

Los productores de jamón curado buscan suplir con las exportaciones la caída de las ventas en España



La producción de jamón curado en España está arraigada desde hace siglos, con sus diversas variedades y características. Sea serrano o ibérico, el jamón curado es apreciado tanto dentro como fuera de España, y es ahí, a los mercados foráneos, donde se están dirigiendo en estos momentos la mayoría de los esfuerzos de los productores para seguir manteniendo su actividad.

Existen pocos productos cárnicos a nivel nacional que sean tan apreciados como el jamón curado, con diversas variedades en distintas zonas geográficas del país dependiendo de los tipos de animales utilizados, la alimentación de los mismos y los métodos de preparación. Y no solo a nivel nacional: el jamón curado se ha convertido en auténtica bandera de nuestra gastronomía y puede ser utilizado, sin duda, para potenciar la imagen de *marca España* que tanto se está intentando promocionar en estos días.

Para hacernos una idea de la relevancia de la actividad de los establecimientos e industrias cárnicas dedicadas a la producción de jamón curado, basta decir que en España, del valor total del consumo en hogares de elaborados cárnicos, cifrado por el Ministerio de Agricultura en 4.701 millones de euros durante 2012, el valor del consumo de jamón curado fue el 31%. En el caso de las ex-

portaciones de piezas curadas, el pasado año han crecido el valor de las ventas ha subido un 10,5% hasta los 237,5 millones de euros.

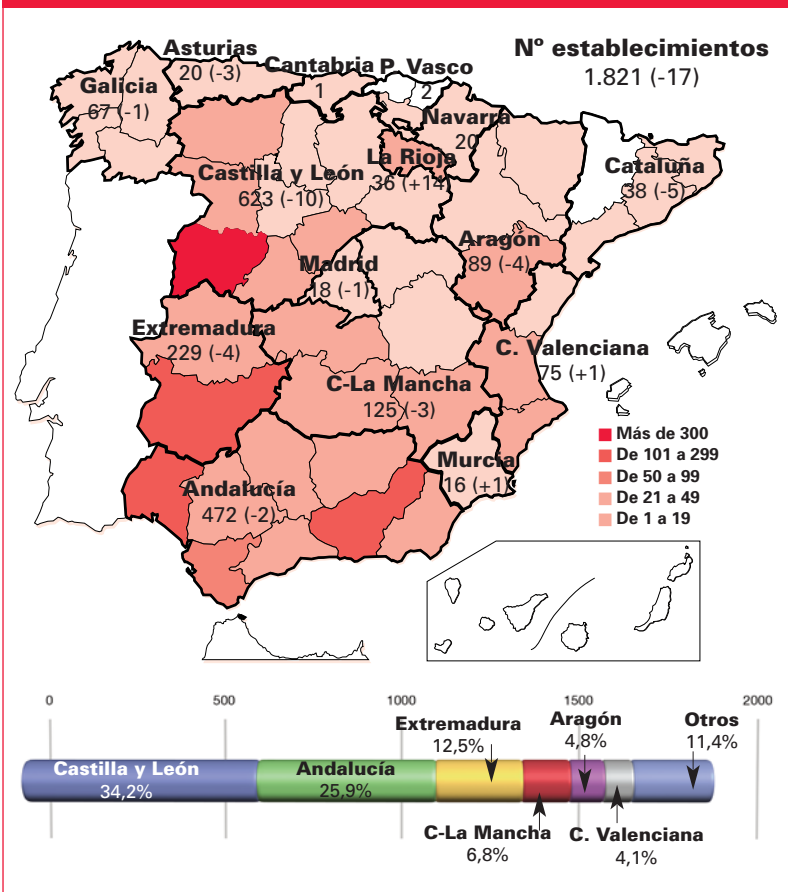
Jesús Cruz
eurocarne
jcruz@eurocarne.com

Menor número de establecimientos dedicados al secado y curado

De acuerdo con el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos de la Aesan, en España existen 1.821 establecimientos dedicados al curado y secado de jamones y paletas.

Su distribución, tal como muestra la **figura 1** está concentrada en la zona que corresponde a la dehesa ibérica, en la franja que comienza en Salamanca, la provincia con un mayor número de secaderos (362) y sigue por Cáceres (75), Badajoz (154) y Huelva (131). Solamente en estas cuatro provincias se concentra ya el 40% del total nacional.

Figura 1. Censo de establecimientos dedicados a la elaboración de jamón curado



Por su ubicación geográfica podríamos pensar que buena parte de ellos están dedicados al productos ibéricos pero en el caso de Andalucía, la provincia de Granada también tiene un buen número de secaderos (113) dedicados en este caso a jamón de cerdo blanco, más tradicional en la zona de Trevélez.

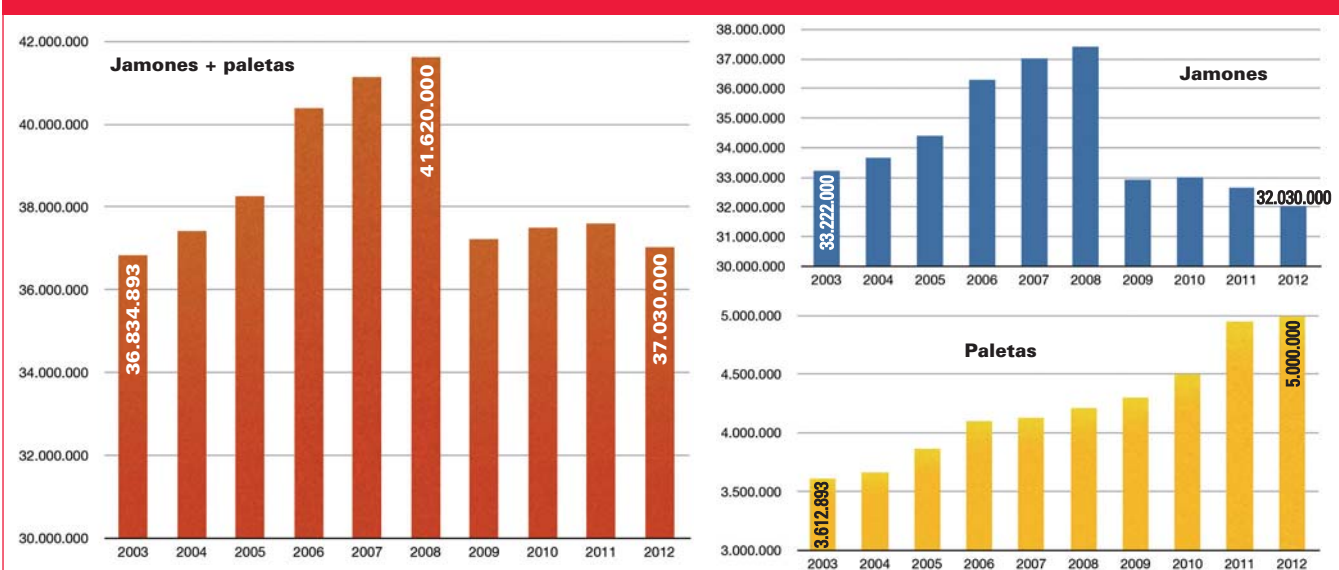
También en el caso de Castilla y León, provincias como León tendrían un menor número de secaderos dedicados al curado de jamones (87 según la Aesan) debido a un producto tradicional de esta zona como es la cecina. Baleares, Canarias, Lérica, Vitoria y Guipuzcoa son las únicas zonas donde no encontramos secaderos dentro de la geografía nacional.

Evolución de la producción

Piezas de cerdo blanco

Como hemos visto el cierre de establecimientos dedicados al secado y curación apenas ha sido significativo respecto al conjunto de los existentes en nuestro país. Sin embargo, tal como muestra la **figura 2**, elaborada con datos facilitados por Confecarne, en la que se puede observar la evolución de la producción de piezas durante la última década, la reducción ha

Figura 2. Evolución de la producción de piezas curadas de cerdo blanco (Confecarne)



sido importante durante los últimos años, especialmente en el caso de los jamones curados. Desde el año 2008, de acuerdo con los datos facilitados por Confecarne, la producción de piezas curadas elaboradas con perniles frescos de cerdo blanco se ha visto reducida en un 11%.

Esta reducción se ha producido fundamentalmente dentro de la categoría de jamones curados, la más numerosa con el 86,5% del total de piezas curadas, que en ese mismo periodo de tiempo se redujo en casi un 14%, **figura 2**.

La categoría de paletas ha mantenido a lo largo de la última década su tendencia al crecimiento, destacando especialmente la subida entre el año 2010 y 2011 y mostrando cierto estancamiento en 2012. Su crecimiento se debería, en parte, a la bajada de precios que ha registrado este producto.

El jamón fresco, a parte de ser utilizado para el secado y curado, también es una pieza muy apreciada para la elaboración de cocidos y otros productos. Su cotización el pasado año registró los precios más altos, en torno a 2,51 €/kg, sumando en los últimos 3 años una subida de prácticamente el 10%.

En esta categoría cabe añadir que no existen datos referentes a producción por comunidades autónomas y mucho menos en cuanto al periodo de curación de las piezas, determinando así su calidad final. Desde la Fundación del Jamón Serrano Español, a este respecto, se indica que aproximadamente unos 15 millones de piezas cumplen con los requisitos establecidos por la E.T.G. del Jamón Serrano. La propia Fundación estima que sus 80 asociados comercializaron durante 2012 un total de 2,3 millones de piezas con más de 12 meses de curación.

PRODUCTIVIDAD - FIABILIDAD - RENTABILIDAD



PULIDORA PARA MAGRO



DESHUESADORA DE PALETAS



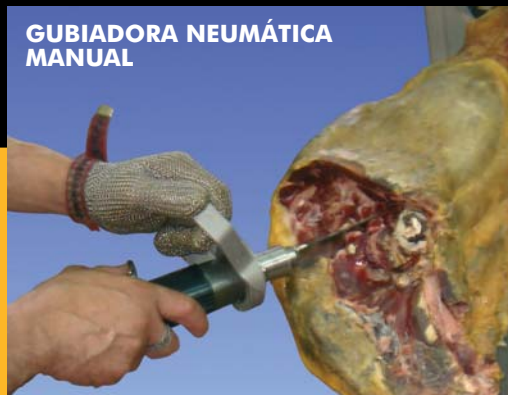
CUCHILLO NEUMÁTICO



CRUELLS talleres SL Pere Llosas 4
E-17800 OLOT (Girona) SPAIN
Tel. +34 972 260 531 • Fax +34 972 266 154
e-mail: cruells@cruells.net



DESHUESADORA DE JAMONES



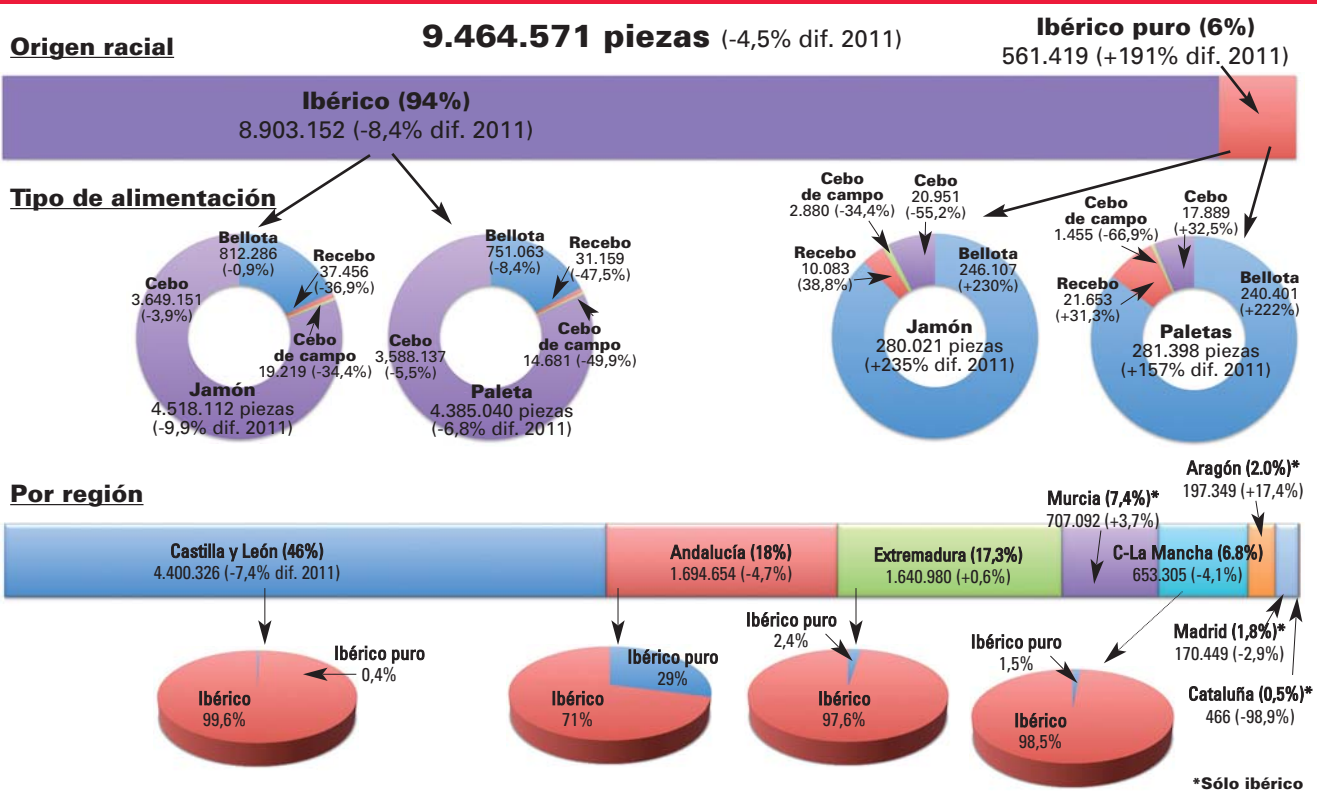
GUBIADORA NEUMÁTICA MANUAL



DESCORTEZADORA DE JAMONES

www.cruells.net

Figura 3. Producción de piezas ibéricas en España (2012, Ribera)



Ibérico: a la espera de la Norma de Calidad

Los esfuerzos llevados a cabo desde el Magrama, a través del Registro Informativo del ibérico (Ribera), para cuantificar la producción y comercialización tanto de carnes frescas como de productos derivados del cerdo ibérico han llevado a que desde hace varios años nos podamos encontrar con una serie de datos sobre estos aspectos, ayudando a aclarar la realidad del sector, aunque como veremos más adelante siguen surgiendo varias dudas.

La amplia mayoría de los jamones ibéricos que se comercializan, el 94%, corresponden a la categoría de ibérico, aquella en la que se admiten los cruces con Duroc tal como muestra la figura 3. En 2012 fueron 9,46 millones las piezas, comercializadas y aproximadamente 8,9 millones eran ibéricas y algo más de 561.000 de ibérico puro.

En conjunto, durante 2012 se produjeron un 4,5% menos de piezas que en 2011, año en que se rozaron los 10 millones de piezas. Teniendo en cuenta el periodo de curación podemos ver cómo ha ido avanzando la cría y sacrificio de animales en años anteriores: se ha reducido en un 8,4% el número de piezas ibéricas comercializadas y ha crecido fuertemente (191%) el de ibéricas puras, mostrando las dificultades vividas por este tipo de ganaderos que, en el caso de los dedicados a la cría de ibéricos redujeron el número de animales en sus explotaciones y, en el de los ibéricos puros tenían censos mayores de animales.

En algunas regiones productoras, como muestra la figura 3, la comercialización de piezas procedentes de cerdos ibéricos, supone la práctica totalidad, como es el caso de Castilla y León donde alcanza el 99,6%. Otras regiones con menos producciones, como puede ser el caso de Murcia o ligadas quizás a la producción a maquila, como se

El 94% de las piezas ibéricas curadas procede de cerdos cruzados con Duroc y en Castilla y León el 99,6% de las piezas es de esta categoría

ría el de Aragón, cuentan tan solo con producción de ibérico. Es precisamente en estas donde se ha producido una subida en la comercialización de piezas.

La producción y comercialización de este tipo de jamones y paletas está dominado ampliamente por la categoría de ibérico de cebo, de acuerdo a la Norma de Calidad actualmente vigente.

Si hacemos referencia al jamón ibérico debemos destacar la polémica vivida durante el segundo semestre de 2012 en torno a la tramitación y preparación del borrador final de la Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos. Tras varios pronunciamientos tanto sectoriales como de responsables de comunidades autónomas y correcciones por parte del Ministerio de Agricultura, el borrador final, tramitado ya por la Comisión In-

terministerial de la Ordenación Alimentaria, está en periodo de tramitación dentro de la Comisión Europea.

Dentro de la nueva norma consensuada han quedado admitidas tres designaciones de producto según el tipo de alimentación y manejo: de bellota, de cebo de campo y de cebo. En el caso del tipo racial la designación elegida ha sido "100% ibérico" para las piezas de animales con un 100% de pureza genética de la raza ibérica e "ibérico" cuando provengan de animales con al menos un 50% de su porcentaje genético correspondiente a la raza porcina ibérica.

Por tanto pasaremos de las actuales 8 categorías a 6 y se abandona el término puro en las designaciones raciales.

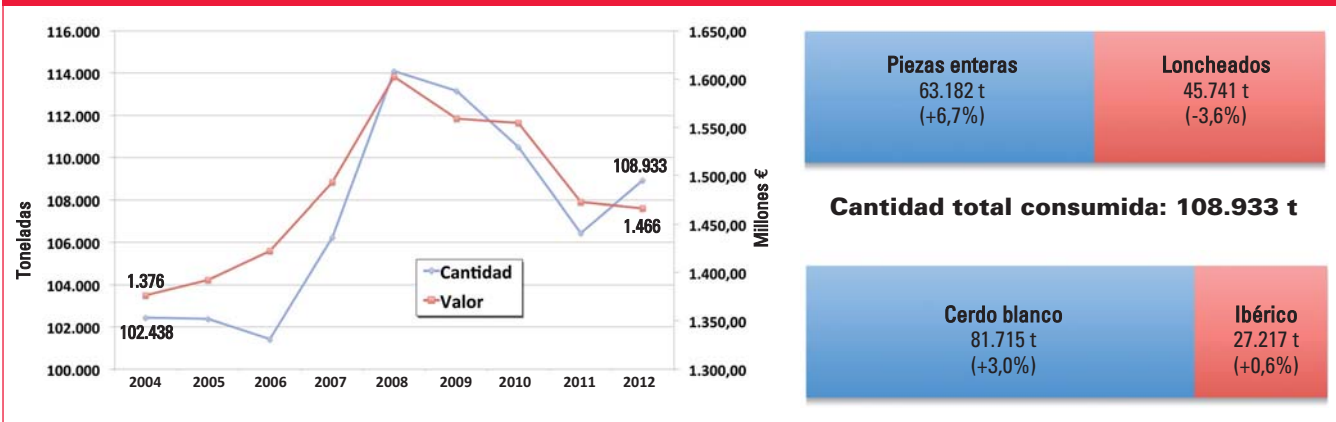
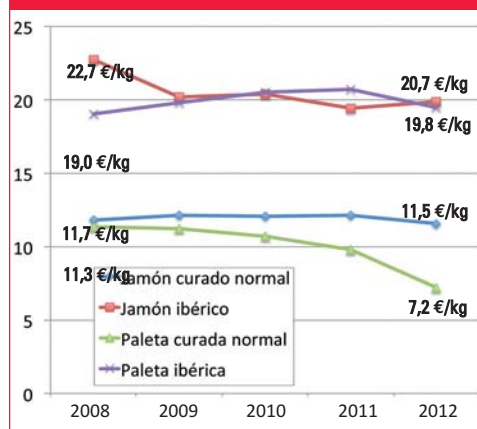
Desde el sector ibérico se han puesto muchas esperanzas en esta nueva Norma de la que muchos esperan que ayude a clarificar

factor de éxito

La respuesta profesional a sus necesidades de proceso



Industries Fac, s.l. Ctra. de Sils C-63, km. 23
17430 Santa Coloma de Farners (Girona)
Telf.: 972 842 065 · info@industriasfac.com
www.industriasfac.com

Figura 4. Evolución y composición del consumo de jamón curado en hogares (Magrama)

Figura 5. Evolución del precio de venta del jamón curado (Magrama)


la situación del sector. Buena falta hace cuando, por ejemplo, los datos de sacrificios hechos públicos por el Riber referentes a 2012 no coinciden con los recopilados por la propia interprofesional en la extensión de norma vigente desde hace varias campañas.

La nueva Norma del Ibérico va a reducir de 8 a 6 las categorías: bellota, de cebo y de cebo de campo, según alimentación y 100% ibérico e ibérico según la pureza racial

Consumo: la demanda se recupera a base de precios más baratos

En 2012 hemos vivido una recuperación en la demanda de jamón curado por parte de los consumidores. Así lo pone de manifiesto los datos del Panel de Consumo Alimentario del Magrama.

En el pasado año los españoles compraron un 2,3% más de jamón curado, en sus diversas presentaciones, hasta llegar a las 108.933 t (figura 4). Sin embargo, el valor se vio reducido en un 0,4% lo que indica, sin duda, una bajada en el precio de venta al consumidor, observable en las diversas estrategias de venta puestas en marcha por la distribución comercial. El precio medio de venta ha sido de 13,46 €/kg y el consumo per capita de 2,37 kg por persona.

En 2012 ha crecido la venta de piezas enteras, con precios más reducidos, frente a las de loncheados, que han caído un 3,2% frente a la subida del 6,7% de la otra categoría. Esta tendencia se viene produciendo desde años anteriores. También vemos cómo ha crecido la demanda tanto de piezas curadas procedentes de cerdo blanco, sin especificar si cumple con las normas establecidas por la ETG del jamón serrano, y la demanda ibéricos, a un ritmo menor eso sí.

Por otro lado, analizando la marcha de los precios que ofrece el Panel de Consumo Alimentario del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, vemos cómo en el caso de los jamones ibéricos y de las paletas curadas de cerdo blanco ha habido un descenso en su precio medio (-12,7 y 36,3% respectivamente).

Este descenso no ha sido tan notable en el caso del jamón de cerdo blanco, como muestra la figura 5, y en el caso de las paletas de cerdo ibérico su valor ha sido el único que ha registrado cierto crecimiento.

Las exportaciones dinamizan el sector pero frenan su marcha

El estancamiento en el consumo, con apenas un crecimiento de 6.000 toneladas en una década como muestra la **figura 6**, y la fuerte competencia en las negociaciones con la distribución comercial, que posee numerosas ofertas de toda clase de jamones, ha obligado a buena parte de las empresas jamoneras a pensar en la exportación como vía de mantenimiento, al menos de la actividad.

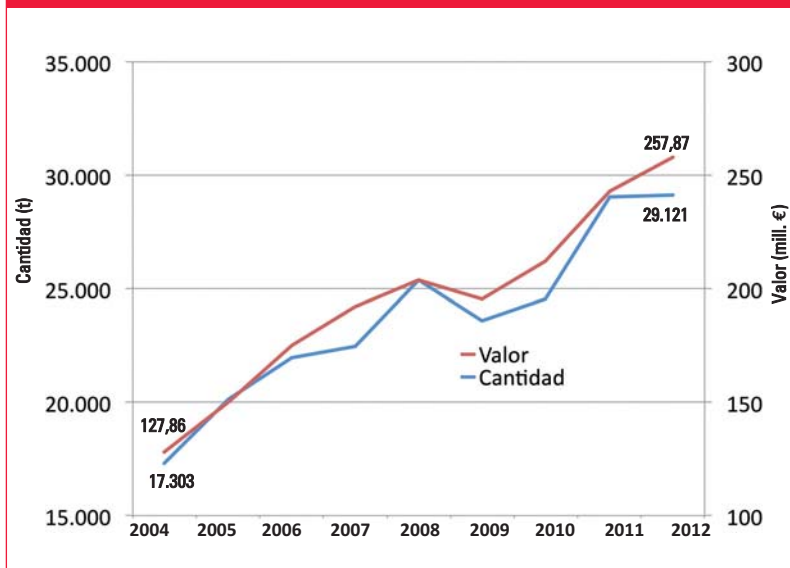
Desde que comenzara la crisis, como podemos ver en la **figura 6**, la evolución ha ido al alza y este producto, uno de los más reconocidos dentro de la gastronomía española, ha ido ganando tanto en cantidad como en el valor de las exportaciones.

Entre 2011 y 2012, el valor de las exportaciones de jamón y paleta curados ha crecido hasta los 257,87 millones de euros, prácticamente el doble de la cantidad de hace una década.

En el caso de la cantidad exportada estamos rozando las 30.000 t que podrían haberse superado de no haberse estancado esta cifra durante 2012.

Desde el Consorcio del Jamón Serrano Español destacan la buena marcha que ha tenido el pasado año. En el primer semestre de 2012 se sellaron 333.101 piezas con el sello de calidad “ConsorcioSerrano”, un

Figura 6. Evolución de las exportaciones de jamón curado (ICEX-Estacom)



12,3% más que en el primer semestre de 2011. Sin embargo, en el segundo semestre de 2012 la cifra ha ido cayendo hasta que a finales de año la cifra total de piezas selladas ha sido de 632.689, un 5% menos que en 2011.

Buena parte de las exportaciones tienen como destino la UE, que abarca el 73,6%. Solamente si sumamos el valor de las ventas a Francia y Alemania, los dos principales compradores, nos encontramos con el 47,5% del total exportado (**tabla 1**). Le si-



HFGUILLEN MAQUINARIA

MAQUINARIA DE OCASIÓN PARA LA INDUSTRIA CÁRNICA

T. +34 968 67 11 12



Prensa de Jamones



Bombo de Masajeo



Amasadora con Vacío



Embutidora



Embuchadora Lomos



Palets Jamones Inox

EXPOSICIÓN : AUTOVÍA A-30 KM 123 LORQUÍ (MURCIA)

www.hfguillen.com info@hfguillen.com

Tabla 1. Principales destinos de las exportaciones españolas de jamón curado (ICEX-Estacom)

	Valor (mill. e)	Dif. 2011 (%)
Francia	62,52	+9,3
Alemania	59,90	+8,7
Portugal	19,03	-33,2
Italia	11,38	+31,7
Bélgica	10,91	+4,8
México	9,43	+10,4
Países Bajos	6,53	+15,0
Estados Unidos	6,52	-13,0
Japón	6,26	+13,2
Reino Unido	5,88	+37,1
Andorra	5,34	-2,0
Rusia	5,12	+34,7
Noruega	4,41	+27,5
Suiza	4,15	+6,1
China-Hong Kong	4,12	+26,4
Australia	3,94	+56,3
Suecia	3,82	+20,5
Dinamarca	3,61	+6,2
Brasil	2,79	+22,4
Chile	2,54	+33,0
Total	257,87	+6,2

que en importancia Portugal, un país que durante 2012 redujo fuertemente sus compras de jamón curado español en un 33%, debido en parte a la situación económica que atraviesa este país.

Dentro de la tabla podemos ver la marcha de buena parte de los principales destinos para el jamón curado. Dentro de la UE los países donde más está creciendo su demanda es en Reino Unido (+37% en 2012) y en Italia (+31,7%).

México con unas importaciones valoradas en 9,43 millones de euros es el país de fuera de la UE que más jamón español compra, habiéndose incrementado en un 10,4%. Le sigue en importancia el mercado estadounidense aunque durante 2012 el valor de las ventas ha bajado en un 13%. Japón se mantiene como un destino fuerte con 6,26 millones de euros, al igual que Rusia, con un crecimiento fuerte del 34,7%.

Las empresas jamoneras apuestan por las exportaciones y la mejora de sus productos

Para conocer de cerca la realidad de las empresas jamoneras, en **eurocarne** hemos realizado durante el último mes una encuesta, remitida a un amplio número de industrias en las que se les ha preguntado por ciertos aspectos tanto de su producción como de la comercialización de su producto y sus expectativas a corto medio plazo.

Buena parte de ellas elaboran en sus secaderos tanto jamón de cerdo blanco como ibérico. Su producción oscila desde unas 3.000 piezas a otras con una capacidad más industrial, como puede ser el caso de **ElPozo Alimentación** con 9.500 t de jamón curado.

Otra de las preguntas recogidas estaba relacionada con el tipo de formato que se utilizaba para la comercialización del jamón curado. En este aspecto se hace notar la continua modernización de las empresas ya que muchas de ellas optan por los formatos de centros de jamón deshuesado, loncheados o tacos, siendo muy pocas aquellas que continúan únicamente comercializando piezas enteras desde sus secaderos.

En referencia al comercio exterior, buena parte de ellos exportan, sobre todo al mercado comunitario con Francia como destino principal, así lo demuestran las cifras anteriormente analizadas, seguido por otros destinos como Reino Unido. Sin embargo son menos los que indican como punto de destino para sus productos algunos países de fuera de la Unión Europea.

En algunos casos las restricciones recientemente impuestas por la Unión Aduanera podrían estar afectando a los envíos.

En el apartado de producción de piezas bajo alguna figura de calidad, ya sea una D.O.P., I.G.P. o E.T.G., la mayoría no producen bajo este tipo de reconocimientos de calidad y aducen otra serie de figuras como Tierra de Sabor, la Norma de Calidad para los productos del Ibérico, la reducción en sal de sus jamones.

Una empresa italiana, **Dok Dall'Ava**, ha presentado en el mercado su propio jamón ibérico, elaborado con materia prima com-

La asignatura pendiente de las exportaciones está en llevar el jamón curado a terceros países donde la demanda está creciendo fuertemente

prada en España, pero con el proceso final llevado a cabo en Italia. Este ejemplo nos puede servir para tener en cuenta la necesidad de una Norma de Calidad fuerte que limite la utilización del término ibérico ante casos como este donde la elaboración ni tan siquiera se produce en nuestro país.

En esta categoría, el ibérico, también ha entrado **Incarlopsa**, que ha pasado a ser también interproveedor de este tipo de jamones y paletas, junto a otros embutidos, para Mercadona, de la que ya era interproveedor de jamón serrano. Con el objetivo de producir más dentro de esta última categoría, Incarlopsa ha continuado ampliando sus secaderos de Corral de Almaguer (Toledo), cuya capacidad se estima ya en 4,31 millones de piezas.

Otra de las grandes empresas cárnicas del país, **Campofrio Food Group**, dentro de su continua reestructuración, ha reabsorbido la actividad de **Navidul Extremadura** y **Jamones Burgaleses** que hasta comienzos del pasado año trabajaban de forma individual.

Hay empresas, como **Jamones Romero**, que centran su política de ventas en sus propios establecimientos. Esta empresa ha abierto su sexta tienda en Pamplona y desde ellas realiza cursos de formación para sus clientes, con el objetivo de que conozcan mejor el mundo del jamón curado.

Algunas empresas, como es el caso de **Embutidos Zapatero Ramos** han realizado inversiones en sus plantas hasta alcanzar una capacidad de 2.000 piezas de jamón curado a la semana. También ha ampliado sus instalaciones **Jamones Vázquez**, con 4.000 metros cuadrados más en su planta productiva, apostando por nuevos mercados y por una mayor presencia en hipermercados.

En el caso de **Aromaibérica Serrana**, sus responsables están llevando a cabo diversas investi-

gaciones para el desarrollo tanto de nuevos jamones, con un contenido más reducido en sal, como inversiones para la adecuación de sus instalaciones a las exigencias de nuevos mercados, como puede ser el caso de EE.UU. De cara a la exportación la empresa también apuesta por la adecuación a la norma IFS exigida por buena parte de la distribución europea.

En 2012 también se ha puesto en marcha la construcción del nuevo secadero de **Cárnicas Ibéricas de Los Pedroches** diseñado con una capacidad de 400.000 piezas. En Andalu-

MAPA di Martino Paolo

EUROFLEX

GIESSER MESSER Alles im Griff

suministros y mantenimiento

mercafilo

INDUSTRIAS CÁRNICAS

Mangold Industrial

FISCHER

GOMEZ VALENCIA CUCHILLERÍA

Cuchillas especiales, de empaquetado, industriales y circulares

mercafilo, s.l.
 c/ Ciudad del aprendiz, 17 - 46017 Valencia - Spain
 t. +34 96 341 0335 - f. +34 96 380 5750
 www.mercafilo.es - info@mercafilo.es



cía también **Industrias Cárnicas de Hijate** está construyendo un nuevo secadero con una inversión cercana al millón de euros.

Aljomar iniciará en breve precisamente la venta de sus ibéricos en EE.UU. tras haber sido autorizado el matadero de El Navazo, en el que tiene una participación, para que sus carnes frescas y los elaborados hechos a partir de estas sean exportadas a EE.UU.

Muchas de las empresas buscan su inclusión dentro de la Lista Marco de empresas exportadoras. Esta es utilizada por parte del Ministerio de Agricultura a la hora de negociar la apertura de nuevos mercados. Otras, como puede ser el caso de **Embutidos España, Jamones El Castillo, Jamones Centelles** o **Julián Mairal**, han entrado a formar parte de otras organizaciones como el Consorcio del Jamón Serrano Español cuyo objetivo es fomentar este tipo de producto fuera de nuestras fronteras.

Potenciando la calidad de los productos que elaboran, algunas empresas apuestan seriamente por las figuras de calidad. Es el caso de **Jamones Peñarroya** que durante 2012 ha empezado a salar y curar las primeras paletas amparadas por la D.O.P. Jamón de Teruel, con una producción estimada en 1.500 piezas.

Fruto de la situación económica que ha atravesado el sector ibérico, empresas como **Consorcio de Jabugo** han pasado a te-

ner como accionistas principales a grandes grupos empresariales del sector de la alimentación como Agroalimen y a fuertes grupos financieros como Caixabank que posee el 18% de la firma jamonera. Antes se había producido la salida de Julio Revilla y sus empresas del grupo que además absorbió la actividad de Sierra Mayor y de Hi-Tech Packaging, dedicadas al loncheado y envasado de jamón ibérico.

Coren, una de las principales productoras a nivel nacional, ha anunciado el lanzamiento de jamón curado elaborado con cerdos alimentados a base de castañas. La cooperativa gallega manifiesta haber encontrado un nicho de mercado para este producto que tiene ya una fuerte demanda tanto en la UE como en países del Lejano Oriente.

Otra de las firmas que está apostando por la innovación es la segoviana **Eresma** quien ha rediseñado el formato de sus distintas presentaciones, tanto para jamón como para embutidos, y ha presentado en el mercado también un moderno jamonero, *Eres-MásJamón*, para piezas ya deshuesadas, de formato cuadrado.

Algo similar hizo anteriormente la firma **Argal** con *TodounJamón*, un centro de jamón curado deshuesado en un jamonero que ocupa menos espacio en las cocinas de los hogares.

Por su parte, **Monte Nevado** ha lanzado al mercado el primer jamón serrano reserva *light*, comercializado en formato loncheado, en el que no se ha alterado la composición natural del producto, elaborado a base de materia prima seleccionada.

También hay actividades innovadoras en el ámbito de la restauración y la venta directa de jamón curado al consumidor. Es el caso de la cadena de tiendas **Enrique Tomás**. Bien asentada en el área de Barcelona, esta cadena tiene pensado iniciar una expansión internacional por otros países como Malta, Reino Unido, Italia, Rusia, Bélgica o China, ya sea con tiendas propias o franquicias. Además, a través de la cadena de cines Cinesa, Enrique Tomás ha comenzado a comercializar jamón curado compitiendo con las tradicionales palomitas. **e**

Buena parte de la actividad de las empresas está enfocada a la apertura de nuevos mercados y a la presentación de nuevos formatos para sus productos.