Ficha de producto. Campaña 2008/09
Sector Aceituna de Mesa

ACEITUNAS

Se permite la reproducción total o parcial de los datos o gráficos de esta publicación , citando su procedencia.

www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/obsprecios
Email: obsprecios.cap@juntadeandalucia.es

Observatorio de Precios y Mercados

Consejería de Agricultura y Pesca

Junta de Andalucía

Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales

Se permite la reproducción total o parcial de los datos o gráficos de esta publicación, citando su procedencia.

Principales datos de la aceituna de verdeo

	Superficie (ha)	Producción (t)	Rendimiento (Kg/ha)
Año 2008	**105.305**	**311.178**	**2.962**
Variación 2008 media 06/07	**-0,1%**	**-0,7%**	**-0,6%**

Fuente: Elaboración propia a partir del Anuario de Estadística 2009, 2008, 2007 del MARM

Valor producción 2008 (miles de €)	Valor producción 2007 (miles de €)	Precio medio al agricultor 2008 (€/Kg)	Precio medio al agricultor 2007 (€/Kg)
162.497	225.442	0,52	0,66

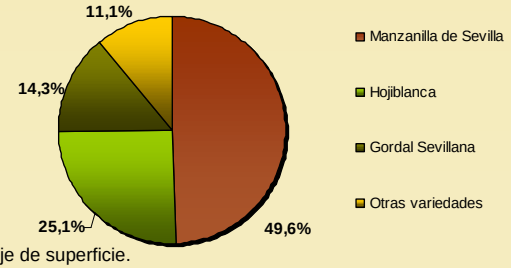
Fuente: Elaboración propia a partir del Anuario de Estadística 2009, 2008, 2007 del MARM.

Exportaciones de la aceituna andaluza

	Exportaciones		
	2006/07	2007/08	2008/09
Volumen (t)	121.457	192.687	219.352
Valor (miles de €)	409.447	423.678	408.580

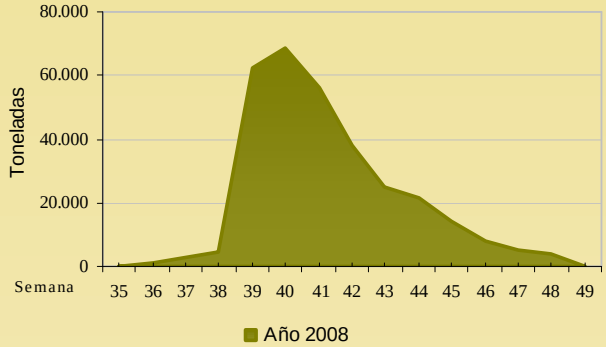
2010* datos provisionales

Variedades de aceitunas para entamado.*



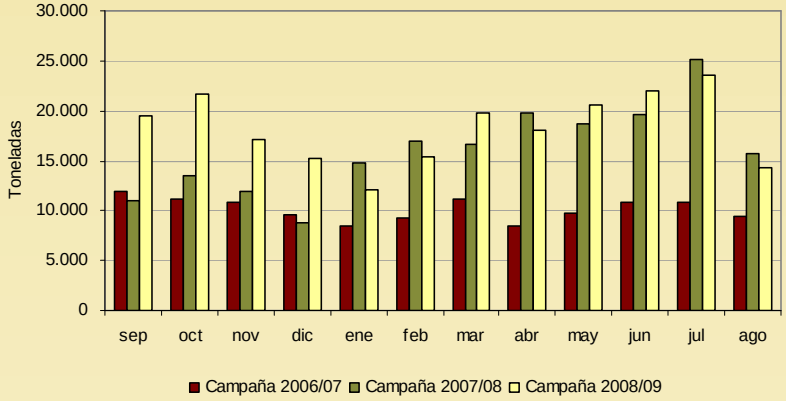
*Porcentaje de superficie.
Fuente: Modelo de explotaciones olivareras. CAP

Distribución semanal del volumen de aceituna recogida



Fuente: Elaboración propia a partir de datos procedentes del Observatorio de Precios y Mercados. CAP.

Evolución mensual de las exportaciones andaluzas



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos procedentes de DATACOMEX.

•España es el primer exportador mundial de aceituna de mesa (40% de las exportaciones mundiales) y Andalucía aporta el 60% de estas exportaciones nacionales.

Se permite la reproducción total o parcial de los datos o gráficos de esta publicación , citando su procedencia.

VARIEDADES DE ACEITUNA PARA ENTAMADO

MANZANILLA DE SEVILLA
Presenta una elevada relación pulpa/hueso y un contenido aceptable en aceite cuando se destina a molino. Su aspecto es ovoidal-esférico y simétrico, ápice redondeado, sin pezón y con sección transversal máxima circular.

HOJIBLANCA
De maduración algo más tardía, es muy apreciada para su elaboración para aderezo en negro por la firmeza de su pulpa. Tiene doble aptitud (mesa y molino). Sus frutos presentan un contenido en aceite bajo, aunque apreciado por su calidad. Aspecto elíptico, con el diámetro máximo centrado, ápice redondeado, sin pezón y con sección transversal máxima circular.

GORDAL SEVILLANA
Variedad con frutos de gran tamaño que alcanzan un peso medio de 12,5 gramos (entre 100/120 frutos por Kilo). Su aspecto es acorazonado, de color verde con pintas blancas, ápice algo apuntado y con pezón. Su contenido en aceite es muy bajo, por lo que su consumo es de aderezo, siendo muy consumida a nivel mundial.

OTRAS VARIEDADES
Por orden de importancia en su producción andaluza: Verdial de Huévar, Aloreña, Lechín de Sevilla, Arbequina, Picual y Verdial.