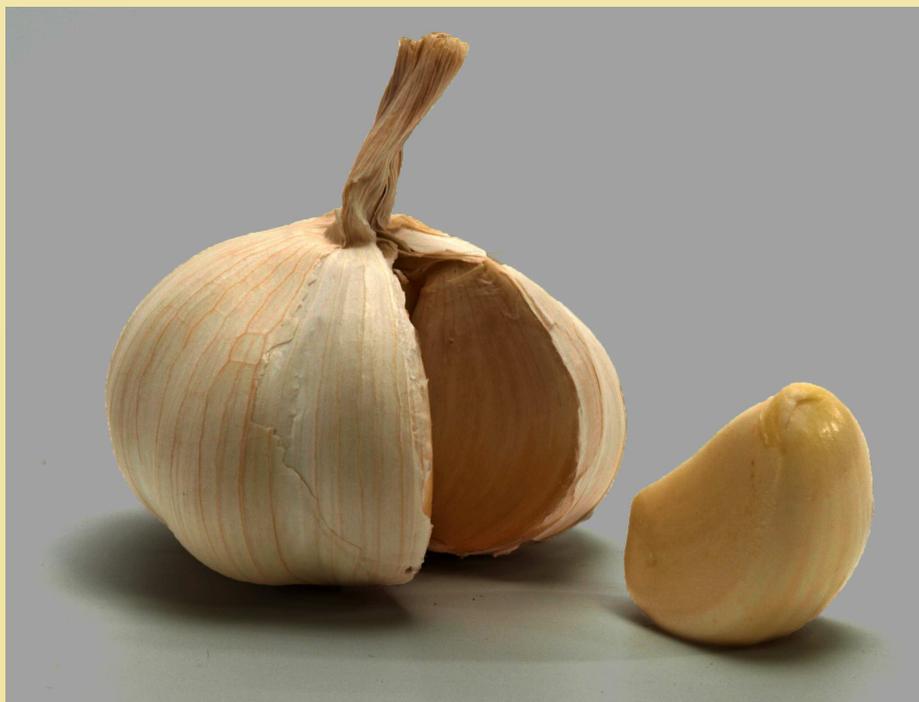


## Ficha de producto. Campaña 2010/11

### Sector Hortícolas al Aire Libre

# AJO



## Principales datos de los hortícolas al aire libre en Andalucía

Hortalizas		
Valor producción 2011 (miles €)	Valor producción 2010 (miles €)	Variación de la producción
2.455.860	2.705.780	-9%

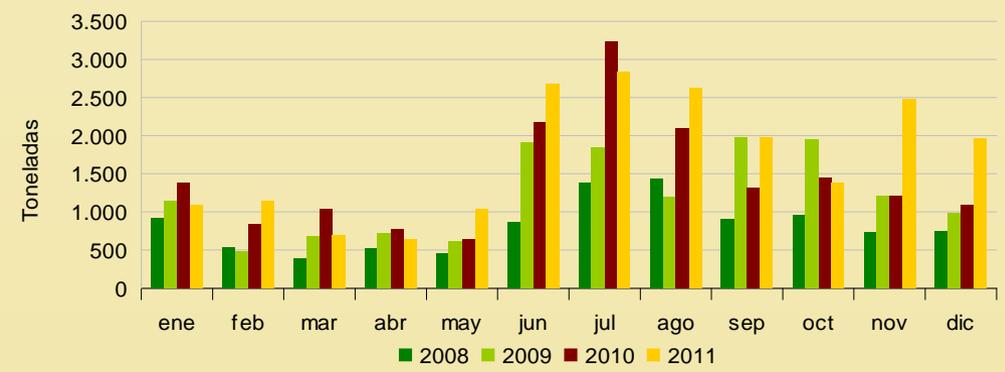
Fuente: (1) Macromagnitudes agrarias de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca

Ajo		
Producción 2011 (t) (1)	Superficie en producción 2011 (ha) (1)	Rendimiento 2011 (t/ha) (2)
47.361	4.661	10,2

Fuentes: (1) Avance superficies y producciones (Febrero 2012). Consejería de Agricultura y Pesca.  
 (2) Elaboración propia a partir de los datos de superficie y producción.

## Evolución mensual de las exportaciones andaluzas

### Ajo



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

## Exportaciones andaluzas de ajo

Ajo				
	2008	2009	2010	2011
Volumen (t)	9.818	14.678	17.203	20.527
Valor (miles €)	17.760	24.133	41.386	41.016

Fuente: DATACOMEX. El valor de las exportaciones se corresponde a un precio salida almacén.

## Calendario de producción de ajo

	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	16-30	1-15	16-31	1-15	16-30	1-15	16-31	1-15	16-30	1-15	16-31		
<b>Ajo</b>																								
Chino o Spring																								
Blanco																								
Morado																								

Fuente: Elaboración propia a partir de la información comercial facilitada por empresas del sector.

Nota: El ajo y la cebolla son productos que permiten un almacenamiento prolongado y su comercialización a lo largo del año, por lo que el calendario de producción y de comercialización difieren sustancialmente.

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

## TIPOS COMERCIALES DE AJO



### BLANCO

Variedad productiva, de calibres grandes, con un aroma y sabor muy marcados. Se adapta perfectamente a las condiciones de conservación en seco.

### MORADO

Recibe esta denominación por la coloración de los dientes. Bulbo entre mediano y grande. Con un marcado olor y sabor, tendiendo a ser ligeramente picante.



### SPRING

Se caracteriza por tener un sabor y aroma más suave que otras variedades de ajo. Es una variedad muy productiva, de calibres grandes adaptada perfectamente a las condiciones de cultivo del clima Mediterráneo.