



Los embutidos apuestan por la salud

✦ José Luis Murcia
Periodista

Resumen: La pandemia ha permitido que el sector de embutidos y carnes procesadas se asiente entre los consumidores, gracias a su facilidad de servicio, a su imagen de vanguardia y a su composición cada vez más saludable. Una tendencia que se consolida a nivel mundial y que hace que el sector mire el futuro con optimismo. En todo caso, las preferencias de los consumidores apuntan cada vez más hacia la salud y la combinación con ingredientes y productos vegetales.

Palabras clave: Embutidos, tendencia, consumo, mercados, salud.

La industria de embutidos se está enfocando cada vez más hacia la salud y el bienestar del consumidor, una situación que se ha reforzado tras la pandemia del Covid-19. Las empresas son más sensibles, en este caso, a comunicar los beneficios de las proteínas y los nutrientes esenciales de estos productos, tales como inmunidad, niveles saludables de oxígeno, reparación muscular, energía y porcentaje de grasa con relación al músculo.

Esta es, al menos, la conclusión a la que llega una de las principales empresas internacionales de mercadotecnia agroalimentaria de Estados Unidos, Midan Marketing, que asegura, en un informe reciente sobre el sector de embutidos, que otro de los puntos clave en este momento es la tendencia al alza en las ventas por comercio electrónico.

Se trata, según esta consultora, de otra consecuencia directa de los cambios por la pandemia, incidiendo en que está siendo importante para todos los formatos comerciales, incluido el comercio minorista especializado, obligado a adaptarse para atender y servir pedidos que llegan vía electrónica. Una situación que también afecta a las cadenas de supermercados e hipermercados, sobre todo en la necesidad de afinar y reforzar la logística para este servicio.

Las empresas, según Midan, han establecido sus objetivos en la generación *millennials*, ya que muchos de ellos son hijos de la multiculturalidad y les encanta el ensamblaje entre las tradiciones del país de origen de sus familias, una realidad muy relevante en Estados Unidos, pero también cada vez más en los países europeos.

También es tendencia el creciente interés por las proteínas alternativas, no solo vegetales sino aquellas que mezclan carne con verduras y hortalizas, con hábitos cada vez más generalizados hacia el consumo de embutidos más saludables, combinados con alimentos de origen vegetal.

Los consumidores insisten, cada vez más, en el concepto sostenibilidad, un paraguas que no solo recoge los productos orgánicos o naturales, sino que engloba asuntos como el cambio climático, las emisiones de gases de efecto invernadero, el bienestar animal, la huella de carbono, la transparencia del mercado y la composición del producto y el desperdicio cero. Todos ellos, retos al que las empresas se enfrentan con demandas claras del consumidor.

La mayor parte de la demanda se orienta en la actualidad hacia productos más populares y de mejor precio. La presión inflacionista conduce a las clases populares a optar por embutidos y procesados cárnicos con precios moderados y es ahí donde surge un importante nicho de mercado.

ALTAS PROTEÍNAS MUY DEMANDADAS

La publicación hongkonesa www.greenqueen.com.hk, repasa las predicciones para el futuro de las altas proteínas en las que mezcla las tendencias de embutidos a base de plantas con otros cárnicos y las tendencias, cada vez más amplias, de los flexitarianos.

La conclusión es que los productos de mezcla están en boga. Se trata de elaboraciones casi de laboratorio donde se controla la grasa animal, la carne como tal y las plantas basadas en el sabor de la carne, una tendencia que enlaza claramente con las tendencias flexitarianas en las que los consumidores abogan durante la semana por productos veganos o vegetarianos y los fines de semana se pasan al consumo de carnes y procesados cárnicos, con gran atracción hacia hamburguesas y perritos calientes.

Otra tendencia importante en hamburguesas, *nuggets* y lonchas de embutidos se centra en sabores ligados a la diversidad con raíces camboyanas, filipinas, nigerianas o dominicanas, entre otras. Son altas proteínas conjugadas con el buen hacer de otras culturas. El impacto de comidas y *snacks* en los bares,

Los productos de mezcla están en boga. Se trata de elaboraciones casi de laboratorio donde se controla la grasa animal, la carne como tal y las plantas basadas en el sabor de la carne, una tendencia que enlaza claramente con las tendencias flexitarianas en las que los consumidores abogan durante la semana por productos veganos o vegetarianos y los fines de semana se pasan al consumo de carnes y procesados cárnicos, con gran atracción hacia hamburguesas y perritos calientes

CUADRO 1. Consumo en hogares de embutidos en España (datos de 2021)

	VOLUMEN (MILES DE KILOS)	VALOR (MILES EUROS)	CONSUMO PER CAPITA (KILOS)
CHORIZOS	44.140	415.629	0,95
CHORIZO IBERICO	5.188	68.108	0,11
CHORIZO NORMAL	38.952	347.521	0,84
CHORIZO DE PAVO	975	11.851	0,02
CHORIZO DE CERDO	42.806	399.834	0,92
SALCHICHON/SALAMI	19.091	189.357	0,41
SALCHICHON DE PAVO	983	12.014	0,02
SALCHICHON DE CERD	17.986	175.780	0,39
FUET/LONGANIZAS	30.465	319.396	0,66
FUET/LONGANIZA PAVO	1.577	18.449	0,03
FUET/LONGANIZA CERDO	28.537	295.412	0,62
OTROS PROD.CURADOS	15.350	170.795	0,33
OTROS PROD.CURAD.COORTE	5.767	64.456	0,12
OTROS PROD.CURAD.ENVASADOS	9.583	106.338	0,21
SALCHICHAS	65.690	238.860	1,42
JAMON COCIDO	54.282	498.716	1,17
JAMON COC.SIN SAL	2.681	27.473	0,06
PALETA COCIDA	1.401	13.723	0,03
FIAMBRES	112.448	825.085	2,43
PAVO	56.719	467.280	1,23
POLLO	4.494	41.154	0,10
PROD.A BASE SANGRE	3.133	16.832	0,07
MORCILLA	2.899	15.682	0,06
FOIE-GRAS Y PATES	14.627	143.477	0,32
COCIDOS Y OTROS	27.939	236.125	0,60
COCIDOS Y OTROS CORTE	5.831	49.556	0,13
COCIDOS Y OTROS ENVASADOS	22.108	186.569	0,48
COCIDOS DE PAVO	910	9.020	0,02
COCIDOS DE CERDO	26.245	219.458	0,57

Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

incluidos los de comida rápida, con productos cada vez más saludables son también objeto de estudio, además de productos sustitutivos de la carne procesada a base de productos veggies. Los productos animales procesados procedentes de laboratorio son ya una realidad y están pendientes de la aprobación del USDA norteamericano, que no tardará en darla.

En cuanto a los datos de consumo de embutidos en España, los datos anuales completos más recientes, relativos a 2021, reflejan, según el Ministerio de Agricultura, que la mayor demanda siguen centrándose en los productos más clásicos: salchichas, chorizo, salchichón/salami y fiambres cocidos, con una presencia mayoritaria en los mercados de productos en-



NUEVAS



**TUS SALCHICHAS
ICÓNICAS WIENERS AHORA EN**

FORMATO FAMILIAR



vasados (por la mayor cuota de mercado de las súper e hipermercados), aunque ello es compatible con una tendencia creciente en muchos segmentos de consumo hacia los embutidos y fiambres comprados al corte, por su mayor frescura y sabor; hasta el punto de que hay en España una gran demanda de profesionales charcuteros para responder a esta demanda.

LA ENORME POPULARIDAD DE LAS SALCHICHAS

Las salchichas, en todas sus formas, aunque con la vitola de la popularidad de los recurrentes perritos calientes (*hot dog*) o salchichas de Frankfurt, suponen un importante negocio en todo el mundo y, claro está, sobre todo en los Estados Unidos, el país que las ha encumbrado, aunque su origen sea alemán. Tan es así que los norteamericanos gastaron en 2022 un total de 6.225 millones de euros en este tipo de embutidos solo en los supermercados nacionales.

¿Pero qué es exactamente un *hot dog*? La popular salchicha americana es una porción de carne curada y cocinada, generalmente cocida, de cerdo, vacuno, pollo o pavo, o una combinación de dos o más de ellas con el pollo como ingrediente. Además de la carne se incluyen otros ingredientes como agua, especias, ajo, sal, azúcar, mostaza, cilantro y pimienta blanca.

Las salchichas de Frankfurt o perritos calientes datan de 1487 en el corazón de esta ciudad bañada por el río Meno. Los migrantes de origen alemán que llegaron a Estados Unidos hicieron popular este producto a partir de 1860 y fue un comerciante llamado Charles Feltman, de origen germano, quien desde su panadería logró vender 3.684 unidades en su primer año de oferta. La exposición de Columbia, en 1893 en Chicago, supuso el lanzamiento de las populares salchichas, que se popularizaron en bares como el San Luis, propiedad de migrante alemán Chris Von de Ahe, durante los partidos de béisbol.

Las tendencias en consumo en los Estados Unidos indican que las familias con menos recursos económicos comen una gran cantidad de salchichas en el desayuno, mientras que las de mayor renta reparten su consumo entre el desayuno y la cena, con mayor incidencia entre las más jóvenes. El mayor gasto por ciudades se da en Los Ángeles con más de 140 millones de euros, seguida de Nueva York con 120 millones y Chicago con 94 millones de euros. Nuevos sabores como cajún, teriyaki, picante, estilo italiano con tomate, ajo y romero, bar-

En cuanto a los datos de consumo de embutidos en España, los datos anuales completos más recientes, relativos a 2021, reflejan, según el Ministerio de Agricultura, que la mayor demanda siguen centrándose en los productos más clásicos: salchichas, chorizo, salchichón/salami y fiambres cocidos, con una presencia mayoritaria en los mercados de productos envasados



baoca o con miel y azúcar de caña figuran entre las novedades.

GUÍA INTERNACIONAL DE SALCHICHAS

Hay más especialidades salchicheras que países en el mundo, pero quizás sea el momento de apuntar algunas de las más importantes. Frescas, cocidas o curadas son legión:

Andouille es una de las salchichas francesas más conocidas universalmente. Está compuesta de intestinos y estómago. Es también popular, por su origen,

en la cocina cajún donde se elabora con carne de cerdo, pimienta, ajo, cebolla, vino y especias. La andouille tradicional es muy especiada.

Bangers es originaria de Reino Unido y está preparada con carne y cereales. Puede venderse fresca o precocida.

Berliner, de origen alemán, es una salchicha grande y curada de cerdo y vacuno con sal y azúcar como condimentos principales y presentada en rulo o para cortar.

Bolonia es una salchicha italiana curada de vacuno y cerdo, finamente cortada, similar a las de Frankfurt y servida en anillos, rollos o para cortar. Tiene diferentes diámetros y se presenta cocida.

Boterhamworst, de origen holandés, está elaborada con ternera y cerdo finamente cortados y mezclados con grasa de cerdo y condimentos. Está cocida y ahumada.

Bratwurst, de inspiración alemana, está elaborada con cerdo o con cerdo y vacuno, muy especiada y sazónada, con pimienta, salvia y nuez moscada. Puede encontrarse fresca o cocida y siempre va ahumada.

Braunschweiger es una salchicha elaborada en Alemania con hígado que contiene, además, un mínimo de un 30% de carne de cerdo, vacuno o hígado de ternera. Puede ser ahumada o cocida y contener entre sus ingredientes carne ahumada también.

Cervelat, salchicha suiza ligeramente ahumada y medio curada. Es conocida popularmente como salchicha de verano.

Chorizo es uno de los embutidos españoles más conocidos universalmente. Puede venderse fresco, curado o cocido. Es altamente especiado con pimentón, dulce o picante, y ajo y es elaborado con carne de cerdo.

Frankfurts, de Alemania, es una combinación de vacuno y cerdo o solo de vacuno curada, ahumada y cocida. En su especiado se incluyen el cilantro, el ajo, los granos de mostaza, la nuez moscada, la sal, el azúcar y la pimienta blanca. Las palabras *frankfurter*, *wiener* o *hot dog* son claramente intercambiables.

Kielbasa es una salchicha enorme de cerdo con algo de carne de vacuno, altamente especiada y sazónada con ajo. Es conocida universalmente como la salchicha polaca. Es cocida y ahumada.

Linguiça es la típica salchicha de Portugal. Elaborada con carne de cerdo y sazónada con ajo, pimienta, comino y, en ocasiones, canela. Es una salchicha cocida que se pone en salmuera con vinagre para encurtir antes de proceder al relleno de la tripa.

Bolonia libanesa es una salchicha semicurada, de origen estadounidense y raíces libanesas, que se elabora en Pennsylvania con buey troceado, ligeramente ahumada, de gusto picante y apariencia oscura.

Mortadela es una salchicha italiana compuesta de carne curada de cerdo y ternera a la que se añade porciones de grasa. Está ligeramente especiada con ajo, nuez moscada y cilantro. Se presenta embutida en un diámetro muy grueso.

Salami es una salchicha curada, a veces muy especiada y aromas de fermentación. Está hecha con carne de buey y cerdo y sazónada con ajo, sal, pimienta y azúcar. Es ahumada y cocida.

Viena es una versión muy parecida a la salchicha de Frankfurt. Puede ser cocinada y/o ahumada.

Weisswurst, de origen alemán, como indica su nombre en lengua alemana es una salchicha blanca elaborada con carne de cerdo y ternera, medianamente especiada, y que puede servirse fresca o cocida.



DENOMINACIONES DE CALIDAD DIFERENCIADA EN ESPAÑA

Los embutidos y procesados cárnicos no solo triunfan en España por su calidad, que la tienen y a raudales, sino por su posicionamiento certificado de productos que vienen avalados por denominación de origen o indicación geográfica protegida, además del prestigio añadido que le otorgan los consumidores con su confianza. Estos son los embutidos reconocidos en España por denominaciones de calidad diferenciada:

IGP Botillo del Bierzo cuya elaboración comprende 38 términos municipales que conforman la comarca de El Bierzo, entre los que se encuentran Ponferrada, Cacabelos y Villafranca del Bierzo, y dos municipios de Laciana, en la provincia de León. Es un producto cárnico embutido en el ciego del animal y elaborado con costillas, rabo de cerdo y magro, aunque se añaden en ocasiones lengua, carrillera, paleta y espinazo. Van ahumados y adobados. Un total de 9 empresas elaboran anualmente cerca de 300.000 kilos de este producto.

IGP Cecina de León incluye todos los municipios de esta provincia. La cecina proviene de la curación de los cuartos traseros de ganado vacuno, preferentemente de las razas arraigadas en la región. Las piezas se ahúman con leña de roble hasta que siete meses después son saladas. Tienen un peso de entre tres y cinco kilos. Las 21 empresas inscritas comercializan 93.000 piezas certificadas.

IGP Chosco de Tineo es un embutido que se elabora en los municipios de Tineo, Allende, Belmonte de Miranda, Cangas de Narcea, Salas, Somiedo, Valdés y Villalón en Asturias. Se presenta crudo, curado y ahumado en ciego de cerdo. El 80% como mínimo es cabecera de lomo y 15% lengua, sal, pimentón y ajo. Tiene sabor agridulce con un suave toque ahumado. Hay 8 industrias elaboradoras.

IGP Chorizo de Cantimpalos comprende un área geográfica de 64 municipios de la provincia de Segovia. Es un embutido elaborado con carne de cerdo alimentado con cebada y un área de producción en torno a los mil metros de altitud. Porta un 70% de magro de cerdo, un 26% de tocino, además de sal, pimentón, ajo y orégano. Puede consumirse crudo, frito o cocido. Hay inscritas 6 granjas y 19 empresas cárnicas que comercializan 1,5 millones de kilos de chorizos.

IGP Chorizo Riojano se elabora en toda la Comunidad Autónoma de La Rioja. En su aroma sobresalen



el ajo y el pimentón y se presenta en forma de sarta o herradura. Hay 6 empresas registradas que comercializan cerca de 1,5 millones de piezas.

IGP Embutido de Requena comprende la elaboración de diversos embutidos elaborados en el término municipal de esta localidad valenciana. Son salchichón, chorizo, perro, longaniza, morcilla, güeña y sobrasada. Hay un total de 11 empresas comercializadoras.

IGP Lacón Gallego abarca toda la Comunidad Autónoma de Galicia. Se produce a partir de las razas celta, large White, landrace, duroc y sus cruces. Son animales alimentados con cereales, bellotas, castañas y tubérculos. Hay inscritas 191 explotaciones y 8 industrias cárnicas y comercializan 1.550 piezas anualmente,

IGP Salchichón de Vic incluye toda la comarca de Osona en producción, mientras la elaboración se centra en la Plana de Vic, provincia de Barcelona. Es elaborado con carnes magras por seis empresas que comercializan anualmente alrededor de medio millón de piezas, con un peso aproximado total de 200.000 kilogramos.

IGP Sobrasada de Mallorca con un área de producción que comprende toda la isla. Se utilizan magro y tocino con pimentón, sal y especias. Hay dos variedades, una de ellas, superior, elaborada con cerdo negro de raza mallorquina. Hay 19 empresas elaboradoras que producen más de dos millones de kilos. ■

*Cuando las cosas
se hacen tan bien,
generan afición*



Carlos Alcaraz
El N°1 más joven
de la historia

ElPozo marca N°1
en penetración
en hogares a nivel
nacional en el
Sector Alimentación



*Hay que ser muy bueno para generar tanto interés.
Hay que ser muy grande para conquistar a tanta gente.
Yes que, cuando las cosas se hacen tan bien,
generan afición. Una grande y sana afición.*

*ElPozo, la marca de alimentación
con más aficionados.*

CARLOS ALCARAZ

*Uno más
de la familia*

