

Datos básicos de Almendra. Campaña 2018/19

La campaña 2018/19 ha puesto de manifiesto el gran potencial productivo de Andalucía, segunda región productora nacional tras Aragón. La producción andaluza ha ascendido a 107.819 toneladas de almendra en cáscara, superando en un 64% las cifras de la pasada campaña.

La **superficie en producción** andaluza asciende a 169.848 hectáreas, incrementándose un 8% respecto a la pasada campaña. El 90% de la superficie andaluza se encuentra en régimen de secano. El 32% de la superficie de almendro en regadío iniciará su producción en los próximos años, poniendo de manifiesto el potencial de crecimiento de este cultivo en régimen de regadío.

Las **exportaciones** andaluzas entre agosto de 2018 y julio de 2019 se cuantifican en 16.992 toneladas y 102,05 millones de euros, marcado un récord en volumen de ventas. El volumen exportado se ha incrementado un 12% respecto a la pasada campaña, porcentaje similar al experimentado por los ingresos de exportación. La UE concentra el 78% del volumen y el 75% del valor de las exportaciones andaluzas de almendra. Las **importaciones** andaluzas de almendra se cifran en 17.773 toneladas, descendiendo un 2% en volumen respecto a la pasada campaña e incrementándose en valor un 6%.

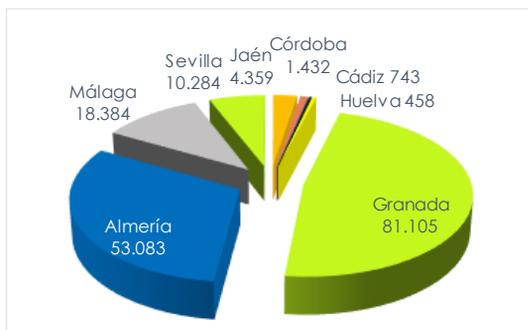
A nivel mundial, **EE.UU.** controla el 80% de la producción, mientras que España no supera el 5%. La almendra americana influye de forma determinante en la comercialización del producto español. A pesar del importante incremento productivo experimentado en España y en Andalucía, el comercio de la almendra continuará dependiendo de la capacidad de California de ampliar nicho de mercado, de seguir promocionando la imagen de la almendra como producto saludable y de diseñar nuevos productos a base de almendra.

Principales datos

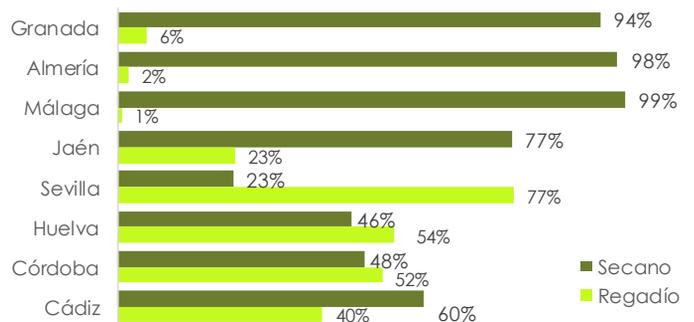
| | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2018 VS. 2017 |
|------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| Superficie (ha) | 172.652 | 151.768 | 147.142 | 148.419 | 148.413 | 149.693 | 143.374 | 145.693 | 157.412 | 169.848 | 8 % |
| Producción (t) | 53.958 | 45.985 | 35.303 | 40.899 | 25.209 | 46.474 | 48.915 | 44.256 | 65.898 | 107.819 | 64 % |

Fuente: Anuario de estadísticas agrarias y pesqueras. CAGPDS. 2018 (provisional). Superficie en producción y producción de almendra en cáscara.

Distribución de la superficie provincial (ha.)

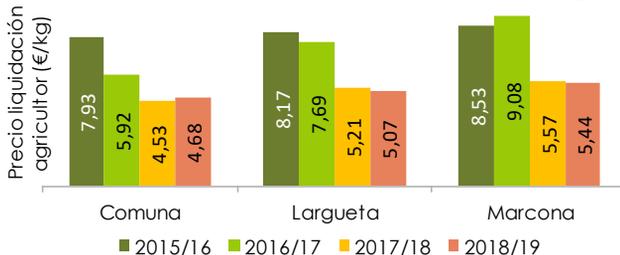


Distribución de la superficie de secano y regadío

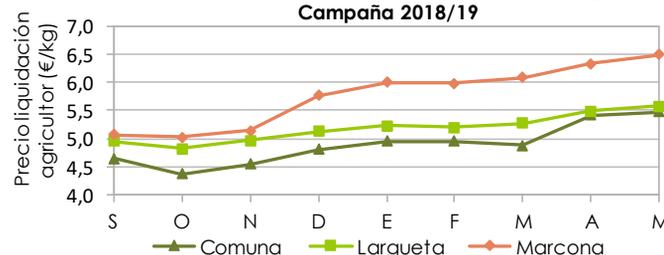


Fuente: Elaboración propia a partir del Anuario de estadísticas agrarias y pesqueras. CAGPDS 2018 (provisional). Superficie en hectáreas.

Evolución del precio de campaña de la almendra en grano



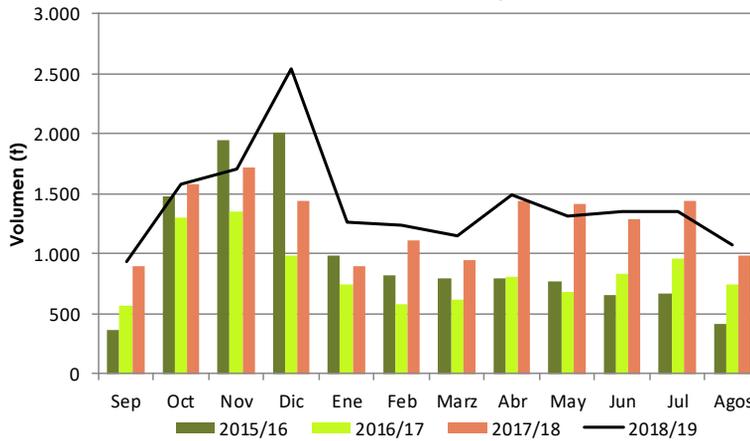
Evolución del precio mensual de la almendra en grano Campaña 2018/19



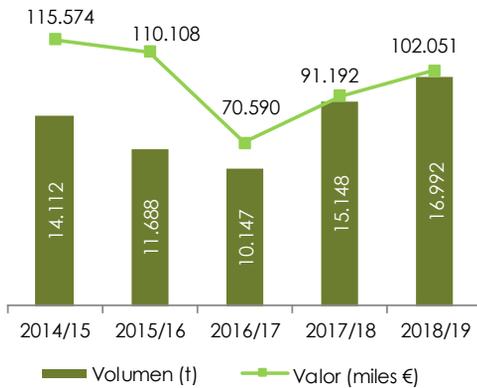
Datos básicos de Almendra. Campaña 2018/19

Comercio exterior

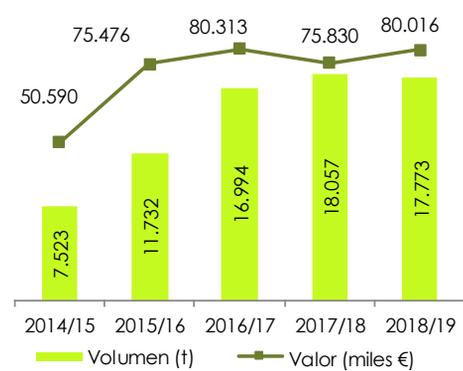
Evolución mensual de las exportaciones



Exportaciones andaluzas de almendra

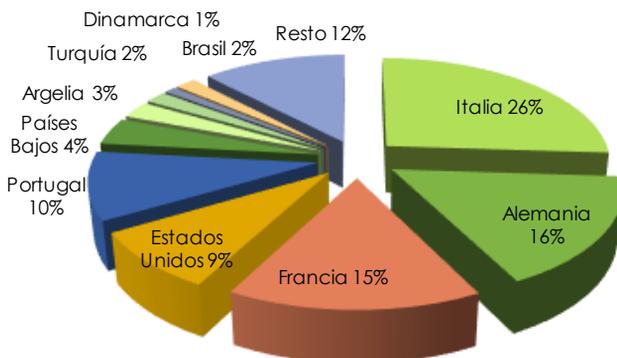


Importaciones andaluzas de almendra

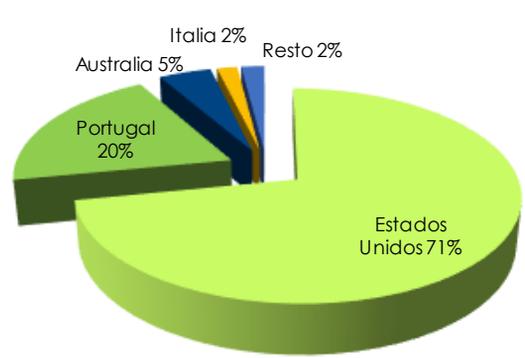


Fuente: Elaboración propia a partir de datos de Datacomex. Campaña 2017/18 y 2018/19 (provisionales). Los datos corresponden a exportaciones e importaciones de almendra dulce con y sin cáscara entre agosto y julio de cada campaña.

Principales países de exportación



Principales orígenes de importación



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de Datacomex. Los datos hacen referencia a la distribución porcentual del volumen exportado e importado en la campaña 2018/19 (de agosto de 2018 a julio de 2019).

Datos básicos de Almendra. Campaña 2018/19

Principales tipos comerciales

COMUNA: Se trata de una mezcla de variedades. Desde el punto de vista de la comercialización es la más importante en Andalucía. Se usa preferentemente en pastelería, sobre todo sus formas industrializadas (bastones, laminados, harina, etc.).

LARGUETA: Almendra de cáscara muy dura y alargada, de grano alargado, puntiagudo y algo plano. Su nivel de producción es medio-alto. Es de floración temprana, y para una correcta polinización necesita de otras variedades intercaladas en la plantación con fechas de polinización coincidentes. Su uso es excelente para tostado por la facilidad con la que se desprende su piel, siendo la variedad más empleada por los fabricantes de snacks y aperitivos y muy apreciada en pastelería.



MARCONA: Almendra de sabor dulce y cáscara dura. Se caracteriza por tener un grano bastante grande, de forma redondeada, tono muy blanco y ligeramente rugoso. Se trata de una variedad muy productiva y de maduración tardía. Comercialmente es la variedad más apreciada en el mercado y la más demandada por la industria repostería y turroneira.

Distribución de los principales tipos comerciales

