



Embutidos y elaborados cárnicos

Las exportaciones impulsan el crecimiento

◆ Ángel Marqués Ávila

Periodista

Resumen: El sector industrial de embutidos y elaborados cárnicos mantiene una tendencia de crecimiento, impulsado sobre todo por el tirón de las exportaciones. En el mercado nacional, convive el liderazgo de la gran distribución, con el afianzamiento de los loncheados, y la fuerte resistencia del comercio especializado, que desarrolla con éxito estrategias de modernización y profesionalización para reforzar sus ventajas objetivas: prescripción, confianza, atención personalizada, servicio, etc..

Palabras clave: *embutidos, elaborados cárnicos, industria, comercio, consumo, exportaciones.*

España es uno de los países con una tradición más rica en la elaboración y consumo de los más variados embutidos y elaborados cárnicos. Lo diverso de nuestra producción charcutera, que se extiende a todos los rincones del país, forma parte de nuestro acervo cultural y gastronómico, y es apreciada dentro y fuera de nuestras fronteras. En términos de volumen, la familia de fiambres cocidos ocupa la primera posición en la cesta por delante de los jamones curados, les siguen en las preferencias del consumidor los jamones cocidos, las salchichas y el chorizo.

La categoría de embutidos cuenta con un gran arraigo en la cultura y gastronomía españolas. Se trata de una categoría que tiene presencia en prácticamente el 90% de los hogares, fruto del gran nivel de aceptación social con el que cuenta.

La gran distribución, como en el resto de los segmentos de consumo, ha ido captando cuota de mercado en todos los productos cárnicos, sobre todo en lo relacionado con los parámetros de precio, conveniencia, comodidad, loncheados, nuevos productos con perfiles nutricionales más ligeros, etc.

En todo caso, las especiales características de los productos elaborados -y también de las carnes- hacen que haya una cuota importante del mercado para un comercio especializado, que está desarrollando importantes estrategias de modernización y profesionalización y consciente de sus armas: prescripción, confianza, atención personalizada, servicio, etc.



La industria cárnica española, y en especial la de cerdo y sus derivados, sigue ganando posiciones en el mercado internacional, consolidando un poco más su papel como potencia exportadora de referencia, con una presencia comercial en numerosos mercados de todo el mundo

Junto al liderazgo de los formatos loncheados y porciones y los nuevos nichos y segmentos de productos adaptados a los nuevos perfiles de los hogares y las pautas de consumo de los diferentes segmentos de la población, el crecimiento de la cuota de mercado de las marcas de distribuidor (MDD) es otro de los rasgos que han definido en los últimos años el mercado de elaborados cárnicos.

A falta aún de los datos del año pasado, en 2020 volvió a crecer de forma significativa, un 5,4% respecto a 2019, según los análisis de la consultora IRI, producto de la alta demanda para hogar causada por la pandemia, que también tiró hacia arriba de las marcas de fabricante, si bien con un índice más moderado (+1,8%). Con ello, la MDD se sitúa ya en una cuota superior al 60% en volumen y el 55% en valor del producto comercializado en libre servicio.

Los comportamientos de compra y consumo que la pandemia y confinamiento había modificado de forma muy importante durante todo el año 2020, volcados hacia las comidas en el hogar por la imposibilidad y/o cierre o restricciones de la hostelería y restauración, volvieron a la situación anterior a la pandemia y con un cierto efecto "rebote", por la conducta muy generalizada de intentar recuperar la "normalidad" de las salidas y consumo fuera del hogar.

EXPORTACIONES AL ALZA

La industria cárnica española, y en especial la de cerdo y sus derivados, sigue ganando posiciones en el mercado internacional, consolidando un poco más su papel como potencia exportadora de referencia, con una presencia comercial en numerosos mercados de todo el mundo.

El ejercicio 2021 no fue una excepción y ha marcado un nuevo récord en ese espectacular desarrollo exportador de los últimos años, volviendo a romper un nuevo listón, que ya había llegado a cotas muy altas en 2020, cuando las ventas exteriores alcanzaron los 8.680 millones de euros, prácticamente un 15% más que en 2019, con un volumen total exportado de 3,07 millones de toneladas de carnes y despojos (un 21,5% más que en 2019) y 200.000 toneladas productos elaborados (un 2,6% superior al ejercicio anterior).

Sobre estas cifras, en 2021 las exportaciones de nuestras industrias fueron de 9.107 millones de euros, prácticamente un 5% más que el año anterior, llevando el signo positivo de la balanza comercial del sector hasta el 712%, un dato sin duda para estar orgullosos como sector.

El volumen total exportado en 2021 fue de 3,24 millones de toneladas de carnes y despojos (un 5,6% más que en 2020) y 212.443 toneladas de productos elaborados (un 6,2% superior al ejercicio anterior). El sector porcino se ha afianzado ya en el podio de los mayores exportadores mundiales, junto a Es-



tados Unidos y Alemania. En 2021 se exportaron 2.243.953 toneladas de carne de cerdo, por valor de 5.572 millones de euros, lo que representa un crecimiento del 5,3% en volumen y un pequeño descenso del 1,4%, fruto del estrechamiento de precios provocado por la situación de altísima competencia



Los cuatro motores que definen nuestra actividad y que nos mueven, desde 1960, a seguir trabajando para ofrecer a clientes y consumidores los mejores productos posibles.

**Jamones y
Embutidos Villar.
Creadores de sabor.**

de los mercados. La situación de la producción y la demanda de China, por la fiebre porcina africana que ha afectado al sector porcino del país, ha influido de forma decisiva en la evolución más moderada de las empresas exportadoras españolas.

DINAMISMO EMPRESARIAL

El sector empresarial de elaborados cárnicos está demostrando ser uno de los más dinámicos en la industria alimentaria española, destacando por su dimensión algunos grandes grupos, como sucede con el Grupo Fuertes y Campofrío.

El Grupo Fuertes, con 65 años de historia, cuenta con ElPozo Alimentación y cerró 2021 con una facturación de 1.400 millones de euros, un 9% más que el año anterior, sobre todo por sus buenos resultados en el exterior, que aumentaron un 20%; mientras que el empleo creció un 4%, hasta llegar a más de 5.000 personas.

El director de Marketing de ElPozo, Julián González, destaca el esfuerzo de la compañía en investigación, "con el objetivo de obtener nuevos estándares en proteína animal para la elaboración de productos cárnicos diferenciados, como la gama de embutidos curados reforzados con probióticos cuyo perfil nutricional es ideal para incrementar la vitalidad si son consumidos de forma regular".

Por su parte, Campofrío Food Group, SAU cuenta con 2.000 empleados distribuidos en ocho centros de producción ubicados en Castilla y León, Castilla-La Mancha, Comunidad Valenciana, Extremadura y Madrid. Este grupo empresarial cifra su facturación en 1.021 millones de euros (consolidado entre Campofrío y Campofrío Frescos).

Daniel Gómez, director de Marketing de Campofrío, destaca la importancia de la seguridad alimentaria, por lo que todas sus plantas cuentan con certificados como el IFS o el BRC, "que garantizan que nuestros productos se elaboran en unas exce-

lentes condiciones de seguridad y salubridad; además del compromiso con la sostenibilidad en todo el proceso de desarrollo de los productos, desde la granja a la mesa, abarcando aspectos como la economía circular, el bienestar animal, o el compromiso con el desarrollo de las comunidades donde estamos presentes".

EMBUTIDOS PARA TODOS LOS GUSTOS

La receta para elaborar un embutido no es única, pero común a todas es utilizar los magros del cerdo, la panceta y la papada, picadas y condimentadas con sal, ajo y pimentón. Después se embuchan en tripas, de vacuno o de cerdo, y se dejan al oreo, ya sea al aire o al humo, eso también varía según los embutidos y las zonas.

Según cual vaya a ser el uso se curan más o menos. Si van a consumirse cortados en rodajas, para



La receta para elaborar un embutido no es única, pero común a todas es utilizar los magros del cerdo, la panceta y la papada, picadas y condimentadas con sal, ajo y pimentón. Después se embuchan en tripas, de vacuno o de cerdo, y se dejan al oreo, ya sea al aire o al humo, eso también varía según los embutidos y las zonas

tapas o bocadillos, lo normal es dejar que sequen bastante, entre tres o cinco meses cuando se trata de piezas grandes como los famosos culares. Un proceso distinto se sigue con los chorizos gallegos, cuyo picadillo se frie antes de embucharlo.

Salchichón

Sea cual sea la raza del cerdo, el salchichón se prepara con los mejores cortes de magro, tocino y panceta. Se pican menudos y se aliñan con pimienta blanca molida, negra en grano y sal. Una vez bien amasada, la mezcla se deja reposar un par de días en frío. Después se embute en tripa particular o vela (natural los de más categoría) y se dejan dos días en una nave con un alto nivel de humedad y temperatura media para conseguir la textura óptima. Después se cuelga en los secaderos hasta que aparece la "flor", el moho que cubre la tripa. La curación por medios naturales puede ser de hasta un año.

Morcilla

El ingrediente diferenciador de la morcilla es la sangre de cerdo, a la que se añade arroz, en el caso



de la de Burgos y de otras localidades castellanas, o cebolla, más habitual en el norte peninsular, por ejemplo, en Asturias y León. Otro rasgo que diferencia unas de otras es la forma de curación, en

chorizoespanol.es

MIEMBROS

Artusón Tello Gómez Coren Pizarro Espana Galar Goikoa La Selva La Hispana Iglesias Martínez Somalo Noel Palcarsa Venta Tello Rodríguez Tino & Nicanor

SPANISH CHORIZO

CONSORCIO DEL CHORIZO ESPAÑOL

la cornisa cantábrica se ahúman, a diferencia de otras zonas.

Sobrasada

Es el embutido más famoso de Baleares, aunque no es el único. Las carnes picadas se aliñan con pimentón rojo dulce no ahumado (tap de curtí es el autóctono de las islas), pimienta negra, y sal. La proporción entre las piezas y el picado aporta la característica textura cremosa. Se embute en tripas del intestino grueso y se deja orear a temperatura ambiente durante mes y medio. Lo ideal es mantenerla durante seis meses madurando, pero puede ser incluso años cuando se trata de piezas grandes que van afinándose con el paso del tiempo.

Butifarra

Para su preparación se utilizan magros y papadas de cerdo blanco, y en ocasiones algo de casquería (pulmón y estómago). Se aliña con pimienta blanca y sal molida. La mezcla se cuece una media hora, se embute en tripa y se le da forma de herradura. Se enfriá de golpe para que la grasa solidifique. Se deja secar y se consume cruda, cortada en rodajas finas. Hay otras variedades que se consumen a la plancha o cocidas en guisos.

Fuet

Embutido mediterráneo de influencia catalana, que se conoce con otros nombres según la zona de producción "sumaya", "espatec", "secallona". Para prepararlo se prepara un picadillo con magro de cerdo y panceta descortezada, aliñados



Sea cual sea la raza del cerdo, el salchichón se prepara con los mejores cortes de magro, tocino y panceta. Se pican menudos y se aliñan con pimienta blanca molida, negra en grano y sal. Una vez bien amasada, la mezcla se deja reposar un par de días en frío. Después se embute en tripa cular o vela (natural los de más categoría) y se dejan dos días en una nave con un alto nivel de humedad y temperatura media para conseguir la textura óptima

con sal, pimenta blanca molida y azúcar. Se deja macerar durante un día, se embucha y se seca durante quince días hasta que adquiere la textura adecuada.

Chistorra

Se elabora con una mezcla de carne de cerdo y vaca, hasta conseguir una masa compacta que se aliña con el consabido pimentón (ahumado o no), su buena proporción de ajo y sal. Se macera durante 48 horas y se embute en tripa fina (casi siempre artificial), para curarla al aire durante un mes. ■

