

Ficha de producto. Campaña 2011/12

Sector frutos secos

ALMENDRA



Principales datos de la almendra en Andalucía

Valor producción 2011 (miles €)	Valor producción 2010 (miles €)	Variación de la producción
47.890	64.840	-26%

Fuente: Macromagnitudes agrarias de Andalucía. CAPMA

Exportaciones andaluzas de almendra

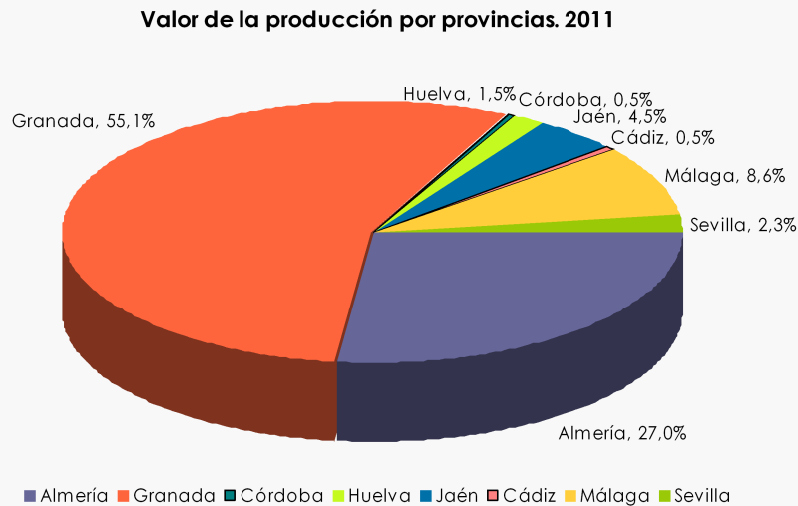
Exportaciones de almendra dulce sin cáscara				
	2008	2009	2010	2011
Volumen (t)	1.166	1.385	5.088	7.026
Valor (miles €)	4.113	4.667	19.823	27.541

Fuente: DATACOMEX. El valor de las exportaciones corresponde a un precio salida de almacén.

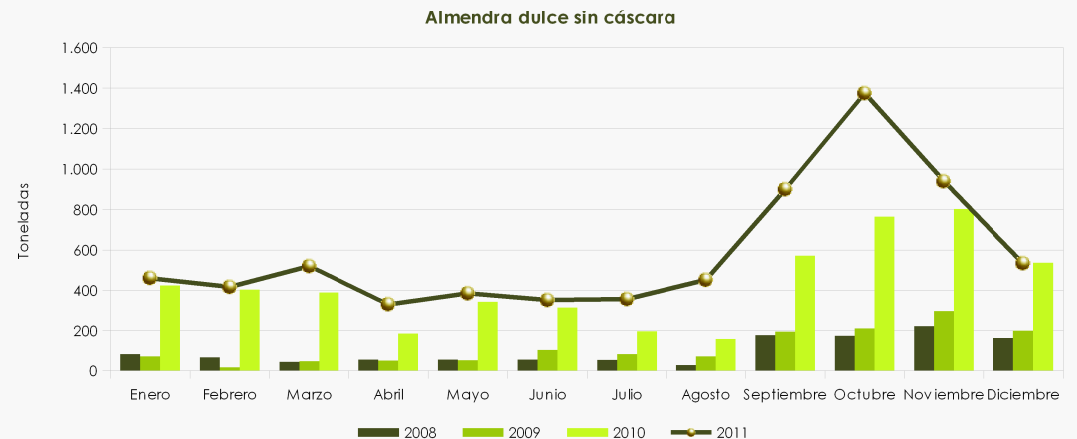
	Producción (t) (1)		Superficie en producción (ha) (2)		Rendimiento (kg/ha) (2)	
	2009	2010	2009	2010	2009	2010
Secano	47.070	41.612	165.740	147.038	284	283
Regadío	6.930	4.333	7.658	4.730	905	916
Total	54.000	45.945	173.398	151.768	---	---

Fuentes: (1) Elaboración propia a partir de los datos de superficie en producción y rendimiento. (2) Anuario 2009 y 2010. Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente

Evolución mensual de las exportaciones



Fuente: Macromagnitudes agrarias de Andalucía. CAPMA



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos de DATACOMEX.

Tipos comerciales de almendra



Comuna. Se trata de una mezcla de variedades no especificadas, aunque desde el punto de vista de la comercialización es la más importante en Andalucía. Ocupa el 70% de la superficie y la producción en grano alcanzó el 85% en 2010/11. Se usan preferentemente en pastelería, sobre todo sus formas industrializadas (bastones, láminas, granillo y harina).



Largueta. Almendra de semilla alargada, puntiaguda y algo plana. Este grupo engloba las variedades Desmayo blanco o Desmayo largueta que en Andalucía representan el 15% de la superficie y el 5% de la producción en grano (2010/11). Su nivel de producción es medio-alto. Es de floración precoz y recolección semitardea. Dadas sus buenas condiciones organolépticas, es la variedad más empleada por los fabricantes de snacks y aperitivos. La preparación más frecuente es simplemente horneada con sal, aunque también se emplea para la elaboración de dulces navideños como las peladillas, en bombones y chocolates pralinés.



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. En Andalucía, esta variedad supone el 15% de la superficie y el 10% de la producción en grano (2010/11). 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 repostera y turroneira.