



Agricultura, ganadería y pesca en Andalucía



Andalucía es la comunidad autónoma más poblada de España con algo más de 8 millones de habitantes, de los que prácticamente un 7% son extranjeros. Es también la segunda región en extensión del país con un total de 87.268 kilómetros cuadrados, y una de las más suroccidentales de Europa.

Por Andalucía discurren ríos de la vertiente atlántica y de la mediterránea. A la primera pertenecen los ríos Guadiana, Odiel-Tinto, Guadalquivir, Guadalete y Barbate; mientras que a la segunda corresponden el Guadiaro, Guadalhorce, Guadalmedina, Guadalfeo, Andarax (o río Almería) y Almanzora. Entre ellos, el Guadalquivir destaca por ser el río más largo de Andalucía y el quinto de la Península Ibérica (657 kilómetros).

Por su parte, en cuanto a los sistemas montañosos las mayores alturas de Andalucía se encuentran en Sierra Nevada, al sureste de la región, donde se sitúan las cotas más elevadas de la Península Ibérica: el pico Mulhacén (3.478 metros sobre el nivel del mar) y el Veleta (3.392 m).

El sector primario, a pesar de estar entre los que menos valor añadido aporta a la economía

regional, sigue teniendo una gran importancia, ya que ocupa a más del 9% de la población activa total.

La agricultura en Andalucía se ha basado tradicionalmente en el cultivo del trigo, el olivo y la vid. En las últimas décadas los cultivos tradicionales de la región andaluza han ido dejando paso a otras formas de producción y a otros cultivos como las frutas subtropicales, las hortalizas bajo plástico en explotaciones intensivas o la producción de flores y plantas.

Al mismo tiempo, cultivos que tenían mucha importancia a finales del siglo XX como la remolacha o el algodón han ido perdiendo peso dentro del sector agrícola, debido en este caso a los cambios en la política agraria de la Unión Europea.

La ganadería es una actividad con una larga tradición en Andalucía, aunque su aportación a la economía regional es limitada. La ganadería extensiva conserva cierta importancia, ya que el 35% de la producción final ganadera se obtiene de este sector que se basa en el aprovechamiento de los pastos naturales o cultivados de montaña para el pastoreo de las cabañas ganaderas. En este subsector ganadero se incluye gran parte del vacuno de carne, el

ovino y el caprino, y el porcino de montanera, que abastece a una pujante industria jamonera. Asimismo, la ganadería intensiva también tiene su implantación en los sectores avícola y porcino principalmente.

Junto a las producciones ganaderas cabe destacar la riqueza cinegética de Andalucía, que está dando paso a una potente industria relacionada con el sector servicios y el turismo.

Finalmente, el sector forestal tiene también una gran importancia en la economía andaluza debido tanto a su extensión y diversificación como a otros aspectos difícilmente cuantificables económicamente, como la fijación del suelo, la regulación hídrica, mantenimiento de flora y fauna. La actual superficie forestal de Andalucía es de unos 4 millones de hectáreas. Por su parte, la pesca es una actividad tradicional que también ha ido perdiendo peso, a pesar de que Andalucía sigue siendo la segunda flota pesquera en importancia de España. En los últimos años los pescadores andaluces han tenido problemas derivados de la escasez de recursos y de los cambios en los convenios de pesca con países limítrofes como Marruecos o Mauritania.



ESTRUCTURA DE LAS EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS EN ANDALUCÍA

Cultivos	NÚMERO DE EXPLOTACIONES	SUPERFICIE (HA)
Total tierras labradas	250.313	3.214.053
Cultivos herbáceos	103.125	1.573.653
Frutales	53.614	234.987
Olivar	171.149	1.377.382
Viñedo	9.327	27.135
Otros tierras labradas	424	896

Fuente: INE.



PRODUCCIONES GANADERAS EN ANDALUCÍA

	MILES DE CABEZAS 2007
Vacuno	700
Ovino	3.275
Caprino	1.132
Cabras lecheras	637
Porcino	2.756
Producción leche de vaca	420.000.000 (litros)
Producción leche de cabra	225.000.000 (litros)

Fuente: MARM.



PRINCIPALES PRODUCCIONES AGRARIAS EN ANDALUCÍA

Producto	PRODUCCIÓN 2007. (MILES DE TONELADAS)
Trigo	1.461
Cebada	325
Maíz	252
Arroz cáscara	208
Garbanzos	21
Guisantes secos	10
Girasol	308
Remolacha azucarera	1.401
Sandías	446
Melones	278
Fresa-fresón	253
Manzanas de mesa	8
Peras	14
Cerezas	6
Melocotón y nectarina	165
Ciruelas	42
Uvas de mesa	36
Naranjas	1.030
Mandarinas	251
Limones	139
Almendras	28
Patatas	485
Tomates	1.472
Lechugas	315
Pimientos	672
Alcachofas	37
Aceituna de mesa	7
Aceite de oliva	1.027
Vinos y mosto	1.225.000 hectolitros

Fuente: MARM

Industria alimentaria

El sector alimentario andaluz en relación al sector industrial de esta comunidad autónoma participa con el 19,8% del empleo (52.048 personas sobre un total de 262.231) y el 23,6% de las ventas netas de producto, con cerca de 11.607 millones de euros sobre un total superior a 49.222 millones de euros.

El consumo de materias primas en el sector asciende a 7.225 millones de euros y el número de empresas es de 5.826. La mayor facturación procede del subsector de grasas y aceites con cerca de 4.078 millones de euros, seguido de la industria cárnica con 1.153 millones de euros.

En número de personas ocupadas, el primer subsector es el de pan, pastelería y galletas con 13.452 personas, seguido a distancia de industrias cárnicas (8.508). En cuanto a empresas, 4.837 cuentan con menos de 10 empleados, 849 tienen de 10 a 49, otras 113 empresas de 50 a 199, y 27 superan los 200 empleados.

Andalucía participa, sobre el total nacional, con el 14,74% de las ventas de la industria alimentaria, el 16,34% en consumo de materias primas, el 13,62% en número de personas ocupadas y el 10,53% en inversión en activos materiales.



El consumo per cápita anual en los hogares de Andalucía de los principales grupos de productos alimenticios es el siguiente: huevos, 132 unidades; carne, 42,1 kilos; productos de la pesca, 26,3 kilos; leche, 70,8 litros; pan, 45,7 kilos; legumbres, 3,1 kilos; aceite, 12,6 litros; vinos, 9,2 litros; frutas y hortalizas, 128 kilos; bebidas refrescantes, 53,1 litros, y cerveza, 22,6 litros. Dentro de estos grupos Andalucía supera el consumo medio nacional en bebidas refrescantes (10,8 litros), cerveza (6,8 litros) y pan (2,3 kilo); mientras que se encuentra en los parámetros medios en legumbres, y

por debajo de la media nacional en frutas y hortalizas (-20,3 kilos), leche (-11,7 litros), huevos (-11 unidades), carne (-8,5 kilos), productos de la pesca (-1,9 kilos), aceite (-1,2 litros) y vinos (-0,9 litros).

Entre los productos alimenticios en los que los hogares andaluces lideran el consumo nacional se encuentra la cerveza, con 22,6 litros por persona al año, cuando la media nacional está situada en 15,8 litros; en bebidas espirituosas, y en gaseosas y otras bebidas refrescantes, de las que un andaluz consume al año 53,1 litros, frente a una media nacional de 42,3 litros. Los andaluces son los segundos mayores consumidores de productos navideños, sólo superados por los asturianos; margarina, sólo por detrás de los catalanes; zumos y néctares, detrás de los canarios, con 13,1 litros frente a los 11 litros de media; patatas congeladas, por detrás de los habitantes de las islas Baleares, y en salsas, superados sólo por los canarios. Otros alimentos en los que ostentan consumos superiores a la media son: derivados lácteos, mantequilla, helados y tartas, yogur, mosto, patatas procesadas, tomates, ajos, tomate frito, ketchup y mayonesa, entre otros.

Por el contrario, Andalucía tiene los indi-

Consumo alimentario

ces de consumo más bajos de España en miel, de la que se consumen 300 gramos por persona al año, cuando la media está situada en 510 gramos; carne de conejo, con tan sólo 560 gramos per cápita al año, cuando la media sobrepasa los 1,5 kilos, y en galletas, bollería y cereales, con un consumo de 10,1 kilos, esto es, cerca de 2 kilos por debajo de la media nacional. Los andaluces también registran niveles muy bajos de consumo de carne de ovino y caprino, solamente por delante de Canarias; al igual que ocurre en el caso de la leche líquida, alimento en el que Andalucía registra el menor consumo del país (70,8 litros) si se exceptúa a las islas Baleares (64,1 litros). Otros productos que están por debajo de los parámetros medios son: todo tipo de carnes, chocolate y los sucedáneos del cacao, aceite de girasol, leche desnatada y semidesnatada, pastas alimenticias, frutos secos, vinos espumosos, frutas en conserva, productos de la pesca, arroz, legumbres y huevos, entre otros alimentos.

El gasto anual per cápita en productos alimenticios destinados al consumo en el hogar en Andalucía asciende a 1.103,67 euros.





Comercio y turismo

A ndalucía avanza entre las regiones españolas con una importancia creciente del sector servicios; en este contexto, las actividades comerciales, turísticas y de restauración presentan distintas particularidades en esta comunidad autónoma tal y como se desarrolla a continuación. De forma concreta para el sector distributivo, en esta comunidad autónoma se contabilizan 183.558 actividades comerciales minoristas que alcanzan una superficie de venta de 19.858.898 m² (el comercio de alimentación representa el 34,4% de las licencias y un 19,7% de la superficie de venta):

- El comercio tradicional de alimentación registra 55.325 establecimientos con 1.486.871 m² (la superficie media llega a los 26,9 m² y es ligeramente inferior a la media española, que alcanza los 28,6 m²).
- La dotación más elevada de establecimientos y superficie de venta en comercio tradicional de alimentación se encuentra en Sevilla (11.765 establecimientos y 444.844 m²), mientras que los niveles más reducidos están en Huelva (4.218 establecimientos y 83.026 m²). Los establecimientos con mayor superficie de venta están en Sevilla (37,8 m² de media), mientras que los más reducidos se localizan en Córdoba (19,1 m² de media). Por último, hay que se-



ñalar que la dotación más completa en esta tipología de comercio se sitúa en Jaén (8,6 establecimientos cada 1.000 habitantes) y en Sevilla (240 m² cada 1.000 habitantes).

- En Andalucía, la sala de venta minorista en régimen de librespervicio ocupa 2.147.340 m² y se reparte entre 4.258 establecimientos. Carrefour cuenta con un 20,3% de la superficie, Mercadona con un 17,6%, Coop.

Coviran con un 9,5%, Dinosol con un 6,5% y El Corte Inglés con un 6,3%.

- Por formatos, los pequeños supermercados (hasta 399 m²) suponen un 16% de la superficie (se contabilizan un total de 2.282); los medianos supermercados (400-999 m²) llegan al 23,3% de la superficie de venta en los 818 establecimientos instalados; hay 503 grandes supermercados (más de 1.000 m²) que alcanzan una

COMERCIO TRADICIONAL DE ALIMENTACIÓN EN ANDALUCÍA

	PARTICIPACIÓN ESTABLECIMIENTOS (porcentaje)	PARTICIPACIÓN SUPERFICIE DE VENTA (porcentaje)	SUPERFICIE MEDIA (metros cuadrados)	ESTABLECIMIENTOS CADA 1.000 HABITANTES	SUPERFICIE DE VENTA CADA 1.000 HABITANTES
Almería	8,8	7,8	23,7	7,6	179,1
Cádiz	15,9	13,6	23,1	7,3	167,8
Córdoba	11,3	8,0	19,1	7,9	151,0
Granada	8,9	8,7	26,3	5,6	146,4
Huelva	7,6	5,6	19,7	8,5	166,8
Jaén	10,3	9,1	23,9	8,6	204,1
Málaga	15,9	17,2	29,1	5,8	168,6
Sevilla	21,3	29,9	37,8	6,4	240,6
Total Andalucía	100,0	100,0	26,9	6,9	184,5

Fuente: Fundación La Caixa (2008), Anuario Económico de España 2008, Barcelona.



Córdoba

superficie del 33,5%; los 75 supermercados de la región suponen un 13,6% de la superficie en libreservicio; y, por último, los 580 establecimientos de descuento representan un 13,6% de la superficie de venta (un tercio de los descuentos cuentan con aparcamiento).

- Los mercadillos que se organizan en los pueblos de Andalucía ofrecen una variada muestra de productos. Fruta y verdura, antigüedades, ropa y zapatos e, incluso en algunas localidades, mercadillos con una mezcla de todos estos artículos. Estos mercados se configuran como una opción para conocer las costumbres y las gentes de cada lugar.

Por otra parte, en Andalucía se registran 99 centros comerciales que ocupan una superficie de 1.882.672 m²: 5 en Almería [149.304 m²], 21 en Cádiz [293.055 m²], 9 en Córdoba [122.319 m²], 6 en Granada [145.748 m²], 5 en Huelva [56.392 m²], 4 en Jaén [52.642 m²], 22 en Málaga [637.696 m²] y 27 en Sevilla [425.516 m²]. Al mismo tiempo, esta región concentra cerca del 16% del comercio ambulante y en mercadillos que se desarrolla en el conjunto del país; esto es, hay registradas 4.109 licencias sobre un total nacional de 25.706. La actividad comercial de Andalucía se articula en torno a doce áreas comerciales:

- **Algeciras – La Línea de la Concepción.** Aglutina un total de 346.196 personas, puesto que la cabecera de área cuenta con 177.675 habitantes y, además, se estima que otros 168.521 consumidores se desplazan hasta esta zona para realizar gran parte de sus compras.
- **Almería.** El municipio cabecera de área se acerca a los 186.700 habitantes, aunque adicionalmente 457.181 consumidores acuden a las actividades comerciales de esta zona.
- **Cádiz – San Fernando.** Esta área comercial sirve de referencia a 534.765 habitantes –223.580 están en el municipio cabecera de área y 311.185 gravitan desde otros municipios cercanos–.

- **Córdoba.** Un total de 887.757 habitantes realiza sus principales compras en esta área comercial –un 36% procede del municipio de cabecera y un 64% gravita desde el resto del área–. Se configura como el cuarto principal foco de atracción comercial en la comunidad autónoma.
- **Granada.** Aglutina un total de 1.094.768 personas, puesto que la ciudad de Granada cuenta con 236.207 habitantes y, además, se estima que otros 858.561 consumidores se desplazan hasta esta zona para realizar gran parte de sus compras.
- **Huelva.** Esta área comercial sirve de referencia a 469.633 habitantes –146.173 están en el municipio cabecera de área y 323.460 gravitan desde otros municipios cercanos–.
- **Jaén.** Aglutina un total de 516.371 personas puesto que la ciudad de Jaén cuenta con más de 116.390 habitantes y, además, se estima que otros 399.978 consumidores se desplazan hasta esta zona para realizar gran parte de sus compras.
- **Jerez de la Frontera.** El municipio cabecera de área se acerca a los 202.700 habitantes, aunque adicionalmente 448.000 consumidores acuden a las actividades comerciales de esta zona.

ÁREAS COMERCIALES DE ANDALUCÍA

MUNICIPIO CABECERA DE ÁREA COMERCIAL	POBLACIÓN CABECERA DE ÁREA	GASTO POR HABITANTE (ALIMENTACIÓN MÁS NO ALIMEN.) (euros)	MERCADO POTENCIAL LOCAL (millones de euros)	MERCADO POTENCIAL RESTO ÁREA Y TURISMO (millones de euros)	MERCADO POTENCIAL TOTAL (millones de euros)
Algeciras - Línea de la Concepción, La (Cádiz)	177.675	3.453	614	115	729
Almería	186.651	3.442	642	212	854
Cádiz - San Fernando	223.580	3.453	772	179	951
Córdoba	323.600	3.250	1.052	649	1.701
Granada	236.207	3.782	893	555	1.448
Huelva	146.173	3.466	507	163	670
Jaén	116.393	3.691	430	210	640
Jerez de la Frontera (Cádiz)	202.687	3.453	700	218	918
Málaga	561.250	3.374	1.894	580	2.474
Ronda (Málaga)	36.122	3.717	134	75	209
Sevilla	699.145	3.696	2.584	1.054	3.638
Úbeda (Jaén)	34.347	3.393	117	83	200

Fuente: Fundación La Caixa (2008), Anuario Económico de España 2008, Barcelona.



SUBÁREAS COMERCIALES DE ANDALUCÍA

MUNICIPIO CABECERA DE SUBÁREA COMERCIAL	POBLACIÓN CABECERA DE SUBÁREA	GASTO POR HABITANTE (euros)	MERCADO POTENCIAL LOCAL (millones de euros)
Albos	11.166	3.395	38
Berja - Ejido (El)	92.613	3.531	327
Huércal-Overa	16.360	3.395	56
Olula del Río	6.446	3.193	21
Tijola	3.949	3.193	13
Vera	12.256	3.395	42
Chiclana de la Frontera	74.261	3.567	265
Baena	21.138	3.261	69
Lucena	40.746	3.261	133
Montilla	23.650	3.261	77
Peñarroya-Pueblonuevo	11.918	3.196	38
Pozoblanco	17.307	3.196	55
Priego de Córdoba	22.999	3.261	75
Puente Genil	29.093	3.261	95
Baza	22.718	3.789	86
Guadix	20.307	3.789	77
Loja	21.341	3.789	81
Motril	58.501	3.885	227
Órgiva	5.508	3.781	21
Ayamonte	19.380	3.454	67
Bollullos Par del Condado - Palma del Condado (La)	23.929	3.495	84
Valverde del Camino	12.621	3.454	44
Andujar	38.769	3.717	144
Linares	61.262	3.776	231
Arcos de la Frontera	30.508	3.492	107
Antequera	44.547	3.392	151
Coín	20.870	3.392	71
Estepona	60.328	3.464	209
Fuengirola	65.421	3.464	227
Marbella	126.422	3.374	427
Vélez-Málaga	69.604	3.464	241
Ubrique (Cádiz)	17.162	3.405	58
Aracena (Huelva)	7.351	3.225	24
Écija	39.510	3.722	147
Fregenal de la Sierra (Badajoz)	5.270	2.930	15
Llerena (Badajoz)	5.995	2.930	18
Morón de la Frontera	28.165	3.722	105
Osuna	17.698	3.641	64
Utrera	49.135	3.722	183
Puerta de Segura (La)	2.625	3.421	9

Fuente: Fundación La Caixa (2008), Anuario Económico de España 2008, Barcelona.



- **Málaga.** Esta área comercial sirve de referencia a 1.608.789 habitantes –561.250 están en el municipio cabecera de área y 1.047.539 gravitan desde otros municipios cercanos–. Se configura como el segundo principal foco de atracción comercial en la comunidad autónoma.
- **Ronda (Málaga).** Un total de 118.385 habitantes realiza sus principales compras en

esta área comercial –un 31% procede del municipio de cabecera y un 69% gravita desde el resto del área–. Es el foco con menor atracción comercial dentro de la comunidad andaluza.

- **Sevilla.** Aglutina un total de 2.279.175 personas, puesto que la ciudad de Sevilla cuenta con 699.145 habitantes y, además, se estima que otros 1.580.030 consumi-

dores se desplazan hasta esta zona para realizar gran parte de sus compras. Esta área comercial es el principal foco de atracción comercial de Andalucía.

- **Úbeda (Jaén).** Un total de 188.225 habitantes realiza sus principales compras en esta área comercial –tan sólo un 18% procede del municipio de cabecera, mientras que un 82% gravita desde el resto del área–.



En la vertiente del comercio al por mayor, destacan 141 autoservicios mayoristas instalados en Andalucía que alcanzan un total de 392.745 m²; entre las enseñas con más implantaciones hay que resaltar los 15 establecimientos que tiene Alimentación Peninsular (59.700 m²), los 3 establecimientos de Distribución Andaluza-Grupo Dian (46.500 m²), los 5 establecimientos de Makro Autoservicio Mayorista (33.787 m²), los 12 establecimientos de Coaliment Andalucía (22.578 m²) o los 14 establecimientos de Caro Ruiz (21.800 m²).

LA RED DE MERCAS EN ANDALUCÍA

En cuanto al comercio mayorista de alimentación fresca, cabe resaltar el protagonismo de las seis unidades alimentarias de la Red Mercasa que hay en Andalucía:

- **Mercalgeciras:** con una superficie total de 31.200 m² de superficie, y unas ventas de alimentos frescos de unas 3.400 toneladas anuales con un valor de 17 millones de euros.
- **Mercacórdoba:** con una superficie total de 86.000 m² de superficie, y unas ventas de alimentos frescos de unas 73.500 toneladas anuales con un valor de 77 millones de euros.

- **Mercagranada:** con una superficie total de 222.500 m² de superficie, y unas ventas de alimentos frescos de unas 135.000 toneladas anuales con un valor de 152 millones de euros.

- **Mercajerez:** con una superficie total de 57.000 m² de superficie, y unas ventas de alimentos frescos de unas 60.200 toneladas anuales con un valor de 57 millones de euros.

- **Mercamálaga:** con una superficie total de 255.000 m² de superficie, y unas ventas de alimentos frescos de unas 250.000 toneladas anuales con un valor de 535 millones de euros.

- **Mercasevilla:** con una superficie total de 423.000 m² de superficie, y unas ventas de alimentos frescos de unas 360.000 toneladas anuales con un valor de 475 millones de euros.

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Desde la perspectiva de la hostelería, Andalucía cuenta con 58.880 actividades de restauración y bares. Por tipo de establecimiento, las cifras del Directorio Central de Empresas (DIRCE) del Instituto Nacional de Estadística (INE), por ejemplo, la existencia de 8.290 restauran-

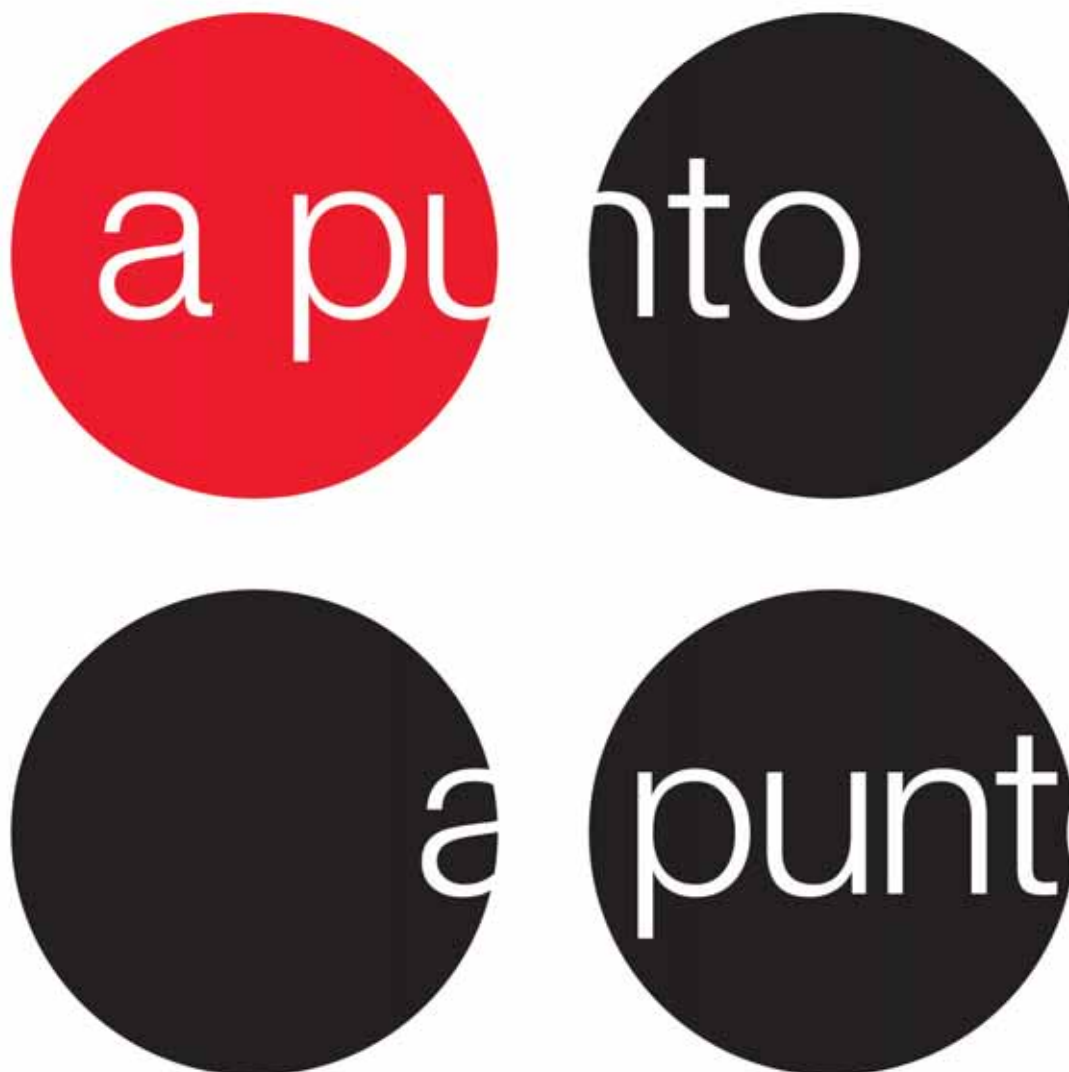
tes, 34.157 bares y 2.587 comedores colectivos en el conjunto de la comunidad autónoma. La amplitud y heterogeneidad de Andalucía confieren a esta comunidad autónoma notables atractivos turísticos. Así pues, la región andaluza es una de las comunidades con mayor potencial turístico en el conjunto nacional. Andalucía combina playas, montañas nevadas, rutas gastronómicas y un importante patrimonio cultural en cerca del 20% del territorio español.

Andalucía posee una diversidad notable: cerca de 900 kilómetros de línea de costa, algunos de los mejores destinos para la temporada de esquí, 22 parques naturales (entre otros, Parque de Doñana, Sierra de Grazalema o Los Alcornocales) y una inmensa diversidad de flora y fauna (buitres, águilas, delfines, ballenas, lince, flamencos...). La Mezquita de Córdoba; la Alhambra de Granada; Sevilla, con su Torre del Oro; Cádiz, con su Teatro Carranza y sus playas; Málaga, con la Costa del Sol; Tarifa como el punto más al Sur de Europa; las playas de la Costa de la Luz, o las montañas de Sierra Nevada son lugares emblemáticos en la geografía de esta comunidad autónoma.

La variedad y heterogeneidad cultural de Andalucía permiten que los viajeros organicen su visita a la comunidad autónoma apoyándose en distintas rutas. Entre otras, pueden citarse las Rutas de Andalucía Antigua, Andalucía Barroca, Andalucía Islámica, Gótico y Mudéjar de Andalucía, Andalucía Romántica, Castillos y

hostelequip

Málaga 2009
15-18
marzo



XIV salón profesional del equipamiento,
servicios, alimentación y bebidas
para hostelería y colectividades

Promueve:



Colaboran:



Miembros de / Member of:



Transportista oficial / Official carrier:



Certificación de calidad / Quality certification:



Ayuntamiento
de Málaga



COMERCIO, TURISMO Y RESTAURACIÓN EN LOS MUNICIPIOS DE ANDALUCÍA CON MÁS DE 70.000 HABITANTES

	POBLACIÓN (2007)	COMERCIO MAYORISTA (ACTIVIDADES)	COMERCIO MINORISTA (ACTIVIDADES)	SUPERFICIE MINORISTA (M ²)	RESTAURACIÓN Y BARES (ACTIVIDADES)	ÍNDICE COMERCIAL MAYORISTA *	ÍNDICE COMERCIAL MINORISTA *	ÍNDICE DE RESTAURACIÓN Y BARES *	ÍNDICE TURÍSTICO *
Algeciras	114.012	523	3.113	354.656	935	223	453	307	90
Almería	186.651	589	4.315	361.363	1.115	275	473	413	176
Cádiz	128.554	375	2.622	186.552	941	116	430	319	245
Córdoba	323.600	1.287	6.951	668.042	1.962	686	821	713	439
Chiclana de la Frontera	74.261	303	1.565	214.634	548	176	168	153	1.087
Dos Hermanas	117.564	422	2.294	347.163	602	281	273	184	45
Ejido (El)	78.105	555	1.977	272.908	574	328	217	206	192
Granada	236.207	778	6.728	636.540	2.565	374	849	861	841
Huelva	146.173	567	3.361	322.151	863	262	449	306	104
Jaén	116.393	596	2.980	300.281	740	309	329	265	78
Jerez de la Frontera	202.687	769	3.817	570.837	1.125	434	492	410	395
Málaga	561.250	2.645	10.722	1.248.695	3.121	1.741	1.654	1.286	677
Marbella	126.422	704	4.528	784.245	1.934	383	681	627	2.046
Puerto de Santa María (El)	85.117	303	2.262	296.949	690	146	258	191	171
Roquetas de Mar	71.279	202	1.539	218.244	710	64	155	189	915
San Fernando	95.026	136	1.919	193.875	426	75	251	122	40
Sevilla	699.145	3.048	14.718	1.653.323	4.561	1.766	2.089	1.854	2.327

* Participación sobre un total nacional de 100.000 unidades.

Fuente: Fundación La Caixa (2008), Anuario Económico de España 2008, Barcelona.

Monasterios de Andalucía, Obras Maestras de Andalucía en pintura y escultura, Arquitectura del Siglo XX de Andalucía, Andalucía Mágica, Andalucía Taurina, Artesanía de Andalucía, Jardines de Andalucía, Territorios Flamencos de Andalucía...

La información sobre pernoctaciones anuales indican, cuando se contabilizan las realizadas tanto en hoteles como fuera de los mismos, que Andalucía se acerca a los 200 millones y es la primera comunidad autónoma a nivel nacional en esta variable, aunque las pernoctaciones están repartidas de forma heterogénea entre las distintas provincias –en Almería un 9,2%, en Cádiz un 17,7%, en Córdoba un 3,5%, en Granada un 12,4%, en Huelva un 14,3%, en Jaén un 2,5%, en Málaga un 32,8% y en Sevilla un 7,6%–.

El clima y el paisaje de Andalucía son ideales para practicar deportes o hacer diferentes actividades al aire libre. Costa, mar, montañas, bosques, lagos, ríos, museos, monumentos, restaurantes, bares, comercios tradicionales, mercadillos o modernos centros comerciales ofrecen un amplio abanico de opciones a los turistas que visitan esta comunidad autónoma (un lugar con un estilo de vida diferente).

En Andalucía existe una producción selecta de embutidos y chacinas, con especialidades para cada zona. También destacan los dulces, tanto los realizados artesanalmente en conventos como los elaborados en algunas confiterías con la herencia repostera de los árabes. Esta comunidad autónoma también es tierra de buenos artesanos y se pueden encontrar variados trabajos en forja, madera, mimbre, abanicos, mantones, mantillas, cerámica, artículos de piel y cuero, guarnicionería, vidrio... Los alojamientos son abundantes y variados en esta comunidad autónoma (coexisten hostales baratos con hoteles de cinco estrellas, destacando la notable implantación de miles de apartamentos vacacionales en la costa andaluza). Fuera de la costa, Andalucía presenta la opción de alojarse en los cortijos relacionados con el turismo rural y con emplazamientos en parajes pintorescos.

El INE indica que durante el año 2007 en Andalucía se contabilizaron 44.884.544 pernoctaciones en hoteles (24.651.565 de residentes en España y 20.232.979 de residentes en el extranjero), la estancia media no llega a los 3 días (2,77); además, se estima que funcionaron 2.400 hoteles en el año 2007 que ofertaban un total de

231.992 plazas, generando 36.658 puestos de empleo directos (la ocupación media durante la semana era del 51,2%, mientras que se elevaba al 58,9% durante el fin de semana).

Los visitantes extranjeros son numerosos en esta comunidad autónoma. De manera anecdótica puede destacarse que los turistas alemanes (1,2 millones en 2007) son más dinámicos que los británicos (3 millones en 2007) cuando visitan Andalucía, especialmente en todas aquellas actividades relacionadas con la naturaleza o las compras. Además, los británicos destinan casi un 36% de su gasto total en la comunidad a la gastronomía andaluza, frente al 33,7% de los germanos. Por otra parte, conviene no olvidar que en Andalucía residen aproximadamente medio millón de extranjeros: la mayoría son alemanes (38%) y británicos (36%) y, en ambos casos, destaca su elevado potencial de consumo.

A modo de conclusión, en el cuadro superior se han seleccionado los municipios de Andalucía que están por encima de los 70.000 habitantes y se han resumido los indicadores más relevantes conforme al tema desarrollado en este epígrafe.

VICTOR J. MARTÍN CERDEÑO



Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada

Denominaciones de Origen

VINOS

CONDADO DE HUELVA
JEREZ-XERÈS-SHERRY
MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA
MÁLAGA
SIERRAS DE MÁLAGA
MONTILLA-MORILES

VINAGRES

VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA

Denominaciones de Origen Protegidas

ACEITES

ANTEQUERA *
BAENA *
CAMPIÑAS DE JAÉN
ESTEPA
JAÉN SIERRA SUR
LUCENA *
PONIENTE DE GRANADA *
PRIEGO DE CÓRDOBA *
MONTES DE GRANADA *
MONTORO-ADAMUZ *
SIERRA DE CÁDIZ *
SIERRA DE CAZORLA *
SIERRA MÁGINA *
SIERRA DE SEGURA *

VINAGRES

VINAGRE DE JEREZ
VINAGRE MONTILLA-MORILES *

JAMONES

JAMÓN DE HUELVA **/⊕
LOS PEDROCHES

QUESOS

QUESOS SIERRA DE CÁDIZ Y RONDA *



FRUTAS

CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA-MÁLAGA

FRUTOS SECOS

PASAS DE MÁLAGA

MIEL

MIEL DE GRANADA *

ACEITUNAS DE MESA

ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA *

Indicaciones Geográficas Protegidas

GALLETAS, BOLLERÍA Y DULCES

ALFAJOR DE MEDINA SIDONIA *
MANTECADO DE ESTEPA *

HORTALIZAS

ESPÁRRAGO DE HUÉTOR TÁJAR *
TOMATE LA CAÑADA-NÍJAR

VINOS

LEBRIJA ***
GRANADA ***

Denominaciones Específicas

BEBIDAS ESPIRITUOSAS
BRANDY DE JEREZ

JAMONES

JAMÓN DE TREVÉLEZ *

PRODUCTOS PESQUEROS

CABALLA DE ANDALUCÍA
MELVA DE ANDALUCÍA

Especialidades Tradicionales Garantizadas

TORTAS DE ACEITE

Vinos de la Tierra

BAILÉN
CÁDIZ
CONTRAVIESA-ALPUJARRA
CÓRDOBA
DE LAS SIERRAS DE LAS ESTANCIAS Y LAS FILABRES*
DESIERTO DE ALMERÍA
LAUJAR-ALPUJARRA
LOS PALACIOS
NORTE DE ALMERÍA
NORTE DE GRANADA
NORTE DE SEVILLA
RIBERA DEL ANDARAX
SIERRA SUR DE JAÉN
TORREPEROGIL
VILLAVICIOSA DE CÓRDOBA *

Agricultura Ecológica

ALIMENTOS ECOLÓGICOS DE ANDALUCÍA



* Denominación en tramitación

** Denominación compartida con otras CCAA

*** En tramitación como vcpnd

⊕ Inscrita en el Registro de la UE



DENOMINACIONES DE ORIGEN
CONDADO DE HUELVA
Y VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA

Condado de Huelva

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La zona de producción protegida abarca 18 municipios de la provincia de Huelva, con una superficie inscrita de unas 4.500 hectáreas de viñedo. La cepa predominante es la blanca Zalema, mientras que con una presencia menor están las uvas Palomino, Listán y Garrido Fino. Destaca la elaboración de vinos generosos como el Condado Pálido, de crianza biológica, de color oro pálido, pajizo, de aroma punzante, almendrado, seco y de baja acidez. El Condado Viejo es de altísima graduación alcohólica debido al proceso de crianza oxidativa, resaltando su color ambarino y su intenso aroma. Los blancos jóvenes de la variedad Zalema son secos, frescos, afrutados y de equilibrada acidez fija. Están inscritos 2.574 viticultores y 36 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 11 millones de litros de vino, que en un 95% se consumen en el mercado nacional.



Jerez-Xerès-Sherry

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Se extiende sobre 10.050 hectáreas en Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, Puerto de Santa María y otros 5 municipios de la provincia de Cádiz; además de Lebrija, en Sevilla. La uva predominante es la blanca Palomino Fino, complementada con la Palomino de Jerez, Pedro Ximénez y Moscatel. Los tipos de vinos son: Fino, seco, con crianza "en flor". Manzanilla, seco y ligero. Amontillado, suave y ligero. Oloroso, con mucho cuerpo. Palo Cortado, seco, equilibrado y muy persistente. Pale Cream, suave, pálido y dulce. Cream, dulce, con mucho cuerpo. Pedro Ximénez, suave y dulce en boca, vigoroso y pleno. Están inscritos 2.589 viticultores y 94 bodegas que elaboran una media anual de más de 55,2 millones de litros de vino, de los que se exportan el 75%.



Málaga Sierras de Málaga

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Abarca una superficie de 1.225 hectáreas de viñedo en 64 municipios de Málaga y 2 de Córdoba. Para la Denominación Málaga las variedades predominantes son las blancas Pero Ximén, Moscatel de Alejandría, Moscatel Morisco, Doradilla, Lairen y Romé, también en su variedad tinta. Para la Denominación Sierras de Málaga, las variedades predominantes son Pero Ximén, Moscatel de Alejandría, Moscatel Morisco, Chardonnay, Macabeo, Sauvignon Blanc, Lairen y Doradilla. En variedades tintas destacan la Romé, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Shyrah, Tempranillo, Garnacha, Cabernet Franc y Pinot Noir. Se elaboran vinos blancos, rosados y tintos con graduaciones entre 10 y 15°. En el Consejo Regulador figuran inscritos 445 viticultores y 28 bodegas que elaboran una media anual de casi 2,7 millones de litros de vino, de los que el 40% se destina a la exportación.



Montilla-Moriles

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La zona de producción abarca 7.500 hectáreas de viñedo al sur de Córdoba, aunque la zona de crianza está restringida a 17 municipios. La variedad predominante es la blanca Pedro Ximénez, aunque también se cultivan otras cepas complementarias como la Layren, Baladí-Verdejo y Moscatel. Los vinos jóvenes son afrutados, secos o ligeramente abocados, agradables y suaves. El Fino es de aroma punzante, seco y levemente amargo al paladar. El Amontillado es de aroma avellanado y resulta agradablemente complejo, sutil, suave. El Oloroso es un vino de mucho cuerpo, lleno y aterciopelado, energético, seco y no muy abo-



cado, de color caoba oscura. El Pedro Ximénez es un vino dulce natural, de color rubí oscuro, punzante fragancia y gran frutuosidad. 3.558 viticultores y 91 empresas bodegueras elaboran y comercializan una media anual de 22,2 millones de litros de vino, de los que se exportan el 13%.

Condado de Huelva

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La superficie de producción de vinagre protegida se extiende sobre una superficie de 5.500 hectáreas de viñedo repartidas en 18 municipios de la provincia de Huelva, coincidentes con la denominación de origen de los vinos Condado de Huelva. El vinagre se obtiene a partir de vinos procedentes de la denominación de origen que son sometidos a un proceso de acetificación, clarificación y filtración y que posteriormente se someten a envejecimiento y son enriquecidos con vino generoso que aumenta el residual de alcohol y que al reaccionar con el ácido acético mejora el aroma del vinagre. Se producen Vinagres Condado de Huelva, que son los del año, y Vinagres Viejos Condado de Huelva, que son de tres tipos: Solera, envejecido mediante el sistema de criaderas y soleras durante un tiempo superior a seis meses e inferior a un año; Reserva, con el mismo tipo de envejecimiento pero con un tiempo superior a un año, y Añada, envejecido mediante el sistema de añadas durante más de tres años. En el registro del Consejo Regulador figuran 8 empresas bodegueras, que producen más de 8 millones de litros de vinagre comercializados con la DO.



Antequera

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La superficie de olivar protegida abarca una extensión de 8.400 hectáreas de olivares localizados en 18 municipios de la comarca norte de Málaga y el municipio cordobés de Palencia, el único situado al sur del río Genil. La DOP ampara diversas variedades de aceitunas que se cultivan tradicionalmente en la comarca, aunque predomina en un 90% la autóctona Hojiblanca, que presenta unos aceites equilibrados, ni excesivamente amargos ni tampoco demasiado dulces. Existen otras variedades minoritarias como la Picual, la Arbequina, la Lechín y algunas originarias de estas tierras donde el olivar es prácticamente monocultivo, como Gordalilla de Archidona o Romerilla. En el Consejo Regulador figuran inscritas 3 almazaras, 1 empresa envasadora y 11.000 oleicultores que vienen a producir según campañas una media de 360.000 kilos de aceite de oliva virgen comercializados con Denominación de Origen Protegida.



Baena

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción abarca una superficie de 60.000 hectáreas de olivar, distribuidas entre 7 municipios localizados al sur de la provincia de Córdoba, con Baena como principal centro oleícola. Los aceites vírgenes se elaboran básicamente a partir de la variedad de aceituna Picuda y, en menor medida, con Picual, Hojiblanca, Lechín, Chorrúa y Pajarero, que les imprimen un peculiar aroma y sabor frutado intenso, ligero, almendrado amargo, y un color de amarillo verdoso a verdoso dorado. Los aceites resultan de gran finura y personalidad y con alto contenido en ácido linoleico. Se encuentran inscritos 6.500 oleicultores, 19 almazaras y 18 empresas envasadoras que producen una media anual de 30 a 45 millones de kilos de aceite, según campañas. La comercialización media anual de aceite de oliva virgen extra es de 9 millones de kilos, de los que se exportan el 30%.



CAMPIÑAS DE JAÉN
Denominación de Origen

Campiñas de Jaén

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción abarca más de 370.000 hectáreas de olivar, siendo la DOP más extensa de las reconocidas en toda la Unión Europea. Se extiende desde el Valle del río Guadalquivir a parte de Sierra Morena e incluye las comarcas de La Loma, Las Villas, la Campiña y la zona de influencia de la capital jienense, incluidos 51 municipios de la provincia, destacando Villanueva del Arzobispo, Villacarrillo, Úbeda y Martos como principales núcleos de producción. Los aceites de oliva vírgenes extra se elaboran con las variedades de aceituna Picual –la principal– y Arbequina. Los aceites destacan por su gran estabilidad y aromas afrutados intensos, ligeramente amargos y picantes. El color varía desde el amarillo dorado hasta el verde intenso, dependiendo de la época y zona de recolección. El Consejo Regulador lo forman 59 empresas, entre cooperativas, almazaras, envasadores y comercializadores, participando en ella 30.000 agricultores, con 1,8 millones de kilos de aceite calificado en 2007, y con un potencial máximo de producción de 100 millones de kilos.



Estepa

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción se extiende a 40.000 hectáreas por 12 municipios de la comarca natural de Estepa en la provincia de Sevilla y el margen izquierdo del término municipal de Puente Genil (Miragenil), en la provincia de Córdoba. La zona de elaboración y envasado coincide con la zona de producción. Los aceites vírgenes extra se elaboran básicamente con las variedades Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina, Picual y Lechín, predominando la primera. Los aceites presentan aromas y sabor de fruta fresca y/o madura, que resultan ligeramente amargos y picantes y levemente dulces. El Consejo Regulador tiene registrados 4.500 oleicultores, 19 almazaras (17 cooperativas y 2 sociedades limitadas) y una gran empresa envasadora-comercializadora, que agrupa a 16 cooperativas. Más de 5,5 millones de olivos producen cerca de 25 millones de kilos de aceite de oliva virgen extra, de los que 2,5 millones de kilos se comercializan anualmente con DOP.



Jaén Sierra Sur

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción de los aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida está constituida por los terrenos ubicados en 7 términos municipales situados en el extremo suroccidental de la provincia de Jaén, en plena sierra subbética. Para la elaboración de los aceites de la Denominación de Origen Protegida se emplean exclusivamente las variedades de aceitunas Picual, Picudo, Carrasqueño de Alcaudete, Hojiblanca y Lechín, dando lugar a aceites de gran estabilidad, muy afrutados y ligeramente amargos. De color predominantemente verde, aunque puede variar desde el verde intenso al amarillo dorado, según la época de recolección y ubicación del olivar. Al ser muy reciente la aprobación de esta Denominación de Origen Protegida, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de empresas y producto comercializado.



Poniente de Granada

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Abarca 23.300 hectáreas de 16 municipios de la comarca del Poniente de Granada, cuyos municipios principales son Algarinejo y Alhama de Granada. Los aceites son multivarietales, procedentes de la combinación de al menos tres de las siguientes variedades: Hojiblanca, Picual, Picudo, Lucio o Illoreño, Nevadillo de Alhama de Granada y Loaime. Son aceites de baja acidez, altos contenidos en compuestos polifenoles, moderados contenidos en ácido



oleico (77-80%) y linoleico (hasta 12%). El color varía en la gama del amarillo-verdoso al amarillo-dorado. El Consejo Regulador tiene registrados 5.000 oleicultores, 14 almazaras y 13 plantas envasadoras-comercializadoras. El volumen total de producción de aceite de las almazaras inscritas asciende a 6,5 millones de kilos, de los cuales 600.000 kilos se comercializan envasados con Denominación de Origen Protegida.

Priego de Córdoba

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona protegida se extiende sobre una superficie de más de 29.600 hectáreas de olivar, distribuidas entre cuatro municipios localizados en la comarca natural de Priego de Córdoba, al sudeste de la provincia de Córdoba. Los aceites vírgenes se elaboran básicamente a partir de la variedad de aceituna Picuda y, en menor proporción, con Hojiblanca y Picual. Se establecen tres tipos de aceites vírgenes extra: Tipo A (Picudo) de color amarillo, frutado, aromático, agradable y dulce; Tipo B (Hojiblanco), de color amarillo dorado, frutado, fresco, agradable y dulce, y Tipo C (1°), amarillo verdoso, frutado, aromático y ligeramente amargo. 16 almazaras y 15 empresas envasadoras producen una media de 15 millones de kilos de aceite de oliva virgen extra según campañas. La comercialización media anual supera los 1,5 millones de kilos, de los que el 65% se destina a la exportación.



Consejo Regulador
Denominación de Origen
Montes de Granada

Montes de Granada

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La Denominación de Origen Protegida protege una superficie de 29.300 hectáreas de olivar, distribuidas entre casi 30 municipios de la provincia de Granada. Los aceites de oliva virgen extra amparados por la Denominación de Origen Protegida se elaboran a partir de las variedades principales Picual, Lucio y Loaime, aunque también se utilizan complementarias como la Hojiblanca, Gordal de Granada, Negrillo de Iznalloz y Escarabajuelo. Los aceites producidos son de tipo frutado intenso y suave, con una acidez máxima de 1 grado. En el Consejo Regulador figuran inscritos 5.000 productores, 11 almazaras y 11 industrias envasadoras que producen una media anual de 5 millones de kilos de aceite de oliva virgen, según campañas. La comercialización con Denominación de Origen Protegida supera los 1,5 millones de kilos anuales, aunque se espera incrementar esta cifra en los próximos años.



Montoro-Adamuz

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La superficie amparada por la Denominación cubre 54.340 hectáreas de olivar, repartidas entre 9 términos municipales situados en pleno corazón de Sierra Morena, en la provincia de Córdoba. Las variedades principales autorizadas son Picual (Nevadillo blanco) y Nevadillo negro, que producen aceites muy específicos, y en menor proporción se presentan otras como Picudo, Lechín y Carrasqueño. Los aceites de oliva virgen extra de la comarca amparada tienen un alto contenido en polifenoles y agentes antioxidantes naturales, además de una alta resistencia a la termo oxidación. Presentan un color claro, en tonos que pueden oscilar a verdosos amarillentos según el grado de maduración de la aceituna al recolectarse, con una gran complejidad aromática, gran cuerpo y un característico picor y amargor con intensidad media. Están registradas en el Consejo Regulador 14 almazaras, 8 marcas y 6 empresas envasadoras que producen 100 millones de kilos de aceituna y 19 millones de kilos de aceite virgen extra al año.



Sierra de Cádiz

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La superficie protegida por esta Denominación de Origen Protegida es de 20.854 hectáreas de olivares que se localizan en 8 municipios de la provincia de Cádiz y 4 municipios de la provincia de Sevilla. Los aceites vírgenes extra se elaboran a partir de la variedad principal de esta zona de producción que es la Lechín, a la que se añaden otras variedades como la Arbequina, Alameño de Montilla, Hojiblanca, Manzanilla, Picual y Verdial, lo que da como resultado unos aceites de oliva virgen extra con una acidez máxima de 0,8 grados, color variable entre el amarillo dorado y el verde intenso, de gran estabilidad y de un amargor levísimo en boca. Están registradas en el Consejo Regulador 8 almazaras y 8 empresas envasadoras que producen 5 millones de kilos de aceite virgen extra al año, según campañas, lo que supone el 85% de toda la provincia de Cádiz.



Sierra de Cazorla

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción de los aceites amparados por la DOP Sierra de Cazorla abarca los términos municipales de Cazorla, Chilluévar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada y Santo Tomé, con un total de superficie de olivar de 37.500 hectáreas, enclavados en el entorno del Parque Nacional de la Sierra de Cazorla, en la provincia de Jaén. Son necesariamente de la variedades Picual o Royal. Son aceites de oliva virgen extra de un verdor amarillento; de un intenso frutado de aroma fresco a hierba verde (césped, heno), agradable olor a “allosa”, sabor a fruto fresco (manzana, almendra e higuera), ligero en su amargor y suave en su picor. Los aceites obtenidos de la variedad Royal son de altísimo valor y su principal característica organoléptica es el frutado fresco y dulce aroma. Están inscritas 14 entidades, que producen unos 30 millones de kilos de aceite de oliva virgen. La comercialización con DOP es aproximadamente de 5 millones de kilos anuales y se venden en envases de pet, vidrio o metálicos.



Sierra Mágina

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La superficie de producción abarca una extensión de 72.000 hectáreas de olivar localizadas en la comarca de Sierra Mágina, que comprende 15 municipios radicados en la parte central de la zona sur de la provincia de Jaén. Los aceites vírgenes extra se elaboran básicamente a partir de la variedad de aceituna Picual, que representa el 99% del olivar plantado. El aceite resultante de esta variedad es de color variable entre el amarillo dorado y el verde intenso, muy frutado, de gran estabilidad y ligero amargor y picor en boca. En el Consejo Regulador figuran inscritas 33 almazaras y 26 empresas envasadoras, las cuales producen una media anual de 40 millones de kilos de aceite de oliva virgen extra, según campañas. La comercialización media anual de aceite de oliva virgen extra protegido por la Denominación de Origen Protegida es de 1,8 millones de kilos.



Sierra de Segura

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La Denominación de Origen Protegida Sierra de Segura ampara una superficie de 42.000 hectáreas de olivar distribuidas entre 14 municipios localizados en la zona nororiental de la provincia de Jaén. La variedad de aceituna predominante para la obtención de aceites vírgenes es la Picual, que ocupa el 95% del cultivo, aunque también se utilizan otras variedades como Royal, Verdala y Manzanillo de Jaén. Los aceites resultan de color amarillo-verdoso, frutados, aromáticos, ligeramente amargos y de gran estabilidad. En el Consejo Regulador se encuentran inscritos casi 8.000 oleicultores, 20 almazaras y 19 empresas envasadoras, que producen 18 millones de kilos de aceite virgen y comercializan una media anual de un millón de kilos de aceite virgen extra amparados con Denominación de Origen Protegida.



Jamón de Huelva

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de elaboración de paletas y jamones curados está constituida por 31 términos municipales de la Sierra de Huelva, con Aracena, Cortegana, Cumbres Mayores y Jabugo como núcleos principales. La zona de producción de porcino comprende las dehesas arboladas de encinas, alcornoques y quejigos de Huelva, Córdoba, Sevilla, Cádiz, Málaga, Cáceres y Badajoz. Los cerdos son de raza Ibérica. El secado y sudado de los jamones ha de durar un mínimo de 6 meses en secaderos naturales, y la maduración se prolonga hasta 12 meses para jamones y 6 para paletas. Según la alimentación del cerdo, los jamones se clasifican en Ibérico de Bello-ta, Ibérico de Recebo o Ibérico de Pienso. Están registradas más de 500 explotaciones de cerdos de cebo, más de 3.600 cerdas reproductoras, 15 mataderos y 35 empresas elaboradoras. La comercialización actual es de unos 75.000 jamones y paletas con DOP.



Los Pedroches

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción para la cría y engorde de los cerdos protegidos por la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches comprende las dehesas arboladas de 32 municipios de la comarca de Los Pedroches, al norte de la provincia de Córdoba. Los jamones y paletas proceden únicamente de cerdos de raza Ibérica pura, o cruzados con Duroc, Duroc-Jersey y Largue-Black, pero siempre con al menos un 75% de sangre ibérica. Los productos se distinguen según se haya realizado la alimentación del cerdo en montanera o recebo. Los jamones y paletas de cerdos criados en montanera llevan un precinto de color negro y la inscripción "Bello-ta de Los Pedroches"; los engordados mediante recebo tienen un precinto rojo y la etiqueta "Los Pedroches". En el Consejo Regulador están inscritas 151 explotaciones ganaderas que suman unos 7.400 cerdos y 520 reproductoras. Hay 15 industrias adscritas a la Denominación de Origen Protegida que comercializan una media de 17.000 jamones y paletas con DOP.

Quesos Sierras de Cádiz y Ronda

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

El ámbito de producción y elaboración se localiza en 27 municipios de la provincia de Málaga y 13 de la provincia de Cádiz. El queso se elabora con leche de cabra procedente de la raza Payoya, especie caprina considerada de protección especial y que solamente se da en la región andaluza de la Sierra de Grazalema, donde pasta en pequeños rebaños aprovechando de forma ecológica los pastos naturales de la sierra. El queso se elabora de forma tradicional e incorpora el calcio de manera natural, resultando un producto con unas características propias por el tipo de alimentación de esta raza caprina. En el Consejo Regulador están registrados 60.000 ejemplares y 700 explotaciones ganaderas que producen una media anual de 24 millones de litros de leche. 8 industrias queseras elaboran y comercializan queso con Denominación de Origen Protegida.



Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción amparada por la Denominación de Origen Protegida está constituida por 10 municipios de la provincia de Granada y 5 de la provincia de Málaga. El clima suave y



templado y las condiciones especiales del cultivo dotan a este producto de una singularidad extraordinaria. Es muy apreciado por ser un cultivo extratemprano. Las variedades autorizadas son la Fino de Jete y Campas, comercializándose en las categorías Extra y Primera; el porcentaje de peso de la semilla respecto al total no deberá superar el 10%. La superficie inscrita es de 600 hectáreas, en las que se producen una media anual de 8 millones de kilos. En el Consejo Regulador figuran 5 empresas que comercializan algo más de 1 millón de kilos de chirimoyas con Denominación de Origen Protegida, de los que tan sólo un 10% se destina a la exportación.

Pasas de Málaga

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La superficie protegida se encuentra próxima a las 1.800 hectáreas de viñedo, repartidas entre 32 municipios de la comarca de La Axarquía y 3 de la comarca de Manilva, todos ellos en la provincia de Málaga. Las pasas de Málaga son un producto de carácter y elaboración tradicional. Prácticamente el 100% de la producción corresponde a uva Moscatel, que es la variedad que mejor se adapta al proceso de pasificación. Por cada 3 kilos de uvas se obtiene uno de pasas. El producto final se clasifica, en función del número de granos por cada 100 gramos, en las categorías Extra, con 65 granos, y Primera, con 90 granos. En el Consejo Regulador figuran inscritos 1.393 agricultores y 10 empresas envasadoras. La producción media anual es de 1,8 millones de kilos, de los que 550.000 kilos se comercializan con Denominación de Origen Protegida Pasas de Málaga.



Miel de Granada

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción comprende todos los municipios de la provincia de Granada, aunque la mayoría de los apicultores se concentra en Lanjarón, Ugíjar, Orgiva, Otivar, Motril, Dúrcal, Padul, Huéscar y Granada. La normativa regula y protege tres variedades de miel: monofloral (de castaño, romero, tomillo, aguacate, naranja, azahar y cantueso), de la sierra y multifloral. Los envases deberán ser de vidrio transparente e incoloro y con cierre hermético para no alterar las cualidades del producto. En el envase figura como novedad la inclusión de información sobre los parámetros de calidad enzimática, es decir, la capacidad terapéutica de la miel. En el Consejo Regulador figuran inscritos 79 apicultores y casi 12.300 colmenas que producen y comercializan más de 156.000 kilos de miel al año, de los que 55.600 kilos se venden con DOP.



Alfajor de Medina

Sidonia

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de elaboración y envasado de los alfajores amparados por este distintivo está constituida por el término municipal de Medina Sidonia en la provincia de Cádiz. Se elabora exclusivamente utilizando miel pura de abeja, avellanas, almendras, pan rallado, harina, azúcar y especias (matalahúva, cilantro, ajonjolí, clavo y canela). El alfajor posee un color tostado al corte, con un aroma ligeramente especiado y un sabor que recuerda a frutos secos y miel, resultando todo ello equilibrado al paladar. Tiene forma de canutillo y se presenta protegido con un envoltorio de papel parafinado en cajas de cartón o madera de varias unidades o piezas individuales, con un peso mínimo por unidad de 30 g, con un tamaño mínimo de 7 cm de longitud y un diámetro mínimo de 1,5 cm. En el registro del Consejo Regulador figuran inscritas 3 industrias elaboradoras que comercializan 16.000 kilos de alfajores con IGP.



Espárrago de Huétor Tájar

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de producción y elaboración se ubica en la zona occidental de la Vega de Granada y cuyos términos municipales son: Huétor Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona y Villanueva de Mesía. Los espárragos proceden de las variedades de Huétor Tájar tetraploides, muy similares a los espárragos trigueros silvestres. El porte del turión es delgado, el color verde-morado, el sabor es amargodulce y presenta un intenso aroma. Se comercializan tanto en fresco como en conserva. El Consejo Regulador tiene registradas 105 hectáreas de plantaciones de cultivo, y una empresa de Huétor Tájar comercializadora del producto en fresco y en conserva. El volumen de producto elaborado al amparo de la IGP ascendió en el último año a 250.000 kilos.



Tomate de La Cañada-Níjar

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

El tomate "La Cañada-Níjar" es cultivado en los términos municipales de Almería, Níjar, Viator, Pechina, Huercal y los parques naturales de Cabo de Gata y Sierra Nevada, en la provincia de Almería. El tomate "La Cañada-Níjar" cuenta con excelentes propiedades naturales, como el alto contenido en azúcares y ácidos orgánicos, resultado de su cultivo en suelos salinos y de las excelentes condiciones climáticas a las que se expone durante su cultivo. La influencia de este ecosistema se refleja además en las características organolépticas y en el alto contenido en licopeno, responsable del color rojo intenso que alcanzan los tomates. El tomate cultivado en la comarca almeriense es el primero en conseguir el distintivo Indicación Geográfica Protegida en España. Produce alrededor de 70.000 toneladas de tomate en sus cuatro variedades: redondo liso, asurcado, oblongo o alargado y cereza, y cuenta con un total de 6 empresas comercializadoras.



Brandy de Jerez

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA

La Denominación Específica Brandy de Jerez ampara la elaboración de brandy obtenido de aguardiente de vino y producido en la zona de elaboración y envejecimiento constituida por el triángulo de los términos municipales de Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, en la provincia de Cádiz. El envejecimiento se realiza en botas de roble con una capacidad de 500 litros que previamente han contenido vino de Jerez. Los tipos de Brandy de Jerez son: Solera, sometido a un proceso de envejecimiento superior a 6 meses; Solera Reserva, con un envejecimiento superior a un año, y Solera Gran Reserva, con un envejecimiento superior a 3 años. La graduación alcohólica en todos los casos oscila entre 36° y 45°. Las 33 empresas inscritas comercializan una media anual de 44 millones de litros de brandy, de los que el 40% se destina a la exportación.



Jamón de Trevélez

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA

El ámbito de producción de los cerdos protegidos por la Denominación Específica Jamón de Trevélez abarca el área geográfica de toda Andalucía. Las actividades de elaboración y maduración de jamones y paletas se limitan a nueve municipios de la comarca de la Alpujarra Alta, en la provincia de Granada. Los jamones se obtienen únicamente de cerdos de las razas

Landrace, Large-White y Duroc-Jersey o sus cruces. El jamón se elabora con pernil de cerdo blanco de macho castrado y hembra de la máxima calidad, sal (sin conservantes ni aditivos) y curado de forma natural y bajo métodos tradicionales. El proceso de secado y curado se prolonga por un período que va desde los 14 meses, período a partir del cual el jamón desarrolla todos los aromas y el sabor, hasta los 24 meses de curación. En el Consejo Regulador están registradas 9 empresas elaboradoras y comercializadoras que producen una media anual de 200.000 jamones con DE Jamón de Trevélez.



Melva de Andalucía Caballa de Andalucía

DENOMINACIONES ESPECÍFICAS

La protección se refiere a las conservas de las especies *Scomber japonicus* para la caballa, y *Auxis rochei* y *A. thazard* para la melva. Las materias primas empleadas han tenido que ser capturadas en los caladeros del Mediterráneo y de las costas orientales del Atlántico, al sur del paralelo 44. Una de las características más importantes es el pelado del pescado, que se realiza de forma manual siguiendo los usos tradicionales de la zona. Está totalmente prohibido el empleo de productos químicos y el líquido de cobertura sólo puede ser aceite de oliva o girasol. En el Consejo Regulador figuran inscritas 7 empresas de las provincias de Cádiz, Huelva, Málaga y Almería, que comercializan 2 millones de kilos de caballa y 750.000 kilos de melva de media anual.



Agricultura ecológica en Andalucía

En Andalucía aparecen inscritas algo menos de 582.750 hectáreas en agricultura ecológica, lo que supone un incremento interanual del 8,5%. La superficie calificada llega hasta las algo menos de 312.390 hectáreas, mientras que otras 168.285 hectáreas están en conversión y

las restantes 102.100 hectáreas en su primer año de prácticas. Huelva es la provincia con mayores extensiones de agricultura ecológica, con 123.125 hectáreas, seguida por Cádiz (100.900 ha) y Sevilla y Córdoba, con algo más de 85.000 hectáreas en cada caso. Los pastos, praderas y forrajes ecológicos ocupan una superficie de 298.300 hectáreas, seguidos por los bosques y recolección silvestre (146.200 ha), los cereales y legumbres secas (46.670 ha) y los olivares (42.340 ha). En esta comunidad autóno-



ma se encuentran en actividad 7.175 productores ecológicos, 402 elaboradores y 8 importadores.

El número de las explotaciones ganaderas ecológicas de Andalucía llega hasta las 1.732, de las que 808 se dedican al vacuno de carne, 457 al ovino de carne, 73 a la api-

cultura, 64 al caprino de carne y 35 al porcino. Hay 349 agroindustrias ecológicas vinculadas a las producciones vegetales y 61 a las producciones animales. Entre las primeras destacan 100 almazaras o envasadoras de aceite y 78 dedicadas a la manipulación y envasado de productos hortofrutícolas frescos. Entre las segundas, el grupo más importante es el formado por 17 mataderos y salas de despiece, 11 dedicadas a la producción y envasado de miel y 10 a las carnes frescas.