



ÍNDICE

- 🧅 La producción de ajo se reduce en torno al 20% en la provincia de Córdoba por la sequía. España
- 🧅 Evolución complicada para la campaña de ajo, con bajos rendimientos y costes disparados. España
- 🧅 Abre sus puertas con más de 40 expositores la Feria del Ajo de Las Pedroñeras. España
- 🧅 Santa Marina del Rey celebra la Feria del Ajo a ritmo de rock and roll. España
- 🧅 La Aduana pone la lupa sobre la industria del ajo y apunta a las empresas fantasma. Argentina
- 🧅 La AFIP incautó 200 toneladas de ajo valuadas en \$ 30.000.000. Argentina
- 🧅 Comienza la temporada de ajo en Mendoza. Argentina
- 🧅 Buenos resultados se dieron principalmente en la región de Norteamérica
- 🧅 Albacete representa más de la mitad de los daños en ajo. España
- 🧅 El Gobierno regional resuelve ayudas por 1,3 millones para fomentar la producción y comercialización de los productos de calidad diferenciada. España
- 🧅 La cebolla y el ajo alcanzan precios récord en los últimos años. Perú
- 🧅 Dientes de ajo negro pelados, novedad de Coopaman en FIDA. España
- 🧅 Arrancará la ejecución de la planta procesadora de ajo en El Puente, Tarija. Bolivia
- 🧅 Compatriota detenido en Brasil por ingresar ajo de contrabando desde Argentina. Paraguay
- 🧅 Timac Agro, la empresa con más ingenieros agrónomos en el país. Argentina
- 🧅 Agroseguro realiza un nuevo abono de indemnizaciones de más de 76 millones de euros. España
- 🧅 Julián Martínez Lizán, consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural: "hemos solicitado a la Unión Europea que el 8 de agosto se levanten las restricciones". España
- 🧅 Estos son los alimentos más baratos y los que se resisten a bajar de precio. Colombia
- 🧅 FertiAbono II: más de 150.000 pequeños productores ya cobraron subsidio, ¿cuál es la fecha límite de de pago? Perú
- 🧅 Más de 15.000 hectáreas de cultivos dañados en Cenizate por las lluvias. España
- 🧅 Productores de la montaña concertaron iniciativas con el gobernador Bernal. Venezuela



- 🧄 Cómo cultivar ajos hidropónicos en casa: métodos fáciles y rápidos
- 🧄 Roban seis toneladas de ajos en tres fincas de Pinos Puente (Granada). España
- 🧄 Perú espera superar a Chile en exportaciones agrícolas para 2027 con un crecimiento del 10,1% anual. Chile
- 🧄 "El jengibre holandés de invernadero no plantea problemas técnicos, ahora hay que encontrar el envase adecuado para los consumidores". Holanda
- 🧄 Sharing Farm Garlic Festival in Richmond. Canadá
- 🧄 Los fenómenos meteorológicos causan problemas en el mercado del ajo. EEUU
- 🧄 Aumento de los volúmenes y precios elevados para el "ajo besador". Alemania
- 🧄 "Reducción de la superficie cultivada de ajo en Alemania por la drástica caída de los precios"
- 🧄 "Nuestro principal reto es mantener el mismo nivel de calidad". Egipto
- 🧄 "El precio del ajo ha subido este año". Holanda
- 🧄 Garlic market conditions finally favorable for domestic growers. EEUU

La producción de ajo se reduce en torno al 20% en la provincia de Córdoba por la sequía. España

- Esta campaña se ha sembrado un 40% respecto a la del año pasado ante el riesgo que existía de no poder contar con el agua necesaria para su crecimiento



El presidente de la Sectorial del Ajo de Asaja, *Miguel del Pino*, ha informado que la **producción del ajo** este año en la provincia de Córdoba **se reducirá en torno al 15 y el 20%** debido a la sequía y que se ha sembrado un 40% menos que la campaña anterior, ante el riesgo que existía de no poder contar con el agua necesaria para su crecimiento.

Asimismo, **se ha quedado sin recoger aproximadamente un 10%** a consecuencia de la lluvia de junio, si bien el daño ha sido menor con respecto a otros puntos del país, como Castilla-La Mancha, ya que la mayor parte de los ajos ya se encontraban en los almacenes.

Y es que, según ha detallado Del Pino, también vicepresidente de la Mesa Nacional del Ajo, **la recolección del ajo en Córdoba es la primera que sale al mercado** y la segunda mayor cosecha de España, llegándose el año pasado a una producción de entre 30.000 y 35.000 kilos, que viene a suponer más del 30% de la superficie total de Andalucía, la segunda comunidad que más produce en España.

Sin embargo, el 30% de la superficie sembrada de ajo en España no llegará a recogerse esta campaña como consecuencia de las lluvias persistentes de finales de mayo y principios de junio.

Del Pino ha expuesto esta semana esta previsión, que se extiende a los otros tres países productores en Europa, Francia, Italia y Portugal, en la reunión plenaria que el Comité Conjunto Hortofrutícola de estos tres estados y España celebró en Roma para abordar las conclusiones de los grupos de contactos de los que forman parte los profesionales de las respectivas naciones.

España tiene sembradas 27.000 hectáreas de ajo, fundamentalmente en Castilla-La Mancha y Andalucía, cuya reducción de cosecha va a suponer, ha concretado Del Pino, **"una reducción importante de kilos"**.

Pese a que en los otros tres países productores europeos la situación es similar, la diferencia en producción, donde Italia es el más cercano y no llega a las 3.000 hectáreas, provoca que la incidencia no sea tan grave como en el caso español.

El ajo es uno de los productos que más mano de obra precisa a lo largo del año, por lo que también tiene su **perjuicio en la generación de empleo**. De hecho, se ha reducido en un 50% los jornales en Andalucía, donde Córdoba es la provincia más afectada.

https://www.eldiadicordoba.es/provincia/produccion-ajo-reduce-provincia-Cordoba-sequia_0_1807919518.html

Evolución complicada para la campaña de ajo, con bajos rendimientos y costes disparados. España

Anpca advierte de una reducción del 15% de la superficie cultivada, a lo que se suma la bajada de rendimientos y el auge de los costes, vaticinando que la evolución de la campaña será complicada



La Asociación Nacional de Productores y Comercializadores de Ajo (**Anpca**) ha advertido de que la actual campaña del ajo ha sido baja en rendimientos al reducirse además en un 15 % la superficie cultivada y ha vaticinado que la evolución será complicada, en un año en el que el coste de producción casi se ha duplicado con respecto al año anterior.

Así lo ha señalado en una nota de prensa la asociación, que cuenta con 69 empresas comercializadoras asociadas y casi 1.800 productores, tras reunir a su junta directiva en la jornada de inauguración el pasado viernes 28 de julio en Las Pedroñeras (Cuenca) de la 49 edición de la Feria Internacional del Ajo (Fida).

Análisis

En el encuentro directivo, los productores y comercializadores han señalado que la campaña del ajo 2023 ya se ha dado por finalizada en Castilla-La Mancha en lo que tiene que ver con las tareas de recolección y almacenamiento, si bien aún quedan algunas parcelas en la zona norte de España de ajo morado, aunque su recolección finalizará en breve.

Así, en el primer análisis realizado, la campaña ha visto cómo la superficie cultivada se ha reducido en un 15 por ciento, lo que se ha traducido en una merma de la producción, perjudicada también “por las condiciones climáticas adversas sufridas durante la finalización del cultivo”.



La sequía ha marcado la producción en la mayor parte de las regiones productoras y ha afectado de manera muy relevante a Andalucía, que en el mes de abril sufrió unas “temperaturas extremadamente altas y escasísimas lluvias”, lo que provocó un descenso en los rendimientos muy acentuados en las cosechas tempranas.

La sequía ha marcado la producción en la mayor parte de las regiones productoras y ha afectado de manera muy relevante a Andalucía

En contraste, los meses de mayo y junio se vieron afectados por una temporada de lluvias persistentes que, en lo referente a los cultivos más tardíos como el ajo morado, afectó al desarrollo de estos campos con la aparición de diferentes problemas fitosanitarios en la finalización del cultivo con un descenso en rendimientos por la disminución de calibres de entre un 30 y 40 por ciento, ha agregado la nota.

Asimismo, la calidad de esta cosecha 2023 en las variedades tempranas ha sido baja en cuanto a aprovechamiento de las cabezas, pero similar en calidad a la del año pasado en relación al ajo morado, aunque ha habido una bajada significativa de los rendimientos por la falta de calibre, ha precisado el comunicado.

Esta situación de bajos rendimientos, según ha advertido Anpca, ha provocado que los costes de producción por hectárea se hayan vuelto a disparar, ya que unido al incremento general de los costes de producción superior al 37 por ciento en esta campaña, como son la energía, los arrendamientos y sobre todo los costes salariales, se ha unido una bajada en los rendimientos.

Todo ello ha provocado que el incremento de coste de producción de 1 kilo de ajo se haya disparado por encima del 45 por ciento con respecto a la campaña anterior.

En lo referente al mercado internacional, la demanda ha sido calificada por los productores y comercializadores como “muy calmada” con operaciones menores a las esperadas debido a la competencia de operadores tradicionales como China y nuevos operadores como Egipto y Turquía.

En uno de los principales mercados históricos del ajo español como es Brasil, se ha incrementado notablemente su producción local, por lo que su demanda de ajo español se ha visto reducida “drásticamente”.

No obstante, el sector ha precisado que la calidad del ajo de China este año es baja y los precios que están ofreciendo sus ajos son ligeramente más altos que en campañas anteriores.

Por todo ello, la asociación ha iniciado una serie de acciones destinadas a intentar mejorar la situación del cultivo, como la reivindicación de la producción integrada en el ajo en la principal comunidad autónoma productora de España, Castilla-La Mancha, con el

objetivo de implementar una producción sostenible y más respetuosa con el medio ambiente.

En lo referente al mercado internacional, la asociación ha pedido explicaciones sobre el etiquetado bajo el que se importa ajo a la Unión Europea para evitar que entre ajo fresco a través de la partida correspondiente al ajo congelado eludiendo así los aranceles disuasorios.

<https://valenciafruits.com/campanya-ajo-enfrenta-bajos-rendimientos-costes-duplicados/>

Abre sus puertas con más de 40 expositores la Feria del Ajo de Las Pedroñeras. España



La inauguración de la XLIX Feria Internacional del Ajo de Las Pedroñeras convierte durante este fin de semana a esta localidad en el gran escaparate para promocionar las bondades de este producto que es conocido en todo el mundo. Más de cuarenta expositores están presentes en esta edición en la que se han organizado una veintena de actividades que van desde demostraciones, concursos, competiciones deportivas y charlas.

El alcalde, José Manuel Tortosa, destacó la importancia de celebrar este tipo de eventos que se llevan a cabo gracias al apoyo de empresas, cooperativas y otras entidades que apuestan por el mundo rural. Durante su intervención recordó que ha sido un año complicado para el sector del ajo ya que el tiempo no ha acompañado durante los últimos meses y “eso ha provocado que se pierda parte de la producción, pero también afectó a la presentación del producto en el mercado”.

Un evento que sirve para proclamar que “aquí en Las Pedroñeras hacemos el mejor ajo morado del mundo y que eso supone un enorme sacrificio para nuestros agricultores y empresarios”. En estos años complicados, es donde el sector “necesita más ayuda que nunca por parte de las administraciones para subsanar los problemas que están teniendo en su día a día”. Tortosa dijo que sin el “ajo esta localidad no sería lo mismo porque gracias a él podemos fijar población y tener esperanza de un futuro mejor”. Agradeció la presencia a los medios de comunicación y expositores e hizo referencia a que en 2024 se celebra el 50 aniversario de la Feria y “se hará algo especial así que estamos dispuestos a permanecer otros 50 años más celebrándola”.



El vicepresidente de las Cortes de Castilla-La Mancha, Santiago Lucas-Torres, afirmó en esta inauguración que la Feria Internacional del Ajo de Las Pedroñeras es un referente y “que eso supone un desarrollo de empleo que la convierte finalmente en la capital europea de este producto”. Incidió en que “estamos al lado de los agricultores en la situación que están viviendo y por el gasto que están teniendo debido a las inclemencias meteorológicas”. Es necesario solidarizarse con ellos y “pedirle al Gobierno regional y al Gobierno de España que apoyen a través de seguros agrarios y tengan así un plan de rescate porque es un año muy difícil para el sector”.

El consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha, Julián Martínez, afirmó que el sector del ajo es muy importante para esta provincia y para la región ya que “es un cultivo muy relevante y que hay que seguir manteniéndolo vivo”. Es necesario ayudar a los agricultores y por eso desde “el Gobierno regional se otorgan y otorgarán una serie de ayudas como la que se da a la IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras”. El presidente de la Diputación provincial, Álvaro Martínez Chana, señaló que era un placer estar en la inauguración en una feria que es un referente a nivel internacional. Destacó la importancia del ajo en la región “que nos lleva a ser líderes indiscutibles y donde la calidad que atesora este producto de Las Pedroñeras traspasa nuestras fronteras”. Hizo referencia al sector agroalimentario y afirmó que cuando no vienen buenos tiempos “es necesario que intervengan las administraciones para ayudarles”.

Inicio de la Ruta de la Tapa

La inauguración de la Feria Internacional del Ajo de Las Pedroñeras supone también el pistoletazo de salida para la Ruta del Tapeo donde participan cuatro establecimientos hosteleros de la localidad. La empresa Ajos Ramirez adquiere hoy protagonismo ya que llevará a cabo demostraciones de artesanía del ajo. Asimismo, en el stand de la IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras se llevarán a cabo numerosas actividades como la decoración de delantales. Más tarde ayudarán a hacer ristras con este producto, pero sólo podrán participar los menores de 18 años inscribiéndose previamente.

La primera jornada terminará en el Parque de los Viveros con la Orquesta Taxxara, alrededor de las doce y media de la noche, donde sus 15 componentes entre cantantes y músicos darán un gran espectáculo entre los asistentes. Hay que recordar que la feria estará abierta el viernes y el sábado de once de la mañana a dos de la tarde y de siete de la tarde a once de la noche. Sin embargo el domingo mantiene el mismo horario por la mañana que los días anteriores, pero por la tarde estará abierta a partir de las seis de la tarde.

<https://www.enciendecuenca.com/2023/07/28/inauguracion-de-la-feria-del-ajo-de-las-pedroneras/>

Santa Marina del Rey celebra la Feria del Ajo a ritmo de rock and roll. España

Las Jornadas de Degustación, el Festival Ajo Rock, la concentración de peñas y el desfile de carrozas serán algunas de las principales actividades del evento



Santa Marina del Rey da comienzo este viernes 7 de julio a sus festividades con las Jornadas Gastronómicas y el Festival Ajo Rock, que tiene a Desbandada como cabeza de cartel y cuenta con la presencia de los Dementes y Lions Way, que son dos grupos leoneses de alto nivel.

Durante la presentación en la Real Colegiata de San Isidoro, el alcalde de Santa Marina del Rey, Francisco Javier

Álvarez, señaló que “retomamos de manera definitiva la Feria del Ajo, que se ha venido celebrando desde la Edad Media”.

El evento, que regresa después de un parón de dos años tras la pandemia, está diseñado con actividades que “permitan disfrutar a personas de diferentes edades”.

Jornadas Gastronómicas

Para la 14ª edición de las Jornadas Gastronómicas cada establecimiento participante elaborará un menú y una tapa que tengan el ajo como elemento protagonista. Esta iniciativa busca valorar “nuestro producto estrella” y dinamizar las zonas rurales. El alcalde también apuntó la posibilidad de celebrar unas segundas jornadas en marzo.



Yari Nizar, representante de la Academia Leonesa de Gastronomía, resaltó el papel de estos eventos para fomentar el arraigo a la tierra y la gastronomía de la provincia. El ajo blanco de Santa Marina del Rey, producto emblemático de la zona, fue incluido en el cóctel del Día del Parlamentarismo Internacional, al que asistió Felipe VI.

En esta edición, junto al hotel restaurante ‘Real Colegiata de San Isidoro’, también participan en las jornadas el hostel restaurante ‘Salones Victoria’, el bar ‘El Barín’, ‘La Terraza Café Bar’, el mesón ‘Corrullo’, la carnicería ‘Embutidos Mateo’ y el distribuidor de bebidas y encurtidos ‘Ciriaco



del Órbigo', dentro de la localidad y los restaurantes 'Anibal', 'Serrano' y 'Casa Lupe', en otros puntos de la geografía provincial.

Feria del Ajo y otras actividades

El programa de festividades también incluye, el próximo 16 de julio, el 12º Festival Ajo, que contará con la presencia de magos como Karim, Freddy Varó o Linaje.

El sábado 15 de julio, la Concentración de Peñas degustará las tapas de los distintos locales participantes en las Jornadas Gastronómicas, y el día concluirá con la macro disco 'Selvatika show Summer Party XXL'.

El lunes 17 de julio, la villa acogerá el pregón a cargo del subdelegado de Gobierno en León, Faustino Sánchez Samartino, dando inicio oficial a las festividades. La noche estará amenizada por la 'Orquesta Cañón', marcando el ritmo con sus melodías.

El martes 18 de julio se celebrará la Feria del Ajo, con cerca de 200 puestos de ajos, artesanía, alimentación y variedades. Ese mismo día se entregarán los premios a las mejores ristras y ajos, y la noche estará animada por la actuación de la orquesta 'La Fórmula y Marsella'.

El miércoles 19, el desfile de carrozas recorrerá las principales calles de Santa Marina del Rey, y la música continuará con la 'Orquesta Cayenna' y la 'disco Kappital'.

Las festividades culminarán el 21 de julio con el aclamado concierto de piano en el azud del río Órbigo de 'Le Piano Du Lac', que pondrá el broche de oro a estas jornadas de celebración.

Las fiestas prometen ser un punto de encuentro para vecinos y turistas, que podrán disfrutar de una variada oferta gastronómica y cultural, con especial atención a la tradición y los productos autóctonos.



<https://astorgaredaccion.com/art/33480/santa-marina-del-rey-celebra-la-feria-del-ajo-a-ritmo-de-rock-and-roll>

La Aduana pone la lupa sobre la industria del ajo y apunta a las empresas fantasma. Argentina

Tras un exhaustivo análisis, notaron que hasta mediados de 2022 la operatoria de comercio exterior de ajo se estaba desarrollando con un elevado grado de irregularidad.

La Dirección General de Aduanas reveló, mediante un relevamiento, que hasta mediados de 2022 la operatoria de comercio exterior de ajo se estaba desarrollando con un **elevado grado de irregularidad**. En ese marco, el organismo que dirige **Guillermo Michel** aplicó matrices de riesgo para **ordenar el mercado**, asegurar la liquidación de



organismo aplicó **multas** por más de **u\$s15 millones** en el marco de la causa por **contrabando**.

Al respecto, Michel señaló: “**Somos implacables con este tipo de maniobras para apoyar a los productores agropecuarios genuinos**, que son una importante fuente de empleo y divisas para la Argentina. Las empresas cáscara, en cambio, no son más que carpetas en un despacho y desprestigian el rubro”.



divisas y reducir el perjuicio sobre los productores agropecuarios que obran en forma debida.

En un caso emblemático, la **Aduana denunció penalmente** a la firma **Agroexportadora Hortalizas del Sur S.A.s.** por apelar a **triangulaciones indebidas** para subfacturar 64 permisos de embarque. Finalmente, el

Empresas cáscara y especulación

En efecto, el **diagnóstico** encomendado al comienzo de su gestión encontró que las **exportaciones de ajo** -que tienen un volumen anual de cerca de 115 mil toneladas (en promedio)- estaban viciadas por la presencia de **empresas apócrifas** que utilizan la operatoria de comercio exterior como **pantalla para la especulación financiera**.

Así, la Aduana ha detectado que el **39%** de los **exportadores de ajo** son **insolventes**: se encuentran o bien bajo fiscalización en el marco de la IG N° 1041/19 (DI PYNF), referida a sujetos que emiten facturas apócrifas, o bien ya determinados como usina sin capacidad operativa, económica y/o financiera.

A su vez, el **63%** de las **exportaciones de ajo** (en términos de valor) fue registrado por **operadores con incumplimientos** en materia de **liquidación de divisas** (cabe destacar, el plazo para la posición arancelaria en cuestión es de 180 días).

La verdadera maniobra, según indicaron desde Aduana, consiste en **comprar grandes cantidades de mercadería en efectivo a valor blue**, de manera informal, **exportarla y luego faltar a la liquidación de las divisas de**





las operaciones. Así, **explotan la brecha cambiaria en forma indebida** para obtener márgenes de, presumiblemente, cerca del 25%.

<https://www.ambito.com/economia/la-aduana-pone-la-lupa-la-industria-del-ajo-y-apunta-las-empresas-fantasma-n5782091>

La AFIP incautó 200 toneladas de ajo valuadas en \$ 30.000.000. Argentina

Carecían del Documento de Tránsito Sanitario Vegetal necesario para trasladar este tipo de mercadería.



La Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP), a través de la Dirección General Impositiva (DGI), incautó en Mendoza **200.000 kilos de ajo colorado tratado valuados en \$ 30.000.000 que carecían del Documento de Tránsito Sanitario Vegetal** necesario para trasladar este tipo de mercadería.

Inspectores del organismo que conduce Carlos Castagneto realizaron un operativo de fiscalización en un predio de la localidad mendocina de Los Corralitos con el fin de analizar la documentación que justifique la tenencia de la mercadería acopiada en depósitos.

Allí, detectaron que el ajo almacenado no tenía la documentación respaldatoria, debido a esas inconsistencias, se llevó a cabo la interdicción de lo hallado. El operativo contó con la colaboración de personal de la Policía Federal. Estos procedimientos forman parte de las tareas de fiscalización y control sobre grandes establecimientos agropecuarios e industriales que intervienen en la comercialización y el consumo de granos, para evitar maniobras fraudulentas que faciliten la evasión de las obligaciones fiscales y resten transparencia a las operaciones de comercialización.

De esta manera, el organismo focaliza sus esfuerzos en la desarticulación de potenciales maniobras de evasión fiscal que puedan impactar negativamente en la recaudación impositiva y al mismo tiempo resulten en competencia desleal para los productores genuinos que cumplen con la normativa vigente.

<https://www.argentina.gob.ar/noticias/la-afip-incauto-200-toneladas-de-ajo-valuadas-en-30000000>



Comienza la temporada de ajo en Mendoza. Argentina

La temporada de ajo está oficialmente en marcha en Mendoza, Argentina, uno de los principales productores mundiales. "Se espera que la cosecha de este año sea excelente, gracias a las condiciones meteorológicas favorables y al arduo trabajo de los agricultores locales".

"La temporada del ajo en Mendoza suele ir de marzo a octubre. El ajo es un cultivo de exportación y el ajo de Mendoza, en particular, se envía a todo el mundo".



Se espera que esta temporada sea intensa, ya que la demanda en Mendoza es alta. "Los agricultores locales se están preparando para una excelente cosecha y confían en que la temporada 2023 será un éxito".

Los precios del ajo en Argentina han aumentado en los últimos meses y se espera que se mantengan altos en 2023. Hay algunos factores que están contribuyendo al aumento de los precios, entre ellos:

- Mayor demanda: la demanda de ajo ha ido en aumento en los últimos años, debido a sus beneficios para la salud y su uso en una variedad de platos.
- Menor producción: la tierra cultivada en Mendoza ha disminuido en un 20% respecto a la campaña 2022 por los bajos precios de la última campaña y los altos costos de producción.
-

Está claro que los precios del ajo en Argentina están al alza y se espera que esta tendencia continúe en 2023 como en muchas partes del mundo. Además, son muy pocos los productores de ajo con certificaciones internacionales que les permitan ingresar a mercados como el americano y el europeo.

En Argentina es obligatorio cumplir con las "buenas prácticas agrícolas", con el objetivo de lograr la seguridad alimentaria, la protección del medio ambiente y la salud. "Si un productor de ajo quisiera exportar a Europa, estaría obligado a cumplir con Global GAP, que son buenas prácticas agrícolas en todo el mundo. Es necesario certificar todas las frutas y hortalizas frescas que quieran entrar en Europa. La certificación es la muestra para el comprador de que cumples con estas normas, que allá son obligatorias". "En Argentina es obligatorio cumplirlas pero no es necesario certificarlas para vender al mercado interno o latinoamericano", se explica en ADA.

"Contamos con la certificación Global Gap tanto en nuestras fincas como en el galpón de empaque. Somos una empresa que cree en el trabajo en equipo, la gestión y la

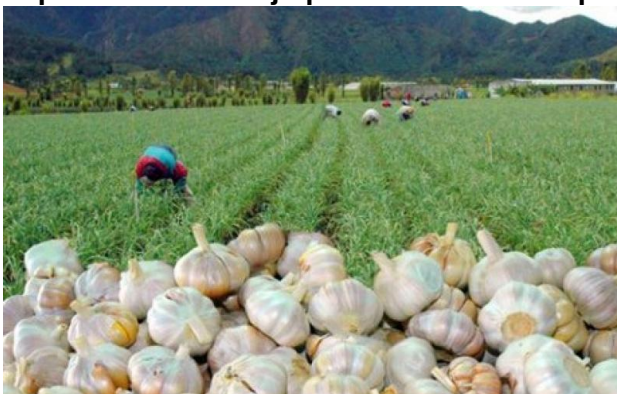


planificación aplicada a la agricultura. Ofrecemos calidad y excelencia en nuestros productos y servicios”.

<https://www.freshplaza.es/article/9548161/comienza-la-temporada-de-ajo-en-mendoza/>

Buenos resultados se dieron principalmente en la región de Norteamérica

Exportaciones de ajo peruano avanzan a paso firme



En lo que va del año, despachos alcanzaron las 5.183 toneladas por US\$ 6 millones, registrando un crecimiento de 24% en volumen y 15% en valor

(Agraria.pe) En lo que va del año, las exportaciones peruanas de ajo totalizaron cerca de 5.183 toneladas por un valor de US\$ 6 millones, lo que significó un crecimiento de +24% en volumen y +15% en el valor versus lo despachado en igual periodo de 2022. El

precio retrocedió cerca de 7%, valorizándose en US\$ 1.18 por kilogramo en promedio.

Estos buenos resultados se dieron principalmente en la región de Norteamérica. Tan solo en México, las importaciones de ajo peruano crecieron en más de +289% en volumen y +237% en valor. Con ello, por primera vez este destino superó las 1.400 toneladas por un valor de US\$ 2 millones, volviéndose el principal importador de ajo peruano.

Por otro lado, los destinos en Sudamérica presentaron una caída en su demanda. El más claro ejemplo fue Ecuador, que prácticamente mantuvo el volumen importado (-1%), pero pagó mucho menos, por lo que en valor se registró una caída de las importaciones (-14%). Los envíos sumaron 2,456 toneladas por un coste de US\$ 1.7 millones.

<https://agraria.pe/noticias/exportaciones-de-ajo-peruano-avanzan-a-paso-firme-32355>



Albacete representa más de la mitad de los daños en ajo. España

Agroseguro estima que seis de cada 10 euros pagados como indemnizaciones por las tormentas de mayo y junio corresponden a explotaciones albacetenses

Agroseguro estima que, de momento, seis de cada 10 euros pagados a productores del sector del ajo en toda España corresponden a la provincia de Albacete, en concepto de indemnización por los daños que causaron las tormentas de lluvia y pedrisco de mayo y junio.



Mancha. De estos 12 millones, nueve corresponden única y exclusivamente a la provincia de Albacete.

Cabe recordar que Albacete es una de las principales zonas productoras de ajo de España, con algo más de 9.200 hectáreas cultivadas. En la campaña de 2022, aquí se cosecharon 104.000 toneladas, lo que supone casi el 40% de todo el ajo producido en España.

Castilla-La Mancha, por su parte, represente más del 65% de la producción estatal, con la superficie cultivada repartida entre las provincias de Albacete, Cuenca, Ciudad real y Toledo, de acuerdo a los datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

<https://www.latribunadealbacete.es/noticia/z27be3bd5-a5fe-276b-9dd51d6d2f20e6ad/202307/albacete-representa-mas-de-la-mitad-de-los-danos-en-ajo>

El Gobierno regional resuelve ayudas por 1,3 millones para fomentar la producción y comercialización de los productos de calidad diferenciada. España

El consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Julián Martínez Lizán, ha explicado que se han concedido ayudas a la participación a cerca de 1.800 solicitudes de agricultores, ganaderos y sus agrupaciones, por un importe de subvención de casi 350.000 euros; por otro lado, la ayuda concedida a las figuras de calidad ha sido superior al millón de euros para once figuras de calidad.

Julián Martínez Lizán ha puesto en valor la importancia del cultivo del ajo en España, con más de 19.000 hectáreas cultivadas y una producción cercana a las 200.000 toneladas,

por lo que ha manifestado la necesidad de que las administraciones intenten mejorar su “promoción y comercialización porque esto mantendrá vivas las expectativas de vida de nuestros pueblos”.



Las Pedroñeras (Cuenca), 28 de julio de 2023.– El Gobierno de Castilla–La Mancha ha resuelto ayudas por importe de 1,37 millones de euros para promocionar y comercializar los productos de calidad diferenciada, así lo ha anunciado el consejero de Agricultura,

Ganadería y Desarrollo Rural, Julián Martínez Lizán en la inauguración de la XLIX Feria Internacional del Ajo de Las Pedroñeras (FIDA).

La convocatoria de este año ha sido novedosa porque, por primera vez, han participado en los regímenes de calidad los agricultores, ganaderos o sus agrupaciones, lo que se ha traducido en que “hemos concedido ayudas a cerca de 1.800 solicitudes con un importe de 350.000 euros”, cantidad con la que podrán subvencionar los gastos ocasionados por la inscripción, participación y verificación del cumplimiento de participación en el programa de calidad diferenciada

El millón de euros restante ha sido para once figuras de calidad que realizarán con esta cantidad programas de información y promoción de sus productos. En total, 1,3 millones de euros “para fomentar la producción y la comercialización y por tanto la promoción de nuestros mejores productos, entre los que se encuentra la IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras, que ha sido beneficiada con una ayuda de algo más de 22.000 euros”, ha explicado el consejero.

Cabe destacar la apuesta del Gobierno del presidente regional, Emiliano García–Page, por la promoción de los alimentos de Castilla–La Mancha, en particular los de calidad diferenciada, porque representan la excelencia de la producción. En ese sentido, la marca ‘Campo y Alma’, que ampara todas las figuras de calidad, da más valor añadido a los productos porque simboliza una doble garantía de calidad, la de que avalan las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas, y la de la propia marca ‘Campo y Alma’.

Compromiso para seguir impulsando el sector

Julián Martínez Lizán ha puesto en valor que Castilla–La Mancha, y dentro de la región Cuenca, es la punta de lanza en el cultivo del ajo en España, con más de 19.000 hectáreas cultivadas y una producción cercana a las 200.000 toneladas, lo que supone casi el 74 por ciento del total de España. Por esta razón, ha manifestado la necesidad de



que las administraciones “hagamos lo máximo posible para seguir manteniéndolo vivo, intentando mejorar su promoción y comercialización porque esto mantendrá vivas las expectativas de vida de nuestros pueblos, nuestro medio rural, nuestros agricultores, y de esa manera hacer más viable el asentamiento de la población en los municipios”.

En ese sentido, Ayuntamiento, Diputación de Cuenca y Junta de Comunidades, “participan y hacen posible este tipo de eventos en los que además de apoyar, manifiestan su compromiso de apoyo, conocimiento y creación de expectativas para seguir avanzando”. En concreto, el Gobierno de Castilla–La Mancha, a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, está presente en esta feria con un stand institucional, formado por una zona de información, una zona de exposición de productos ‘Campo y Alma’ y una zona para degustación y promoción de los mismos.

“Estos elementos vertebran el trabajo de agricultores y ganaderos a lo largo y ancho de la región y hacen más importante si cabe que nos comprometamos todas las administraciones con la labor que hacen diariamente”, ha aseverado el consejero.

La Feria Internacional del Ajo de Las Pedroñeras (FIDA)

Julián Martínez Lizán ha puesto en valor la veteranía “y el buen hacer de esta feria y así lo demuestra que haya alcanzado ya prácticamente el medio siglo de vida cumpliendo con su objetivo de impulsar la comercialización del ajo y mejorar la competitividad del sector”, además de promocionar la I.G.P. Ajo Morado de Las Pedroñeras

El titular de Agricultura ha subrayado que esta 49 edición pone de manifiesto la relevancia de un sector “importantísimo para nuestra región” tanto para administraciones como productores y empresas; asimismo, ha destacado el “carácter único “del ajo morado de Las Pedroñeras, cuya IGP es la única figura de calidad que existe en España y que fue reconocida en 1997.

En la inauguración de la Feria, junto al consejero han estado presentes el alcalde de Las Pedroñeras, José Manuel Tortosa; el presidente de la Diputación de Cuenca, Álvaro Martínez Chana; la delegada de la Junta en Cuenca, María Ángeles López; la viceconsejera de Política Agraria Común y Política Agroambiental, Gracia Canales; la directora General de Producción Agroalimentaria y Cooperativas, Elena Escobar, el director general de Ordenación Agropecuaria, Joaquín Cuadrado; el delegado de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Rodrigo Fernández; y la subdelegada del Gobierno, Mari Luz Fernández, entre otras autoridades.

https://www.cope.es/emisoras/castilla-la-mancha/toledo-provincia/noticias/gobierno-regional-resuelve-ayudas-por-millones-para-fomentar-produccion-comercializacion-los-productos-calidad-diferenciada-20230728_2835556

La cebolla y el ajo alcanzan precios récord en los últimos años. Perú

Las verduras fundamentales en la preparación de la mayoría de los platos, como el ajo, la cebolla y el tomate, han experimentado un aumento en su precio en las últimas semanas, llegando a costar hasta S/. 12.00 el kilo de ajo, S/. 6.50 el kilo de cebolla y S/.



4.50 el kilo de tomate en el Mercado San Camilo. Esta situación genera gran malestar a los compradores que acuden al centro de abastos para abastecerse.

Hace solo unas semanas, el kilo de ajo estaba costando alrededor de S/. 8.00, el kilo de cebolla estaba a S/. 5.00 y el kilo de tomate se expendía a S/. 3.50. El aumento de precios de estos insumos se debería a la falta de fertilizantes, las bajas temperaturas, las limitaciones de agua para los cultivos, así lo informó el presidente de la Sociedad Agrícola de Arequipa (SADA), Daniel Lozada.

En el caso del ajo, se observa una tendencia al alza debido a que el Fenómeno del Niño ya estaría ocasionando pérdidas de hasta el 80% en los cultivos de ajo en el distrito de Santa Rita de Siguan, en Arequipa. Según Cesar Gómez, un agricultor de la zona se están secando los cultivos de ajo debido los cambios bruscos de temperatura que provoca este fenómeno, ocasionándole una fuerte pérdida financiera.

<https://diarioelpueblo.com.pe/index.php/2023/07/08/la-cebolla-y-el-ajo-alcanzan-precios-record-en-los-ultimos-anos/>

Dientes de ajo negro pelados, novedad de Coopaman en FIDA. España



La cooperativa de segundo grado ofrecerá en esta edición de FIDA este producto envasado en un formato de 85 gramos ideal para que el consumidor final lo pueda adquirir

Aceite esencial de ajo, diente pelado de ajo morado, pasta de ajo o pellet, son algunos de los productos que la cooperativa de segundo grado Coopaman ya viene comercializando



desde hace algunos años y, de cara a este 2023, va a poner a la venta un nuevo producto centrado en el ajo negro.

Se trata de dientes pelados, que el consumidor final podrá adquirir en un formato de 85 gramos. Aunque este producto ya está disponible para clientes de hostelería, ahora cualquier persona lo podrá adquirir, siendo este nuevo envase “mucho mejor para el consumidor final ya que no tiene que ir pelando la cabeza ni el diente, algo que a veces es molesto”.

Así lo subraya el director de Coopaman, David Rodríguez, quien indica que este producto será la novedad que se presente en la 49 edición de la Feria Internacional del Ajo de Las Pedroñeras que se desarrolla en la localidad hasta este domingo 30 de julio.

Se venderá bajo el sello del Pedroñete, el nombre comercial que la cooperativa da al ajo, tanto negro como morado, y que se comercializa tanto para hostelería como para consumidor final en diferentes formatos como bandeja, mallas, sacos o cajas, además de los dientes ya pelados.

Al mismo tiempo, la cooperativa sigue inmersa en líneas de investigación, todas ellas basadas en el aprovechamiento de los residuos derivados de la producción del ajo. Una tarea que se lleva a cabo en las instalaciones de La Alberca de Záncara que albergan la cuarta gama de negocio de esta empresa puntera en I+D+i.

Con este impulso a la investigación, desde Coopaman tienen como objetivo valorizar los coproductos “para ser sostenibles y al mismo tiempo rentables para nuestros socios”. Con la persecución de ese objetivo de conseguir residuo cero, esta empresa se sitúa como un referente en economía circular. Además, la reutilización de estos residuos agrarios evita especulación de terceros y retira del circuito del mercado el conocido como “destrío”, que devalúa los precios del ajo.

El trabajo de la empresa en la comercialización de diversos productos ajeros ha aumentado durante los últimos años, pasando de poner en el mercado 950.000 kilos de ajo embolsado a los 5 millones de kilos que se comercializan en la actualidad. Un espectacular incremento que en parte se debe a la integración plena de Coopaman en Única Group, y el acceso a sus clientes, “que básicamente son grandes cadenas a nivel europeo, y han completado el tipo de cliente que teníamos, menos orientado a los lineales del supermercado”.

<https://www.lasnoticiasdecuenca.es/empresas/dientes-ajo-negro-pelados-novedad-coopaman-fida-69054>

Arrancará la ejecución de la planta procesadora de ajo en El Puente, Tarija. Bolivia



Carlos Ortiz, director del Fondo Nacional de Inversión Productiva y Social (FPS) anunció que en los próximos días se emitirá la orden de proceder para dar inicio a la ejecución de la planta procesadora de ajo y cebolla en el municipio de El Puente, en el departamento de Tarija. Esta importante obra de industrialización contará con una inversión de más de Bs 27 millones.

Ortiz, en entrevista con Bolivia TV, indicó que la planta procesadora de ajo y

cebolla, que forma parte del proceso de industrialización en la región, prevé generar al menos 100 empleos directos y 300 indirectos, brindando oportunidades económicas y laborales a la comunidad local.

Con la puesta en marcha de esta planta, se espera la producción de diversos productos derivados del ajo y la cebolla, como ajo fresco envasado en frío, mantequilla de ajo, ajo en polvo, así como productos similares elaborados a partir de la cebolla. Estos productos se convertirán en opciones de calidad para los consumidores locales y del mercado nacional.

El proyecto de la planta procesadora de ajo y cebolla cuenta con el apoyo y coordinación del Municipio de El Puente, en un esfuerzo conjunto para fomentar el desarrollo económico y la creación de empleo en la región.

Se estima que, con la implementación de esta planta, la cosecha de ajo y cebolla en el municipio de El Puente superará los dos millones de quintales al año, consolidándose como una importante actividad agrícola de la zona.

https://elpais.bo/tarija/20230710_arrancara-la-ejecucion-de-la-planta-procesadora-de-ajo-en-el-puente-tarija.html

Compatriota detenido en Brasil por ingresar ajo de contrabando desde Argentina. Paraguay

Un **paraguayo fue detenido** y su furgón decomisado luego de ser retenido tras haber ingresado **2.000 kilos de ajo de contrabando desde la Argentina al Brasil**.



El informe de los organismos de seguridad del Brasil, refiere que los procedimientos tuvieron lugar en regiones que son conocidas por vender **productos extranjeros traídos sin la documentación legal adecuada.**

El conductor – que fue **detenido en el barrio Porto Meireque** – conducía una furgoneta cargada con casi 2 toneladas de ajo de origen argentino sin la debida

certificación fitosanitaria. **No se dio a conocer la identidad del compatriota detenido** ni los detalles del furgón que fue decomisado.

Asimismo, el hombre deberá responder por el **delito de contrabando y ya no recuperará su vehículo**, mientras el ajo si es apto para el consumo humano, será donado.

Anteriormente, ya fueron **decomisados 6 vehículos con chapa paraguaya**, algunos además de transportar mercaderías, tenían bidones de combustible.

Las cargas son ingresadas por el Puente Tancredo Neves. **Usan el mismo esquema que utilizan para meter contrabando** desde Foz de Yguazú a Ciudad del Este por el Puente de la Amistad.

<https://www.hoy.com.py/nacionales/compatriota-detenido-en-brasil-por-ingresar-ajo-de-contrabando-desde-argentina>

Timac Agro, la empresa con más ingenieros agrónomos en el país. Argentina



Tiene más de 140 profesionales, que trabajan con la agricultura innovadora, sustentable y eficiente. Hoy: San Juan.

Timac Agro es una empresa líder en desarrollo, elaboración y comercialización de fertilizantes y bioestimulantes. tanto para la nutrición animal como para la línea vegetal, convirtiéndola en la compañía que más invierte a nivel mundial para el desarrollo del campo.



La multinacional nació en 1959 en Saint-Malo, Francia, expandiéndose en más de 39 países entre ellos Argentina, sitio en el cual desembarcó en el año 1997 posicionando sus productos premium y de alta excelencia.

Hoy cuenta. en Argentina con más de 140 ingenieros agrónomos convirtiéndola en la empresa con más profesionales técnicos a campo en el país. Cada profesional ofrece soluciones innovadoras y sostenibles a sus productores con un seguimiento diario, recomendando la amplia paleta de productos que ofrece Timac.

Los directivos indican que desde hace más de 60 años, el objetivo sigue siendo el mismo: inventar y experimentar nuevos productos y tecnologías cada vez más innovadoras, así como poner en marcha los principios de una agricultura eficiente y sostenible. El reto es a nivel mundial y compromete a las futuras generaciones.



Un esquema en cultivo de ajo.

A NIVEL LOCAL

Esta semana **Suplemento Verde** de DIARIO DE CUYO estuvo con el ingeniero agrónomo Fernando Aubone, que es el representante y técnico de la firma en San Juan.



Nos comentó "empecé a trabajar en Timac Agro a principios del año 2021, visitando cultivos en numerosas fincas y asesorando a diversos productores. Además, voy generando informes de resultados donde se resalta el incremento de ganancias del productor al utilizar los productos."

Posteriormente dijo "la amplia gama de productos permite poder abordar todos los cultivos, tanto hortícolas como perennes, siendo los principales el tomate, ajo, cebolla, pistacho, vid, almendro y olivo. A esta altura del año, estoy haciendo un fuerte hincapié en recorrer los cultivos de invierno, tales como la cebolla y el ajo, donde grandes referentes de estos cultivos utilizan los productos y pueden dar testimonio de la calidad de los mismos."

Lote de Ajo chino tratado, con Fertiactyl GZ (12/05/2023).

Todos los productos de la paleta que ofrece la empresa Timac Agro, así como también sus tecnologías, están patentados por el Grupo Roullier, haciendo que sean únicos en su composición en el mercado.

Le preguntamos en Pocito al joven ingeniero sobre los fertilizantes y bioestimulantes de mas utilización actual en San Juan y respondió "uno de los productos más conocidos y



comercializados es el Fertiactyl GZ, un bioestimulante que puede usarse tanto de manera foliar, como vía riego por goteo. El GZ tiene en su composición una fracción hormonal (Zeatina, una fuerte citoquinina de origen natural que aumenta la división celular, y por ende el crecimiento de las plantas); Glicina Betaína (aminoácidos provenientes de extractos de algas con acción antiestrés, reduciendo efectos por temperaturas, salinidad, o sequía); también tiene Ácidos orgánicos; suma Ácidos húmicos y fúlvicos (moléculas orgánicas que favorecen la

estructura del suelo y la asimilación de nutrientes) y para completar el combo un complejo mineral con Nitrógeno y Potasio. Esta composición es única y patentada por el grupo, transforma al GZ en un producto único."

Luego Aubone completó "otro de los fertilizantes más conocidos es el Sulfammo, un granulado nitrogenado de mezcla química, que aporta Nitrógeno, Azufre, Calcio y Magnesio, donde cada grano posee una tecnología de doble membrana que permite una liberación controlada de los elementos, evitando pérdidas por volatilización y lixiviación, y que no saliniza el suelo. Esta tecnología de liberación controlada permite reducir el número de fertilizaciones que se realizan con commodities y aumentar los rindes debido a una mayor eficiencia."

Además de estos, hay una amplia paleta de productos, como varios fertilizantes granulados, otros fertilizantes hidrosolubles para aplicar vía riego por goteo,



bioestimulantes con microelementos para potenciar cada momento del ciclo fenológico del cultivo.

Tal como afirma nuestro entrevistado "en nuestra empresa, se hacen planes a medida para cada cultivo, cada productor y cada finca. Por ejemplo, para un caso de ajo chino tratado, utilizamos TopPhos 7-24 o Basiduo Kent como granulado de base (200 a 300 kg) asegurando un buen inicio del cultivo; una aplicación de 2 a 3 litros por hectárea de GZ con la tercera hoja verdadera (mejorando sistema radicular y tasa de crecimiento); una aplicación antes del invierno de Oris (bioestimulante con Zinc para favorecer el alargamiento del cuello), y 40 días antes de cosecha una aplicación de Record (bioestimulante con alto contenido de potasio para terminar el cultivo y aumentar los rindes)."

Entre otros, Gabriel Rodríguez (Tantrum); José Luis Martín (Finca Los Pacos); Jorge Vives (Agrovives); Induagro (de Indumet), Fincas del Grupo BMF Agro y Vivero La Casa del Pistacho (Facundo Balboni), Mario Díaz y un grupo de empresas usan estos productos.

<https://www.diariodecuyo.com.ar/suplementos/Timac-Agro-la-empresa-con-mas-ingenieros-agronomos-en-el-pais-20230630-0097.html>

Agroseguro realiza un nuevo abono de indemnizaciones de más de 76 millones de euros. España



Agroseguro continúa abonando las indemnizaciones por los estragos de la sequía de la última campaña con el pago, ayer 27 de julio, de más de 76 millones de euros, de los que 52,6 millones se abonan a productores de cultivos herbáceos de secano (cereal de invierno, leguminosas y colza).

De esta cantidad, 31,2 millones van destinados a agricultores de **Castilla y León**, destacando las provincias de Valladolid (9,5 millones) y Palencia (con 8,9 millones). En esta última, en León y en Segovia, se trata

del primer pago, al ser zonas de producción más tardía. Hasta el momento, en Castilla y León ya se han abonado 49,5 millones de euros.

A continuación, **Castilla-La Mancha** recibe 6,7 millones de euros, de los que casi 4 corresponden a la provincia de Cuenca y 2,2 a Guadalajara. En total, esta comunidad ya



ha recibido 55,8 millones de euros. En **Aragón**, Agroseguro abona 3,3 millones, alcanzando con ello un total de 26,4 en esta región. En el caso de **Navarra**, se pagan 2,7 millones de euros, totalizando así 8,4 millones.

Además, se comienzan a abonar los siniestros ocurridos en otras zonas de producción más tardía, como **La Rioja**, con 2,1 millones de euros, o la provincia de **Álava**, que recibe 1,2 millones.

También se continúa avanzando en el pago de indemnizaciones en las zonas más tempranas, como **Andalucía** (1,9 millones de euros abonados ayer, más de 47 millones en total) o **Cataluña** (2,3 millones ayer, 49,6 millones en total)

Con estos pagos se alcanzan los 251,8 millones en indemnizaciones abonadas en 2023 a productores de cereal de invierno, leguminosas o colza.

Agroseguro abona 14,5 millones de euros a productores de ajo

Por último, Agroseguro comienza también a indemnizar los daños en producciones de ajo causados por la intensa actividad tormentosa de los meses de mayo y junio, cargada de lluvia y pedrisco. De momento, se han abonado 14,5 millones de euros. Más de 12 millones corresponden a Castilla-La Mancha, fundamentalmente Albacete, provincia en la que se han pagado más de 9 millones de euros.



NOTICIAS JULIO 2023

DETALLE DE LAS INDEMNIZACIONES EN HERBÁCEOS A ABONAR POR AGROSEGURO EL 27 DE JULIO DE 2023

Comunidad autónoma	Provincia	Indemnización a abonar el 27 de julio (€)	Total abonado	% abonado (sobre total estimado) *
Andalucía	Almería	447.876,02	47.054.531,03	82,55% (57,00 M€)
	Cádiz	50.415,94		
	Córdoba	242.426,30		
	Granada	232.869,39		
	Huelva	31.534,63		
	Jaén	55.024,40		
	Málaga	60.611,50		
Aragón	Sevilla	774.438,40	26.394.002,50	64,77% (40,75 M€)
	Huesca	502.540,49		
	Teruel	1.775.157,03		
Castilla-La Mancha	Zaragoza	992.891,53	55.828.410,20	75,44% (74,00 M€)
	Albacete	232.268,69		
	Ciudad Real	197.130,54		
	Cuenca	3.925.821,21		
	Guadalajara	2.185.948,65		
Castilla y León	Toledo	161.046,28	49.532.669,73	27,40% (180,75 M€)
	Ávila	1.057.798,13		
	León	3.138.153,69		
	Palencia	8.910.464,94		
	Salamanca	1.018.100,81		
	Segovia	5.245.269,14		
	Valladolid	9.534.933,88		
Cataluña	Zamora	2.290.988,02	49.636.432,87	93,65% (53,00 M€)
	Barcelona	693.937,53		
	Gerona	128.519,81		
	Lleida	917.039,58		
Comunidad Valenciana	Tarragona	597.151,95	1.299.146,02	87,19% (1,49 M€)
	Alicante	-		
	Castellón	-		
Extremadura	Valencia	68.920,13	5.449.741,21	80,50% (6,77 M€)
	Badajoz	76.741,12		
La Rioja	Cáceres	90,00	2.083.402,94	40,07% (5,20 M€)
	La Rioja	2.083.402,94		
Comunidad de Madrid	Madrid	301.220,66	3.102.336,68	57,72% (5,38 M€)
Región de Murcia	Murcia	800.841,74	1.842.566,73	63,54% (2,90 M€)
Comunidad Foral de Navarra	Navarra	2.729.795,36	8.365.989,95	64,35% (13,00 M€)
País Vasco	Álava	1.167.522,19	1.167.522,19	24,84% (4,70 M€)
Resto CC.AA.		5.558,74	5.703,94	8,78% (65.000 €)
Total		52.634.451,36	251.762.455,99	56,58% (445,00 M€)

* La cifra de estimación total de indemnizaciones tiene carácter provisional, debido a que las tareas de evaluación de daños aún se encuentran en proceso de realización.

<https://www.agronewscastillayleon.com/agroseguro-realiza-un-nuevo-abono-de-indemnizaciones-de-mas-de-76-millones-de-euros/>



Julián Martínez Lizán, consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural: "hemos solicitado a la Unión Europea que el 8 de agosto se levanten las restricciones". España

El consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural ha pasado por los micrófonos de Radio Azul y, entre otros temas, ha afirmado que, si la Unión Europea da su permiso, el 8 de agosto habrá libertad de movimiento del ganado ovino y caprino



Las Pedroñeras

Hoy hemos conocido que se han determinado nuevas medidas sanitarias para las explotaciones de ovino y caprino en nuestra región. Se ha planteado el levantamiento de la Zona de Restricción Adicional porque no ha avanzado la viruela ovina. Habrá mayor posibilidad, indica el consejero para comercializar los corderos de las explotaciones que estaban dentro de ese círculo de vigilancia a una mayor extensión de territorio. Y "si todo sigue el camino que de momento lleva, no tenemos ninguna aparición de ningún otro foco, hemos solicitado a la Unión Europea que a partir del próximo 8 de agosto queden levantadas prácticamente todas las

restricciones".

De nuestra comarca, en la Zona de Vigilancia están los pueblos como Villarrobledo, Campo de Criptana, Pedro Muñoz, Socuéllamos, o Belmonte.

La mala campaña del ajo merma la economía de la región

Además, estamos terminando la campaña del ajo, y este año las lluvias de los meses de mayo y junio han afectado a la producción. Se ha notado en todo el sector agrícola porque incluso en los datos de la EPA de ayer, la agricultura era la única con malos datos de empleo. El consejero señala que "si finalmente no hay producción de ajo por la inviabilidad del cultivo como consecuencia de la falta de lluvias para poder hacer las siembras y la afección que puede tener en el momento de recolección, disminuye muchísimo y ahí se pierde una cantidad importante de mano de obra y de economía del agricultor". Y añadía que los seguros "aun teniendo el amparo que pueden cubrir este tipo de adversidades, no llega a cubrir las expectativas de negocio que tiene planteado cualquier agricultor".



Sobre la campaña de la vendimia, el consejero nos ha indicado que se espera una producción similar a la del año pasado y, en cuanto a la destilación de crisis que piden algunas asociaciones del vino anterior por los excedentes que hay, pide ser cautos.

<https://cadenaser.com/castillalamancha/2023/07/28/julian-martinez-lizan-consejero-de-agricultura-ganaderia-y-desarrollo-rural-hemos-solicitado-a-la-union-europea-que-el-8-de-agosto-se-levanten-las-restricciones-radio-azul/>

Estos son los alimentos más baratos y los que se resisten a bajar de precio. Colombia

Algunos alimentos reportaron importantes bajas, pero hay otros que siguen por las nubes



Otros de los alimentos que han bajado son: la piña, la yuca, el aguacate, la cebolla, el ajo y en general las frutas y verduras. Sin embargo, los cítricos sí tienen una tendencia al alza

En junio, la inflación bajó a 12,13%, lo que significa un 0,23% menos en comparación con el mes pasado. Esto traduce, según el Dane, una importante reducción en los precios de la canasta familiar, que si bien, no se iguala con 2022, sí es un cambio favorable para el bolsillo

de los colombianos.

Por tal motivo, hay alimentos muy consumidos por los colombianos que presentan bajas.

Alimentos que bajaron de precio

Según tiendas mayoristas del país, la zanahoria bajó y ahora se puede conseguir un bulto de 50 kilos a \$55.000, es decir, que **un kilo de la verdura cuesta tan solo \$1.100** y el precio depende de los supermercados.

La papa, por su parte, se encuentra a \$50.000 el bulto, es decir, que sale a \$1.000 las dos libras.

Tubérculos, raíces y plátanos: bajaron de precio las principales variedades de papas negras, aunque con variaciones inferiores al 10% en su mayoría (pues se presentaron incrementos la primera semana del mes de junio).

Frutas frescas: siguieron en línea con el comportamiento de abril y mayo, pues registraron disminuciones en las cotizaciones de algunos productos importantes. Pero la



lectura general de este grupo deja ver un relativo equilibrio entre aumentos y disminuciones en los precios.

Cereales: tuvieron precios más bajos en productos como el maíz amarillo en cáscara, el arroz excelso y el blanco importado, también en el frijol rosado y el cargamanto blanco rojo.

Otros de los alimentos que han bajado son: la piña, la yuca, el aguacate, la cebolla, el ajo y en general las frutas y verduras. Sin embargo, los cítricos sí tienen una tendencia al alza.

Desde el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) realizaron un promedio con la alimentación balanceada (tubérculos, raíces, cereales, frutas y verduras, leche, productos lácteos, carnes, huevos o leguminosas secas y grasas y azúcares) y señalaron que **una dieta saludable al mes puede costar \$643.390 por persona.**

Si se hace un análisis por grupo de edad, el valor para los menores de 2 a 5 años es de \$375.094; para los niños y niñas de 6 a 9 años es de \$464.997; y para los que tienen entre 10 y 13 años el costo asciende a \$630.295 mensuales.

Por otro lado, para los hombres entre los 14 y 17 años, el precio de una dieta saludable al mes es de \$884.868; mientras que para las mujeres en ese mismo rango de edad es de \$666.094.

En lo que se refiere a los adultos varones entre los 18 y 59 años, el costo es de \$833.919. En el caso de las mujeres, la cifra se mantiene en \$666.094. De igual forma, una alimentación sana para los mayores de 60 años representa un gasto de \$625.759 al mes.



Comportamiento del precio de los alimentos en Colombia



A pesar de que los principales alimentos de la canasta básica ya muestran caídas considerables y desaceleraciones en la variación anual, hay todavía otros productos que se resisten a las bajas.

Qué alimentos siguieron aumentando de precio en Colombia durante junio del 2023

- **Naranjas:** repunte del 12,86% y 33,84% en el año corrido
- **Tomate de árbol:** repunte del 11,21% y 32,82% en lo corrido del año
- **Productos derivados de los tubérculos:** repunte del 3,85% y del 22,98% en lo corrido del año
- **Concentrados para preparar refrescos:** repunte del 2,66% y del 15,44% en lo corrido del año
- **Condimentos (hierbas culinarias):** repunte del 2,66% y del 1,37% en lo corrido del año
- **Salsas, pastas y aderezos:** repunte del 2,21% y del 12,84% en lo corrido del año
- **Frituras:** repunte del 1,87% y del 7% en lo corrido del año
- **Leche en polvo:** repunte del 1,76% y del 21,07% en lo corrido del año
- **Helados:** 1,52% y 6,61% en lo corrido del año
- **Sal:** 1,38 y del 10,4% en lo corrido del año
- **Mantequilla de vaca:** 1,35% y 15,5% en lo corrido del año

<https://www.infobae.com/colombia/2023/07/13/estos-son-los-alimentos-mas-baratos-y-los-que-se-resisten-a-bajar-de-precio/>

FertiAbono II: más de 150.000 pequeños productores ya cobraron subsidio, ¿cuál es la fecha límite de de pago? Perú

Pequeños agricultores son beneficiados con esta subvención otorgada por el Midagri. ¿Cuál es el link para saber si eres beneficiario y los requisitos que debes tomar en cuenta?

Más de 150.000 pequeños productores del campo ubicados en todo el país fueron beneficiados con el Fertiabono II en lo que va del año. Esta subvención, otorgada por el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri), tiene la finalidad de que los pequeños agricultores adquieran fertilizantes para sus cultivos. La partida presupuestaria entregada equivale a la fecha a S/127 millones 685.559, lo que representa un avance del 90%.

Este **bono** es otorgado a los productores que poseen hasta cinco hectáreas y que hacen uso de fertilizantes químicos. Además, contempla una ayuda económica a los agricultores que posean hasta cinco hectáreas **desde S/470 por hectárea hasta un máximo de S/2.350.**



FERTIABONO 2
APOYO MONETARIO INDIVIDUAL DEL
MIDAGRI PARA PRODUCTORES AGRARIOS

Fecha de término: 31/08/2023
CONSULTA SI ERES BENEFICIARIO

NÚMERO DE DNI:

FECHA DE EMISIÓN:

[¿Dónde está la fecha de emisión?](#)



Fertiabono II: avance de pagos en regiones

El Fertiabono II presenta avances importantes de pago. Las regiones que presentan un mayor cobro son: **Cajamarca** (95%), **San Martín** (94%), **Amazonas** (93%), **Huánuco** (91%), **Áncash** (91%), **Ucayali**, **Pasco** y **Arequipa** (89%), **Piura**, **Moquegua** y **La Libertad** (88%).

Le siguen, **Apurímac** (86%), **Lima** (84%), **Puno** (83%), **Lambayeque** (85%), **Ica** (84%), **Loreto** (83%), **Cusco**, **Huancavelica**, **Ayacucho** y **Tacna** (82%), **Junín** (77%) y **Madre de Dios** (36%).

Los principales cultivos de los beneficiarios con el Fertiabono II son: arroz, ajo, algodón, arveja, café, camote, cebolla, frijol, castilla, frijol de palo, frijol zarandaja, garbanzo, haba, lechuga; así como lenteja, limón y maíz amarillo duro.

Además, maíz amiláceo, maíz choclo, mandarina, mango, **manzana**, **maracuyá**, **naranja**, **olivo**, olluco, pallar, palta, papa, pepinillo, piña, plátano, quinua, tarwi, tomate, trigo, vid, yuca, zanahoria y zapallo.

Cajamarca, San Martín, Amazona y Huánuco representan un mayor avance de pago del Fertiabono II.



2023, sin derecho a prórroga.

Fertiabono II: ¿cuál es el link oficial, teléfono de consulta y cómo acceder al subsidio?

Para ser [beneficiario del Fertiabono II](#), los productores deberán cumplir con los siguientes criterios: conducir unidades agropecuarias hasta cinco hectáreas y utilizar fertilizantes químicos. La pagaduría inició el 3 de marzo de este año y culminará el **31 de agosto de**

Además, los beneficiarios deben estar registrados hasta el 16 de noviembre de 2022 en el Padrón de Productores Agrarios (PPA) y sus organizaciones en las cadenas de valor. Una de las condiciones es no haber sido beneficiado de los **Decretos de Urgencia N° 025-2022 y N° 022-2022** y no encontrarse registrados en las planillas del sector público.



Para saber si eres beneficiario, puedes acceder a [este link oficial del Midagri](#) o llamar a la línea gratuita **0800-74006** entre lunes a domingo de 5:00 a.m. a 10:00 p.m. Además, al momento de acercarse a la ventanilla del **Banco de la Nación** deben mencionar el código 106 y transacción 550.

Para ser beneficiario del Fertiabono II, debes estar registrado en el Padrón de Productores Agrarios.

Fertiabono II: ¿Dónde cobrar?

- Ventanilla de **Banco de la Nación** ubicadas en todo el país portando tu Documento Nacional de Identidad (DNI)
- Horario de atención de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m. y sábado de 8:00 a.m. a 12:00 p.m.

<https://www.infobae.com/peru/2023/07/25/fertiabono-ii-mas-de-150000-pequenos-productores-ya-cobraron-subsidio-cual-es-la-fecha-limite-de-de-pago/>

Más de 15.000 hectáreas de cultivos dañados en Cenizate por las lluvias. España

Este domingo se registraron más de 37 litros por metro cuadrado en menos de media hora en la localidad de la Manchuela

Albacete

Las tormentas que han tenido lugar este domingo en buena parte de la provincia de Albacete han dejado daños en más de 15.000 hectáreas de cultivo, según nos ha contado en Radio Albacete el alcalde de la localidad de la Manchuela, Enrique Navarro. En menos de media, se recogieron más de 37 litros por metro cuadrado. En muchos casos, acompañados de granizo.



Esta tormenta de verano y el viento provocaron el desprendimiento del tejado de 5 viviendas, que tuvieron que ser desalojadas. También hubo daños en vehículos, fachadas de otras viviendas y algunos caminos. La peor parte, en extensión, se la llevó el campo con esas más de 15.000 hectáreas de daños, principalmente en viñas, almendros, pistachos u olivos. Y con destrozos que superan el 90% en algunas parcelas, según Navarro.

Más daños por lluvias en el último mes...

La provincia de Albacete se ha visto afectada en las últimas semanas por las tormentas de lluvia y pedrisco de los últimos días registrándose importantes daños en producciones de ajo, con partes de siniestro recibidos en unas 7.000 hectáreas. En total los daños ascienden a cerca de 18 millones de euros especialmente en ajos, frutales y viñedo en localidades de la provincia como son Hellín, Higuera y Alpera con partes de siniestro ya recibidos de más de 15.000 hectáreas.

...Y sequía, hasta un mes y medio

La situación hídrica está siendo muy complicada este año hidrológico. Hasta hace apenas un mes y medio apenas había llovido esta primavera y prácticamente nada este invierno. En la provincia, lo normal sería que hubieran caído 150 litros por metro cuadrado más de lo registrado en estas fechas, desde octubre, con el inicio del año hidrológico, según nos contaba José María Tarjuelo, director del Centro Regional de Estudios del Agua.

La cuenca del Júcar se encuentra al 61% de su capacidad; un 1'5% menos que hace un año, pero un 7% más que la media de los últimos diez años. La Cuenca del Segura se encuentra al 35% de su capacidad; un 5% menos que hace un año. Y un 12% menos que la media de los últimos diez años.

Por su parte, las organizaciones agrarias llevan semanas pidiendo medidas a las administraciones. Este miércoles se reúne la mesa de la sequía a nivel nacional para tomar medidas y paliar la situación. Han sido convocados las organizaciones profesionales agrarias, cooperativas agroalimentarias y comunidades de regantes, además de representantes de los ministerios

<https://cadenaser.com/castillalamancha/2023/08/07/un-mes-para-la-feria-de-albacete-y-ocupacion-hotelera-muy-alta-radio-albacete/>

Productores de la montaña concertaron iniciativas con el gobernador Bernal. Venezuela



Con los objetivos centrados en impulsar logros económicos en las zonas de alta y baja montaña tachirenses, el gobernador de la mencionada entidad andina, Freddy Bernal, manifestó el respaldo para los hombres y mujeres que de manera continúa ejercen faenas en el proceso medular agrícola y pecuario, en rubros como zanahoria, papa, ajo, cebolla y otros productos representativos identificados en leche y quesos.

El concurrido encuentro con los productores del campo se desarrolló en las instalaciones del Liceo

Militar Jauregui de la Grita estado Táchira, donde el derecho de palabra sirvió para estructurar las observaciones enfocadas en la tríada: gestión del gobierno nacional, gobernación del Táchira y los sectores pecuarios – agrícolas.

Acompañado de un panel multidisciplinario, el gobernador tachirenses, destacó la importancia de avanzar en la atención en fertilizantes y agriunsumos mediante el aval de productos con patente de PDVSA.

Las líneas fundamentales – explicó Bernal – de este encuentro se sostienen en la dinámica de los precios para que haya una mejor equidad en beneficio al productor con una póliza agrícola instruida por el presidente Nicolás Maduro, “donde el Estado pueda comprar directamente al productor el excedente de sus productos y ofertar créditos para fortalecer la economía de expansión en los referidos rubros”.

En cuanto a la vialidad agrícola, Bernal aseguró al grupo de productores presentes, que la misma lleva algo más de 16 años sin mantenimiento, “el presidente Nicolás Maduro, consciente de la mencionada realidad, autorizó el levantamiento de la vialidad agrícola, con gestión del Ministerio de Obras Públicas y Ministerio de Tierras”.

La segunda de línea, según lo expuso el mandatario regional, es el contrabando de semillas de mala calidad, “las cuáles al ser sembradas, no resultan el provecho deseado, por ser insumos falsificados y de mala calidad”, en este caso – dijo Bernal – que el Jefe de la Zodi Táchira, Martínez Campos, está al tanto de la situación orientando el incremento en supervisión y chequeo en razón de minimizar tales procedimientos fraudulentos”.

<http://www.tachira.gob.ve/2023/07/11/productores-de-la-montana-concertaron-iniciativas-con-el-gobernador-bernal/>

Cómo cultivar ajos hidropónicos en casa: métodos fáciles y rápidos



El cultivo del ajo casero es una tarea sencilla y gratificante. Hoy hablaremos de una forma rápida y fácil de cultivar ajos hidropónicos, para luego cosechar y usar en tus comidas favoritas.

Una cabeza de ajo está formada por un disco basal en donde se apoyan todos los ajos. Para aquellos ajos que están en el interior, enraizar puede ser un poco más complicado debido a que el agua llega principalmente a la base de los ajos

externos.



Un factor muy importante en el cultivo de ajos hidropónicos es la aireación de las raíces

Si la planta se cultiva en una columna de agua que no se renueva o airea, las raíces empezarán a morir por asfixia. Por eso, cuando hacemos el cultivo directamente en agua dejamos un espacio por encima para que tenga aire, asegurándonos de que la parte superior de las raíces tenga

buena aireación.



Como recipiente para el cultivo se pueden utilizar frascos limpios.

Como sustrato para mantener las raíces firmes, se puede usar arena gruesa. Es importante lavar la arena con agua antes de usarla, para eliminar el exceso de sales.

El primer método de cultivo implica llenar el frasco hasta la mitad con arena y agregar

Luego, se coloca la cabeza de ajo de tal manera que la base esté apoyada en la arena húmeda. A medida que las raíces comienzan a crecer y alcanzan la arena, se reduce la cantidad de agua en el frasco.

Otra forma de cultivar ajo es directamente en agua.

En este caso, se llena el frasco hasta arriba con agua y se coloca la cabeza de ajo de tal forma que la base esté en contacto con el agua. A medida que las raíces crecen, se va bajando el nivel de agua.



Una tercera opción es usar arena gruesa como sustrato.

Este método ha demostrado traer buenos resultados, dado que la arena gruesa mantiene una mejor aireación a nivel de todas las raíces. Una vez que las raíces han crecido y ocupan el espacio que antes utilizaba el agua, se añade agua por un costado, tratando siempre de mantener unos pocos centímetros de agua en el frasco.

Otro método de cultivo de ajos hidropónicos

Finalmente, **se puede cultivar ajo en un frasco con una capa de piedras o arena gruesa en el fondo y una capa de tierra negra o compost en la parte superior.** Este método permite tener tanto agua como nutrientes, lo que ayuda a que la planta crezca mucho más.

Es importante recordar que, independientemente del método de cultivo elegido, nunca se debe permitir que el frasco esté completamente lleno de agua, para asegurar un buen intercambio de aire y evitar el encharcamiento de las raíces. En caso de que esto ocurra, simplemente se voltea el frasco para eliminar el exceso de agua.

Video sobre cultivo de ajos hidropónicos

https://youtu.be/gt_CFE4czhc

Cultivar ajo en casa puede ser una actividad fácil y gratificante. Con los métodos presentados en este artículo, es posible obtener ajos frescos y saludables.

<https://www.portalfruticola.com/noticias/2023/07/06/tips-para-cultivar-ajos-hidroponicos/>



Roban seis toneladas de ajos en tres fincas de Pinos Puente (Granada). España

Granada, 17 jul (EFE).- Cuatro hombres de entre 21 y 48 años han sido detenidos como presuntos autores del robo de más de seis toneladas de ajos en tres fincas del término municipal de Pinos Puente (Granada).

En esta misma operación, la Guardia Civil ha recuperado más de 2.000 kilos de ajos robados en un almacén de frutas de una localidad cordobesa, cuyo responsable también ha sido detenido por receptación.

Los robos se produjeron durante la madrugada de los días 13, 14 y 25 de junio pasados y los detenidos utilizaron un vehículo todoterreno y un remolque de dos ejes de gran tamaño, informa la Guardia Civil.

Con ellos sustrajeron entre tres y cuatro toneladas de ajos el primer día; entre 900 y mil kilos el segundo día y unas dos toneladas el tercero.

Los ajos ya estaban recolectados y los propietarios los habían dejado secar en las propias fincas, por lo que los ladrones solo tuvieron que cargar el remolque lo más rápido posible y huir.

Durante una de las inspecciones oculares los agentes encontraron un teléfono móvil en una de las explotaciones agrícolas y averiguaron que era de un joven con antecedentes policiales de Alcalá la Real (Jaén) que acabó confesando su participación en los hechos.

Los investigadores también averiguaron que los ajos sustraídos habían sido vendidos en un almacén de frutas de una localidad cordobesa, con cuyo propietario contactaron para recuperar la mercancía robada.

Las imágenes grabadas por las cámaras de seguridad permitieron identificar a los otros tres autores del robo, según la Guardia Civil, que detuvo igualmente al dueño del almacén por un delito de receptación. EFE

<https://www.lavanguardia.com/vida/20230717/9114998/roban-seis-toneladas-ajos-tres-fincas-pinos-puente-granada.html>

Perú espera superar a Chile en exportaciones agrícolas para 2027 con un crecimiento del 10,1% anual. Chile

Entre 2012 y 2022 las exportaciones agrícolas peruanas aumentaron a una tasa promedio anual de 10,1%. Desde el Gobierno peruano esperan que, de seguir esta tendencia, el sector superaría las ventas de Chile.



El [Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego \(Midagri\)](#) del Perú considera que las **exportaciones agrícolas nacionales pueden superar a las de Chile en 2027**, tras haber alcanzado el año pasado una cifra récord de **\$7.577 millones de dólares frente a los \$10.664 millones** del país vecino.

El ministerio remarcó que entre 2012 y 2022 las exportaciones agrícolas peruanas aumentaron a una tasa promedio anual de **10,1%**, mientras que los envíos chilenos crecieron en 2,4% por año.

“De **mantenerse esa dinámica en los siguientes años**, para 2027 Perú estaría exportando un valor de 12.210 millones de dólares en productos agrícolas, superando a Chile, que llegaría a 12,009 millones de dólares”, afirmó **César Romero, especialista en comercio exterior de la Dirección de Políticas del Midagri**, en declaraciones publicadas este lunes por el diario oficial El Peruano.

Agua, mano de obra y estabilidad jurídica en el Perú

Romero dijo que **Perú cuenta con agua, mano de obra y estabilidad jurídica**, así como un clima favorable en la región de la costa, que permite **producir durante todo el año**, lo que ha llevado a que algunas de sus exportaciones agrícolas superen “a las chilenas, como es el caso de los arándanos, las paltas (aguacates) y las uvas”.

El funcionario remarcó que **Chile sigue siendo un gran exportador** de cerezas, kiwis, ciruelas, manzanas, arándanos, paltas, uvas y espárragos, pero **Perú también muestra un “crecimiento sostenido”** de sus envíos de arándanos, paltas, uvas, cítricos, mangos, espárragos, aceitunas, alcachofas, ajos, café, cacao y banano.

El Midagri detalló que, en el caso del **arándano**, las exportaciones peruanas se incrementaron a una tasa promedio anual de 123,3 % en los últimos 10 años, mientras que los envíos chilenos alcanzaron una tasa de 2,6 %.

“Es importante anotar la casi nula presencia de exportaciones peruanas de arándanos en 2012, mientras que Chile exportaba 395 millones de dólares ese mismo año. En 2018 se



aprecia el acercamiento del valor exportado de ambas economías; sin embargo, en el 2019 Perú supera a las exportaciones chilenas”, comentó Romero.

Arándanos y paltas

Según las cifras oficiales peruanas, en 2022 Perú alcanzó la cifra récord de 1.364 millones de dólares en exportaciones de arándanos, mientras que Chile cerró en 509 millones de dólares.

El Midagri también dijo que las exportaciones peruanas de **paltas frescas** crecieron a un promedio anual de 20,7 % en la última década y en 3,3 % en Chile, con un registro en 2022 de envíos por 895 millones de dólares y 213 millones de dólares.

Romero sostuvo que, para asegurar el desarrollo de sus agroexportaciones, Perú debe **consolidar la disponibilidad de nuevas tierras agrícolas**, por lo que se está impulsando grandes proyectos de irrigación como Majes-Siguas II en Arequipa (de 38.500 hectáreas) y Chavimochic III, en La Libertad (de 63.000 hectáreas).

“Según la Asociación de Gremios Agrarios del Perú se utiliza alrededor de 60.000 hectáreas para la agroexportación. Con los dos proyectos mencionados casi se triplicaría esa superficie”, sostuvo.

Añadió que Perú también necesita **alcanzar un mayor acceso a nuevos mercados**, ya que “está concentrado, considerando que solo ocho países compran el 71 % de las exportaciones agrícolas peruanas”, entre los que figuran Estados Unidos, Países Bajos, España, Inglaterra, Chile, China, Alemania y Ecuador.

<https://www.biobiochile.cl/noticias/economia/actualidad-economica/2023/07/24/peru-espera-superar-a-chile-en-exportaciones-agricolas-para-2027-con-un-crecimiento-del-101-anual.shtml>

Arie Havelaar, de Sawari Fresh (Países Bajos):

"El jengibre holandés de invernadero no plantea problemas técnicos, ahora hay que encontrar el envase adecuado para los consumidores". Holanda

Sawari Fresh ha recibido ya los primeros ajos de la nueva cosecha. "La calidad me satisface mucho, teniendo en cuenta la lluvia que ha caído en China. Los precios se sitúan 1,5 veces por encima que los del año pasado. Aún no hay grandes cantidades disponibles, aunque todavía queda bastante cosecha almacenada de la campaña anterior. En cualquier caso, las ventas están más animadas que el año pasado. El ajo español también ha sufrido el impacto de las lluvias y es caro. Por lo tanto, no será un año fácil.

Todo depende de cuánto ajo de buena calidad haya disponible y de lo que la gente esté dispuesta a aceptar", dice Arie Havelaar.



Jengibre

La temporada del jengibre se encuentra actualmente en plena transición entre la temporada pasada y la nueva. "Eso genera incertidumbre, sobre todo en lo que respecta a los precios. A veces el jengibre parece muy caro y otras veces los precios parecen más aceptables. En este sentido, el jengibre chino está bajo cierta presión, y el de Perú y Brasil se ha mantenido bastante estable en las últimas semanas. Sin embargo, las diferencias

de calidad son notables y eso a veces se traduce en una diferencia de precio de 4-5 euros por caja", dice Arie.

A principios de 2021, la empresa empezó a cultivar jengibre fresco en un invernadero de Poortvliet (Zelanda), en una superficie de media hectárea. "El jengibre local está creciendo bien. Esperamos volver a disponer de jengibre holandés a mediados de octubre y tenemos muchas ganas de comercializarlo como producto fresco", dice Arie. "Hay una demanda creciente de productos cultivados localmente, y hemos llegado al punto en que sabemos que el cultivo en invernaderos fríos holandeses es perfectamente viable".



Jengibre holandés.

"Queremos comercializar el jengibre holandés en el segmento fresco. Si lo dejas crecer, el aspecto del producto no se diferencia sustancialmente del que tiene el jengibre importado. Eso sí, el jengibre holandés fresco destacará por su frescura, que aporta un sabor muy diferente al del jengibre importado tradicional. Además, también es importante mencionar que el jengibre holandés es de cultivo ecológico".

<https://www.freshplaza.es/article/9547114/el-jengibre-holandes-de-invernadero-no-plantea-problemas-tecnicos-ahora-hay-que-encontrar-el-envase-adecuado-para-los-consumidores/>



Sharing Farm Garlic Festival in Richmond. Canadá

The **Sharing Farm Garlic Festival** in Richmond is a celebration of sustainable agriculture and local garlic with fun for the whole family. The event supports the Sharing Farm and their work of cultivating nutritious, sustainably-grown produce for community members facing food insecurity.



When: August 20, 2023 from 10:00am to 3:00pm

- **Where:** Sharing Farm (2271 Westminster Highway, Richmond)

- **Admission:** By donation (with a suggested minimum of \$5 a person)

Highlights this year include live **birds-of-prey flying demonstrations**, a **nature based kids zone**, and **workshops on growing garlic** and other **native plants**. Enjoy mouth-watering, garlic-inspired

dishes from **local food trucks** and finish it off with a **unique garlic ice cream**.

Pick up your own favourite ingredients at the Farmer's Market for fresh produce, local honey, and artisanal goods. Join in the fun and take the opportunity to learn about the sustainable agriculture practices that take place at the Sharing Farm!

Now in its 13th year, [the festival](#) usually attracts around 6,000 attendees from across the Lower Mainland.

[The Sharing Farm](#) is dedicated to providing fresh, healthy, sustainably grown produce to community members facing food insecurity. Thanks to the generosity of over 300 volunteers annually, and the devotion of a small core staff, the farm is able to provide an average of 20,000 pounds of fruits and vegetables every year to the [Richmond Food Bank](#) and community meal programs.

<https://miss604.com/2023/07/sharing-farm-garlic-festival-in-richmond.html>

Los fenómenos meteorológicos causan problemas en el mercado del ajo. EEUU

Ahora mismo se están enviando nuevos ajos desde México, mientras que España, California y China se encuentran a mitad de la cosecha. "Estas zonas están empezando a



NOTICIAS JULIO 2023



entrar en el mercado", afirma Jim Provost, de I Love Produce. Además de estos cuatro países/zonas, la empresa también trabaja con ajos del hemisferio sur procedentes de Perú y Argentina, que comenzarán su temporada a finales de este año. "Trabajamos con todo el ciclo de producción del ajo en el mundo", afirma Provost.

En cuanto a la oferta del hemisferio norte, se ha visto afectada por problemas meteorológicos. "En España llovió a principios de la cosecha. Fue catastrófico, ya que

provocó manchas en la mayor parte del ajo. Nuestro socio en España, Imperio, dice que la variedad temprana Spring tiene buen tamaño, pero raíces oscuras y piel manchada. La variedad Spring necesitará un pelado a mano muy preciso para obtener un bulbo decente con daños mínimos.

La cosecha china de ajo también se vio afectada por las lluvias, que afectaron a la calidad del ajo blanco del país. "Como resultado, la oferta de ajo blanco de China es escasa actualmente". El tiempo también ha afectado a la oferta de ajo de California, ya que el estado tuvo que hacer frente a una primavera muy fría, que retrasó la cosecha entre dos y tres semanas. Ahora, el estado está atravesando una ola de calor extremo en plena cosecha de ajo de variedad tardía. "Al ajo no le sientan bien el sol y el calor extremos. Además, es duro para los trabajadores que intentan cosecharlo en los campos. En conjunto, es una situación problemática, con un tiempo primaveral caótico que repercute en las cosechas de ajo de todo el mundo".



La menor disponibilidad ha provocado un aumento de los precios del ajo fresco de entre el 10% y el 20%. En cambio, los precios del ajo pelado se han mantenido estables, ya que hay más calidades disponibles para la transformación.

La calidad se mantiene

Aunque el tiempo está afectando a los volúmenes de producción, la calidad no parece verse muy afectada. "El ajo mexicano es muy bonito", comenta Provost.

"El ajo temprano de California es excepcional, ya que se cosechó antes de la actual ola de calor", añade. Aunque el ajo morado chino es más pequeño este año, su calidad también es excelente, y el ajo morado español muestra una calidad muy buena, con unos rendimientos apenas reducidos para la

próxima temporada. La gama de calibres del morado español es media, con un rango normal de 45 a 55 mm de diámetro.

El año pasado, la logística fue un verdadero reto, pero al menos esos problemas no se han prolongado. "Ahora todo está tranquilo en los frentes logísticos", expresa Provost. "Las huelgas ferroviarias terminaron al resolverse los problemas laborales con nuevos contratos. En cuanto a los puertos, el sindicato International Longshore and Warehouse Union (ILWU), que representa a los puertos de la costa oeste de EE. UU. y Canadá, ha resuelto sus negociaciones contractuales a la espera de la ratificación de los afiliados. Como resultado, el tráfico de contenedores es normal en todo EE. UU. y Canadá. Los atascos de contenedores han terminado por ahora".

<https://www.freshplaza.es/article/9547193/los-fenomenos-meteorologicos-causan-problemas-en-el-mercado-del-ajo/>

Robert Eder, director general de Früchte Eder GmbH (Alemania)

Aumento de los volúmenes y precios elevados para el "ajo besador". Alemania

Originario de Chile, el ajo elefante apenas se encuentra ya en Europa. Sin embargo, Robert Eder, director general de Früchte Eder, ofrece este producto en su empresa de Kirchham/Tutting desde hace unos cinco años. "Un proveedor al que compramos principalmente vino y queso parmesano me presentó a Ardo, un productor italiano que utiliza la flor del ajo elefante para elaborar otros productos. Ardo ya ha patentado esta variedad de ajo", señala Eder. "La flor de la planta del ajo también se puede comer, pero es demasiado delicada para exportarla y por eso solo se vende en Italia".



También comercializa el ajo elefante como "kissing garlic" o "ajo besador" en cajas de 5 kg por su suave aroma. "Llevamos vendiendo este tipo de ajo fresco desde principios de



junio. Hacia agosto, la temporada debería estar llegando a su fin, después de lo cual solo se ofrecerá como producto seco. El volumen ofrecido ha aumentado respecto al año pasado". Eder puede comprar hasta 250 kg por semana. El precio de venta asciende actualmente a 39 €/kg.

Según el mayorista, el producto va dirigido a los clientes que no quieren prescindir del ajo, pero al mismo tiempo quieren evitar el fuerte olor que tradicionalmente se asocia al producto, por lo que también puede comerse crudo. Por ello, Eder lo describe como "un ajo socialmente aceptable". Además, en el Tirol del Sur se utiliza en parte para elaborar salami.

"Una vez que ha salido la flor morada, se cosecha a mano para que el bulbo tenga más fuerza para desarrollarse. Aquí destacan sobre todo los aspectos saludables; entre otras cosas, se le atribuye un ligero efecto anticoagulante y reductor de la tensión arterial", afirma Eder.

Pero el ajo convencional también está al alcance de Eder durante todo el año. Mientras se abastece de ajo fresco de los Países Bajos, importa ajo seco de España. Según su impresión, este año la mercancía se ha retrasado entre una y dos semanas. El precio oscila actualmente entre 4 y 6 €/kg.

<https://www.freshplaza.es/article/9541871/aumento-de-los-volumenes-y-precios-elevados-para-el-ajo-besador/>

Torben Salz, de HWG Heide Wendland Gemüse:

"Reducción de la superficie cultivada de ajo en Alemania por la drástica caída de los precios"

Contrariamente a algunos comentarios positivos sobre el mercado del ajo alemán, la



situación de los productores locales no parece estar mejorando. De hecho, para los 31 productores asociados a la empresa HWG Heide Wendland Gemüse GmbH & Co. KG, podría ser el tercer año consecutivo en el que se espera una caída en las ventas, de acuerdo con el director Torben Salz. HWG es una subsidiaria de Saatzbau Stoeetz Raiffeisen-Warengenossenschaft eG.

Encrucijada

"Queremos ofrecer ajo fresco y seco. Si bien todavía podemos gestionar el cultivo

económicamente, el procesamiento costoso nos está causando problemas debido al incremento de los gastos en los últimos años, incluido el aumento del salario mínimo. Y la caída del precio del ajo fresco podría provocar una disminución de la superficie cultivada en Alemania. Ahora estamos en una encrucijada y no estamos seguros de si debemos continuar o no. Ha habido alguna información francamente eufórica, pero para ser honesto, no parece corresponderse a la realidad".



Antes de la pandemia de coronavirus, el sector casi cayó en un desastre, que básicamente se salvó gracias a la pandemia. Teníamos demasiados volúmenes que no podían venderse. Pero durante los confinamientos, los consumidores comenzaron a cocinar en casa, de lo cual nos beneficiamos enormemente, en 2020 en particular, pero también en 2021. En 2022, sin embargo, volvió a surgir la crisis con las consecuencias de la guerra". Además, se tuvo que desechar gran parte de la cosecha porque el color no cumplió con las expectativas de los *retailers*.

Precios

Salz también explica la estructura de costes del ajo: "El año pasado recibimos alrededor de 4,90 €/kg. De este importe, hay que descontar 0,90 € para el transporte, 0,40 € para el cultivo y 2,50 € para el procesamiento y los costes laborales. A esto hay que sumar los costes de la cosecha y el almacenamiento en cámaras ULO, por lo que los productores nos quedamos sin nada. Solo que recibiéramos un euro más ya nos ayudaría en cierta medida. Mientras tanto, los productos se venden a 11-12 €/kg en los puntos de venta, de los que nosotros solo recibimos 4,90 €/kg". Los clientes de HWG incluyen mercados mayoristas, cadenas de supermercados y tiendas de descuento.

Mientras que la producción de ajo seco se ha detenido en gran medida, la comercialización de ajo fresco sigue su curso. "El primer año produjimos ajos muy pequeños. Luego cambiamos de variedad, asumiendo un mayor riesgo, ya que la variedad no era especialmente resistente a las heladas, entre otras cosas. Con mucho empeño, logramos bajar los costes de procesamiento, cuando el *retail* repentinamente decidió bajar el precio nuevamente en 0,50 €/kg. No podemos perder dinero cada año. Ofrecemos un producto bueno, certificado y regional y, sin embargo, somos expulsados del mercado por los productos de importación de China, España y Egipto. Además, los acuerdos establecidos a veces no se cumplen". Por lo tanto, el director espera una reducción significativa de la superficie cultivada de la producción alemana de ajo.

<https://www.freshplaza.es/article/9543176/reduccion-de-la-superficie-cultivada-de-ajo-en-alemania-por-la-drastica-caida-de-los-precios/>

"Nuestro principal reto es mantener el mismo nivel de calidad". Egipto

La temporada del ajo egipcio ha llegado a su ecuador. A falta de dos meses para el final de la temporada, los productores tienen que redoblar sus esfuerzos para mantener el mismo nivel de calidad que al principio, lo que hace subir los precios. Mohamed Shaaban, director general de Garlico, comenta la situación.



"La temporada del ajo egipcio va muy bien este año. La calidad ha sido muy buena en mayo y junio, y nos enfrentamos al reto de mantenerla. Al principio, los precios eran bajos, pero subieron rápidamente en comparación con la temporada pasada. Me complace informar de que en Garlico hemos abastecido el 100% de los pedidos recibidos", afirma Shaaban.

En cuanto al comportamiento del mercado, el experto comparte: "Taiwán y Brasil tienen una gran demanda de ajo egipcio, mientras que EE. UU., Canadá y Europa van más despacio en estos momentos. Tuvimos un problema en el mercado taiwanés cuando se rechazó un contenedor debido a la presencia de tierra en una cantidad muy pequeña de ajo. Nos estamos asegurando de que esto no vuelva a ocurrir, poniendo más empeño en la limpieza y la clasificación.

A pesar de la subida de precios, la producción egipcia sigue siendo competitiva en el mercado, según Shaaban. "Este año, el ajo chino es excepcionalmente caro, y los



volúmenes cosechados en España son menores de lo habitual, hasta el punto de que este año hemos exportado más volúmenes a España. Nuestro ajo es ahora menos caro que el chino y, además, exige menos gastos de aduana. Esto nos sitúa en una posición excelente en la competencia".



"El gran reto ahora es seguir abasteciendo en julio, agosto y septiembre el mismo nivel de calidad que en mayo y junio. Esto solo puede hacerse con precios altos. Cuanto más avanza la temporada, más difícil es mantener la misma calidad. Por ejemplo, necesitábamos 1.000 kg de ajo crudo para clasificar 650-700 kg de buena calidad para la exportación, después de cortar las raíces y descartar los de calidad inferior. Pero

a partir de julio, 1.000 kg de ajo crudo pueden dar un máximo de 500 kg de ajo de la misma calidad", explica el productor.

"Los precios seguirán subiendo", concluye Shaaban, "ya que la demanda sigue siendo alta y seguimos recibiendo pedidos de Brasil y Estados Unidos. La caída de los volúmenes exportables contribuye al alza de los precios, pero la calidad seguirá siendo excelente hasta el final de la temporada".

<https://www.freshplaza.es/article/9542287/nuestro-principal-reto-es-mantener-el-mismo-nivel-de-calidad/>

Alexis Mul, de Temu BV Holanda:

"El precio del ajo ha subido este año". Holanda

La semana pasada, la Sectorial de Ajo de Asaja informó de que alrededor del 30% de la producción no se cosechará debido a las persistentes lluvias de finales de mayo y principios de junio. "No dispongo de las cifras exactas, pero he oído que en Cuenca, la región de cultivo de ajo más importante de España, ha habido muchos problemas por el agua estancada en los campos", dice Alexis Mul, propietario de Temu BV Holanda e Ibergarlic SL Spain.

En la provincia de Cuenca casi toda la producción se ha visto afectada por las lluvias, mientras que en Córdoba gran parte del cultivo se ha salvado, ya que la cosecha en la provincia andaluza se adelanta en unas semanas con respecto a las zonas más al norte del país. Ante la inminencia de las lluvias, los agricultores se dieron prisa y un gran

número de recolectores intentaron cosechar la mayor cantidad posible antes de la llegada de las precipitaciones.



"La provincia de Córdoba es la segunda área de cultivo de ajo más grande de España. El problema en Córdoba es la sequía, que crea incertidumbre en cuanto a las opciones de riego. No saber si habrá suficiente agua para la próxima temporada de cultivo, por supuesto, frena la planificación de la siembra".

De hecho, este invierno muchos agricultores en el sur de España dudaban si sembrar el ajo o no debido a la incertidumbre acerca de las dotaciones de agua para riego. Y a pesar de que finalmente la lluvia ha llegado, también en el sur de España, el nivel medio de los embalses actualmente no supera el 24% en Andalucía, por lo que la incertidumbre sigue pesando sobre los hombros de los agricultores.



Sin embargo, Alexis comenta que muchos agricultores de Cuenca han logrado comenzar a recolectar el ajo Spring a tiempo, justo antes de las lluvias. "La situación se presenta más complicada para el ajo Morado, una variedad tardía. De hecho, la semana pasada volvió a llover. Incluso la industria procesadora se topará con dificultades a la hora de aprovechar la producción no apta para el mercado en fresco. Y es que si una parcela entera solo presenta calidad industrial, muchos agricultores habrán decidido no cosechar el producto. Por otro lado, la caída de los volúmenes recolectados, sin duda, ayudará a incrementar el precio de venta, también porque los otros orígenes no parecen poder llenar la brecha. Además, no creo que Egipto se convierta en un actor de importancia en el segmento del ajo seco en el futuro".

El ajo que comercializa Temu proviene casi en su totalidad de China. "La calidad del ajo chino tampoco es muy buena este año debido a las abundantes lluvias antes de la cosecha. He oído que hay problemas de manchas negras en la piel. No obstante, puede que el mercado, a falta de buenas alternativas, se dé por satisfecho con esta calidad. El precio del ajo chino es de momento entre un 10 y un 20% más alto que el del año pasado y por el producto español se pagan unos 80 céntimos más que la temporada pasada. Quizá Argentina pueda beneficiarse de la situación ahora que el ajo español se está poniendo tan caro", concluye Alexis.

<https://www.freshplaza.es/article/9541579/el-precio-del-ajo-ha-subido-este-ano/>

Garlic market conditions finally favorable for domestic growers. EEUU

For many producers, growing garlic is a long game and this year's domestic crop is finally experiencing favorable market conditions due to softening global import supplies.

For domestic growers and importers supplying year-round garlic to customers, the key to success with garlic is twofold.



Not only is it critical to harvest, cure and store the allium to ensure a high-quality crop, but it's also essential to manage market conditions strategically as global import markets play a critical role in whether a producer yields a profit for the product.

Garlic suppliers have seen markets fluctuate over the past several years, dealing with unexpected demand and supply chain issues through the



pandemic and subsequent inflationary conditions. In 2023, markets are finally looking favorable.

“We’re cautiously optimistic about this season with California garlic,” Kain Fattahi told The Packer. Fattahi manages operations at the family-owned and operated Global Farms based in Los Angeles.

China and Spain are seeing reduced garlic exports this year, he said. China’s harvest is reportedly down this season compared with years prior. That, combined with a roughly 30% reduction in Spain’s acreage, translates to promising conditions for domestic garlic, Fattahi said.

“We’re probably not going to see as many imports [in the U.S.], and so that should support the California market this year,” he added.

Global Farms experienced a boom of demand during the pandemic, Fattahi said.

“The last couple of years, prices were really depressed on imports because Spain, Argentina, Mexico and China had just planted a lot of garlic. We saw a lot of cheap prices from those countries,” he said. “In California, the costs are what they are; you can’t expect to compete with a lot of those imports.”

Many growers in garlic-exporting countries chose not to replant. The reduced acreage, combined with weather issues, has led to an overall shortage on imports, Fattahi added.

Andy Martin, president of A&A Organic Farms based in Watsonville, Calif., sees similar trends unfolding this summer

“Both Spain and China have seen weather issues that have affected imports recently,” Martin told The Packer. “Spain, in particular, has had issues with rain, which has affected both quality and volume.”

All in all, the markets look stable in the months ahead, Martin said.



In addition to favorable markets, Martin is looking forward to seeing A&A Organics’ newest garlic program from Mexico come to fruition after several years in the making.

As part of the new program, the grower just planted purple garlic seed for next year’s harvest. A&A Organics sources its organic white garlic crop from California, Mexico and Argentina.

“It’s steady as she goes,” Martin said. “Our Argentinian crop in particular is drop-dead gorgeous and runs like clockwork.”



CHALLENGES ON THE HORIZON

For producers trying to break into garlic production, it can take a while to get established.

“Produce House is still relatively new to marketplace with three seasons under its belt and [we] have found that this market is intimate,” Raquel Espinoza told The Packer. Espinoza leads sales and marketing for Nogales, Ariz.-based Produce House, which has recently added garlic to its growing produce portfolio.

“We are starting to understand its dynamic and will continue to grow into this category in the future, always maintaining food safety [as] a priority as we market our products,” she said.

Espinoza is optimistic that the company will soon establish its position as a certified organic garlic grower sourcing from Mexico.

“It’s our goal to work with our national market here in the United States and grow into all North America,” she said. “It is in our plans to grow global in the next five years with this commodity.”

Another persistent challenge for many bringing garlic to market is the cost of labor, especially for domestically grown product.

“Here in California the cost of labor is really the unknown factor,” said Fattahi at Global Farms. “We don’t see it going down anytime soon. It’s tough competing against a lot of these imports with the cost of labor in California,”

While Global Farms hones the efficiency of harvest and the operation as much as possible, the cost of labor in the Golden State remains a hurdle.

“The fresh market is all hand-harvested and no one’s developed any other way to harvest the garlic,” Fattahi said. “The bulbs are pretty delicate. It all has to be harvested by hand.”
<https://www.thepacker.com/news/produce-crops/garlic-market-conditions-finally-favorable-domestic-growers>



NOTICIAS JULIO 2023

PRECIOS

PRODUCTO: AJO							
FECHA DE REFERENCIA	JULIO 2023.						
CIUDAD O LOCALIDAD	ORIGEN	VARIEDAD	CALIDAD	TAMAÑO	EMPAQUE	PRECIO PROMEDIO MENSUAL/KILO	OBSERVACIONES
ABASTOS GUADALAJARA	ZACATECAS	CHINO		#10	14 KILOS	\$45.00	CARTON HACER
ABASTOS GUADALAJARA	ZACATECAS	CHINO		# 9	14 KILOS	\$43.00	PLASTICO.
ABASTOS GUADALAJARA	ZACATECAS	CHINO		# 8	14 KILOS	\$37.00	PLASTICO.
ABASTOS GUADALAJARA	ZACATECAS	CHINO		# 7	14 KILOS	\$32.00	PLASTICO
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	ZACATECAS	CHINO	NUEVOS	# 11	14 KILOS	\$48.00	CARTON HACER
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	ZACATECAS	CHINO	NUEVOS	#10	14 KILOS	\$45.00	CARTON HACER
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	ZACATECAS	CHINO	NUEVOS	# 10	14 KILOS	\$40.00	PLASTICO.
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	ZACATECAS	CHINO	NUEVOS	# 9	14 KILOS	\$35.00	PLASTICO.
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	ZACATECAS	CHINO	NUEVOS	# 8	14 KILOS	\$30.00	PLASTICO.
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	ZACATECAS	CHINO	NUEVOS	# 7	14 KILOS	\$25.00	PLASTICO
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	ZACATECAS	CHINO	NUEVOS	# 6	14 KILOS	\$20.00	PLASTICO
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	ZACATECAS	CHINO	NUEVOS	# 5	14 KILOS	\$15.00	PLASTICO
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	ZACATECAS	CHINO	NUEVOS	ABIERTOS	14 KILOS	\$20.00	GRANDES.

Mercados Nacionales Agrícolas

Frutas y Hortalizas

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

Registros del día 31 de julio 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	50	55	52	
Baja California : Central de Abasto INDIA, Tijuana	Sonora	Kilogramo	100	100	100	
Baja California Sur: Unión de Comerciantes de La Paz	Baja California	Kilogramo	85	150	95	
Chiapas: Central de Abasto de Tuxtla Gutiérrez	Puebla	Kilogramo	70	85	70	
Guanajuato: Central de Abasto de León	Guanajuato	Kilogramo	65	68	65	
Nayarit: Mercado de abasto 'Adolfo López Mateos' de Tepic	Nayarit	Kilogramo	95	97	96	
Nayarit: Nayarabastos de Tepic	Nayarit	Kilogramo	95	97	96	
Quintana Roo: Mercado de Chetumal, Quintana Roo	Yucatán	Kilogramo	120	120	120	
Sinaloa: Central de Abasto de Culiacán	Jalisco	Kilogramo	78	78	78	
Sinaloa: Zona de Abasto de Mazatlán	Jalisco	Caja de 15 kg.	78	78	78	
Sonora: Central de Abasto de Cd. Obregón	Guanajuato	Kilogramo	58	58	58	
Sonora: Mercado de Abasto "Francisco I. Madero" de Hermosillo	Sonora	Kilogramo	40	50	50	
Tabasco: Central de Abasto de Villahermosa	Puebla	Kilogramo	50	60	55	# 7
Veracruz: Central de Abasto de Jalapa	Zacatecas	Kilogramo	63	64	63	
Veracruz: Central de Abasto de Minatitlán	Puebla	Kilogramo	55	75	60	
Veracruz: Mercado Malibrán	Puebla	Kilogramo	55	79	60	



NOTICIAS JULIO 2023

Mercados Nacionales Agrícolas

Frutas y Hortalizas

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

Registros del día 31 de julio 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	57	
Baja California Sur: Unión de Comerciantes de La Paz	Jalisco	Kilogramo	65	150	150	
Coahuila: Central de Abasto de La Laguna, Torreón	Guanajuato	Kilogramo	70	85	83	
DF: Central de Abasto de Iztapalapa DF	Importación	Caja de 10 kg.	350	400	370	
Durango: Centro de Distribución y Abasto de Gómez Palacio	Guanajuato	Kilogramo	85	89	87	
Guanajuato: Central de Abasto de León	Zacatecas	Caja de 10 kg.	750	755	750	
Guerrero: Central de Abastos de Acapulco	Zacatecas	Kilogramo	70	70	70	
Jalisco: Mercado de Abasto de Guadalajara	Zacatecas	Caja de 10 kg.	385	400	385	JASPEADO
Jalisco: Mercado Felipe Ángeles de Guadalajara	Zacatecas	Caja de 10 kg.	830	830	830	JASPEADO
México: Central de Abasto de Ecatepec	Distrito Federal	Caja de 10 kg.	400	450	450	NUMERO 8 NACIONAL
México: Central de Abasto de Toluca	Guanajuato	Caja de 10 kg.	300	400	360	
Michoacán: Mercado de Abasto de Morelia	Michoacán	Kilogramo	65	70	70	
Morelos: Mercado "Adolfo López Mateos" de Cuernavaca	Zacatecas	Kilogramo	55	60	60	
Nuevo León: Mercado de Abasto "Estrella" de San Nicolás de los Garza	Importación	Kilogramo	70	77	75	
Puebla: Central de Abasto de Puebla	Sinaloa	Kilogramo	60	64	64	
Querétaro: Mercado de Abasto de Querétaro	Guanajuato	Kilogramo	58	65	60	
San Luis Potosí: Centro de Abasto de San Luis Potosí	Zacatecas	Kilogramo	58	60	58	
Sonora: Central de Abasto de Cd. Obregón	Guanajuato	Kilogramo	55	55	55	
Sonora: Mercado de Abasto "Francisco I. Madero" de Hermosillo	Sonora	Kilogramo	60	70	65	
Tamaulipas: Módulo de Abasto de Reynosa	Nuevo León	Caja de 10 kg.	900	1,160.00	950	
Yucatán: Central de Abasto de Mérida	Distrito Federal	Kilogramo	85	85	85	
Yucatán: Centro Mayorista Oxkutzcab	Distrito Federal	Kilogramo	80	80	80	
Yucatán: Mercado "Casa del Pueblo"	Distrito Federal	Kilogramo	80	82	82	
Zacatecas: Mercado de Abasto de Zacatecas	Zacatecas	Kilogramo	60	60	60	