

ELABORADOS CÁRNICOS

La producción española de elaborados cárnicos en 2024 se estimó en más de 1.498.104 toneladas, lo que supuso una caída con respecto al año anterior del 1,26%, de acuerdo con los datos de ANICE. El volumen producido ese año se acercó al máximo histórico del año 2022.

Los embutidos cocidos se consolidaron ese año como la categoría principal dentro de este grupo, con una producción de 452.680 toneladas, un 2,2%

más que en el año anterior. Por detrás quedaron los jamones y paletas curados, con 305.405 toneladas, un 1,7% más que un año antes.

La tercera posición fue para los embutidos curados, con 228.852 toneladas, un volumen superior en un 2,4% al del año anterior; los jamones y paletas cocidos (180.403 toneladas, un 1% menos); los productos adobados y frescos (208.085 toneladas, un 0,5% más) y los platos preparados (122.679 toneladas, un 0,6% menos).

La importancia de los elaborados cárnicos en las ventas del libre servicio y en los establecimientos tradicionales es muy grande. En los últimos años, el sector ha sacado al mercado novedades importantes en cuanto a presentaciones (loncheados, porciones, etc.), al tiempo que ha abierto nuevos nichos de mercado, adaptándose a las necesidades de los consumidores.

A este respecto, aunque el porcino es el que domina el mercado de los elaborados cárnicos, seguido del pollo y el pavo, en los últimos años han aparecido en el mercado elaborados como salchichas y hamburguesas de otras carnes como la de conejo, que se adaptan muy bien a los nuevos gustos del consumidor español.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

La estructura empresarial predominante en el sector de los embutidos es una pequeña empresa, de carácter artesanal, aunque existen en el sector algunos grandes grupos que basan su estrategia comercial en la exportación.

Los tres grupos más importantes acaparan en torno a una tercera parte de todo este mercado, aunque los niveles de competencia se han agudizado en los últimos tiempos y aparecen nuevos operadores que tienden a arañar cuotas de ventas.

La innovación y la presentación de ofertas más saludables son las principales estrategias de las empresas del sector para arañar cuotas de mercado.

La principal empresa del sector (fabricantes y comercializadores de elaborados cárnicos curados y cocidos) produjo en 2024 un total de 159.000 toneladas, algo más que en el año anterior, de las que el 40% eran loncheados.



PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE ELABORADOS CÁRNICOS CURADOS Y COCIDOS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Coop.Alimentaria Guissona, S.A *	2.655
Campofrío Food Group, SA*	2.108
ElPozo Alimentación, S.A.*	1.845
Grupo Cañigueral (Costa Brava Mediterranean Foods)	1.508
Casa Tarradellas, S.A	1.500
Industrias C.Lorient Piqueras, S.A (Incarlopsa) *	1.199
Noel Alimentaria, S.A	650
Costa Food Meet. S.L (*)	325
Grupo Tello (*)	392
Argal Alimentación S.A (*)	289

FUENTE: ALIMARKET. Año 2024 *Incluye la facturación de otras producciones.



NATUR ARTE

Nuestra gama de productos con **alto contenido cárnico** y con un sabor y textura únicos.

LONCHAS



CORTE



NUEVA RECETA

La segunda empresa líder del sector produjo 135.721 toneladas y destacó por sus loncheados (33,8%) y la tercera 106.000 toneladas. El resto de las empresas que conforman el grupo de las diez primeras en este sector terminó el año con producciones que fueron desde las 93.000 a las 27.500 toneladas.

Un año más, la línea más dinámica de todo el grupo de elaborados cárnicos fue la de los loncheados.

Las marcas de distribuidor (MDD) siguieron creciendo en este mercado debido a los precios más altos de las marcas de fabricante. En 2024 controlaban, por ejemplo, 64,2% del volumen comercializado en libre servicio (hipermercados y supermercados), según los datos de la consultora Circana. En el caso del chorizo, la cuota de las MDD se elevaba hasta el 66,5% y en del jamón cocido, hasta el 68,9%.

COMERCIO EXTERIOR

Al igual que sucedió un año antes, las exportaciones españolas de los principales elaborados cárnicos también descendieron en volumen en 2024. Concretamente, según datos de ANICE, un 1,46%. Se vendieron 216.794 toneladas, por un valor de 1.768 millones de euros, un 6,56% más que el año anterior.

Atendiendo al volumen exportado, destaca la partida de embutidos curados, con 82.493 toneladas, un 3,14% más que en un año antes. A continuación se situaron los jamo-

nes curados, con 70.354 toneladas (2,5% más); el grupo de otros productos (43.092 toneladas, un 14,3% menos); los embutidos cocidos (13.011 toneladas, un 3% menos) y los jamones y paletas cocidos (7.843 toneladas, un 7,6 menos), según datos de ANICE.

Si tenemos en cuenta el valor de esas exportaciones, la mayor partida fue la de jamones y paletas curados (811,5 millones de euros), que además experimentó un crecimiento del 9% ese año. También crecieron los valores del resto de partidas (curados, cocidos, etc.), con la excepción del grupo de otros productos.

La mayor parte de este comercio exterior se dirige hacia otros países de la Unión Europea. En volumen, Francia destacó como el principal destino de estas exportaciones con el 24,1% del total, seguido de Alemania (9%) y de Bélgica (4,6%). Por su parte, entre los países terceros destacaron Reino Unido (10,2%) y Estados Unidos (1,9% del total).

Tanto en volumen como en valor, las importaciones de elaborados cárnicos tienen menos importancia que las exportaciones. En 2024 se compraron unas 50.000 toneladas (volumen superior al del año precedente).

Italia fue el principal proveedor de elaborados cárnicos para el mercado español ese año, con el 28,4% del total, seguido de Alemania, Bélgica, Rumania, Dinamarca, Países Bajos y Francia. Entre los países terceros, el primero fue Reino Unido. ■

JAMÓN BLANCO CURADO

Las empresas jamoneras produjeron 305.405 toneladas de jamones y paletas curados en 2024, un 1,7% más que el año anterior, según datos de ANICE. El jamón curado blanco destaca, entre todos los productos de charcutería, con una cuota del 14,1% en volumen y del 18,3% en valor.

Las marcas de distribuidor (MDD) mantuvieron su liderazgo en 2024. Así, por ejemplo, en el libre servicio (supermercados e hipermercados de más de 100 m²), se vendieron ese año casi 65.000 toneladas de jamones y paletas curados (ibéricos y de capa blanca), un volumen inferior al del año anterior, según datos de la consultora Circana. De ese total, las MDD tuvieron una cuota del 54,5% y la primera marca de fabricante (MDF) sólo llegó al 7,7%.

De este volumen total de ventas, casi el 50% correspondió a jamones y paletas loncheados, siendo la del

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE JAMÓN CURADO BLANCO	
EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Grupo Vall Companys*	4.164
Campofrío Food Group, S.A*	2.108
EiPozo Alimentación, S.A.*	1.845
Grupo Cañigueral (Costa Brava Mediterranean Foods)*	1.508
Industrias C. Loriente Piqueras S.A (Incarlopsa)*	1.199
Noel Alimentaria, S A*	650
Bell España Alimentación, S.L	129,3
Jamones Volatín, S.L*	55
Nico Jamones, S.L	48,1
Jamones Arroyo, S.L Grupo*	46

FUENTE: ALIMARKET. Año 2024 *Incluye la facturación de otras producciones.

DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE EMBUTIDOS, SALAZONES Y OTROS PRODUCTOS CÁRNICOS

ARAGÓN

MARCAS DE GARANTÍA DE CALIDAD

CECINA
 CHORIZO
 CONSERVA DE CERDO EN ACEITE
 LOMO EMBUCHADO
 LONGANIZA DE ARAGÓN
 MORCILLA DE ARAGÓN
 PALETA CURADA

ASTURIAS

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

CHOSCO DE TINEO *

BALEARES

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

SOBRASSADA DE MALLORCA *

CANTABRIA

MARCA "CALIDAD CONTROLADA"

EMBUTIDOS CRUDOS CURADOS DERIVADOS DE ESPECIES CINEGÉTICAS

CASTILLA Y LEÓN

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

BOTILLO DEL BIERZO *
 CECINA DE LEÓN *
 CHORIZO DE CANTIMPALOS

MARCAS DE GARANTÍA

CECINA DE VILLARRAMIEL
 CECINA DE CHIVO DE VEGACERVERA
 CHORIZO ZAMORANO
 CHORIZO DE LEÓN
 IBÉRICOS DE SALAMANCA
 FARINATO DE CIUDAD RODRIGO
 TORREZNO DE SORIA

CATALUÑA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

LLONGANISSA DE VIC * (SALCHICHÓN DE VIC)

COMUNIDAD VALENCIANA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

EMBUTIDO DE REQUENA *
 LONGANIZA
 MORCILLA
 SALCHICHÓN
 SOBRASADA

MARCAS DE CALIDAD "CV" PARA PRODUCTOS AGRARIOS Y AGROALIMENTARIOS

BOTIFARRA DE CEBA
 COENT DE BURRIANA
 EMBUTIDO OREADO AL PIMENTÓN
 LONGANIZA AL AJO
 LONGANIZA DE PASCUA
 LONGANIZA MAGRA
 LONGANIZA SECA
 MORCILLA DE CEBOLLA Y PIÑONES
 MORCILLETA DE CARNE
 MORCILLA DE PAN

GALICIA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

LACÓN GALLEGO *

LA RIOJA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

CHORIZO RIOJANO *

REGISTRADOS Y CERTIFICADOS

PRODUCTOS CÁRNICOS ELABORADOS

* Denominación en tramitación / * Inscrita en el Registro de la UE



Botillo del Bierzo

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración comprende los 38 términos municipales que conforman la comarca de El Bierzo, entre los que se encuentran Ponferrada, Cacabelos, Villafranca del Bierzo, y Villablino de la comarca de Laciana.

marca de Laciana.

CARACTERÍSTICAS: La forma exterior es ovalada, de color rojo plumizo. Se embute en tripa de cerdo natural, con un peso que oscila entre 500 y 1.600 gramos. El Botillo del Bierzo es un producto cárnico embutido, elaborado principalmente con costilla y rabo, con su parte de magro correspondiente, pudiendo llevar además lengua, carrillera, paleta y espinazo procedentes del despiece del cerdo, troceados, adobados y embutidos en el ciego del cerdo que posteriormente se ahuma y seca para su comercialización y consumo tras ser cocinado, donde predomina el olor a magro cocido, salazón y especias naturales.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida figuran inscritas 7 empresas que elaboran y comercializan 220.579 piezas de Botillo del Bierzo.

Cecina de León

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: El ámbito geográfico protegido por la IGP incluye todos los municipios de la provincia de León. La altitud media es superior a 700 metros, con un clima continental extremo que es excepcional para la elaboración artesanal de la cecina.

CARACTERÍSTICAS: La cecina procede del despiece de los cuartos traseros del ganado vacuno mayor, preferentemente de razas autóctonas de Castilla y León. La materia prima se sala y, tras el lavado y asentamiento de las piezas, se ahuma con leña de roble o encina, todo ello hasta completar un proceso que debe durar un mínimo de 7 meses a partir de la fecha de salado. Las piezas tienen un peso que oscila entre los tres y los cinco kilos.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritas 21 empresas que producen al año unas 125.000 piezas de tapa, contra, babilla y cadera, y comercializan algo más de 93.000 piezas con IGP.

Chosco de Tineo

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración de este embutido se extiende a los municipios de Tineo, Allende, Belmonte de Miranda, Cangas de Narcea, Salas, Somiedo, Valdés y Villalón en el occidente y suroccidente del Principado de Asturias.

CARACTERÍSTICAS: El producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Chosco de Tineo es un embutido crudo-curado y ahumado en ciego de cerdo. Los ingredientes que se emplean en su elaboración son: 80% como mínimo de cabecera de lomo y 15% como mínimo de lengua, sal, pimentón y ajo. La tripa que se utiliza como cobertura del chosco es el ciego del cerdo, de ahí su forma redondeada e irregular. Su color característico es el rojizo, más o menos intenso según la carne utilizada y la concentración de pimentón. Su sabor es agridulce con un suave toque ahumado. Los choscocos pueden comercializarse en piezas enteras, crudos o cocidos, y también en trozos o loncheados.

DATOS BÁSICOS: Al ser muy reciente la puesta en marcha de esta Indicación Geográfica Protegida, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de industrias elaboradoras y cantidad de producto comercializado, aunque en la actualidad hay 8 industrias cárnicas, que elaboran Chosco de Tineo y venden su producción en Asturias, que podrían recibir autorización para comercializar el producto con la IGP.



Chorizo de Cantimpalos

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración de este embutido comprende 64 municipios de la provincia de Segovia, que se extienden por un territorio

geográfico que abarca desde la Sierra de Guadarrama a Carbonero y de Riaza a Villacastín con una superficie de 2.268 kilómetros, con el municipio de Cantimpalos como núcleo principal de producción.

CARACTERÍSTICAS: El producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Chorizo de Cantimpalos es un embutido elaborado con carne de cerdo alimentado básicamente con cebada y cuya área de producción se sitúa a unos 1.000 metros de altitud, lo que constituye un medio excepcional para la curación natural del chorizo, proporcionándole su aroma y sabor característicos. Su composición comprende un 70% de magro de cerdo, un 26% de tocino, 2% de sal, 2% de pimentón, ajo y orégano. Este chorizo, que se consume crudo, frito o cocido, se presenta en tres formatos: sarta o herradura, de calibre fino y con un peso de 400 gramos; achorizado, en ristra de cinco piezas atadas de unos 700 gramos, y cular, embutido en tripa natural y de 1,2 kilos de peso medio.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritas 6 granjas, 4 salas de despiece, 4 mataderos y 19 empresas cárnicas, que comercializan 1,5 millones de kilos de chorizos al año con IGP.



Chorizo Riojano

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y elaboración del chorizo riojano se centra en toda la comunidad autónoma de La Rioja.

CARACTERÍSTICAS: De forma sarta o herradura, con un diámetro de 30-40 milímetros y un peso mínimo de 200 gramos, es uno de los alimentos más típicos de La Rioja, este chorizo es de consistencia firme y compacta, presenta un aroma equilibrado e intenso en el que domina el pimentón y las notas de ajo, con una textura agradable al paladar y un sabor intenso, persistente y picante en ocasiones. Las técnicas tradicionales de elaboración se plasman ahora en una industria cárnica que conjuga estos conocimientos heredados generación tras generación con las más modernas tecnologías.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están registradas 4 empresas, que producen una media de 2.565.000 piezas de chorizo riojano.

Embutido de Requena

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y elaboración de embutidos se localiza en el municipio valenciano de Requena.

CARACTERÍSTICAS: Los embutidos se elaboran a partir de carne de cerdo y los productos protegidos son: salchichón, chorizo, perro, longaniza, morcilla, güeña y sobrasada. La elaboración tradicional de productos de la matanza destaca con personalidad en el Embutido de Requena. Las artes empleadas en el acondicionamiento de las carnes y demás productos derivados del cerdo, el especiado y maduración de las pastas, así como el embutido y curado de las piezas, junto a las condiciones ambientales influyentes en los procesos de secado, oreado y afinado de los productos, son determinantes de su peculiar calidad.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están registradas 11 empresas que elaboran y comercializan Embutido de Requena con Indicación Geográfica Protegida.

Lacón Gallego

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La Indicación Geográfica Protegida ampara la producción y elaboración de Lacón Gallego en toda la Comunidad Autónoma de Galicia, siempre y cuando se cumpla la normativa prescrita.

CARACTERÍSTICAS: El ganado apto para producir lacones es de las razas Celta, Large White, Landrace, Duroc y sus cruces. La alimentación puede ser tradicional (cereales, bellotas, castañas y tubérculos) o con piensos controlados. Los machos son castrados antes de su entrada al cebadero. Los cerdos para sacrificio tendrán, como mínimo, 6 meses de edad y 90 kilos de peso vivo.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador están inscritas 191 explotaciones, 7 mataderos, 9 salas de despiece y 8 industrias cárnicas. Anualmente se comercializan cerca de 1.550 piezas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida, cuyo peso se aproxima a los 6.000 kilos.

Sobrasada de Mallorca

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



Consejo Regulador I.G.P.
SOBRASADA DE MALLORCA

ZONA GEOGRÁFICA: El área de producción y elaboración de la IGP comprende todas las comarcas de la isla de Mallorca, en el archipiélago balear.

CARACTERÍSTICAS: Características: Para su elaboración se utilizan carnes picadas (magro y tocino) de cerdo que se aderezan con pimentón, sal y especias, se embuten y se dejan curar lentamente hasta adquirir un bouquet único. Se elabora por empresas ubicadas en Mallorca y que están inscritas en los registros de la IGP Sobrasada de Mallorca. La sobrasada de Mallorca adquiere unas características que la diferencian de las sobrasadas sin el distintivo de calidad. Al término de su curación la superficie del embutido es de color rojo oscuro, lisa o ligeramente rugosa, con ausencia de enmohecimiento o enmohecimiento blanquecino y la pasta es blanda, inelástica, adherente, cohesionada, untuosa, poco fibrosa y de aspecto rojo marmóreo. Sabor y aroma característico, con clara percepción de la presencia del pimentón.

Atendiendo a la raza de cerdo se distinguen dos tipos de sobrasadas; la Sobrasada de Mallorca y la Sobrasada de Mallorca de cerdo negro, elaborada a partir de una raza autóctona mallorquina.

DATOS BÁSICOS: En el registro de elaboradores del Consejo Regulador figuran 19 empresas elaboradoras de las cuales las 19 elaboran Sobrasada de Mallorca y 10 elaboran Sobrasada de Mallorca de Cerdo Negro. La producción de Sobrasada de Mallorca protegida es de un total de 1.988.310 kg.

Llonganissa de Vic

(Salchichón de Vic)

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de los cerdos aptos para la elaboración de este embutido incluye toda la comarca de Osona, mientras que la zona de elaboración reconocida se extiende a toda la Plana de Vic, en Barcelona.

CARACTERÍSTICAS: El Salchichón de Vic presenta unos rasgos específicos en su aspecto que también ayudan a distinguirlo de los salchichones que no tienen el distintivo de calidad.

El color rojo intenso y brillante en el corte deja perfectamente visible los pequeños dados de grasa y la pimienta en grano que integran la tradicional composición de este producto. Externamente destaca la flora que durante el proceso de secado se ha asentado en las tripas naturales que han servido para embutir las carnes de cerdo seleccionadas.

Para garantizar que el Salchichón de Vic cumple permanentemente los altos niveles de composición y calidad que se requieren para este producto, el Consejo Regulador de la IGP Salchichón de Vic encomendó a una Entidad de Certificación independiente y de reconocido prestigio la verificación de los procesos que siguen las empresas, así como el análisis de los salchichones que comercializan. De esta manera nos aseguramos que se respeta la normativa de calidad europea.

El Consejo Regulador es quien tiene la autoridad para conceder el distintivo específico que permite diferenciar el auténtico Salchichón de Vic del resto, siempre que hayan superado los estrictos controles de calidad.

Este producto se elabora con carnes magras de cerdo seleccionadas, sal y pimienta negra, en empresas ubicadas en los municipios que integran la Plana de Vic y que están inscritas en los registros del Consejo Regulador de la IGP Salchichón de Vic. Actualmente, forman parte seis empresas: Splendid Foods (marca Can Duran), Embotits Salgot, Sucesores de J. Pont, Casa Riera Ordeix, Embotits Casolans Ca La Glòria (marca Casa Oms) y Embutidos Solá.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador figuran inscritas 6 empresas elaboradoras, que durante el 2023 produjeron 428.000 y comercializaron 222.000 kilos de Salchichón de Vic. El 75 % se destina al mercado interior.

