enfoque multidisciplinar. *Nutricion hospitalaria.* 2018; 35 (1):96-101.
5. FAO y OMS. Dietas saludables sostenibles: principios rectores. FAO y OMS. 2019;1-44.
6. Alsaffar AA. Sustainable diets: The interaction between food industry, nutrition, health and the environment. *Food Sci Technol Int.* 2016;22(2):102-111.
7. FAO. Informe final Simposio científico internacional: Biodiversidad y dietas sostenibles unidos contra el hambre. FAO. 2010;1-2.
8. Dernini S, Berry EM, Serra-Majem L, La Vecchia C, Capone R, Medina FX, et al. Med Diet 4.0: The Mediterranean diet with four sustainable benefits. *Public Health Nutrition.* 2017; 20(7): 1322-1330.
9. Dernini S, Berry EM. Mediterranean Diet: From a Healthy Diet to a Sustainable Dietary Pattern. *Front Nutr.* 2015;2:15.
10. El Gobierno adapta las medidas de higiene de la producción primaria para facilitar la rentabilidad de pequeños productores y fomentar el consumo de proximidad [Internet]. [citado 26 de mayo de 2021]. Disponible en: <https://www.mapa.gob.es/es/prensa/ultimas-noticias/el-gobierno-adapta-las-medidas-de-higiene-de-la-producción-primaria-para-facilitar-la-rentabilidad-de-pequeños-productores-y-fomentar-el-consumo/tcm:30-552911>
11. Aesan - Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición [Internet]. [citado 26 de mayo de 2021]. Disponible en: [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)
12. Fanzo J, Davis C. Can Diets Be Healthy, Sustainable, and Equitable?. *Current obesity reports.* 2019;8(4):495-503.
13. Berry EM. Sustainable food systems and the mediterranean diet. *Nutrients.* 2019;11(9):2229.
14. Martin-moreno JM, Boyle P, Gorgojo L, Maisonneuve P, Fernandez-rodriguez JC, Salvini S, et al. Development and validation of a food frequency questionnaire in Spain. *Int J Epidemiol.* 1993;22(3):512-519.
15. Fernández-Ballart JD, Piñol JL, Zazpe I, Corella D, Carrasco P, Toledo E, et al. Relative

- validity of a semi-quantitative food-frequency questionnaire in an elderly Mediterranean population of Spain. *Br J Nutr*. 2010;103(12):1808-1816.
16. Martínez-González MA, Buil-Cosiales P, Corella D, Bulló M, Fitó M, Vioque J, et al. Cohort profile: Design and methods of the PREDIMED-Plus randomized trial. *Int J Epidemiol*. 2019;48(2):387-388o.
  17. Últimos datos de consumo alimentario [Internet]. [citado 26 de mayo de 2021]. Disponible en: <https://www.mapa.gob.es/en/alimentacion/temas/consumo-tendencias/panel-de-consumo-alimentario/ultimos-datos/default.aspx>
  18. Alfredo Martínez Hernández J, Cámara Hurtado M, Maria Giner Pons R, González Fandos E, López García E, Mañes Vinuesa J, et al. Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) de revisión y actualización de las Recomendaciones Dietéticas para la población española. *Revista del Comité Científico de la AESAN*. 2020; (32):11-58.
  19. Willett W, Rockström J, Loken B, Springmann M, Lang T, Vermeulen S, et al. Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*. 2019; 393 (10170):447-492.
  20. Agricultura plantea medidas para aumentar la producción local de alimentos en el primer Consell Agrari Interinsular de la legislatura [Internet]. [citado 28 de mayo de 2021]. Disponible en: <http://www.caib.es/pidip2front/jsp/es/ficha-convocatoriaPDF/agricultura-plantea-medidas-para-aumentar-la-produccion-local-de-alimentos-en-el-primer-consell-agrari-interinsular-de-la-legislatura>
  21. On pots comprar directament aliments locals a Mallorca [Internet]. [citado 28 de mayo de 2021]. Disponible en: <https://www.amicsdelaterra.org/wp-content/uploads/2017/04/guia-pujada-a-la-web.pdf>
  22. Amigos de la tierra. Desvelando el impacto de las emisiones de CO2 [Internet]. [citado 17 de junio de 2021]. Disponible en: [https://www.tierra.org/wp-content/uploads/2016/01/actualizacion\\_alimentos\\_km\\_web.pdf](https://www.tierra.org/wp-content/uploads/2016/01/actualizacion_alimentos_km_web.pdf)
  23. Calculadora de CO2 | Amigos de la tierra [Internet]. [citado 30 de mayo de 2021]. Disponible en: <https://alimentoskilometricos.org/>
  24. Reglamento (UE) no 952/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de octubre de 2013, por el que se establece el código aduanero de la Unión [Internet]. [citado 17 de junio de 2021]. Disponible en: <https://www.boe.es/doue/2013/269/L00001-00101.pdf>.

# ANEXO

**Tabla I. Origen de los alimentos consumidos en la isla de Mallorca clasificados en las comunidades autónomas de España y región de Portugal.**

Alimentos	Nº Productos	Origen																	
		GA	AS	CB	PV	NC	AR	CT	RI	CL	MD	CM	VC	EX	AN	MC	IB	CN	PO
		N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)
Leche entera	32	9 (28.1)	2 (6.3)	1 (3.1)	4 (12.5)	-	-	4 (12.5)	-	2 (6.3)	3 (9.4)	1 (3.1)	-	-	2 (6.3)	2 (6.3)	2 (6.3)	-	-
Leche semidesnatada	33	9 (27.3)	2 (6.1)	1 (3.0)	4 (12.1)	-	-	4 (12.1)	-	3 (9.1)	3 (9.1)	-	-	-	3 (9.1)	2 (6.1)	2 (6.1)	-	-
Leche desnatada	26	8 (30.8)	1 (3.8)	-	3 (11.5)	-	-	2 (7.7)	-	2 (7.7)	3 (11.5)	-	-	-	3 (11.5)	2 (7.7)	2 (7.7)	-	-
Leche condensada	12	2 (16.7)	1 (8.3)	-	1 (8.3)	-	2 (16.7)	4 (33.3)	-	-	1 (8.3)	1 (8.3)	-	-	-	-	-	-	-
Nata o crema de leche	37	2 (5.4)	4 (10.8)	-	3 (8.1)	-	-	9 (24.3)	-	1 (2.7)	6 (16.2)	3 (8.1)	2 (5.4)	-	4 (10.8)	-	3 (8.1)	-	-
Batidos de leche	38	3 (7.9)	3 (7.9)	-	2 (5.3)	-	-	8 (21.1)	-	4 (10.5)	9 (23.7)	1 (2.6)	2 (5.3)	-	5 (13.2)	-	1 (2.6)	-	-
Yogur entero	35	3 (8.6)	1 (2.9)	2 (5.7)	2 (5.7)	1 (2.9)	-	10 (28.6)	-	2 (5.7)	3 (8.6)	7 (20.0)	-	-	2 (5.7)	1 (2.9)	1 (2.9)	-	-
Yogur desnatado	20	2 (10.0)	1 (5.0)	2 (10.0)	2 (10.0)	-	-	6 (30.0)	-	2 (10.0)	4 (20.0)	4 (20.0)	-	-	1 (5.0)	-	-	-	-
Petit suisse	8	1 (12.5)	-	1 (12.5)	-	-	-	3 (37.5)	-	1 (12.5)	2 (25.0)	-	-	-	-	-	-	-	-
Requesón o cuajada	19	-	-	-	2 (10.5)	5 (26.3)	-	2 (10.5)	-	1 (5.3)	2 (10.5)	2 (10.5)	1 (5.3)	-	1 (5.3)	-	2 (10.5)	-	1 (5.3)
Queso en porciones o cremoso	34	3 (8.8)	-	1 (2.9)	1 (2.9)	-	-	6 (17.6)	-	2 (5.9)	14 (41.2)	5 (14.7)	-	-	-	1 (2.9)	1 (2.9)	-	-
Otros quesos, curados, semicurados (Manchego, Bola, Emmental, ...)	117	1 (0.9)	1 (0.9)	-	-	5 (4.3)	2 (1.7)	8 (6.8)	1 (0.9)	17 (14.5)	28 (23.9)	27 (23.1)	1 (0.9)	1 (0.9)	3 (2.6)	3 (2.6)	19 (16.2)	-	-
Queso blanco o fresco (Burgos, cabra, ...)	75	-	-	-	1 (1.3)	-	2 (2.7)	13 (17.3)	-	10 (13.3)	13 (17.3)	14 (18.7)	5 (6.7)	4 (5.3)	5 (6.7)	6 (8.0)	1 (1.3)	1 (1.3)	-
Natillas, flan, puding	36	1 (2.8)	1 (2.8)	2 (5.6)	2 (5.6)	3 (8.3)	-	13 (36.1)	-	1 (2.8)	4 (11.1)	2 (5.6)	1 (2.8)	-	3 (8.3)	2 (5.6)	1 (2.8)	-	-
Helados	59	1 (1.7)	-	-	11 (18.6)	-	1 (1.7)	15 (25.4)	-	-	-	-	-	-	4 (6.8)	2 (3.4)	4 (6.8)	1 (1.7)	1 (1.7)
Huevos de gallina	39	3 (7.7)	-	-	-	-	5 (12.8)	5 (12.8)	-	-	4 (10.3)	5 (12.8)	5 (12.8)	-	1 (2.6)	1 (2.6)	10 (25.6)	-	-
Pollo o pavo con piel	28	5 (17.9)	-	-	1 (3.6)	1 (3.6)	-	5 (17.9)	-	-	3 (10.7)	2 (7.1)	2 (7.1)	-	3 (10.7)	1 (3.6)	5 (17.9)	-	-
Pollo o pavo sin piel	30	4 (13.3)	-	-	1 (3.3)	1 (3.3)	1 (3.3)	4 (13.3)	-	-	3 (10.0)	2 (6.7)	2 (6.7)	1 (3.3)	4 (13.3)	2 (6.7)	5 (16.7)	-	-
Carne de ternera o vaca	32	1 (3.1)	1 (3.1)	-	-	-	1 (3.1)	2 (6.3)	-	5 (15.6)	9 (28.1)	-	3 (9.4)	2 (6.3)	-	1 (3.1)	7 (21.9)	-	-
Carne de cerdo	42	1 (2.4)	1 (2.4)	-	1 (2.4)	-	2 (4.8)	4 (9.5)	1 (2.4)	1 (2.4)	8 (19.0)	5 (11.9)	3 (7.1)	-	4 (9.5)	4 (9.5)	6 (14.3)	1 (2.4)	-
Carne de cordero	14	-	-	-	1 (7.1)	-	1 (7.1)	1 (7.1)	-	2 (14.3)	2 (14.3)	-	-	-	2 (14.3)	1 (7.1)	4 (28.6)	-	-
Conejo o liebre	13	3 (23.1)	-	-	1 (7.7)	-	-	4 (30.8)	-	1 (7.7)	2 (15.4)	-	-	-	-	1 (7.7)	1 (7.7)	-	-
Hígado (ternera, cerdo, pollo)	10	-	1 (10.0)	-	-	1 (10.0)	-	2 (20.0)	-	-	3 (30.0)	1 (10.0)	-	-	-	1 (10.0)	-	1 (10.0)	-
Otras vísceras (sesos, corazón, mollejas)	7	-	1 (14.3)	-	-	1 (14.3)	-	1 (14.3)	-	-	2 (28.6)	-	1 (14.3)	-	-	1 (14.3)	-	-	-
Jamón serrano o paletilla	78	1 (1.3)	1 (1.3)	-	1 (1.3)	-	11 (14.1)	11 (14.1)	2 (2.6)	16 (20.5)	7 (9.0)	9 (11.5)	4 (5.1)	2 (2.6)	8 (10.3)	3 (3.8)	2 (2.6)	-	-
Jamón york, jamón cocido	34	-	-	-	2 (5.9)	-	-	15 (44.1)	1 (2.9)	-	7 (20.6)	3 (8.8)	1 (2.9)	-	-	4 (11.8)	1 (2.9)	-	-
Carnes procesadas (salchichón, chorizo, morcilla, mortadela, salchichas, butifarra, sobrasada)	189	4 (2.1)	6 (3.2)	1 (0.5)	1 (0.5)	2 (1.1)	5 (2.6)	47 (24.9)	7 (3.7)	28 (14.8)	17 (9.0)	15 (7.9)	10 (5.3)	5 (2.6)	11 (5.8)	6 (3.2)	24 (12.7)	-	-
Patés, foie-gras	70	5 (7.1)	1 (1.4)	1 (1.4)	4 (5.7)	5 (7.1)	1 (1.4)	22 (31.4)	1 (1.4)	3 (4.3)	7 (10.0)	1 (1.4)	3 (4.3)	3 (4.3)	4 (5.7)	2 (2.9)	7 (10.0)	-	-
Hamburguesa, albóndigas	67	2 (3.0)	4 (6.0)	1 (1.5)	1 (1.5)	2 (3.0)	2 (3.0)	13 (19.4)	-	6 (9.0)	8 (11.9)	3 (4.5)	7 (10.4)	2 (3.0)	3 (4.5)	8 (11.9)	5 (7.5)	-	-
Tocino, bacon, panceta	48	1 (2.1)	5 (10.4)	-	1 (2.1)	-	1 (2.1)	14 (29.2)	3 (6.3)	3 (6.3)	7 (14.6)	5 (10.4)	1 (2.1)	1 (2.1)	1 (2.1)	3 (6.3)	2 (4.2)	-	-
Pescado blanco: mero, lenguado, besugo, merluza, pescadilla, ...	26	9 (34.6)	-	1 (3.8)	2 (7.7)	-	1 (3.8)	1 (3.8)	-	-	4 (15.4)	1 (3.8)	1 (3.8)	-	2 (7.7)	1 (3.8)	1 (3.8)	1 (3.8)	1 (3.8)
Pescado azul: sardinas, atún, bonito, caballa, salmón	54	10 (18.5)	-	-	3 (5.6)	2 (3.7)	2 (3.7)	5 (9.3)	-	4 (7.4)	13 (24.1)	1 (1.9)	3 (5.6)	-	7 (13.0)	4 (7.4)	-	-	-
Pescados salados: bacalao, salazones	36	2 (5.6)	2 (5.6)	-	5 (13.9)	3 (8.3)	1 (2.8)	3 (8.3)	-	4 (11.1)	5 (13.9)	1 (2.8)	3 (8.3)	-	5 (13.9)	1 (2.8)	1 (2.8)	-	-
Ostras, almejas, mejillones y similares	65	35 (53.8)	-	1 (1.5)	4 (6.2)	-	-	9 (13.8)	-	-	5 (7.7)	2 (3.1)	-	-	3 (4.6)	3 (4.6)	1 (1.5)	2 (3.1)	-
Calamares, pulpo, chipirones, jibia (sepia)	53	22 (41.5)	-	-	2 (3.8)	-	-	8 (15.1)	-	3 (5.7)	5 (9.4)	2 (3.8)	5 (9.4)	-	3 (5.7)	2 (3.8)	2 (1.9)	-	-
Crustáceos: gambas, langostinos, cigalas, etc	39	2 (5.1)	-	3 (7.7)	2 (5.1)	-	1 (2.6)	7 (17.9)	-	2 (5.1)	5 (12.8)	5 (12.8)	3 (7.7)	-	7 (17.9)	1 (2.6)	1 (2.6)	-	-
Pescados y mariscos enlatados al natural (sardinas, anchoas, bonito, atún)	21	12 (57.1)	-	1 (4.8)	4 (19.0)	-	-	1 (4.8)	-	-	3 (14.3)	-	-	-	-	-	-	-	-
Pescados y mariscos enlatados en aceite (sardinas, anchoas, bonito, atún)	69	25 (36.2)	-	9 (13.0)	10 (14.5)	1 (1.4)	-	8 (11.6)	1 (1.4)	-	5 (7.2)	1 (1.4)	3 (4.3)	-	3 (4.3)	3 (4.3)	-	-	-
Acelgas, espinacas	37	-	-	-	1 (2.7)	14 (37.8)	1 (2.7)	2 (5.4)	3 (8.1)	-	7 (18.9)	-	1 (2.7)	-	3 (8.1)	1 (2.7)	1 (2.7)	2 (5.4)	1 (2.7)

Tabla I (continuación)

Alimentos	Nº Productos	Origen																	
		GA	AS	CB	PV	NC	AR	CT	RI	CL	MD	CM	VC	EX	AN	MC	IB	CN	PO
		N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)
Col, coliflor, brócolos	36	1 (2.8)	-	-	-	6 (16.7)	1 (2.8)	3 (8.3)	2 (5.6)	-	9 (25.0)	1 (2.8)	2 (5.6)	-	3 (8.3)	5 (13.9)	3 (8.3)	-	-
Lechuga, endivias, escarola	41	1 (2.4)	-	-	-	8 (19.5)	1 (2.4)	2 (4.9)	-	6 (14.6)	1 (2.4)	4 (9.8)	-	4 (9.8)	12 (29.3)	2 (4.9)	-	-	
Tomate crudo	40	-	-	-	-	-	1 (2.5)	1 (2.5)	1 (2.5)	-	6 (15.0)	-	5 (12.5)	1 (2.5)	13 (32.5)	6 (15.0)	4 (10.0)	1 (2.5)	1 (2.5)
Zanahoria, calabaza	50	1 (2.0)	-	-	1 (2.0)	7 (14.0)	1 (2.0)	4 (8.0)	6 (12.0)	4 (8.0)	5 (10.0)	1 (2.0)	7 (14.0)	-	3 (6.0)	4 (8.0)	5 (10.0)	-	1 (2.0)
Judías verdes	38	-	-	-	1 (2.6)	16 (42.1)	1 (2.6)	1 (2.6)	5 (13.2)	-	7 (18.4)	-	-	-	2 (5.3)	4 (10.5)	1 (2.6)	-	-
Berenjenas, calabacines, pepinos	27	-	-	-	-	-	-	-	-	1 (3.7)	4 (14.8)	5 (18.5)	2 (7.4)	-	8 (29.6)	2 (7.4)	5 (18.5)	-	-
Pimientos	78	-	-	-	1 (1.3)	19 (24.4)	-	7 (9.0)	9 (11.5)	3 (3.8)	6 (7.7)	2 (2.6)	8 (10.3)	1 (1.3)	11 (14.1)	8 (10.3)	3 (3.8)	-	-
Espárragos	52	-	-	-	1 (1.9)	26 (50.0)	-	6 (11.5)	10 (19.2)	-	4 (7.7)	1 (1.9)	1 (1.9)	-	3 (5.8)	-	-	-	-
Gaspacho andaluz	18	-	-	-	1 (5.6)	-	-	3 (16.7)	-	1 (5.6)	4 (22.2)	-	-	-	4 (22.2)	5 (27.8)	-	-	-
Otras verduras (alcachofas, puerro, cardo, apio)	72	1 (1.4)	-	-	2 (2.8)	19 (26.4)	3 (4.2)	8 (11.1)	11 (15.3)	4 (5.6)	4 (5.6)	1 (1.4)	8 (11.1)	-	2 (2.8)	5 (6.9)	3 (4.2)	-	1 (1.4)
Cebolla	53	2 (3.8)	-	-	1 (1.9)	6 (11.3)	4 (7.5)	4 (7.5)	1 (1.9)	4 (7.5)	6 (11.3)	4 (7.5)	12 (22.6)	-	-	1 (1.9)	8 (15.1)	-	-
Ajo	28	-	-	-	1 (3.6)	1 (3.6)	-	-	-	-	6 (21.4)	3 (10.7)	10 (35.7)	-	3 (10.7)	2 (7.1)	2 (7.1)	-	-
Perejil, tomillo, laurel, orégano, etc	34	1 (2.9)	-	-	1 (2.9)	2 (5.9)	-	8 (23.5)	-	1 (2.9)	5 (14.7)	-	6 (17.6)	-	2 (5.9)	1 (2.9)	6 (17.6)	1 (2.9)	-
Patatas fritas congeladas	11	-	-	-	1 (9.1)	1 (9.1)	-	1 (9.1)	-	1 (9.1)	5 (45.5)	-	-	-	1 (9.1)	1 (9.1)	-	-	-
Patatas	31	6 (19.4)	-	-	3 (9.7)	1 (3.2)	-	4 (12.9)	-	5 (16.1)	3 (9.7)	-	2 (6.5)	-	1 (3.2)	-	6 (19.4)	-	-
Patatas asadas o cocidas	18	-	-	-	2 (11.1)	-	-	4 (22.2)	2 (11.1)	5 (27.8)	-	1 (5.6)	-	-	1 (5.6)	-	1 (5.6)	-	-
Setas, niscalos, champiñones	47	-	-	-	1 (2.1)	9 (19.1)	-	7 (14.9)	12 (25.5)	3 (6.4)	4 (8.5)	6 (12.8)	-	1 (2.1)	-	-	4 (8.5)	-	-
Naranja, pomelo o mandarinas	31	-	-	-	-	-	-	1 (3.2)	-	-	7 (22.6)	-	16 (51.6)	-	2 (6.5)	-	5 (16.1)	-	-
Plátano	11	2 (18.2)	-	-	-	-	1 (9.1)	-	-	-	5 (45.5)	-	2 (18.2)	-	-	-	-	1 (9.1)	-
Manzana o pera	34	-	-	-	1 (2.9)	1 (2.9)	3 (8.8)	15 (44.1)	1 (2.9)	3 (8.8)	5 (14.7)	-	2 (5.9)	-	2 (5.9)	-	-	-	1 (2.9)
Fresas/Fresones	14	-	-	-	-	-	1 (7.1)	1 (7.1)	-	-	1 (7.1)	-	-	1 (7.1)	10 (71.4)	-	-	-	-
Cerezas, picotas, ciruelas	9	-	-	-	-	1 (11.1)	-	1 (11.1)	-	1 (11.1)	1 (11.1)	-	1 (11.1)	1 (11.1)	1 (11.1)	1 (11.1)	1 (11.1)	-	-
Melocotón, albaricoque, nectarina	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 (100.0)	-	-	-	-	-	-	-	-
Sandía	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 (50.0)	-	-	-	1 (50.0)	-	-
Melón	9	-	-	-	-	-	-	1 (11.1)	-	-	3 (33.3)	-	5 (55.6)	-	-	-	-	-	-
Kiwi	13	1 (7.7)	-	-	1 (7.7)	-	-	3 (23.1)	-	-	5 (38.5)	-	2 (15.4)	-	-	-	-	-	1 (7.7)
Uvas	8	-	-	-	-	-	-	1 (12.5)	-	-	2 (25.0)	-	3 (37.5)	-	-	2 (25.0)	-	-	-
Aceitunas	63	-	-	-	-	4 (6.3)	4 (6.3)	9 (14.3)	2 (3.2)	-	4 (6.3)	1 (1.6)	10 (15.9)	-	15 (23.8)	4 (6.3)	10 (15.9)	-	-
Frutas en almibar o en su jugo	42	1 (2.4)	-	-	1 (2.4)	2 (4.8)	1 (2.4)	5 (11.9)	4 (9.5)	1 (2.4)	8 (19.0)	-	6 (14.3)	-	-	12 (28.6)	1 (2.4)	-	-
Dátiles, higos secos, uvas-pasas, ciruelas-pasas	41	-	-	-	1 (2.4)	-	1 (2.4)	9 (22.0)	-	3 (7.3)	7 (17.1)	-	11 (26.8)	1 (2.4)	1 (2.4)	3 (7.3)	3 (7.3)	-	1 (2.4)
Almendras	31	-	-	-	2 (6.5)	-	1 (3.2)	6 (19.4)	-	2 (6.5)	6 (19.4)	-	5 (16.1)	1 (3.2)	1 (3.2)	1 (3.2)	6 (19.4)	-	-
Pistachos	25	-	-	-	2 (8.0)	-	1 (4.0)	6 (24.0)	-	2 (8.0)	6 (24.0)	-	3 (12.0)	-	1 (4.0)	1 (4.0)	3 (12.0)	-	-
Nueces	25	-	-	-	1 (4.0)	-	1 (4.0)	6 (24.0)	-	2 (8.0)	6 (24.0)	-	5 (20.0)	-	-	1 (4.0)	3 (12.0)	-	-
Otros frutos secos	47	1 (2.1)	-	-	4 (8.5)	1 (2.1)	1 (2.1)	8 (17.0)	-	3 (6.4)	7 (14.9)	-	13 (27.7)	-	3 (6.4)	1 (2.1)	5 (10.6)	-	-
Lentejas	55	1 (1.8)	-	1 (1.8)	2 (3.6)	4 (7.3)	1 (1.8)	7 (12.7)	8 (14.5)	15 (27.3)	4 (7.3)	3 (5.5)	-	-	4 (7.3)	3 (5.5)	2 (3.6)	-	-
Alubias (pintas, blancas o negras)	53	-	2 (3.8)	1 (1.9)	2 (3.8)	7 (13.2)	1 (1.9)	6 (11.3)	9 (17.0)	13 (24.5)	3 (5.7)	3 (5.7)	-	-	3 (5.7)	2 (3.8)	1 (1.9)	-	-
Garbanzos	52	1 (1.9)	-	1 (1.9)	1 (1.9)	8 (15.4)	1 (1.9)	6 (11.5)	6 (11.5)	12 (23.1)	4 (7.7)	3 (5.8)	-	-	6 (11.5)	2 (3.8)	1 (1.9)	-	-
Guisantes, habas	46	-	-	-	1 (2.2)	13 (28.3)	-	5 (10.9)	7 (15.2)	3 (6.5)	6 (13.0)	1 (2.2)	4 (8.7)	-	1 (2.2)	3 (6.5)	2 (4.3)	-	-
Pan blanco, pan de molde	38	-	-	1 (2.6)	2 (5.3)	-	-	5 (13.2)	-	1 (2.6)	9 (23.7)	5 (13.2)	5 (13.2)	-	3 (7.9)	-	7 (18.4)	-	-
Pan negro o integral	32	-	-	1 (3.1)	2 (6.3)	-	1 (3.1)	3 (9.4)	-	1 (3.1)	9 (28.1)	5 (15.6)	3 (9.4)	-	3 (9.4)	-	4 (12.5)	-	-
Cereales desayuno	39	-	-	-	3 (7.7)	-	1 (2.6)	13 (33.3)	-	-	16 (41.0)	4 (10.3)	1 (2.6)	-	-	1 (2.6)	-	-	-
Cereales integrales: muesli, copos avena, all-bran	47	-	1 (2.1)	-	3 (6.4)	-	1 (2.1)	22 (46.8)	-	-	14 (29.8)	2 (4.3)	1 (2.1)	-	1 (2.1)	1 (2.1)	1 (2.1)	-	-
Arroz blanco	46	-	-	-	2 (4.3)	-	3 (6.5)	13 (28.3)	-	1 (2.2)	5 (10.9)	-	9 (19.6)	-	8 (17.4)	2 (4.3)	2 (4.3)	-	1 (2.2)
Arroz integral	22	-	-	-	1 (4.5)	1 (4.5)	1 (4.5)	7 (31.8)	-	-	3 (13.6)	-	6 (27.3)	-	3 (13.6)	-	-	-	-
Pasta: fideos, macarrones, espaguetis, otras	33	-	-	-	1 (3.0)	-	4 (12.1)	11 (33.3)	-	1 (3.0)	11 (33.3)	-	1 (3.0)	-	1 (3.0)	-	2 (6.1)	-	1 (3.0)
Pasta integral	32	-	-	-	1 (3.1)	-	4 (12.5)	11 (34.4)	-	1 (3.1)	9 (28.1)	-	2 (6.3)	-	2 (6.3)	1 (3.1)	-	-	1 (3.1)
Pizza	37	1 (2.7)	-	-	1 (2.7)	-	1 (2.7)	13 (35.1)	2 (5.4)	2 (5.4)	8 (21.6)	1 (2.7)	1 (2.7)	-	1 (2.7)	5 (13.5)	1 (2.7)	-	-
Aceite de oliva	25	1 (4.0)	-	-	1 (4.0)	-	-	3 (12.0)	-	-	2 (8.0)	1 (4.0)	-	1 (4.0)	9 (36.0)	1 (4.0)	6 (24.0)	-	-
Aceite de oliva virgen	96	-	-	-	-	-	-	15 (15.6)	-	-	5 (5.2)	2 (2.1)	1 (1.0)	-	55 (57.3)	2 (2.1)	16 (16.7)	-	-
Aceite de oliva de orujo	8	-	-	-	-	-	-	1 (12.5)	-	-	2 (25.0)	-	-	-	4 (50.0)	-	1 (12.5)	-	-
Aceite de maíz	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2 (100.0)	-	-	-	-

Tabla I (continuación)

Alimentos	Nº Productos	Origen																	
		GA	AS	CB	PV	NC	AR	CT	RI	CL	MD	CM	VC	EX	AN	MC	IB	CN	PO
		N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)	N (%)
Aceite de girasol	25	2 (8.0)	-	-	-	-	-	7 (28.0)	-	-	2 (8.0)	1 (4.0)	-	-	9 (36.0)	1 (4.0)	3 (12.0)	-	-
Aceite de soja	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 (100.0)	-	-
Mezcla de los anteriores	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2 (100.0)	-	-	-	-
Margarina	17	-	-	-	1 (5.9)	-	-	7 (41.2)	-	-	3 (17.6)	1 (5.9)	3 (17.6)	-	1 (5.9)	1 (5.9)	-	-	-
Mantequilla	27	1 (3.7)	-	-	1 (3.7)	-	-	7 (25.9)	-	4 (14.8)	3 (11.1)	2 (7.4)	-	-	3 (11.1)	-	-	1 (3.7)	-
Manteca de cerdo	9	-	-	-	-	-	-	2 (22.2)	-	-	1 (11.1)	-	-	1 (11.1)	-	2 (22.2)	3 (33.3)	-	-
Galletas tipo María	23	-	-	-	1 (4.3)	-	1 (4.3)	4 (17.4)	2 (8.7)	7 (30.4)	7 (30.4)	-	-	-	-	-	1 (4.3)	-	-
Galletas integrales o de fibra	33	-	-	-	2 (6.1)	-	-	8 (24.2)	1 (3.0)	8 (24.2)	7 (21.2)	1 (3.0)	1 (3.0)	-	1 (3.0)	4 (12.1)	-	-	-
Galletas con chocolate	65	1 (1.5)	-	1 (1.5)	5 (7.7)	-	1 (1.5)	20 (30.8)	2 (3.1)	7 (10.8)	25 (38.5)	-	1 (1.5)	-	-	-	2 (3.1)	-	-
Croissant, ensaimada, pastas de té u otra bollería industrial comercial, ...	108	1 (0.9)	-	5 (4.6)	4 (3.7)	1 (0.9)	5 (4.6)	20 (18.5)	1 (0.9)	13 (12.0)	28 (25.9)	4 (3.7)	9 (8.3)	2 (1.9)	7 (6.5)	4 (3.7)	4 (3.7)	-	-
Donuts	10	1 (10.0)	-	-	-	-	-	4 (40.0)	-	-	3 (30.0)	-	2 (20.0)	-	-	-	-	-	-
Magdalenas	49	-	-	3 (6.1)	1 (2.0)	-	6 (12.2)	14 (28.6)	-	6 (12.2)	9 (18.4)	1 (2.0)	2 (4.1)	3 (6.1)	1 (2.0)	-	-	-	-
Pasteles	32	-	-	1 (3.1)	1 (3.1)	-	1 (3.1)	9 (28.1)	-	-	17 (53.1)	-	1 (3.1)	-	-	-	2 (6.3)	-	-
Churros, porras y similares	10	1 (10.0)	1 (10.0)	-	1 (10.0)	-	-	2 (20.0)	-	2 (20.0)	2 (20.0)	-	-	-	1 (10.0)	-	-	-	-
Chocolate y bombones	91	1 (1.1)	1 (1.1)	-	1 (1.1)	-	5 (5.5)	27 (29.7)	-	4 (4.4)	30 (33.0)	6 (6.6)	7 (7.7)	1 (1.1)	4 (4.4)	-	2 (2.2)	1 (1.1)	1 (1.1)
Cacao en polvo/ Cacaos solubles	29	-	-	-	1 (3.4)	1 (3.4)	1 (3.4)	8 (27.6)	-	-	7 (24.1)	2 (6.9)	5 (17.2)	-	1 (3.4)	3 (10.3)	-	-	-
Turrón	10	-	-	-	-	-	2 (20.0)	1 (10.0)	-	-	3 (30.0)	1 (10.0)	1 (10.0)	-	-	-	2 (20.0)	-	-
Mantecas, mazapán	2	-	-	-	1 (50.0)	-	-	-	-	-	1 (50.0)	-	-	-	-	-	-	-	-
Croquetas, empanadillas, precocinados	49	4 (8.2)	-	-	5 (10.2)	2 (4.1)	4 (8.2)	13 (26.5)	-	4 (8.2)	9 (18.4)	1 (2.0)	1 (2.0)	-	2 (4.1)	3 (6.1)	1 (2.0)	-	-
Sopas y cremas de sobre	10	-	-	-	3 (30.0)	-	-	4 (40.0)	-	-	2 (20.0)	-	1 (10.0)	-	-	-	-	-	-
Mostaza	39	-	-	-	1 (2.6)	-	-	14 (35.9)	2 (5.1)	-	14 (35.9)	-	3 (7.7)	1 (2.6)	2 (5.1)	2 (5.1)	-	-	-
Mayonesa comercial	27	-	-	-	-	-	-	4 (14.8)	3 (11.1)	1 (3.7)	7 (25.9)	-	2 (7.4)	-	8 (29.6)	2 (7.4)	-	-	-
Salsa de tomate frito, ketchup	75	-	-	-	1 (1.3)	14 (18.7)	-	12 (16.0)	6 (8.0)	5 (6.7)	8 (10.7)	1 (1.3)	3 (4.0)	4 (5.3)	9 (12.0)	10 (13.3)	2 (2.7)	-	-
Picante: tabasco, pimienta, pimentón	67	1 (1.5)	2 (3.0)	-	1 (1.5)	1 (1.5)	-	23 (34.3)	1 (1.5)	-	13 (19.4)	3 (4.5)	11 (16.4)	6 (9.0)	1 (1.5)	2 (3.0)	1 (1.5)	1 (1.5)	-
Sal	45	-	-	-	2 (4.4)	-	-	18 (40.0)	-	-	11 (24.4)	-	4 (8.9)	-	2 (4.4)	1 (2.2)	7 (15.6)	-	-
Mermeladas	48	1 (2.1)	-	-	2 (4.2)	3 (6.3)	1 (2.1)	11 (22.9)	1 (2.1)	7 (14.6)	6 (12.5)	-	1 (2.1)	-	3 (6.3)	3 (6.3)	9 (18.8)	-	-
Azúcar	27	-	-	-	-	-	-	10 (37.0)	-	3 (11.1)	6 (22.2)	1 (3.7)	3 (11.1)	-	-	2 (7.4)	2 (7.4)	-	-
Miel	39	3 (7.7)	1 (2.6)	-	1 (2.6)	-	-	3 (7.7)	-	3 (7.7)	8 (20.5)	2 (5.1)	10 (25.6)	1 (2.6)	4 (10.3)	2 (5.1)	1 (2.6)	-	-
Snacks distintos de patatas fritas: gusanitos, palomitas, maíz, etc.	87	1 (1.1)	-	-	11 (12.6)	10 (11.5)	1 (1.1)	15 (17.2)	-	9 (10.3)	16 (18.4)	5 (5.7)	14 (16.1)	-	1 (1.1)	2 (2.3)	2 (2.3)	-	-
Bebidas carbonatadas con azúcar: bebidas con cola, limonadas, tónicas, etc.	87	1 (1.1)	-	-	13 (14.9)	-	-	23 (26.4)	-	-	26 (29.9)	5 (5.7)	11 (12.6)	-	1 (1.1)	3 (3.4)	3 (3.4)	1 (1.1)	-
Bebidas carbonatadas bajas en calorías, bebidas light	27	2 (7.4)	-	-	4 (14.8)	-	-	3 (11.1)	-	-	12 (44.4)	1 (3.7)	5 (18.5)	-	-	-	-	-	-
Zumos de frutas en botella o enlatados	66	-	-	-	3 (4.5)	2 (3.0)	-	15 (22.7)	1 (1.5)	4 (6.1)	17 (25.8)	-	4 (6.1)	-	3 (4.5)	12 (18.2)	4 (6.1)	1 (1.5)	-
Café descafeinado	43	-	4 (9.3)	-	3 (7.0)	-	-	18 (41.9)	1 (2.3)	2 (4.7)	7 (16.3)	1 (2.3)	3 (7.0)	-	-	1 (2.3)	3 (7.0)	-	-
Café	59	-	6 (10.2)	-	5 (8.5)	-	-	23 (39.0)	2 (3.4)	2 (3.4)	10 (16.9)	-	4 (6.8)	-	2 (3.4)	1 (1.7)	4 (6.8)	-	-
Té	41	-	-	-	-	-	1 (2.4)	16 (39.0)	-	-	11 (26.8)	-	9 (22.0)	-	2 (4.9)	1 (2.4)	1 (2.4)	-	-
Mosto	6	-	-	-	2 (33.3)	-	-	-	-	-	1 (16.7)	1 (16.7)	-	-	1 (16.7)	1 (16.7)	-	-	-
Vaso de vino rosado	273	1 (0.4)	-	1 (0.4)	10 (3.7)	27 (9.9)	12 (4.4)	44 (16.1)	28 (10.3)	25 (9.2)	16 (5.9)	26 (9.5)	15 (5.5)	2 (0.7)	3 (1.1)	6 (2.2)	53 (19.4)	-	4 (1.5)
Vaso de vino moscatel	20	-	-	-	-	1 (5.0)	2 (10.0)	2 (10.0)	-	-	-	-	5 (25.0)	-	5 (25.0)	1 (5.0)	4 (20.0)	-	-
Vaso de vino tinto joven	351	10 (2.8)	-	-	14 (4.0)	15 (4.3)	26 (7.4)	41 (11.7)	36 (10.3)	67 (19.1)	7 (2.0)	36 (10.3)	8 (2.3)	4 (1.1)	1 (0.3)	5 (1.4)	77 (21.9)	3 (0.9)	1 (0.3)
Vaso de vino tinto añejo	345	4 (1.2)	-	-	22 (6.4)	20 (5.8)	24 (7.0)	27 (7.8)	77 (22.3)	84 (24.3)	8 (2.3)	19 (5.5)	7 (2.0)	5 (1.4)	2 (0.6)	5 (1.4)	39 (11.3)	2 (0.6)	-
Vaso de vino blanco	526	88 (16.7)	-	-	16 (3.0)	18 (3.4)	19 (3.6)	73 (13.9)	29 (5.5)	70 (13.3)	26 (4.9)	41 (7.8)	20 (3.8)	7 (1.3)	20 (3.8)	9 (1.7)	82 (15.6)	1 (0.2)	7 (1.3)
Vaso de cava	82	1 (1.2)	-	-	1 (1.2)	-	1 (1.2)	55 (67.1)	4 (4.9)	3 (3.7)	3 (3.7)	1 (1.2)	4 (4.9)	5 (6.1)	-	-	4 (4.9)	-	-
Cerveza	198	11 (5.6)	-	-	-	1 (0.5)	2 (1.0)	56 (28.3)	-	2 (1.0)	56 (28.3)	15 (7.6)	14 (7.1)	-	24 (12.1)	1 (0.5)	13 (6.6)	3 (1.5)	-
Licores, anís o anisetes, ...	183	8 (4.4)	-	2 (1.1)	1 (0.5)	9 (4.9)	2 (1.1)	43 (23.5)	1 (0.5)	3 (1.6)	47 (25.7)	3 (1.6)	4 (2.2)	1 (0.5)	28 (15.3)	5 (2.7)	26 (14.2)	-	-
Destilados: whisky, vodka, ginebra, coñac, ...	219	8 (3.7)	-	-	-	-	-	58 (26.5)	-	2 (0.9)	73 (33.3)	7 (3.2)	9 (4.1)	-	39 (17.8)	1 (0.5)	21 (9.6)	1 (0.5)	-

GA: Galicia; AS: Asturias; CB: Cantabria; PV: País Vasco; NC: Comunidad Floral de Navarra; AR: Aragón; CT: Cataluña; RI: La Rioja; CL: Castilla y León; MD: Madrid; CM: Castilla-La Mancha; VC: Comunidad Valenciana; EX: Extremadura; AN: Andalucía; MC: Región de Murcia; IB: Islas Baleares; CN: Islas Canarias; PO: Portugal

**Tabla II.** Estimación de kilómetros medios por kilogramo de alimentos consumidos al año en Baleares según MAPA.

Grupos de Alimentos	Kg-litros consumidos/año/persona	Km hasta Mallorca	Km medio/kg alimento
Lácteos y mantequillas	112.00	78081	1985
Carne de pollo/pavo y huevos	26.00	14113	
Carne de vacuno, cordero y conejo	17.00	9154	
Carne y manteca de cerdo	13.00	7463	
Pescado blanco	10.00	16140	
Pescado azul	9.00	8798	
Mariscos	6.00	5961	
Verduras y Gazpacho	68.00	42331	
Frutas, fruta seca, mermeladas, zumos y mosto	120.00	151669	
Frutos secos, turrón y mazapán	5.00	2870	
Patatas	30.00	20880	
Especias, picantes y sal	2.00	980	
Aceitunas	3.00	1607	
Legumbres	6.00	4198	
Cereales	51.00	30423	
Aceite de oliva	10.00	5504	
Otros aceites y margarinas	6.00	3284	
Precocinados	18.00	10398	
Azúcar	4.00	1820	
Miel	1.00	692	
Refrescos	50.00	25565	
Café	2.00	1027	
Té	2.00	1019	
Cacao	4.00	3183	
Salsas	3.00	1866	
Otras bebidas alcohólicas	42.00	25424	

**Tabla III.** Estimación de kilómetros medios por kilogramo de alimentos que se consumen al año en una dieta mediterránea en Baleares.

Grupos de Alimentos	Kg-litros consumidos/año/persona	Km hasta Mallorca	Km medio/kg alimento
Lácteos y mantequillas	183	127578	2614
Carne de pollo/pavo y huevos	20	10856	
Carne de vacuno, cordero y conejo	8	4308	
Carne y manteca de cerdo	17	9760	
Pescado blanco	25	40351	
Pescado azul	25	24439	
Mariscos	6	5961	
Verduras y Gazpacho	219	136330	
Frutas, fruta seca, mermeladas, zumos y mosto	234	295755	
Frutos secos, turrón y mazapán	7	4018	
Patatas	70	48721	
Especias, picantes y sal	4	1960	
Aceitunas	3	1607	
Legumbres	10	6996	
Cereales	134	79935	
Aceite de oliva	6	3302	
Otros aceites y margarinas	1	547	
Precocinados	1	578	
Azúcar	1	455	
Miel	1	692	
Refrescos	9	4602	
Café	10	5134	
Té	60	30584	
Cacao	2	1591	
Salsas	1	622	
Otras bebidas alcohólicas	5	3027	