NOTICIAS NOVIEMBRE 2023

INDICE

- Una empresa producirá 400 toneladas al día de ajos y cebollas desde un pequeño pueblo de Cuenca. España
- La Rioja celebra histórica exportación de ajos frescos a Brasil. Argentina
- "En general, los precios del ajo se han mantenido estables desde el verano, sin tendencias alcistas". China
- Impulsan proyectos para el cultivo de ajos en comunidades de Juliaca. Perú
- ¿Cómo será la temporada de ajo en Tupungato? Argentina
- Comenzó la arrancada de ajo en Valle de Uco: hay más de 7 mil hectáreas en la región. Argentina
- La exportación hortofrutícola de la Unión Europea a Estados Unidos *desciende un 16%* respecto a 2022.
- La Campiña Sur pedirá ayudas por 1,3 millones para proyectos de diversificación de pymes. España
- Empiezan a subir más precios de los vegetales en mercados. República Dominicana
- Los precios del ajo chino aumentan un 55%. China
- Argentina inicia la cosecha de ajo con un incremento del 50% en los precios globales previstos
- La exportación de ajo de Perú superó las 3.000 toneladas en octubre
- “Hasta ahora los precios están siendo altos en la campaña de ajo 2023”. España
- Precio del ajo importado en mercados sube 70 % a octubre. Santo Domingo
- Productores de ajo se unen. Perú
- Nuevo almacén frigorífico y de congelación multimodal en el puerto de Róterdam. Países Bajos
- La demanda de ajo negro crece en el canal horeca canadiense
- El precio del ajo importado en los mercados dominicanos subió un 70% en octubre
- Agata Czyzewska-Ziarnik, de Falcon Garlic (Polonia*):*

Una empresa producirá 400 toneladas al día de ajos y cebollas desde un pequeño pueblo de Cuenca. España

El mayorista Grupo Lomar traslada sus instalaciones y aumenta la plantilla y su producción.

El mayorista de cebollas y ajos, **Grupo Lomar**, prevé aumentar su producción un 15 % hasta alcanzar los **400.000 kilos progresivamente en 2023** gracias al **traslado a las nuevas instalaciones situadas en Zarza de Tajo (Cuenca)**.

Según un comunicado emitido este martes por el grupo, **las nuevas instalaciones conquenses, que suman 19.000 metros cuadrados, producirán un total de 400 toneladas diarias de ajos y cebollas**.

"Desde la inauguración de la nueva sede nuestra producción en kilos ha aumentado ya un 15 %", un porcentaje que "irá **aumentando poco a poco** en función de la demanda del mercado y de la activación progresiva de la nueva maquinaria", ha detallado el CEO de Grupo Lomar, **José López de la Fuente**.

El mayorista ha añadido una segunda línea de producción con **maquinaria de última generación que incluye la robotización de los sistemas** de calibrado de cebolla, dos máquinas de envasado de celulosa y malla de algodón y dos paletizadores para el envasado automático de la mercancía.

En cuanto al proceso de frío, la compañía ha **duplicado el número de cámaras frigoríficas de almacenaje con una capacidad de 6.500 toneladas**. Del mismo modo, el grupo **ha aumentado la plantilla con 40 trabajadores más**, hasta llegar a los 200 puestos de trabajo.
https://www.elespanol.com/eldigitalcastillalamancha/economia/empresas/20231107/empresa-producira-toneladas-dia-ajos-cebollas-pequeno-pueblo-cuenca/807919381_0.html

La Rioja celebra histórica exportación de ajos frescos a Brasil. Argentina

Son aproximadamente 1.2 millones de kg de ajo producido en Chilecito. El proceso de exportación comenzará en los próximos días.

En un hecho histórico para La Rioja, luego de casi dos décadas de gestiones y promoción comercial, la provincia ha logrado concretar las primeras exportaciones de ajos frescos a Brasil en el año 2023. La noticia fue anunciada a través de las redes sociales

por el embajador argentino en Brasil, Daniel Scioli, quien destacó el éxito de las acciones de promoción comercial realizadas en conjunto con La Rioja.

Las primeras cargas de ajos riojanos ya se encuentran en camino hacia San Pablo y Porto Alegre, marcando el inicio de una nueva etapa en las relaciones comerciales entre La Rioja y el mercado brasileño. La exportación de ajos a Brasil se proyecta como un negocio significativo, con cifras que superan los U$S 110 millones anuales y cerca de 90,000 toneladas, consolidando a Argentina como el principal proveedor de este producto para Brasil, representando el 73% de las importaciones.

El gobernador de La Rioja, Ricardo Quintela, expresó su orgullo por esta conquista, resaltando el potencial productivo de la provincia y desmintiendo la imagen de improductividad que algunos intentan proyectar. Quintela compartió en sus redes sociales: "Lejos de ser una provincia improductiva, como algunos quieren hacernos pensar, La Rioja tiene un enorme potencial productivo que seguimos haciendo crecer día a día."

En una entrevista con Radio La Torre, el secretario de Agricultura de la provincia, Ernesto Pérez, detalló el proceso de exportación que comenzará en los próximos días, destacando el aporte de más de 110 trabajadores industriales en la zona de Chilecito.

Además, Pérez anunció planes de expansión hacia el mercado asiático, señalando la firma de un convenio en el Centro Islámico para obtener certificaciones de exportación a destinos como Malasia e Indonesia. Este paso busca diversificar los mercados internacionales y posicionar a La Rioja como un actor relevante en la exportación de productos agrícolas.

El secretario de Agricultura también destacó el compromiso del gobierno provincial en la generación de empleo y la creación de una empresa que centralice las exportaciones de productos riojanos, permitiendo que los beneficios lleguen directamente a la provincia.

Con la mirada puesta en el futuro, La Rioja se proyecta como un actor clave en el mercado internacional, demostrando que la diversificación y la apertura a nuevos mercados son fundamentales para el desarrollo económico sostenible de la región. La exportación de ajos a Brasil es solo el primer paso en esta nueva etapa de crecimiento para la provincia.
https://radioytelevisionriojana.com.ar/articulo/la-rioja-celebra-historica-exportacion-de-ajos-frescos-a-brasil.php

"En general, los precios del ajo se han mantenido estables desde el verano, sin tendencias alcistas". China

En el primer semestre de este año se produjeron con frecuencia fluctuaciones en el mercado del ajo, con una tendencia, en general, a aumentar. A finales de mayo, comenzó a cosecharse el ajo de la nueva temporada, que experimentó fluctuaciones de precios a corto plazo durante la primera fase. En cuanto al mercado del ajo desde el verano hasta ahora, David Zheng, de Jining Martin International Trading Co, afirma que "desde que comenzó la venta de ajo fresco a finales de junio, el precio real se ha mantenido, en general, estable, y el precio de la materia prima se ha mantenido en 6-8 ￥/kg, con un rango de fluctuación del 5%-10%. No se espera que el precio de mercado vuelva a subir bruscamente. Debido a la falta de demanda en el mercado, el precio no tiene incentivos para subir".

"A raíz del impacto de factores económicos, la demanda del mercado internacional es débil, y el sector de la restauración se ha visto también afectado, por lo que el volumen de exportación de ajo se ha reducido. En la segunda mitad del año, nuestros pedidos de exportación de ajo disminuyeron cerca de un 50%. Además, salvo por algunas razones objetivas, las subidas y fluctuaciones en el mercado del ajo este año se deben, en gran medida, a la especulación, incluidos los rumores de subidas de precios similares durante el segundo semestre. Algunos comerciantes especulan con la producción, las existencias y la actualidad internacional para provocar dichas fluctuaciones de precios. En efecto, la producción y la calidad del ajo se han reducido en esta nueva temporada, pero el impacto real sobre el precio es limitado. En un contexto de debilidad del consumo, si el mercado sube demasiado y demasiado deprisa, el coste para los compradores aumentará demasiado, lo que no hará sino reducir el volumen real de transacciones".

Hablando sobre la tendencia de los precios en el mercado, David dice que, "en los últimos meses, se ha mantenido cierta estabilidad. Se estima que habrá un aumento antes del Año Nuevo chino, pero no se espera que sea demasiado significativo. Es muy probable que el precio baje después, porque la demanda del mercado disminuirá".

Los principales productos de Jining Martin International Trading Co., Ltd. son los ajos, ajetes, cebollas, pimientos y jengibre. Los principales mercados de exportación son el Sudeste Asiático, Oriente Medio, Sudamérica y Europa.
https://www.freshplaza.es/article/9576747/en-general-los-precios-del-ajo-se-han-mantenido-estables-desde-el-verano-sin-tendencias-alcistas/

Impulsan proyectos para el cultivo de ajos en comunidades de Juliaca. Perú

Con el objetivo de fomentar la agricultura y economía en las comunidades, la Municipalidad de San Román, a través de la Gerencia de Promoción del Desarrollo Económico y el equipo técnico de la Subgerencia de Promoción a la Economía Rural, llevo a cabo sesiones informativas sobre las *«ventajas y desventajas del cultivo de ajos»* en las comunidades campesinas de Collana y Esquen.

La Ing. Edith Maritza Salazar Canaza, especialista en cultivo de ajos, resaltó la importancia de estas capacitaciones, donde se ofrecen asistencia técnica y orientación sobre el manejo adecuado durante la siembra.

Esta iniciativa se integra dentro del marco del *"Segundo Plan Desarrollo Agropecuario Integral: Fortalecimiento, Innovación y Sostenibilidad en la Provincia de San Román»*. Este proyecto tiene como objetivo mejorar las prácticas agrícolas, con miras a un desarrollo sostenible y eficiente.
https://ladecana.pe/impulsan-proyectos-para-el-cultivo-de-ajos-en-comunidades-de-juliaca/

¿Cómo será la temporada de ajo en Tupungato? Argentina

El panorama sobre las posibilidades que tiene el ajo para la cosecha que comienza en muy pocos días.

Joaquín Rodríguez es un reconocido productor de **ajo** del departamento de **Tupungato**, con vasta experiencia en el tema y varios años exportando su mercadería, t **raza un panorama sobre las posibilidades que tiene este producto para la cosecha que comienza en muy pocos días.**

También Rodríguez aseveró: **"Calculamos que entre el 3 y el 5 de este mes el ajo comenzará a ser cosechado en Tupungato,** es verdad que hay un poco menos de ajos esta temporada, lo que sí es que los he visto mejor que al año pasado. El clima creo que le ha beneficiado, no ha hecho tanto calor, así que para esta variedad que se va a arrancar ahora que es el ajo chino como comúnmente le llamamos viene muy bien, los precios todavía no se largan bien, pero ya se ve un movimiento en los compradores".

https://youtu.be/tycZQ8l4U7o

https://www.sitioandino.com.ar/departamentales/como-sera-la-temporada-ajo-tupungato-n5665299

Comenzó la arrancada de ajo en Valle de Uco: hay más de 7 mil hectáreas en la región. Argentina

DECENAS DE CAMIONES CARGADOS CON AJO SALEN DESDE VALLE DE UCO.

Entre 20 y 30 camiones por día pasan por las básculas públicas del Valle de Uco para pesar el cargamento. **Este año, el precio no es el más conveniente, aún cuando la mayor parte de la producción termina en el mercado de exportación.**

La temporada 2023 de ajo en Mendoza, que va de febrero a noviembre, ya está en la etapa de arrancada y eso hace que varios camiones circulen por las diferentes rutas del **Valle de Uco**, transportando la nueva cosecha.

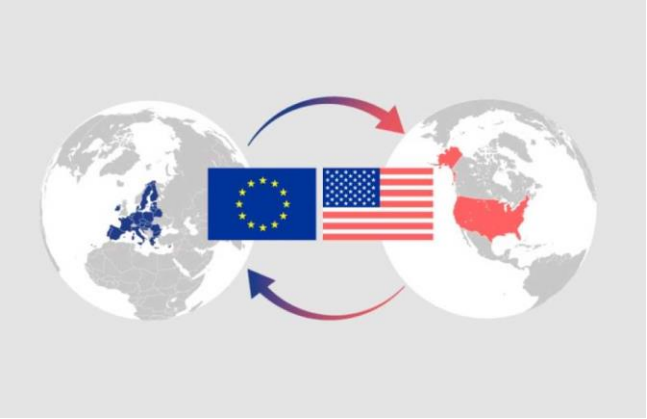
Durante este año en la provincia se plantaron, 11 mil hectáreas, de las cuales unas 7 mil se encuentran en el Valle de Uco (en esta región se concentra el 70% de la producción), siendo el departamento de San Carlos, el de mayor cantidad de plantación.

El principal destino de estos ajos producidos en la provincia, tienen como destino final mercados internacionales como **Brasil, China y España**.

Si bien la demanda de ajo producido en Mendoza, para esta temporada es alta, el precio de al que se está vendiendo no es el más conveniente, en algunos puntos del Este provincial se pagó $350 el kilo, mientras que en el Valle de Uco, se está ofreciendo entre $150 y $180 el kilo.

https://www.elcucodigital.com/comenzo-la-arrancada-de-ajo-en-valle-de-uco-hay-mas-de-7-mil-hectareas-en-la-region/

La exportación hortofrutícola de la Unión Europea a Estados Unidos *desciende un 16%* respecto a 2022.



La reunión que han mantenido el presidente del Consejo Europeo, Charles Michel, y la presidenta de la Comisión Europea, Ursula von der Leyen, con el presidente de los Estados Unidos, Joe Biden, en Washington D.C. con motivo de la **27ª Cumbre Unión Europea-Estados Unidos** ha descubierto algunos datos relevantes en el ámbito del comercio hortofrutícola como el descenso de la exportación comunitaria de frutas y hortalizas frescas a EE.UU., que se situó en 36.491 toneladas, un 16% menos que en el mismo periodo de 2022, por un valor de 93 millones de euros, un 12% menos, según los últimos datos actualizados hasta agosto.

En 2022 la tendencia fue la contraria, la exportación ascendió a 84.810 toneladas, lo que supuso un crecimiento del 9% respecto a 2021, cuando se exportaron 77,5 millones de euros, según datos de Eurostat procesados por FEPEX.

Aunque lo más exportado a Estados Unidos son hortalizas, con 46.961 toneladas en 2022, fueron **las frutas las que más crecieron el pasado año**, ascendiendo de 29.090 toneladas en 2021 a 37.849 toneladas en 2022, un 30% más.

En valor, **la exportación comunitaria de frutas y hortalizas frescas a Estados Unidos también creció en 2022**, un 26% totalizando 219 millones de euros, de los que 141 millones de euros correspondieron a hortalizas y 78 millones de euros a frutas.

Por productos, **las mayores ventas de hortalizas a Estados Unidos correspondieron a los ajos**, con 21.453 toneladas seguidos de la cebolla con 14.592 toneladas. En cuanto a las frutas, la más exportada fue el kiwi, con 32.117 toneladas.

En cuanto a la importación comunitaria de frutas y hortalizas procedentes de Estados Unidos en 2022 se situó en 22.136 toneladas por un valor de 49,5 millones de euros, siendo las uvas secas incluidas las pasas las más importadas, con 6.799 toneladas, seguidas de la guayabas y mango con 6.255 toneladas y los pomelos con 4.617 toneladas.
https://www.aenverde.es/la-exportacion-hortofruticola-de-la-union-europea-a-estados-unidos-desciende-un-16-respecto-a-2022/

La Campiña Sur pedirá ayudas por 1,3 millones para proyectos de diversificación de pymes. España

El objetivo es **poner en marcha 23 iniciativas empresariales** que generarán una inversión de 2,7 millones

El **Grupo de Desarrollo Rural Campiña Sur Cordobesa** ha aprobado la **propuesta de ayudas por valor de 1,3 millones** de euros, entre propuestas definitivas y provisionales, que ahora se remitirán a la Consejería de Agricultura. En esta propuesta han resultado beneficiarios provisionales un total de **23 proyectos y otros 26 han quedado como suplentes**. Se trata de iniciativas innovadoras, **modernización de cooperativas**, **diversificación** de empresas del sector de la **alfarería, la tonelería**, los servicios a la población o nuevos negocios de **jóvenes emprendedoras**, así como modernización de espacios de uso público de los municipios de la comarca, museos, centros juveniles, servicios para el turismo o el deporte.

La convocatoria de 2023, para las líneas de Pymes y promotores públicos inicialmente contaba con un presupuesto total de 1,5 millones de euros y está prevista la incorporación de **remanentes de anteriores convocatorias por valor de 693.000 euros**, para atender el mayor número posible de solicitudes y comprometer el presupuesto previsto en la EDL.

El Consejo Territorial del Grupo Campiña Sur ha dado el visto bueno tanto a la propuesta provisional para las líneas destinadas a Pymes y entidades públicas como a la propuesta de resolución definitiva de la línea de modernización de agroindustrias. En este último caso se ha contado con un total de ayuda de **400.000 euros** para apoyar **9 proyectos**, que van a permitir generar inversión privada y empleo en sectores estratégicos fomentando la modernización y ahorro energético de cooperativas dedicadas a la elaboración de AOVE, industrias alimentarias de manipulación y envasado de ajos, industrias elaboración de vino amparado por la DO Montilla-Moriles, envasado y comercialización de aceituna de mesa, o plantas aromáticas. **Estas ayudas ya cuentan con informe favorable de la Consejería de Agricultura** y una vez fiscalizadas serán publicadas, por lo que aquellos proyectos que estén finalizados o vayan completando la ejecución, podrán solicitar el pago en 2024.

El impacto de estas ayudas en el desarrollo sostenible de las zonas rurales de Andalucía es relevante, ya que en esta comarca, los **proyectos aprobados implican una inversión privada total de 2,4 millones**, generación de 27 nuevos empleos (17 empleos para mujeres y 21 personas menores de 35 años), y mantenimiento de 370 puestos, ocupados en gran medida por personas jóvenes de los municipios de la campiña cordobesa.
https://www.diariocordoba.com/cordoba/2023/11/20/campina-sur-pedira-ayudas-1-94870485.html

Empiezan a subir más precios de los vegetales en mercados. República Dominicana

Las inundaciones en los invernaderos, tras la entrada de un fenómeno atmosférico el sábado 18, amenazan con disparar los precios de algunos vegetales.

Esta semana, las hortalizas ya han experimentado alzas en sus costos y es probable que estos aumenten aún más en los próximos días, según opinan comerciantes del Mercado Nuevo de la Duarte y el Merca Santo Domingo, entrevistados por LISTÍN DIARIO.

El tomate ensalada, por ejemplo, se vende a RD$50 la libra en el Mercado Nuevo de la Duarte, mientras que, en el Merca, situado en Santo Domingo Oeste, ronda los RD$45.

El ají cubanela también es otro vegetal que ha presentado un incremento en su valor, al venderse a 55 pesos la libra, de acuerdo con Félix Antonio de Jesús, comerciante en el Mercado de la Duarte.

En otros quioscos, este tipo de ají se vende a RD$60, mientras que el gustoso cuesta RD$100, y en el Merca se encuentra a RD$150.

“Todo se basa en oferta y demanda, mientras más productos vienen, más los precios bajan, cuando viene menos, entonces suben”, explicó.

El pepino está a RD$25, la berenjena a RD$30, la tayota a RD$25 y las verduras a RD$125. Con esta última, un mercader dijo que pueden subir de precios, ya que las lluvias la dañan.

EL AJO, «POR LAS NUBES»

Ante la escasez, el valor del ajo ha aumentado de forma alarmante, según las impresiones de comerciantes. Apenas en octubre, la libra de este alimento, cuya producción se concentra en el municipio de Constanza, valía RD$100 o RD$120 en algunos mercados del país; sin embargo, en un abrir y cerrar de ajos, se disparó a RD$170.

“Las deficiencias en el almacenamiento y el manejo postcosecha, son dos de los factores principales en la falta de eficiencia del mercado de ajo en el país”, indicó el Ministerio de Economía en su informe sobre precios agropecuarios: análisis y seguimiento, publicado en octubre.

COSTO DE LOS ALIMENTOS

Los precios del arroz también han experimentado alzas en las últimas semanas. En el Mercado Nuevo de la Duarte la libra del arroz selecto cuesta RD$35 pesos, cuando un mes atrás el precio promedio estaba a RD$30 y en septiembre a RD$28. El guandúl se sitúa a RD$50 y en octubre se encontraba a RD$35. En el caso de las habichuelas, la roja se vende a RD$65, la gira a RD$45 y la negra y blanca a RD$55 en el Merca.
https://elconstituyente.com.do/nacional/principal/empiezan-a-subir-mas-precios-de-los-vegetales-en-mercados/

Los precios del ajo chino aumentan un 55%. China

El ajo es uno de los condimentos más importantes en China. Desde abril de este año, los precios del ajo han subido en toda China y se han mantenido relativamente altos en el segundo semestre. Los últimos datos del Ministerio de Agricultura muestran que el precio medio del ajo al por mayor en octubre fue de 10,48 yuanes por kilo (1,36 euros); un 2,6% más que en septiembre y un 55,7% más que en octubre de 2022. En Pekín, la subida de precios es aún más notable.

Según algunos comerciantes, las principales zonas productoras obtuvieron una cosecha de récord en mayo del año pasado. La oferta aumentó y el precio bajó, lo que hizo que los agricultores estuvieran menos dispuestos a plantar el pasado otoño, por lo que la superficie se redujo en un 15%. Por otro lado, las grandes oscilaciones térmicas registradas en las zonas productoras del norte el invierno pasado y esta primavera también contribuyeron a reducir el rendimiento del ajo. En consecuencia, tras la llegada del ajo nuevo en mayo de este año, el precio no bajó, sino que subió. Debido al elevado precio, la demanda se vio afectada y el volumen de ventas se redujo considerablemente.

Según se informa, el ajo que se está vendiendo en este momento en el mercado Xinfadi de Pekín procede principalmente de Henan y Jiangsu, y algo de Shandong. El total de ventas diarias en el mercado oscila entre 180 y 200 toneladas, justo la mitad que en el mismo periodo del año pasado.

La cosecha se llevó a cabo en mayo y junio de este año. Tras el proceso de secado, el almacenamiento comenzó en julio y agosto. El precio dobla al del año pasado y se espera que se mantenga alto.
https://www.freshplaza.es/article/9573217/los-precios-del-ajo-chino-aumentan-un-55/

Argentina inicia la cosecha de ajo con un incremento del 50% en los precios globales previstos

La provincia argentina de Mendoza ha comenzado la cosecha de ajo con un incremento del 50% en los precios previstos a causa de las lluvias caídas en el hemisferio norte, que han mermado la producción de los grandes productores en España y China. Según Mariano Ruggeri, propietario de Mendoza Exports, productora y exportadora de ajo radicada en Argentina, "en los precios del ajo podríamos estar un 50% por encima del año pasado por las lluvias de los países productores del hemisferio norte".

Mariano Ruggeri con su hijo Franco en la reciente IFPA Global Produce and Flower Show en Anaheim.

Mendoza Exports suministra ajo a los mercados brasileño, europeo y estadounidense. "Nuestra temporada comenzó la semana pasada y concluye a mediados de diciembre. Prevemos cosechar un 20% menos que el año pasado porque la superficie plantada ha retrocedido un 20%. La temporada pasada recolectamos un 20% más de la media. Este año regresaremos al mismo volumen de los últimos ocho años. Argentina cultiva alrededor de 16.000 hectáreas de ajo. Los rendimientos parecen buenos en estos momentos, solo hay que esperar cómo va el proceso de curado tras la cosecha, que es lo que determinará la calidad".

Mercados mundiales del ajo

"Observamos que los mercados son muy exigentes, hay mucha demanda en todas partes. El motivo es que la cosecha de ajo española se vio afectada por las lluvias, y también la cosecha china sufrió. Por lo tanto, el siguiente país proveedor es Argentina, ahora nos toca a nosotros. El proceso de curado del ajo tras la cosecha dura de 12 a 15 días, y para este proceso se necesita que haga buen tiempo", explica Ruggeri.

Según él, el fenómeno meteorológico de El Niño no influye. "Los productores redujeron la superficie plantada porque la temporada pasada los precios fueron más bajos. Hizo un tiempo muy bueno para nosotros durante el ciclo productivo".

En cuanto a cómo sobreviven a los efectos de la inflación y otras dificultades que se plantean en Argentina, Ruggeri comenta: "Nuestra macroeconomía está afectada, eso no es bueno. Pero las empresas de nuestro país están ayudando. Nuestra gente puede trabajar para que no nos afecte nada como exportadores. Hemos estado trabajando muy bien y continuaremos trabajando muy bien. Esperamos grandes cambios porque hemos tenido la primera vuelta de las elecciones y después esperamos que nuestro país mejore la situación macroeconómica. Mendoza es uno de los mejores lugares de todo el mundo para el cultivo de ajo. La madre naturaleza nos acompaña, hemos estado produciendo una alta calidad y continuaremos produciendo una alta calidad independientemente de lo que ocurra con el Gobierno", concluye Ruggeri.
https://www.freshplaza.es/article/9573154/argentina-inicia-la-cosecha-de-ajo-con-un-incremento-del-50-en-los-precios-globales-previstos/

La exportación de ajo de Perú superó las 3.000 toneladas en octubre

En octubre de este año, las exportaciones peruanas de ajo sumaron 3.024 toneladas, mostrando un crecimiento de +20% frente a las 2.522 toneladas registradas en igual mes de 2022.

En el mes analizado de este año, el ajo llegó a seis países, siendo el principal destino Estados Unidos (con 53% de participación) y México (42%).

Por su parte, los exportadores que más destacaron fueron Agroexportadora Sol de Olmos S.A.C., con 33% de participación; y G&L Foods S.A.C., con 18%. Además, se registraron 48 compradores.
https://www.freshplaza.es/article/9581898/la-exportacion-de-ajo-de-peru-supero-las-3-000-toneladas-en-octubre/

“Hasta ahora los precios están siendo altos en la campaña de ajo 2023”. España

La plantación de ajo Spring ya ha concluido y en pocos días se completará también la de ajo morado, con la esperanza de que las condiciones meteorológicas favorezcan este año a un cultivo que lleva varias temporadas acumulando mermas, como recuerda Gustavo Revelles, CEO de la cooperativa granadina Los Fresnos.

“En Los Fresnos somos especialistas en espárrago verde desde hace 30 años, pero en 2020 empezamos a trabajar el ajo por demanda de nuestros socios, ya que era un producto que también producían. Desde entonces hemos ido creciendo en su producción hasta las 55-60 hectáreas y los 800.000 kilos”.

“No obstante, es cierto que llevamos varios años con cosechas complicadas, unos años por lluvias en la recolección, y en 2022 sufrimos las consecuencias de las olas de calor y este año la sequía ha hecho que los calibres y los kilos recogidos hayan caído. Ahora mismo aquí, en la Vega de Granada, estaremos en un 30-40% menos de producción de lo que se esperaba; una caída notable pero menor que la de otras zonas productoras que han tenido una campaña realmente difícil”, recuerda Gustavo.

“En cuanto a los precios de la cosecha de 2023 que llevamos comercializada, son altos, pero esperamos que empiecen a estabilizarse porque precios tan altos no son buenos para nadie, aunque gracias a estos niveles de precios muchos agricultores podrán compensar la falta de kilos, afortunadamente”.

“En estos momentos, los precios del producto a la salida del almacén, dependiendo del calibre y de la variedad, está entre 3 y 6 euros por kilo, y los agricultores están percibiendo entre los 2 y 3,50 euros. Muy buen precio si lo comparamos con otras campañas en las que el precio por kilo rondó entre 60 y 1,20 para el agricultor, siempre dependiendo del calibre y la variedad. Es cierto que desde principios de noviembre la demanda ha bajado, quizás por estos precios, pero al final el ajo es un producto muy básico e insustituible, y esperamos que la demanda recupere el buen ritmo”, señala Gustavo.

Mientras la campaña de comercialización avanza, los agricultores de ajo –al igual que los de espárragos– esperan unas lluvias y un frío “que no acaban de llegar”, pero que son

necesarios para que la próxima campaña pueda ser, finalmente, más positiva para ambos productos. “Ahora mismo estamos terminando la plantación de ajo morado para la cosecha de 2024. Nuestros agricultores han intentado mantener la superficie, pero ha habido fincas que no se han podido sembrar porque no tenían dotaciones de agua o no tenían la seguridad de tenerla para finalizar el cultivo, así que solo podemos esperar que llueva, porque si no vamos a ir a un escenario más complejo incluso que el de este año”.

“Creemos no solo que va a faltar algo de ajo hasta entonces, sino que incluso tendremos que hacer importación”.
https://www.freshplaza.es/article/9581109/hasta-ahora-los-precios-estan-siendo-altos-en-la-campana-de-ajo-2023/

Precio del ajo importado en mercados sube 70 % a octubre. Santo Domingo

Los **precios** promedio de los principales **productos** agropecuarios que consumen los dominicanos presentaron variaciones significativas en **mercados** y super**mercados** durante el mes de octubre.

El rubro en el que esta diferencia es más notoria es en el **ajo importado**. En los **mercados** minoristas, la libra promedió los 156.6 pesos, 14.8 % más costosos con relación a como lo vendieron los super**mercados**, que tenían la libra a 133.4 pesos el mes pasado.

Aunque su **precio** en los super**mercados** aumentó solo 10 pesos en octubre con relación a septiembre pasado, el **ajo importado** acumula un **incremento** de 70.7 % en octubre del 2022, subraya el Ministerio de Economía, Planificación y Desarrollo (MEPyD).

En su informe **Precios** Agropecuarios, en el que monitorean el comportamiento de los 46 principales **productos** agropecuarios de la canasta básica familiar, la institución señala que los **precios** de este producto osciló entre -15.8 % y 36.2 % en los **mercados**, siendo a partir de junio cuando mostrara los **incremento**s más significativos.

En los super**mercados**, sin embargo, el **precio** se mantuvo más estable, con variaciones desde -12.1 % hasta 17.7 %.

Esto podría estar relacionado al estrecho margen de **comercialización** que tienen los minoristas con este condimento, un factor que incide en el **precio** final que se le otorga a los consumidores.

Su comercialización

Influencia en los precios

El informe apunta a que la comercialización está **concentrada en los mayoristas,** con un margen de comercialización de 66.2 % versus el 17.3 % de los minoristas en los últimos seis años (2016-2022).Este aspecto es relevante, ya que el ajo es uno de los principales condimentos utilizados en la gastronomía dominicana, con un **consumo** estimado de **383,214 quintales** en el 2022 y una participación en la producción nacional de un 17.4 %.

Otros productos

A excepción del **ajo**, las **diferencias** de **precio** entre **mercados** y super**mercados** no superaba los 10 pesos la libra o la unidad del producto.

Entre los principales artículos que el MEPyD expone, la libra de **chuleta** ahumada en los **mercados** minoristas se encontraba a tan solo un peso más cara que en los super**mercados**, donde estaba a 125.1 pesos.

A este le siguió el **plátano** verde, a 33.8 pesos la unidad, vendiéndose 4.1 pesos más cara que en los super**mercados**, donde la unidad costó un promedio de 29.1 pesos.

En el caso de los **supermercados**, solo quince de los 46 principales **productos** agropecuarios se encontraban más baratos en octubre con relación al mes anterior, lo que significa que el 67.4 % de estos tuvo **incremento**s.

Aunque el **aguacate** fue el artículo que más bajó de **precio** en estos establecimientos, al pasar de 59.8 pesos en septiembre a 53.6 en octubre, para una disminución de 10.3 %, estaba 14.5 pesos más caro que en un **mercado**, donde la unidad promedió los 39.1 pesos.

El **pollo**, las **habichuelas** pintas, la papa y el arroz superior fueron algunos de los rubros que más costosos estuvieron en los super**mercados** en comparación con los **mercados**, con alzas de 31 %, 22.8 %, 9.2 % y 4.8 %, respectivamente.

https://www.diariolibre.com/economia/agro/2023/11/20/precios-ajo-importado-sube-70--a-octubre/2526399

Productores de ajo se unen. Perú

Conforman cooperativa y presentan pasta de ajo cumpliendo estándares para venta internacional

La provincia de Islay es uno de los principales productores de ajo del sur del país; gracias al proyecto "Mejoramiento de los servicios de apoyo a la cadena productiva de este cultivo, en cuatro distritos de la provincia de Islay", lo que permitirá a losagricultores fortalecer sus capacidades productivas mediante transferencia de tecnología en el manejo de cultivo de ajo; impulsando la asociatividad como forma de mejora de la competitividad comercial, incrementando los ingresos del agricultor.

Respecto a la asociatividad, reciben apoyo de especialistas del gobierno regional para que fortalezcan las organizaciones en torno a la producción agrícola; en este sentido, se logró la conformación de la Cooperativa Agraria Punta de Bombón (Cooppunta) compuesta por 37 socios, que ya cuentan con la emisión de los certificados de legalidad de la Sunarp con inscripción en la Sunat, listos para iniciar los procesos de comercialización.

El proyecto opera en la provincia de Islay desde el año 2020, con una inversión de 5 millones 800 mil soles, beneficiando a un promedio de 1000 familias de la zona. Los agricultores reciben asistencia técnica y seguimiento al proyecto para garantizar la cosecha de buenos productos, además reciben charlas para evitar plagas.
https://diarioviral.pe/provincias/productores-de-ajo-se-unen-16832

Nuevo almacén frigorífico y de congelación multimodal en el puerto de Róterdam. Países Bajos

El pasado sábado se inauguró oficialmente en la localidad holandesa de Moerdijk, cerca del puerto de Róterdam, el nuevo almacén de Frigo Warehousing. Estas son las cuartas instalaciones del proveedor de soluciones logísticas integrales holandés, designadas también como sede principal de la empresa. Frigo Warehousing ofrece servicios de transporte, *easyfresh* y almacenamiento.

El departamento de transporte se encarga del grupaje y la distribución de productos frescos que llegan a los Países Bajos y se reexportan a los diferentes rincones del mundo. En colaboración con varios socios, el transporte se realiza en camión, tren y barco. Frigo Warehousing dispone de 250 contenedores frigoríficos de 45 pies, que se utilizan para el transporte marítimo entre los puertos de España, los Países Bajos, el Reino Unido, Irlanda y Escandinavia. La nueva construcción de Frigo Warehousing en la localidad de Moerdijk tiene un muelle de 300 metros.

Erik Janse delante de las nuevas instalaciones.

Easyfresh Logistics

Frigo Warehousing es copropietario de Easyfresh Logistics con oficinas en Valencia (España), Santiago (Chile), Puerto Montt (Chile), Dublín (Irlanda) y Breda (Países Bajos), empresa que realiza transportes de ultramar. Además, hay una conexión directa entre Róterdam y Brasil. Easyfresh tiene 126 agencias en más de 60 países, cuyo conocimiento de los mercados locales y de las normativas de los diferentes países es de valor incalculable para poder organizar los transportes de productos frescos entre los diferentes países del mundo. Desde las tres ramas de actividades que trabaja Frigo Warehousing, la empresa es capaz de ofrecer un servicio logístico completo, desde un solo paquete hasta cargas de barco completas.

En la localidad holandesa de Breda, la empresa dispone de 3 almacenes. La capacidad total de almacenamiento, entre las instalaciones de Moerdijk y Breda, es de 90.000 palés. Frigo Warehousing ha evolucionado a lo largo de los años, pasando de ser un proveedor de almacenamiento de productos congelados a un proveedor de soluciones logísticas para alimentos que se almacenan y transportan a temperaturas controladas. La empresa está dirigida por la familia Van Elderen, que la fundó en el año 2000. La empresa ahora forma parte del grupo CubeCold, con la segunda generación de la familia Van Elderen al mando.

Muelle de 300 metros

Para la construcción de las nuevas instalaciones en la localidad e Moerdijk se ha tenido en cuenta el crecimiento como proveedor de servicios logísticos integrales, con almacenamiento de productos frescos hasta -25 ºC. La empresa dispone de un muelle de 300 metros de largo con una profundidad de 9 metros. Los productos que llegan en barco pueden transportarse hacia el interior del continente en camión o tren. Además, la empresa ofrece servicios adicionales como envasado o reenvasado.

En las nuevas instalaciones, la empresa dispone de un Puesto de Control Fronterizo (BIP por sus siglas en inglés), donde se inspeccionan los productos y se gestionan los trámites

aduaneros. En estos momentos, se están manteniendo conversaciones con la Autoridad de la Seguridad Alimentaria Holandesa (NVWA) para que instale una oficina en esta ubicación lo antes posible. El BIP dispone de dos amplias salas de inspección a temperatura controlada, tres muelles y una cámara de cuarentena de congelación y refrigeración.

La ubicación de Moerdijk tiene espacio para 50.000 palés, de los cuales en esta etapa el 90% es para productos congelados y el 10% restante para productos refrigerados o a temperatura ambiente. En el ámbito de las frutas y hortalizas, las cámaras están actualmente ocupadas con zumos de fruta, pulpa de fruta, cebollas peladas (de China), aros de cebolla y ajo.

Ajo congelado esperando para ser procesado.

El objetivo es almacenar y transportar cada vez más frutas y hortalizas, tanto ecológicas como convencionales. Frigo Warehousing cuenta con la certificación SKAL. "El nuevo edificio es multifuncional y capaz de ofrecer diferentes servicios al sector hortofrutícola como envasado, *crossdocking,* etiquetado, recogida de pedidos, inspección de los productos a través de terceros, etc. Además, la empresa está dispuesta a invertir en las máquinas necesarias para lograr los objetivos de los clientes (potenciales)".

Con el objetivo de ampliar el rango de servicios, se ha creado un entrepiso de 4.500 m², apto para 4.000 palés a una temperatura de 15 ºC, con ampliación a la refrigeración (+5) y la congelación (-20) el año que viene. La construcción del entrepiso se ha realizado de tal manera que puede soportar el mismo peso (3,5 toneladas por m²) que el suelo inferior. En el piso superior, los palés pueden ser colocados hasta 3 alturas. Para llevar los palés al piso superior, se han instalado 4 ascensores con una capacidad de elevación de 5 toneladas cada uno. El espacio de expedición de 0 a 5 ºC está equipado con una esclusa de aire de doble capa, lo que significa que hay un pasillo entre los muelles y las puertas enrollables internas del espacio acondicionado. Este sistema minimiza la pérdida de temperatura entre el exterior y el interior.

Erik Janse (director de Desarrollo de Negocios), Ewoud van Elderen (director), Reinier van Elderen (fundador) y Derk van Mackelenbergh (Nekovri - Asociación Holandesa de Almacenes de Refrigeración y Congelación).

"Con la sucursal en Moerdijk, Frigo Warehousing ha construido unas instalaciones que permiten que la empresa esté lista para el futuro. El próximo

proyecto podría ser la instalación de un molino de viento. Con esto, la empresa podría volverse completamente 'verde'".

Y es que los paneles solares ya cubren el 30% de la demanda total de energía de la empresa. El calor residual se utiliza para calentar el edificio. Un molino de viento, para el cual se está esperando el permiso de construcción del ayuntamiento de Moerdijk, podría proporcionar la energía necesaria par cubrir el otro 70% de la demanda energética. En la práctica, conseguir el permiso resulta difícil, algo que no se espera de un Gobierno que promueve las soluciones ecológicas.

Datos principales:

- 3 secciones: congelación, refrigeración y temperatura ambiente
- 1 cámara a +5 ºC para 1.500 palés
- 1 cámara a 0 ºC para 1.000 palés
- 6 cámaras de congelación de -18 a -25 ºC para 43.000 palés
- Entrepiso de entre +15 ºC y +18 ºC para 4.000 palés
- Muelle de 300 metros de largo y 9 metros de profundidad con instalaciones portuarias
- 24 muelles de carga y descarga
- 250 contenedores frigoríficos de 45 pies (33 palés)
- 1 Puesto de Control Fronterizo (BIP)
- Generador de energía de emergencia
- 6.312 paneles solares en el techo
- 4 ascensores para cargas de hasta 5 toneladas

https://www.freshplaza.es/article/9580749/nuevo-almacen-frigorifico-y-de-congelacion-multimodal-en-el-puerto-de-roterdam/

La demanda de ajo negro crece en el canal horeca canadiense

En Canadá, el ajo negro se está afianzando en el canal horeca. "Una gran parte de nuestro negocio procede indirectamente de los restaurantes. Muchos chefs están experimentando con él porque es un producto nuevo, y es un negocio que ha seguido creciendo, lo cual resulta alentador", dice Jimmy Clubb, de The Garlic Clubb Ltee., con sede en Quebec. Indica que también venden a través de distribuidores y procesadores, y directamente al consumidor en su página web y en Amazon.

¿Qué es el ajo negro? Se trata del ajo fresco cocinado en el horno a baja temperatura, de entre 60 y 80 grados centígrados, y a una humedad elevada del 90-100% durante 30 días aproximadamente. Durante el proceso, el color del ajo se torna negro, y la textura, el sabor y el olor cambian, acercándose más a un sabor dulce y aromático que al sabor picante característico del ajo. The Garlic Clubb obtiene el ajo fresco de Ontario, aunque lo procesa en Quebec, y vende el ajo procesado en forma de bulbos, dientes pelados y pasta.

La demanda de ajo negro ha sido desigual en los últimos cuatro años, al verse afectada por la COVID-19 y la influencia de esta en los hábitos de alimentación y, más recientemente, por la extrema inflación alimentaria que ha reducido el poder adquisitivo, en especial de productos caros, según Clubb. Si bien la demanda fue fuerte en 2021, 2022 fue un año más complicado. "El mercado es muy impredecible. Podemos no recibir ni un pedido en una o dos semanas y después nos llega una avalancha", explica Clubb.

Ajo negro canadiense
Los productores de ajo negro canadienses tienen competencia de China, España, Argentina y Estados Unidos, entre otros. "El ajo negro es cada vez más conocido, pero todavía no está extendido en todo el mundo", dice Clubb.

La empresa también está dando a conocer más el ajo negro utilizándolo como base de sabor para su nueva línea de condimentos, desde mayonesa de ajo negro hasta salsa de soja con ajo negro. "Se trata de un producto cuya labor es mejorar el sabor general y no potenciar el resto de ingredientes. Su sabor, además, es maravilloso por sí solo", asegura Clubb.

La demanda de ajo negro crece en el canal horeca canadiense (freshplaza.es)

El precio del ajo importado en los mercados dominicanos subió un 70% en octubre

Los precios promedio de los principales productos agropecuarios que consumen los dominicanos presentaron variaciones significativas en mercados y supermercados durante el mes de octubre.

El rubro en el que esta diferencia es más notoria es en el ajo importado. En los mercados minoristas, la libra promedió los 156.6 pesos, 14.8% más costosos con relación a como lo vendieron los supermercados, que tenían la libra a 133.4 pesos el mes pasado.

Aunque su precio en los supermercados aumentó solo 10 pesos en octubre con relación a septiembre pasado, el ajo importado acumula un incremento de 70.7% en octubre del 2022, subraya el Ministerio de Economía, Planificación y Desarrollo (MEPyD).

En su informe Precios Agropecuarios, en el que monitorean el comportamiento de los 46 principales productos agropecuarios de la canasta básica familiar, la institución señala que los precios de este producto osciló entre -15.8% y 36.2% en los mercados, siendo a partir de junio cuando mostrara los incrementos más significativos.

En los supermercados, sin embargo, el precio se mantuvo más estable, con variaciones desde -12.1% hasta 17.7%.

Esto podría estar relacionado al estrecho margen de comercialización que tienen los minoristas con este condimento, un factor que incide en el precio final que se le otorga a los consumidores.

El informe apunta a que la comercialización está concentrada en los mayoristas, con un margen de comercialización de 66.2% versus el 17.3% de los minoristas en los últimos seis años (2016-2022).Este aspecto es relevante, ya que el ajo es uno de los principales condimentos utilizados en la gastronomía dominicana, con un consumo estimado de 383,214 quintales en el 2022 y una participación en la producción nacional de un 17.4%.
El precio del ajo importado en los mercados dominicanos subió un 70% en octubre (freshplaza.es)

Agata Czyzewska-Ziarnik, de Falcon Garlic (Polonia):

"Hay poca disponibilidad de ajo de los calibres que más venden los supermercados"

Los calibres de ajo que más demandan los supermercados tienen una oferta limitada, lo cual está complicando la temporada, según Agata Czyzewska-Ziarnik, especialista de

compras de la comercializadora polaca de ajos Falcon Garlic. "En estos momentos, estamos notando las fluctuaciones del mercado del ajo y, por tanto, 2023 ha sido un año difícil. El motivo es la baja disponibilidad de los calibres que más venden los supermercados. Pese a esta dificultad, hemos podido operar con éxito en mercados como Polonia, Alemania, Austria, República Checa y Eslovaquia, donde pretendemos seguir desarrollándonos. No obstante, dadas las restricciones de oferta actuales, no estamos buscando activamente la entrada en nuevos mercados".

Pese a que es difícil encontrar el calibre adecuado, Czyzewska-Ziarnik afirma que en otros países ocurre lo mismo. "Nos hemos esforzado mucho en buscar productos de buena calidad y proveedores de confianza. En general, la disponibilidad en Europa es menor; en otras partes del mundo no supone tanto problema, pero hay que tener en cuenta los costes de transporte desde esos mercados. También percibimos un descenso del interés y un menor nivel de consumo entre los consumidores".

Pese al menor interés de los consumidores y la subida de los precios, algunos sectores todavía tienen una demanda sana de ajo pelado, explica Czyzewska-Ziarnik. "La menor disponibilidad, el encarecimiento de la mano de obra y la energía, y la inflación se han traducido en un aumento significativo de los precios, pero pese a ello observamos un incremento de la demanda del producto de mayor conveniencia, que es el ajo pelado. La cuota del ajo en los productos alimentarios es tan reducida que, entre los comerciantes, en especial del canal horeca, la necesidad de conveniencia e higiene en el lugar de trabajo y la comodidad priman sobre la necesidad de ahorro. Esperemos que la situación mejore con el nuevo año".
"Hay poca disponibilidad de ajo de los calibres que más venden los supermercados" (freshplaza.es)

PRECIOS

PRODUCTO: AJO

FECHA DE REFERENCIA **NOVIEMBRE 2023.**

CIUDAD O LOCALIDAD	ORIGEN	VARIEDAD	CALIDAD	TAMAÑO	EMPAQUE	PRECIO PROMEDIO MENSUAL/KILO	OBSERVACIONES
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	PERU			#5	caja	$450.00	
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	PERU			#6	caja	$500.00	
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	PERU			#7	caja	$550.00	
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	ZACATECAS	FRIO		#11	kilo	$60.00	
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	ZACATECAS	FRIO		#10	kilo	$55.00	
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	ZACATECAS	FRIO		#9	kilo	$50.00	
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	ZACATECAS	FRIO		#8	kilo	$45.00	
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	ZACATECAS	FRIO		abiertos grandes	kilo	$30.00	
ABASTOS GUADALAJARA	ARGENTINOS		EN ARPILLA	SIN SELECCIÓN	KILO	$39.00	

Mercados Nacionales Agrícolas

Frutas y Hortalizas

Precios al mayoreo de Frutas y Hortalizas . Pesos ($) por kilogramo calculado

Registros del día 30 de noviembre de 2023.

Producto	Ajo Blanco	Calidad	Primera			
Destino	**Origen**	**Presentación**	**Precio Mín**	**Precio Max**	**Precio Frec**	**Obs.**
Hortalizas						
Aguascalientes: Centro Comercial Agropecuario de Aguascalientes	Aguascalientes	Kilogramo	46	50	48	
Baja California : Central de Abasto INDIA, Tijuana	Sonora	Kilogramo	150	150	150	
Baja California Sur: Unión de Comerciantes de La Paz	Baja California	Kilogramo	100	100	100	
Chiapas: Central de Abasto de Tuxtla Gutiérrez	Puebla	Kilogramo	60	75	60	
Guanajuato: Central de Abasto de León	Guanajuato	Kilogramo	65	70	65	
Nayarit: Mercado de abasto 'Adolfo López Mateos' de Tepic	Nayarit	Kilogramo	53	55	54	
Nayarit: Nayarabastos de Tepic	Nayarit	Kilogramo	56	58	57	
Quintana Roo: Mercado de Chetumal, Quintana Roo	Yucatán	Kilogramo	180	180	180	
Sinaloa: Central de Abasto de Culiacán	Jalisco	Kilogramo	71	71	71	
Sinaloa: Zona de Abasto de Mazatlán	Jalisco	Kilogramo	72	72	72	
Sonora: Central de Abasto de Cd. Obregón	Guanajuato	Kilogramo	60	60	60	
Sonora: Mercado de Abasto "Francisco I. Madero" de Hermosillo	Sonora	Kilogramo	37	40	40	
Tabasco: Central de Abasto de Villahermosa	Puebla	Kilogramo	60	70	65	# 7
Veracruz: Central de Abasto de Jalapa	Zacatecas	Kilogramo	80	83	83	
Veracruz: Central de Abasto de Minatitlán	Puebla	Kilogramo	55	70	65	
Veracruz: Mercado Malibrán	Puebla	Kilogramo	50	85	55	

Mercados Nacionales Agrícolas

Frutas y Hortalizas

Precios al mayoreo de Frutas y Hortalizas . Pesos ($) por kilogramo calculado

Registros del día 30 de noviembre de 2023.

Producto Ajo Morado **Calidad** Primera

Destino	Origen	Presentación	Precio Mín	Precio Max	Precio Frec	Obs.
Hortalizas						
Aguascalientes: Centro Comercial Agropecuario de Aguascalientes	Zacatecas	Kilogramo	55	60	58	
Baja California Sur: Unión de Comerciantes de La Paz	Jalisco	Kilogramo	130	130	130	
Coahuila: Central de Abasto de La Laguna, Torreón	Guanajuato	Kilogramo	70	88	87	
DF: Central de Abasto de Iztapalapa DF	Zacatecas	Caja de 10 kg.	400	450	420	
Durango: Centro de Distribución y Abasto de Gómez Palacio	Guanajuato	Kilogramo	170	190	180	
Guanajuato: Central de Abasto de León	Zacatecas	Caja de 10 kg.	750	760	750	
Jalisco: Mercado de Abasto de Guadalajara	Zacatecas	Caja de 10 kg.	670	690	670	JASPEADO
Jalisco: Mercado Felipe Ángeles de Guadalajara	Zacatecas	Caja de 10 kg.	700	700	700	JASPEADO
México: Central de Abasto de Ecatepec	Distrito Federal	Caja de 10 kg.	580	600	600	NUMEERO 8 NACIONAL
México: Central de Abasto de Toluca	Guanajuato	Caja de 10 kg.	550	650	600	
Michoacán: Mercado de Abasto de Morelia	Michoacán	Kilogramo	75	85	85	
Nuevo León: Mercado de Abasto "Estrella" de San Nicolás de los Garza	Importación	Kilogramo	60	70	70	
Puebla: Central de Abasto de Puebla	Sinaloa	Kilogramo	70	75	70	
Querétaro: Mercado de Abasto de Querétaro	Guanajuato	Kilogramo	75	85	80	
San Luis Potosí: Centro de Abasto de San Luis Potosí	Zacatecas	Kilogramo	70	75	70	
Sonora: Central de Abasto de Cd. Obregón	Guanajuato	Kilogramo	60	60	60	
Sonora: Mercado de Abasto "Francisco I. Madero" de Hermosillo	Sonora	Kilogramo	40	45	40	
Tamaulipas: Módulo de Abasto de Reynosa	Nuevo León	Caja de 10 kg.	900	1,100.00	950	
Yucatán: Central de Abasto de Mérida	Distrito Federal	Kilogramo	72	72	72	
Yucatán: Centro Mayorista Oxkutzcab	Distrito Federal	Kilogramo	80	80	80	
Yucatán: Mercado "Casa del Pueblo"	Distrito Federal	Kilogramo	75	78	75	
Zacatecas: Mercado de Abasto de Zacatecas	Zacatecas	Kilogramo	64	64	64	