CONSORCIO DEL CHORIZO ESPAÑOL

DOSSIER DE PRENSA

1.- ¿Qué es el Consorcio del Chorizo Español?

Concepto: sello de calidad

El **Consorcio del Chorizo Español** es una asociación voluntaria que agrupa a compañías del sector cárnico español. Todas estas empresas son expertas en producción y exportación de chorizo y tienen el objetivo común de producir y comercializar un Chorizo Español auténtico y de alta calidad.

El sello del Chorizo Español avala el origen de los productos en España y garantiza un alimento de calidad único. Además, gracias al Consorcio del Chorizo Español se certifica un control del producto con un estricto seguimiento de la trazabilidad y origen de las materias primas y de los procesos productivos, creando un signo distintivo de reconocimiento para su comercialización a nivel internacional. Se realizan periódicamente estudios de los lotes destinados a ser selladas con la marca del Consorcio del Chorizo Español con el fin de corroborar su idoneidad con nuestras estrictas normas de calidad.

Anualmente las empresas miembros del Consorcio se someten a una estricta auditoria externa anual en la que se valora la idoneidad de los requisitos técnicos, origen de las materias primas y procesos productivos establecidos por el Consorcio del Chorizo Español.

Esta auditoría anual que se lleva a cabo por medio de empresas certificadoras independientes y previamente examinadas, valoradas y habilitadas por el Consorcio del Chorizo Español se realiza en cada uno de los centros de producción de los asociados. Complementariamente a esta exhaustiva auditoria anual, las empresas se someten a controles no programados en sus plantas.

UNION EUROPÉENNE
FONDS EUROPÉEN DE DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL
UNE MANIÈRE DE FAIRE L'EUROPE

¿Por qué se crea este Consorcio?

El Consorcio es una entidad creada con el objetivo de dar seguridad a los consumidores ante la compra de chorizo español. La asociación vela por los intereses de los clientes dando en todo momento la fiabilidad de un producto de calidad y de origen español.

Las empresas que componen este Consorcio tienen la máxima calidad garantizada para que en cualquier punto del mundo los consumidores puedan adquirir chorizo español sin renunciar al sabor y a todas sus propiedades.

En los mercados exteriores es frecuente encontrarse con operadores extranjeros que comercializan un producto bajo el nombre de "chorizo español" lo que supone un menoscabo a las industrias españolas y un desprestigio del producto. Defraudan las expectativas gastronómicas de los consumidores ofreciendo productos de baja o muy baja calidad.

Signo de identidad

El **Consorcio del Chorizo Español** transmite al consumidor:

- **Tradición y autenticidad:** el chorizo forma parte de la gastronomía y de la propia cultura española.
- **Saber hacer:** resultado de una larga experiencia que se ha generado a lo largo de los siglos por los mejores charcuteros españoles.
- **Producto 100% español:** el Consorcio verifica que el producto es elaborado en España y con materia prima 100% española de primera calidad.
- **Un Chorizo Único:** los chorizos con el sello del Consorcio se distinguen por su aspecto, su textura, su olor y sabor y por su presentación impecable.
- **Control de Calidad:** la calidad de los chorizos es supervisada anualmente mediante una auditoria que se realiza a todas las fábricas de las empresas que componen el Consorcio del Chorizo.

UNION EUROPÉENNE
FONDS EUROPÉEN DE DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL
UNE MANIÈRE DE FAIRE L'EUROPE

Misión del Consorcio del Chorizo Español

En España el **Consorcio del Chorizo** tiene como función principal en España velar por los intereses del mercado nacional, animar a que otras empresas participen y conseguir más socios que estén interesados en formar parte de la organización.

Fuera de las fronteras españolas el objetivo principal del Consorcio es posicionar en el exterior un producto de calidad como el chorizo. Además, se encarga de la supervisión para impedir que otros fabricantes extranjeros dañen la imagen del producto empeorando la calidad.

El Consorcio tiene como finalidad crear marca en el extranjero, asegurando la calidad, tradición, origen y autenticidad del producto español.

En la actualidad, la asociación está intentando acercar el chorizo a los mercados internacionales controlando que las materias primas sean de la mejor calidad.

El Consorcio quiere transmitir en el mercado internacional la calidad, tradición y cultura de la gastronomía española, ofreciendo un sello de calidad único y siendo muy estricto en la selección de los productos.

El ICEX apoya al **Consorcio del Chorizo Español** mediante la elaboración anual del Plan Sectorial del Chorizo, reconociendo la importancia del producto con el fin de defender este producto de gran tradición en España.

Requisitos técnicos para formar parte del Consorcio del Chorizo Español

Son varios los requerimientos necesarios para poder formar parte de este consorcio:

- Ser empresa **española**.
- Todos los **procesos productivos** tienen que estar realizados en el territorio español.
- Los componentes tienen que superar las **auditorias de calidad**.
- El chorizo tiene que tener una **calidad extra** de acuerdo a lo establecido en el RD 474/2014*.

Denominación del producto	Categoría comercial	Grasa – g/100 g s.s.s.	Hidratos de carbono – g glucosa/100 g s.s.s.	Proteína total – g/100 g s.s.s.	Relación colágeno/proteína – Porcentaje	Proteínas añadidas – g/100 g
Chorizo. Salchichón.	extra	≤ 57	≤ 9	≥ 30	≤ 16	≤ 1
Chorizo sarta extra.		≤ 57	≤ 2	≥ 30	≤ 16	≤ 1
Chorizo de Pamplona.	extra	≤ 65	≤ 8	≥ 25	≤ 22	≤ 1
Salami.	extra	≤ 68	≤ 9	≥ 22	≤ 25	≤ 1
Salchichón de Málaga.	extra	≤ 50	≤ 5	≥ 37	≤ 14	≤ 1
Chorizo y Salchichón ibérico.	extra	≤ 65	≤ 5	≥ 22	≤ 25	≤ 1
Chistorra.		≤ 80	–	≥ 14	–	≤ 3
Sobrasada.		≤ 85	≤ 5	≥ 8	≤ 35	≤ 3
Chorizo y Salchichón y restos de embutidos curado-madurados.		≤ 70	≤ 10	≥ 22	≤ 30	≤ 3

- La **materia prima cárnica** debe proceder exclusivamente al cerdo blanco, sin distinción de sexo. Los animales deben ser nacidos, engordados y sacrificados en España. Solo se puede utilizar el pimentón procedente de frutos cultivados, secados y molturados en España.
- Cumpliendo la reglamentación del bienestar animal. Los puntos más relevantes de esta normativa son:
  - Control de las fuentes de alimentación.
  - Disponibilidad de espacio para los animales, estableciendo la obligación de que se mantengan en grupos.
  - Puesta a disposición de materiales que permitan expresar sus necesidades corporamentales, especialmente de investigación y manipulación.
- Limitar y regular cuidadosamente las actuaciones sobre los animales que puedan afectar a su bienestar, en especial mutilaciones (castración, raboteo…)

***RD 474/2014:** La presente norma de calidad establece la caracterización de los derivados cárnicos en función del tratamiento a los que han sido sometidos, los factores de composición y calidad, el etiquetado y, en particular, el marcado e identificación para el control del período de elaboración, el autocontrol y la trazabilidad.*

La norma de calidad es de aplicación a todos los derivados cárnicos elaborados y comercializados en España.

UNION EUROPÉENNE
FONDS EUROPÉEN DE DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL
UNE MANIÈRE DE FAIRE L'EUROPE

Ejemplos de acciones del Consorcio en el extranjero

ALIMENTARIA 2016

Barcelona acogió la pasada edición de Alimentaria 2016, donde muchas de las empresas que forman parte del **Consorcio del Chorizo Español** presentaron su oferta de productos.

Con motivo de esta Feria, se celebró una reunión de los socios del **Consorcio del Chorizo Español**, en la que se abordaron temas de especial interés como la evolución del etiquetado y las acciones de promoción que se van a realizar durante el presente año en Francia, Reino Unido y México.

DÍA MUNDIAL DE LA TAPA

Del 16 al 19 de junio, México fue el país anfitrión de las jornadas realizadas con motivo del Día Mundial de la Tapa. Durante estos días se pudo disfrutar de la cocina en miniatura procedente de España, con un programa basado en degustaciones, "show cookings" y actividades en mercados locales.

El Consorcio del Chorizo Español estuvo muy presente en el Día Mundial de la Tapa y colaboró en varios seminarios realizados al aire libre. En una de las jornadas, la asociación entregó 30 piezas de chorizo a los participantes de una trivia y regaló a cada ganador un delantal corporativo.

11.- El chorizo español

Proceso de elaboración

La carne y tocino de cerdo, el pimentón, el ajo y la sal son los ingredientes principales del chorizo, pero existen numerosas recetas para su elaboración. En el producto se pueden encontrar diversas especies que van a dar al chorizo un aroma único. Al degustarlo, será posible la suma de ingredientes como el ajo, la pimienta, el comino, el laurel, el tomillo, la cebolla, la paprika o el orégano.

En el proceso de elaboración hay una base común, que forma parte del proceso tradicional:

- Picado de las carnes y tocino.
- Mezclado y amasado de la carne con las especies.
- Reposo y maceración.
- Embutido de la masa en tripa.

Durante el periodo de curación, los chorizos se atan y se exponen al aire en ambiente natural, teniendo presente siempre la temperatura y humedad del lugar para el buen reposo del producto. Hay que tener en cuenta que los chorizos siempre se deben **curar en un sitio seco y fresco, en secaderos con control de humedad y temperatura.**

UNION EUROPÉENNE
FONDS EUROPÉEN DE DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL
UNE MANIÈRE DE FAIRE L'EUROPE

Presentaciones Comerciales

Sarta (Herradura)

Vela

Loncheado

Ristra

Ibérico

Fresco

El consumo de chorizo

España: datos de producción de los miembros del Consorcio

La producción en el año 2015 de chorizo de los miembros del Consorcio del Chorizo Español ascendió a más de 45 millones de kilogramos. Aproximadamente el 25% de la producción se destina a la exportación, 11.250 toneladas.

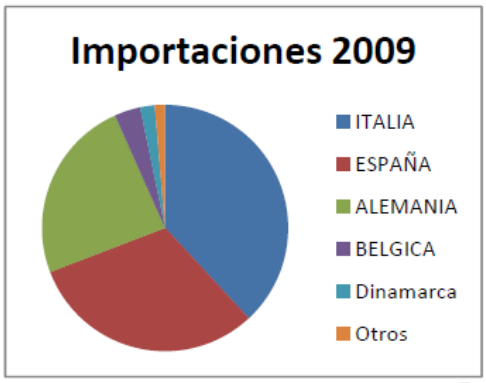
En Francia, el chorizo está considerado como un producto exótico y su consumo se ha incrementado de manera considerable en los últimos cinco años. Los fabricantes franceses elaboran productos similares en el segmento de "embutidos para el aperitivo" utilizando los modelos españoles (el color del envase, el pimentón español, etc.)

El francés es un mercado muy poco diferenciado en lo que se refiere al chorizo; en él, las marcas de la distribución y "marcas primer precio" ocupan la mayor parte todos los lineales a excepción de una o dos marcas nacionales. Por este motivo, y ante la dificultad para la introducción de nuevos proveedores y sellos, es necesario ofrecer un valor añadido al mercado –por ejemplo, mediante packaging más atractivos e innovadores- para también convencer al distribuidor minorista para que referencie un nuevo producto en su portfolio.

En los últimos años se ha venido consolidando una tendencia al consumo del chorizo en el mercado francés, tanto como tapa o aperitivo como ingrediente de cocina.

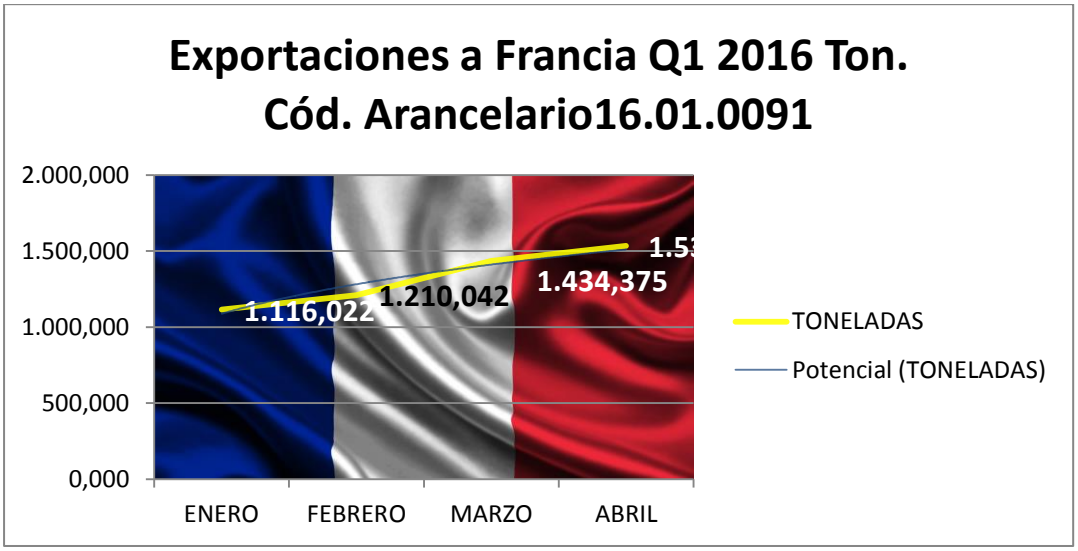
La importancia de las importaciones españolas en el sector de la charcutería en Francia crece cada año, consolidándose España como uno de los principales operadores.

Comparativa situación importaciones de las partidas arancelarias 02101111-02101131, 02101981 y 16010091



Fuente: Datacomex

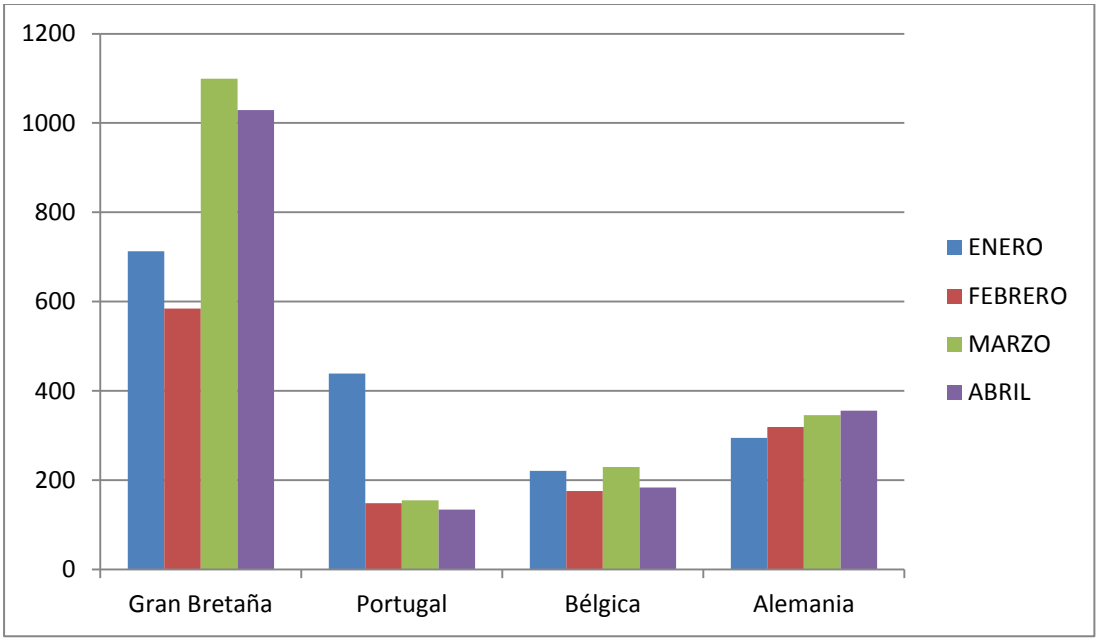
Las exportaciones de embutidos como el chorizo a Francia es cada año mayor, lo que demuestra la apuesta por la tradición y calidad del consumidor galo. En el año 2014 se exportaron 10.200 toneladas, 15.392 en 2015. La evolución en el año 2016 confirma esta tendencia:



Otros países de interés

Exportaciones Q1 2016

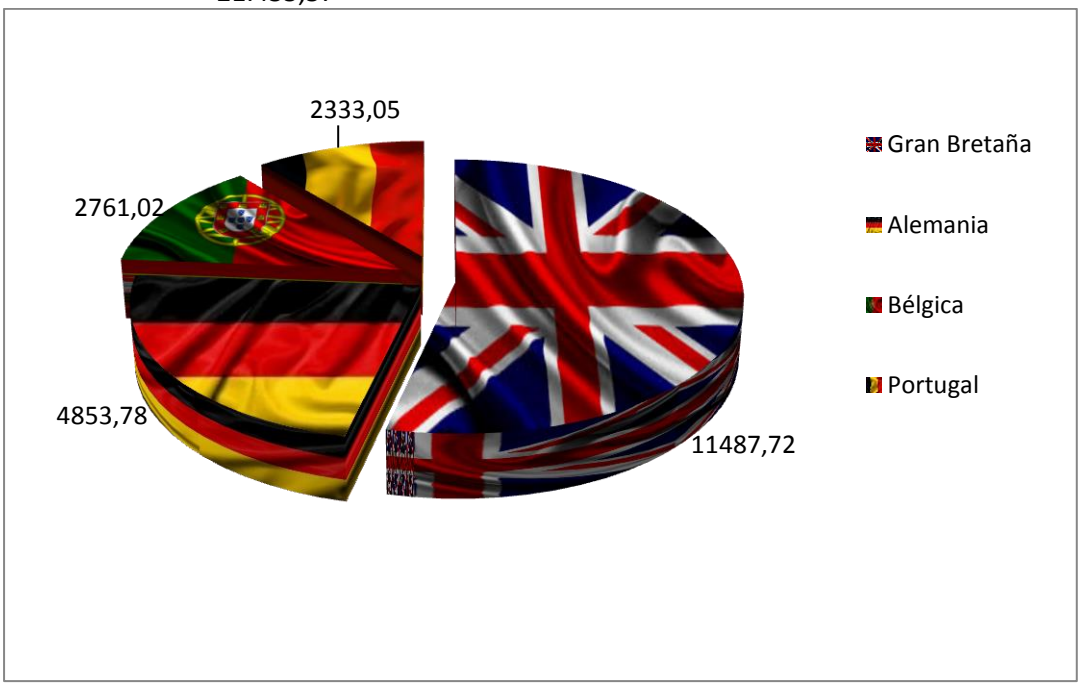
	Gran Bretaña	Portugal	Bélgica	Alemania
ENERO	713,13	439,09	220,71	295,07
FEBRERO	584,51	148,72	175,64	319
MARZO	1099,25	154,68	229,79	345,64
ABRIL	1028,93	134,27	183,86	356,13
TOTALES	3.425,82	876,76	810,00	1.315,84
		6.428,42		



Exportaciones 2015

País	Tonelada
Gran Bretaña	11487,72
Alemania	4853,78
Bélgica	2761,02
Portugal	2333,05

21.435,57



III.- Socios y organigrama

Grupo Alejandro Miguel
wwwgrupoalejandromiguel.es

La Alegría Riojana S.A.
Wwwalegriariojana.com

Embutidos Rodriguez S.A.
www.embutidosrodriguez.es

CARNICIAS GALAPAGAR
www.embutidosgalapagar.com

Embutidos Goikoa S.A.
www.goikoa.com

Boadas 1880 S.A.
www.boadas1880.com

Chacinerías Díaz S.A.
www.chacineriasdiaz.com

Industrias Cárnicas Iglesias S.A.
wwwcarnicasiglesias.com

Industrias Cárnicas Tello
www.tello.es

Industrias Frigoríficas del Louro
www.coren.es/frigolouro

Corporación Alimentaria Guissona S.A.
www.cag.es

Embutidos Carchelejo S.L.
www.embutidoscarchelejo.es

Amando Loza Alonso S.A.
www.amandoloza.com

Noel Alimentaria S.A.U.
www.noel.es

Martínez Somalo S.A.
www.martinezsomalo.com

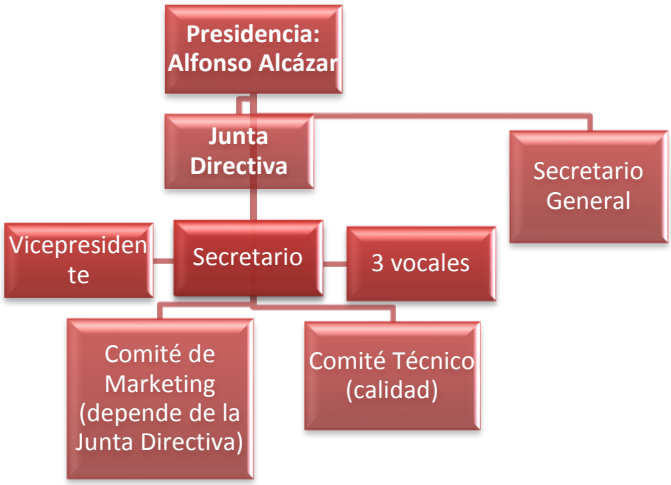
Embutidos y Jamones España e Hijos S.A.
www.espanahijos.com

Embutidos La Hoguera S.A.
www.lahoguera.es

Palcarsa
www.palcarsa.com

Ramón Ventulà S.A.
www.ventula.com

Torre de Núñez de Conturiz S.l.
www.torredenunez.com



** Los responsables están elegidos democráticamente.*

IV.- ¿Sabías qué...? algunos datos de interés

El chorizo contiene vitaminas B12 y B1, que facilitan la absorción de hierro de nuestro cuerpo y ayudan a que ciertos aminoácidos actúen más eficazmente.
Sabor Madrid

En España el pimentón se comienza a utilizar en la elaboración del chorizo a lo largo del siglo XVI, época en la que este producto adquiere su característico color rojo.
Palacios

El consumo de chorizo en Francia e Italia se ha incrementado durante los últimos años. En la actualidad disfrutan tanto de este producto como antes lo hacían del aceite y del jamón.
Embutidos saludables.

En 1998, el astronauta Pedro Duque se llevó en su equipaje hacia su primer viaje espacial un chorizo de León.
Muy interesante

En el año 2011, se estableció en Colombia el record Guinness actual del chorizo más grande del mundo con 1.850 metros de longitud.
Jamonarium

La tapa ganadora del Día Internacional de la Tapa organizado por Tourespaña e ICEX ha sido una tapa a base de chorizo elaborada por un estudiante de cocina mexicano.

UNION EUROPÉENNE
FONDS EUROPÉEN DE DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL
UNE MANIÈRE DE FAIRE L'EUROPE

V.- Contacto para medios de comunicación

Actitud de Comunicación
Telf. 91 302 28 60

Noelia Pereña
noelia.perena@actitud.es