

Almendra: Campaña 2017/18

Récord de **producción** en la campaña 2017/18 debido a la entrada en producción de un gran número de hectáreas, fundamentalmente en regadío, en las que se han alcanzado elevados rendimientos.

La **superficie en secano** supone el 92% de la superficie total en producción, destacando tres provincias que aglutinan el 96% del almendro en secano en Andalucía, Granada (49%), Almería (35%) y Málaga (12%). El restante 8% corresponde a almendro **en regadío**, dentro del que destaca Sevilla con el 48% de la superficie en riego, seguida de Granada (32%) y Almería (9%).

La **campaña de comercialización** comenzaba en el mes de agosto. Los precios liquidados al agricultor en la campaña 2017/18 han estado sensiblemente por debajo de los de la campaña precedente, acercándose no obstante, a los del período 2016/17 entre los meses de abril y junio. Los precios no han oscilado de forma importante a lo largo de la campaña, reduciéndose el factor de la especulación vivido en años anteriores.

Las cantidades **exportadas** entre los meses de agosto y mayo han igualado la cifra de la campaña 2014/15, registrando los valores más altos de los últimos cinco años. No obstante, el valor de las exportaciones desciende por debajo del obtenido en las campañas 2014/15 y 2015/16 indicando un peor comportamiento de las cotizaciones del producto.

Siete países concentran el 40% del volumen exportado por Andalucía, entre ellos Italia (11%), Alemania (10%), Francia (7%), EE.UU. (4%), y Portugal (4%).

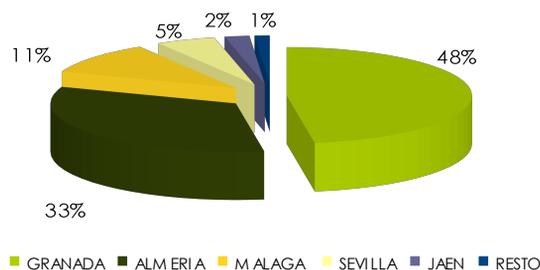
Las **importaciones** no han cesado de crecer desde la campaña 2014/15, lo que denota un déficit de este producto en Andalucía. EE.UU es el principal origen de la almendra importada por Andalucía con el 74% del volumen, seguido de Portugal (14%) y Australia (11%).

Principales datos de Andalucía: Superficie y producción

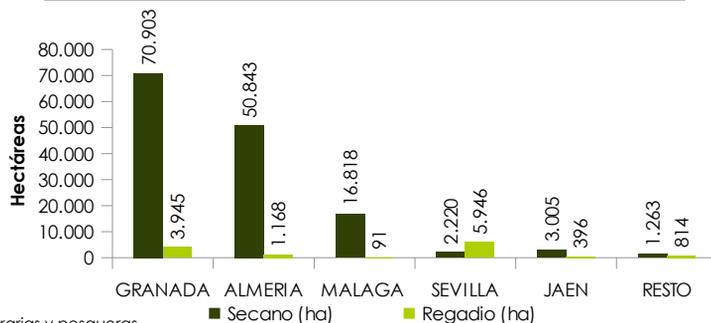
	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	% 2017/2016
Superficie (ha)	147.142	148.419	148.413	149.693	143.372	145.693	157.412	8%
Producción (t)	35.303	40.899	25.209	46.474	48.916	44.256	77.525	75%

Fuente: Anuario de estadísticas agrarias y pesqueras. CAPDR Datos 2017 provisionales
 Nota: Producción de almendra en cáscara

Distribución provincial de la superficie total



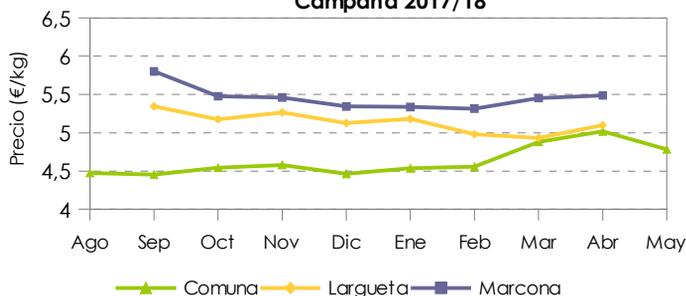
Distribución provincial de superficie regadío y secano



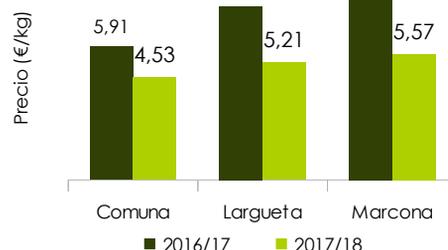
Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Anuario de estadísticas agrarias y pesqueras. CAPDR 2017 (provisional). Nota: Cádiz, Córdoba y Huelva, se agrupan como Resto.

Cifras económicas: Precios en origen

Precio medio de almendra en grano liquidado al agricultor Campaña 2017/18

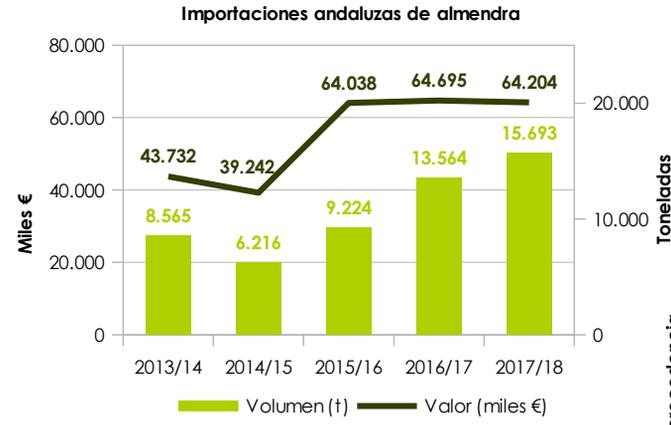
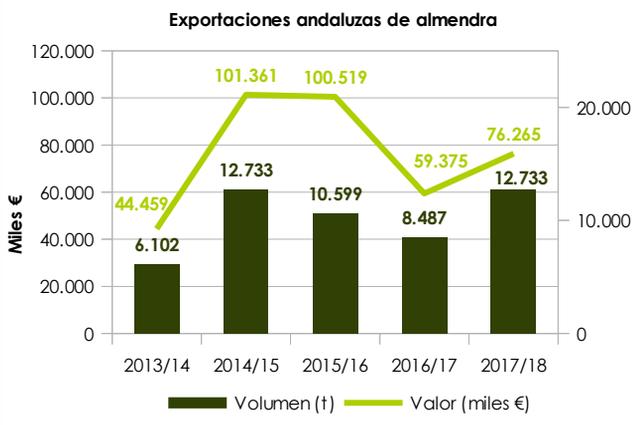


Precio medio de almendra en grano Campaña 2017/18



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

Evolución de las exportaciones-importaciones andaluzas

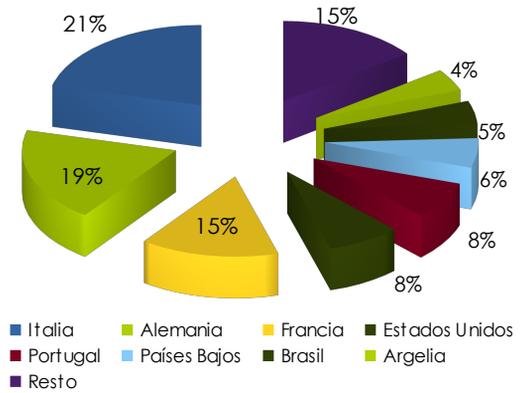


Fuente: Elaboración propia a partir de datos de DATACOMEX. Datos provisionales de la campaña 2016/17 y 2017/18. Los datos corresponden a exportaciones e importaciones de almendra dulce con y sin cáscara entre los meses de agosto y mayo.

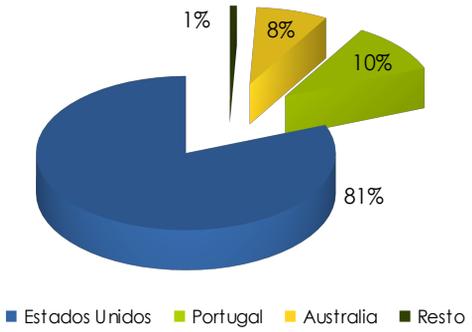
Principales destinos de exportación

Principales orígenes de importación

Exportaciones andaluzas de almendra por países



Importaciones andaluzas de almendra por países



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de DATACOMEX. Datos provisionales de la campaña 2017/18. Los datos hacen referencia a distribución porcentual de volumen exportado e importado por países entre los meses de agosto y mayo.

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, granel 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 repostería 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.



Frutos de cáscara: Almendra

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