

Almendra: Campaña 2016/17

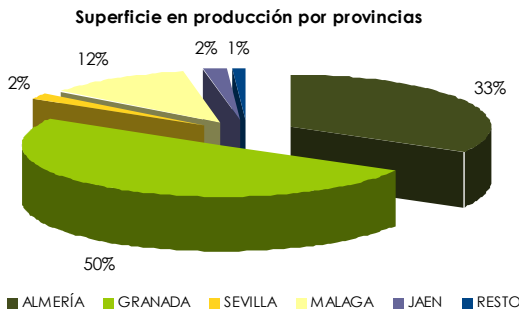
La campaña de producción 2016/17 en Andalucía ha estado marcada por **condiciones climatológicas** atípicas durante el período de floración y cuajado del fruto. Esta coyuntura ha conducido a una menor producción. En contraposición, en California las precipitaciones caídas dieron lugar a la finalización del ciclo de sequía que se había prolongado durante cuatro años, lo que junto con el incremento del número de hectáreas dedicadas a este cultivo supusieron una abundante cosecha para la almendra californiana. La **campaña de comercialización** de la almendra andaluza iniciaba su andadura en el mes de agosto, reduciéndose significativamente las entregas de almendra a las comercializadoras a partir del mes de marzo, llegando al final de campaña con un número de operaciones comerciales poco significativo. La **tónica en la evolución de la superficie en producción** en los últimos 5 años ha sido la estabilidad, con pequeñas variaciones. Por provincias, se diferencia Almería con una notable bajada en los últimos años, por otro lado, provincias relevantes como Granada, Málaga y Sevilla presentan suaves incrementos en su superficie en producción. Cabe destacar el potencial de crecimiento de la superficie en regadío, que en la actualidad cuenta con tan solo el 46% de su superficie en producción. La superficie de almendro en secano supone el 95% del total, lo que unido a zonas de producción áridas hace que la producción se vea muy influida por la distribución de las precipitaciones, con producciones interanuales irregulares. Las **exportaciones** han ido creciendo paulatinamente hasta la campaña 2014/2015, a partir de dicha campaña han ido disminuyendo tanto el valor como volumen. Sin embargo, en 2015/2016 se alcanza el máximo precio unitario del producto (9,47€/kg), que desciende por debajo del registro de los últimos 4 años en la campaña 2016/2017 (6,97€/kg). Las **importaciones** por su parte no han cesado de crecer en los últimos años, lo que denota un déficit de este producto en Andalucía.

Principales datos de Andalucía: Superficie y producción

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	% 2016/2015
Superficie (ha)	151.768	147.142	148.419	148.413	149.693	143.372	145.693	1,6%
Producción (t)	45.985	35.303	40.899	25.209	46.474	48.916	44.256	-9,5%

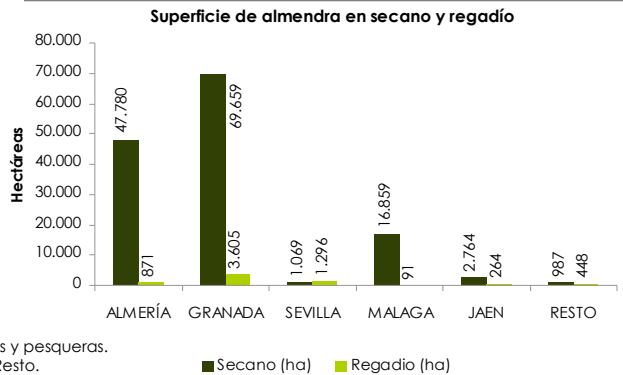
Fuente: Anuario de estadísticas agrarias y pesqueras. CAPDR Datos 2016 provisionales
 Nota: Producción de almendra en cáscara

Distribución provincial de la superficie total

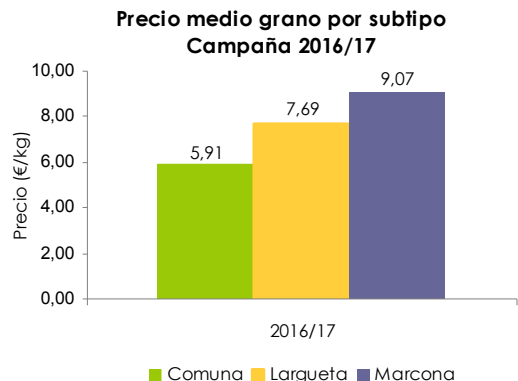
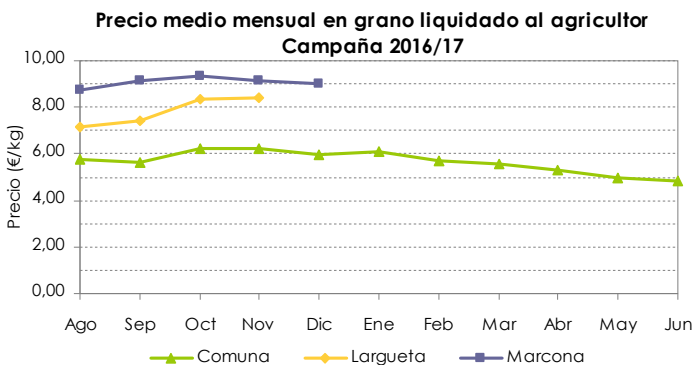


Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Anuario de estadísticas agrarias y pesqueras. CAPDR 2016 (provisional). Nota: Cádiz, Córdoba y Huelva, se agrupan como Resto.

Distribución provincial de superficie regadío y secano



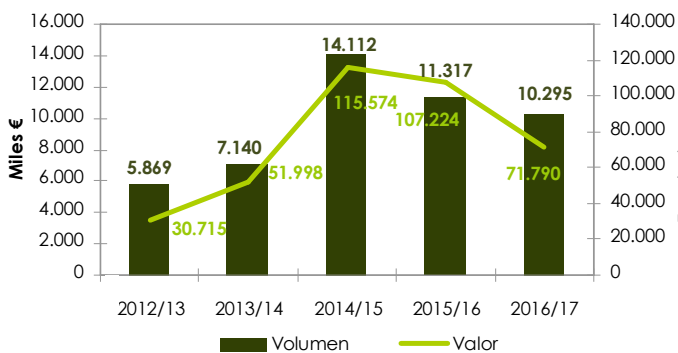
Cifras económicas: Precios en origen



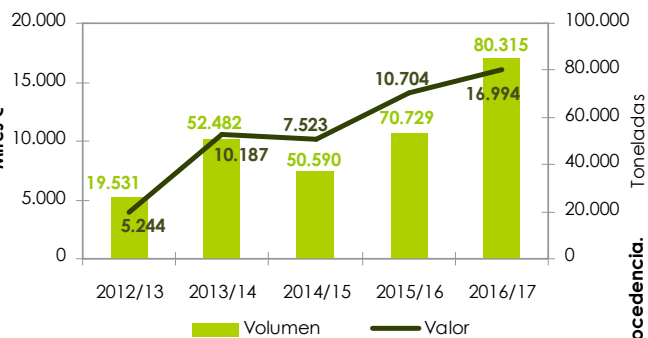
Fuente: Elaboración propia a partir de consultas al Observatorio de precios y mercados. CAPDR

Evolución de las importaciones-exportaciones andaluzas

Exportaciones andaluzas de almendra



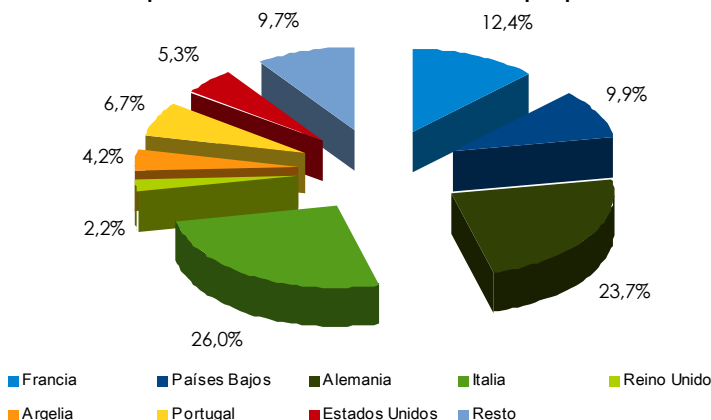
Importaciones andaluzas de almendra



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de DATACOMEX. Datos provisionales de la campaña 2015/16 y 2016/17. Los datos corresponden a almendra dulce con y sin cáscara.

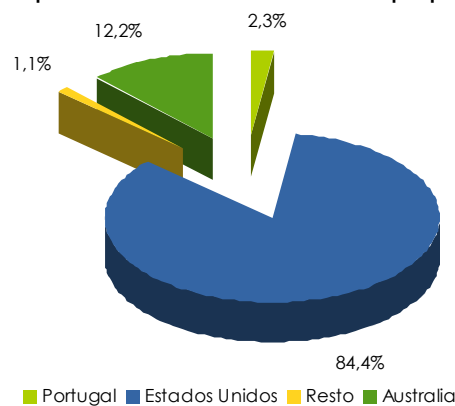
Principales destinos de exportación

Exportaciones andaluzas de almendra por países



Principales orígenes de importación

Importaciones andaluzas de almendra por países



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de DATACOMEX. Datos provisionales de la campaña 2016/17. 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.



Se permite la reproducción total o parcial de los datos o gráficos de esta publicación, citando su procedencia.