

Informe para la incorporación de la almendra al Observatorio de Precios y Mercados de la CAPMA

Objeto del informe

Este informe tiene como objeto facilitar la incorporación de la almendra en el Observatorio de Precios y Mercados (OPM) de la CAPMA, mediante la recopilación y análisis de la información de este producto en Andalucía desde el punto de vista de la producción y comercialización.

Datos básicos del cultivo de la almendra en Andalucía

Superficie y producción

La almendra es el principal fruto de cáscara producido en Andalucía, representando un total de algo más de 156.000 hectáreas y una producción cercana a las 46.000 toneladas para 2010. Este cultivo en Andalucía presenta un rendimiento medio descascarado del 24%, frente al rendimiento del 60% de la almendra Californiana. Además, existe una irregularidad productiva en su cultivo debido fundamentalmente a los años de sequía, ya que en torno al 97% de la producción está en secano frente al 3% en regadío. Esta falta de competitividad también es debida a la difícil tecnificación del cultivo por la abrupta orografía de los terrenos de cultivo, a la pobreza de los suelos y a los daños ocasionados por las heladas tardías.

Tabla 1. Superficie y producción del cultivo de la almendra en Andalucía en 2010.

	SUPERFICIE (ha)						Producción (t)	Rendimiento (kg/ha)
	Total			En producción				
	Secano	Regadío	Total	Secano	Regadío	Total		
Almería	57.389	1.747	59.136	56.894	1.736	58.630	11.285	192,5
Cádiz	137	36	173	137	36	173	144	832,4
Córdoba	1.737	173	1.910	1.660	109	1.769	580	327,9
Granada	71.496	2.119	73.615	71.496	2.119	73.615	26.060	354,0
Huelva	926	32	958	780	27	807	1.050	1.301,1
Jaén	2.898	46	2.944	2.848	46	2.894	1.968	680,0
Málaga	15.971		15.971	15.971		15.971	3.600	225,4
Sevilla	909	736	1.645	829	702	1.531	1.286	840,0
Andalucía	151.463	4.889	156.352	150.615	4.775	155.390	45.973	295,9

Fuente: CAPMA.

Las principales provincias productoras son **Granada y Almería** donde se concentra el 85% de la superficie y el 81% de la producción de este cultivo en Andalucía.

La recolección de almendra comienza a mediados de agosto, en las zonas más tempranas, y termina a principios de noviembre.

Datos básicos de comercialización de almendra en Andalucía

Principales tipos comerciales

Debido a la gran riqueza genética, en España se cultivan en la actualidad más de cien variedades diferentes, aunque los cinco tipos comerciales definidos y seleccionados entre las variedades de mayor calidad son Marconas, Larguetas, Planetas, Comunas o Valencias y Mallorcias.

Todas ellas se caracterizan por ser variedades de cáscara dura no porosa, lo que las diferencia de las variedades de cáscara blanda Californianas. A ello hay que sumarle que las almendras españolas son de una calidad excepcional debido a su mayor contenido de aceite, lo que las hace más jugosas, suaves y con un sabor más intenso.

Las principales características de estos grupos de variedades son:

Tipo comercial	Variedades	Características	Información complementaria
MARCONAS	Variedad Marcona o semejantes	Almendras de sabor dulce y con un grano redondeado y muy blanco.	Son las más caras y las más demandadas por la industria repostería y turrонера. Sirve de base para las Denominaciones de Origen Jijona y Alicante, así como para la Denominación de Calidad Mazapán de Toledo y los tradicionales guirlaches aragoneses. Asimismo, al tener en su composición menos aceite, se suele destinar a la producción de almendras fritas.
LARGUETAS	Variedad Desmayo blanco o Desmayo largueta	Almendras más alargadas y estrechas que la Marcona.	Presenta muy buenas cualidades organolépticas y es la variedad que más emplean los fabricantes de snacks y aperitivos. La preparación más frecuente es simplemente horneada con sal, aunque también se emplea en la elaboración de dulces típicamente navideños como las peladillas, en bombones y chocolates pralinés.
PLANETAS	Variedad Planeta	Almendra larga y plana de sabor dulce	Se utiliza preferentemente en consumo directo (aperitivos y peladillas).
MALLORCAS	Mezcla de variedades cultivadas en la isla del mismo nombre		
VALENCIAS COMUNAS	Mezcla de variedades no especificadas		Es el grupo más importante desde el punto de vista de la comercialización. Se usan preferentemente en pastelería, sobre todo sus formas industrializadas (bastones, láminas, granillo y harina).

Fuente: Elaboración propia

De todas estas variedades, **en Andalucía** las principales son las del tipo comunas, representando un 70% de la superficie y el 85% de la producción en grano, según se muestra en la tabla siguiente para la campaña 2010/11; seguidas en producción por la variedad Marcona y en último lugar por la Desmayo-Largueta, aunque estas últimas presentan una superficie similar.

Tabla 1 Tabla 2. Representatividad de las variedades producidas en Andalucía en la campaña 2010/11.

Variedades	Superficie (%)	Producción en grano (%)
Desmayo-Largueta	15%	5%
Marcona	15%	10%
Comuna	70%	85%

Fuente: Previsión nacional almendra 2010. FAECA

Dadas las características de las principales variedades, el 81% de la producción andaluza de almendra se destina a la industria transformadora, principalmente para la elaboración de productos de pastelería y repostería y, especialmente, a la industria turroneira.

Principales presentaciones comerciales

La almendra se puede comercializar de muy diversas formas, ya sea entera o con formas obtenidas después de un proceso industrial que modifica su aspecto externo. Las distintas presentaciones comerciales son:

Presentación comercial	DESCRIPCIÓN
Almendra en cáscara	Grano provisto de su endocarpio leñoso.
Almendra en grano o pepita	Grano natural desprovisto de su endocarpio leñoso y cubierto por su piel.
Almendra repelada o blanca	Grano de almendra desprovisto de su piel.
Mitades	Cada uno de los cotiledones que resultan de la división de una almendra, consecuencia del proceso de repelado.
Destríos	Granos o trozos que sobran de la selección de almendras enteras y que aparecen podridas, semipodridas o semipeladas. También las almendras con la corteza adherida (pelonas) y que se utilizan para hacer aceites de almendras.
Trozos	Partes de grano que se originan en el descascarado y restantes manipulaciones.
Gemelas	Almendras dobles propias de algunas variedades
Industrializado	De almendra entera Bastones y Láminas
	De medias, trozos, gemelas granillo y harina.

Fuente: Elaboración propia

Lo más frecuente es realizar la comercialización sin cáscara en las formas en grano o repelada.

Posiciones comerciales

Precios en origen

Los agricultores intervienen en el mercado a través de sus propias asociaciones o cooperativas, que son las encargadas de dar salida comercial a la producción. Éstas suelen almacenar grandes cantidades de fruto, que venden a la industria en diferentes momentos de la campaña en función del precio de mercado. Aunque en el mercado también operan numerosos agentes intermediarios que compran directamente a los agricultores y venden a la industria.

Una parte importante de la producción tiene como destino industrias de mayor tamaño, que a su vez pueden ser comercializadoras en origen.

No existe unanimidad respecto al **precio pagado a los agricultores**. Unos perciben el precio de la almendra en cáscara y, en otros casos, la mayoría, de la almendra en grano (grano natural desprovisto de su endocarpio leñoso y cubierto por su piel) una vez realizado el escandallo.

Para la obtención de precios en origen se contactará, tanto con las cooperativas de agricultores como con intermediarios e industrias, a las que se solicitará el precio de la almendra en grano pagado a los agricultores y volúmenes asociados. Se distinguirá entre los tres **tipos comerciales** por ser decisivo en la formación del precio: Comuna, Largueta y Marcona.

No se distinguen **categorías** en el eslabón del agricultor.

Precios salida centro de manipulación

El precio en esta posición comercial es mayoritariamente de la almendra en grano, también se comercializa repelada, en mitades, trozos, etc., pero no todas las empresas comercializan estos formatos, por lo que no se contempla su inclusión en el observatorio de precios y mercados.

Las ventas se formalizan a través de contratos en los que se recogen el volumen y el precio de venta, fijado en función del precio de mercado en ese momento. Normalmente, se pactan diferentes entregas a lo largo de la campaña.

Para la obtención de datos relativos a esta posición comercial se contactará con las empresas dedicadas a la industria en Andalucía a las que se les solicitará precio y volumen de los tres tipos comerciales antes citados.

En concreto, se define el **precio a la salida del centro de manipulación en grano**, como el precio del grano natural desprovisto de su endocarpio leñoso y cubierto por su piel una vez situada la mercancía en el muelle de carga. Este precio incluirá los costes de estructura, mano de obra y envasado.

La periodicidad de la publicación de los precios será **mensual**, aunque los precios se solicitarán agrupados semanalmente.

En cuanto a **variedades**, también en este eslabón la distinción entre las variedades Marcona, Largueta y Comuna es decisiva en la formación del precio.

A pesar de que este eslabón distingue entre **categorías**, su clasificación no es homogénea por lo que se descarta su especificación en el Observatorio de Precios y Mercados.



Unión Europea

**Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural**



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

Precios en merca

Los precios de este eslabón se obtendrá a partir de las consultas de precios realizadas a los principales mercados españoles.

Precios al consumo

Se acudirá en primera instancia al Panel de consumo del MAGRAMA, analizando otras fuentes como:

- Fuentes propias
- Otros paneles de consumo