

## Ajo: Campaña 2015/16

Después de dos campañas consecutivas con una superficie de ajo andalzuza en descenso (disminución media del 12%), la superficie de la campaña 2015/16 se ha incrementado un 2,3% con respecto a la de 2014/15. Resalta el incremento del rendimiento en un 18%, obteniendo como **resultado un 21% más de producción**.

Las **exportaciones** de ajo continúan su tendencia creciente desde la campaña 2012/13. El **valor de las exportaciones de 2015/16 incrementaron en un 56%** con respecto a la campaña precedente, mientras que el volumen comercializado lo hizo un 22%. (Datos provisionales de Datacomex.).

La provincia de **Córdoba** abarca cerca de **44% de la superficie** de ajo, seguida de las provincias de Sevilla, Granada y Málaga que con un 16% de media, suman entre las tres el 48% de la superficie total de ajo andalzuza.

### Principales datos de Andalucía

	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16
Superficie (ha)	4.789	5.535	5.657	4.892	4.375	4.476
Producción (t)	48.359	55.207	48.453	45.092	45.092	54.598
Rendimiento (t/ha)	10.098	9.974	9.859	9.905	10.307	12.198

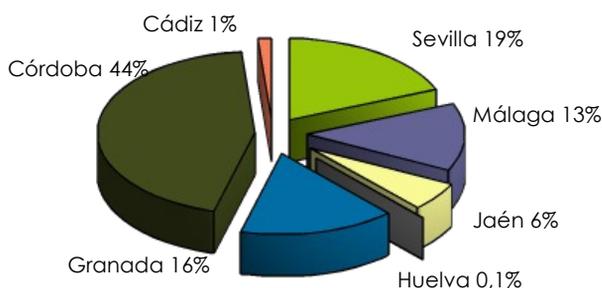
Fuente: Anuarios de Estadísticas Agrarias 2010- 2014 (Provisional). Avance de Superficies y Producciones, Agosto 2016. CAPDR

Nota: El ajo comercializado en 2015/16 corresponde a la superficie de ajo producido en 2015.

Ajo			
Valor de la producción 2014 (mill. €)	Valor de la producción 2013 (mill. €)	Precio medio en la central de manipulación 2014/15 (€/kg)	Precio medio en la central de manipulación 2015/16 (€/kg)
55,92	77,07	1,29	1,93

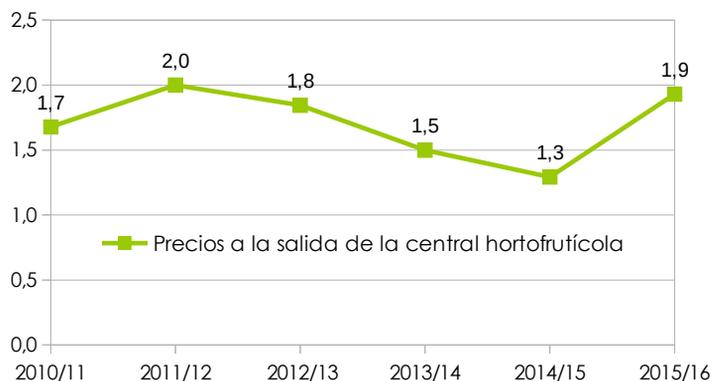
Fuente: Macromagnitudes agrarias para el año 2013y 2014. CAPDR. Dato de 2015 no se encuentra disponible a fecha del informe. Precio medio a la salida de la central de manipulación procedente del Observatorio de Precios y Mercados, CAPDR. Notas: El valor de la producción 2014 se corresponde con el ajo recogido en 2014 y comercializado en 2014/15. Idem en 2013.

### Distribución geográfica de la superficie de ajo:



Fuente: Avance de Superficies y Producciones, Agosto .2016. CAPDR

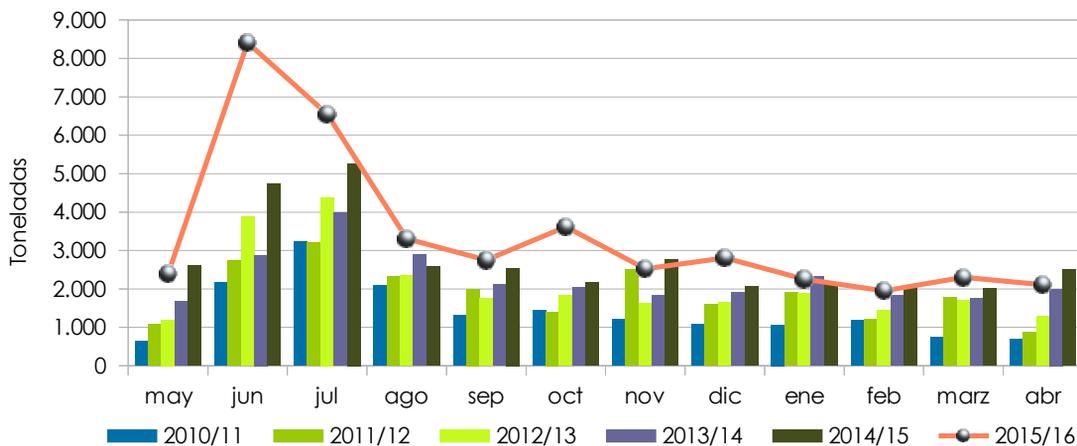
### Evolución de los precios medios a la salida del centro de manipulación



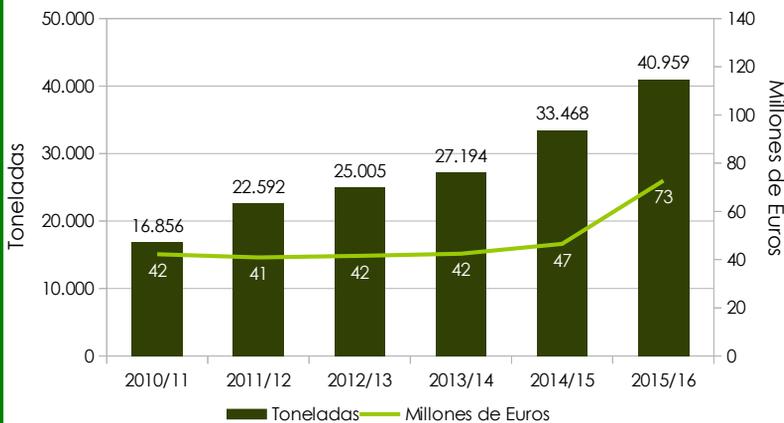
Después de una caída continuada del precio del **ajo manipulado** desde la campaña 2011/12, en 2015/16 el precio medio **ha incrementado su valor en seis décimas** con respecto a 2015, es decir en cerca de un 50%.

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos del Observatorio de Precios y Mercados. CAPDR

### Distribución mensual y evolución de las exportaciones de ajo



### Evolución de las exportaciones de ajo



La distribución del volumen de ajo andaluz exportado en 2015/16 sigue una tendencia similar a la de otros años, a excepción del mes de junio y octubre donde se registraron volúmenes más altos.

**Destinos del volumen exportado de ajo andaluz 2015/16:** Italia (19%), Alemania (16%), Brasil (14%), Reino Unido (14%), Francia (11%) y Portugal (10%)

**Origen del volumen importado de ajo por Andalucía 2015/16:** EEUU (22%), China (21%), Argentina (15%) y Chile (8%).

Fuente: DATACOMEX. (Período de Mayo a abril). Datos para la campaña 2015/16 provisionales.

### Calendario de producción

	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	sep	oct	nov	dic
	1-15	16-31	1-15	16-28	1-15	16-31	1-15	16-30	1-15	16-31	1-15	16-31
<b>Ajo</b>												
Chino o Spring												
Blanco												
Morado												

### Tipos comerciales de ajo



**AJO CHINO O SPRING:** de aroma y sabor más suave que otras variedades de ajo. Es muy productiva, alcanzando grandes calibres y se adapta perfectamente a las condiciones de cultivo del clima mediterráneo. Esta variedad de ajo es una de las principales variedades de ajo cultivadas en Andalucía, junto a la variedad Blanco.



**AJO BLANCO:** Es una variedad muy productiva de calibres grandes normalmente. Suele tener un aroma y sabor muy marcado y es una variedad que se adapta perfectamente a las condiciones de conservación en seco. Esta variedad de ajo es una de las principales variedades de ajo cultivadas en Andalucía, junto a la variedad Spring o Chino.



**AJO MORADO:** Recibe esta denominación por la coloración que presentan los dientes. El bulbo es de tamaño mediano a grande y se caracteriza por tener un marcado olor y sabor, con una cierta tendencia a picar ligeramente. Esta variedad de ajo es la más apreciada por los consumidores españoles.