

# El sector productor de Foie Gras

## en España

**Más de  
6.000  
empleos**

Directos e indirectos  
generados por la  
cadena de valor del  
Foie Gras en España

**España  
es el 4º país**

productor europeo  
y el **2º consumidor  
europeo.**

España es el cuarto productor europeo de Foie Gras, por detrás de Francia, Bulgaria y Hungría, y el segundo consumidor europeo.

La producción de Foie Gras en España se localiza principalmente en las CC.AA. de Castilla y León, Navarra, País Vasco, Cataluña y Aragón.

**Principales datos  
del mercado  
del Foie Gras**

**93 %**

ventas en  
España

**7 %**

ventas fuera  
de España

\*Encuesta de datos del sector de Interpalm 2024



*Una actividad  
regulada por un marco  
reglamentario europeo*

Para merecer la calificación de Foie Gras, los hígados de pato deben pesar al menos 300 gramos y 400 gramos para el Foie Gras de oca.



### Anécdota del Foie Gras

En su etimología latina, el Foie Gras toma su nombre del higo —*ficatum*—, fruta con la que se engordaban las ocas. Así, "jecur ficatum": hígado de higos.

