



Datos básicos de chirimoya

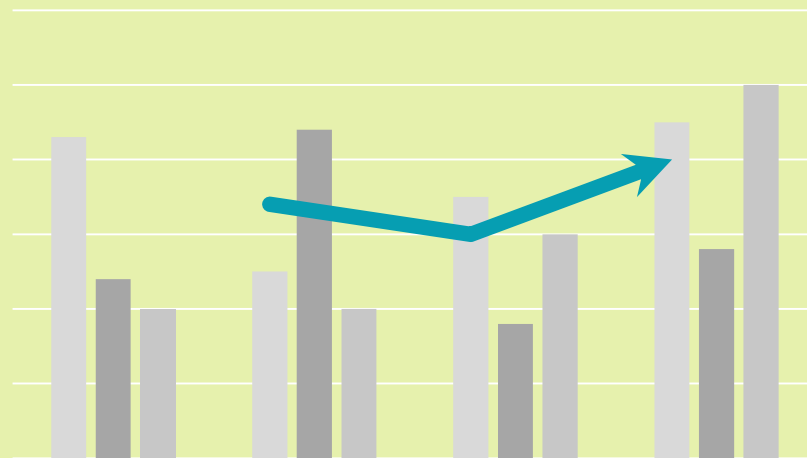
Sector subtropicales

Campaña 2020/21



El **sector subtropical en Andalucía** supone un importante motor para el desarrollo socio-económico de las comarcas productoras, tanto por las rentas directas que genera, como por los ingresos que reporta a la industria de bienes y servicios auxiliares; y por la generación de empleo.

El **chirimoyo** es el **segundo cultivo en extensión** de los subtropicales andaluces después del aguacate.





1. Principales datos de la chirimoya



Andalucía concentra prácticamente toda la chirimoya que se produce en España (99%) y en Europa. Su cultivo se concentra básicamente en la **Costa Tropical de Granada**, que contabiliza el **96%** de la superficie total plantada.



Evolución de la superficie plantada y producción en Andalucía

	2016	2017	2018	2019	2020	Variación % 2020 vs 2019
Superficie (ha)	3.085	3.005	3.076	3.032	3.035	0%
Producción (t)	44.142	43.093	43.677	43.508	43.946	1%

Fuente: Anuario de estadísticas agrarias y pesqueras. CAGPDS

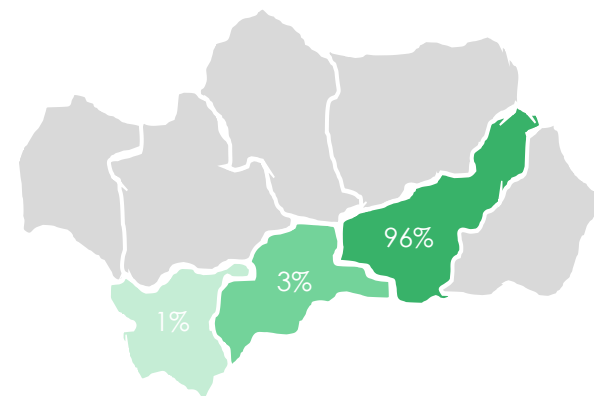
Nota: La campaña de la chirimoya se desarrolla entre septiembre y mayo del año siguiente. Los datos de superficie y producción corresponden al primer año de la campaña cuando se produce el mayor volumen del fruto.

Valor de la producción de la chirimoya (Mill. €)

2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	Variación 2019/20 vs 20/21 (%)
35.331	39.442	37.021	42.638	47.022	10%

Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Observatorio de precios y mercados y Anuarios de estadísticas agrarias y pesquera. CAGPDS

Distribución de la superficie por provincias. Año 2020



Los municipios con mayor superficie pertenecen a la provincia de Granada y son por orden decreciente: Almuñécar, Motril, Salobreña y Jete.

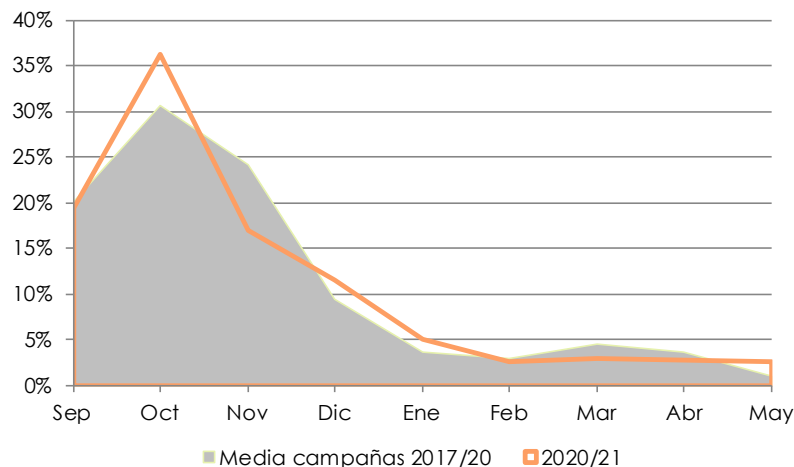




2. Comercialización en origen



2.1. Distribución del volumen comercializado



Fuente: Observatorio de precios y mercados. CAGPDS

La producción se concentra en la primera floración, **entre los meses de septiembre y diciembre**, en cuyo período se comercializó el **85% del volumen** de la campaña 2020/21.



2.2 Principales tipos de chirimoya



FINO DE JETE. Fruto de color verde pálido en el momento óptimo de recolección, que presenta la piel en forma de escudetes impresos. Su pulpa es cremosa y ligera, de color blanco opaco. Los frutos pesan en torno a 200 gramos y contienen una gran cantidad de azúcares. Sus semillas están encamisadas, se encuentran encerradas en cada carpelo.

OTROS TIPOS COMERCIALES. En “otros tipos comerciales” se incluyen tipos de chirimoya que se comercializan minoritariamente, como Campas. Otros tipos comerciales se clasifican en el Observatorio de Precios y Mercados bajo la rúbrica “sin especificar”.

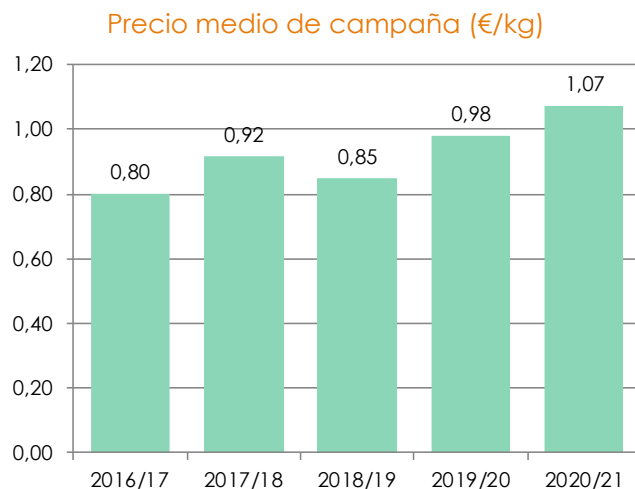




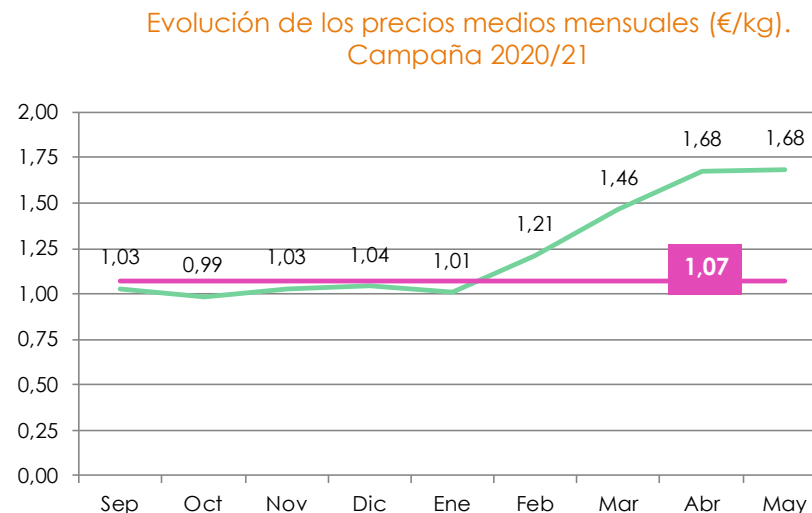
2. Comercialización en origen



2.3 Evolución de los precios en origen



Fuente: Observatorio de precios y mercados. CAGPDS



Fuente: Observatorio de precios y mercados. CAGPDS

El sector cuenta con el reconocimiento de la denominación de calidad diferenciada de la **Denominación de Origen Protegida (DOP) “Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga”**, que ampara la chirimoya de la variedad local Fino de Jete destinada a consumo en fresco de las categorías I y Extra. El ámbito geográfico de su cultivo comprende en la provincia de Granada los municipios de Motril, Vélez de Benaudalla, Los Guájares, Ítrabo, Molvízar, Salobreña, Almuñécar, Jete, Lentejé y Otívar, y en la provincia de Málaga se incluyen los municipios de Nerja, Frigiliana, Torrox, Algarrobo y Vélez Málaga.



3. Consumo en el mercado nacional

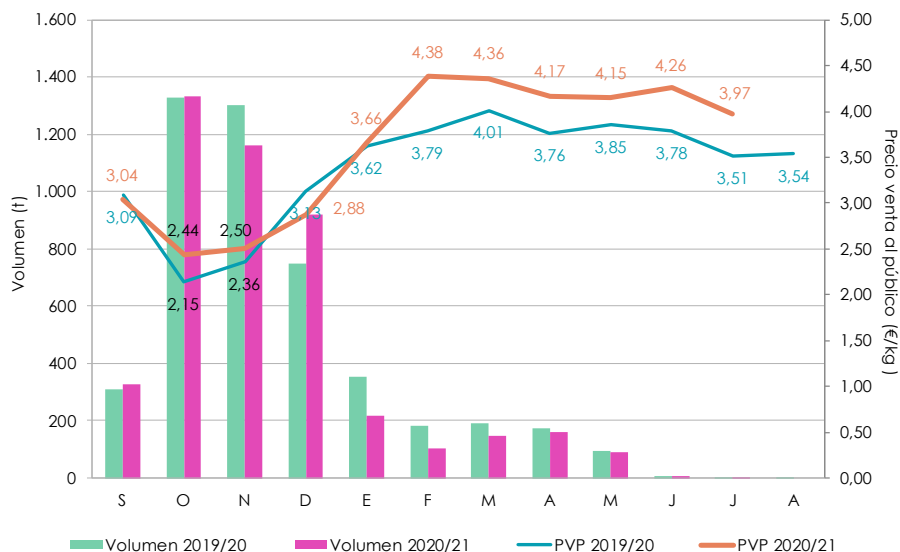


La chirimoya se comercializa fundamentalmente en el **mercado nacional, con una cuota entre el 80-90%** de la producción anual. Su distribución se realiza con porcentajes similares entre el canal tradicional y el canal moderno (entre 40-45%, cada uno), correspondiendo el resto a otros intermediarios almacenistas que, a su vez, venden a minoristas, canal Horeca, etc.

La exportación, que supone entre el **10-20%** de la producción total, se realiza ampliamente a través de mayoristas en destino, aunque también se llevan a cabo acuerdos directos minoritarios con la distribución organizada.

En cuanto a las preferencias de los consumidores, además del acondicionamiento del fruto, lo más diferenciador según el mercado, es el **calibre**. En la costa de Andalucía se demandan piezas grandes, pero a medida que avanzamos hacia el norte de España se consume menos cantidad y calibres más pequeños.

Precios de venta al público y volumen comercializado en el mercado nacional



Fuente: Observatorio de precios y mercados. CAGPDS