

Almendra: Campaña 2015/16

España es el primer productor europeo de almendra y el tercero mundial tras EEUU y Australia. Andalucía es la Comunidad Autónoma española con mayor superficie dedicada al cultivo de almendro (cerca del 30% de la superficie nacional).

La campaña de recolección comienza en el mes de agosto en la provincia de Sevilla, sumándose paulatinamente el resto de Andalucía. El 95% de la superficie total de almendro andaluz se encuentra en régimen de secano. Granada, Almería, Málaga y Jaén tienen una superficie de secano mayor al 90%. Sevilla es la provincia con mayor superficie de almendro en regadío (50%), seguida de Huelva y Córdoba.

La superficie en producción se ha mantenido prácticamente constante desde la campaña 2010. No obstante, existe un incremento de nuevas plantaciones aún no productivas a partir de 2013. La producción andaluza ha sufrido continuos altibajos desde la campaña 2007 hasta la actualidad influida por la implantación mayoritaria de variedades de floración temprana, frecuentemente afectadas por heladas, el envejecimiento de las plantaciones y su implantación tradicional en terrenos de secano.

En España se cultivan más de cien variedades de almendra siendo los tipos mayoritarios Marcona, Largueta y Comuna que se caracterizan por ser de cáscara dura no porosa, a diferencia de las variedades de cáscara blanda californianas. Las variedades tradicionales están dando paso a nuevos tipos comerciales de floración tardía y mejor comportamiento ante las heladas, autocompatibles y más productivas.

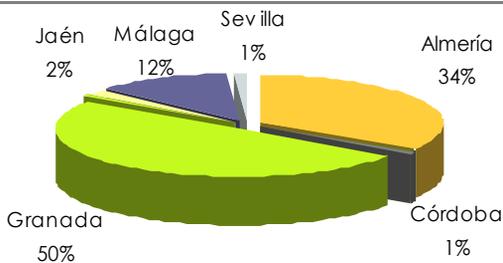
Principales datos de Andalucía: Superficie y producción

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Variación 2015/14 (%)
Superficie total (ha)	173.665	154.169	149.173	149.842	152.310	156.510	160.840	2,77
Producción* (t)	53.958	45.985	35.303	40.899	25.209	46.474	48.916	5,25

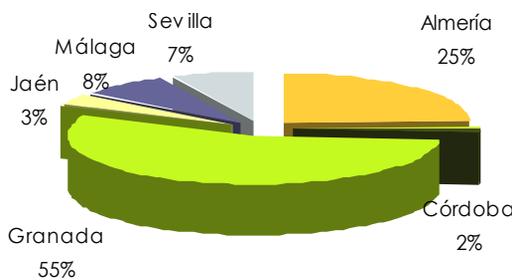
Fuente: Anuario de estadísticas agrarias y pesqueras. CAPDER Datos 2015 provisionales

*Producción de almendra en cáscara

Distribución de la superficie en producción



Distribución de la producción

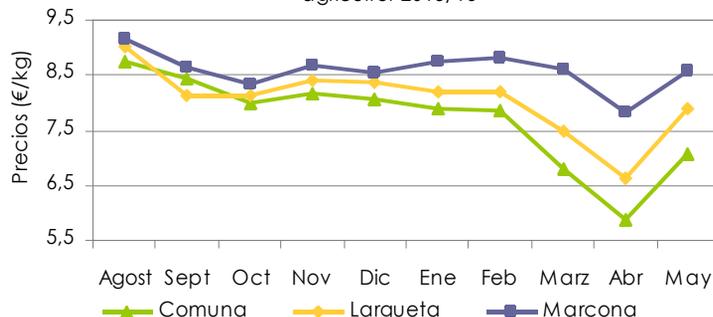


*Cádiz y Huelva representan menos del 1% de la superficie y la producción de Andalucía.

Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Anuario de estadísticas agrarias y pesqueras. CAPDER 2015 (provisional)

Cifras económicas: Precios en origen

Precio medio de almendra en grano liquidado al agricultor 2015/16



Precio medio liquidado al agricultor

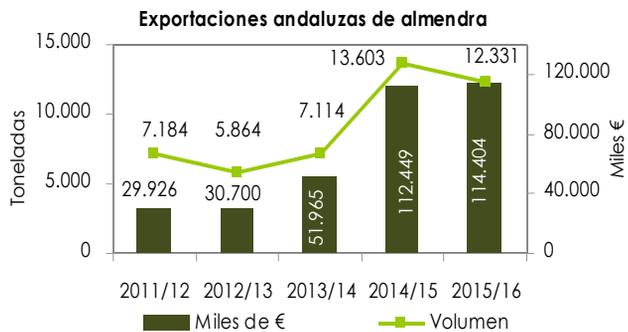
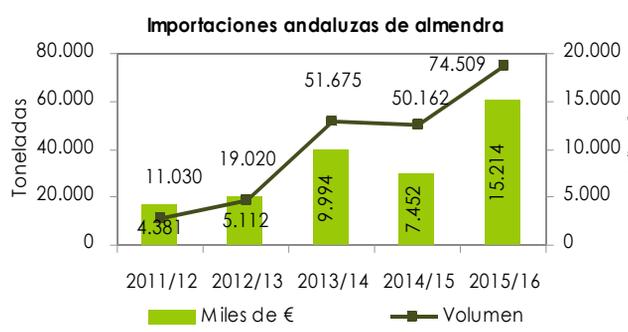


Fuente: Observatorio de precios y mercados. CAPDER

Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía

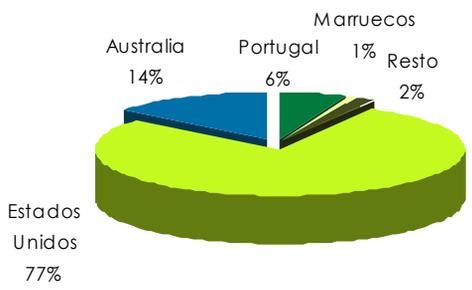
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

Evolución de las importaciones-exportaciones andaluzas

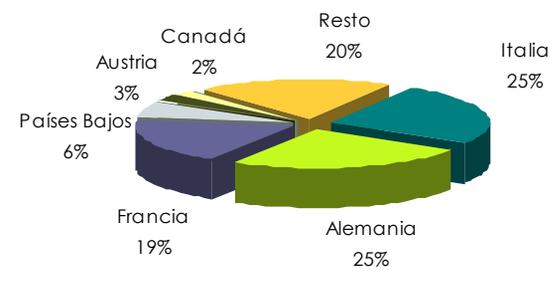


Fuente: Elaboración propia a partir de datos de DATACOMEX. Datos provisionales de la campaña 2014/15 y 2015/16. Los datos de exportación e importación corresponden a almendra dulce sin cáscara.

Principales orígenes de importación



Principales destinos de exportación



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de DATACOMEX. Datos provisionales de la campaña 2015/16. Los datos hacen referencia a distribución porcentual de volumen exportado e importado por países.

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 usan preferentemente en pastelería, sobre todo sus formas industrializadas (bastones, láminas, granillo y harina).

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 repostera y turroneira.



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 floración 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.

