Memoria anual **2023**
Consorcio del Chorizo Español

CHARCUTERÍA NOEL · DE TODA LA VIDA ·

SALAMANCA DIAZ desde 1907

Miguel ESPAÑA E HIJOS, S.A

MARTÍNEZ SOMALO

CARCHELEJO

JAMONES Y EMBUTIDOS La Hoguera Sabor de Antaño

COSTA FOOD Group

Boadas 1880

ALTA CHARCUTERIA LA SELVA JOAQUIM ALBERTÍ S.A.

Jglesias así da gusto

PALCARSA 1946

VENTULÀ

CHARCUTERIA DE CALIDAD Artysán · DESDE 1944 · Alejandro Miguel

1929 GOIKOA LA PASIÓN DE UNA FAMILIA

COREN Alimentos de Galicia

Emcesa

Galar foods

Rodríguez Desde 1910 siguiendo la tradición

Tello

Índice

1. Carta del presidente 4
2. Equipo y organigrama 6
3. El Consorcio 8
4. Apoyo Institucional 10
5. Entidades de Certificación 11
6. Compromiso con la sostenibilidad 12
7. Etiquetado 16
8. Datos del sector 20
9. Promoción 21

1.Mensaje

Queridos todos,

El año 2023 ha sido desafiante debido a la compleja situación internacional, marcada por el aumento de los precios de las materias primas y otros costes. Sin embargo, el balance final es muy positivo. A pesar de la incertidumbre con la que comenzamos el año, ya desde el mes de febrero empezamos a ver los frutos del esfuerzo promocional del Spanish Chorizo. Hemos cerrado el ejercicio con un volumen de etiquetado cercano a los 3,4 millones de kg en 2019, y hemos logrado una estabilidad en los mercados que nos permite ser optimistas con nuestro futuro.

Hemos alcanzado importantes logros: el Spanish Chorizo es cada vez más reconocido y valorado como un producto inimitable. Hemos tenido una destacada presencia en ferias internacionales como Anuga, IFE London y Speciality Fine Food Fair; hemos ampliado la protección de nuestra marca; nos hemos consolidado en los medios como un referente nacional; hemos desarrollado dos misiones inversas para visitar las instalaciones de nuestros socios; y hemos llevado a cabo campañas de promoción en Reino Unido, Alemania y Francia y para 2024 ampliaremos nuestro ámbito de actuación promocional a Bélgica y Países Bajos.

Alfonso Alcázar
Presidente
Consorcio del
Chorizo Español

Nuestro buen desempeño se refleja en la consolidación de la colaboración con la Secretaría de Estado de Comercio y el ICEX, socios clave en nuestro proyecto. Además, este año se ha renovado la Junta Directiva con el apoyo unánime de todos los miembros, lo cual es un claro indicio de un equipo cohesionado y comprometido con la expansión y el reconocimiento del Spanish Chorizo. Actualmente, veinte productores de diferentes regiones de España, de diversos tamaños, elaboran nuestro producto, recogiendo a la perfección la diversidad del sector.

"Hemos llevado a cabo campañas de promoción en Reino Unido, Alemania y Francia y para 2024 ampliaremos nuestro ámbito de actuación promocional a Bélgica y Países Bajos."

En resumen, el Consorcio del Chorizo Español afronta un panorama muy alentador, pero que no está exento de riesgos y amenazas. Somos un proyecto joven con un amplio margen de crecimiento y con una gran motivación para que nuevos productores se unan a esta iniciativa, cuyo futuro es prometedor.

2.Equipo

El Consorcio del Chorizo Español cuenta con un equipo comprometido y muy activo. La forma de trabajo en la asociación refleja la unidad y cohesión entre sus miembros, quienes tienen un profundo conocimiento del sector y comprenden a la perfección las necesidades del consumidor.

Durante el ejercicio 2023 se afrontaron con éxito desafíos importantes, como la ampliación de la protección de nuestra marca y su registro en Reino Unido y en toda la Unión Europea, la implementación del plan estratégico y la gestión integral del Consorcio.

Las actividades del Consorcio se revisan en asambleas semestrales, y se llevan a cabo evaluaciones periódicas en el comité de marketing y el comité técnico, compuestos por especialistas de las empresas asociadas en sus respectivas áreas. Estos comités operan de forma coordinada con el director gerente, Alejandro Álvarez-Canal, quien supervisa la evolución administrativa y financiera del Consorcio, asegurando su buen funcionamiento y crecimiento sostenido.

El Consorcio del Chorizo Español cuenta con un área de Inteligencia Comercial altamente cualificada, cuyo papel es crucial para el desarrollo y ejecución de nuestras estrategias de mercado. Ignacio Coppel coordina esta área elaborando informes y estudios sectoriales, prestando asesoramiento estratégico basado en datos e integrando la inteligencia comercial y de mercado en las actividades de promoción de la asociación.

organigrama

Asamblea

Junta directiva

Comités

Gerencia

Alejandro Álvarez-Canal

Resp. Inteligencia Comercial

Ignacio Coppel de Marcos

C.Marketing

ALEJANDRO MIGUEL
CHACINERÍAS DIAZ
EMBUTIDOS ESPAÑA
GALAR
GOIKOA
GRUPO TELLO
CÁRNICAS IGLESIAS
LA SELVA
NOEL ALIMENTARIA

C.Técnico

BOADAS 1880
CHACINERÍAS DIAZ
GOIKOA
GRUPO TELLO
NOEL ALIMENTARIA

Área. Inteligencia Comercial

Área. Marketing

Área. Técnica

3.El Consorcio

Objetivos

Proteger y defender la **autenticidad del Chorizo español, comercializar y promocionar internacionalmente un chorizo auténtico.**

- **Asociación de Exportadores de Chorizo Español** fundada en 2015.

- Nuestros valores: **Origen**, **Tradición** & **Calidad**.

- El sello del Consorcio garantiza que el producto es auténtico chorizo español y de alta calidad.

Requisitos necesarios para formar parte del Consorcio del Chorizo Español

- Ser una empresa española y llevar a cabo toda la producción íntegramente en España.
- Todos los procesos de producción deben realizarse en instalaciones españolas auditadas por entidades de certificación independientes acreditadas y supervisadas por el Consorcio.
- Los animales deben nacer, ser engordados y sacrificados en España.
- Sólo puede utilizarse ajo y pimentón con certificado de origen o D.O./I.G.P. españolas.
- Se utilizará materia cárnica procedente exclusivamente de cerdo blanco o cerdo ibérico.

- **Control estricto de la trazabilidad, el origen de las materias primas y los procesos de fabricación.**
- **El chorizo debe ser de calidad extra,** de acuerdo con las disposiciones del Real Decreto 474/2014.
- **Estar certificado bajo una norma GFSI** (BRC, IFS u otras)

4.Apoyo Institucional

Las instituciones que apoyan al Consorcio del Chorizo Español desempeñan un papel crucial en nuestro proyecto al proporcionar recursos, conocimiento y redes de contactos esenciales para alcanzar los objetivos estratégicos de nuestra asociación.

Secretaría de Estado de Comercio: El reconocimiento del Consorcio como asociación de exportadores colaboradora facilita el proceso de internacionalización del chorizo español y la competitividad de las empresas asociadas a través de sus herramientas de información, asesoramiento y apoyo financiero entre otras.

ICEX: Gracias a herramientas como el Plan Sectorial Cofinanciado y el Convenio de Misiones Inversas, el Consorcio puede continuar expandiendo su presencia en mercados internacionales y promocionando el auténtico Chorizo Español en el exterior. En 2023 los mercados prioritarios en la estrategia promocional del Consorcio – ICEX fueron Alemania, Francia y Reino Unido.

SECRETARÍA DE ESTADO DE COMERCIO

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE ECONOMÍA, COMERCIO Y EMPRESA

ICEX España Exportación e Inversiones

Plan Sectorial del Chorizo Español

5.Entidades de certificación

Los miembros del consorcio se someten periódicamente a auditorías externas en sus plantas de producción para la verificación de los requisitos técnicos y de los procesos de producción según el procedimiento para la certificación de producto “Chorizo Español” del Consorcio.

Actualmente, **existen diez entidades de certificación** independientes autorizadas por el Consorcio del Chorizo Español:

OCA GLOBAL

BUREAU VERITAS

SGS

araporcei

Applus+

intertek
Total Quality. Assured.

ACERTA
WEBUILDCONFIDENCE

CALICER

ICC

SAI GLOBAL

6.Compromiso con la sostenibilidad

En el Consorcio del Chorizo Español, estamos firmemente comprometidos con la sostenibilidad y la responsabilidad social, alineándonos con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) establecidos por las Naciones Unidas. Creemos que el desarrollo de nuestra industria debe ir de la mano con la protección del medio ambiente, el bienestar social y el crecimiento económico inclusivo.

A continuación, destacamos nuestras principales iniciativas y logros en esta área:

ODS 2: HAMBRE CERO

Trabajamos para garantizar que nuestros productos sean accesibles y asequibles, contribuyendo a la seguridad alimentaria en las comunidades locales y globales.

Colaboramos con bancos de alimentos y organizaciones benéficas para donar productos y combatir el hambre.

La empresa colabora desde hace años con la donación de productos cárnicos

Grupo Tello Alimentación se suma al programa de empresas con corazón de Cáritas

Redacción Ahora CLM

El Grupo Coren aportó durante todo el año más de 400.000 raciones de alimentos destinados familias en situación de vulnerabilidad

- La cooperativa gallega mantiene un plan de apoyo permanente a colectivos sociales que canaliza a través de una treintena de entidades gallegas, entre las que figuran Cruz Roja, Cáritas o los Bancos de Alimentos

- En su plan de acción social, la cooperativa promueve también acciones sociales, culturales o deportivas en beneficio de la comunidad gallega

ODS 3: SALUD Y BIENESTAR

Impulsamos un chorizo con un gran valor organoléptico y gastronómico que al mismo tiempo es fuente de minerales como el hierro, zinc, magnesio, fósforo, selenio y sodio y aportando también amina, riboflavina, niacina, B6 y B12, vitaminas que ayudan a disminuir el cansancio y la fatiga y que contribuyen a la formación de glóbulos rojos y al funcionamiento normal del sistema inmunitario.

Nuestro procedimiento de certificación establece que se utilicen exclusivamente ingredientes y materias primas de origen nacional y que la calidad del chorizo que se comercialice con el sello sea “extra”, según el Real Decreto 474/2014, lo que garantiza un mayor porcentaje de carne magra proveniente de cortes nobles como el jamón, la paleta o el lomo y por lo tanto menores valores de grasa por cada 100 gr de alimento que otros chorizos y embutidos.

Emcesa apuesta por la innovación para mejorar la calidad nutricional de sus productos

ODS 5: IGUALDAD DE GÉNERO

A pesar de que la brecha de genero sigue estando presente, el número de mujeres trabajando en el sector cárnico no ha dejado de crecer en las últimas décadas. En el caso concreto del porcino, el 42% del empleo directo es gracias a las 61.000 mujeres que en su mayoría trabajan en entornos rurales, contribuyendo además a fijar población en zonas en riesgo de despoblación.

Todas las empresas asociadas al Consorcio implementan Planes de Igualdad en sus organizaciones y la propia asociación cuenta con una amplia presencia de mujeres en el Comité de Dirección, Técnico y de Marketing.

ODS 8: TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO

Las empresas que forman parte del proyecto del Consorcio promueven y apoyan la economía regional y el empleo de calidad en los municipios en los que están presentes, la gran mayoría en zonas de la "España Vaciada". Esto contribuye muy positivamente a la generación de riqueza en esas zonas y a fijar población en el entorno rural.

Además, la generación de oportunidades laborales se hace extensible a otros colectivos desfavorecidos, facilitando su integración en la sociedad con trabajos estables y de calidad.

> Vía libre para que Novafrigsa amplíe su planta en Lugo, en la que creará un centenar de empleos

ODS 9: INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURAS

Nuestros asociados realizan de manera frecuente fuertes inversiones para que las industrias en las que se elabora el chorizo del Consorcio sean cada vez más innovadoras y sostenibles, utilizando recursos de manera eficaz y recurriendo a procesos industriales limpios y racionales ambientalmente.

Grupo Tello apuesta por la tecnología IQF en sus procesos productivos para luchar contra el desperdicio alimentario

ODS 12: PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

Adoptamos técnicas de producción que minimizan el impacto ambiental, utilizando recursos de manera eficiente y reduciendo los residuos. Además, implementamos un sistema de trazabilidad completo, asegurando que todas las etapas de producción cumplan con altos estándares de sostenibilidad.

Goikoa, única empresa española de embutido con certificación AA+ en BRC

Por tercer año consecutivo, en Goikoa hemos conseguido la **máxima calificación en la certificación AA+ de BRC Food** convirtiéndonos así en la única empresa española de embutido en obtener dicho reconocimiento

ODS 13: ACCIÓN POR EL CLIMA

Trabajamos para reducir nuestra huella de carbono mediante la optimización de nuestros procesos de producción y el uso de energías renovables.

Participamos en proyectos de reforestación y conservación para mitigar el impacto de nuestras operaciones en el cambio climático.

Tello apuesta por la sostenibilidad y promueve medidas para la reducción de su huella de carbono en todas sus plantas

7.Etiquetado

El Consorcio del Chorizo Español ha alcanzado 3,38 millones de kilos etiquetados con su sello Spanish Chorizo en el ejercicio 2023, lo que supone un 14,5% más que el mismo periodo del 2022. El sello se puede encontrar en 53 países en todo el mundo. Gran parte del aumento en el etiquetado registrado corresponde al Reino Unido, un año más el principal destino del etiquetado del Consorcio y donde las ventas han aumentado casi un 37%. Así, los tres principales mercados del etiquetado del Consorcio siguen siendo el Reino Unido, Francia y Alemania.

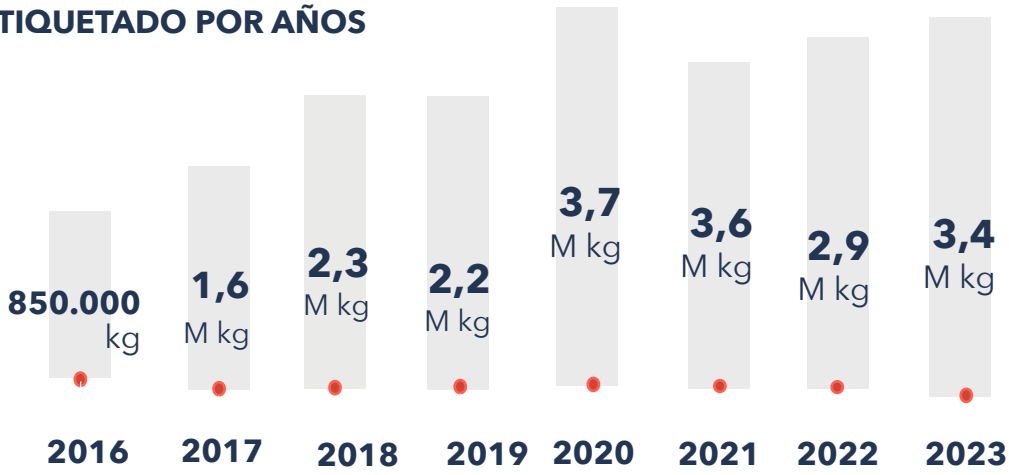
Merece la pena destacar los casos de Canadá, primer mercado no europeo para el sello Spanish Chorizo e Irlanda, el país que más incremento relativo experimenta, creciendo a más del 50% en 2023, lo que le coloca como el cuarto destino más atractivo para el sello, alcanzando los 63.000 kg.

TOP TEN ETIQUETADO
2023

País	2023	2022	Variación
Reino Unido	2.253.697 kg	1.648.391kg	**36,72 %**
Francia	551.874 kg	556.884 kg	**-0,9 %**
Alemania	138.422 kg	139.889 kg	**-1,05 %**
Irlanda	63.776 kg	40.449 kg	**57,67 %**
España	63.524 kg	65.592 kg	**-3,15 %**
Bélgica	52.062 kg	77.075 kg	**-32,45 %**
Canadá	22.354 kg	39.467 kg	**-43,36 %**
Finlandia	19.946 kg	21.161 kg	**-5,74 %**
Italia	17.662 kg	24.671 kg	**-28,41 %**
República Checa	16.625 kg	52.908 kg	**-68,58 %**
TOTAL	3.387.829kg	2.956.474 kg	**14,59 %**

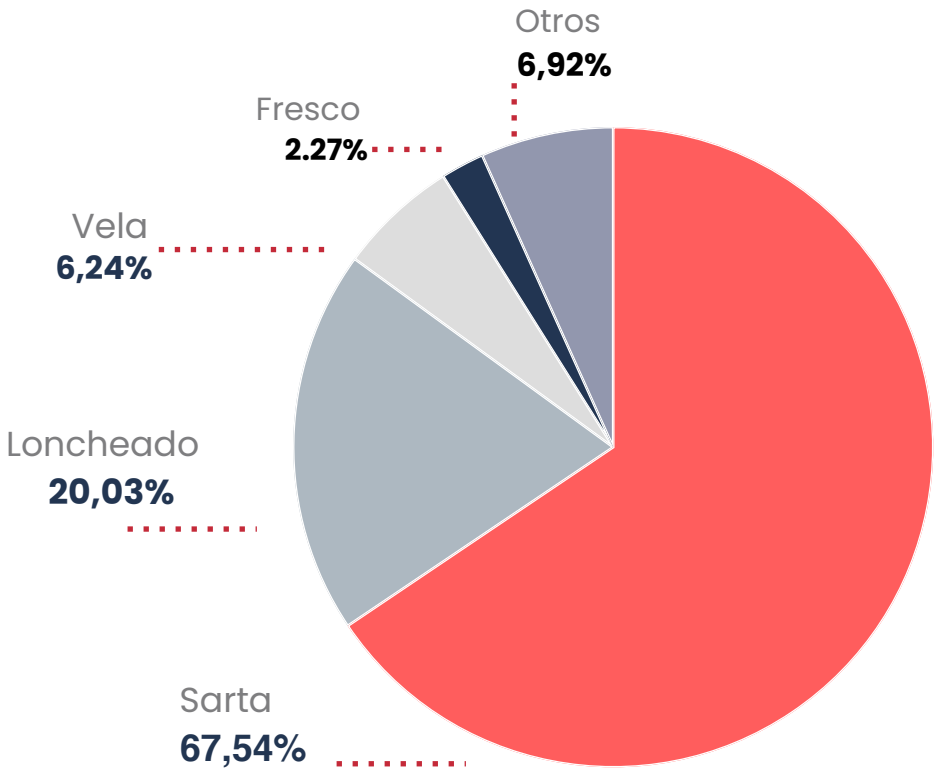
Después de un periodo de decrecimiento que ha durado 2 años, en 2023 se ha roto esa tendencia y el etiquetado del Consorcio ha vuelto a crecer, superando ampliamente los 3 millones de kg y convirtiéndose en el tercer mejor año de toda la serie histórica desde la creación de la asociación.

ETIQUETADO POR AÑOS



VENTA POR FORMATOS

Respecto a los formatos, un año más la sarta sigue siendo el más reconocido a nivel internacional copando un 67,5% del etiquetado, seguido del loncheado -con un 20%- y, el chorizo formato vela -con un 6,2%-.



Mercados

Reino Unido continúa siendo el principal mercado para el sello, acumulando el **66%** del total de las exportaciones y consolidando la cuota de mercado exportador por encima del 20% (1 de cada 5 chorizos españoles vendidos en Gran Bretaña lleva el sello del Consorcio).

Francia y Alemania completan el podio de destinos de ventas en el exterior y se aprecia una mejora notable en el mercado **irlandés**, superando los **63.000 kg** de chorizo vendidos con la etiqueta del Consorcio del Chorizo y **situándose como el cuarto mercado para la asociación**.

Además del fuerte incremento en Reino Unido (+36%) e Irlanda (+ 57%) es reseñable que Canadá se consolida como el primer Mercado no europeo para el sello Spanish Chorizo. Además, en el último año, el Consorcio ha retomado el etiquetado en mercados tan atractivos como Brasil, Corea del Sur o Tailandia.

El Spanish Chorizo
está presente en
53 países

Países con presencia del Spanish Chorizo
2023

Europa
- Alemania
- Francia
- Alemania
- Andorra
- Austria
- Bélgica
- Bulgaria
- Chipre
- Dinamarca
- España
- Estonia
- Finlandia
- Francia
- Georgia
- Grecia
- Hungría
- Irlanda
- Islandia
- Italia
- Letonia
- Lituania
- Luxemburgo
- Malta
- Moldavia
- Países Bajos
- Polonia
- Portugal
- Reino Unido
- Rep. Checa
- Rumanía
- Serbia
- Suecia
- Suiza
- Ucrania

América
- Brasil
- Canadá
- Colombia
- Costa Rica
- Cuba
- Ecuador
- Guatemala
- México
- Panamá
- Venezuela

Asia
- Emiratos Árabes Unidos
- Corea del Sur
- Hong Kong
- Líbano
- Tailandia
- Vietnam

África
- Cabo Verde
- Guinea Ecuatorial
- Kenia
- Marruecos
- Sudáfrica

8.Datos del sector

El año 2023 ha sido un año complejo para las exportaciones españolas de embutidos curados, condicionado por los incrementos de precios y costes. A pesar de este panorama, las exportaciones en volumen se han mantenido prácticamente igual que en 2022, con un leve decrecimiento del 0,3%, mientras que en valor continúan con la tendencia alcista de la última década y vuelven a crecer, esta vez un 11,65% respecto al año anterior:

EMBUTIDO CURADO
2023

	2023	2022	Variación
Volumen de exportación	79.88 Mill.kg	80,03 Mill.kg	**-0,31 %**
Valor de exportación	612,00 Mill.€	552 Mill.€	**11,65 %**
Valor medio €/Kg	7,66 €/Kg	6,88 €/Kg	**0,78 €**
Número de empresas	522	563	**-6 %**

Un año más Francia lidera el ranking de destinos de la exportación española, seguido por Reino Unido y Alemania, que recupera la tercera posición entre los destinos más populares de la exportación de embutido curado, en detrimento de Bélgica que vuelve al cuarto lugar después de descender las exportaciones al mercado belga en un 4% en valor, respecto a 2022 .Por regiones, el grueso de la exportación española de chorizos y embutidos curados tiene su origen en Cataluña (61% del total nacional), seguido por Murcia (11%) y Castilla y León (8%).

9.Promoción

Acciones

Reino Unido

2023

- Promoción física y online en Punto de Venta, en los estantes de TESCO y en el *Marketplace* de WAITROSE.
- Artículos e inserciones en revistas especializadas como **Chef Magazine y The Grocer**.
- Envío de newsletter mensual **+de 8.000 suscriptores**.
- Elaboración y difusión de notas de prensa sobre el Consorcio.
- Colaboraciones con líderes de opinión en el Reino Unido:

  Con el chef español Omar Allibhoy con inserción en la revista británica Hello!

  Con el bloguero Adam Shaw (At Dad´s Table) en la feria Speciality & Fine Food.

- Participación en Speciality & Fine Food

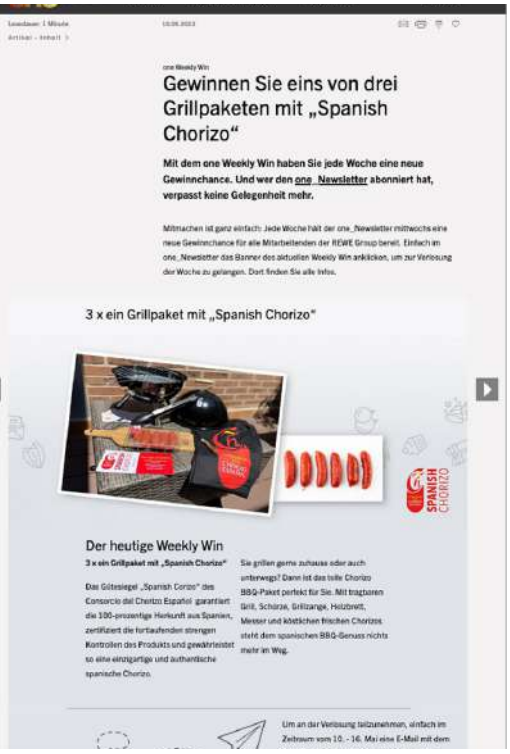
Acciones

Francia

2023

- Envío de muestras de chorizo a una selección de responsables de compra franceses.
- Campaña de publicidad en redes sociales (Instagram & Facebook).
- Publicidad en aplicaciones premium francesas (Météo France, Chaîne Météo, cuisine AZ, 750g y Marmiton).
- Campaña de Linkedin dirigida a profesionales de la gran distribución francesa.
- Inserción en la revista especializada LINEAIRES, especial “Charcutería Extranjera” y en Newsletter.

Acciones Alemania 2023



- Inserciones y banners en las revistas y webs de cliente de retail **REWE y EDEKA**.
- Sorteo de material promocional (barbacoas portátiles) en la *newsletter* interna de REWE.
- Artículos inserciones y publirreportajes en medios especializados (LebensmittelPraxis, AFZ, LZMedia).
- Colaboraciones con expertos y envío de producto a escuelas de charcuteros y escuelas de cocina: “***Meatsommeliers***”.
- Formación a trabajadores **charcuteros** de REWE y EDEKA en conocimiento del Spanish Chorizo Y del Consorcio.
- Encuentro con medios y blogueros en ***Restaurants From Spain*** de Berlín (El Colmado).

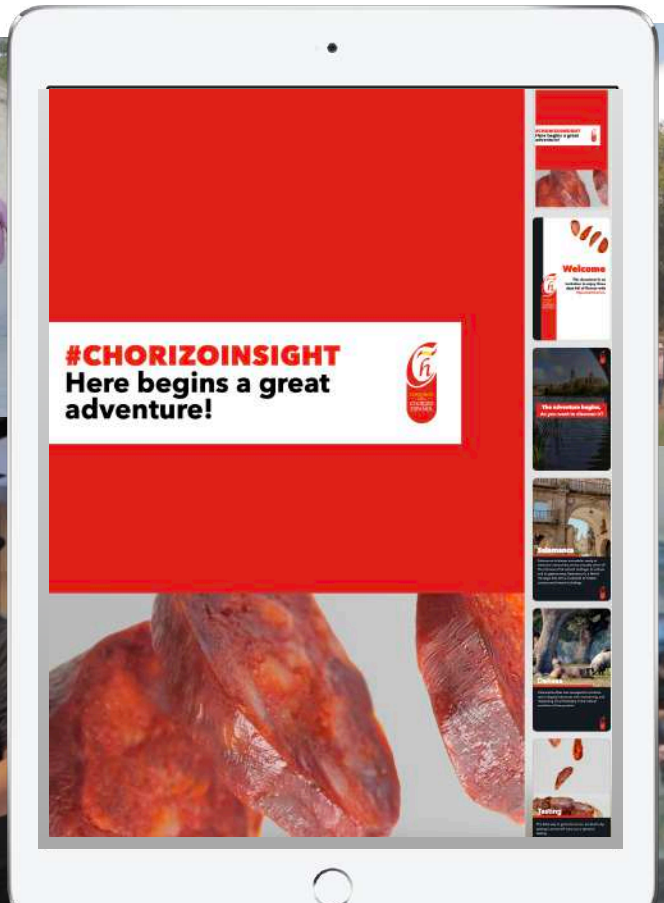
Anuga **2023**

En este ejercicio, el Spanish Chorizo ha contado con presencia en la feria Internacional Anuga en la que se ha realizado un evento de networking con el apoyo de la agencia especializada Mil Ojos Producen que ha hecho llegar a las redes una imagen de un Consorcio unido.

Misiones inversas

CHORIZO INSIGHT **SALAMANCA** - **MAYO 2023**

El Spanish Chorizo ha organizado una misión inversa dirigida a profesionales cárnicos de Alemania y Francia. El programa diseñado ha permitido mostrar nuestro producto apoyándonos en nuestros asociados de Salamanca, de este modo se ha visitado la dehesa y diversas instalaciones productivas y se han desarrollado actividades paralelas como una cata de vino con un menú maridaje realizado con chorizo. Para la selección e invitación se ha colaborado con las Oficinas Comerciales de España en Dusseldörf y París y tras la visita los prescriptores participantes han difundido los valores del sello en las escuelas de charcutería en las que colaboran.



Misiones inversas

CHORIZO AMBASSADORS **RIOJA** - **NOVIEMBRE 2023**

Coincidiendo con la festividad de San Martín y el inicio del otoño el Consorcio del Chorizo ha llevado a cabo un viaje con foodbloggers y prescriptores de opinión británicos, franceses y alemanes. En esta segunda edición de #ChorizoAmbassadors se ha colaborado estrechamente con nuestros productores en La Rioja que han abierto las puertas de sus fábricas para compartir las particularidades de sus instalaciones y de su proceso productivo. Gracias a este blogtrip los 6 blogueros participantes han podido crear numerosas publicaciones en sus webs y perfiles en redes sociales, contribuyendo muy positivamente a mejorar el posicionamiento y reconocimiento del Spanish Chorizo en todo el mundo.

- La iniciativa Chorizo Ambassadors ha sido premiada entre las **mejores ideas de 2023** de Actualidad Económica.

PREMIOS

Las 100 Mejores Ideas de 2023

El clima de incertidumbre no ha reducido la actividad innovadora de las compañías españolas durante el último año. Las iniciativas vinculadas a la introducción y el desarrollo de nuevas tecnologías digitales siguen siendo protagonistas, al igual que las que guardan relación con la formación o el cuidado de la salud de las personas y del planeta.

- La prensa nacional nos reconoce como **entidad referente** de promoción del Spanish Chorizo.

CincoDías

Empresas y finanzas

El chorizo español impulsa la exportación de embutido c

El sector prevé elev
aboga por la innova

Las exportaciones se duplican

Furor internacional por el chorizo español, un producto que traspasa las fronteras de todo el mundo

El chorizo acapara ya el 70% de las exportaciones de embutidos curados en nuestro país. La cifra se ha duplicado desde el año 2012, hasta los 79,6 millones de kilos anuales. Nuestros principales compradores son Francia, Reino Unido y Bélgica.

EL EMBUTIDO ESPAÑOL

Un producto con carácter y gran sabor

chorizoespanol.es