



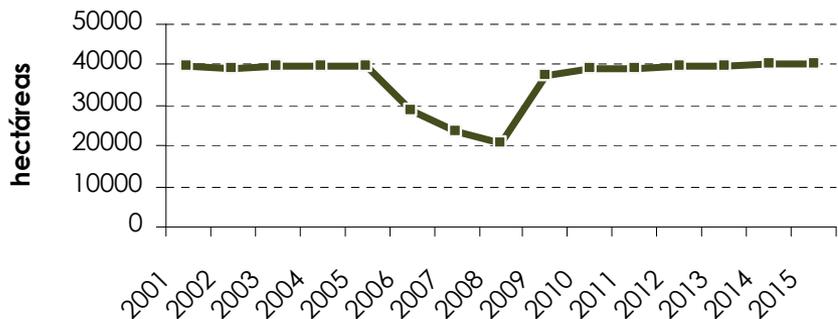
Ficha de producto Campaña 2014/15 Sector Cereales

ARROZ



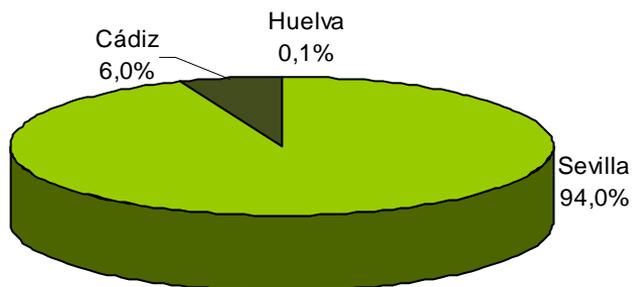
Principales datos del arroz en Andalucía

Evolución de la superficie de arroz



Fuente: CAPDR: Anuarios 2001 a 2013 (éste último provisional) y Avances de superficie y producción. Sept 2015)

Distribución provincial de la producción de arroz



Fuente: CAPDR (Avances de superficie y producción. Sept 2015)

	Producción 2014/15 (miles de t)	Precio medio 2014/15 (€/t)	Valor de la producción 2014/15 (miles €)
Arroz	376,9	261,00	98.380

Fuente: CAPDR (Avance de superficie y producciones (sept 2015) y Precios percibidos semanales del mes de Octubre de 2014)

	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15
Exportaciones (t)	126.415	147.436	119.188	104.828
Importaciones (t)	27.733	16.621	31.726	39.842

Fuente: Datacomex.

Nota: La campaña abarca entre el 1 de septiembre de un año y el 31 de agosto del siguiente

- En Andalucía el arroz se cultiva en Sevilla mayoritariamente, utilizando el sistema de Producción Integrada.
- La producción de arroz cosechada en 2014 representó alrededor del 43,8% de la producción nacional, lo que coloca a España como el segundo productor de la UE.
- El valor de la producción de arroz supone alrededor del 18% del valor de la producción de los cereales.
- Andalucía exporta arroz principalmente a la UE. En la campaña 2014/15, los principales destinos de las exportaciones de arroz andaluz fueron Bélgica (58%), Reino Unido (19%) y Países Bajos (7%).

Principales tipos de arroz en Andalucía

El arroz es el segundo cereal más producido en el mundo (tras el maíz) y su uso principal es el consumo humano. Posee pocas proteínas comparado con otros cereales pero proporciona mayor contenido calórico y más proteínas por hectárea que el trigo y el maíz.

Existen cerca de diez mil variedades de arroz. Todas ellas entran en una de las dos subespecies de *Oryza sativa*:

***Índica**, que suele cultivarse en los trópicos y puede tener entre cuatro y cinco veces la longitud de su grosor. Posee mayor concentración de almidón de amilosa, y el grano es más firme, fino y largo. En Andalucía la mayor parte de la superficie cultivada se dedica a la producción de grano largo, destacando claramente la variedad *Puntal*.



***Japónica**, que se puede encontrar tanto en los trópicos como en las zonas de clima templado y que produce un grano más corto, grueso y más pegajoso, con menor contenido de almidón de amilosa. Las variedades de grano corto cultivadas en Andalucía ocupan alrededor de la cuarta parte de la superficie cultivada de arroz, estando al alza en los últimos años. Entre la variedades de grano corto se utilizan *Jsendra*, *Fonsa*, *Guadiamar*, etc.

