



## Datos básicos de Almendra. Campaña 2020/21

España es el tercer productor mundial de almendra con el 6%, detrás de Australia con el 8%. Estados Unidos, concretamente California, es el líder mundial de producción de almendra, con el 77% de la cuota de producción.

Andalucía, con 191.361 hectáreas de superficie en producción, un 88% de ellas en secano, es la región española con mayor implantación de almendro. La superficie productiva de este cultivo se localiza mayoritariamente en tres provincias, Granada, Almería y Málaga (89%). El mayor incremento en superficie de nuevas plantaciones esta campaña corresponden a las provincias de Granada (5.703 ha), Córdoba (3.391 ha) y Almería (1.031 ha).

La producción andaluza asciende a 161.546 toneladas de almendra en cáscara, un 44% más que la pasada campaña, gracias al incremento productivo experimentado por las provincias de Granada, Sevilla y Córdoba. Granada es la principal productora andaluza (39%), seguida de Sevilla (27%) y Almería (16%).

Las exportaciones andaluzas de almendra en grano y en cáscara se cuantifican en 20.473 toneladas y 101,21 millones de euros. El volumen exportado ha aumentado un 22% respecto a la pasada campaña, mientras que los ingresos de exportación han descendido un 9%. La UE es el principal destino de las exportaciones realizadas desde Andalucía, concentrando el 92% del volumen y el 88% del valor, observándose un crecimiento respecto a la pasada campaña del 5% en volumen y del 2% en valor. Italia es el primer receptor de almendra andaluza, seguido de Alemania, Francia, Portugal y Países Bajos. Estos cinco países han recibido el 83% de las exportaciones de la región.

Las importaciones andaluzas de almendra en grano y en cáscara se cifran en 20.934 toneladas, cifra similar a la pasada campaña, registrando un valor de 52,7 millones de euros, un 33% menos que la campaña precedente. EE.UU es el origen del 70% de las importaciones andaluzas de almendra en grano, seguido a gran distancia por Portugal (22%).

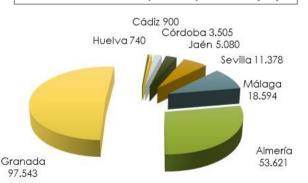
## Principales datos

	2016	2017	2018	2019	2020	2020 vs 2019
Superficie en producción (ha)	145.693	157.412	169.848	185.619	191.361	3%
Producción en cáscara (†)	44.256	65.898	107.819	111.877	161.546	44%

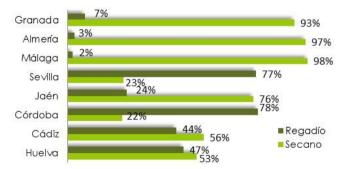
Fuente: Anuario de estadísticas agrarias y pesqueras. CAGPDS. 2020 (provisional).

Distribución de la superficie provincial (ha)

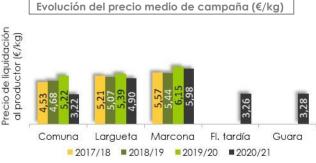
<sup>-</sup>rutos de cáscara: Almendra



Distribución de la superficie de secano y regadío



Fuente: Elaboración propia a partir del Anuario de estadísticas agrarias y pesqueras. CAGPDS. 2020 provisional.





Fuente: Observatorio de Precios y Mercados. CAGPDS.





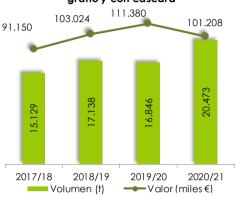
# Datos básicos de Almendra. Campaña 2020/21

#### Comercio exterior

	Exportaciones andaluzas de almendra						
	Volum	nen (t)	Valor (miles €)				
	sin cáscara	con cáscara	sin cáscara	con cáscara			
2017/18	14.841	288	90.536	614			
2018/19	16.216	922	101.467	1.557			
2019/20	16.658	188	111.068	312			
2020/21	20.404	69	100.963	245			

Fuente: Datacomex. Estadísticas de comercio exterior. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.

# Exportaciones andaluzas de almendra en grano y con cáscara



#### Evolución mensual de las exportaciones de almendra en grano y con cáscara

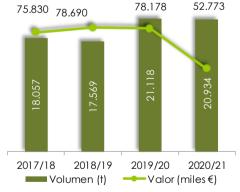


Fuente: Datacomex. Estadísticas de comercio exterior. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.

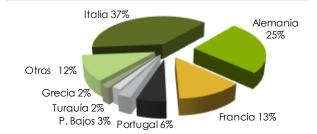
	Importaciones andaluzas de almendra							
	Volum	nen (t)	Valor (miles €)					
	sin	con	sin	con				
	cáscara	cáscara	cáscara	cáscara				
2017/18	17.679	378	74.799	1.032				
2018/19	15.872	1.697	75.400	3.291				
2019/20	14.978	6.140	66.750	11.428				
2020/21	12.940	7.995	42.265	10.508				

Fuente: Datacomex. Estadísticas de comercio exterior exterior. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.

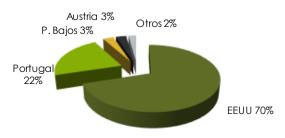
### Importaciones andaluzas de almendra en grano y con cáscara



### Principales destinos de exportación de almendra



#### Principales orígenes de importación de almendra



Fuente: Elaboración propia a partir de información facilitada por Datacomex. Estadísticas de comercio exterior. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.

#### Nota aclaratoria:

<sup>-</sup>rutos de cáscara: Almendra





## Datos básicos de Almendra. Campaña 2020/21

#### Principales tipos comerciales

**COMUNA**: Se enmarcan dentro de esta denominación todas aquellas variedades de almendras tradicionales que no son de floración tardía y que el agricultor entrega sin clasificar en lotes monovarietarles en la partidora o centro de acopio.

**FLORACIÓN TARDÍA**: Grupo de variedades autofértiles y de floración más tardía que las variedades tradicionales. Entre ellas destaca Vairo, Constantí, Marinada, Soleta, Belona, Antoñeta y Ferragnes.

**GUARA**: La planta es muy resistente a climas secos y temperaturas altas. Su floración es densa y tardía y la maduración de su fruto es muy temprana, entre los meses de agosto y principios de septiembre. Presenta una entrada en producción rápida y abundante. Al ser autofértil puede cultivarse en plantaciones monovarietales, aunque la presencia de abejas es beneficiosa para una mayor cantidad y regularidad de cosechas. El fruto es de cáscara dura y el sabor es más dulce que otras variedades. Es perfecta para la elaboración de turrón y helados, por su característico nivel de dulzor.





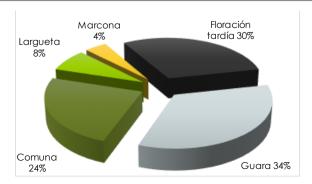
Frutos de cáscara: Almendra

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 turronera.

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 polinización 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.



## Distribución de los principales tipos comerciales



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos del Observatorio de Precios y Mercados. CAPGDS.