

CARNES



El sector ganadero-cárnico es un motor fundamental de la economía rural y es un agente indispensable de desarrollo social y económico. La ganadería emplea de forma directa a unas 500.000 personas y las industrias cárnicas y el comercio minorista de la carne, a cerca de 200.000 empleados, según fuentes del sector. La actividad ganadera se desarrolla en más de 350.000 granjas, distribuidas por todas las comunidades autónomas.

A efectos de calcular la renta agraria, el subsector de las carnes y el ganado generó en 2022 un valor total de 18.973,2 millones de euros expresados en valores corrientes a precios básicos, una cifra superior en un 20,7% a la del año precedente, según los datos del Ministerio de Agricultura.

De acuerdo con las mismas fuentes, el subsector cárnico-ganadero representó en 2022 el 30% de la Producción Final Agraria y el 75,6% de la Producción Final generada por todo el sector animal, de lo que se deduce su importancia por encima de otras producciones de origen animal como la leche o los huevos.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LAS PRINCIPALES CARNES (Miles de toneladas)			
CCAA	2020	2021	2022
AVES	1.707,99	1.629,45	1.632,7
CAPRINO	10,15	10,12	11,4
CONEJOS	51,18	47,52	40,93
OVINO	115,11	120,38	119,81
PORCINO	5.003,43	5.180	5.027,4
VACUNO	677,7	717,87	733,75
*OTRAS CARNES	10	9	8,8
TOTAL	7.575,6	7.758,83	7.574,8

FUENTE: MAPA.*Equino principalmente

A grandes rasgos y en conjunto, en 2022 se produjo una caída en el volumen de producción (-0,7% con respecto a 2021), así como también un incremento de los precios medios de la carne y el ganado (21,5%).

En 2022, todos los sectores, excepto el vacuno y las aves, disminuyeron su producción con relación al año anterior.

Sumando todas las producciones, se alcanzaron los 7,57 millones de toneladas de carne, un 2,3% menos que en 2021.

En su conjunto, las exportaciones de carnes y productos cárnicos alcanzaron en 2022 un valor de 9.708 millones de euros, un 9,8% más que en el año anterior,

según datos del Ministerio de Agricultura. El grueso de estas ventas se realizó a los países de la UE y el subsector que más exportó, con mucha diferencia sobre el resto, fue el porcino.

En la Unión Europea, por su lado, el conjunto de las producciones cárnicas generó en 2022 un valor -a efectos de calcular la renta agraria- de unos 113.077 millones de euros. Este subsector cárnico representa el 54,7% de toda la Producción Ganadera final de la UE y el 20,5% de toda la Producción Agraria. ■

PORCINO

Por su aportación a la economía, el porcino es el principal sector ganadero en España. En 2022, el sector del porcino supuso el 40% de la Producción Final Ganadera y el 16% de la Producción Final Agraria (porcentajes ambos superiores a los del año anterior), según los datos del Ministerio de Agricultura, publicados a efectos de calcular la renta agraria anual.

Expresado en euros corrientes, el valor alcanzado por el sector porcino en 2022 ascendió a 10.103,6 millones de euros, unos 1.700 millones de euros más que en 2021.

A efectos de la renta agraria, la producción de carne de porcino disminuyó en cantidad un 2,2% (el año anterior había aumentado un 3,4%) y los precios subieron un 22,1%, dos hechos que propiciaron una subida del valor final generado por este subsector a efectos de calcular la renta agraria en un 19,4%.

Según los datos de la Encuesta de Sacrificio en Mataderos del MAPA, en 2022 se frenó la tónica de crecimiento de los últimos años y se redujo la producción nacional hasta los 5,02 millones de toneladas, un 3% menos.

Al contrario que en el año anterior, el número de explotaciones dedicadas al porcino disminuyó en 2022 hasta las 86.250 granjas, de las que 66.592 eran de producción intensiva. En los últimos años, el sector ha sufrido una profunda reestructuración.

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.

Al acabar 2022 el censo de porcino de producción cárnica (sin incluir al cerdo ibérico) rondaba los 30 millo-

PRODUCCIÓN DE CARNE DE PORCINO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Toneladas)			
CCAA	2020	2021	2022
ANDALUCÍA	304.354,9	310.914	281.823
ARAGÓN	917.506,9	1.023.560	978.740
ASTURIAS	4.527,1	4.436,3	4.361
BALEARES	3.195,3	3.289	3.120
C. VALENCIANA	126.975,7	127.611	128.266
CANARIAS	5.155,4	5.173	4.739
CASTILLA LA MANCHA	407.351,9	413.969	392.015
CASTILLA y LEÓN	663.926,3	631.315	650.076
CATALUÑA	1.995.188,2	2.080.549	2.057.580
EXTREMADURA	74.638,4	70.651	67.209
GALICIA	91.615,9	88.398	84.615
LA RIOJA	1.412,3	1.311	1.356
MADRID	42.532,0	46.059	33.579
MURCIA	361.704,0	369.224	375.222
NAVARRA	1.961,7	2.051	2.127
OTRAS COMUNIDADES	1.386,6	1.548	1.520
TOTAL	5.003.432,6	5.180.058	5.027.402

FUENTE: MAPA

PRODUCCIÓN DE CARNE DE PORCINO EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)			
	2020	2021	2022
MUNDO	95.763	107.935	114.577
UE	23.031	23.393,7	22.066,5
ESPAÑA	5.003,43	5.180	5.027,4

FUENTE: MAPA, FAO, Eurostat

nes de cabezas. De este censo total, unos 13,8 millones de animales eran cerdos cebados y 9,7 millones eran lechones.

Cuando las cosas se hacen tan bien, generan afición



Carlos Alcaraz
El N°1 más joven
de la historia

ElPozo marca N°1
en penetración
en hogares a nivel
nacional en el
Sector Alimentación



Hay que ser muy bueno para generar tanto interés.
Hay que ser muy grande para conquistar a tanta gente.
Y es que, cuando las cosas se hacen tan bien,
generan afición. Una grande y sana afición.

ElPozo, la marca de alimentación
con más aficionados.

CARLOS ALCARAZ

*Uno más
de la familia*



Por su censo, destacaron en 2022 Aragón (28,3% del total), Cataluña (23,4%), Castilla y León (13%) y Murcia (6,9%).

Respecto al comercio exterior, al contrario que en los seis años previos, en 2022 se redujeron las ventas exteriores de carne de porcino y productos derivados. Según los datos de Aduanas, se alcanzó en el conjunto del año un volumen de cerca de 2,9 millones de toneladas (un año antes casi se llegó a los 3,1 millones de toneladas). Sin embargo, el valor de esas importaciones de carne y productos derivados ascendió a 8.279 millones de euros, un 7,5% más que en el año anterior. El año 2022 supuso para el sector un punto de inflexión debido a la caída de ventas a China (un 44%), como consecuencia de que la producción de carne del país asiático se recuperó. Las carnes y derivados del porcino se vendieron en 111 países.

Por su parte, el volumen de carne y resto de productos de porcino importados alcanzó un valor en 2022 de 559,1 millones de euros, 53 millones más que en el año anterior. Con estos datos, el saldo comercial del sector porcino quedó en 7.719,9 millones de euros, más del doble que una década antes.

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 a 698.000 toneladas. Las exportaciones a China decrecieron un 44% en 2022 y también lo hicieron las ventas a Francia (3,6%).

Por el contrario, aumentaron las compras a Italia (20%), Filipinas (43%), Japón (32,8%), Portugal (7,2%), Corea del Sur (20,8%), Polonia (24,1%), Rumanía (28,6%), Alemania, República Checa, Reino Unido, Bulgaria, Hungría y Taiwán.

PORCINO EN LA UE Y EN EL MUNDO

A nivel comunitario, el valor generado por la carne de porcino a efectos de la renta agraria en 2022 fue de 42.456 millones de euros, el 8% de la renta agraria total. La producción de carne de porcino en 2022 fue de 22 millones de toneladas. Los países europeos que más aportaron a esa producción en 2022 fueron España (23%), Alemania (20%), Francia (10%), Polonia (8%), Holanda (8%), Dinamarca (7%) y Italia (6%), según datos de la Comisión.

En cuanto al comercio, en 2022 se vendieron 5,46 millones de toneladas de carne de porcino por parte de los países de la UE, un volumen muy por debajo de los 6,4 millones del año precedente. Los principales

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

EFFECTIVOS TOTALES			
CCAA	2020	2021	2022
ANDALUCÍA	2.758,7	2.790	2.700,8
ARAGÓN	8.778,7	9.874,7	9.623,2
ASTURIAS	6,9	7	6,3
BALEARES	53	44,6	53,6
C-VALENCIANA	1.206,6	1.034,61	1.306,8
CANARIAS	50,7	37,54	41,1
CANTABRIA	0,9	0,8	1,3
CASTILLA Y LEÓN	4.400,50	4.564,42	4.431,27
CASTILLA-LA MANCHA	1.727	1.874,66	1.817,8
CATALUÑA	7.953,1	8.020,9	7.948,7
EXTREMADURA	1.455,3	1.526,65	1.283,2
GALICIA	1.286,7	1.196,3	1.490,6
LA RIOJA	135,1	112	133,5
MADRID	20,7	20,6	17,8
NAVARRA	685,6	828,6	841,6
PAÍS VASCO	36	37	34,7
R. MURCIA	2.120,1	2.483,67	2.340,5
TOTAL ESPAÑA	32.676,6	34.454,1	34.073

FUENTE: MAPA

destinos de estas carnes fueron China, Reino Unido y Japón.

En el mundo la producción de carne de porcino en 2022 alcanzó los 114 millones de toneladas, según datos del Gobierno de Estados Unidos, un 6% más que en el año anterior. China es el primer productor (45% del total), seguido de la UE (20%), Estados Unidos (11%), Brasil (4%), Rusia (4%), Vietnam (2%) y Canadá (2%). Estados Unidos es el primer país exportador de carne de porcino del mundo, seguido por España desde el año 2021.

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 2022 el censo de ganado porcino ibérico se sitúa en unos 3,39 millones de cabezas. Asimismo, la producción de carne de cerdo ibérico se elevó a 599.400 toneladas en canal.

Extremadura cuenta con el mayor número de efectivos (36% del total), seguida de Castilla y León (33%), Andalucía (24%) y Castilla-La Mancha (5,8%).

VACUNO

El sector 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, normalmente, en localizaciones geográficas alejadas. La etapa o fase más delicada es el de la vaca de cría o vaca nodriza, como normalmente se denomina a las hembras reproductoras, 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 la limusine y los cruces de éstas con las razas autóctonas.

Las vacas nodrizas se encuentran principalmente en Castilla y León, Extremadura y Andalucía, seguidas por Galicia, Asturias y Cantabria. Más concretamente, 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 (en torno a 15 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.

Por su parte, en el subsector del cebo las explotaciones son intensivas y la alimentación de los animales se suele realizar 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 por su producción provincias como Lleida, 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.

CABAÑA ESPAÑOLA DE VACUNO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS
(Miles de cabezas, incluidas vacas lecheras)

CCAA	EFECTIVOS TOTALES		
	2020	2021	2022
ANDALUCÍA	544,2	540,77	513,1
ARAGÓN	397,3	395,43	412,2
ASTURIAS	395	391,49	375
BALEARES	26,5	26,1	25,3
C-VALENCIANA	57	54,25	53,4
CANARIAS	20,1	20,38	20,8
CANTABRIA	279,3	272,74	292,8
CASTILLA Y LEÓN	1.475,3	1.484,67	1.454,4
CASTILLA-LA MANCHA	480,2	466,72	468,1
CATALUÑA	650,8	628,6	581,5
EXTREMADURA	890,2	891,32	860,8
GALICIA	939	932,77	941,9
LA RIOJA	42,3	41,99	40,8
MADRID	94,9	94	89,2
NAVARRA	123,4	123,38	120,4
PAÍS VASCO	136,5	133,92	127,7
R. MURCIA	83,8	77,6	77,2
TOTAL ESPAÑA	6.636,4	6.576,29	6.455,1

FUENTE: MAPA

A efectos de calcular la renta agraria, el volumen de carne producida en España aumentó en 2022 un 2,2%, siguiendo la tendencia del año anterior. Asimismo, los precios subieron de media un 26,7%, con lo que el valor generado por este subsector aumentó también un 29,6%, hasta llegar a 4.103 millones de euros, expresados en valores corrientes.

El sector de vacuno de carne español representaba en 2022 el 16,4% de la Producción Final Ganadera y el 6,5% de la Producción Final Agraria, porcentajes ambos superiores a los del año precedente.

En 2022, el censo de ganado vacuno destinado a la producción de carne (excluidas las vacas lecheras) superaba los 5,64 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 ese año y ascendió a 731.520 toneladas, un 1,9% más que en el año anterior. Cataluña aportó en 2022 el 18,3% de la producción de carne; Castilla y León el 16,7%, Galicia el 13,3% y la Comunidad Valenciana (12,1%).

COMERCIO EXTERIOR

En 2022 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 (222.700 toneladas) aumentaron un 6%, mientras que las de animales vivos (70.000 toneladas) disminuyeron con respecto al año anterior un 30% en volumen, según datos de Aduanas.

Por su lado, entre las importaciones se registró un crecimiento del 6% con respecto al año anterior en el sector de las carnes (se importaron 112.800 toneladas, según datos de Aduanas) y un retroceso del 15% en el grupo de los animales vivos (su peso fue de 70.800 toneladas).

El valor de compra de las carnes de vacuno se elevó no obstante a 847,2 millones de euros, mientras que el de los animales vivos disminuyó hasta los 241 millones de euros. Igualmente, el valor alcanzado por las exportaciones de carne de vacuno en total (fresco, congelado, refrigerado, etc.) superó los 1.212 millones de euros, al tiempo que el de los animales vivos quedó en 239 millones.

El grueso de los intercambios del sector se produjo con países de la Unión Europea. Entre los países que más compraron destacan Portugal e Italia, mientras que entre los que más vendieron sobresalió Polonia. Fuera de la UE, los principales mercados de la carne de vacuno española son Canadá, Indonesia, Marruecos, Reino Unido, Filipinas, Vietnam y Japón.

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 2022 un valor de cerca de 35.900 millones de euros a efectos de calcular la renta agraria, un 20,6% más que en el año precedente. 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 2022, el censo total de vacuno rondaba los 74,8 millones de cabezas, cifra inferior a la del año precedente, de las que un 23% estaba 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)

	2020	2021	2022
MUNDO	57.678	58.384	59.348
UE	6.816	6.798	6.640
ESPAÑA	677,7	717,87	733,75

FUENTE: MAPA, FAO, Eurostat

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

CCAA	2020	2021	2022
ANDALUCÍA	27.286,2	27.539	28.461
ARAGÓN	36.226,5	39.669	42.497
ASTURIAS	16.862,0	16.852	16.466
BALEARES	2.033,5	2.218,2	2.107
C. VALENCIANA	79.301,0	87.389	88.711
CANARIAS	3.004,4	3.152	3.639
CANTABRIA	0,7	11.003	9.936
CASTILLA LA MANCHA	54.038,8	53.589,4	57.929
CASTILLA y LEÓN	110.847,5	111.282,3	119.705
CATALUÑA	125.355,2	132.408	135.079
EXTREMADURA	32.226,8	39.811,4	35.686
GALICIA	95.603,1	100.752	97.233
LA RIOJA	3.122,8	2.453	2.218
MADRID	35.100,7	42.359	42.796
MURCIA	24.221,1	21.602	20.921
NAVARRA	9.521,8	13.403	17.123
PAÍS VASCO	12.629,5	12.396,9	11.020
TOTAL	677.740,4	717.879	733.748

FUENTE: MAPA

La producción de carne de vacuno en la UE se elevó a 6,64 millones de toneladas, un 2% menos que en 2021. A esa producción, Francia aportó el 20,5%, Alemania el 14,8% e Italia el 11,2%. España ocupó el cuarto lugar en el ranking comunitario, con el 11%.

Con respecto a la balanza comercial, entre animales vivos, carnes frescas y congeladas y otros preparados, la UE exportó en 2022 en torno a un millón de toneladas. 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 341.583 toneladas (un 14% más) 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 2022 aumentó un 2% hasta superar los 59,3 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 2022 rondó los 12,04 millones de toneladas (las ventas aumentaron un 5,2%) y las importaciones los 10,2 millones de toneladas (también por encima del año anterior).

China fue el país que más carne importó a nivel mundial (cerca del 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 en 2022 que la producción de carne de ovino y de caprino disminuyó en volumen un 0,2%, mientras que sus precios subieron un 8,1% (en el año anterior también subieron). Conforme a estos datos, el valor generado por este subsector se incrementó un 7,9% con respecto al año precedente.

El sector ovino-caprino representaba en 2022 el 2,2% de la Producción Final Agraria nacional y el 5,5% de la Producción Final Animal, porcentajes ambos por debajo de los que representó en 2021 este subsector ganadero. El valor estimado de la producción de ovino-caprino, a efectos de calcular la renta agraria, ascendió a 1.389,6 millones de euros.

CABAÑAS A LA BAJA

La cabaña de ovino destinado a la producción de carne volvió a descender en 2022 hasta los 12,4 millones de cabezas. Asimismo, la producción de carne de ovino rondó las 119.140 toneladas, un volumen inferior en un 1% respecto a la del año precedente.

Por su producción de carne de ovino destacaron en 2022 Castilla y León (30,2% del total), Castilla-La Mancha (12,5%), Cataluña (12,3%) y Murcia (10,7%).

Respecto al subsector del caprino para carne, el censo se mantuvo en 2022 hasta llegar a 1,25 millones de animales. En cuanto a la producción de carne de caprino, al contrario que en el año precedente, se registró un aumento y quedó en 11.000 toneladas. La mayor producción de carne de caprino en España está en Andalucía (38% del total), Canarias (19,4%), Murcia (12,6%) y Castilla-La Mancha (9,2%).

COMERCIO EXTERIOR

La balanza comercial en el sector del ovino-caprino tuvo un saldo muy positivo en 2022, como es habitual. Las exportaciones de carne y despojos comerciales de ovino y caprino se elevó a 49.018 toneladas, un 7,3% menos que en el año anterior, según datos de Aduanas. De este volumen, cerca del 90% correspondió al comercio intracomunitario, con Francia e Italia como destinos principales. Sin embargo, el valor de las ventas aumento, hasta llegar a 303 millones de euros.

En cuanto a las importaciones, el volumen total (carne y despojos) ascendió a 7.750,4 toneladas, un 27% más que en 2021. 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 vivos exportados pesaron 53.038 toneladas, un 27% más que un año antes, cuando el peso de esos animales se redujo en un porcentaje similar.

En cuanto a las importaciones de animales vivos, su peso rondó las 2.585,5 toneladas, 557 toneladas menos que en el año 2021.

OVINO-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, superó en 2022 los 4.719 millones de euros, lo que supone aproximadamente el 2,2% de la Producción Ganadera final.

El censo total de ovino (carne, leche, cría, etc.) se elevó a 57.650 cabezas, casi 1.000 animales menos que un año antes, mientras que el de caprino total llegó a 10.854, también por debajo del año anterior.

Carnes y productos cárnicos

CABAÑA ESPAÑOLA DE OVINO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de cabezas, incluidas ovejas lecheras)			
EFFECTIVOS TOTALES			
CCAA	2020	2021	2022
ANDALUCÍA	2.276,40	2.186,36	2.054,8
ARAGÓN	1.629,8	1.546,37	1.461
ASTURIAS	58,6	57,48	58
BALEARES	280,5	272,97	256,3
C-VALENCIANA	285,1	271,88	273,9
CANARIAS	40	38,61	40,4
CANTABRIA	39,6	40,19	38,6
CASTILLA Y LEÓN	2.502	2.430,86	2.289,3
CASTILLA-LA MANCHA	2.410,3	2.315,66	2.326
CATALUÑA	488,2	466,88	446,2
EXTREMADURA	3.733,60	3.725,39	3.645,9
GALICIA	186,8	184,1	163,2
LA RIOJA	100,2	101,24	94,3
MADRID	106	105,13	99,13
NAVARRA	467	460,62	419,8
PAÍS VASCO	217,3	213,78	210
R.MURCIA	617,4	633,78	575,6
TOTAL ESPAÑA	15.439,20	15.081,34	14.452,6

FUENTE: MAPA

CABAÑA ESPAÑOLA DE CAPRINO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de cabezas)			
EFFECTIVOS TOTALES			
CCAA	2020	2021	2022
ANDALUCÍA	1.019,7	993,65	917,4
ARAGÓN	51	50	47,4
ASTURIAS	37,7	35,85	35,3
BALEARES	13,6	13,5	12,4
C-VALENCIANA	81	75,77	72,5
CANARIAS	200,7	203,93	206,9
CANTABRIA	20	20,56	19,6
CASTILLA Y LEÓN	148,9	149,32	140,3
CASTILLA-LA MANCHA	387,2	368,6	360,3
CATALUÑA	75,5	72,1	68,8
EXTREMADURA	267	255,87	239,6
GALICIA	44,7	44,27	40,2
LA RIOJA	11,3	11,28	10,2
MADRID	39,6	40,39	37,6
NAVARRA	12,7	14,27	15,4
PAÍS VASCO	26,8	27,35	27,9
R.MURCIA	213	213	211,5
TOTAL ESPAÑA	2.651,0	2.589,76	2.463,4

FUENTE: MAPA

PRODUCCIÓN DE CARNE DE OVINO EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)			
	2020	2021	2022
MUNDO	9.817	9.959,8	9.910
UE	524	522	479
ESPAÑA	115,11	120,66	119,81

FUENTE: MAPA, FAO, Eurostat

PRODUCCIÓN DE CARNE DE CAPRINO EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)			
	2020	2021	2022
MUNDO	6.287,9	6.397,7	6.390
UE	54	57	54
ESPAÑA	10,15	10,1	11,4

FUENTE: MAPA, FAO, Eurostat

PRODUCCIÓN DE CARNE DE OVINO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Toneladas)			
CCAA	2020	2021	2022
ANDALUCÍA	6.990	7.493	6.766
ARAGÓN	12.521	12.703	12.443
BALEARES	1.452,5	1.377,4	1.435
C. VALENCIANA	7.780	7.813,1	7.517
CANARIAS	135	125,0	149
CASTILLA LA MANCHA	15.569	15.079,0	15.687,0
CASTILLA y LEÓN	31.669	36.414,0	38.139,0
CATALUÑA	15.099	14.835,0	13.451,0
EXTREMADURA	2.988,3	3.581,0	3.216,0
GALICIA	263,3	313,0	378,0
LA RIOJA	3.332,1	3.238,0	3.513,0
MADRID	1.189,0	1.385	1.464,0
MURCIA	12.603,3	12.886,0	11.965,0
NAVARRA	2.780	2.369,0	2.342,0
PAÍS VASCO	616	637,0	541,0
OTRAS COMUNIDADES	130	137,0	141,0
TOTAL	115.117	120.660	119.811,0

FUENTE: MAPA

PRODUCCIÓN DE CARNE DE CAPRINO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Toneladas)			
CCAA	2020	2021	2022
ANDALUCÍA	3.906	3.847	4.490
ARAGÓN	244	175	220
ASTURIAS	32	40	34
BALEARES	32	28	32
C. VALENCIANA	318	259	205
CANARIAS	1.974	1.968	1.924
CASTILLA LA MANCHA	778	936	962
CASTILLA y LEÓN	823	863	1.103
CATALUÑA	442	354	343
EXTREMADURA	84	61,4	49
GALICIA	50	45	61
LA RIOJA	107	118	125
MADRID	103	96	126
MURCIA	1.203	1.279	1.351
NAVARRA	33	38	33
OTRAS COMUNIDADES	19	20	16
TOTAL	10.149	10.127	11.406

El censo de animales ovinos dedicados a la producción de carne en 2022 ascendió a 33,4 millones de cabezas, según datos de la Comisión Europea. España contaba con el 26% de esa cabaña, ocupando el primer lugar dentro de la UE. Por detrás se sitúan Rumania (19%), Grecia (12%), Francia (11%), Irlanda (9%), Italia (8%), Alemania (4%), Portugal (3%) y Bélgica (2%).

Por su lado, el censo de caprino destinado realmente a la producción de carne en la UE llegó en 2022 a 5,24 millones de cabezas de ganado, de las que un 30% estaban en Grecia. A continuación se situaron España (22%), Rumania (21%), Francia (11%), 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 533.000 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 479.000 toneladas (un 8% menos que en el año anterior) y el resto al caprino.

El consumo aparente se estimó, según la Comisión, en cerca de 687.000 toneladas, lo que supone que la UE tiene que comprar carne en el exterior porque su nivel de autoabastecimiento estaba en 2022 en el 91%. 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. En 2022 se incrementaron mucho esas exportaciones (1,7 millones de cabezas de corderos vivos y 1,06 millones de animales adultos, según datos de la Comisión).

CARNE DE AVES

El sector de la carne de aves representó en 2022 el 4,9% de la Producción Final de la rama agraria y el 12,4% de la Producción Final de la rama ganadera. En ambos casos, los porcentajes fueron superiores a los del año 2021.

Al contrario de lo que sucedió un año antes, a efectos de calcular la renta agraria la cantidad de carne producida en 2022 en España aumentó (1,3%), al tiempo que los precios subieron un 19,7%. Con estos datos, el valor generado por el sector avícola de carne se incrementó un 21,3% y se situó en 3112,9 millones de euros, según datos del Ministerio de Agricultura.

La producción total de carne de aves (pollos, pavos, patos, etc.) se estimó en 1,63 millones de toneladas, un 0,56% más que en 2021, según la Encuesta de Sacrificio Ganadero.

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.

La mayor producción de carne de aves en 2022 se concentró en Andalucía (23,5%), seguida de Catalu-

ña (21,8%), Galicia (12,3%) y Comunidad Valenciana (10,6%).

En España había en abril de 2023 un total de 22.790 explotaciones avícolas (cifra superior a la que había un año antes), de las que 7.491 eran granjas de pollos, menos que un año antes.

El resto de las granjas estaban destinadas a la cría de pavos, perdices, palomas, codornices, patos, pintadas, ocas, entre otras aves. Estos datos dan una idea del peso que la producción de carne de pollo tiene en el sector avícola español. No obstante, las granjas de pollos han pasado de representar el 74% de todas las explotaciones avícolas en el año 2007, a sólo el 32,8% en 2023.

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 2022 se importaron 245.048 toneladas en total de todos los productos del sector avícola de carne (Unión Europea y el resto de países terceros), lo que supuso un notable incremento respecto al año precedente.

PRODUCCIONES DE CARNE DE AVES EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN (Miles de toneladas)			
	2020	2021	2022
MUNDO	115.000	115.100	115.000
UE	13.553	13.191	12.845
ESPAÑA	1.707,99	1.629,45	1.632,7

FUENTE: MAPA, FAO, Eurostat

PRODUCCIONES DE CARNE DE POLLOS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)			
	2020	2021	2022
MUNDO	99.808	101.200	102.038
UE	10.857	10.735	10.639
ESPAÑA	1.401	1.331	1.350

FUENTE: MAPA, FAO, Eurostat

PRODUCCIONES DE CARNE DE PAVO EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)			
	2020	2021	2022
MUNDO	6.029,2	5.792,4	5.650
UE	1.916	1.791	1.660
ESPAÑA	226	225	232

PRODUCCIÓN DE CARNE DE AVES POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Miles de toneladas)			
CCAA	2020	2021	2022
ANDALUCÍA	437.372	406.189	393.976
ARAGÓN	1.686	1.752	1.421
BALEARES	246	264	269
C. VALENCIANA	198.682	162.919	173.068
CANARIAS	12.173	11.281	9.967
CASTILLA LA MANCHA	65.091	65.418	59.281
CASTILLA y LEÓN	126.635	130.191	141.792
CATALUÑA	354.957	350.176	355.798
EXTREMADURA	79.499	74.954	82.497
GALICIA	223.523	217.837	201.078
MADRID	52.415	49.977	51.847
NAVARRA	86.930	85.74	93.926
OTRAS COMUNIDADES	68.786	73.221	67.820
TOTAL	1.707.998	1.629.454	1.632.740

PRODUCCIONES DE CARNE DE PATO EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (Miles de toneladas)			
	2020	2021	2022
MUNDO	6.159,6	6.201,7	6199
UE	375	382	298
ESPAÑA	5	5	3



Por su parte, se exportaron 250.450 toneladas de estos productos, un 3,3% más que un año antes. La mayor parte de los intercambios comerciales se realizaron con los países de la Unión Europea (176.704 toneladas exportadas y 211.527 toneladas importadas). Fuera de la UE, los principales destinos de las exportaciones fueron Sudáfrica, Reino Unido y Benin, mientras que dentro de la UE destacaron como países receptores Francia, Alemania y Polonia.

CARNE DE AVES EN LA UE

Según los datos de la Comisión Europea, en 2022 se produjeron un total de 12,84 millones de toneladas de carne de aves en la Unión Europea, un 3% menos que en el año anterior. De la producción total, un 84,4% correspondió a la carne de pollo; el 12,7% a la de pavo; el 2,6% a la de pato (el resto son otras carnes como ganso, etc.).

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 (21%), seguido de España (13%), Alemania (12%), Francia (11%), Italia (9%) y Países Bajos (7%). Con respecto al año precedente, España y Alemania mejoraron su posición, al contrario que Francia e Italia.

De la producción total de carne de aves de la UE, 10,6 millones de toneladas fueron carne de pollo, un 1% menos que en 2021. 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 11,94 millones de toneladas en el año 2022, con un crecimiento moderado respecto al año precedente. Con estos datos, el nivel de autoabastecimiento fue del 109%.

Las exportaciones de carne de aves (pollo en su mayor parte) de la UE superaron en 2022 los 2 millones de toneladas, cifra muy inferior a la de 2021. Los principales destinos de estas exportaciones fueron países como Reino Unido, Ghana, Ucrania y Benin.

En cuanto a las importaciones, en 2022 aumentaron hasta las 855.000 toneladas (58.000 toneladas más que un año antes). Los países que más carne de aves suministraron a la UE fueron Brasil, Ucrania y Tailandia.

CARNE DE AVES EN EL MUNDO

Respecto a la producción mundial de carne de aves, en 2022 se superaron los 115 millones de toneladas, un 1% menos que el año anterior.

El grueso de la producción de carne de aves es el pollo, cuya producción mundial ascendió en 2022 a 102,5 millones de toneladas frente a los 101 millones de toneladas del año anterior, de acuerdo con la estimación de la oficina de agricultura de Estados Unidos (USDA).

El país que más carne de pollo produjo en 2022 fue Estados Unidos (20,9 millones de toneladas, frente a los 20,4 millones del año anterior). Le siguió Brasil, con 14,46 millones de toneladas y China con 14,3 millones de toneladas. Estos dos últimos países redujeron su producción con 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 en 2022 fue de 99,6 millones de toneladas, un volumen superior al del año anterior. En este caso, el país con un mayor consumo fue Estados Unidos (17,6 millones de toneladas). Otros países que consumen mucha carne de pollo son Brasil y China.

Con relación al comercio, a nivel mundial se importaron 11,12 millones de toneladas y se exportaron 13,5 millones de toneladas. Los países que más carne de aves exportaron fueron Brasil, Estados Unidos, la Unión Europea, Tailandia, Turquía y China. Por su parte, los países que más importaron en 2022 fueron Japón, México y el Reino Unido, según los datos del USDA.

CARNE DE PAVO

Tras la producción de carne de pollo, la segunda en importancia dentro del subsector de las carnes de aves es la de pavo. Desde 2007, el número de granjas dedicadas a la producción de pavos en España no ha dejado de crecer, para satisfacer la creciente demanda de carne. En 2022 había 1.880 granjas dedicadas a la producción de carne de pavo. El número de granjas representaba más del 8,8% del total de las granjas de aves.

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

En 2022, la producción nacional de carne de pavo se elevó por encima de las 232.000 toneladas, unas 7.000 toneladas más que en el año anterior.

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 2022 aumentó la exportación en volumen

(4.459 toneladas de carne, frente a 1.282 toneladas del año anterior, según Aduanas), mientras que las importaciones se desplomaron al pasar de 2.668 toneladas a sólo 565 toneladas en 2022.

En la UE, la cría de pavos tiene una mayor importancia económica y social que en España. Según datos de la Comisión Europea, un 13% de la producción comunitaria de carne de aves en 2022 era de pavo. En total, la producción comunitaria de carne de pavo superó ese año los 1,66 millones de toneladas, un 7% menos que un año antes.

El país con mayor producción de carne de pavo es Polonia (409.000 toneladas en 2022), seguido de Alemania (406.000 toneladas) y Francia (245.000).

A nivel mundial la producción de carne de pavo rondó en 2022 los 5,6 millones de toneladas (un 2% menos que un año antes) y el país que más produjo fue Estados Unidos, con cerca de 3 millones de toneladas. Por detrás de Estados Unidos se situaron como principales productores la UE, Brasil y Canadá.

PATO Y OTRAS AVES

Además del pollo y el pavo, en España hay también pequeñas producciones avícolas con 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 este tipo de granjas corresponde a la perdiz, que se cría especialmente para ser destinada a los cotos de caza.

También hay explotaciones de cría de avestruces dedicadas tanto a la producción de huevos como de carne. La producción anual de carne de avestruz se sitúa en torno a 1.000 toneladas y los elevados precios de mercado de este producto frenan 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 de aves a nivel comunitario. En 2022 se produjeron en la UE 298.000 toneladas de este tipo de carne, 84.000 menos que en el año anterior, según los datos publicados por la Comisión Europea. Francia produjo 118.000 toneladas en 2022; Polonia, 65.000 toneladas; y Hungría otras 54.000, según los datos de la Comisión Europea. España produjo unas 3.000 toneladas de carne de pato, unas 2.000 toneladas menos que en 2021.

A nivel mundial, la producción de carne de pato supera anualmente desde hace años los 6 millones de toneladas. En 2022, la producción se acercó a los 6,2 millones

CARNE DE CONEJO

A efectos de calcular la renta agraria, la producción de carne de conejo se redujo en 2022 en volumen un 13,9%, mientras los precios medios subieron un 20,8%. Estos datos proceden de la estimación del Ministerio de Agricultura y suponen un aumento del valor aportado del 4%.

Con respecto a la Producción Final Agraria, el sector aportó en 2021 el 0,27% y con respecto a la Producción Animal, el 0,69% (en ambos casos, por debajo de 2021). El valor generado por el sector a efectos de calcular la renta agraria se situó en 173 millones de euros (valores corrientes, a precios básicos).

La producción de carne estimada por el Ministerio de Agricultura (sacrificio ganadero) fue de 40.930 toneladas (un 13,9% por debajo de 2021).

El número de granjas al acabar 2022 era de 3.322, de las cuales solo 1.439 se dedicaban a la cría de gazaos. Con relación al año precedente, se redujo un 9,3% el número de las granjas productivas y un 1,2% el número de granjas totales, 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.

El censo español de 2021 (cabezas con estado de alta) rondaba los 4,92 millones de animales (en 2021 había 5,5 millones de animales). Destaca con el mayor censo Castilla y León (29,7%), seguida por Cataluña, Galicia y Castilla-La Mancha.

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 debido a la escasez de producto nacional. En 2022, se dispararon las compras de carne al pasar de 423 toneladas a 2.388,6 toneladas, según los datos de Aduanas. Por su lado, las exportaciones ascendieron ese año a 7.588,6 toneladas, un 18,5% menos que un año antes. Además de la carne, también hay comercio de animales vivos.

Casi el 95% de las exportaciones e importaciones de conejo se hacen con los países la Unión Europea, es-

PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (Toneladas)

CCAA	2020	2021	2022
ANDALUCÍA	37	29,3	29
ARAGÓN	1.663	1.592,0	1.331,0
C. VALENCIANA	3.554	3.328,0	2.891,0
CANARIAS	148	141,0	118,0
CASTILLA LA MANCHA	3.862	3.576,0	2.943,0
CASTILLA y LEÓN	11.000	10.000,0	9.000,0
CATALUÑA	10.922	9.782,0	7.912,0
GALICIA	10.670	9.809	9.000,0
MURCIA	225	264,0	227,0
OTRAS COMUNIDADES	9.000	8.876	7.700,0
TOTAL	51.181	47.521	40.929,0

FUENTE: MAPA

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

	2020	2021	2022
MUNDO	899,7	861,7	850
UE	149,2	146	140
ESPAÑA	51,18	47,52	40,93

FUENTE: MAPA, FAO, Eurostat

pecialmente con Portugal (primer destino de las exportaciones) e Italia. Por su lado, las importaciones proceden principalmente de Portugal y de Francia.

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, entre Francia, España e Italia aportan el 85% de toda la producción anual.

En 2022, la producción comunitaria de carne de conejo se acercó a las 141.000 toneladas, frente a las 146.000 toneladas que se produjeron en 2021. Francia es la primera potencia en producción de carne de conejo dentro de la UE, seguida muy de cerca por España e Italia.

A nivel mundial, la producción de carne de conejo también se redujo en 2021 y quedó en cerca de 850.000 toneladas, a pesar de que en muchos países de Latinoamérica se está empezando a contemplar la producción de conejos en granja como una alternativa ganadera. ■

CARNE DE EQUINO

En el año 2022, según los datos del Ministerio de Agricultura a efectos de calcular la renta agraria, la producción de carne de equino se redujo en cantidad un 1,7%, pero los precios medios subieron un 22,1%.

De este modo, el valor generado por este subsector se incrementó un 20% con respecto a un año antes, hasta llegar a alcanzar un valor de 90,7 millones de euros (valores a precios básicos). El valor generado por este sector representó el 0,14% de la Producción Final Agraria y el 0,36% de la Producción Final Ganadera.

El censo de animales equinos en 2022 llegaba a unas 600.000 cabezas, de las que el 33% estaba en Andalucía y el 12% en Castilla y León. El número de explotaciones creció un 2% respecto al año anterior y se situó en 193.000 granjas, si bien las explotaciones dedicadas exclusivamente a la producción de carne eran unas 15.000.

En 2022 se sacrificaron en los mataderos españoles 32.507 animales (566 menos que en 2021) y la producción de carne se situó 8.306 toneladas, un 2,3% menos que en 2021. Mayor producción de carne de equino se registró en Navarra, con cerca de 3.588 toneladas en 2022, un 7,5% más que un año antes. Le siguieron Aragón, la Comunidad Valenciana y Castilla y León.

En cuanto al comercio exterior, en 2022 aumentaron las exportaciones y disminuyeron las importaciones. Así, se importaron 237 toneladas de carne, frente a las 421,6 toneladas del año precedente, al tiempo que también se exportaron 5.504,7 toneladas (casi 241

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

CCAA	2020	2021	2022
ANDALUCÍA	70,015	151	140
ARAGÓN	2.186,79	2.298	2.289
ASTURIAS	350,462	303	272
C. VALENCIANA	1.278,681	1.207	1.043
CANTABRIA	157,801	127	93
CASTILLA y LEÓN	1.195,789	614	520
CATALUÑA	515,255	398	382
GALICIA	12,542	11	11
LA RIOJA	5,8418	26	2
NAVARRA	3.789,7441	3.337	3.588
OTRAS COMUNIDADES	38	25	19
TOTAL	9.601	8.498	8.306

FUENTE: MAPA

más que un año antes). Además de 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 las 146.000 toneladas. ■

CARACOLES

Como sector ganadero, la heliocultura tiene una historia reciente, ya que hasta hace no muchos años no existían granjas dedicadas al engorde de caracoles.

La prohibición de recolectar y dañar animales silvestres, así como la posesión, transporte y comercio, que introdujo la Ley 42/2007, del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad, 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, varían mucho entre las distintas zonas productoras de España, en función principalmente del consumo tradicional en cada caso.

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 el 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 un sector 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.

En España existen unas 280 granjas de caracoles en producción, de las que más de un 30% se encuentra en Andalucía. El consumo de caracoles está generalizado en todo el país, aunque en algunas provincias como Lleida es muy superior a la media.

En el sector existe la Asociación Nacional de Cría y Engorde del Caracol (ANEC) y también la organización interprofesional de caracoles de crianza INTERHÉLIX.

En cuanto a la producción, se estima que podría estar en torno a las 500 toneladas anuales, de las que el 22% se producen 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 podría estimar que al año se consumen unas 15.000 toneladas de caracoles, mientras que en Francia el consumo anual supera las 50.000 toneladas.

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.

Aunque no se considera una producción ganadera, la helicultura va ganando peso de año en año.

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 volumen importante.

En 2022, según datos de Aduanas, se importaron 10.016 toneladas (1.700 toneladas menos que en el año anterior) y se exportaron sólo 19,2 toneladas.

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. ■

CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS

El sector de la industria cárnica atenuó su crecimiento en 2022 por la subida de los costes de producción (energía y piensos), así como también por la menor producción en origen (2,2% menos, hasta los 5 millones de toneladas), la caída del consumo y la reducción de las exportaciones de carne. Sólo las ventas exteriores de elaborados cárnicos tuvieron un resultado positivo.

La industria cárnica española ocupa con mucha diferencia el primer lugar dentro de la industria agroalimentaria, con una facturación conjunta que supera los 31.038 millones de euros, el 28,4% de todo el sector agroalimentario, según datos de la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE).

De la cifra total de negocio, 15.747 millones de euros fueron generados por el sector del procesado y conservación de las carnes.

Además, la industria cárnica 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 16,9% del PIB industrial y el 5,14% de la facturación de toda la industria española.

Entre todas las empresas del sector generan unos 109.334 puestos de trabajo directo, el 29,7% 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 2022 había en España 3.641 empresas

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR CÁRNICOC PORCINO

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Grupo Jorge (*)	1.795,25
Grupo Vall Companys (*)	3.010
Grupo Cañigueral (Costa Brava Mediterranean Foods)	1.125
IND. Cárnicas Loriente Piqueras, S.A	1.039
Litera Meat, S.L (Grupo Pini)	802
Elpozo Alimentación, S.A. (*)	1.662,5
Costa Food Meat, S.L	395
Campofrío Frescos (*)	2.069
Friselva S.A.	410
Grupo Olot Meats	39,5

FUENTE: ALIMARKET. Año 2022. *Incluye la facturación de otras producciones.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR CÁRNICOC BOVINO

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
ELPOZO Alimentación, S.A (*)	1.663
GRUPO MEDINA (*)	630
El Encinar de Humienta (*)	276
S.A.T Fribín (*)	347
Companya General Càrnia, S.A (*)	136
Novafrigsa, S.A (Grupo Coren) (*)	125
Meat Center Ibérica, S.A	99
Sala D'Esfer I Mag. Frig. J Viñas. S.A (*)	96,8
Frigoríficos Bandeira, S.L (*)	70
Miguel Vergara S.L	65

FUENTE: ALIMARKET. Año 2022. *Incluye la facturación de otras producciones.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR CÁRNICOC OVINO

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Moralejo Selección, S.L	85,5
Cárnicas Coviher, S.L (*)	27,5
Ovinos Manchegos, S.L	74,6
Murgaca, S.A	25
Coop. Pastores Grupo Cooperativo	33,8
Coop. EA Group	80
Cárnicas Sierra Sur, S.L	5
Companya General Càrnia, S.A (*)	136
Despieces Cárnicos Olot, S.L (*)	15
Grupo Cañigueral (*)	700

FUENTE: ALIMARKET. Año 2022. *Incluye la facturación de otras producciones.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE AVICULTURA

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Grupo Vall Companys (*)	3.010
Cooperativas Orensanas, SCG (Coren) *	1.200
UVE, S.A. - Grupo UVESA	588
Aviserrano S.L	528
AN Avícola Mérida, S.L. (*)	269,8
Pavo y Derivados, S,A (Grupo Padesa)*	236,8
Grupo de Gestión Empresarial Avícola VMR,S.L	150,46
Hijos de Juan Pujante (*)	126,66
Industria Avícola Sureña	82,62
Avícola Moraleja, S.A	53

FUENTE: ALIMARKET. Año 2022. *Incluye la facturación de otras producciones.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE CUNICULTURA

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Coop. De Conejos Gallegos (COGAL)	70
Hermi Carne de Conejo, S.L.U (Grupo Hermi)	58,31
Cunicultura de La Manchuela	9,5
SAT Industrialización del conejo (INCO)	7,5
Cuni Hedredes	5
Alimentbarna S.L (*)	60

FUENTE: ALIMARKET. Año 2022. * Incluye la facturación de otras producciones

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE LA CARNE DE PAVO

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
CORP. ALIMENTARIA GUISSONA, S.A (*)	2822
Cooperativas Orensanas, SCG (Coren) *	1.200
Grupo Aviserrano S.L (*)	528
PROCAVI, SL (*)	351
Grupo Sada (*)	330
AN Avícola Mérida, S.L. (*)	269,81
Pavo y Derivados, S,A (Grupo Padesa)*	236,8
Hijos de Juan Pujante (*)	126,66
Aves Nobles y Derivados (PADESA) (*)	122
Alimentbarna S.L (*)	60

FUENTE: ALIMARKET. Año 2022. * Incluye la facturación de otras producciones.

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.

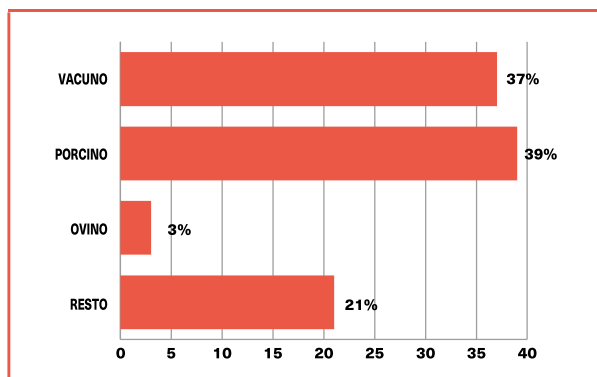
Por su lado, ANICE registró en 2022 un total de 2.775 industrias cárnicas y también 464 mataderos, 2.145 salas de despiece de la carne y 5.012 establecimientos de transformación de la carne.

El grueso de estas empresas son 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 es muy significativa, en comparación con otros sectores. En 2022, la principal empresa del sector cárnico en su conjunto alcanzó una facturación superior a los 3.000 millones de euros, una cifra muy por encima de la del año anterior. Sus producciones van desde la carne de porcino, a los elaborados cárnicos, pasando por el jamón serrano o los platos preparados. La segunda empresa o grupo del sector registró una facturación de 2.069 millones de euros; la tercera de 1.795 millones de euros.

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%



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

MERCAS	TONELADAS	MILLONES DE EUROS
MERCALICANTE	1.926	0,2
MERCABADAJOZ	1.355	0,1
MERCABARNA	32.177	3,2
MERCACORDOBA	349	0,0
MERCAJEREZ	2.156	0,2
MERCALASPALMAS	5.015	0,5
MERCALEON	2.928	0,3
MERCAMADRID	714.725	71,9
MERCAMALAGA	41.871	4,2
MERCAMURCIA	13.861	1,4
MERCAOLID	15.679	1,6
MERCAPALMA	18.761	1,9
MERCASEVILLA	34.561	3,5
MERCAVALENCIA	82.069	8,3
MERCAZARAGOZA	26.544	2,7
TOTAL RED	993.977	100

Fuente: Mercasa

ESTRUCTURA EMPRESARIAL MAYORISTA

Respecto a la estructura empresarial que forma el eslabón mayorista, la Red de Mercas cuenta con una gran representación de empresas que comercializan y procesan productos cárnicos y dispone de 9 complejos especializados, algunos de ellos con matadero.

En 2022, desde estas empresas se comercializaron 993.977 toneladas de carne, de las 474.827 toneladas fueron carne de vacuno; 31.382 toneladas correspondieron a carne de ovino; 291.991 toneladas a porcino y 195.777 toneladas a otras carnes y productos cárnicos.

Estas empresas operan en un marco de competencia, transparencia de mercado, seguridad en las relaciones contractuales y formación de precios, para atender a un amplio colectivo de empresas detallistas en todos los formatos: más de 100.000 comercios especializados en toda España (de los que un 70% están agrupados en mercados municipales); las cadenas de supermercados regionales y nacionales, que en mayor o menor medida también se abastecen del colectivo de empresas que operan desde la Red de Mercas y las empresas de hostelería, restauración y consumo institucional.

Una gran representación de las empresas está asociada en distintas organizaciones y asociaciones, cuyo objetivo es de representación y gestión de diferentes servicios necesarios para su actividad.

COMERCIO EXTERIOR

Con un complejo contexto nacional e internacional, la industria cárnica española siguió manteniendo su presencia en el exterior en 2022, pues exportó más de 3 millones de toneladas de carnes y despojos, así como también unas 242.000 toneladas productos elaborados de todo tipo (jamón, embutidos, etc.). La exportación de carne descendió en volumen, pero no así la de elaborados.

El valor de estas exportaciones fue de 9.986 millones de euros, un 9,6% más que en el año anterior, según datos de ANICE. Por su lado, las importaciones alcanzaron un valor de 1.646 millones de euros, por lo que la balanza comercial del sector tuvo un saldo muy positivo.

En sólo tres décadas, la industria cárnica ha pasado de exportar muy poco, a convertirse en el primer sector exportador de la industria agroalimentaria española y también en una potencia en el mercado mundial de productos cárnicos.

La demanda interna no puede absorber la producción, por lo que el comercio exterior constituye una estrategia primordial 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 retos importantes seguir incrementando de forma decidida las ventas exteriores a mercados extracomunitarios, así como también impulsar las exportaciones de productos con valor añadido.



CONSUMO Y GASTO EN CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

Durante el año 2022, los hogares españoles consumieron 1.807,0 millones de kilos de carne y productos cárnicos y gastaron 14.042,4 millones de euros en esta familia de productos. En términos per cápita, se llegó a 39,1 kilos de consumo y 303,6 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a la carne fresca (27,6 kilos por persona) y, de manera concreta, al pollo (10,5 kilos per cápita) y al cerdo (8,6 kilos por persona). En tér-

minos de gasto, la carne fresca concentra el 63,5% del gasto y resulta significativa la participación de la carne de cerdo (57,9 euros per cápita) y de pollo (54,6 euros).

La carne transformada (10,5 kilos y 106,0 euros por persona) resultó importante en el consumo de los hogares españoles durante el año 2022, mientras que la demanda de carne congelada (0,9 kilos y 4,8 euros de gasto por persona) tiene una repercusión menor. ■

CONSUMO Y GASTO EN CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS DE LOS HOGARES, 2022

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL CARNE	1.807,0	39,1	14.042,4	303,6
CARNE FRESCA	1.276,2	27,6	8.917,9	192,8
CARNE VACUNO	177,3	3,8	1.962,9	42,4
CARNE POLLO	486,1	10,5	2.523,7	54,6
CARNE CONEJO	30,1	0,6	220,8	4,8
CARNE OVINO / CAPRINO	42,1	0,9	557,7	12,1
CARNE CERDO	398,2	8,6	2.680,2	57,9
CARNE DESPOJOS	29,3	0,6	163,3	3,5
OTRAS CARNES FRESCA	113,1	2,4	809,3	17,5
CARNE CONGELADA	43,1	0,9	220,1	4,8
CARNE TRANSFORMADA	487,7	10,5	4.904,4	106,0

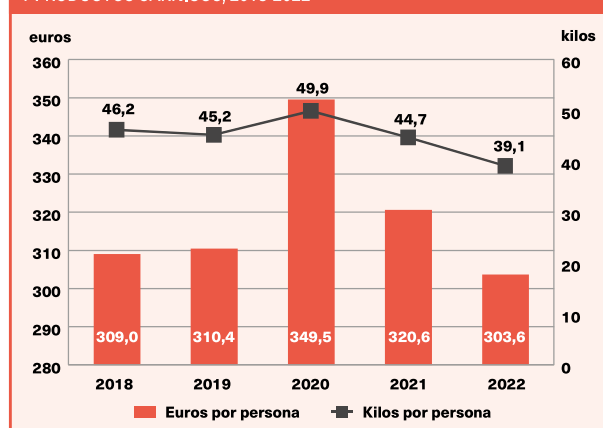
EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

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 y en el año 2022 (44,7 kilos por persona y 39,1 kilos por persona, respectivamente) mientras que con el gasto sucede algo similar (llega a 349,5 euros en 2020 pero disminuye a 320,6 euros en 2021 y a 303,6 euros en 2022). En el periodo 2018-2022, el

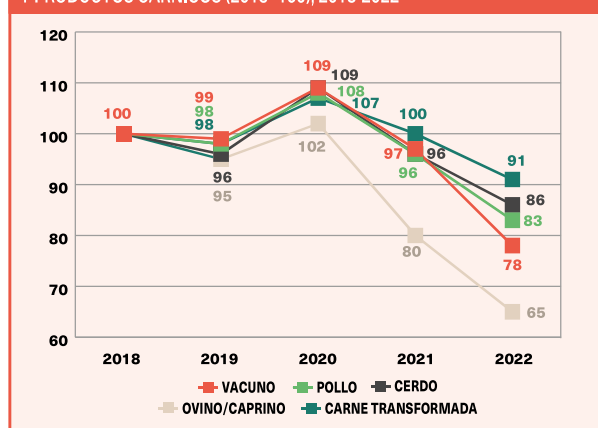
consumo más elevado se produce en el ejercicio 2020 (49,9 kilos por consumidor) y el gasto mayor también en el año 2020 (349,5 euros por consumidor).

En la familia de carne y productos cárnicos, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2018-2022 ha sido similar para todos los productos considerados con un notable repunte durante el ejercicio 2020 y descensos acusados en los años 2021 y 2022. Respecto a la demanda de 2018, todos los productos tienen un consumo más reducido.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS, 2018-2022



EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS (2018=100), 2018-2022



DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

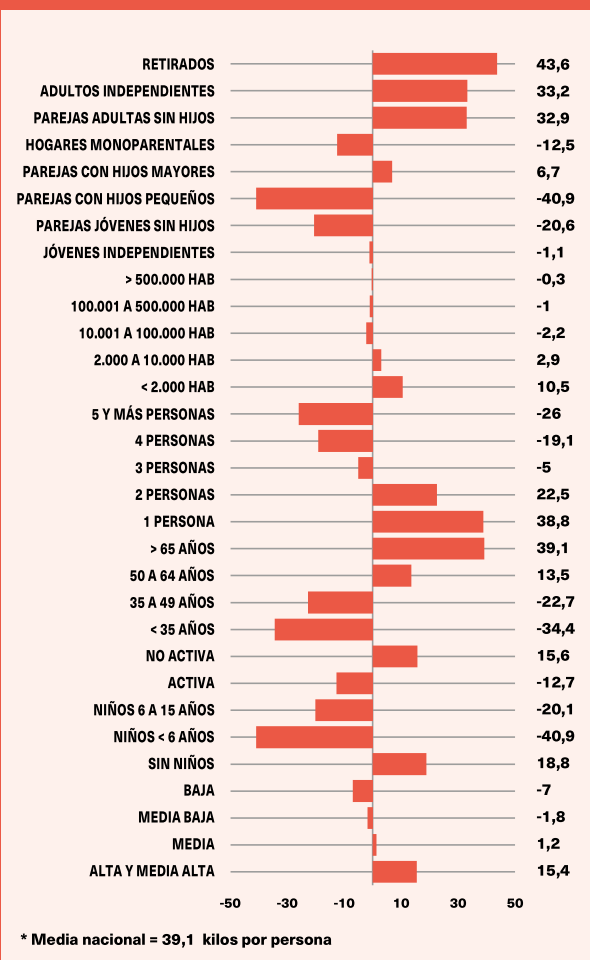
En términos per cápita, el consumo de carne durante el año 2022 presenta distintas particularidades:

- 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 municipios de 10.000 a 100.000 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, Navarra y País Vasco cuentan con los mayores consumos, mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Cantabria, Andalucía y Canarias.

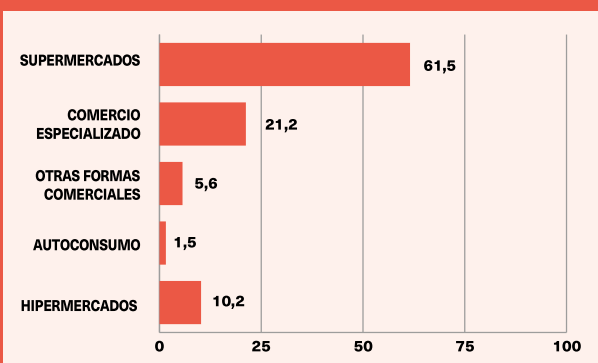
DESVIACIONES EN EL CONSUMO DE CARNE EN LOS HOGARES CON RESPECTO A LA MEDIA NACIONAL (%)*



CUOTA DE MERCADO

En cuanto a lugar de compra, en 2022 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de carne a los supermercados (61,5% de cuota de mercado). Los establecimientos especializados alcanzan en estos productos una cuota del 21,2% y el hipermercado llega al 10,2%. El comercio electrónico de carne y productos cárnicos supone el 1,5% sobre el total, mientras que el resto de canales de compra concentran el 5,6% de la cuota de venta global. ■

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE CARNE POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2022



ELABORADOS CÁRNICOS

La producción española de elaborados cárnicos en 2022 ascendió a 1,5 millones de toneladas. Este volumen, el más alto de los siete años previos, supuso un aumento del 1% sobre el año anterior, de acuerdo con los datos de ANICE.

De esa producción total, 308.000 toneladas fueron jamones y paletas curados (1.000 toneladas más que en el año 2021); 230.000 toneladas fueron embutidos curados (3.000 más); otras 185.000 correspondieron a jamones y paletas cocidos (5.000 más); 459.000 fueron embutidos tratados por el calor (2.000 más); 202.000 toneladas fueron productos adobados y frescos (2.000 más) y 121.000 toneladas de platos preparados (16.000 más).

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.

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

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

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

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.



PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE ELABORADOS CÁRNICOS CURADOS Y COCIDOS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Coop.Alimentaria Guissona, S.A (*)	2.822
Campofrío Food Group, SA*	2.069
EiPozo Alimentación, S.A.*	1.662,5
Casa Tarradellas, S,A	1.175
Industrias C.Loriente Piqueras, S.A (Incarlopsa) *	1.039
Argal Alimentación S.A (*)	242
Noel Alimentaria, S.A	440
Grupo Costa Food M. S.L (*)	395
Grupo Tello (*)	310
Costa Brava Mediterranean Foods (Embutidos Caseros)	115

FUENTE: ALIMARKET. Año 2022 *Incluye la facturación de otras producciones.

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 2022 un total de 155.000 toneladas, algo más que en el año anterior, de las que el 38% eran loncheados.

La segunda empres líder del sector produjo 128.638 toneladas y destacó por sus loncheados (33%) y la ter-



SNACK'IN

Los clásicos de siempre,
SIEMPRE ACTUALIZADOS



AHORA TAMBIÉN
EN FORMATO

**¡PARA
COMPARTIR!**

PARA DISFRUTAR ESTÉS DONDE ESTÉS

cera 117.640 toneladas. El resto de las empresas que conforman el grupo de las diez primeras en este sector terminó el año con producciones que fueron desde las 115.000 a las 40.000 toneladas.

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

Las marcas de distribuidor (MDD) han alcanzado una gran importancia. En 2022 controlaban, por ejemplo, 52,6% del volumen comercializado de jamón curado en libre servicio (hipermercados y supermercados), el 65% en el de chorizo, el 62,3% en el de salchichón; el 66,8% en el de jamón cocido; el 58,3% en el de panceta; el 64,5% en el de salchichas y el 77% en el de lomo embuchado, según los datos de la consultora Circana.

COMERCIO EXTERIOR

Las exportaciones españolas de los principales elaborados cárnicos llegaron en a cerca de 224.000 toneladas, un 5,7% más que en el año anterior. El valor de estas ventas fue de 1.514 millones de euros, un 17% más, según ANICE.

Atendiendo al volumen exportado, destacó la partida de embutidos curados, con 79.732 toneladas, 6.000 toneladas más que un año antes. A continuación, se situaron los jamones curados, con 67.196 toneladas; el grupo de otros productos (56.210 toneladas); los em-

butidos cocidos (12.746 toneladas) y los jamones y paletas cocidos (7.802 toneladas), según datos de ANICE referidos al período enero- noviembre de 2022, no al año completo.

La mayor parte de este comercio exterior se dirige hacia otros países de la Unión Europea. En 2022, el mercado de la UE representó el 64,4% del valor total de las exportaciones y Francia fue el prime destino, con una cuota del 24%, seguida de Alemania (9,9%). Entre los países terceros destacó Reino Unido (9,3% de la cuota). Asimismo, también son destinos importantes Estados Unidos y México y 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 43.500 toneladas (datos de 2022). La segunda empresa exportó por un volumen muy inferior (14.150 toneladas ese año).

Tanto en volumen como en valor, las importaciones de elaborados cárnicos tienen menos importancia que las exportaciones. Anualmente se compran unas 40.000 toneladas, principalmente de fiambres cocidos.

Alemania es el principal proveedor de elaborados cárnicos para el mercado español, seguido de Italia, Rumania, Francia, Dinamarca, Irlanda y Bélgica. Entre los países terceros, el primero fue Reino Unido. ■

JAMÓN CURADO BLANCO

El sector industrial del jamón curado blanco (de cerdo no ibérico) sufrió en 2022 las consecuencias de la subida de la materia prima (pernil, piensos, energía, etc.). El buen funcionamiento de las exportaciones y el auge de las ventas del producto loncheado en sobres, contribuyeron a impulsar las inversiones de las empresas.

Según datos de ANICE, se produjeron 308.000 toneladas de jamones y paletas curados, lo que supuso un incremento interanual del 0,3%.

El jamón curado blanco es el embutido más apreciado en charcutería, con una cuota del 13,9% en volumen y del 19,5% en valor.

Las marcas de distribuidor (MDD) han ganado terreno en el mercado aumentando su cuota de mercado

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE JAMÓN CURADO BLANCO	
EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Industrias C. Loriente Piqueras S.A (Incarlopsa)*	1.039
Noel Alimentaria, S A*	440
Grupo Vall Companys*	3.010
Campofrío Food Group, S.A*	2.069
ElPozo Alimentación, S.A.*	1.662,5
Jamones Arroyo, S.L Grupo*	31,5
Jamones Volatín, S.L*	41
Nico Jamones, S.L	38,88
Grupo Cañigueral (Costa Brava Mediterranean Foods)*	1.125
Familia Ramón Ventula	17,5

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

de año en año. En el libre servicio (supermercados e hipermercados de más de 100 m²), se vendieron durante el año 2022 casi 57.000 toneladas de jamones y paletas de cerdo blanco y cerdo ibérico, un volumen inferior al del año anterior, según datos de la consultora Circana. De ese total, las MDD tuvieron una cuota del 52,6% y la primera marca de fabricante (MDF) sólo llegó al 8,4%.

De este volumen total de ventas, casi el 50% correspondió a jamones y paletas loncheados, siendo la del jamón loncheado la partida más voluminosa de todas las ventas en libre servicio.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El sector empresarial (productoras y comercializadoras) del jamón curado está formado por muchos pequeños y medianos operadores. No obstante, en los últimos años se han consolidado algunos grandes grupos que registran elevados niveles de producción y basan sus estrategias de sostenibilidad en los mercados exteriores y en las presentaciones más elaboradas que se comercializan en las grandes cadenas de distribución alimentaria.

La principal empresa de jamones blancos (de cerdos de capa blanca, no ibéricos) comercializó 31.000 toneladas de jamones y paletas, un volumen superior al alcanzado en 2021. La segunda se acercó a las 26.100 toneladas y la tercera, a las 15.100 toneladas. Por debajo de estas

producciones y hasta las 7.000 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 unas 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 de cerdo blanco.

En 2022 se exportaron, según datos de ANICE, casi 67.200 toneladas de jamón curado, unas 1.000 toneladas más que en el año anterior y también la cifra más alta de ventas de los últimos cinco años. De las ventas totales, la mayor aportación fue la de jamón curado con hueso.

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. ■

JAMÓN IBÉRICO

El año 2022 estuvo marcado para el sector del jamón ibérico por la recuperación del consumo a prácticamente los niveles previos a la pandemia. El buen comportamiento de la demanda hizo revalidar la confianza del sector empresarial en esta categoría de productos.

El jamón curado de cerdo ibérico es el embutido más apreciado en charcutería, con una cuota del 4,8% en volumen y del 13,2% en valor, según datos de ANICE.

Las ventas de ibéricos en el libre servicio (supermercados e hipermercados de más de 100 m²), se elevaron en 2022 a 12.052 toneladas (jamones y paletas de cerdo ibérico), un 11% menos que en el año anterior, según datos de la consultora Circana. De este volumen total, casi el 66,6% correspondió a jamones y paletas de ibérico en piezas.

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.

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



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

Dentro del grupo de las diez primeras empresas del subsector del cerdo ibérico, la principal empresa registró unas ventas superiores a los 200 millones de euros en la sección de cerdo ibérico; la segunda facturó por encima de los 155 millones de euros y la tercera superó los 138 millones de euros.

JAMONES CON DENOMINACIÓN DE CALIDAD DIFERENCIADA

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

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

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

PRODUCTOS DE CASQUERÍA

Según los datos de la encuesta de producto que elabora anualmente el INE, en 2022 se produjeron 328.860 toneladas de productos de casquería como tripas, vejigas y estómagos de animales. Esa producción alcanzó un valor total de 278 millones de euros.

De la producción total de productos de casquería, un 60% corresponde a menudencias elaboradas; un 25% a menudencias de cerdo; un 15% a menudencias de ternera y el 5% restante a las menudencias de cordero, según estimaciones.

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.

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 significativas en países como Rusia o China. ■

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 ALIMEN-
TARIA)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 5 meses, destinados al sacrificio con un máximo de 16 meses y con un peso en canal de 175 a 275 kilos para las hembras y de 225 a 375 para los machos. El período mínimo de acabado en cebo intensivo es de 3 meses.

DATOS BÁSICOS: Hay inscritas 328 explotaciones ganaderas con 6.000 animales, 3 mataderos y 8 salas de despiece. Son 155 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 de la carne del 'Cordero de Extremadura' CORDEREX, desde que el animal nace, hasta su sacrificio, se encuentra delimitada por la comunidad autónoma de Extremadura, región muy vinculada a la ganadería ovina, destacando en esta la raza Merina.

CARACTERÍSTICAS: Los corderos destinados a la certificación, tienen un sistema de cría, manejo y alimentación tradicional de la zona y típico del ecosistema de la dehesa Extremeña. Todo el proceso de producción es controlado y trazado por el Consejo Regulador de la I.G.P. Cordero de Extremadura, CORDEREX. Los Corderos, en régimen extensivo son alimentados exclusivamente con leche materna hasta alcanzar los 15 Kg de peso vivo, entonces pasan a consumir concentrados autorizados hasta llegar a los 21-29 Kg, donde se sacrifican, siendo siempre su edad menor a los 100 días. Los pesos de las canales van de 9-16 Kg. 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 319 explotaciones de producción, con un total de censo inscrito de más de 264.326 ovejas reproductoras. Existen 6 centros de acabado, 3 mataderos y 2 entidades comercializadoras, que certifican una media anual de 778.366,84 Kg de carne de cordero de IGP, de un total de 71.710 corderos sacrificados



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, Blonda 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 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.

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 realizan 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.

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 4 explotaciones que sacrifican anualmente unos 3.500 animales con destino a la IGP, que suponen unos 9.400 kilos de carne de la IGP Gall del Penedés

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 261 ganaderías de cría, con un total de 230.879 ovejas, 7 explotaciones de cebo, 4 centros de sacrificio, 9 operadores comerciales y 1 sala de despiece. En 2022 se comercializaron 24.097 canales de cordero manchego recental y 1.941 canales de cordero manchego lechal, lo que supone un peso de 323.000 Kg.

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 Añojo.

DATOS BÁSICOS: En el CR figuran inscritas 6.176 explotaciones, 85.181 vacas madre, 9 mataderos, 61 comercializadores y 264 carnicerías autorizadas. La comercialización media anual supera los 6 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: Durante el 2022 no se comercializó carne amparada bajo 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

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 6 empresas elaboradoras y comercializadoras con una producción anual media de 271.307 jamones con I.G.P. Jamón de Trevélez.

Jamón Serrano

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA



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

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

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

Los Pedroches

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



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

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

CARACTERÍSTICAS: Los jamones y paletas proceden únicamente de cerdos de raza Ibérica pura, o cruzados con Duroc, Duroc-Jersey y 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.



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 comarca de Laciana.

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

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida figuran inscritas 7 empresas que elaboran y comercializan 266.627 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 agridulce 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; achorizado, en ristra de cinco piezas atadas de unos 700 gramos, y cular, embutido en tripa natural y de 1,2 kilos de peso medio.

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



Chorizo Riojano

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



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

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

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

Embutido de Requena

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



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

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

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 570.000 piezas que representan aproximadamente de 270.000 kilos de Salchichón de Vic. El 75 % se destina al mercado interior.

