

El jamón curado de cerdo ibérico es uno de los productos más apreciados en charcutería, con una cuota del 5,1% en volumen y del 12,7% en valor, según datos de ANICE.

Las marcas de distribuidor (MDD) han ganado terreno también en este subsector y en los últimos dos años han incrementado su cuota de mercado, según las estimaciones de varias consultoras.

Un grupo importante dentro del ibérico es el formado por los secaderos a maquila que trabajan para las empresas productoras y comercializadoras.

La principal empresa del sector del porcino ibérico registró en 2024 unas ventas superiores a los 240,7 millones de euros en la sección de cerdo ibérico; la segunda facturó por encima de los 207 millones de euros y la tercera superó los 191 millones de euros.

## JAMONES CON DENOMINACIÓN DE CALIDAD DIFERENCIADA

Dentro del sector español de los jamones hay ocho figuras de calidad reconocidas, que amparan tanto la producción de cerdo blanco, como la de ibérico.

Así, hay cuatro denominaciones de origen protegidas: la DOP Dehesa de Extremadura; la DOP Guijuelo, la DOP Jabugo, la DOP Los Pedroches y la DOP Jamón de Teruel. También están reconocidas las producciones certificadas de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Jamón de Trevélez y de la IGP Jamón de Serón y la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) Jamón Serrano.

Según los datos del Ministerio de Agricultura, operan con las marcas de calidad diferenciada más de 175 industrias, que sacan al mercado casi 19,6 millones de piezas (jamones y paletas) certificadas. ■

## PRODUCTOS DE CASQUERÍA

**E**l sector industrial de la casquería tuvo un buen 2024 en producción. Según los datos de la encuesta de producto que elabora anualmente el INE, en 2024 se produjeron 243.084 toneladas de productos de casquería, como tripas, vejigas y estómagos de animales. Esa producción alcanzó un valor total de 203 millones de euros. Comparando estas cifras con las del año anterior, se observó un aumento 8,5% en volumen, pero sin embargo un descenso del 13% en valor.

De la producción total de productos de casquería un 25% a menudencias de cerdo y un 15% a menudencias de ternera.

El consumo de estas producciones se había recuperado en España gracias a la llegada de migrantes. Tam-

bién el sector ha ganado cierto prestigio, gracias a las campañas de promoción y a la utilización de esta materia prima en algunos restaurantes de alta calidad.

La estructura empresarial del sector de la casquería está formada por un gran número de pequeños y medianos operadores. Se estima que se encuentran en actividad unas 300 empresas y 1.200 puntos de venta de casquería. Junto a esta base atomizada, han aparecido en los últimos años algunos grupos de dimensiones medianas y grandes, que buscan abrir mercado en el exterior.

En cuanto al comercio, todavía no es muy importante y se realiza con los países de nuestro entorno comunitario, especialmente Francia e Italia. ■