

millones de euros. Prácticamente el 95% de la producción de gajos en conserva se exporta, pues en España el consumo es muy minoritario.

También una pequeña parte de la producción de naranjas se destina, junto con los destriños, a elaborar mermeladas, jaleas, confituras y cortezas para la pastelería.

FRUTOS SECOS

El Código Alimentario Español (CAE) define los frutos secos como aquellos cuya parte comestible posee en su composición menos del 50% de agua. Además, tienen un bajo contenido en hidratos de carbono y son ricos en vitaminas, minerales y proteínas.

Generalmente son frutos con una cáscara dura y cuya parte comestible es la semilla. Los frutos secos más reconocidos a nivel mundial son la almendra, la nuez, el anacardo, el pistacho, la avellana, el piñón, la nuez de macadamia, la nuez pecana y la nuez de Brasil. También se considera fruto seco la castaña, aunque su composición se parece más a la de los cereales.

A nivel mundial, la producción de frutos secos ha crecido considerablemente en los últimos años por el impulso de los consumidores.

En conjunto, las principales producciones superan los 5 millones de toneladas y Estados Unidos es el mayor productor, con aproximadamente el 40% del total de la cosecha mundial. Otros países con grandes producciones de frutos secos son Turquía, China e Irán. España ocupa el noveno lugar en la producción mundial de este tipo de frutos.

La producción española de frutos secos resulta muy variable de año en año debido a la incidencia de las heladas, que afectan a la floración y al posterior cuajado del fruto. Este problema afecta a los principales países productores, lo que determina grandes oscilaciones de precios.

Los frutos secos son uno de los cultivos que mejor se adapta a los métodos de producción ecológica.

ALMENDRAS Y AVELLANAS

El almendro, el avellano, el castaño y el nogal son las cuatro variedades de frutales de fruto seco que más superficie ocupan en España. Mientras el cultivo de los dos primeros se ha ido reduciendo progresivamente en las últimas décadas, más en el caso del avellano que en el del almendro, el cultivo del nogal está en auge.

Finalmente, una de las producciones más singulares derivadas de los cítricos es la mermelada de naranja amarga, que se obtiene a partir de cortezas de esta fruta y que tiene mucho más éxito en Reino Unido que en el mercado español.

PRINCIPALES PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE FRUTOS SECOS (Miles de toneladas)			
PRODUCTO	2022	2023	2024
ALMENDRAS (CÁSCARA)	263,1	317,9	369,7
AVELLANAS (CÁSCARA)	8	6,8	2,7
CASTAÑAS	174	32,6	92,35
NUEZ (CÁSCARA)	15,9	16,4	17
PISTACHO (CÁSCARA)	19,9	23,9	24

FUENTE: MAPA.

En 2024 había 757.000 hectáreas dedicadas al cultivo del almendro, de las cuales 630.875 hectáreas eran almendros para uso comercial y el resto tierras abandonadas o no comerciales, según datos del Ministerio de Agricultura.

Las variedades más cultivadas en España son las de cáscara dura (planeta, largueta, marcona, comuna, etc.), aunque hay también producción de almendras mollares.

La producción de almendra resultó superior a la de la campaña anterior, pues se recogieron 369.700 toneladas en cáscara (un 24% más). Las mayores producciones se dieron en Andalucía (31%), Castilla-La Mancha (21%), Aragón (19%) y Cataluña (9%).

La cosecha nacional representó el 46% de la comunitaria, que en 2024 también fue superior a la del año precedente.

El principal país productor de almendras del mundo es Estados Unidos (especialmente en California y Florida), que se ha especializado en las variedades mollaras. El desarrollo del almendro en Estados Unidos ha sido espectacular y se ha basado en la mecanización y en la utilización de variedades de elevados rendimientos en plantaciones regulares.

Además, han conseguido importantes reducciones arancelarias de la Unión Europea, que es uno de los principales consumidores mundiales de almendra. Incluso España, donde las importaciones de almendras no eran muy frecuentes, utiliza cada vez más almendra californiana para la elaboración de turrone, mazapanes y bollería.

En los últimos años, el sector de la almendra ha vivido una auténtica revolución gracias al incremento del consumo mundial y a la llegada de nuevas variedades de almendros más productivos.

Respecto a la avellana, en 2024 había 15.047 hectáreas de avellanos en España, de las que 11.300 hectáreas estaban en producción. Casi toda la producción se concentra en Cataluña, y más concretamente en Tarragona. La cosecha de 2024 fue peor que la del año anterior (60% menos), pues se produjeron sólo 2.700 toneladas en cáscara. De todas formas, el cultivo del avellano ha ido desapareciendo de muchas tierras debido a que es poco rentable para los agricultores.

Las avellanas son un fruto característico de los países de la cuenca del Mediterráneo. Desde Grecia pasaron a Turquía por el este y a Italia y España por el oeste. Turquía es actualmente el principal productor mundial (67%) e Italia es el principal productor comunitario y segundo a nivel mundial. Las avellanas proporcionan mayores rendimientos en grano (45%) que las almendras.

Almendras, avellanas y los demás frutos secos se suelen recolectar en el Hemisferio Norte desde finales de verano hasta mediados de otoño. El momento de la cosecha viene determinado en las almendras y otros frutos secos cuando el fruto se abre y deja ver la almendra existente en su interior, que es la capa más interna del fruto.

Dentro de esa cáscara dura está la almendra grano que es la verdadera semilla. Las almendras y avellanas pueden comercializarse en cáscara o en grano, pero cada vez va siendo más infrecuente su venta al público en cáscara, puesto que casi toda la cosecha se descascara para reducir peso inútil. Tan sólo las nueces, cuyo “descascamiento” suele implicar la rotura de la semilla, se siguen vendiendo tal cual en algunos casos.

NUECES Y CASTAÑAS

En los últimos años se ha registrado en España un significativo aumento del cultivo del nogal. Así, en 2022 había de 12.708 hectáreas dedicadas al nogal de fruto, según datos del Ministerio de Agricultura, y en 2024 ya había registradas 15.475 hectáreas.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE NUEZ (CÁSCARA) (Miles de toneladas)			
CC.AA.	2022	2023	2024
ANDALUCÍA	3,5	3	2,96
CASTILLA-LA MANCHA	1,85	2	2,1
CATALUÑA	1,6	1,8	2
EXTREMADURA	1,3	1,7	2,5
GALICIA	2,5	1,7	1,1
OTRAS CCAA	5,8	6,2	6,3
TOTAL ESPAÑA	16,6	16,4	17

FUENTE: MAPA.

PRODUCCIONES DE NUEZ EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas en cáscara)			
	2022	2023	2024
MUNDO	2.479	2.655,5	2.694,8
UE	163	140	150
ESPAÑA	16,6	16,4	17

FUENTES: FAO, EUROSTAT, USDA y MAPA.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE ALMENDRAS (CÁSCARA) POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CCAA	2022	2023	2024
ANDALUCÍA	102,9	95,0	118,3
ARAGÓN	30,1	54,9	68,2
CATALUÑA	9,7	17,6	30,1
CASTILLA-LA MANCHA	26,1	59,9	75,7
EXTREMADURA	23,3	16,3	20
COMUNIDAD VALENCIANA	33,7	25,6	22,2
LA RIOJA	3,3	5,6	5,7
MURCIA	26,8	14,6	16,8
NAVARRA	2,7	3,4	6,8
OTRAS CCAA	5	4,7	5,9
TOTAL ESPAÑA	263,6	297,6	369,7

FUENTE: MAPA.

PRODUCCIONES DE ALMENDRA EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas en cáscara)			
	2022	2023	2024
MUNDO	3.640,8	3.514	3.600
UE	456	642	800
ESPAÑA	263,1	317,9	369,7

FUENTES: FAO, EUROSTAT y MAPA.



PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE CASTAÑAS (CÁSCARA) POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CC.AA.	2022	2023	2024
ANDALUCÍA	4	1,6	2,2
CASTILLA Y LEÓN	4,6	5,8	9,4
EXTREMADURA	4,5	4,5	6,7
GALICIA	160,2	20	73,42
OTRAS CCAA	0,8	0,7	0,6
TOTAL ESPAÑA	174	32,6	92,35

FUENTE: MAPA.

PRODUCCIONES DE CASTAÑA EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas en cáscara)			
	2022	2023	2024
MUNDO	2.131,2	2.666	2.700
UE	302,4	312,4	390
ESPAÑA	174	32,6	92,35

FUENTES: FAO, EUROSTAT y MAPA.

El cultivo del nogal está extendido por toda la geografía española, pero destacan por encima del resto Extremadura (24% de la superficie total), Andalucía (18%), Castilla-La Mancha (14,7%), Cataluña (12,4%) o Aragón (12,4%).

Al igual que un año antes, la producción de nueces fue muy buena, pues se recogieron 17.000 toneladas en cáscara (4% más).

Otro fruto seco tradicional es la castaña, que en los últimos años ha vivido un resurgir del cultivo en España. La superficie dedicada al castaño de fruto en 2024 ascendía a 25.251 hectáreas, según datos del Ministerio de Agricultura.

La producción de castaña aumentó en 2024 y quedó en 92.350 toneladas cáscara. En España, la producción de castaña se concentra principalmente en Andalucía y en Galicia; y se destina básicamente a la alimentación animal, aunque los frutos más sanos van a la alimentación humana, bien para consumo directo, bien como castañas totalmente desecadas (castañas “pilongas”).

También se consume parte de la producción como mermelada de castañas y los famosos “marrón glacés”, que son los frutos cocidos, pelados, embebidos en agua azucarada y glaseados con azúcar.

PISTACHOS Y PIÑONES

Por su lado, los pistachos son frutos secos que se abren fácilmente, contienen unas semillas de sabor parecido al de los piñones y se utilizan como “snacks”.

La mayor parte de los pistachos se importa de otros países mediterráneos y de Oriente Próximo, pero

PRODUCCIONES DE PISTACHO EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas en cáscara)			
	2022	2023	2024
MUNDO	783	1.068	1.115,8
ESTADOS UNIDOS	400	675,8	503
UE	32	31	35
ESPAÑA	20	22	24

FUENTES: FAO, EUROSTAT y MAPA.

desde hace varios años el cultivo está creciendo considerablemente en España.

En 2024 la superficie cultivada en España ascendía a 83.786 hectáreas, de las que sólo un tercio aproximadamente están ya en plena producción. Castilla-La Mancha es la comunidad con mayor superficie destinada al pistacho (80% de total), seguida de Andalucía (10%) y Murcia (1,5%).

En 2024, la cosecha nacional de pistacho se acercó a las 24.039 toneladas en cáscara, según datos del Ministerio de Agricultura. Una parte de esta producción se consume en fresco y el resto va a la industria de transformación.

Finalmente, los piñones son frutos secos de consumo frecuente en España desde tiempos inmemoriales. Los piñones se recolectan en los pinos piñoneros, pero los altos costes de dicha recolección sitúan al fruto tostado y pelado a precios muy altos, que compiten difícilmente con la producción que vienen de otros países.

A nivel mundial, además de todos los frutos secos ya citados tienen importancia desde el punto de vista económico el anacardo brasileño, la pecana (nuez americana), la macadamia (australiana y neozelandesa) y el cacahuete o maní (brasileño), etc.

COMERCIO DE FRUTOS SECOS

La balanza comercial del sector de los frutos secos suele tener un saldo negativo, pues España importa mucho más de lo que exporta. Además de avellanas y almendras, que son los frutos que más se comercializan, también se importa del exterior pistachos, anacardos, nueces de Brasil, macadamias y, en general, otras especies que contribuyen a diversificar la oferta de frutos secos en el mercado interior y satisfacer las exigencias de la demanda.

Una buena parte de la producción de frutos secos se destina a la fabricación de “snacks” y diversos aperitivos, pero también hay un pequeño consumo, cada vez menor, de almendras y otros frutos recubiertos de azúcar (peladillas, garrapiñadas, etc.).

Sin embargo, el principal destino de los frutos secos es el industrial. Las industrias turroneiras, las de mazapanes, la pastelería y la de bollería absorben cada año cerca de 40.000 toneladas de almendras, de las cuales el 70% son de importación, aunque las mejores calidades de turrón y mazapán siguen utilizando almendras nacionales, básicamente de la variedad marcona.

En 2024, entre almendra grano y cáscara se exportaron unas 110.000 toneladas y el valor de esas ventas ascendió a 653 millones de euros, cifra muy superior a la del año anterior. La campaña de exportación fue muy positiva (tanto en volumen como en valor). El 84% de las exportaciones fue a parar a los países de la UE y también destacaron los envíos a Turquía.

En cuanto a las importaciones, el volumen comprado fue similar al de las exportaciones y el valor de las mismas superó los 357 millones de euros.

El país de procedencia de la mayor parte de la almendra que llega a España es Estados Unidos, que es quien domina el mercado mundial desde sus producciones de California. No obstante, en esta campaña se redujeron las entradas ligeramente. Después de los norteamericanos fueron los portugueses los que más almendra vendieron a España.

Para las avellanas las cifras fueron significativamente inferiores. Así, se exportaron en 2024 un total de 7.344 toneladas con cáscara y 858 toneladas sin cáscara y se importaron 7.987 toneladas, con y sin cáscara, un volumen superior al del año precedente.

En este caso, el país que más avellana nos vendió fue Turquía. Precisamente, el mercado exterior de la avellana española ha ido perdiendo importancia en los últimos años porque Turquía controla el mercado mundial, programando sus exportaciones y su industrialización.

Además de las almendras y avellanas, España exportó también unas 3.488 toneladas de nueces; 11.360 toneladas de castañas (con y sin cáscara), 2.696 toneladas de pistachos y 704 toneladas de piñones, además de pequeñas cantidades de otros frutos secos.

Igualmente, se compraron en el exterior cantidades importantes de nueces (aproximadamente 34.272 toneladas en 2024, un volumen muy superior al importado un año antes), así como también 3.730 toneladas de castañas, 18.870 toneladas de pistachos (con y sin cáscara) y 6.622 toneladas de piñones.

Estados Unidos está entre los países a los que más nueces le compra España y otro país netamente importador es Chile.

PALMERA DÁTILERA

El dátil es el fruto obtenido de las especies de palmeras *Phoenix*, principalmente de la especie *Phoenix dactylifera*, llamada popularmente palmera datilera. Existen muchas variedades de dátiles, pero las más apreciadas son la sukkari y la zahid.

Los dátiles contienen una amplia gama de nutrientes esenciales y son ricos en potasio. El azúcar contenido en dátiles maduros es alrededor del 80%; el resto se compone de proteínas, fibra y oligoelementos incluyendo el boro, cobalto, cobre, flúor, magnesio, manganeso, selenio y zinc.

En muchos países del mundo es considerado un alimento básico y se puede comer como fruto fresco, desecado o preparado en mermeladas, púdines, tortas, jugos, helados, etc.

En España, la superficie de palmeras datileras en producción rondaba en 2024 las 450 hectáreas, la mayor parte de ellas en la Comunidad Valenciana y más concretamente, en la provincia de Alicante, que tiene en la ciudad de Elche el mayor palmeral de Europa. También había unas cuantas palmeras datileras que se cultivan de forma diseminada en Canarias y Andalucía.

Cada palmera produce unos 75 kilogramos de dátiles al año y la producción anual ronda las 1.750 toneladas.

A nivel mundial, la producción de dátiles supera los 20 millones de toneladas. Los países con mayor producción son Egipto, Arabia Saudita, Irán, Argelia e Irak. En otros países como Estados Unidos existe también una buena representación de palmeras datileras en estados como California

HIGOS CHUMBOS

El higo chumbo es el fruto de la chumbera (*Opuntia ficus-indica*), también conocida como higuera de pala, higuera de indias o tuna. En el año 2024 había 888 hectáreas de chumbera en España, según datos del Ministerio de Agricultura.

La chumbera es una fruta muy rica en agua, fibra y vitaminas, con bajo contenido calórico, (aporta entre 40 y 50 kilocalorías por cada 100 g de porción comestible). El higo es un alimento muy adecuado para mantener la hidratación del organismo y regular la temperatura corporal, especialmente en los meses de verano.

En algunas regiones como Canarias, los frutos de la chumbera se denominan higos pico o tunos.

La producción estimada para 2024 fue de unas 1.600 toneladas, que se produjeron en Canarias (la mayor parte), Andalucía, Murcia y la Comunidad Valenciana.