



## Ficha de producto Campaña 2012/13 Sector Frutos Secos

# ALMENDRA



## Principales datos de la almendra. Andalucía.

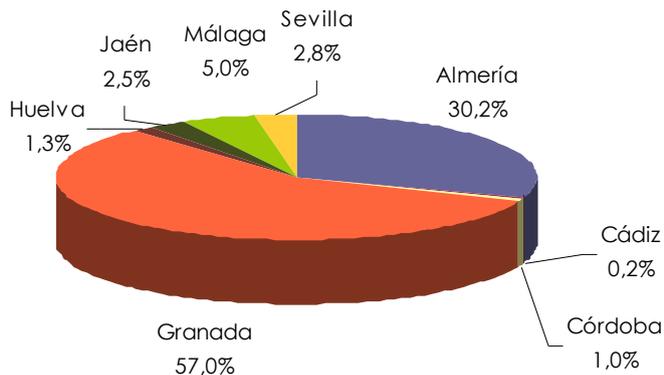
	Superficie en producción (ha) (1)		Producción (t) (2)		Rendimiento (kg/ha) (1)	
	2010	2011	2010	2011	2010	2011
Secano	147.038	142.071	41.612	31.540	283	222
Regadío	4.730	5.071	4.333	3.753	916	740
<b>Total</b>	<b>151.768</b>	<b>147.142</b>	<b>45.945</b>	<b>35.303</b>	---	---

Fuente: (1) Anuario de estadísticas agrarias y pesqueras, 2010 y 2011 (provisional), CAPDR  
(2) Elaboración propia a partir de los datos de superficie en producción y rendimiento.

Almendra		
Valor producción 2011 (miles €)	Valor producción 2012 (miles €)	Variación del valor
47.890	65.960	38%

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos de las Macromagnitudes agrarias de Andalucía, CAPDR  
Datos 2012 provisionales.

## Valor de la producción por provincias



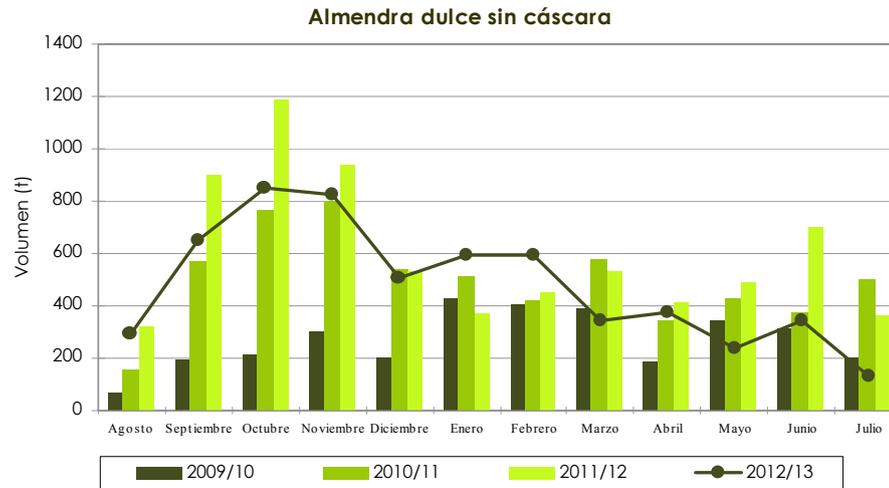
Fuente: Macromagnitudes agrarias de Andalucía, 2012, CAPDR  
Datos provisionales.

## Exportaciones andaluzas de la almendra dulce sin cáscara

Exportaciones de almendra dulce (sin cáscara)				
	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13
Volumen (t)	3.233	5.978	7.184	5.743
Valor (miles €)	11.551	23.846	29.926	30.097

Fuente: DATACOMEX. El valor de las exportaciones corresponde a un precio salida de almacén. Datos 2013 provisionales

## Distribución mensual de las exportaciones



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos de Datacomex. Datos 2013 provisionales

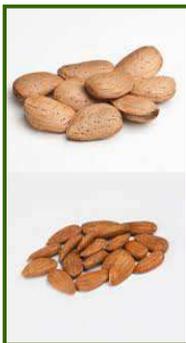
El valor de las exportaciones de almendra dulce sin cáscara ha ido incrementándose a lo largo de las últimas campañas, hasta alcanzar los 3 millones de euros en la campaña 2012/13. Destaca como período máximo de exportaciones el comprendido entre septiembre y noviembre.

## Tipos comerciales de la 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 semitardía. 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.