

CARNES



El sector ganadero-cárnico es un motor fundamental de la economía rural y es un agente fundamental de desarrollo social y económico. La ganadería emplea de forma directa a más de medio millón de personas y las industrias cárnicas y el comercio minorista de la carne a cerca de 200.000 empleados. La actividad ganadera se desarrolla en más de 350.000 granjas de toda la geografía nacional.

A efectos de calcular la renta agraria, el subsector de las carnes y el ganado generó en 2021 un total de 16.214 millones de euros expresados en valores corrientes a precios básicos, una cifra superior en un 3,8% a la del año anterior, según los datos del Ministerio de Agricultura.

El subsector cárnico-ganadero representó en 2021 el 28,7% de la Producción Final Agraria y el 77,5% de la Producción Final generada por todo el sector animal, de lo que se deduce su importancia por encima de las producciones de origen animal como la leche o los huevos.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LAS PRINCIPALES CARNES
(Miles de toneladas)

CCAA	2019	2020	2021
AVES	1.705,20	1.707,99	1.629,45
CAPRINO	10,42	10,15	10,13
CONEJOS	52,14	51,18	47,52
OVINO	121,3	115,11	120,38
PORCINO	4.641,16	5.003,43	5.180,10
VACUNO	695,1	677,7	717,87
*OTRAS CARNES	11	10	9
TOTAL	7.236	7.575,6	7.714

FUENTE: MAPA. *Equino y cerdo ibérico principalmente.

A grandes rasgos y en conjunto, en 2021 se produjo un aumento en el volumen de producción (2,4%, porcentaje similar al del año 2020), así como también un incremento de los precios medios de la carne y el ganado (1,4%).

En el segundo año de la pandemia provocada todos los subsectores cárnicos aumentaron su producción de cara al cálculo de la renta agraria, excepto el de las aves, los conejos y el ganado equino.

Sumando todas las producciones, se alcanzaron los 7,71 millones de toneladas de carne, un 1,8% más que en el año anterior.

En su conjunto, las exportaciones de productos cárnicos alcanzaron en 2021 la cifra de 8.819 millones de

euros, un 4,4% más que en el año anterior, según datos del Ministerio de Agricultura. El grueso de estas ventas se produjeron a los países de la UE y el sector que más exportó con mucha diferencia fue el porcino.

En la Unión Europea, por su lado, el conjunto de las producciones cárnicas genera un valor -a efectos de calcular la renta agraria- de unos 84.000 millones de euros. El subsector cárnico representa el 59% de toda la Producción Ganadera final de la UE y el 25% de toda la Producción Agraria. ■

PORCINO

Por su aportación económica, el porcino es el principal sector ganadero en España. En 2021, el sector del porcino supuso el 42,4% de la Producción Final Ganadera y el 15,7% de la Producción Final Agraria (porcentajes superiores a los del año anterior).

Expresado en euros corrientes, el valor alcanzado por el sector porcino en 2021 ascendió a 8.868,2 millones de euros, 97 millones más que un año antes.

La producción de carne de porcino aumentó en cantidad un 3,4% (el año anterior había aumentado un 6,8%) y los precios bajaron un 2,2% (en 2020 lo habían hecho un 3,3%), dos hechos que propiciaron una subida del valor final generado por este subsector a efectos de calcular la renta agraria en un 1,1%.

Según los datos de la Encuesta de Sacrificio en Mataderos del MAPA, en 2021 continuó la tónica de crecimiento y aumentó la producción nacional hasta llegar a 5,18 millones de toneladas.

Al contrario que en los dos años anteriores, el número de explotaciones dedicadas al porcino aumentó en 2021 hasta las 50.183 granjas, según datos del REGA (Ministerio de Agricultura). En los últimos años, el sector ha sufrido una profunda reestructuración.

El grueso de estas explotaciones eran granjas de crianza intensiva de cerdos, mientras que el resto eran establecimientos de producción mixta (intensiva-extensiva) o directamente extensiva.

La falta de coincidencia entre las regiones con más explotaciones y las que tienen más ganado se debe a que en las últimas priman las granjas intensivas de mayor tamaño.

PRODUCCIÓN DE CARNE DE PORCINO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Toneladas)		
CCAA	2020	2021
ANDALUCÍA	304.354,9	310.914
ARAGÓN	917.506,9	1.023.560
ASTURIAS	4.527,1	4.436,3
BALEARES	3.195,3	3.288,8
C. VALENCIANA	126.975,7	127.611,2
CANARIAS	5.155,4	5.173,2
CASTILLA LA MANCHA	407.351,9	413.968,6
CASTILLA y LEÓN	663.926,3	631.315,1
CATALUÑA	1.995.188,2	2.080.549
EXTREMADURA	74.638,4	70.650,6
GALICIA	91.615,9	88.398
LA RIOJA	1.412,3	1.310,9
MADRID	42.532,0	46.059,1
MURCIA	361.704,0	369.224,2
NAVARRA	1.961,7	2.051
OTRAS COMUNIDADES	1.386,6	1.548
TOTAL	5.003.432,6	5.180.058

FUENTE: MAPA

PRODUCCIÓN DE CARNE DE PORCINO EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)				
	2018	2019	2020	2021
MUNDO	111.921	101.030	95.767	107.730
UE	22.919,8	22.768,5	23.031	23.434
ESPAÑA	4.521,60	4.641,16	5.003,43	5.180,1

FUENTE: MAPA, FAO, Eurostat

Al acabar 2021 el censo de porcino de producción cárnica (no incluye al cerdo ibérico) rondaba los 30,88 millones de cabezas. De este censo total, unos 12,2 millones de animales eran cerdos cebados y 8,7 millones eran lechones.



LEGADO IBÉRICO



Siempre sale bueno



*Alto contenido en grasas monoinsaturadas



rico en **umami** natural
¡Bienvenido al 5º sabor!

www.legadoiberico.com



Por su censo, destacaron en 2021 Aragón (32% del total), Cataluña (26%), Castilla y León (11,5%) y Región de Murcia (8%).

Respecto al comercio exterior, al igual que en los cinco años previos, en 2021 también se incrementaron las ventas exteriores de carne de porcino. Según los datos de Aduanas, que incluyen todos los productos del sector, no sólo carne, se alcanzó en el conjunto del año un volumen de 3.091.265 toneladas (en 2020 no se llegó a 3 millones de toneladas). De ese volumen, 1,87 millones de toneladas fueron ventas exteriores a países extracomunitarios y los restantes 1,21 millones de toneladas fueron ventas a la UE. El valor de esas importaciones de carne y productos derivados ascendió a 7,635 millones de euros (2,9 millones procedentes de la UE y 4,65 millones de países terceros).

Por su parte, el volumen de carne y resto de productos de porcino importados ascendió en 2021 a 349.125 toneladas, de las que 346.963 toneladas correspondieron a las compras a países de la Unión Europea. Por su lado, el valor de las importaciones alcanzó los 614,2 millones de euros, la mayor parte con origen en países de la UE.

Entre los países de destino de las exportaciones destacó China, que compró a España carne y productos cárnicos derivados del porcino por un volumen superior al millón de toneladas (más del 40% del total). Las exportaciones a China crecieron un 10% en 2021 y también lo hicieron las ventas a Francia (2,1%), Filipinas (20,9%), Reino Unido (97%), Polonia (111%), República Checa (12%) o Bulgaria (3%). En sentido contrario, se redujeron las exportaciones a países como Italia, Portugal, Japón, Corea del Sur, Rumanía, Alemania y Dinamarca. En cuanto a los lugares de procedencia, la mayor partida fue la de los países comunitarios.

PORCINO EN LA UE Y EN EL MUNDO

A nivel comunitario, la producción de carne de porcino en 2021 fue mayor que en 2020: 23,4 millones de toneladas, un 1,7% más que un año antes. Los países europeos que más aportaron a esa producción en 2021 fueron España (22%), Alemania (21%), Francia (9%), Polonia (8%), Holanda (7%), Dinamarca (7%), Italia (6%), y Bélgica (5%), según datos de la Comisión.

A nivel mundial también aumentó la producción, que rondó los 107 millones de toneladas de carne, según datos del Gobierno de Estados Unidos, un 12,5%

CABAÑA ESPAÑOLA DE PORCINO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de cabezas. Incluidas las de cerdo ibérico)

CCAA	EFECTIVOS TOTALES	
	2020	2021
ANDALUCÍA	2.758,7	2.790
ARAGÓN	8.778,7	9.874,7
ASTURIAS	6,9	7
BALEARES	53	44,6
C-VALENCIANA	1.206,6	1.034,61
CANARIAS	50,7	37,54
CANTABRIA	0,9	0,8
CASTILLA Y LEÓN	4.400,50	4.564,42
CASTILLA-LA MANCHA	1.727	1.874,66
CATALUÑA	7.953,1	8.020,9
EXTREMADURA	1.455,3	1.526,65
GALICIA	1.286,7	1.196,3
LA RIOJA	135,1	112
MADRID	20,7	20,6
NAVARRA	685,6	828,6
PAÍS VASCO	36	37
R. MURCIA	2.120,1	2.483,67
TOTAL ESPAÑA	32.676,6	34.454,1

FUENTE: MAPA

más que en el año anterior. La Unión Europea y otros 6 países producen el 85% de toda la carne de porcino del mundo. China es el primer productor (40% del total en el año 2021), seguido de la UE (21%), Estados Unidos (11%), Brasil (4%), Rusia (4%), Vietnam (3%) y Canadá (2%)

PORCINO IBÉRICO

Además del porcino de capa blanca, en España hay también una importante producción de cerdo ibérico, que es la base de una potente industria chacinera. En 2021 el censo de ganado porcino ibérico se sitúa en unos 3,57 millones de cabezas, cifra inferior a la de 2020. Asimismo, la producción de carne de cerdo ibérico se elevó a 599.400 toneladas en canal.

Extremadura es la región con mayor número de efectivos (40,4% del total), seguida de Castilla y León (28,58%), Andalucía (24,8%) y Castilla-La Mancha (5,9%).

COMERCIO EXTERIOR DE CARNES

En 2021 disminuyeron en volumen las exportaciones del sector (animales vivos y carnes), aunque el resultado no fue igual para todos los subgrupos. Así, las ventas de carnes frescas y congeladas (207.111 toneladas) aumentaron un 3,6%, mientras que las de

animales vivos (101.733 toneladas) disminuyeron con respecto al año anterior un 16,1%. Con estos datos, la caída en volumen de las exportaciones fue del 3,8%.

Por su lado, entre las importaciones hubo aumentos en todos los subgrupos. En conjunto se registró un crecimiento del 3,2% respecto al volumen importado en 2020, ya que las ventas de animales vivos (86.092 toneladas), crecieron un 2% y las de carnes (105.926 toneladas) lo hicieron en un 4,7%. El valor

de las carnes importadas ascendió a 602,9 millones de euros, mientras que el de las exportadas fue de 876,4 millones de euros. Por su parte, los animales vivos importados costaron 240,8 millones de euros y los exportados 267,7 millones.

El grueso de los intercambios del sector se produjo con países de la Unión Europea. Entre los países que más compraron destacó Portugal e Italia, mientras que entre los que más vendieron sobresalió Polonia. ■

VACUNO

El sector español de vacuno de carne está integrado por dos grandes subsectores: el de las vacas madres y el del vacuno del cebo. A diferencia de la Europa del norte, donde son frecuentes las explotaciones de ciclo cerrado, en España, las dos fases se dan en explotaciones diferentes y de localizaciones geográficas normalmente alejadas. La etapa o fase más cara y delicada es el de la vaca de cría o vaca nodriza, como normalmente se denomina a las hembras reproductoras en el argot comunitario, que adquieren este nombre por el hecho de amamantar a los terneros que paren, sin someterse en ningún momento al ordeño.

El objetivo de producción de este sector de las vacas nodrizas es suministrar terneros para la producción de carne. En este grupo de vacas destacan las razas autóctonas españolas (avileña-negra ibérica, asturiana de los valles y asturiana de la montaña, morucha, retinta y rubia gallega) aunque también existen razas importadas, como la charolesa y limusine, y los cruces de éstas con las razas autóctonas.

Las vacas nodrizas se encuentran fundamentalmente en Castilla y León, Extremadura y Andalucía, seguidas por Galicia, Asturias y Cantabria. La producción se localiza en tres zonas: dehesas del oeste y suroeste, Galicia y áreas de Montaña (Cantábrico, Pirineos, Sistema Central y Sistema Ibérico).

Salvo en la zona de dehesa, las explotaciones suelen contar con un número bajo de animales (15-16 de media). En todos los casos, alimentan el ganado con los recursos propios de la explotación y complementan con paja y sus propios forrajes conservados y algo de concentrado, en determinados meses del año en los que los recursos pastables se han agotado.

CABAÑA ESPAÑOLA DE VACUNO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de cabezas, incluidas vacas lecheras)		
CCAA	EFECTIVOS TOTALES	
	2020	2021
ANDALUCÍA	544,2	540,77
ARAGÓN	397,3	395,43
ASTURIAS	395	391,49
BALEARES	26,5	26,1
C-VALENCIANA	57	54,25
CANARIAS	20,1	20,38
CANTABRIA	279,3	272,74
CASTILLA Y LEÓN	1.475,3	1.484,67
CASTILLA-LA MANCHA	480,2	466,72
CATALUÑA	650,8	628,6
EXTREMADURA	890,2	891,32
GALICIA	939	932,77
LA RIOJA	42,3	41,99
MADRID	94,9	94
NAVARRA	123,4	123,38
PAÍS VASCO	136,5	133,92
R. MURCIA	83,8	77,6
TOTAL ESPAÑA	6.636,4	6.576,29

FUENTE: MAPA

Las explotaciones de cebo, en cambio, son totalmente intensivas y salvo en zonas concretas como pueda ser Galicia, no cuentan con superficies forrajeras para hacer esta fase y la alimentación se realiza con piensos compuestos en los que los cereales son mayoritarios.

Los grandes cebaderos se ubican en zonas próximas a concentraciones de población como Madrid o Barcelona, de ahí que destaquen zonas puntuales de gran producción como Lérida, Toledo o Segovia.

IMPORTANCIA DEL VACUNO

En España, el subsector del vacuno de carne es el segundo dentro del sector ganadero en importancia económica, por detrás del porcino, y por delante del lácteo y el avícola.

A efectos de calcular la renta agraria, el volumen de carne producida en España aumentó en 2021 un 5,3%, rompiendo así la tendencia decreciente de los años anteriores. Asimismo, los precios subieron un 5%, con lo que el valor generado por este subsector aumentó también hasta llegar a 3.195,6 millones de euros, expresados en valores corrientes.

El sector de vacuno de carne español representaba en 2021 el 15,3% de la Producción Final Ganadera y el 5,7% de la Producción Final Agraria, porcentajes ambos muy inferiores a los del año anterior.

En 2021, el censo de ganado vacuno destinado a la producción de carne (excluidas las vacas lecheras) superaba los 5,77 millones de animales. La cabaña bovina de carne por regiones estaba liderada por Castilla y León, Extremadura y Galicia.

Por su lado, la producción de carne de vacuno en España aumentó en el segundo año de la pandemia y ascendió a 711.878 toneladas, un 5,9% más que en el año anterior.

Cataluña aportó el 17,2% de la producción de carne; Castilla y León el 15,5%, Galicia el 14% y la Comunidad Valenciana (12%).

VACUNO EN LA UE Y EN EL MUNDO

El sector del vacuno de carne español aporta el 11% de la producción total comunitaria, pero la aportación del sector del vacuno de carne a la renta agraria europea es muy superior a la que representa en España.

Este sector generó en la UE un valor de cerca de 25.000 millones de euros a efectos de calcular la renta agraria. De esta cifra, Francia aportó el 29% y Alemania el 12%, según datos de la Comisión Europea.

El censo de vacuno en la UE empezó a crecer en 2011 tras varios años de continuadas caídas. Tocó techo en 2017 y desde ese año no ha dejado de bajar. En 2021, el censo total rondaba los 76 millones de cabezas, de las que un 23% estaban en Francia. Por detrás de Francia en cuanto a censo se situaron Alemania, España e Irlanda.

PRODUCCIÓN DE CARNE DE VACUNO EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2018	2019	2020	2021
MUNDO	57.731	58.653	57.735	58.134
UE	7.007	6.909	6.815	6.795
ESPAÑA	669	695,1	677,7	717,9

FUENTE: MAPA, FAO, Eurostat

PRODUCCIÓN DE CARNE DE VACUNO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)

CCAA	2020	2021
ANDALUCÍA	27.286,2	27.532,3
ARAGÓN	36.226,5	39.669
ASTURIAS	16.862	16.851,9
BALEARES	2.033,5	2.218,2
C. VALENCIANA	7.9301	87.387
CANARIAS	3.004,4	3.152,4
CANTABRIA	10.359,5	11.003
CASTILLA LA MANCHA	54.038,8	53.589,4
CASTILLA y LEÓN	11.0847,5	111.282,3
CATALUÑA	125.355,2	132.408
EXTREMADURA	32.226,8	39.811,4
GALICIA	95.603,1	100.752
LA RIOJA	3.122,8	2.452,7
MADRID	35.100,7	42.358,9
MURCIA	24.221,1	21.601,5
NAVARRA	9.521,8	13.403
PAÍS VASCO	12.629,5	12.396,9
TOTAL	677.740,4	717.879
TOTAL	695,1	677,3

FUENTE: MAPA

La producción de carne de vacuno en la UE en 2021 (sin incluir ya al Reino Unido) se elevó a 6,79 millones de toneladas, un 0,3% menos que en 2020. A esa producción, Francia aportó el 20,8%, Alemania el 15,5% e Italia (10,8%). España ocupó el cuarto lugar en el ranking comunitario.

Con respecto a la balanza comercial, entre animales vivos, carnes frescas y congeladas y otros preparados la UE exportó en 2021 por encima de los 1,11 millones de toneladas, según cifras de la Comisión Europea. La principal partida de las exportaciones fue la de animales vivos, seguida de la carne fresca. Los destinos principales de esas exportaciones fueron el Reino Unido y países como Argelia o Israel.

Por su lado, en volumen se importaron (entre animales, carnes y preparados) un total de 319.400 toneladas y en este caso la principal partida fue la de carne fresca. Entre los países que más vendieron a la UE sobresalieron Argentina, Uruguay, Brasil y Reino Unido.

A nivel mundial, la producción de carne de vacuno en 2021 aumentó ligeramente hasta superar los 58,1 millones de toneladas, según estimaciones del Departamento de Agricultura del Gobierno de Estados Unidos (USDA).

La exportación mundial de carne de vacuno (fresca y congelada) en 2021 rondó los 11,4 millones de tonela-

das y las importaciones los 10 millones de toneladas. Con respecto a un año antes, aumentaron tanto las importaciones como las exportaciones.

China fue el país que más carne importó a nivel mundial (30%), seguido de Estados Unidos, mientras que los países que más exportaron fueron Brasil y Estados Unidos, según datos del gobierno norteamericano. ■

OVINO Y CAPRINO

El sector de la producción de carne de ovino y de caprino ocupa el sexto lugar por su aportación económica al sector ganadero, leche y huevos incluidos. A efectos de calcular la renta agraria anual, el Ministerio de Agricultura estimó que la producción de carne de ovino y de caprino aumentó en volumen un 4,6% en 2021, mientras que sus precios subieron un 11,2% (en el año anterior también subieron). Conforme a estos datos, el valor generado por este subsector se incrementó un 16,3% con respecto al año precedente.

El sector ovino-caprino representaba en 2021 el 2,4% de la Producción Final Agraria nacional y el 6,5% de la Producción Final Animal, porcentajes ambos por encima de los que representó en 2020 este subsector ganadero. El valor estimado de la producción de ovino-caprino, a efectos de calcular la renta agraria, ascendió a 1.359,4 millones de euros.

CABAÑAS A LA BAJA

La cabaña de ovino destinado a la producción de carne volvió a descender en 2021 hasta los 12,98 millones de cabezas. Asimismo, la producción de carne de ovino rondó las 120.380 toneladas, un volumen superior en un 4,6% respecto a la del año precedente.

Por su censo de ovino destinado a la producción de carne destacaron en 2021 regiones como Castilla y León (30% del total), Castilla-La Mancha (12,5%), Cataluña (12,3%) y Murcia (11%).

Respecto al subsector caprino para carne, el censo continuó bajando en 2021 hasta llegar a 1,2 millones de animales (un año antes superaba los 1,4 millones de cabezas).

En cuanto a la producción de carne de caprino, al igual que en el año precedente, en 2021 se registró un ligero decrecimiento y quedó en 10.130 toneladas. Las regiones con mayor producción fueron Andalucía (38% del total), Canarias (19%), Murcia (13%) y Castilla-La Mancha (9%).

La demanda nacional de cordero se centra en animales de edad inferior a 4 meses, que se consumen mayoritariamente en el centro del país. En cuanto al caprino, el consumo se concentra principalmente en las regiones este y sureste del país.

COMERCIO DE OVINO Y CAPRINO EN ESPAÑA

La balanza comercial en el sector del ovino y caprino tuvo un saldo muy positivo en 2021, como es habitual. Las exportaciones de carne y despojos comerciales de ovino y caprino se elevó a 53.000 toneladas, un 25,6% más que en el año anterior, en el que se redujo la exportación. De este volumen, cerca del 90% correspondió al comercio intracomunitario, con Francia e Italia como destinos principales. El valor de las ventas por el contrario, se elevó por encima del nivel del año precedente al alcanzar los 281,6 millones de euros.

En cuanto a las importaciones, el volumen total (carne y despojos) ascendieron a 6.024 toneladas, 400 toneladas más que en 2020. Como en el caso de las exportaciones, el grueso de las compras de carne y despojos procedió de los países de la UE.

Al margen del comercio de carne, también hay en el sector ovino-caprino intercambios de animales vivos. Los animales exportados sumaron 40.568 toneladas, un 24% menos que un año antes.

En cuanto a las importaciones de animales vivos, su peso rondó las 3.082 toneladas, 1.700 toneladas menos que en el año 2020.

OVINO Y CAPRINO EN LA UE

El valor generado por el sector productor de carne de ovino y caprino en la Unión Europea, a efectos de calcular la renta agraria, supera anualmente los 3.500

CABAÑA ESPAÑOLA DE OVINO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS
(Miles de cabezas, incluidas ovejas lecheras)

CCAA	EFECTIVOS TOTALES	
	2020	2021
ANDALUCÍA	2.276,40	2.186,36
ARAGÓN	1.629,8	1.546,37
ASTURIAS	58,6	57,48
BALEARES	280,5	272,97
C-VALENCIANA	285,1	271,88
CANARIAS	40	38,61
CANTABRIA	39,6	40,19
CASTILLA Y LEÓN	2.502	2.430,86
CASTILLA-LA MANCHA	2.410,3	2.315,66
CATALUÑA	488,2	466,88
EXTREMADURA	3.733,60	3.725,39
GALICIA	186,8	184,1
LA RIOJA	100,2	101,24
MADRID	106	105,13
NAVARRA	467	460,62
PAÍS VASCO	217,3	213,78
R.MURCIA	617,4	633,78
TOTAL ESPAÑA	15.439,20	15.081,34

FUENTE: MAPA

CABAÑA ESPAÑOLA DE CAPRINO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS
(Miles de cabezas)

CCAA	EFECTIVOS TOTALES	
	2020	2021
ANDALUCÍA	1.019,7	993,65
ARAGÓN	51	50
ASTURIAS	37,7	35,85
BALEARES	13,6	13,5
C-VALENCIANA	81	75,77
CANARIAS	200,7	203,93
CANTABRIA	20	20,56
CASTILLA Y LEÓN	148,9	149,32
CASTILLA-LA MANCHA	387,2	368,6
CATALUÑA	75,5	72,1
EXTREMADURA	267	255,87
GALICIA	44,7	44,27
LA RIOJA	11,3	11,28
MADRID	39,6	40,39
NAVARRA	12,7	14,27
PAÍS VASCO	26,8	27,35
R.MURCIA	213	213
TOTAL ESPAÑA	2.651,0	2.589,76

FUENTE: MAPA

PRODUCCIÓN DE CARNE DE OVINO EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2018	2019	2020	2021
MUNDO	9.402,2	9.476,5	9.885,5	10.000
UE	528	495	524	533
ESPAÑA	119,6	121,3	115,11	120,38

FUENTE: MAPA, FAO, Eurostat

PRODUCCIÓN DE CARNE DE CAPRINO EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2018	2019	2020	2021
MUNDO	5.905,8	6.073,6	6.142,1	6.200
UE	57,2	54	54	56
ESPAÑA	10,9	10,2	10,15	10,13

FUENTE: MAPA, FAO, Eurostat

PRODUCCIÓN DE CARNE DE OVINO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Toneladas)

CCAA	2020	2021
ANDALUCÍA	6.990	7.766
ARAGÓN	12.521	12.790
BALEARES	1.452,5	1.377,4
C. VALENCIANA	7.780	7.813,1
CANARIAS	135	125,2
CASTILLA LA MANCHA	15.569	15.078,8
CASTILLA y LEÓN	31.669	36.413,6
CATALUÑA	15.099	14.881,9
EXTREMADURA	2.988,3	3.580,7
GALICIA	263,3	312,6
LA RIOJA	3.332,1	3.238,5
MADRID	1.189	1.385
MURCIA	12.603,3	12.885,9
NAVARRA	2.780	2.369,4
PAÍS VASCO	98	137,4
OTRAS COMUNIDADES	648	503,4
TOTAL	115.117	120.659

FUENTE: MAPA

PRODUCCIÓN DE CARNE DE CAPRINO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Toneladas)

CCAA	2020	2021
ANDALUCÍA	3.906	3.847
ARAGÓN	244	175
ASTURIAS	32	39,8
BALEARES	32	28,4
C. VALENCIANA	318	259
CANARIAS	1.974	1.967,6
CASTILLA LA MANCHA	778	935,8
CASTILLA y LEÓN	823	863
CATALUÑA	442	354
EXTREMADURA	84	61,4
GALICIA	50	44,8
LA RIOJA	107	117,6
MADRID	103	95,6
MURCIA	1.203	1.279,2
NAVARRA	33	38,3
OTRAS COMUNIDADES	19	20,4
TOTAL	10.149	10.127

millones de euros, lo que supone aproximadamente el 2,5% de la Producción Ganadera final.

El censo total (ovino-caprino) de la UE en 2021 a 71,5 millones de cabezas, cifra ligeramente inferior a la del año pasado (sin tener en cuenta los datos de Reino Unido, que en este sector ganadero es una gran potencia). De la cabaña total, 60 millones eran ovejas y 11,4 millones eran cabras. Con relación al año precedente, disminuyó tanto la cabaña de ovejas, como la de cabras, según los datos publicados por la Comisión Europea.

Tras la salida del Reino Unido de la UE, España es el país con una mayor cabaña ovina (27% del total), seguido de Rumanía (17%), Grecia (12%), Francia (11%), Irlanda (8%), Italia (8%), Alemania (6%), Portugal (4%) y Bélgica (2%).

Por su lado, en caprino destacan por su cabaña Grecia (31% del total), España (21%), Rumanía (20%), Francia (12%), Países Bajos (4%), Portugal (3%) e Italia (3%).

Desde hace más de una década la producción de carne de ovino y caprino en la UE ha ido perdiendo peso, a

pesar de la incorporación de grandes países productores como Rumanía y Bulgaria.

En todo caso, en 2021 la producción comunitaria de carne de ovino y caprino rondó las 588.000 toneladas, según estimaciones de la Comisión Europea, lo que supuso un incremento notable con respecto al año precedente.

De la producción total, correspondió a la carne de ovino 533.000 toneladas (9.000 más que en el año anterior) y el resto al caprino.

El consumo aparente se estimó, según la Comisión, en cerca de 667.000 toneladas, lo que supone que la UE tiene que comprar carne en el exterior porque su nivel de autoabastecimiento está en el 96%. En este sentido, la UE es claramente deficitaria en carne de ovino-caprino, que importa principalmente desde Australia y Nueva Zelanda.

Anualmente se importan más de 160.000 toneladas de carne y productos derivados del ovino y del caprino. Además, la UE también está exportando animales vivos a países de Oriente Medio y de África.

CARNE DE AVES

El sector de la carne de aves representó en 2021 el 4,5% de la Producción Final de la rama agraria y el 12,2% de la Producción Final de la rama ganadera.

Al igual que sucedió un año antes, a efectos de calcular la renta agraria la cantidad de carne producida en 2021 disminuyó (4,2%), al tiempo que los precios subieron un 5,1%. Con estos datos, el valor generado por el sector avícola de carne se incrementó un 0,7% y se situó en 2.554,1 millones de euros, según el Ministerio de Agricultura.

La producción total de carne de aves (pollos, pavos, patos, etc.) ascendió en 2021 a 1,63 millones de toneladas, un 4,6% menos que en 2020, según la Encuesta de Sacrificio Ganadero que elabora el MAPA. Como cada año, el grueso de la producción de carne en el sector de las aves fue la de broilers o pollos (1,33 millones de toneladas, volumen por debajo del año precedente) y a mucha distancia quedó la carne de pavo.

Por regiones, la mayor producción de carne de aves se concentra en Andalucía (24%), seguida de Cataluña (21%), Galicia (13%) y Comunidad Valenciana (10%).

En España había en 2021 un total de 20.754 explotaciones avícolas (un 5,7% más que en 2020), de las que 7.700 son granjas de pollos.

El resto de las granjas están destinadas a la cría de pavos, perdices, palomas, codornices, patos, pintadas y ocas, entre otras aves. Estos datos dan una idea clara de la importancia que la producción de carne de pollo tiene en el sector avícola español.

Por regiones, el mayor número de granjas de pollos destinados a la producción de carne se encuentran en Cataluña, Castilla y León, Andalucía, Aragón, Galicia y Comunidad Valenciana.

Con respecto al comercio exterior, en 2021 se importaron 137.260 toneladas en total (Unión Europea y el resto de los países terceros), lo que supuso un ligero incremento respecto al año precedente. El valor de estas compras superó los 308 millones de euros.

Por su parte, se exportaron 242.200 toneladas de carne y despojos de aves, un 15% más que un año antes. El valor de estas ventas ascendió a 413.400

PRODUCCIONES DE CARNE DE AVES EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN (Miles de toneladas)				
	2018	2019	2020	2021
MUNDO	108.500	112.000	115.000	116.000
UE	13.295	13.471	13.605	13.741
ESPAÑA	1.636,8	1.705,20	1.707,99	1.631,41

FUENTE: MAPA, FAO, Eurostat

PRODUCCIONES DE CARNE DE POLLOS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)				
	2018	2019	2020	2021
MUNDO	90.264	97.390	99.254	100.537
UE	11.036	10.894	10.857	10.735
ESPAÑA	1.346	1.412	1.401	1.331

FUENTE: MAPA, FAO, Eurostat

PRODUCCIONES DE CARNE DE PAVO EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)			
	2019	2020	2021
MUNDO	5.800,0	5.900	6.000
UE	1.855	1.916	1.790
ESPAÑA	213	226	225

PRODUCCIÓN DE CARNE DE AVES POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)		
CCAA	2020	2021
ANDALUCÍA	437.372	406.189
ARAGÓN	1.686	1.752
BALEARES	246	264,5
C. VALENCIANA	198.682	162.919
CANARIAS	12.173	11.281
CASTILLA LA MANCHA	65.091	65.418
CASTILLA y LEÓN	126.635	130.191
CATALUÑA	354.957	350.176
EXTREMADURA	79.499	74.954
GALICIA	223.523	217.837
MADRID	52.415	49.977,3
NAVARRA	86.930	85.273,9
OTRAS COMUNIDADES	68.786	73.221,5
TOTAL	1.707.998	1.629.454



millones de euros. La mayor parte de los intercambios comerciales se realizaron con los países de la Unión Europea.

AVES EN LA UE

Según los datos de la Comisión Europea, en 2021 se produjeron un total de 13,74 millones de toneladas de carne de aves en la Unión Europea (UE), un 2,7% menos que en 2020. De la producción total, un 82% correspondió a la carne de pollo; el 14% a la de pavo; el 3% a la de pato (el resto son otras carnes, como ganso, etc.).

Sólo seis países se reparten el 73% de toda la producción de carne de ave de la UE. Polonia fue un año más el país con mayor producción de carne de aves en su conjunto (19%), seguido de Francia (13%), España (12%), Alemania (12%), Italia (10%) y Países Bajos (7%).

De la producción total de carne de aves de la UE, 10,7 millones de toneladas fueron carne de pollo, un volumen inferior en un 1% al de 2020. El país con mayor producción de pollo fue Polonia, seguido de España, Francia e Italia.

De acuerdo con los datos de la Comisión, el consumo comunitario de carne de ave se fijó en algo más de 12,17 millones de toneladas en el año 2021, con un crecimiento moderado respecto al año precedente. Con estos datos, el nivel de autoconsumo fue del 113%.

Las exportaciones de carne de aves (pollo en su mayor parte) de la UE superaron en 2021 los 1,53 millones de toneladas, cifra muy inferior a la del año 2020. Los principales destinos de estas exportaciones fueron países como Ucrania, Congo, Filipinas o Ghana.

En cuanto a las importaciones, en 2021 aumentaron hasta las 522.000 toneladas (11.000 toneladas más). Los países que más carne de aves suministraron a la UE fueron Brasil, Tailandia, Ucrania y China.

CARNE DE AVES EN EL MUNDO

Respecto a la producción mundial de carne de aves, en 2021 se superaron los 116 millones de toneladas, un 1% más que el año anterior.

El grueso de la producción de carne de aves es el pollo, cuya producción mundial ascendió en 2021 a 100,5 millones de toneladas frente a los 99,3 millones de toneladas del año anterior, de acuerdo con la estimación de la oficina de agricultura de Estados Unidos (USDA).

Según el USDA, el país que más carne de pollo produjo en 2021 fue Estados Unidos (20,4 millones de

toneladas). Le siguió Brasil, con 14,7 millones de toneladas y China con 14,5 millones de toneladas. Estos tres países aumentaron su producción en 2021 respecto al año anterior. Tras estos países se sitúa en la producción de carne de aves la Unión Europea y a muy larga distancia, Rusia, India, México, Tailandia, Argentina y Turquía.

El USDA estimó también que el consumo mundial de carne de pollo rondaría en 2021 los 98 millones de toneladas, un volumen superior al del año anterior. En este caso, el país con un mayor consumo fue Estados Unidos (17 millones de toneladas estimados para 2021).

Con relación al comercio, los países que más carne de aves exportan son Brasil, Estados Unidos, la Unión Europea, Tailandia, Turquía y China. Por su parte, los países que más importaron en 2021 fueron Japón, México, China y el Reino Unido.

CARNE DE PAVO

Tras la producción de carne de pollo, la segunda en importancia dentro del subsector de las aves es la de pavo. Desde el año 2007, el número de granjas dedicadas a la producción de carne de pavo no ha dejado de crecer en España, para satisfacer la creciente demanda de carne. Al comenzar el año 2021 había 1.850 granjas dedicadas a la producción de carne de pavo. El número de granjas representa más del 9% del total de las granjas de aves.

Por su lado, el censo de animales supera los 14 millones de animales, más del doble de los que había una década antes. Andalucía es la región con más pavos (32% de la cabaña), seguida Cataluña (24%) y de Galicia (23%).

En 2021, la producción nacional de carne de pavo se elevó por encima de las 225.000 toneladas, una producción similar a la del año precedente. Andalucía, Cataluña y la Comunidad Valenciana concentran la mayor producción de carne de pavo.

La balanza comercial en el sector de la carne de pavo es positiva, ya que siempre se exporta más de lo que se importa. En torno a 2014 empezó a incrementarse la exportación de carne de pavo, en consonancia con una mayor demanda, pero años después las ventas estaban muy estabilizadas. En 2019 las ventas se mantuvieron y en 2020 bajaron. Por su lado, en 2021 se exportaron 1.282 toneladas de carne de pavo y se importaron 2.668 toneladas. En ambos casos, las cifras de ese año fueron inferiores a las del anterior, especialmente en el caso de las compras.

En la UE, la cría de pavos tiene una mayor importancia económica y social que en España. Según datos de la Comisión Europea, un 14% de la producción de carne de aves comunitaria era pavo. En total, la producción comunitaria de carne de pavo superó en 2021 los 1,79 millones de toneladas, un 6,5% menos que un año antes.

El país con mayor producción de carne de pavo de la UE fue Alemania (441.000 toneladas), seguido de Polonia (363.000), Italia (298.000), Francia (295.000) y España.

A nivel mundial la producción de carne de pavo ronda los 6 millones de toneladas y el país que más produce es Estados Unidos, con cerca de 2,8 millones de toneladas. Le siguen la UE, Brasil (con cerca de 600.000 toneladas) y Canadá (que no llega a las 200.000 toneladas).

PATO Y OTRAS AVES

Además del pollo y el pavo, en España hay también pequeñas producciones avícolas, que tienen su nicho de mercado. En concreto, existen numerosas explotaciones, distribuidas por toda la geografía nacional, dedicadas a la cría de patos, perdices, codornices, palomas, pintadas, etc.

A nivel nacional, el mayor número de granjas por detrás de las de pollos, correspondió a la perdiz, que se cría especialmente para ser destinada a los cotos de caza.

Además de las granjas de perdices, y aunque es muy reducida su presencia, existen también explotaciones de cría de avestruces dedicadas tanto a la producción de huevos como de carne.

La producción anual de carne de avestruz no llega a 1.000 toneladas y los elevados precios de mercado de este producto imposibilitan su expansión.

En la UE, además del pollo y el pavo destaca la producción de pato, que aporta cerca del 3% del total de la carne e aves a nivel comunitario. En 2021 se produjeron en la UE 382.000 toneladas de este tipo de carne, 7.000 t. más que en el año anterior. Francia produjo 177.000 toneladas, Hungría (90.000 toneladas) y Polonia (57.000), según los datos de la Comisión Europea. España produjo unas 5.000 toneladas de carne de pato.

Además de las producciones de carne de pollo, pavo y pato, en la UE también hay otras producciones minoritarias de carne de ave (perdiz, codorniz, etc.).

CARNE DE CONEJO

La producción de carne de conejo tiene una gran tradición en España y está muy ligada a la gastronomía nacional, aunque hoy en día su consumo es muy minoritaria si la comparamos con el resto de las carnes.

A efectos de calcular la renta agraria, la producción de carne de conejo se redujo en 2021 en volumen un 7,8%, mientras los precios medios subieron un 4,6%. Estos datos proceden de la estimación del Ministerio de Agricultura.

Con respecto a la Producción Final Agraria, el sector aportó en 2021 el 0,29% y con respecto a la Producción Animal, el 0,80% (en ambos casos, por debajo de las cifras de 2020). El valor generado por el sector a efectos de calcular la renta agraria se situó en 166,9 millones de euros (valores corrientes, a precios básicos).

La producción de carne fue 47.520 toneladas (un 7% menos que en 2020). La mayor producción está en Castilla y León (25%), seguida muy de cerca por Cataluña, Galicia y Castilla-La Mancha.

El número de granjas en 2021 era de 3.800, de las cuales solo unas 2.000 tenían carácter plenamente productivo. Con relación al año precedente, aumentó el número de las granjas productivas, pero disminuyó el total, según datos del Ministerio de Agricultura.

La evolución de la producción de carne de conejo en España está condicionada por la profesionalización de la actividad, pues en los últimos años se ha registrado un importante descenso de la producción local, ligada al autoconsumo y los circuitos cortos de distribución.

Asimismo, el censo español de 2021 (cabezas con estado de alta) rondaba los 5,6 millones de animales (en el año anterior había 5,5 millones de animales).

Por lo que respecta al consumo de carne de conejo, en España lleva muchos años estancado, a pesar de las campañas de promoción que se han puesto en marcha tanto desde la Administración como desde el sector. En 2020 el consumo en los hogares aumentó debido a la pandemia, pero sin llegar a los niveles de 2018.

El balance comercial del sector de la carne de conejo tiene tradicionalmente un saldo positivo, pues las exportaciones superan a las importaciones con creces, aunque la diferencia se ha ido acortado en los últimos años.

Según los datos de Aduanas, en 2021 las exportaciones de carnes y animales vivos sumaron en total cerca de

PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Toneladas)

CCAA	2020	2021
ANDALUCÍA	37	29,3
ARAGÓN	1.663	1.600,7
C. VALENCIANA	3.554	3.327,7
CANARIAS	148	136
CASTILLA LA MANCHA	3.862	3.575,6
CASTILLA y LEÓN	11.000	10.000
CATALUÑA	10.922	9.903
GALICIA	10.670	9.809
MURCIA	225	264
OTRAS COMUNIDADES	9.000	8.876
TOTAL	51.181	47.521

FUENTE: MAPA

PRODUCCIONES DE CARNE DE CONEJO EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)

	2018	2019	2020	2021
MUNDO	901,5	919,9	893,6	875
UE	143,6	143,5	149,2	146
ESPAÑA	55,8	52,14	51,18	47,52

FUENTE: MAPA, FAO, Eurostat

9.640 toneladas, de las cuales 9.152 correspondieron a las carnes. Con respecto al año precedente, aumentaron tanto las ventas de animales vivos como las de carnes.

Respecto a las importaciones, ese mismo año se compraron 1.475 toneladas, entre carne y animales vivos. En este caso, la partida de animales vivos superó con mucho a la de las carnes (1.164 toneladas en vivo).

Casi el 95% de las exportaciones e importaciones de conejo se hacen con los países la Unión Europea, especialmente con Portugal (primer destino de las exportaciones) e Italia. Por su lado, las importaciones proceden principalmente de Portugal y de Francia.

CARNE DE CONEJO EN LA UE Y EN EL MUNDO

En la Unión Europea, sólo 9 países de los 27 producen carne de conejo en cantidades significativas. De estos nueve, sólo Francia, España e Italia aportan el 85% de toda la producción anual.

En 2021, la producción comunitaria de carne de conejo se acercó a las 146.000 toneladas, frente a las 149.000

toneladas de 2020. Francia es la primera potencia en producción de carne de conejo dentro de la UE, seguido muy de cerca por España e Italia. En otros países como Portugal o la República Checa las producciones son muy minoritarias y hay incluso dentro de la UE países que no tienen producción

A nivel mundial, la producción de carne de conejo también se redujo en 2021 y quedó en unas 875.000 toneladas.

CARNE DE EQUINO

En España hay también otras producciones ganaderas minoritarias que tienen su hueco entre los consumidores. Una de ellas es la carne de equino, que sin llegar a los niveles de hace décadas, sigue siendo demandada.

Según los datos del Ministerio de Agricultura, a efectos de calcular la renta agraria, la producción de carne de equino se redujo en cantidad en 2021 un 11,9%, pero los precios medios subieron un 1,8%. No obstante, el valor generado por este subsector descendió un 10,3% con respecto a un año antes, hasta llegar a alcanzar un valor de 70 millones de euros (valores a precios básicos), según el MAPA.

El censo de animales equinos ascendía en 2021 a 644.197 cabezas, de las cuales el 32% estaban en Andalucía y el 11% en Castilla y León. El número de explotaciones creció un 2% respecto al año anterior y se situó en 193.206 granjas. No obstante, las explotaciones dedicadas exclusivamente a la producción de carne eran menos de 16.000.

En 2021 se sacrificaron 33.073 animales (3.000 menos que en 2020) y la producción de carne se situó en cerca de 8.550 toneladas, un 11% menos. La región con mayor producción de carne de equino fue Navarra, con cerca de 3.337 toneladas en 2021. Le siguieron Aragón, Comunidad Valenciana y Castilla y León.

En cuanto al comercio exterior, en 2021 se redujeron las exportaciones y las importaciones. Así, se importaron 421,6 toneladas de carne y despojos de animales de la especie caballo y se exportaron 5.263,9 toneladas (casi 3.000 menos que un año antes). Además de

PRODUCCIÓN DE CARNE DE EQUINO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)		
CCAA	2020	2021
ANDALUCÍA	70	192
ARAGÓN	2.186,8	2.313
ASTURIAS	350,5	303
C. VALENCIANA	1.278,7	1.207
CANTABRIA	157,8	127
CASTILLA y LEÓN	1.195,8	614
CATALUÑA	515,3	366
GALICIA	12,5	11
LA RIOJA	5,8	26
NAVARRA	3.789,7	3.337
OTRAS COMUNIDADES	38	46
TOTAL	9.601	8.543

FUENTE: MAPA

la carne, también se importaron animales vivos de la especie equina.

Tanto en lo que respecta a las importaciones, como en las exportaciones, la mayor parte de los intercambios se realizaron con países de la UE, entre los que destacaron Portugal, Alemania y Francia.

La carne de equino en la Unión Europea genera en torno a los 860 millones de euros, a efectos de calcular la renta agraria anual. La producción de carne de ganado equino estimada para el conjunto de los países comunitarios rondó los 146.000 toneladas. ■

CARACOLES

Como sector ganadero, el helicícola tiene una historia reciente en cuanto a granjas dedicadas al engorde de caracoles. La prohibición de recolectar y dañar animales silvestres, así como la posesión, transporte y comercio de los mismos, que introdujo la Ley 42/2007, del Patrimonio Natural y de la Biodiver-

sidad, potenció la cría de caracoles como actividad ganadera.

España es el segundo país de la UE en consumo de caracoles, por detrás de Francia. El tipo de caracol utilizado, e incluso el sistema de cría del mismo, varía mucho entre

las distintas regiones de España, en función principalmente del consumo tradicional de cada zona.

Existen distintos sistemas de cría, divididos principalmente entre cría parcial y cría verdadera. La cría parcial se caracteriza por el engorde de ejemplares previamente recolectados en otras granjas, pues del campo está prohibido. La cría “verdadera” es el sistema más extendido y consiste en colocar a los caracoles en parques cerrados, reproduciendo las condiciones ambientales en las que se desarrollan en la naturaleza, mediante sistemas controlados de riego.

A su vez, dentro de este sistema de cría “verdadera” existen diferentes variantes determinadas principalmente por el lugar geográfico en el que se desarrolla la actividad. Así, está la “cría al aire libre” (prácticamente exclusiva de la cornisa cantábrica, ya que se necesitan unas condiciones muy concretas para poder desarrollarla) y el “sistema mixto” (en los que la explotación se realiza en una nave de obra perfectamente aislada, en la que se desarrollan las fases de reproducción, incubación y primera fase de cría, y en túneles invernadero en los que se llevarán a cabo la segunda fase de cría y la fase de engorde).

El “sistema mixto” es el más utilizado en España, porque además es el más avanzado técnicamente, ya que cuenta con sistemas electrónicos de control que regulan la temperatura, humedad y medidas sanitarias preventivas con instrumentos de medida y control que permiten incrementar considerablemente la producción respecto a otros sistemas.

Al ser el sector de los caracoles muy minoritario desde el punto de vista ganadero, la información de la que dispone el Ministerio de Agricultura es muy limitada y en ocasiones incompleta.

Este sector no cuenta con una normativa de ordenación específica en la que se establezcan los requisitos concretos que deben cumplir las explotaciones de caracoles, ni los datos concretos que deben comunicar a la administración. Sin embargo, al igual que cualquier otra producción ganadera se encuentran reguladas de manera genérica por la Ley 8/2003, de sanidad animal, que establece que todas las granjas deberán estar registradas y autorizadas por la autoridad competente. Por lo tanto, en principio todas las granjas autorizadas deben estar incluidas en el Registro General de Explotaciones Ganaderas (REGA).

Si bien es cierto que el hecho de que figuren en REGA no implica necesariamente que tengan una producción real, ya que por las características del sector pueden encontrarse inactivas en este momento, o incluso puede ser que ya no operen pero que no se haya comunicado la

baja a la autoridad competente y, por lo tanto, sigan apareciendo en los registros.

Actualmente en REGA constan un total de 629 granjas registradas, de las que el 37,5% está en Andalucía.

Por su lado, la Asociación Nacional de Cría y Engorde del Caracol (ANEC) estima que de las 629 granjas que figuran en REGA únicamente 293 se encuentran realmente activas.

En base a estos datos, Andalucía se mantiene como la primera comunidad autónoma en número de granjas de caracoles (con el 22% del total), aunque seguida muy de cerca por Cataluña (con el 18%).

En cuanto a la producción, se estima que podría estar en torno a las 500 toneladas anuales, de las que el 22% se producirían en Cataluña, el 19% en Andalucía; el 12% en Aragón; el 9% en Castilla y León y el 9% en Castilla-La Mancha. Aunque no hay datos concretos, se estima que al año se consumen unas 15.000 toneladas de caracoles, mientras que en Francia el consumo anual supera las 50.000 toneladas.

El consumo de caracoles es una tradición muy arraigada en muchas zonas de España, pero especialmente en Cataluña, con la provincia de Lleida a la cabeza. El tipo de caracol que se consume en Cataluña es de tamaño mediano, mientras que en País Vasco o Madrid se prefiere un caracol de mayor tamaño y en el sur se tiende a consumir caracoles más pequeños.

La mayor parte del caracol que se consume en España se vende vivo, pero ya hay comercios que dedican a la venta de caracol congelado o en conserva.

En relación al comercio exterior, el sector tiene una balanza comercial claramente negativa, pues solamente se exporta un 14% de lo que se produce, y sin embargo se importa un porcentaje importante de lo que se consume. Así en 2021 según datos de Aduanas se importaron 11.747 toneladas y se exportaron sólo 45,8 toneladas, volúmenes muy similares a los de años anteriores.

El grueso de las importaciones (87%) procedió de Marruecos, que vende a España un caracol muy específico que casi se consume exclusivamente en Andalucía. Esta producción no es competencia directa del caracol nacional.

Además de Marruecos, también se importan caracoles desde Francia, Italia y Países Bajos. En cuanto a las exportaciones, Francia, Italia y Portugal destacan como destinos principales. ■

CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS

El sector de la industria cárnica volvió a registrar un notable crecimiento en 2021, a pesar de la pandemia. La producción de carne de las principales cabañas aumentó y lo mismo sucedió con las exportaciones, sin llegar a los niveles de 2020.

La industria cárnica española ocupa con diferencia el primer lugar dentro de la industria agroalimentaria, con una facturación conjunta que supera los 31.700 millones de euros, el 28% de todo el sector agroalimentario, según datos de la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE). Además, ocupa también la cuarta posición dentro de todo el sector industrial, por detrás de las industrias de automóviles, petróleo-combustibles y de la producción y distribución de energía eléctrica.

Según ANICE, la cifra de negocio de la industria cárnica supone el 2,55% del PIB total, el 17,2% del PIB industrial y el 4,6% de la facturación de toda la industria española.

Entre todas las empresas del sector generan unos 105.000 puestos de trabajo, el 29% de la ocupación total de la industria alimentaria española. Estas cifras son mejores que las del año precedente.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Según los datos del Instituto Nacional de Estadística (INE) en 2021 había en España 3.655 empresas dedicadas al procesado y conservación de la carne (mataderos, salas de despiece, industrias de elaborados cárnicos, etc.), distribuidas por toda la geografía nacional, especialmente en zonas rurales. Esta cifra resultó inferior en un 2,3% a la que había un año antes.

El grueso de estas empresas es de pequeño y mediano tamaño, pero eso no ha impedido la creación y consolidación de grandes grupos empresariales, que en algunos casos son líderes a escala europea.

En el sector cárnico, la penetración de capitales internacionales no resulta, hasta ahora, muy significativa.

Durante 2021, la industria cárnica española siguió creciendo. La principal empresa del sector alcanzó una facturación de casi 2.300 millones de euros, una cifra superior a la de un año antes. Sus producciones van desde la carne de porcino, a los elaborados cárnicos, pasando por el jamón serrano o los platos preparados.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR CÁRNICO

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Vall Companys Grupo (*)	2.300
Corporación Alimentaria Guissona, S.A. (Bonàrea) (*)	2.250
Campofrío Food Group, S.A. - Grupo *	2.183
Grupo Fuertes (*)	2.022
Elpozo Alimentación, S.A.	1.446
Cárnico Cinco Villas	530
Patel S.A	338
Procavi S.L	297
Cárnicas Frivall. S.L	268,1
Frimancha Industrias Cárnicas S.A.	104,6

FUENTE: ALIMARKET. Año 2021. *Incluye la facturación de otras producciones.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE AVICULTURA Y CUNICULTURA

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Grupo Vall Companys (*)	2.300
UVE, S.A. - Grupo UVESA*	464
Aviserrano S.L	470
Grupo Sada P.A., S.A	223,4
Cooperativas Orensanas, SCG (Coren) *	864
AN Avícola Mérida, S.L.	223,78
Grupo de Gestión Empresarial Avícola VMR,S.L	117,74
Pavo y Derivados, S,A (Grupo Padesa)*	375
Hijos de Juan Pujante	95,9
Hermi Gestión, S-L-Grupo Hermi	88,94

FUENTE: ALIMARKET. Año 2021. *Incluye la facturación de otras producciones



La segunda empresa o grupo del sector registró una facturación de 2.250 millones de euros; la tercera de 2.183 millones de euros; la cuarta de 2.022 millones de euros y la quinta de 1.446 millones de euros. En todos los casos, las facturaciones fueron superiores a las del año precedente.

En el ranking de las 10 primeras empresas del sector, las otras cinco entidades tuvieron facturaciones entre los 530 y los 104 millones de euros.

COMERCIO EXTERIOR

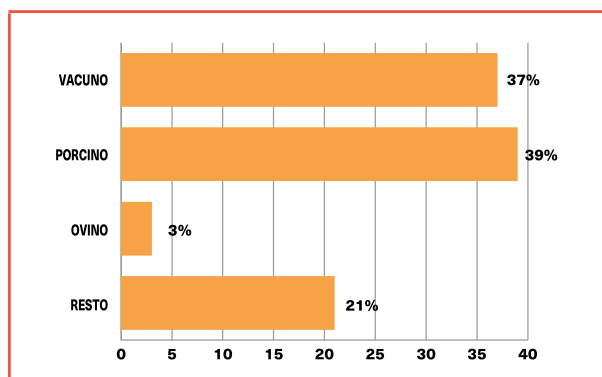
Con un complejo contexto nacional e internacional, la industria cárnica española siguió mejorando su presencia en el exterior en 2021, pues exportó más de 3,24 millones de toneladas de carnes y despojos, así como también 212.443 toneladas productos elaborados de todo tipo. El valor de estas exportaciones fue de 9.107 millones de euros, un 5% más que en el año anterior, según datos de ANICE. Con estos datos, la balanza comercial del sector tuvo un saldo muy positivo (712%).

En sólo tres décadas, la industria cárnica ha pasado de casi no hacer ventas exteriores, a convertirse en el primer sector exportador de la industria agroalimentaria española y también en una potencia en el mercado mundial de productos cárnicos.

RED DE MERCAS / COMERCIALIZACIÓN DE CARNES / 2022

PRODUCTOS MÁS REPRESENTATIVOS

Vacuno	37%
Porcino	39%
Ovino	3%
Resto	21%
Avícola	45%
C. Congelada	42%
Casquería y Otros	13%



La demanda interna no puede absorber la producción, por lo que el comercio exterior constituye una estrategia de supervivencia para los principales operadores de este mercado.

Dentro del sector cárnico, la principal fortaleza en el comercio exterior es el sector porcino, pues España es el tercer exportador mundial de carne y elaborados de cerdo.

El sector tiene como restos importantes seguir incrementando de forma decidida las ventas exteriores a mercados extracomunitarios, así como también impulsar las exportaciones de productos con valor añadido.

VOLUMEN Y VALOR DE LA COMERCIALIZACIÓN DE CARNES EN LA RED DE MERCAS 2022

MERCAS	TONELADAS	MILLONES DE EUROS
MERCALGECIRAS	-	-
MERCALICANTE	1.866	6,8
MERCASTURIAS	-	-
MERCABADAJEZ	1.144	9,7
MERCABARNA	14.603	53,3
MERCABILBAO	-	-
MERCACORDOBA	258	0,9
MERCAGALICIA	-	-
MERCAGRANADA	-	-
MERCAIRUÑA	-	-
MERCAJEREZ	1.922	7,0
MERCALASPALMAS	3.640	13,3
MERCALEON	3.445	12,6
MERCAMADRID	637.573	2.626,1
MERCAMALAGA	40.786	148,9
MERCAMURCIA	14.785	44,4
MERCAOLID	16.705	61,0
MERCAPALMA	14.646	53,5
MERCASALAMANCA	-	-
MERCASANTANDER	-	-
MERCASEVILLA	37.095	135,5
MERCATENERIFE	-	-
MERCAVALENCIA	79.555	152,5
MERCAZARAGOZA	24.330	92,3
TOTAL RED	892.353	3.417,9

FUENTE: Mercasa.

NUEVO



NaturArte

Descubre la nueva gama con **alto contenido cárnico**, elaborada a partir de piezas seleccionadas, con **asado y ahumado natural** en horno de leña



LIBRE DE ALÉRGICOS*

*Sin alérgenos de obligada declaración según el Anexo II del Reglamento (CE) 1169/2011

Disponible en charcutería al corte y en finas lonchas colocadas a mano



CONSUMO Y GASTO EN CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

Durante el año 2021, los hogares españoles consumieron 2.071,0 millones de kilos de carne y productos cárnicos y gastaron 14.842,5 millones de euros en esta familia de productos. En términos per cápita, se llegó a 44,7 kilos de consumo y 320,6 euros de gasto. El consumo más notable se asocia a la carne fresca (32,0 kilos por persona) y, de manera concreta, al pollo (12,1 kilos per cápita) y al

cerdo (9,6 kilos por persona). En términos de gasto, la carne fresca concentra el 63,8% del gasto y resulta significativa la participación de la carne de cerdo (60,3 euros per cápita) y de pollo (55,2 euros).

La carne transformada (11,6 kilos y 110,3 euros por persona) resultó importante en el consumo de los hogares españoles durante el año 2021, mientras que la demanda de carne congelada (1,2 kilos y 5,7 euros de gasto por persona) tiene una repercusión menor. ■

CONSUMO Y GASTO EN CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS DE LOS HOGARES, 2021

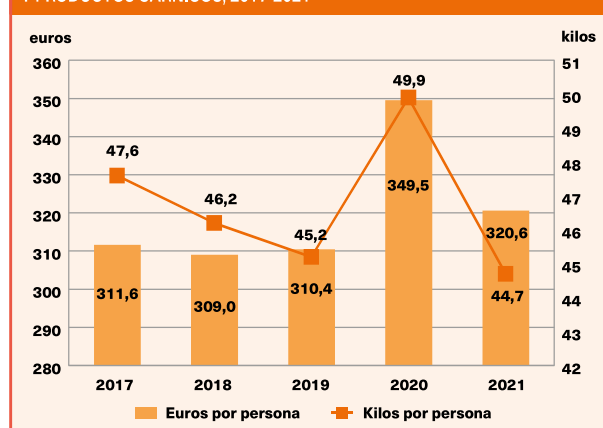
	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL CARNE	2.071,0	44,7	14.842,5	320,6
CARNE FRESCA	1.480,5	32,0	9.471,9	204,6
CARNE VACUNO	219,8	4,7	2.192,6	47,4
CARNE POLLO	558,1	12,1	2.555,1	55,2
CARNE CONEJO	37,2	0,8	252,0	5,4
CARNE OVINO / CAPRINO	51,7	1,1	633,9	13,7
CARNE CERDO	446,3	9,6	2.791,9	60,3
CARNE DESPOJOS	35,1	0,8	187,9	4,1
OTRAS CARNES FRESCA	132,3	2,9	858,4	18,5
CARNE CONGELADA	54,9	1,2	262,5	5,7
CARNE TRANSFORMADA	535,6	11,6	5.108,1	110,3
CARNE TRANSFORMADA	572,7	12,4	5.361,7	116,0

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

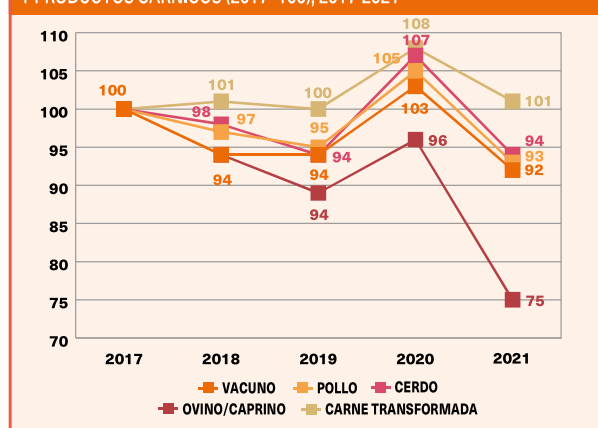
Durante los últimos cinco años, el consumo de carne se estaba reduciendo pero en el ejercicio 2020 se produce un repunte motivado por los efectos del COVID-19 (creció hasta 49,9 kilos por persona) que se ha ajustado a la baja en el año 2021 (44,7 kilos por persona) mientras que con el gasto sucede algo similar (llega a 349,5 euros en 2020 pero disminuye a 320,6 euros en 2021). En el periodo 2017-2021, el consumo más elevado se produce en el ejercicio 2020 (49,9 kilos por consumidor) y el gasto mayor también en el año 2020 (349,5 euros por consumidor).

En la familia de carne y productos cárnicos, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2017-2021 ha sido similar para todos los productos considerados con caídas hasta el año 2019, notable repunte durante el ejercicio 2020 y descenso en el año 2021. Respecto a la demanda de 2017, sólo el consumo de carne transformada es más elevado.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS, 2017-2021



EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS (2017=100), 2017-2021



DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

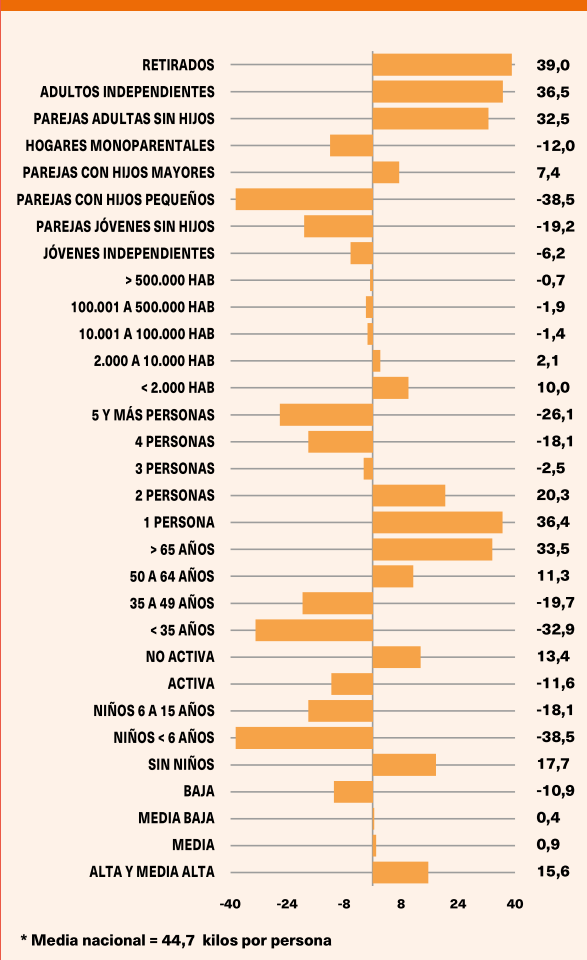
En términos per cápita, el consumo de carne durante el año 2021 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de clase alta y media alta cuentan con el consumo más elevado, mientras que los hogares de clase baja tienen el consumo más reducido.
- Los hogares sin niños consumen más cantidad de carne y productos cárnicos, mientras que los consumos más reducidos tienen lugar en aquellos hogares que tienen niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de carne es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años el consumo de carne es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona con menos de 35 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de carne y productos cárnicos,

mientras que los índices son más reducidos a medida que aumenta el número de miembros en el hogar.

- Los consumidores que residen en pequeños municipios (menos de 2.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de carne, mientras que los menores consumos tienen lugar en los grandes núcleos urbanos (de 100.000 a 500.000 habitantes).
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio entre los retirados, los adultos independientes, las parejas adultas sin hijos y las parejas con hijos mayores, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos pequeños, las parejas jóvenes sin hijos, los jóvenes independientes y en los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Castilla y León, Aragón, País Vasco y Navarra cuentan con los mayores consumos, mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Andalucía, Canarias y Extremadura.

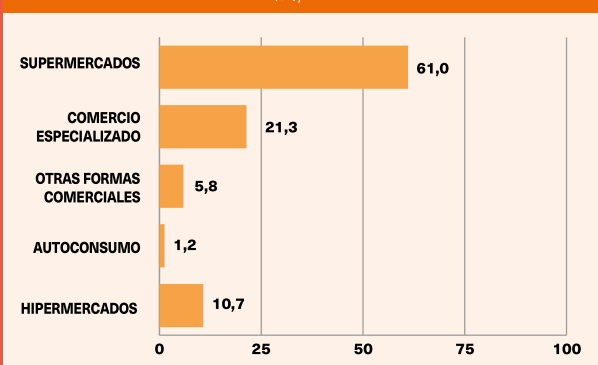
DESVIACIONES EN EL CONSUMO DE CARNE EN LOS HOGARES CON RESPECTO A LA MEDIA NACIONAL (%)*



CUOTA DE MERCADO

En cuanto a lugar de compra, en 2021 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de carne a los supermercados (61,0% de cuota de mercado). Los establecimientos especializados alcanzan en estos productos una cuota del 21,3% y el hipermercado llega al 10,7%. El autoconsumo de carne y productos cárnicos supone el 1,2% sobre el total, mientras que el resto de canales de compra concentran el 5,8% de la cuota de venta global. ■

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE CARNE POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2021



ELABORADOS CÁRNICOS

El sector de los elaborados cárnicos salió reforzado de la crisis provocada por la pandemia en 2021, a pesar de los malos resultados en hostelería y restauración. El consumo en el hogar se incrementó con el confinamiento, especialmente en el caso de los loncheados y de las marcas de distribuidor (MDD).

La producción española de elaborados cárnicos en 2021 fue de 1,49 millones de toneladas. Este volumen, el más alto de los seis años previos, supuso un aumento del 1,5% sobre el año anterior, de acuerdo con los datos de ANICE.

De esa producción total, 307.000 toneladas fueron jamones y paletas curados (4.000 toneladas más que en el año 2020); 227.000 toneladas fueron embutidos curados; 180.000 d jamones y paletas cocidos; 457.000 toneladas de embutidos tratados por el calor; mientras que otras 200.000 toneladas fueron productos adobados y frescos y 118.500 de platos preparados (datos de ANICE).

Las cifras de producción de elaborados cárnicos sitúan a España como el cuarto país de la Unión Europea, por detrás de Alemania, Italia y Francia.

Todos los elaborados cárnicos registraron un aumento en el volumen producido en 2021. Especialmente importante fue un año más el incremento registrado en el sector de los platos preparados.

La importancia de los elaborados cárnicos en las ventas del libreservicio 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 los nuevos gustos del consumidor español.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Las empresas españolas productoras y comercializadoras de elaborados cárnicos son más de 3.300, muchas de ellas de pequeñas dimensiones y con un carácter semiartesanal, aunque existen ya algunos



grandes grupos que tienden a basar sus estrategias comerciales en el comercio exterior.

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 2021 un total de 155.000 toneladas, 1.000 más que en el año anterior, de las que el 38% eran loncheados.

La segunda empres líder del sector produjo 120.475 toneladas y destacó por sus loncheados y la tercera 115.000 toneladas. El resto de las empresas que conforman el grupo de las diez primeras en este sector terminó el año con facturaciones que fueron desde las 85.000 a las 25.000 toneladas.

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

Las marcas de distribución (MDD) han alcanzado una gran importancia en la distribución y controlan el 53% del volumen comercializado de jamón curado en libre-servicio (hipermercados y supermercados), el 69% de chorizo, el 64% en salchichón; el 69% en jamón cocido; el 55,4% en panceta; el 65,4% en salchichas y el 79,5% en lomo embuchado, según los datos de la consultora IRI para 2021.

COMERCIO EXTERIOR

De acuerdo con los datos de Comercio, las exportaciones españolas de los principales elaborados cárnicos llegaron en 2020 a 212.443 toneladas, un 6,5% más que en el año anterior. El valor de estas ventas fue de 1.280 millones de euros, un 12,6% más.

Atendiendo al volumen exportado, destaca la partida de embutidos curados, con 70.323 toneladas y un crecimiento del 2,8% con relación al año anterior. A continuación, se sitúan los jamones curados, con 47.535

toneladas, que sin embargo registraron una caída del 4%. Asimismo, las ventas al exterior de jamones y paletas cocidos sumaron 4.656 toneladas, un volumen inferior al del año precedente.

Las exportaciones de fiambres cocidos bajaron también y se situaron en 10.057 toneladas; las de jamones y paletas hasta las 3.041 toneladas y las de patés se dispararon y alcanzaron las 9.726 toneladas.

La mayor parte de este comercio exterior se dirige hacia otros países de la Unión Europea, especialmente hacia Francia, Alemania y Portugal. Entre los países terceros destacan Reino Unido, Estados Unidos y México. Asimismo, en los últimos años se han enviado partidas de elaborados cárnicos a destinos asiáticos como China y Japón.

La principal empresa española exportadora de elaborados cárnicos vende el 40% de su producción en el exterior, registrando unas ventas superiores a las 39.600 toneladas (datos del año 2020).

Tanto en volumen como en valor, las importaciones de elaborados cárnicos tienen menos importancia que las



Único e inimitable



MIEMBROS:

chorizo.espanol.es



exportaciones. Las principales partidas sumaron en 2020 un total 40.446 toneladas. En este caso, la principal partida importada fue la de fiambres cocidos (un tercio del total).

Alemania es el principal proveedor de elaborados cárnicos para el mercado español (casi un 29% del total en valor), seguido de Italia, Rumania, Francia, Dinamarca, Irlanda y Bélgica. Entre los países terceros, el primero fue Reino Unido, tras su salida de la UE. ■

JAMÓN CURADO BLANCO

El balance del año 2021 para el sector del jamón curado de cerdo blanco fue positivo por el aumento de la producción y el consumo. Así, según datos de ANICE, se produjeron 307.000 toneladas de jamones y paletas, un 1,3% más que el año anterior.

Las marcas de distribución (MDD) han ganado terreno en el mercado aumentando su cuota de mercado de año en año.

Durante los últimos tiempos, han crecido de manera muy destacada las ventas de jamón loncheado. En 2021, en libreservicio se vendieron 50.129 toneladas de jamones y paletas de cerdo blanco, un 4,9% menos que en el año anterior, según datos de la consultora IRI.

De este volumen total, casi el 42,2% correspondió a jamones y paletas loncheados, siendo la del jamón loncheado la partida más voluminosa de todas las ventas en libreservicio.

En valor, según las mismas fuentes, se alcanzó en 2021 un monto de 639 millones de euros, 23 millones menos que en el año precedente. Como en volumen, la mayor partida fue la del jamón blanco loncheado, cuyas ventas en libreservicio alcanzaron un valor de 364 millones de euros, según las estimaciones de IRI.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El grupo de empresas productoras y comercializadoras de jamones curados está formado por muchos pequeños y medianos operadores. Sin embargo, 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) alcanzó una producción de 30.558 toneladas, un volumen por debajo del alcanzado en 2020. La segunda se acercó a las 21.226 tone-

ladas y la tercera, a las 15.500 toneladas. Por debajo de estas producciones y hasta las 6.111 toneladas, se encontraban otras siete empresas que forman el grupo de los diez primeros productores y comercializadores del sector.

En el caso de las presentaciones loncheadas, el líder sectorial registró una producción de 12.000 toneladas.

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 blanco.

En 2021, el valor de las ventas de jamón curado con hueso, deshuesado y paleta curada con hueso (tanto de cerdo de capa blanca como ibérico) ascendió a 410,8 millones de euros, cuando un año antes había llegado a 461,3 millones de euros, según los datos de Comercio.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE JAMÓN CURADO BLANCO	
EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Industrias C. Loriente Piqueras S.A (Incarlopsa)*	927
Noel Alimentaria, S.A*	413
Campofrío Food Group, S.A*	2.183
Grupo Vall Companys*	2.300
Jamones Arroyo, S.L Grupo*	28,25
EIPozo Alimentación, S.A.*	1.445,8
Jamones Volatín, S.L*	37
Grupo Cañiguera (Costa Brava Mediterranean Foods)*	1025
Argal Alimentación, S.A	227
Nico Jamones, S.L	31,22

FUENTE: ALIMARKET. Año 2021 *Incluye la facturación de otras producciones.

De las ventas totales, la mayor aportación fue la de jamón curado con hueso (107,6 millones de euros en 2021).

Los principales destinos de las exportaciones fueron 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, Reino Unido y China, pues a partir de 2020 se abrió ese mercado para los productores españoles de jamón curado con hueso. ■

JAMÓN IBÉRICO

El año 2021 estuvo marcado para el sector del porcino ibérico por la tímida recuperación de las ventas en el canal HORECA y la sobreoferta de los elaborados curados, especialmente de los productos de bellota.

Las ventas de ibéricos en libreservicio se elevaron a 16.267 toneladas (jamones y paletas de cerdo ibérico), un 14% más que en el año anterior, según datos de la consultora IRI.

De este volumen total, casi el 58% correspondió a paletas de ibérico en piezas; el 18,5% a jamón ibérico en pieza y el 17% a jamón ibérico loncheado.

Según los datos de IRI, el valor alcanzado por las ventas en libreservicio superaron los 341 millones de euros, muy por encima del año anterior. El valor de las ventas de piezas de jamón alcanzó los 119 millones de euros y las de jamón loncheado los 90,8 millones de euros.

Las marcas de distribución (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.

Creadores de SABOR



www.icvillar.es

Síguenos en



ESPIGA DE PLATA al mejor
Jamón Ibérico D.O. Dehesa de Extremadura
2021



COSTA FOOD

Dentro del grupo de las diez primeras empresas del subsector, la principal empresa registró unas ventas superiores a los 150 millones de euros en la sección de cerdo ibérico; la segunda facturó por encima de los 137 millones de euros y la tercera superó los 105 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.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE CARNES Y ELABORADOS DEL CERDO IBÉRICO

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
ElPozo Alimentación, S.A.*	1.445,8
Industrias C.Loriente Piqueras, S.A (Incarlopsa) *	927
Osborne Distribuidora, S.A (Odisa)	103
Grupo Vall Companys*	2.300
Prod.Ibéricos Calderón y Ramos, S.L	92,84
Deraza Ibérico, S.L	75,0
Grupo Jorge*	1.433
Campofrío Food Group, SA*	977,8
Canpipork, SL	77,7
Coop.Ganadera Valle de los Pedroches (COVAP)*	530,3

FUENTE: ALIMARKET. Año 2021 *Incluye la facturación de otras producciones.

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 Y DERIVADOS DE LA CARNE

Se estima que el mercado español de productos de casquería y derivados de la carne ronda las 120.000 toneladas anuales, de las que el 60% está formado por menudencias elaboradas, el 25% por menudencias de cerdo, el 15% por menudencias de ternera y el 5% restante por las menudencias de cordero.

El valor total de este mercado se estima en torno a 1.260 millones de euros. Un factor importante que ha contribuido a la recuperación del consumo ha sido la presencia en España de importantes grupos de inmigrantes que tienen muy interiorizado el consumo de estos productos.

Además, estos alimentos han recuperado su prestigio, gracias a las campañas de promoción y a la utilización

de esta materia prima en algunos restaurantes de alta calidad.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El sector empresarial está compuesto por un gran número de pequeños y medianos operadores. Se encuentran en actividad unas 400 empresas y 1.500 puntos de venta de casquería. Junto a esta base atomizada, han aparecido algunos grupos de dimensiones medianas y grandes que basan su sostenibilidad en la internacionalización.

Además de los países de nuestro entorno más cercano (Francia e Italia, de manera destacada), las exportaciones españolas de productos de casquería son importantes en países como Rusia o China. ■

LO QUE BUSCAS ESTÁ EN MERCASALAMANCA

Referente de calidad

  [mercasalamanca.com](https://www.mercasalamanca.com)


MERCASALAMANCA



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

ANDALUCÍA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

CARNE DE ÁVILA **/ *
 CORDERO SEGREÑO **/ *

ARAGÓN

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CARNE DE ÁVILA **/ *
 TERNASCO DE ARAGÓN *

MARCAS DE GARANTÍA DE CALIDAD

POLLOS
 CARNE DE VACUNO
 TERNASCO AHUMADO
 CARNE DE CONEJO

ASTURIAS

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

TERNERA ASTURIANA *

BALEARES

MARCAS DE GARANTÍA

ANYELL D'E
 FET NOSTRO
 CARNE DE CERDO (PMS)
 CARNE DE CORDERO (MMS)

CANTABRIA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CARNE DE CANTABRIA *

CASTILLA-LA MANCHA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CARNE DE ÁVILA **/ *
 CORDERO SEGREÑO **/ *
 CORDERO MANCHEGO *

CASTILLA Y LEÓN

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CARNE DE ÁVILA **/ *
 CARNE DE MORUCHA DE SALAMANCA *



LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN *
 TERNERA DE ALISTE

DENOMINACIONES DE CALIDAD MARCA DE GARANTÍA

CARNE DE CERVERA Y DE LA MONTAÑA PALENTINA
 COCHINILLO DE SEGOVIA
 TERNERA CHARRA

CATALUÑA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

POLLASTRE Y CAPÓ DEL PRAT *
 (POLLO Y CAPÓN DEL PRAT)
 VEDELLA DELS PIRINEUS CATALANS *
 (TERNERA DE LOS PIRINEOS CATALANES)
 GALL DEL PENEDÉS *

MARCAS DE CALIDAD ALIMENTARIA MARCA "Q"

CAPÓN
 CERDO
 CONEJO
 CORDERO
 POLLO
 TERNERA

COMUNIDAD VALENCIANA

MARCAS DE CALIDAD

CARNE DE CORDERO GUIRRO
 CARNE DE CONEJO

EXTREMADURA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

TERNERA DE EXTREMADURA *
 CARNE DE ÁVILA **/ *
 CORDERO DE EXTREMADURA

GALICIA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CAPÓN DE VILALBA
 TERNERA GALLEGA *
 VACA Y BUEY DE GALICIA****

LA RIOJA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CARNE DE ÁVILA **/ *
 MARCAS COLECTIVAS
 LA RIOJA, RESERVA DE LA BIOSFERA.
 TERNOJA

MADRID

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA *

NAVARRA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

CORDERO DE NAVARRA *
 TERNERA DE NAVARRA *

PAÍS VASCO

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

EUSKAL OKELA (CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO) *
 EUSKO LABEL (LABEL VASCO DE CALIDAD ALIMENTARIA)
 EUSKAL ESNE BILDOTSA
 (CORDERO LECHAL DEL PAÍS VASCO)
 EUSKAL OKELA (CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO) *
 EUSKAL BASERRIKO OILASKOA
 (POLLO DE CASERÍO VASCO)
 EUSKAL BASERRIKO TXERKIA (CERDO DE CASERÍO)

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

Capón de Vilalba

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: El ámbito geográfico de la Indicación Geográfica Protegida «Capón de Vilalba» comprende la totalidad de la comarca gallega Terra Chá (Tierra Llana del Miño), en el norte de la provincia de Lugo, e incluye los municipios Abadín, Begonte,

Castro de Rey, Cospeito, Germade, Guitiriz, Muras, Pastoriza y Vilalba, que es su principal población.

CARACTERÍSTICAS: Ampara la carne fresca de machos de la especie *Gallus domesticus* castrados. Las aves son de la raza Galiña de Mos o de diferentes estirpes que tienen como rasgo común su rusticidad, lo que permite su cría al aire libre en las condiciones climáticas de la zona. Estas estirpes, al igual que la raza Galiña de Mos, deben ser semipesadas y de crecimiento lento y presentar plumaje de color marrón-rojizo. Los animales se sacrifican con una edad mínima de 150 días, después de un período de cría y engorde de al menos 77 días. El cebo, fase final del engorde, se realiza en recintos confinados durante al menos 25 días. Además se establece una categoría especial, que se comercializa en la época navideña, con la mención adicional «Capón de Nadal», que se aplica a animales que se sacrifican con una edad mínima de 210 días.

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.

Carne de Ávila

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción se extiende por algunas provincias de Andalucía, Aragón, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Extremadura, La Rioja, Madrid y Valencia. La zona de elaboración se concentra en Castilla y

León y Madrid, con una fuerte expansión hacia zonas del País Vasco, el Mediterráneo y la costa andaluza.

CARACTERÍSTICAS: Se amparan las carnes de terneras, añojos y novillos de la raza Avileña Negra Ibérica. Los animales de esta raza, por su constitución, tienen gran adaptabilidad al clima y una enorme facilidad para caminar, cualidad indispensable para los desplazamientos trashumantes por accidentadas orografías y para la búsqueda de su alimentación en régimen extensivo en sierras y dehesas.

DATOS BÁSICOS: Están inscritas 609 ganaderías, con 30.847 reproductoras, 211 explotaciones de cebo y 26 industrias cárnicas. Anualmente se sacrifican unos 5.033 animales y se comercializan 1,5 millones de kilos de carne.

Carne de Cantabria

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: El área de producción, crianza y engorde del ganado destinado a la producción de carne apta para ser protegida por la IGP comprende el territorio de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

CARACTERÍSTICAS: El ganado vacuno de las razas agrupadas en el tronco cántabro bóvido castaño cóncavo (Tudanca, Monchina y Asturiana), Pardo Alpina, integrada por absorción, y la Limusina, adaptada al medio, así como sus cruces, es apto para suministrar carne protegida. Los animales deben estar mamando de sus madres un mínimo de tres meses, en la fase de desarrollo por destete deberán consumir al menos el 50% de sus necesidades alimenticias en forma de forrajes producidos en Cantabria. Se establecen cuatro tipos de animales aptos para ser sacrificados: Ternera, Añojo, Novilla y Buey.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador se han inscrito, 381 explotaciones ganaderas, 13.891 cabezas de ganado, de las que se sacrifican 1.347, también están inscritos 4 cebaderos, 4 mataderos y 6 salas de despiece. La comercialización de carne con IGP alcanza los 344.973 kilos de media al año.

Carne de la Sierra de Guadarrama

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: Ampara la producción de carne de añojo y ternera procedente de vacas de la Sierra de Guadarrama (Madrid), repartida en las siguientes zonas de producción: Lozoya, Somosierra, Guadarrama, Colmenar Viejo/Campiña, San Martín de Valdeiglesias o Suroccidental.

CARACTERÍSTICAS: Se protegen las carnes de añojo de razas Avileña, Limusín, Charoles, y sus cruces con la estirpe autóctona Serrana. Los terneros deben ser destetados con un mínimo de 11 meses, destinados al sacrificio con un máximo de 17 meses y con un peso en canal de 180 a 250 kilos para las hembras y de 225 a 375 para los machos. El periodo mínimo de acabado en cebo intensivo es de 3 meses.

DATOS BÁSICOS: Hay inscritas 564 explotaciones ganaderas con 6.100 animales, 3 mataderos y 9 salas de despiece. Son 160 establecimientos autorizados a comercializar 1,7 millones de kilos de este tipo de carne anualmente.

Cordero de Extremadura

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y sacrificio coincide con la Comunidad Autónoma de Extremadura, región vinculada a la ganadería ovina y concretamente a la raza Merina.

CARACTERÍSTICAS: Los corderos destinados a certificación tienen un sistema de cría, manejo y alimentación tradicional de la zona y típico del ecosistema de la dehesa extremeña, todo ello controlado y trazado por su Consejo Regulador (trazabilidad). Los corderos se alimentan a base de leche materna en régimen extensivo hasta llegar a un peso aproximado de 15 kilos, posteriormente son alimentados con concentrados autorizados hasta que alcanzan el peso óptimo, siempre siendo su edad de sacrificio menor de 100 días. Los pesos de las canales van de 9 a 16 kilos. La carne se caracteriza por tener un color rosado y un moderado nivel de infiltración de grasa. La grasa es de color blanco y consistencia firme y le proporciona a la carne una textura, terneza y jugosidad características muy agradables al paladar.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo están inscritas 333 explotaciones de producción, con un total de censo inscrito de más de 282.471 ovejas reproductoras. Existen 6 centros de acabado, 3 mataderos y 2 empresas de comercialización, que certifican una media anual de 729.827 kilos de carne de cordero con IGP de un total aproximado de 57.737 corderos sacrificados.



Cordero Segureño

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona geográfica definida para la IGP se sitúa en la confluencia de las provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia, encuadrando dentro las denominadas Cordilleras Béticas Orientales. Se caracteriza por tener

una altitud mínima de 500 metros, siendo a su vez dicha altitud el elemento delimitador de la zona ya que condiciona, de manera definitiva, las características agroclimáticas y, en consecuencia, el sistema de producción.

CARACTERÍSTICAS: De los corderos segureños se han obtenido tradicionalmente canales de un peso comprendido entre los 9 y los 13 Kg., muy bien conformadas cuya carne posee un color rosa pálido o rosa con un nivel de engrasamiento de cobertura e infiltración óptimo, lo que le confiere una gran jugosidad y terneza a la carne.

DATOS BÁSICOS: En la IGP se comercializaron una media anual de unos 18.105 corderos certificados.

Carne de Vacuno del País Vasco

(Euskal Okela)

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción, así como la de elaboración, comprende todo el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma Vasca. Las razas autorizadas para la producción de Carne de Vacuno del País Vasco o Euskal Okela son: Pirenaica, Pardo Alpina, Limusín, Blanca y sus cruces.

CARACTERÍSTICAS: Los animales son criados de modo tradicional, incidiendo en las condiciones que afectan a su salud y bienestar, y cuidando de un modo especial la alimentación que reciben. La alimentación se basa en los recursos forrajeros naturales (hierba fresca, hierba seca, heno y paja) y, en su caso, en los piensos complementarios autorizados. Las canales autorizadas por la Indicación son los de ternera, carne de animales de edades comprendidas entre los 8 y 20 meses y peso mínimo de 210 kilos para los machos y 160 kilos para las hembras; el vacuno mayor, carne de animales de edades comprendidas entre 21 y 84 meses y peso mínimo de 275 kilos. Y el buey, carne de animales machos castrados de edades comprendidas entre los 21 y 59 meses y peso mínimo de 275 kilos.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritas 1.439 ganaderías y se sacrifican al año más de 13.500 cabezas de ganado. Las 11 industrias registradas comercializan cada año 4,2 millones de kilos de carne con IGP.

Cordero de Navarra

(Nafarroako Arkumea)

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La Indicación Geográfica Protegida acoge a los corderos procedentes de las razas Navarra y Lacha en pureza, comercializados como carne fresca. La zona de producción abarca toda la superficie de Navarra.

CARACTERÍSTICAS: Los corderos amparados por la IGP procederán de ovejas que rea-

lizan su ciclo productivo en régimen extensivo o semiextensivo. Se distinguen dos categorías: el cordero Lechal y el Ternasco. En el sacrificio las canales alcanzan un peso de 9 a 12 kilos. El color de la carne es rosa pálido y la carne es tierna, con inicio de infiltración grasa a nivel intramuscular, gran jugosidad, textura suave y sabor característico.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritas 237 explotaciones ganaderas. Se sacrifican 49.270 cabezas de ganado y se comercializan 397.621 kilos de carne con IGP.

Cordero Manchego

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA:

La IGP ampara la producción de carne de cordero en la región natural de La Mancha, en 400 municipios, con

una superficie de unos 34.000 km² repartidos entre Ciudad Real, Cuenca, Toledo y Albacete.

CARACTERÍSTICAS: Carne de corderos que proceden exclusivamente de la raza Manchega, criados con leche materna durante sus primeros días de vida y posteriormente, tras el destete engordados en estabulación, con piensos concentrados, hasta que alcanzan el peso apropiado. Las canales pesan de 5 a 8 kg en el caso del LECHAL ó de 10 a 15 kg en el RECENTAL; tienen un engrasamiento escaso o medio y una conformación óptima. La carne de cordero Manchego es muy tierna y jugosa y posee un inicio de infiltración grasa a nivel intramuscular que le aporta un sabor suave muy característico.

DATOS BÁSICOS: Actualmente en el consejo regulador figuran inscritas 273 ganaderías de cría, con un total de 235.348 ovejas, 7 explotaciones de cebo, 4 centros de sacrificio, 9 operadores comerciales y 2 salas de despiece. En 2021 se comercializaron 25.048 canales de cordero Manchego, lo que supone un peso de 322.620 Kg.

Gall del Penedés

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona geográfica de producción de la IGP, corresponde al ámbito histórico del Penedés, se caracteriza por ser el territorio originario de la raza Penedesenca tradicional y por ser una región fundamentalmente vitivinícola. La Está formada por

73 municipios que corresponden a todos los municipios de las comarcas del Alt Penedès, del Baix Penedès y del Garraf, a 25 municipios de la comarca de l'Anoia i 1 municipio del Alt Camp.

CARACTERÍSTICAS: La Indicación geográfica protegida Gall del Penedès ampara carne fresca de pollo (machos y hembras) de la variedad Penedesenca negra mejorada de la raza Penedesenca tradicional. Es una ave de crecimiento lento, muy rústica, con buena vitalidad, de tipología corporal mediterránea, ligera, y de producción de carne pesada. Se caracteriza por su piel blanca, patas negras con la base de la pata blanca y carne rojiza de gran calidad gustativa y músculos firmes y succulentos.

DATOS BÁSICOS: En el consejo regulador están inscritas 5 explotaciones que sacrifican anualmente unos 4.600 animales con destino a la IGP, que suponen unos 12.000 kilos de carne de la IGP Gall del Penedés

Lechazo de Castilla y León

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de ovino cuyas canales se consideran aptas comprende 2 comarcas de Ávila, 8 de Burgos, 6 de León, 4 de Palencia, 6 de Salamanca, 3 de Segovia, 5 de Soria, 4 de Valladolid y 5 de Zamora.

CARACTERÍSTICAS: El tipo de ganado procede exclusivamente de las razas Churra, Castellana y Ojalada y sus cruces. La IGP ampara a los corderos machos y hembras. El peso vivo al sacrificio en el matadero puede oscilar entre los 9 y los 12 kilos, la edad máxima de sacrificio está fijada en 35 días y la alimentación de los lechazos ha de ser en su totalidad con leche materna. El peso canal puede oscilar entre los 4,5 y los 8 kilos.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están registradas 422 ganaderías, 20 mataderos y 52 operadores comerciales. La comercialización anual de carne protegida por la Indicación Geográfica Protegida asciende a unos 726.000 kilos.

Ternera Asturiana

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción, crianza y engorde del ganado amparado por la IGP abarca todo el territorio de la comunidad autónoma del Principado de Asturias.

CARACTERÍSTICAS: Los animales utilizados para la producción de la carne protegida por

esta IGP serán de las razas Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña y sus cruces entre sí; serán igualmente admitidos cruzamientos entre machos puros de esas dos razas con hembras procedentes genéticamente de las razas autóctonas asturianas. El amamantamiento de los terneros es obligatorio en los cinco primeros meses, el resto del período alimentario es a base de pastos y concentrados aprobados por el Consejo Regulador. La edad máxima de sacrificio es de un año para los animales de la categoría comercial Ternera y de 18 meses para el Añejo.

DATOS BÁSICOS: En el CR figuran inscritas 6.126 explotaciones, 88.532 vacas madre, 9 mataderos, 22 salas de despiece y 266 carnicerías autorizadas. La comercialización media anual supera los 6,8 millones de kilos.

Ternasco de Aragón

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La producción del Ternasco de Aragón se distribuye a lo largo de toda la Comunidad Autónoma de Aragón, en ganaderías registradas en la I.G.P. La crianza se realiza mediante un aprovechamiento tradicional y sostenible del territorio aragonés por parte

del ganado, tanto en pastos de montaña y media montaña como en las zonas más áridas del valle del Ebro.

CARACTERÍSTICAS: Las razas que forman parte de la IGP Ternasco de Aragón son: Rasa Aragonesa, Ojinegra de Teruel, Roya Bilbilitana, Ansotana y Maellana. El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida controla las distintas fases desde la producción hasta la canal certificada. Al final del proceso el peso en canal de las piezas oscila entre 8 y 12,5 kilos. La carne es de color rosado, jugosa, grasa blanca, consistente y firme.

DATOS BÁSICOS: El Consejo Regulador tiene inscritas 569 ganaderías, con un censo de más de 306.871 ovejas. El número de canales amparadas bajo la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) en el año 2021 ascendió a 184.089.

Ternera de Extremadura

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y sacrificio coincide con la Comunidad Autónoma de Extremadura, región vinculada a la ganadería ovina y concretamente a la raza Merina.

CARACTERÍSTICAS: Los corderos destinados a certificación tienen un sistema de cría y manejo y alimentación tradicional de la zona y típico del ecosistema de la dehesa extremeña, todo ello

controlado y trazado por su Consejo Regulador (trazabilidad). Los corderos se alimentan a base de leche materna en régimen extensivo hasta llegar a un peso aproximado de unos 15 kilos, posteriormente son alimentados con concentrados autorizados hasta que alcanzan el peso óptimo, siempre siendo su edad de sacrificio menor de 100 días. Los pesos de las canales van de 9 a 16 kilos. La carne se caracteriza por tener un color rosado y un moderado nivel de infiltración grasa. La grasa es de color blanco y consistencia firme y le proporciona a la carne una textura, terneza y jugosidad características muy agradables al paladar.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo están inscritas 333 explotaciones de producción, con un total de censo inscrito de más de 282.471 ovejas reproductoras. Existen 6 centros de acabado, 3 mataderos y 2 empresas de comercialización, que certifican una media anual de 729.827 kilos de carne de cordero con IGP de un total aproximado de 57.737 corderos sacrificados.



Pollastre i Capó del Prat

(Pollo y Capón del Prat)

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La reglamentación se aplica a las carnes de los pollos y capones de la raza Prat sacrificados, eviscerados y envasados y que hayan sido producidos por explotaciones ubicadas en los términos municipales de Castelldefels, Cornellà de Llobregat, Gavá, Sant Boi de

Llobregat, San Climent de Llobregat, Viladecans y Santa Coloma de Cervelló, siendo su principal punto de producción históricamente El Prat de Llobregat.

CARACTERÍSTICAS: Los pollos se distinguen por tener un plumaje rubio oscuro, las patas azules y la piel nacarada. Los huevos para incubar pesan como mínimo 55 gramos. Los pollos y los capones se sacrifican a una edad de 81 y 122 días, respectivamente. La fecha límite para su venta, después del sacrificio, es de 7 días.

DATOS BÁSICOS: Bajo la IGP se sacrifican al año 5.000 animales, que representan más de 10.000 kilos de carne protegida. Se comercializa en su totalidad en el mercado nacional.

Ternera Gallega

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: Los ganaderos gallegos han transmitido durante generaciones su forma tradicional de criar el vacuno. Un saber hacer al que Ternera Gallega le puso nombre hace 30 años. La IGP ampara la carne que procede de terneros nacidos, criados

y sacrificados en Galicia; que pertenecen a las razas autóctonas y sus cruces con razas autorizadas y que superan un riguroso programa de control y trazabilidad; incluyendo la certificación de Bienestar Animal Ternera Gallega.

CARACTERÍSTICAS: Cuenta con 2 categorías comerciales, Ternera Gallega Suprema y Ternera Gallega, que provienen de animales jóvenes, cuya alimentación se fundamenta en el pastoreo, en los recursos forrajeros de cada ganadería y en concentrados, exclusivamente de vegetales y aprobados por la IGP. En el caso de Suprema, los terneros no superan los 10 meses y la base de su alimentación es la leche materna, como mínimo hasta los 7. La carne certificada se caracteriza por su sabor, jugosidad y terneza.

DATOS BÁSICOS: Más de 8.400 ganaderías familiares y 99 industrias y comerciales están inscritas en la IGP. En 2021, se comercializaron 23.695 toneladas de carne certificada, con un valor económico de 137 millones de euros. Cifras que contribuyen a generar riqueza en el medio rural y a evitar su despoblación, al tiempo que el sistema de crianza empleado contribuye a la biodiversidad y a la sostenibilidad medioambiental.

Ternera de Aliste



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: el lejano Oeste de Zamora; comarcas de Aliste, Sayago y Sanabria.

CARACTERÍSTICAS: Carne de ganado vacuno joven, de razas de aptitud cárnica, adaptado a la zona geográfica y producida en base a una alimentación y al manejo tradicional de la zona, con una edad de sacrificio comprendida entre 8 y 12 meses. Basada en la producción de pequeñas explotaciones familiares influenciadas enormemente por la presencia del lobo ibérico (*Canis lupus sig-*

natus) que condiciona un sistema de manejo consistente en proteger al ternero en el establo desde su nacimiento hasta su sacrificio, basando su alimentación en la lactancia materna, produciendo una carne de color rosa pálido, con alta terneza y jugosidad y suave flavor.

DATOS BÁSICOS: 69 explotaciones, 2.500 vacas nodrizas. 1 matadero. 23 comercializadores. 350.000 kg de carne anuales.

Ternera de Navarra



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La Indicación Geográfica Protegida ampara la producción de carne fresca de ganado vacuno procedente de vacas nodrizas nacidas, cebadas y sacrificadas en la Comunidad Foral de Navarra.

CARACTERÍSTICAS: El ganado autorizado procede de las razas Pirenaica, Blonde, Parda Alpina, Charolais y sus cruces. Los terneros protegidos por la Indicación Geográfica Protegida deberán ser amamantados con leche materna durante un período mínimo de cuatro meses. Los terneros de cebo reciben una alimentación a base de materias primas naturales, quedando

prohibidos los productos de efecto hormonal o sustancias no autorizadas.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo están inscritas 501 explotaciones y 16.567 cabezas de ganado, así como 4 mataderos y 5 salas de despiece que sacrifican una media anual de 6.622 terneros. Las 185 carnicerías autorizadas venden anualmente más de 1,5 millones de kilos de carne con IGP.

Vedella dels Pirineus Catalans



(Ternera de los Pirineos Catalanes)

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La IGP Ternera de los Pirineos Catalanes ampara carne de vacuno de animales nacidos y criados en municipios de las comarcas catalanas pirenaicas y prepirenaicas: Alt Empordà, Alta Ribagorça, Alt Urgell, Bages, Berguedà, Cerdanya, Garrotxa, Noguera, Osona, Pallars Jussà, Pallars Sobirà, Pla de l'Estany, Solsonès, Ripollès y Val d'Aran. Como hecho significativo señalar que es una IGP transfronteriza que se extiende por la Cataluña Norte por municipios del Departamento francés de los Pirineos Orientales.

CARACTERÍSTICAS: Los animales utilizados para la producción de carne amparada por la IGP son de las razas rústicas Bruna dels Pirineus, Aubrac o Gascona, o del cruce de estas madres con machos de las razas Charolaise, Limousine o Rubia de Aquitània. Son criados en régimen extensivo como mínimo durante

los cuatro primeros meses de vida en los que se alimentan a base de leche materna i pastos frescos. Son sacrificados entre los 8 y 12 meses de edad con un peso mínimo de la canal de 160 kg. Para asegurar una buena maduración de la carne, las canales deben reposar un mínimo de 6 días antes de su venta al consumidor.

DATOS BÁSICOS: Las ganaderías inscritas en el Consejo Regulador comercializan anualmente una media de 160.000 kilos de carne de ternera amparada por la IGP.

IGP Vaca Gallega / Buey Gallego



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La IGP Vaca Gallega / Buey Gallego valoriza el vacuno mayor producido en Galicia y lo diferencia en el mercado. Bajo su programa de control, certifica la carne de vacas y bueyes de las principales razas existentes en la comunidad gallega, que se alimentan de pastos, forrajes en fresco o conservados y de otros recursos de las ganaderías, que pueden completarse con concentrados y productos de origen vegetal.

CARACTERÍSTICAS: La carne amparada se comercializa como Vaca Gallega o Buey Gallego. En la categoría *Selección* se identifican las canales con mayor infiltración y cobertura grasa, cualidades organolépticas muy valoradas en el vacuno mayor. El producto certificado se define por su intenso color, sus aromas marcados y su extraordinario sabor.

DATOS BÁSICOS: Vaca Gallega / Buey Gallego nace para dar garantías de origen y trazabilidad a los consumidores y generar nuevas oportunidades comerciales para los ganaderos gallegos. Desde que surgió en 2017, ya cuenta con casi 1.100 ganaderías inscritas. La carne comercializada también crece, hasta las 268 toneladas, revelando el gran potencial de la IGP.

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



MERCAMURCIA

El Centro de **Distribución Logística Agroalimentaria** referente del sureste español



Complejo **Cárnico**



Mercado de **Frutas y Hortalizas**



Mercado de **Pescado**



Mercado de **Flores y Plantas**



Zona de **Actividades Complementarias**



Y mucho más...



mercamurcia.es



@mercamurciainfo



/mercamurcia



/mercamurcia



@mercamurcia

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 suroeste 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 abraza 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 39 bodegas comercializadoras, 26.407 cerdos identificados, 94.797 piezas precintadas en matadero, 61.727 jamones certificados con la máxima designación Summum, con un valor económico 15,9 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 7 empresas elaboradoras y comercializadoras con una producción anual media de 248.000 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 Largue-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.

"No hay una sola enfermedad en la que el médico, si no está inficionado de pedantería, pueda prohibir el jamón con fundamento (...) su eficacia nutritiva y la levedad con la que se digiere lo convierten, casi, en una bienhechora medicina"

-Gregorio Marañón, médico y humanista español, 1887-1960



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
 MORCILETA 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 co-

marca de Lacia.

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 8 empresas que elaboran y comercializan 275.904 kilos 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 agri dulce con un suave toque ahumado. Los choscicos 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; ahorizado, 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 comercializan anualmente unas 500.000 piezas que representan aproximadamente de 200.000 kg de Salchichón de Vic. El 70% se destina al mercado interior.



A close-up photograph of a woven basket filled with fresh vegetables. In the foreground, several green asparagus spears are prominently displayed, some with their tips cut. To the right, there are several white onions with their green stalks. In the bottom right corner, a portion of a bright red bell pepper is visible. The background shows more vegetables, including what appears to be a head of red-leafed lettuce. The lighting is warm and focused on the produce, creating a sense of freshness and quality.

ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA 2022

PRODUCCIÓN · INDUSTRIA · DISTRIBUCIÓN · CONSUMO

mercasa



ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA

PRODUCCIÓN, INDUSTRIA, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO

25ª EDICIÓN 2022/2023

EDITA: MERCASA – DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO

MERCASA

PRESIDENTE: JOSÉ RAMÓN SEMPERE VERA

DIRECTORA DE DESARROLLO CORPORATIVO Y RR II: MAYTE CASTILLO PASALODOS

DIRECTOR DE LA PUBLICACIÓN: ÁNGEL JUSTE MATA

REDACCIÓN: ATAÚLFO SANZ DE LA TORRE, VÍCTOR J. MARTÍN CERDEÑO Y JULIO FERNÁNDEZ ANGULO

EDICIÓN, DISEÑO, MAQUETACIÓN E IMPRESIÓN: EDITORIAL MIC

SECRETARÍA DE REDACCIÓN: LAURA ONCINA VÁZQUEZ

GESTIÓN DE PUBLICIDAD: SILVIA DE SANTOS ARRANZ

REDES SOCIALES: FELIPE GUIJARRO ALONSO

mercasa



D.L. M-35704-2012

ISBN: 84-695-6171-5

Mercasa agradece la colaboración de todas aquellas personas, empresas e instituciones que han hecho posible la edición de este libro.

La realización de las fotografías que ilustran este libro ha sido posible gracias a las facilidades prestadas por hipermercados, supermercados, mercados municipales, tiendas de alimentación especializadas, bares y restaurantes de toda España.