

jamón loncheado la partida más voluminosa de todas las ventas en libre servicio.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

La estructura empresarial del sector del jamón blanco curado está formado por muchas pequeñas y medianas empresas productoras y comercializadoras. No obstante, en los últimos años se han consolidado algunos grandes grupos que registran elevados niveles de producción y basan sus estrategias de sostenibilidad en los mercados exteriores y en las presentaciones más elaboradas que se comercializan en las grandes cadenas de distribución alimentaria.

La principal empresa de jamones blancos (de cerdos de capa blanca, no ibéricos) comercializó en 2024 un total de 35.000 toneladas de jamones y paletas, un volumen superior al alcanzado un año antes. La segunda se acercó a las 25.500 toneladas y la tercera, a las 16.689 toneladas. Por debajo de estas producciones y hasta las 7.700 toneladas, se encontraban otras siete empresas que forman el grupo de los diez primeros productores y comercializadores del sector.

JAMÓN IBÉRICO

Las industrias del jamón ibérico afrontaron 2024 una subida de los precios de la materia prima debido a la escasez de oferta. El loncheado siguió creciendo y mejoraron las ventas en el canal alimentación.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE CARNES Y ELABORADOS DEL CERDO IBÉRICO

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
ElPozo Alimentación, S.A.*	241
Industrias cárnicas Piqueas, S.A (Incarlasa)*	207
Grupo Vall Companys*	191
Grupo Osborne*	124
Grupo Jorge*	88,5
Deraza Ibérico, S.L	87,4
Productos Ibéricos Calderón y Ramos	85,7
Canpipork, S.L	70
Campofrío Food Group, S.A*	65
Cop. Valle de los Pedroches (COVAP)	60

FUENTE: ALIMARKET. Año 2024 *Sólo del sector ibérico.

En el caso de las presentaciones loncheadas, el líder sectorial registró una producción de unas 14.300 toneladas, un volumen muy superior al del año anterior.

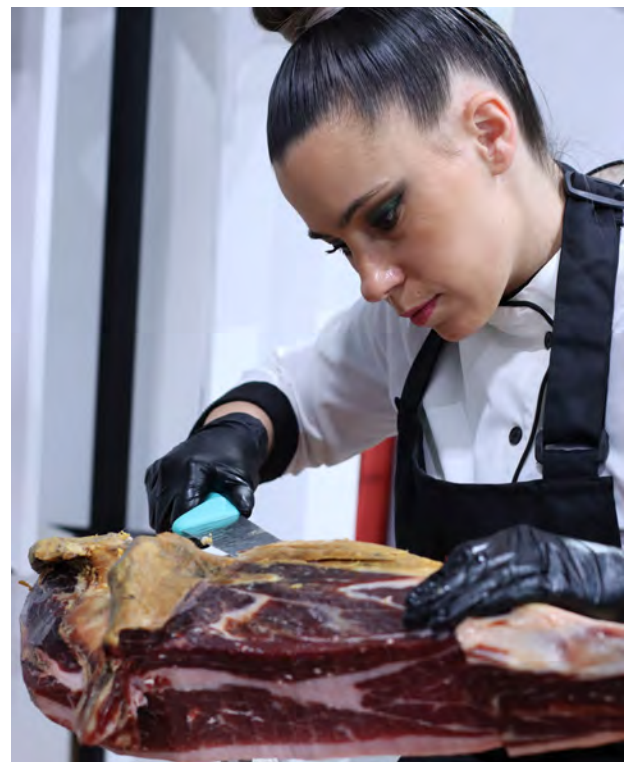
COMERCIO EXTERIOR

Los principales grupos comercializadores de jamones y paletas curados han apostado de una manera muy decidida por el comercio exterior, ya que la demanda interna es completamente insuficiente para absorber el volumen de producción alcanzado.

El jamón español va siendo un elemento importante en muchos mercados fuera de nuestro país. El 90% de las ventas corresponde al jamón de cerdo blanco.

En 2024 se exportaron, según datos de ANICE, un total de 70.354 toneladas de jamón o paleta curados, un 2,5% más que en el año anterior. De las ventas totales, la mayor aportación fue la de jamón curado con hueso.

Por destinos, el grueso de las ventas fue a los países comunitarios, entre los que sobresalieron Francia, Alemania y Portugal. Fuera de la Unión Europea, se exportó jamón y paleta a países como Estados Unidos y Reino Unido.



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

El 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. ■

DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE JAMONES

ANDALUCÍA

DENOMINACIONES DE ORIGEN

GUIJUELO **

JAMÓN DE JABUGO **/*

LOS PEDROCHES *

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

JAMÓN DE TREVÉLEZ *

JAMÓN DE SERÓN *

ESPECIALIDADES TRADICIONALES GARANTIZADAS

JAMÓN SERRANO **

ARAGÓN

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

JAMÓN DE TERUEL/PALETA DE TERUEL *

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

JAMÓN SERRANO **/*



CASTILLA-LA MANCHA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

GUIJUELO **/*

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

JAMÓN SERRANO *

CASTILLA Y LEÓN

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

GUIJUELO **/*

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

JAMÓN SERRANO *

CATALUÑA

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

JAMÓN SERRANO *

COMUNIDAD VALENCIANA

MARCA DE CALIDAD "CV" PARA PRODUCTOS AGRARIOS Y AGROALIMENTARIOS

JAMÓN CURADO

EXTREMADURA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

DEHESA DE EXTREMADURA *

GUIJUELO **/*

JABUGO **/*

LA RIOJA

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

JAMÓN SERRANO *

MURCIA

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

JAMÓN SERRANO *

* Denominación en tramitación / ** Denominación compartida con otras CC AA / * Inscrita en el Registro de la UE

Dehesa de Extremadura

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción abarca las dehesas arboladas a base de encinas y alcornoques situadas en

las provincias de Badajoz y Cáceres, mientras que la elaboración y maduración de jamones y paletas está delimitada por las comarcas de sierras del sudoeste de Badajoz, Ibor-Villuercas, Cáceres-Gredos Sur, Sierra de Montánchez y Sierra de San Pedro.

CARACTERÍSTICAS: Los jamones y paletas proceden únicamente de cerdos de raza Ibérica pura o cruzados con Duroc-Jersey con al menos el 75% de sangre ibérica. El proceso de secado y maduración se prolonga entre 18 y 36 meses. Según la procedencia de la alimentación del ganado, los jamones y paletas se clasifican como Bellota, Recebo y Cebo de Campo.

DATOS BÁSICOS: Están registradas 2.100 explotaciones de cerdos de cebo y 120 empresas elaboradoras. La producción anual es de 80.000 jamones y 145.000 paletas certificadas con la DOP. La calidad de nuestro producto está avalada por un control estricto por parte de los servicios técnicos veterinarios, desde que el cerdo nace hasta el etiquetado final del jamón o paleta y su posterior salida al mercado.

Guijuelo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración de paletas y jamones curados comprende 78 municipios del suroeste de Salamanca, con Guijuelo como principal centro productor.

La zona de producción ganadera abarca diversas comarcas de Castilla y León, Castilla-La Mancha, Extremadura y Andalucía, principalmente aquellas que disponen de dehesas.

CARACTERÍSTICAS: Los cerdos amparados son 100% o 75% ibéricos, garantizando así la predominancia de la raza ibérica en las producciones. Los animales se alimentan de bellotas y pastos naturales en libertad dentro de las dehesas. Los jamones y paletas se someten a un proceso de curación en secaderos naturales y maduran en bodegas inscritas lentamente durante varios años hasta obtener las características organolépticas óptimas para su consumo. Cada pieza se identifica individualmente con un precinto inviolable y una vitola exclusivos numerados de la DOP Guijuelo, y una etiqueta comercial autorizada de un operador inscrito. Los precintos identifican cada tipo de pieza, atendiendo a un código de colores: negro para bellota 100% ibérico, rojo para bellota 75% ibérico, y verde para cebo de campo 100% o 75% ibérico. Los productos transformados deben portar una contraetiqueta de seguridad de la DOP que garantiza su trazabilidad.

DATOS BÁSICOS: En la añada 2021, la DOP Guijuelo registró 186 ganaderías y 347 explotaciones activas, 9 mataderos y 47 industrias elaboradoras certificadas. Se sacrificaron 45.172 animales y se comercializaron 90.323 jamones y 90.334 paletas en pieza entera, además de 12.639 deshuesados, 743 porcionados y 105.769 loncheados.

Jabugo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración de jamones y paletas con DOP Jabugo está constituida por 31 términos municipales de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, entre los que se encuentran Aracena, Cortegana, Cumbres Mayores, Corteconcepción, Higuera de la Sierra, Jabugo y Santa Olalla del Cala. La zona de producción comprende las dehesas de encinas, alcornoques y quejigos de Huelva, Córdoba, Sevilla, Cádiz, Málaga, Cáceres y Badajoz.

CARACTERÍSTICAS: Cuando el cerdo está en la dehesa, y atendiendo a la cantidad de bellota, se identifica con un crotal para poder hacer el seguimiento de su engorde durante la montanera. Cuando el cerdo pasa a ser jamón y paleta, se identifica con dos elementos de control: un precinto de color negro de la DOP que se coloca en la pieza en el momento del sacrificio y una vitola de color negro de la DOP que se coloca en la pieza una vez que ha finalizado su elaboración. Ambos elementos con un mismo número identificativo, así como la añada correspondiente. Estos elementos garantizan al consumidor la trazabilidad de la calidad y el origen.

Finalmente, se coloca la etiqueta de la bodega comercializadora inscrita en el Consejo Regulador de la DOP Jabugo.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritas 34 bodegas comercializadoras, 26.639 cerdos identificados, 117.504 piezas precintadas en matadero, 92.192 jamones certificados con la máxima designación Summum, con un valor económico 25,7 millones de Euros.

Jamón de Serón

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA:

La elaboración del «Jamón de Serón» se realizará exclusivamente dentro del término municipal de Serón, provincia de Almería.

CARACTERÍSTICAS:

Jamón curado obtenido a partir de los perniles del cerdo (machos castrados y hembras) procedente de alguna de las siguientes razas o cruces entre ellas: Duroc, Large White, Landrace, Blanco Belga, Pietrain y Chato Murciano, y elaborado a través de un proceso de secado-maduración natural, de forma redondeada, conservando la pata, con o sin corteza, siendo en este último caso eliminada mediante un corte con forma de «V». Color rojo y aspecto brillante al corte, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular, carne de sabor ligeramente dulce, poco salada y de aroma de medio a intenso. Grasa de consistencia untuosa, brillante, coloración blanca amarillenta, de sabor dulce y aroma intenso.

Se comercializa bajo dos categorías: Jamón de categoría «S-XVI», de 7 kg de peso mínimo, con un período de elaboración superior a 16 meses. Jamón de categoría «S-XX» de peso mínimo 8 kg, con un período de elaboración superior a 20 meses.

Para ambas categorías, el proceso de secado-maduración natural, bajo las condiciones medioambientales de Serón, debe abarcar al menos 12 meses. Se podrá presentar el producto envasado, bien deshuesado o bien loncheado, siempre y cuando se garantice la calidad y la trazabilidad del mismo

DATOS BÁSICOS: Al ser muy reciente la aprobación de esta Indicación Geográfica Protegida, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de empresas y producto comercializado.

Jamón de Teruel

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



ZONA GEOGRÁFICA:

Todas las comarcas de la provincia de Teruel están amparadas para la producción de cerdos y la elaboración de jamones con Denominación de Origen Jamón de Teruel, siendo la más antigua DO de jamón de España.

CARACTERÍSTICAS: El porcino autorizado es el procedente de los cruces de las razas Landrace y Large White en madres, y Duroc en padres. El proceso de curación de los jamones se realiza en alturas superiores a los 800 metros y toda la fase de elaboración no es inferior a los 14 meses. Los jamones, de 8 a 9 kilos de peso, ofrecen un aspecto brillante y color rojo al corte, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular. Los jamones van marcados con la clásica estrella de 8 puntas y la marca "Teruel" en la corteza.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritas 256 explotaciones de cerdos, 35.428 cerdas reproductoras y 53 empresas elaboradoras. La producción media anual alcanza un volumen de 450.065 jamones.

Jamón de Trevélez

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración de los jamones protegidos por la Indicación Geográfica Protegida Jamón de Trevélez está constituida por un área natural en la que los factores de altitud, temperatura y humedad, entre otros, dan a los productos unas cualidades propias que tradicionalmente le han caracterizado. Esta zona comprende las partes con altitud superior a 1.200 metros de

los términos municipales de Trevélez, Juviles, Busquistar, Pórtugos, La Tahá, Bubión, Capileira y Bérchules. Las actividades de elaboración y maduración de los jamones se limitan a estos municipios de la comarca de la Alpujarra Alta, en la provincia de Granada.

CARACTERÍSTICAS: Los jamones se obtienen únicamente de cerdos de los cruces de las razas Landrace, Large-White y Duroc-Jersey alimentados con piensos vegetales. El jamón se elabora con pernil de cerdo blanco de hembra o macho castrado, tiene una curación natural con métodos tradicionales, contiene menos de un 5% de sal, sin aditivos ni conservantes, un sabor suave y poco salado con un color rojo pálido y grasa parcialmente infiltrada. El proceso de secado y curado se realiza en ambiente natural y se prolonga por un período que va desde mínimo los 14 meses, período a partir del cual el jamón desarrolla todos los aromas y el sabor, hasta más de 24 meses de curación.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están registradas 6 empresas elaboradoras y comercializadoras con una producción anual media de 271.307 jamones con I.G.P. Jamón de Trevélez.

Jamón Serrano

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y elaboración del jamón serrano se extiende a todo el territorio nacional. El producto deberá obtenerse de cerdos sanos que hayan sido sacrificados cumpliendo todos los requisitos higiénico-sanitarios exigidos por la legislación vigente.

CARACTERÍSTICAS: El proceso de elaboración que incluye las fases de salazón, lavado, reposo, secado y maduración no podrá ser en ningún caso inferior a siete meses desde la introducción de la pieza en sal. El jamón serrano presenta una grasa brillante, untuosa, de coloración entre blanca y amarillenta, aromática y de grato sabor. De color rosa a rojo púrpura, sabor delicado y poco salado, aroma agradable, textura homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad. El jamón se presenta comercialmente en corte en V con pata o sin pata, corte redondo con pata y sin pata y deshuesado con piel, corte en V o sin piel y desgrasado.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador del jamón serrano español están inscritas 120 empresas de comercialización. Anualmente se comercializan 3 millones de piezas con la etiqueta garantizada en sus tres gamas de curación: Gran Reserva (más de 15 meses), Reserva (mínimo 12 meses) y los Loncheados (mínimo 10 meses).

Los Pedroches

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción para la cría y engorde de los cerdos protegidos por la Denominación de Origen

Protegida Los Pedroches comprende las dehesas arboladas de 32 municipios de la comarca de Los Pedroches, al norte de la provincia de Córdoba.

CARACTERÍSTICAS: Los jamones y paletas proceden únicamente de cerdos de raza Ibérica pura, o cruzados con Duroc, Duroc-Jersey y Lague-Black, pero siempre con al menos un 75% de sangre ibérica. Los productos se distinguen según se haya realizado la alimentación del cerdo en montanera o recebo. Los jamones y paletas de cerdos criados en montanera llevan un precinto de color negro y la inscripción "Bellota de Los Pedroches"; los engordados mediante recebo tienen un precinto rojo y la etiqueta "Los Pedroches".

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritas 794 explotaciones ganaderas que suman unos 33.000 cerdos y 520 reproductoras. Hay 20 industrias adscritas a la Denominación de Origen Protegida que comercializan una media de 60.000 jamones y paletas con DOP.

