

ESTUDIO DE MERCADO: LA EXPORTACIÓN DEL CHORIZO ESPAÑOL



Este estudio ha sido elaborado en 2023 por:
Ignacio Coppel de Marcos

Bajo la supervisión de:
Alejandro Álvarez-Canal Estrada

ÍNDICE

1. DEFINICIÓN DEL SECTOR	3
1.1. Delimitación del sector: el chorizo y los embutidos curados	3
1.2. Clasificación arancelaria del chorizo	6
2. ANÁLISIS DEL CHORIZO EN EL EXTERIOR	6
2.1. Potencial exportador del chorizo	6
2.2. Producción	8
2.3. Exportaciones españolas de chorizo	10
3. CONSORCIO DEL CHORIZO ESPAÑOL	14
3.1. Objetivos y labor	14
3.2. Trayectoria	14
3.3. Etiquetado	14
4. DEMANDA DE CHORIZO ESPAÑOL EN EL EXTRANJERO	15
4.1. Consumo de embutidos curados en el mundo	15
4.2. Tendencias globales	17
4.3. Precios	18
4.4. Percepción del chorizo español frente a otros sucedáneos	20
5. CANALES DE DISTRIBUCIÓN	21
5.1. Canales retail y horeca	21
5.2. Comercio online	22
6. ACCESO A MERCADOS Y NORMATIVA	24
6.1. Certificación y seguridad alimentaria	25
6.2. Unión Europea	25
6.3. Reino Unido	27
6.4. Estados Unidos	28
6.5. China	29
7. INFORMACIÓN PRÁCTICA	31
7.1. Organismos oficiales	31
7.2. Asociaciones interprofesionales	31
7.3. Prensa especializada	32
7.4. Ferias de interés	32
8. BIBLIOGRAFÍA	33
8.1. Artículos e informes	33
8.2. Fuentes estadísticas y bases de datos	33
8.3. Estudios de mercado y notas del sector	34
8.4. Normativa y legislación	34
8.5. Páginas web	35

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Número de empresas en la industria cárnica española entre 2008 y 2021	7
Figura 2. Número de empresas españolas exportadoras de embutidos curados entre 2018 y 2022	8
Figura 3. Principales productores de carne de cerdo en 2021 y 2022 (miles de toneladas)	9
Figura 4. Cuotas de producción de carne de cerdo en la UE en 2021	9
Figura 5. Producción española de embutidos curados entre 2016 y 2021 (toneladas)	10
Figura 6. Principales países exportadores de embutidos curados en 2021 (kg)	11
Figura 7. Países destino de exportaciones españolas de embutidos curados en 2022	12
Figura 8. Exportaciones españolas de embutidos curados en 2022 por zonas geográficas	12
Figura 9. Países destino del etiquetado del Consorcio del Chorizo Español en 2022	15
Figura 10. Mayores importadores de embutidos curados en 2021 (kg)	17
Figura 11. Precio histórico del pienso para cerdos de cebo entre 2013 y 2022 (€/Tm)	19
Figura 12. Referencias de chorizo español en la plataforma Alibaba	23
Figura 13. Espacio promocional de Foods & Wines from Spain en Amazon	24

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Top 10 exportaciones españolas de embutidos curados por volumen (mill. kg)	11
Tabla 2. Top 10 exportaciones españolas de embutidos curados por valor (mill. €)	12
Tabla 3. Principales países consumidores de carne de cerdo en 2021 (Tm)	16
Tabla 4. Valor medio de las exportaciones españolas embutidos curados en los principales mercados (€/kg)	20

1. DEFINICIÓN DEL SECTOR

1.1. DELIMITACIÓN DEL SECTOR: EL CHORIZO Y LOS EMBUTIDOS CURADOS

El presente estudio se centrará en el chorizo español, un producto con gran tradición y un símbolo identitario de la gastronomía española; el chorizo es el mejor representante de los embutidos españoles.

Definición del chorizo

El Real Decreto 474/2014, que establece la norma de calidad de derivados cárnicos (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente [MAGRAMA], 2014) define al chorizo de la siguiente manera:

Son embutidos elaborados con carnes y grasa, generalmente de cerdo, aunque también pueden ser elaborados con carnes y grasa de otros animales, con un grado de picado grueso o fino, sometidos a un proceso de salazón. Se les añade pimentón como ingrediente caracterizante, aunque se les puede añadir otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos. Son amasados y embutidos, en tripas naturales o envolturas artificiales, y sometidos a un proceso de curado-madurado, acompañado o no de fermentación, y opcionalmente ahumados, lo que les proporciona un aroma y sabor típicos.

Por otra parte, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España [MAPA] lo define así (MAPA, s.f.-a):

El chorizo es un producto cárnico típicamente español. No existen en otros países embutidos en los que coincidan como principales ingredientes el pimentón y el ajo, base de la elaboración del chorizo. Este producto, pese a su actual divulgación y consumo, carece de un árbol genealógico equiparable al de otros productos de la charcutería española. El proceso tradicional de fabricación del chorizo incluye las siguientes fases: picado de las carnes y tocino de cerdo, mezcla con el resto de los ingredientes y reposo de la masa en sitio fresco durante una noche; seguidamente se introduce la masa en tripa de cerdo, se atan y se exponen al aire en ambiente natural, eligiéndose lugares idóneos por sus características de temperatura y humedad. Durante el tiempo de maduración hay unos procesos de desecación y adquisición de firmeza en la textura, a la vez que se desarrolla el aroma.

El chorizo cuenta con una gran versatilidad y se puede comer o cocinar de formas muy diversas. El Consorcio del Chorizo Español define así las principales variedades de chorizo, encontrando (Consorcio del Chorizo Español, s.f.-a):

Sarta (o herradura)

Una sola pieza que se ata con una cuerda en los extremos para así poderlo colgar; de ahí que presente característica forma de herradura. Cuenta con un sabor intenso, este chorizo se puede comer crudo, sin cocinar, ya que su curación es completa.



Vela

Una pieza recta y no muy ancha -de entre tres y cuatro centímetros de diámetro- que suele tener unos 40 centímetros de longitud, lo que hace que tenga forma de cirio (de ahí su nombre). No suele cocinarse y se come en tablas, tapas, bocadillos, etc.



Loncheado

Facilita la compra ya que se ofrece en rodajas diferentes tipos de chorizo de cerdo blanco, duroc o ibérico. Se suele partir de un chorizo vela, cular u otro creado ad hoc para lonchearse con más grosor y conseguir una loncha con más diámetro. Se lonchea un chorizo con un buen grado de curación.



Cular

Chorizos de forma cilíndrica y alargada, tienen un diámetro superior a los 4 cm y son elaborados con tripas culares que por su naturaleza ofrecen una presentación final irregular. Por su mayor tamaño requieren un tiempo de curación mayor, que oscila entre 2 y 3 meses.



Fresco

Se forman en una tripa y luego se atan dividiéndose con una cuerda, conformándose una fila de chorizos más pequeños. Este tipo de chorizo es ideal para su consumo a la plancha o en barbacoa, y dado que está sometido a un proceso de curación muy corto, es imprescindible cocinarlo antes de su consumo.



Ibérico

Sigue los mismos métodos de producción que el chorizo de cerdo de capa blanca o duroc. Para que pueda ser marcado con el sello del Consorcio, la materia prima cárnica ha de ser 100% de cerdo ibérico español. Se comercializa curado, en formas de vela, cular, herradura o loncheado.



Oreado (o achorizado)

De tamaño pequeño, ligeramente curado y con un color intenso, es perfecto para usar al cocinar. Se suele agregar entero a los guisos, ya que aporta una textura y un toque muy especial a los platos que lo utilizan.



1.2. **CLASIFICACIÓN ARANCELARIA DEL CHORIZO**

Dada la diversidad mundial de embutidos —algunos con grandes semejanzas con el chorizo— se hace necesario realizar un análisis sobre la posición del chorizo en el comercio internacional y en el sector exportador español.

De acuerdo con la nomenclatura del Convenio Internacional del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías de la Organización Mundial de Aduanas, el chorizo entra en la partida arancelaria (Organización Mundial de Aduanas, 2017):

- 1601.00: Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos.

Sin embargo, el Arancel Aduanero Común de la Unión Europea va más allá (Unión Europea, 1987a):

- 1601 00 91 10: Embutidos secos o para untar, sin cocer (excepto de hígado), de animales de las partidas 0101 a 0104, salvo jabalíes. Esta subpartida comprende los embutidos sin cocer con la doble condición de que estén curados (por ejemplo, secados al aire libre) y de que sean consumibles así. Estos productos pueden además estar ahumados, siempre que no presenten una coagulación total de las albúminas producida por un tratamiento térmico cualquiera, tal como el ahumado a temperatura elevada.

Se clasifican, por consiguiente, en esta subpartida, los embutidos que se consumen corrientemente en rodajas (tales como el salchichón, el chorizo o el salami), así como los embutidos para untar (por ejemplo, la sobrasada). Por lo tanto, el chorizo como tal no cuenta específicamente con un código TARIC propio, si no que se incluye dentro de la subpartida de los embutidos curados.

2. **ANÁLISIS DEL CHORIZO EN EL EXTERIOR**

2.1. **POTENCIAL EXPORTADOR DEL CHORIZO**

El potencial exportador del chorizo español es muy alto, ya que existe una gran demanda de este producto en mercados internacionales. Además, es un producto muy versátil, y puede ser utilizado en una amplia variedad de recetas, lo que lo hace atractivo para los chefs y amantes de la comida en todo el mundo. En países como Reino Unido o Francia, el chorizo español es muy popular como ingrediente en platos tradicionales y modernos.

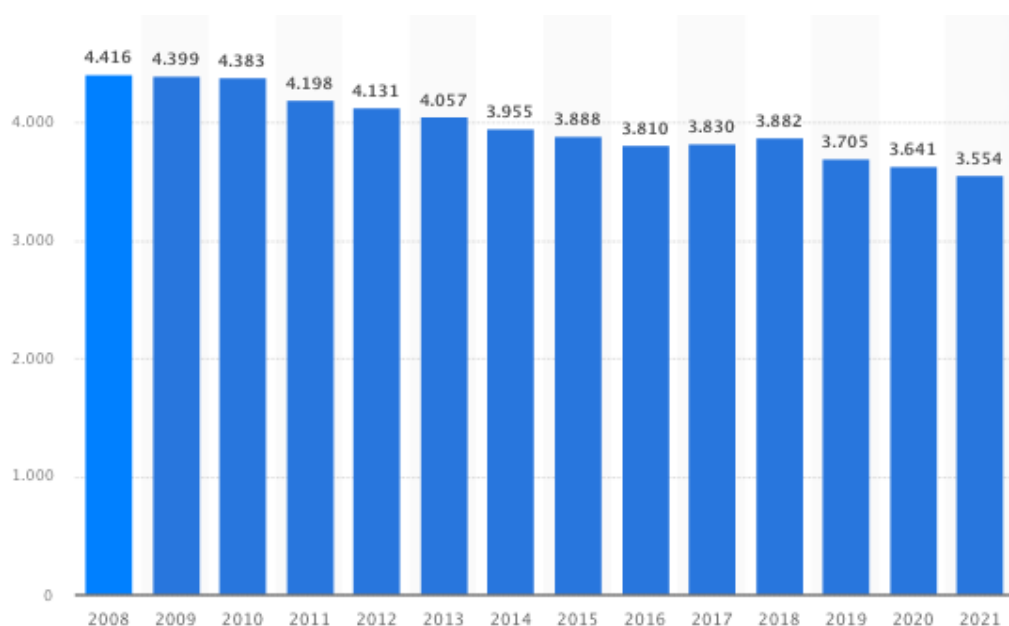
Debido a esto, potencialmente puede ser consumido en la mayoría de los países del mundo, salvo en los países o regiones de mayoría musulmana o judía, donde por cuestiones religiosas no se consume carne de cerdo.

Por otra parte, la industria del chorizo español es fuerte y está formada en su mayoría por empresas cárnicas medianas y grandes, expertas en la producción y exportación de chorizo y otros embutidos, que garantizan un producto de alta calidad para los consumidores.

«El chorizo es un producto cárnico típicamente español. No existen en otros países embutidos en los que coincidan como principales ingredientes el pimentón y el ajo, base de la elaboración del chorizo.»

Sin embargo, el número de empresas en el sector cárnico español se ha ido reduciendo paulatinamente en los últimos 10 años, debido a una concentración de las grandes empresas vía crecimiento inorgánico (Alimarket, 2021a). El siguiente gráfico muestra la tendencia de concentración empresarial en el sector cárnico:

Figura 1. Número de empresas en la industria cárnica española entre 2008 y 2021

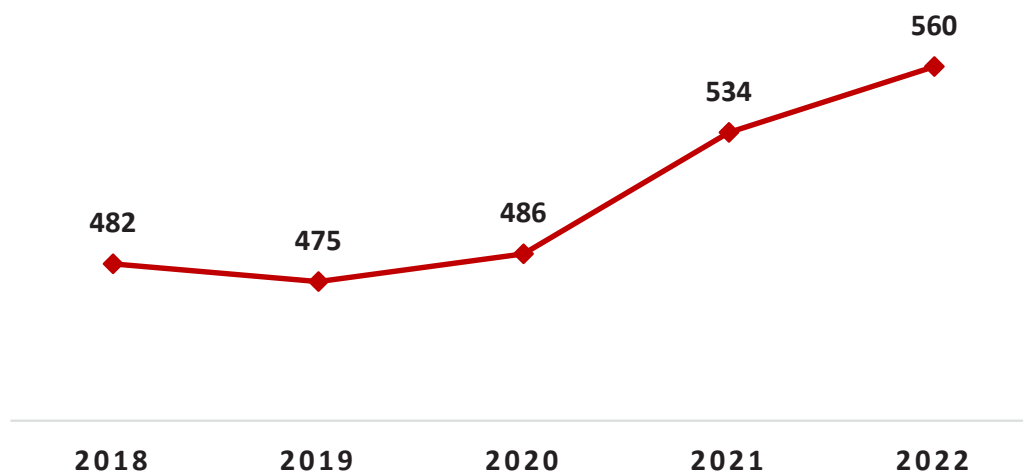


Fuente: Statista (2021a).

Según el informe Gran Consumo de Alimarket, se estima que en torno al 50% de las exportaciones de elaborados cárnicos se concentran entre las 5 primeras empresas del sector español (Alimarket, 2022b).

Por contraste, cada vez hay más empresas exportadoras de embutidos curados, en este caso el sector se está profesionalizando y hay más empresas que se animan a exportar. El número de empresas que exportan embutidos ha ido aumentando, y en 2022 se situaba en 560.

Figura 2. Número de empresas españolas exportadoras de embutidos curados entre 2018 y 2022



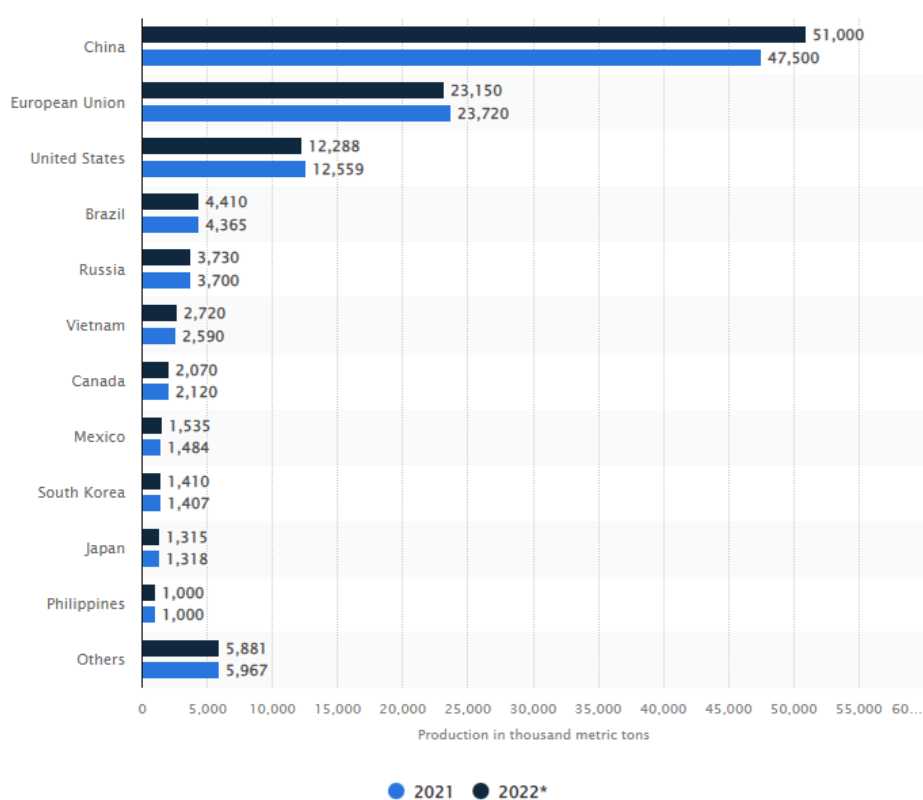
Fuente: elaboración propia a partir de datos de Estacom (2022).

2.2. PRODUCCIÓN

El sector cárnico es uno de los pilares de la economía española, tanto en términos de producción como de exportación. Dentro de la economía española, la industria cárnica ocupa el primer lugar en la industria agroalimentaria, representando casi el 29% de su cifra de negocios en 2021. A su vez, la facturación de la industria cárnica representa un 2,55% del total del PIB español. (Food Retail, 2023).

«El chorizo como tal no cuenta específicamente con un código TARIC propio, si no que se incluye dentro de la subpartida de los embutidos curados.»

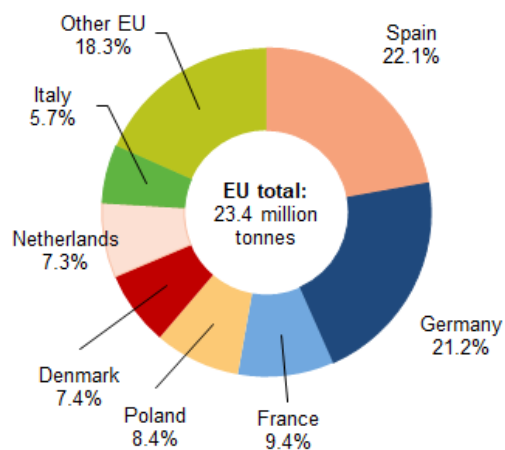
Figura 3. Principales productores de carne de cerdo en 2021 y 2022 (miles de toneladas)



Fuente: Statista (2022b)

Con aproximadamente 5,2 millones de toneladas de carne de cerdo producidas en 2021, España es el mayor productor de carne de cerdo de la Unión Europea y el tercero del mundo tras China y Estados Unidos.

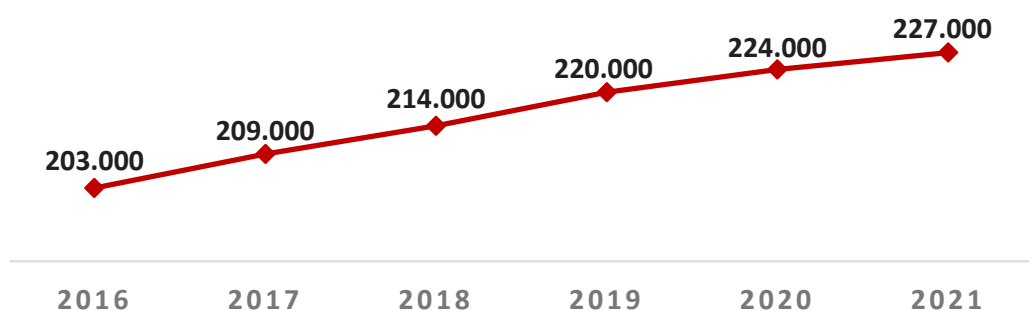
Figura 4. Cuotas de producción de carne de cerdo en la UE en 2021



Fuente: Eurostat (2021)

La producción española de charcutería sigue una tendencia creciente. Este crecimiento se debe en parte a la demanda creciente de estos productos tanto a nivel nacional como internacional, y al aumento de las exportaciones. Además, la calidad de la charcutería española es reconocida a nivel mundial, lo que también ha contribuido a su crecimiento.

Figura 5. Producción española de embutidos curados entre 2016 y 2021 (toneladas)



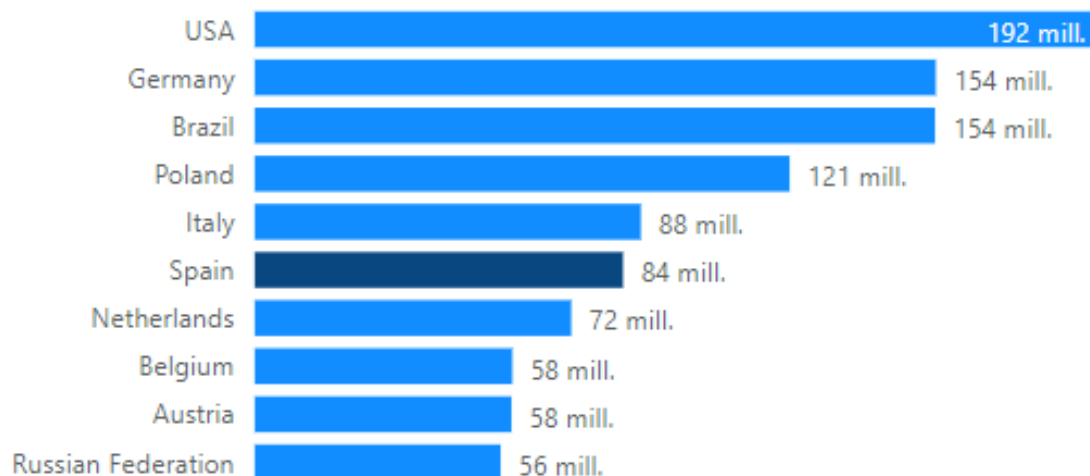
Fuente: elaboración propia a partir de datos de ANICE (2022)

También cabe mencionar que la caída de la demanda del sector horeca, derivada de la crisis provocada por la Covid-19, fue compensada ampliamente con un aumento de la demanda de chorizo en cadenas y supermercados. Muchos consumidores optaron por hacer compras en grandes superficies y cadenas de supermercados para evitar el riesgo de exposición al virus en lugares públicos. Este cambio en los hábitos de compra ha favorecido a la industria alimentaria envasada y en particular a los productos de charcutería, como el chorizo, que son fáciles de conservar y consumir en casa.

2.3. EXPORTACIONES ESPAÑOLAS DE CHORIZO

En cuanto a las exportaciones de embutidos curados, el sector español ocupa el cuarto lugar en la UE y el sexto en el mundo por volumen, justo por detrás de Italia y con una cuota de mercado del 5,4% sobre el total de las exportaciones mundiales de 2021.

Figura 6. Principales países exportadores de embutidos curados en 2021 (kg)



Fuente: elaboración propia a partir de datos de Comtrade (2022)

Según los datos más recientes de Estacom, en 2022 España exportó 79,6 millones de kilos de embutidos curados por valor de 548 millones de euros a un total de 112 países repartidos por todo el mundo, aunque la mayor parte de las exportaciones se dirigen a la Unión Europea y al Reino Unido. Francia es con diferencia el primer mercado de destino de los embutidos españoles, concentrando hasta un tercio del total de las exportaciones en 2022.

Tabla 1. Top 10 exportaciones españolas de embutidos curados por volumen (mill. kg)

	2022	2021	Variación
Francia	26,06	25,10	3,83%
Reino Unido	13,53	13,46	0,48%
Bélgica	5,86	3,07	90,50%
Alemania	4,74	6,03	-21,42%
Países Bajos	4,03	3,83	5,39%
Polonia	3,20	1,91	67,35%
Portugal	3,18	2,67	18,88%
República Checa	1,46	1,40	4,13%
Bulgaria	1,41	1,49	-5,32%
Suecia	1,11	0,77	44,42%

Fuente: elaboración propia a partir de Estacom (2022)

Es notable el descenso de las exportaciones de embutido a Alemania en el último año, tanto en volumen como en valor. Pese a ello, Alemania sigue estando entre los principales destinos del embutido español. Por el lado contrario, destacan Bélgica y Polonia como países cuya demanda de chorizo y otros embutidos curados españoles ha crecido enormemente en 2022.

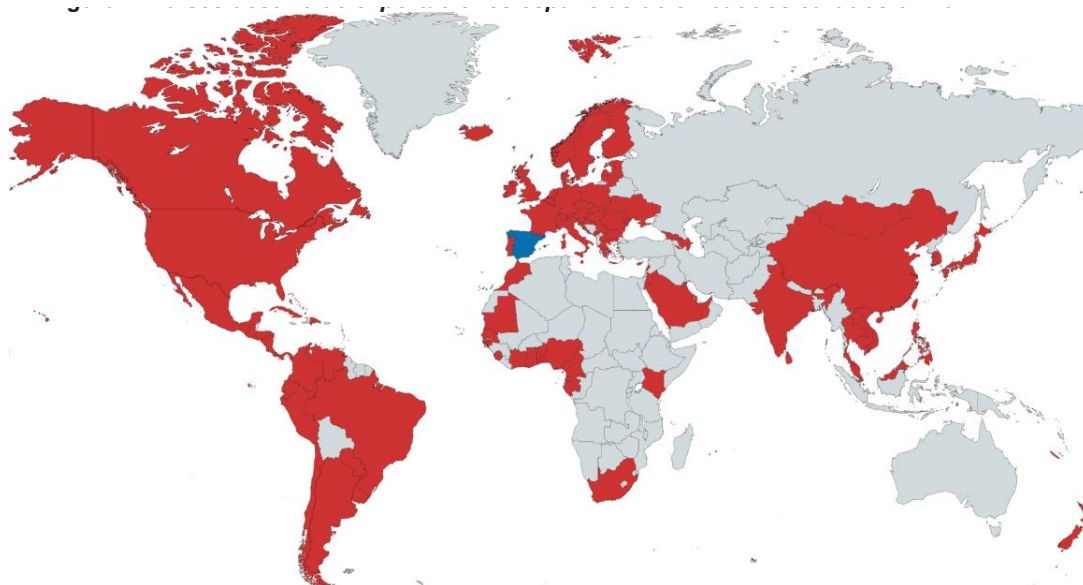
Tabla 2. Top 10 exportaciones españolas de embutidos curados por valor (mill. €)

	2022	2021	Variación
Francia	173,48	156,13	11,12%
Reino Unido	94,16	90,84	3,66%
Bélgica	41,50	22,81	81,95%
Alemania	34,99	41,35	-15,39%
Países Bajos	30,18	28,10	7,40%
Polonia	22,70	13,30	70,63%
Portugal	18,72	14,32	30,68%
Suecia	9,71	6,84	42,07%
Dinamarca	8,47	8,13	4,23%
República Checa	8,33	7,69	8,32%

Fuente: elaboración propia a partir de Estacom (2022)

Además de Europa, figuran como destino importante para los embutidos españoles algunos países de América Latina como Colombia o México, siendo la exportación en el resto del mundo residual. Llamen la atención países como Estados Unidos o China donde, pese a contar con vastos mercados y una demanda potencial enorme entre su clase media, apenas se exportan embutidos desde España. Esto es debido a diversas dificultades, tanto logísticas como comerciales, en cuanto a que las barreras arancelarias y las estrictas regulaciones a la importación de alimentos impuestas por estos países dificultan la exportación de alimentos (ver punto 6). Otro ejemplo de dificultad es el caso de Rusia, donde las restricciones al comercio con la UE en el contexto de tensión internacional actual imposibilitan la exportación (Taric, 2022).

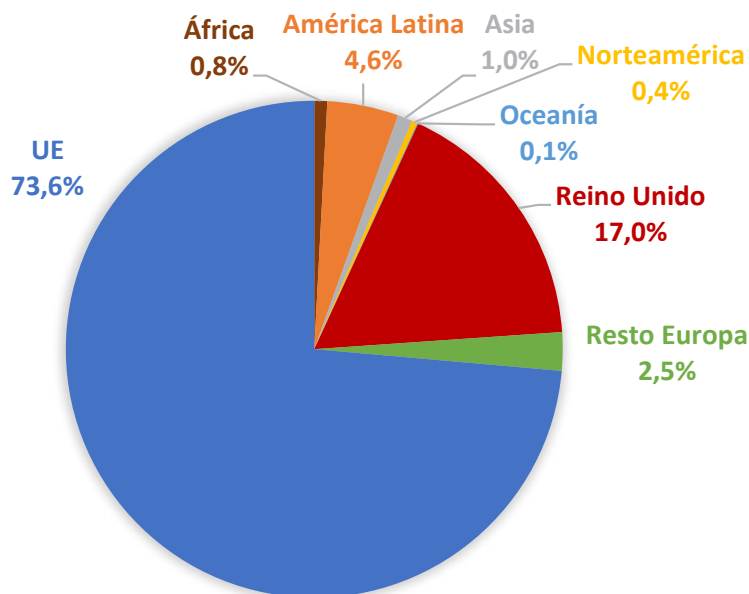
Figura 7. Países destino de exportaciones españolas de embutidos curados en 2022



Fuente: elaboración propia a partir de Mapchart (2022a)

«En países como Reino Unido o Francia, el chorizo español es muy popular como ingrediente en platos tradicionales y modernos.»

Figura 8. Exportaciones españolas de embutidos curados en 2022 por zonas geográficas



Fuente: elaboración propia a partir de Estacom (2022)

3. **CONSORCIO DEL CHORIZO ESPAÑOL**



El Consorcio del Chorizo Español es una asociación de empresas que agrupa a compañías del sector cárnico español, productoras y exportadoras de chorizo, con el objetivo de producir e internacionalizar un chorizo español auténtico y de calidad.

El sello *Spanish Chorizo* del Consorcio avala un origen enteramente español del chorizo y una garantía de calidad. Este sello certifica un control exhaustivo del producto, creando una marca distintiva y de reconocimiento para su comercialización en los mercados internacionales.

3.1. **OBJETIVOS Y LABOR**

El objetivo principal del Consorcio del Chorizo Español es posicionar el chorizo en los mercados internacionales como un producto típicamente español y de calidad, para lo cual realiza una amplia variedad de acciones de promoción y comunicación internacional (Consorcio del Chorizo Español, s.f.-b). Para alcanzar estos objetivos, el Consorcio cuenta con el apoyo de ICEX España Exportación e Inversiones y de la Secretaría de Estado de Comercio, de la fue reconocido, en diciembre de 2021, como asociación colaboradora (Consorcio del Chorizo Español, 2021c).

El Consorcio también lleva a cabo un estricto control de las materias primas, los procesos de fabricación y la trazabilidad del chorizo que lleva su sello. Para ello, cuenta con varias entidades de certificación independientes que auditan a sus socios de manera periódica.

3.2. **TRAYECTORIA**

El Consorcio fue fundado en 2015 por un grupo de empresas cárnicas españolas con el objetivo original de defender el chorizo como producto enteramente español frente a las intrusiones de fabricantes extranjeros que dañaban su imagen.

Desde entonces, el Consorcio ha incorporado a más empresas asociadas e incrementando su etiquetado. En 2020, el Consorcio alcanzó un hito al incrementar su etiquetado hasta en un 65% y situarlo en el récord de 3,7 millones de kilos anuales (Consorcio del Chorizo Español, 2021d). Actualmente cuenta con 19 empresas de todo el territorio nacional.

«El objetivo principal del Consorcio del Chorizo Español es posicionar el chorizo en los mercados internacionales como un producto típicamente español y de calidad.»

En otros lugares como América Latina, los embutidos curados también son muy populares y forman parte de la dieta diaria de muchos países. El chorizo, el salchichón y el jamón serrano son algunos de los embutidos más consumidos. En algunos países, como México, los embutidos son utilizados en una variedad de platos tradicionales.

En Estados Unidos, Canadá y Australia, el consumo de embutidos curados es popular sobre todo en forma de pepperoni, salchichas o salami.

Por último, en Asia los embutidos curados no son tan populares como en Europa o América Latina. Sin embargo, en algunos países como China o Corea del Sur también tienen sus propios embutidos.

Tabla 3. Principales países consumidores de carne de cerdo en 2021 (Tm)

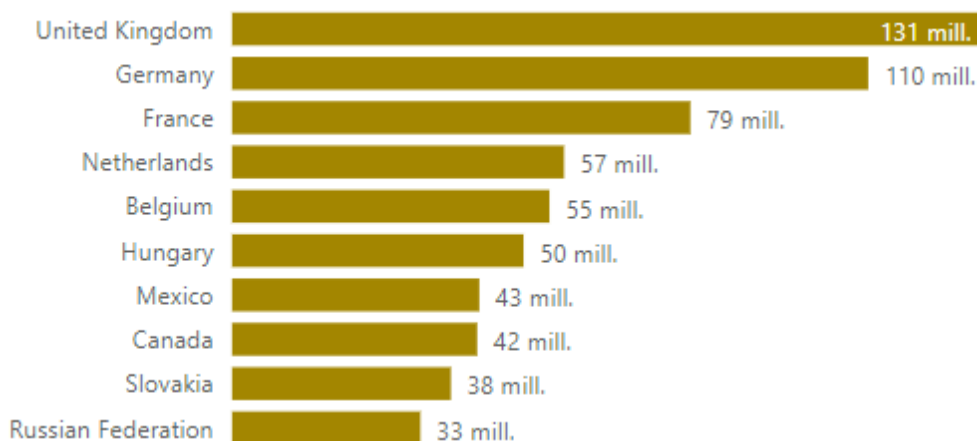
Países	Miles de Tm	Porcentaje
China	51.726	48,3%
UE	18.370	17,1%
USA	9.915	9,2%
Rusia	3.558	3,3%
Brasil	3.047	2,8%
Vietnam	2.884	2,7%
Japón	2.760	2,6%
México	2.320	2,2%
Corea Sur	1.997	1,9%
Filipinas	1.457	1,4%
Reino Unido	1.520	1,4%
Otros	7.176	6,7%
Total	107.193	100%

Fuente: elaboración propia con datos del [MAPA] (2021b)

El gráfico muestra que, además de España, los mayores consumidores de carne de cerdo a nivel mundial son países europeos, especialmente los de Europa Central y del Este, los Bálticos y los Balcanes. La carne de cerdo ocupa un lugar fundamental en la gastronomía de todas estas regiones y está profundamente arraigada en su cultura culinaria.

Respecto a los embutidos curados, la siguiente figura muestra a los mayores importadores, estando Reino Unido, Alemania y Francia a la cabeza. Como hemos visto anteriormente, la mayoría de los países de este gráfico son también los que más importan embutidos españoles.

Figura 10. Mayores importadores de embutidos curados en 2021 (kg)



Fuente: elaboración propia a partir de Comtrade (2022)

4.2. TENDENCIAS GLOBALES

A pesar de que la carne sigue siendo un alimento básico y primordial en todo el mundo, en la actualidad han surgido numerosas tendencias que influyen en los hábitos y en la decisión de compra de los consumidores de clase media, que ponen una mayor atención sobre el consumo de productos cárnicos. Esto es algo que las empresas cada vez tienen más en cuenta, especialmente en las sociedades occidentales:

Veganismo

En la actualidad, cada vez hay más personas que adoptan una dieta vegana, vegetariana o «flexitariana» debido a preocupaciones por la ética animal, la salud y el medio ambiente, cambiando el panorama del consumo de carne. En esta línea, en los últimos años ha proliferado una tendencia del término «carne vegana», esto es, productos similares a hamburguesas, salchichas o incluso chorizo, hechos a base de proteínas vegetales, pero que imitan el olor y el sabor de la carne. Incluso empresas cárnicas tradicionales empiezan a dar pasos en esta línea (Noel, 2019).



Bienestar animal

Los consumidores son cada vez más conscientes de la forma en que su consumo de alimentos afecta a la vida y el bienestar de los animales. La preocupación por el bienestar animal está impulsando una mayor demanda de carne de animales criados bajo condiciones concretas de vida y sacrificio.

Hay varios certificados internacionales y sellos de bienestar animal que se han establecido para ayudar a los consumidores a identificar los productos de carne que cumplen con ciertos estándares de bienestar animal.

En el marco de la UE, las normas sobre el bienestar animal se encuentran entre las más estrictas del mundo. Las normas armonizadas de la UE en vigor abarcan diversas especies animales y cuestiones que afectan a su bienestar. La Directiva 2008/120/CE del Consejo específicamente establece las normas mínimas para la protección de los cerdos (EFSA, s.f.).

Salud y bienestar

En las sociedades occidentales hay una creciente conciencia sobre la relación entre la dieta y la salud que está llevando a una mayor demanda de carne de alta calidad. Los consumidores buscan opciones más saludables y nutritivas, lo que ha llevado a un aumento en la demanda de carne magra y con menos grasa, así como de carne no procesada y de calidad. En ese sentido, el chorizo tradicional español tiene la ventaja de ser un alimento natural, que a su vez es rico en proteínas y minerales, y encaja en un estilo de vida saludable siempre que se consuma con moderación dentro de una dieta equilibrada.

Sostenibilidad y medio ambiente

La sociedad es ahora más consciente y está más preocupada por el impacto ambiental que genera el excesivo consumo de carne. Esto está impulsando una mayor demanda de productos orgánicos, carne producida localmente o métodos de producción más sostenibles. Según un informe encargado por la Federación Empresarial de Carnes e Industrias Cárnicas (FECIC), el 30% de los consumidores españoles dicen sentirse culpables cuando consumen productos cárnicos por temas relacionados con el bienestar animal, y es un motivo de disminución del consumo de carne en un 12%. Uno de cada cinco incluso dice que preferiría consumir productos cárnicos hechos en laboratorio para evitar el sufrimiento animal o que ha sustituido parte del consumo de carne por proteína vegetal (AECOC, 2021). Es por ello que las empresas productoras de chorizo también comienzan a elaborar gamas de chorizo ecológico con carne, pimentón, ajo y sal ecológicos (La Hoguera, s.f.).



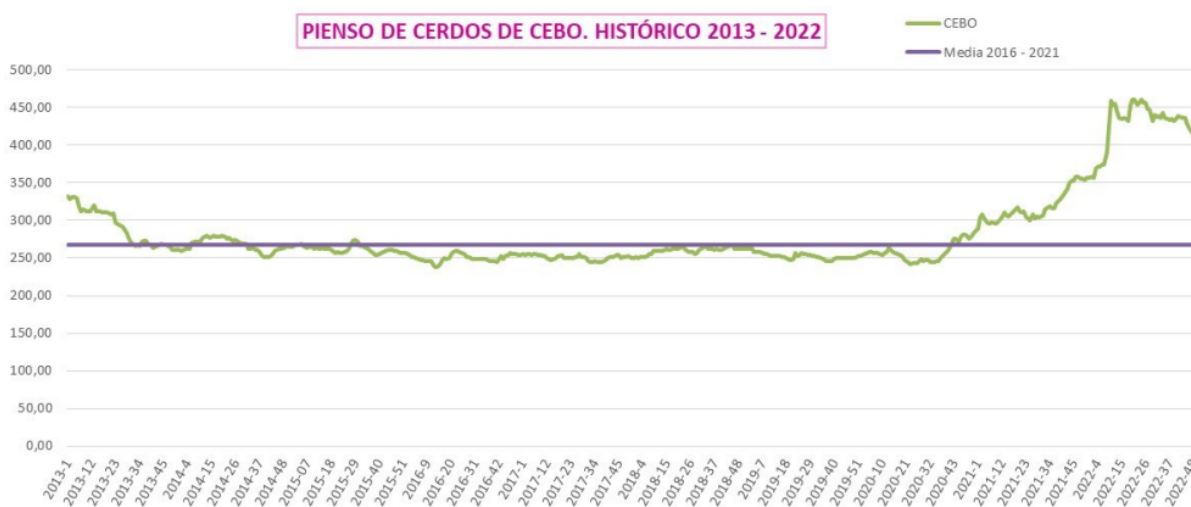
4.3. PRECIOS

El nivel de precios finales para el consumidor viene determinado, en parte, por la evolución de los precios de las materias primas y de la producción. En términos generales, el precio medio del chorizo y otros embutidos españoles han seguido una tendencia creciente. En 2022, el valor medio de las exportaciones de chorizo y otros embutidos españoles fue de 6,88 €/kg.

Los precios medios han sufrido un mayor incremento en el transcurso del año 2022, debido a los altos niveles de inflación provocados, entre otros factores, por la subida de precios de los combustibles fósiles, la crisis energética europea y el contexto de tensión internacional provocada por la invasión rusa de Ucrania.

En ese sentido, cabe destacar el precio de una materia prima esencial como el pienso para cerdos, el cual se mantenía constante en torno a los 270 euros por tonelada durante los últimos años. Desde 2021, este ha aumentado hasta alcanzar el pico de 450 euros por tonelada en 2022, como muestra el siguiente gráfico.

Figura 11. Precio histórico del pienso para cerdos de cebo entre 2013 y 2022 (€/Tm)



Fuente: MAPA (2023c)

Tendencia de las marcas de distribuidor (marcas blancas)

Es importante comentar la estrategia de cada vez más productores de chorizo de colocar su producto en los puntos de venta extranjeros a través de las marcas del distribuidor. Muchas cadenas de distribución, que venden bajo su propia marca, gozan de una evidente ventaja en costes por la gran capacidad negociadora que les da ser agrupadores de demanda, y que les permite vender el chorizo y otros embutidos a precios competitivos.

Estas marcas blancas propias del distribuidor han aumentado considerablemente su presencia en las estanterías de los supermercados, debido a que son económicamente más accesibles para el consumidor y a que generalmente ya no existe hacia ellas una clara percepción de menor calidad.

Además, debido a la subida general de precios incluso de los alimentos más básicos ocasionada por la inflación, la sociedad podría trasladar gran parte de sus compras a productos de gama básica. Los distribuidores previsiblemente se beneficiarán de esta tendencia de consumo a través de sus marcas blancas.

Tabla 4. Valor medio de las exportaciones españolas embutidos curados en los principales mercados (€/kg)

	2022	2021
Suecia	▼ 8,74 €	8,88 €
Países Bajos	▲ 7,48 €	7,34 €
Alemania	▲ 7,38 €	6,86 €
Bélgica	▼ 7,09 €	7,42 €
Polonia	▲ 7,09 €	6,95 €
Reino Unido	▲ 6,96 €	6,75 €
Francia	▲ 6,66 €	6,22 €
Portugal	▲ 5,89 €	5,36 €
República Checa	▲ 5,70 €	5,48 €
Bulgaria	▲ 2,07 €	1,73 €
MEDIA MUNDO	▲ 6,88 €	6,55 €

Fuente: elaboración propia a partir de Estacom (2022)

Como se observa en la última tabla, el valor medio de las exportaciones españolas varía según el país de destino, pero los precios del chorizo español en el extranjero incluyen también costes de transporte e importación, así como márgenes comerciales de importadores y distribuidores.

Por otra parte, se aprecia una fuerte disparidad de precios que se pueden encontrar para el chorizo u otros embutidos similares en función del país al que se exporten. El rango de precios que muestran las estadísticas va desde 2,07 €/kg el valor medio más bajo (Bulgaria) hasta 36,36 €/kg el más alto (Bahamas).

4.4. **PERCEPCIÓN DEL CHORIZO ESPAÑOL FRENTE A OTROS SUCEDÁNEOS**

El chorizo español es cada día más conocido en todo el mundo. Sin embargo, el conocimiento de este producto y su asociación como elemento fundamental de la gastronomía española varía enormemente en cada parte del mundo, siendo mucho más conocido en Europa y América Latina que en las demás regiones.

Aunque su precio no es excesivamente caro, su competitividad en el mercado internacional se basa más en la calidad y su origen español, por lo que su precio será significativamente más alto que el de otros sucedáneos locales de inferior calidad, y esto puede convertirse en una dificultad en mercados donde el consumidor sea muy sensible al precio.

«El sello *Spanish Chorizo* del Consorcio avala un origen enteramente español del chorizo y una garantía de calidad.»

Además, no se puede obviar la fuerte competencia de los productos italianos que, aunque no afectan al posicionamiento del chorizo tan directamente como al jamón serrano, provocan que a menudo se confundan los embutidos españoles con los italianos y se asocien estos más a la cocina italiana que a la española.

No obstante, la presencia de los productos españoles ha aumentado en los últimos años y se les asocia cada vez más a una alta calidad. Fenómenos como el gran flujo de turistas a España, la presencia de restaurantes españoles y el incremento de locales con oferta gastronómica española, en el que destaca el consumo de tapas, contribuyen cada vez más a ello.

«En 2022, el Consorcio etiquetó cerca de 3 millones de kilos su sello Spanish Chorizo en 55 países en todos los continentes.»

Desde 2016, el Consorcio del Chorizo Español desarrolla junto a ICEX una campaña de promoción en sus principales mercados estratégicos. En 2018 y 2019 estos fueron Reino Unido, Francia y México. En 2020 se reemplazó México por Suecia. Entre 2021 y 2023, estos han sido Reino Unido, Francia y Alemania. El objetivo de estas campañas es dar a conocer el valor diferencial de su sello de calidad y mejorar el posicionamiento del chorizo español frente al consumidor final en los mercados internacionales.

5. CANALES DE DISTRIBUCIÓN

5.1. CANALES RETAIL Y HORECA

Aunque la estructura de los canales de distribución de los productos de charcutería está diversificada y cada país de destino tiene particularidades, por lo general, la Gran Distribución (o canal *retail*) es el gran protagonista en este sector. Las cadenas de supermercados son el principal punto de venta de chorizo en casi todos sus formatos al consumidor final. En menor medida, también se comercializa chorizo por canales como el canal *horeca* o las tiendas de especialidades.

En cuanto a las marcas blancas o marcas del distribuidor, su aparición, como ya hemos mencionado, es una tendencia pronunciada en muchos países desarrollados, cuya estrategia consiste en poseer una marca propia para dificultar la comparación de precios con otros distribuidores. Esto puede representar una amenaza en cuanto a que su imagen no se asocia a la excelencia en la calidad del producto, pero también una oportunidad. La venta chorizo a precios competitivos también es susceptible de popularizar el producto entre las clases medias, por lo que, a medio y largo plazo, las marcas españolas pueden beneficiarse y aumentar sus ventas en este mercado.

El canal *horeca* también tiene importancia para el sector de embutidos, aunque no es comparable a la del canal *retail*. Además, la demanda por este canal cayó enormemente en 2020 debido a la difícil situación originada por la crisis del Covid-19, que obligó a los establecimientos y restaurantes a cerrar durante largos periodos de confinamiento. Esto afectó especialmente al embutido ibérico, más asociado a la restauración, pero a su vez potenció el canal *retail*, al ser el chorizo un alimento básico de fácil disposición en todos los supermercados durante la pandemia (Rotecna, 2021). De hecho, el Consorcio del Chorizo Español, cuya actividad se dirige mayoritariamente al canal *retail* disparó su etiquetado un 65% durante 2020.

Por último, las tiendas de especialidades, que se centran en la venta de productos de alta calidad y especializados, tienen una participación menor en el comercio internacional de embutidos curados, pero aún son importantes para los fabricantes de chorizo ibérico u otros formatos premium. Estos formatos también son etiquetados con el sello de calidad del Consorcio del Chorizo Español.

5.2. COMERCIO ONLINE

El comercio online aún representa una parte pequeña del comercio internacional de chorizo, aunque en los últimos años ha ganado terreno.

El canal online también permite llegar a un gran abanico de clientes, especialmente aquellos que no conocen el chorizo o quieren probar un formato más gourmet y no suelen acudir a tiendas especializadas.

Las empresas de todos los tamaños están adoptando una estrategia de venta «omnicanal», caracterizada por su flexibilidad y capacidad de adaptación a las necesidades del consumidor.

«Las cadenas de supermercados son el principal punto de venta de chorizo en casi todos sus formatos al consumidor final.»

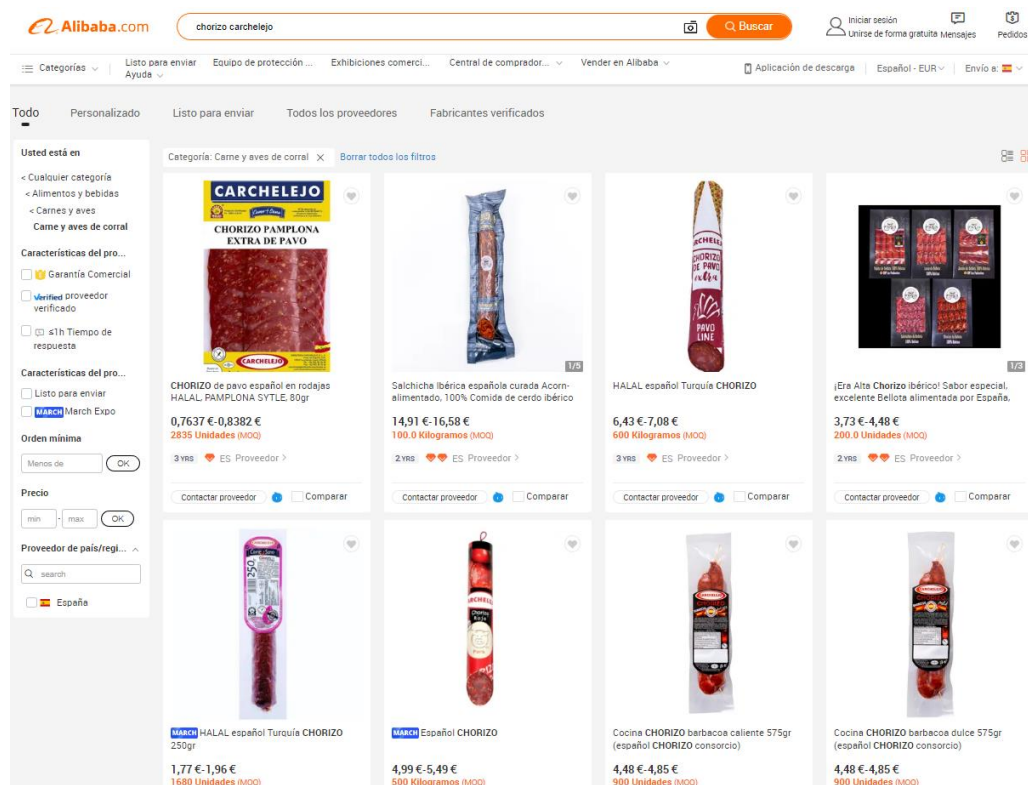
Auge de los marketplaces

Los marketplaces como Amazon o Alibaba están invirtiendo en el mercado de la alimentación y suponen una oportunidad para la venta de productos como el chorizo y los embutidos. Debido a su gran afluencia y accesibilidad, estos marketplaces permiten a los vendedores llegar a un público más amplio y diverso y aumentar la visibilidad de sus productos.

Además, los marketplaces suelen ofrecer herramientas de marketing y publicidad que pueden ayudar a los vendedores a promocionar sus productos. Otra ventaja de los marketplaces es que pueden ofrecer a los vendedores una infraestructura sólida y segura para realizar transacciones en línea. Muchos marketplaces ofrecen protección al comprador y al vendedor en caso de disputas o problemas de envío, lo que brinda tranquilidad tanto a los vendedores como a los compradores.

Ejemplo de ello es la empresa Embutidos Carchelejo, que en los últimos años ha empezado a comercializar referencias de chorizo a través de la plataforma Alibaba, reforzando su estrategia de internacionalización de una forma novedosa (Alibaba, s.f.).

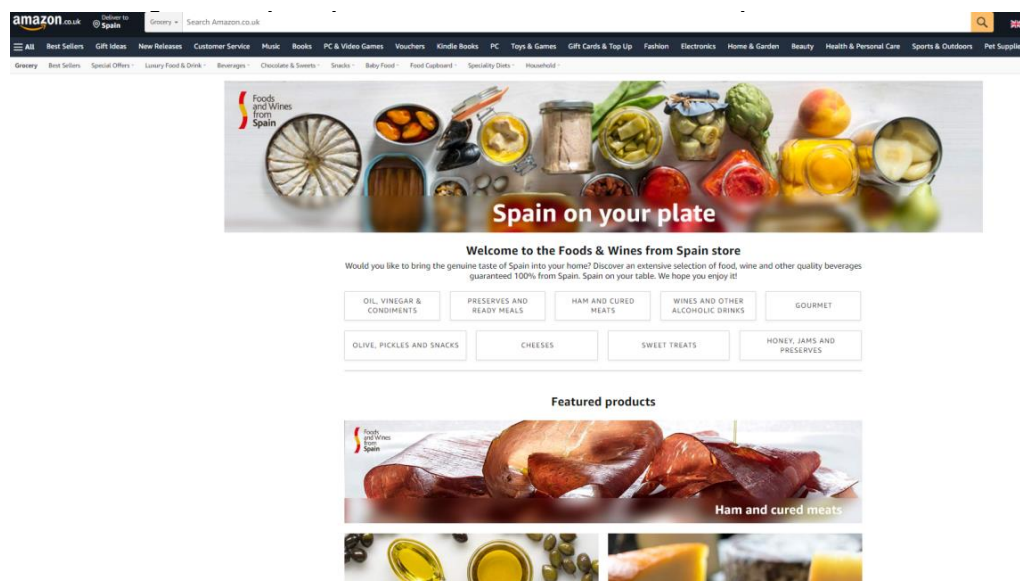
Figura 12. Referencias de chorizo español en la plataforma Alibaba



Fuente: Alibaba (s.f.)

Por su parte, ICEX está impulsando espacios de promoción comercial para posicionar los productos y empresas españolas que operan en los marketplaces, dándoles mayor visibilidad. Destaca el proyecto de la tienda Foods and Wines from Spain en Amazon, un espacio de promoción de alimentos y bebidas de origen 100% español y de alta calidad, en los cinco marketplaces que la compañía tiene en Europa (Reino Unido, Alemania, Francia, Italia y España).

Figura 13. Espacio promocional de Foods & Wines from Spain en Amazon



Fuente: Amazon (s.f.)

6. ACCESO A MERCADOS Y NORMATIVA

6.1. CERTIFICACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Dado que no existe una norma internacional de referencia que defina los requisitos para asegurar la calidad y seguridad de los alimentos, se han desarrollado diversas propuestas por parte de diferentes actores de la cadena alimentaria, como asociaciones de distribuidores y grandes superficies, asociaciones de fabricantes y entidades gubernamentales. Estas propuestas buscan establecer precauciones razonables para comercializar productos seguros. Los principales estándares de seguridad alimentaria vigentes actualmente son la norma BRC, IFS y FSSC 22000.

Las normas IFS¹, BRC² y FSSC 22000³ son sistemas de certificación ampliamente utilizados a nivel mundial para garantizar la seguridad alimentaria. Estas normas son exigidas por numerosos importadores de alimentos y cadenas de supermercados, especialmente en Europa, con el fin de asegurar que los productos comercializados cumplan con estándares rigurosos de seguridad, calidad y transparencia.

Estas normas establecen requisitos específicos, como pruebas de calidad, seguridad e higiene en el proceso de producción. Además, promueven la implementación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria, abarcando áreas como la fabricación, el almacenamiento, la distribución y la trazabilidad de los alimentos.

1/ International Featured Standards: <https://www.ifs-certification.com/en>

2/ British Retail Consortium: <https://www.brc.org.uk/>

3/ Food Safety Management Certification Scheme: <https://www.fssc.com/schemes/fssc-22000/>

Los productores que cumplen con estos estándares y obtienen estas certificaciones pueden exportar sus productos con mayor facilidad. En el caso del Consorcio del Chorizo Español, poseer una de estas certificaciones es requisito indispensable según las especificaciones establecidas para etiquetar chorizo con su sello.

6.2. UNIÓN EUROPEA

Dentro de la Unión Europea, las transacciones de comercio exterior no están sujetas al pago de aranceles, al formar todos los países de la Unión parte del Mercado Único Europeo, donde rige la libre circulación de mercancías. En cuanto a las barreras legales, técnicas y sanitarias, tampoco se requieren permisos o certificados especiales que dificulten la comercialización de productos españoles en los mercados comunitarios. No obstante, hay una serie de normativas comerciales que regulan la producción y comercialización de productos cárnicos, son las siguientes⁴:

Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Proporciona la base para asegurar un nivel elevado de protección de la salud de las personas y de los intereses de los consumidores en relación con los alimentos, teniendo en cuenta, en particular, la diversidad del suministro de alimentos, incluidos los productos tradicionales, al tiempo que se garantiza el funcionamiento eficaz del mercado interior.

Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Establece normas generales para los operadores de empresas alimentarias en materia de higiene de los productos alimenticios, teniendo especialmente en cuenta los siguientes principios:

- la responsabilidad principal de la seguridad alimentaria recae en el operador de la empresa alimentaria.
- Es necesario garantizar la seguridad alimentaria en toda la cadena alimentaria, comenzando por la producción primaria.
- Es importante, para los alimentos que no se pueden almacenar de forma segura a temperatura ambiente, en particular los alimentos congelados, para mantener la cadena de frío.
- La implementación general de procedimientos basados en los principios HACCP⁵, junto con la aplicación de buenas prácticas de higiene, debería reforzar la responsabilidad de los operadores de empresas alimentarias.

⁴/ Es conveniente contrastar la transposición de los mencionados reglamentos comunitarios a cada uno de los Estados miembros de la UE. La web <https://eur-lex.europa.eu> de la Unión Europea permite realizar esta consulta.

⁵/ Análisis de peligros y de puntos críticos de control. De sus siglas en inglés: Hazard Analysis and Critical Control Points. Más información aquí: <https://www.fda.gov/food/hazard-analysis-critical-control-point-haccp/haccp-principles-application-guidelines>

- Las guías de buenas prácticas son un instrumento valioso para ayudar a los operadores de empresas alimentarias en todos los niveles de la cadena alimentaria con el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y con la aplicación de los principios HACCP.
- Es necesario establecer criterios microbiológicos y requisitos de control de temperatura basados en una evaluación científica del riesgo.
- Es necesario garantizar que los alimentos importados tengan al menos el mismo nivel de higiene que los alimentos producidos en la Comunidad, o sean de un nivel equivalente.

Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Establece normas específicas sobre la higiene de los alimentos de origen animal para los explotadores de empresas alimentarias.

Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Establece los criterios microbiológicos para determinados microorganismos y las normas de aplicación que deben cumplir los explotadores de empresas alimentarias al aplicar las medidas de higiene generales y específicas contempladas en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 852/2004.

Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Establece la base para garantizar un alto nivel de protección de los consumidores en relación con la información alimentaria, teniendo en cuenta las diferencias en la percepción de los consumidores y sus necesidades de información, al mismo tiempo que asegura un funcionamiento correcto del mercado interior.

Reglamento de Ejecución (UE) n.º 1337/2013 de la Comisión, de 13 de diciembre de 2013, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que se refiere a la indicación del país de origen o del lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral.

Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios.

6.3. REINO UNIDO⁶

El TCA (*Trade and Cooperation Agreement*, TCA por sus siglas en inglés) permite el libre comercio sin cuotas ni aranceles para todos los productos considerados como originarios de alguna de las partes, es decir, productos que cumplan las reglas de origen establecidas en el acuerdo. Esto quiere decir que los productos se han de obtener o fabricar en su totalidad en territorio de la UE o el Reino Unido, o tienen que estar lo suficientemente elaborados o transformados en dicha zona⁷. Pese a que este acuerdo establece las bases de la relación comercial bilateral durante los próximos años, las empresas deben asumir el coste de adaptarse a nuevos requisitos. El reajuste para integrar las cadenas de suministro entre la UE y el Reino Unido supone en la práctica una barrera comercial⁸.

Controles aduaneros

Para minimizar el impacto de las nuevas restricciones en la economía del país, las autoridades británicas tomaron la decisión de introducir los controles aduaneros para productos agroalimentarios procedentes de la UE por etapas hasta el 1 de julio de 2021. A partir del 1 de julio de 2021 se aplicarían todos los requisitos exigibles para tramitar el despacho de importación de la mercancía. Sin embargo, se ha aplazado la entrada en vigor de las formalidades aduaneras para los productos de origen animal para consumo humano (*Products Of Animal Origin*, POAO por sus siglas en inglés) en numerosas ocasiones. El gobierno británico también ha aplazado los controles sanitarios y fitosanitarios que iban a tener lugar en julio de 2022 hasta finales de 2023 (Ministerio de Industria, Comercio y Turismo [MINCOTUR], 2022).

Etiquetado de alimentos

En cuanto a los requisitos de etiquetado de alimentos, la legislación comunitaria ha dejado de aplicarse en el Reino Unido desde el 1 de enero de 2021. No obstante, las autoridades británicas han decidido retener la normativa comunitaria en materia de información alimentaria al consumidor. La normativa comunitaria que regula la información alimentaria que debe suministrarse al consumidor se recoge en el Reglamento (UE) 1169/2011 (Unión Europea, 2011b). Su trasposición a la legislación británica se encuentra en el *Food Information to Consumers* (FIC, por sus siglas en inglés) *Regulation* 1169/2011, y será de aplicación sólo en Gran Bretaña, ya que Irlanda del Norte sigue aplicando la normativa comunitaria al permanecer dentro del mercado único para el comercio de bienes⁹.

^{6/} La Oficina Económica y Comercial de España en Londres elabora y actualiza con frecuencia guías y notas sobre la normativa aplicable a la importación de productos al mercado británico. Pueden consultarse aquí: <https://www.icex.es/es/quienes-somos/donde-estamos/red-exterior-de-comercio/GB/documentos-y-estadisticas/estudios-e-informes>

^{7/} Desde el 1 de enero de 2021, el Reino Unido ya no forma parte del mercado único ni de la unión aduanera de la UE, por lo que ya no se beneficia del principio de libre circulación de mercancías. La relación comercial entre ambas partes se rige por el TCA).

^{8/} Cabe mencionar que Irlanda del Norte permanece en el mercado único para el comercio de bienes, según el Protocolo aprobado en el Acuerdo de Retirada.

^{9/} Para facilitar la comprensión de esta legislación, la *Food Standards Agency* tiene publicada una guía oficial. El Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales (DEFRA, por sus siglas en inglés) también ha publicado esta otra guía, que completa la anterior: <https://www.gov.uk/guidance/food-labelling-giving-food-information-to-consumers>

Según esta normativa, las etiquetas de los alimentos deben mostrar la siguiente información al consumidor, bien en el envase del producto o en una etiqueta adherida a éste:

- El nombre del alimento.
- Un listado de ingredientes (incluidos los alérgenos).
- La cantidad de los principales ingredientes usados en la elaboración del producto (QUID, del inglés Quantitive Ingredient Declaration).
- La fecha de consumo preferente o de caducidad.
- Las condiciones especiales de almacenamiento.
- El peso neto del producto.
- El nombre y dirección del FBO (del inglés Food Business Operator), empresa con sede en el Reino Unido responsable última de la información que figura en la etiqueta (normalmente, el importador).
- El país de origen.
- Información nutricional.

6.4. **ESTADOS UNIDOS**^{10 11}

Para exportar carne y productos cárnicos de cerdo de España a Estados Unidos, es requisito fundamental que las instalaciones de las empresas españolas, como mataderos, salas de despiece, establecimientos de transformación y almacenes frigoríficos, cumplan con los controles establecidos por el *Food Safety and Inspection Service* (FSIS, por sus siglas en inglés). Además, estas instalaciones deben obtener previamente la autorización correspondiente para llevar a cabo exportaciones hacia dicho mercado (Ministerio de Sanidad [MISAN], s.f.).

De acuerdo con el Real Decreto 993/2014, las solicitudes de autorización a Estados Unidos pueden tramitarse a través de la web de Comercio Exterior Ganadero (CEXGAN)¹² del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), en donde también se puede consultar el listado de establecimientos autorizados y los certificados sanitarios exigibles en las operaciones a dicho mercado¹³ (Ministerio de la Presidencia [MPR], 2014). En el mismo sentido, existe una exigente normativa federal para el etiquetado de productos agroalimentarios en Estados Unidos. En el caso de productos cárnicos, intervienen diferentes agencias federales: la *United States Food and Drug Administration* (FDA, por sus siglas en inglés), y el *United States Department of Agriculture* (USDA, por sus siglas en inglés).

^{10/} Si se desea profundizar en más detalle, es necesario consultar el *Code of Federal Regulations* (CFR por sus siglas en inglés), manual que recopila por capítulos todas las regulaciones de las diferentes agencias federales de EE. UU.: <https://www.ecfr.gov/>

^{11/} Para más información, se puede consultar la nota sobre requisitos de etiquetado en alimentos y bebidas en EE. UU. Elaborado por la Oficina Económica y Comercial de España en Washington: <https://www.icex.es/es/quienes-somos/donde-estamos/red-exterior-de-comercio/US/documentos-y-estadisticas/estudios-e-informes/visor-de-documentos.etiquetado-alimentos-bebidas-estadosunidos.doc130201807>

^{12/} Web de Comercio Exterior Ganadero: <https://servicio.mapama.gob.es/cexgan>

^{13/} El Ministerio de Sanidad ha elaborado una nota con toda la información específica sobre el procedimiento de autorización de establecimientos para la exportación de productos cárnicos de porcino a Estados Unidos: https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/informacionEspecific/docs/EEUU_Procedimiento_especifico_listas_07122022.pdf

Además, deberá tenerse en cuenta la regulación del *United States Customs and Border Protection* (CBP, por sus siglas en inglés). La CBP es la agencia encargada de la inspección de las mercancías que entran en los Estados Unidos a través de las aduanas y puertos de entrada. Esta agencia se asegura de que los productos importados cumplan con las regulaciones del USDA y de la FDA. Además, también se encarga de verificar la documentación necesaria para la importación de los productos y de cobrar los impuestos y aranceles correspondientes.

En cuanto a los aranceles, las exportaciones españolas de embutidos curados a Estados Unidos están sometidas a un arancel de 0.8 ¢ / kg (Comisión Europea, 2023a). En algunos casos, incluso puede existir una normativa adicional de las autoridades estatales o locales, lo que hace que los productos agroalimentarios puedan verse obligados a cumplir la normativa de varias agencias federales de distintos niveles administrativos a la vez.

Es por ello conveniente que las empresas españolas que quieran comercializar sus productos en Estados Unidos cuenten con buen asesoramiento previo y con un buen agente, quien será el interlocutor de la empresa en el procedimiento de entrada de mercancía. Asimismo, es relevante el conocimiento previo del destino final de sus productos con el fin de poder tener en cuenta todos los posibles requisitos que deben cumplirse.

6.5. CHINA

Exportar chorizo de España a China es un proceso complejo, ya que se requiere esfuerzo y recursos para cumplir con todas las regulaciones y requisitos necesarios. Sin embargo, si la empresa exportadora se prepara adecuadamente y cumple con todas las regulaciones, tiene la oportunidad para acceder al vasto mercado chino. Además, las exportaciones españolas de embutidos curados a China están sometidas a un arancel del 5%. En cuanto a los impuestos, se aplica el IVA a la importación estándar del 13% del valor en aduana, que se determina por el valor de la transacción, normalmente basada en el valor CIF (incluyendo el coste de transporte), seguro y otros (Comisión Europea, 2023b).

Registro de empresas de ultramar productoras de alimentos de importación de la República Popular China¹⁴

A partir del 1 de enero de 2022, las autoridades aduaneras chinas establecieron la exigencia de registro ante la Administración General de Aduanas de China (GACC por sus siglas en inglés). Este registro obligatorio es aplicable a los productos destinados al consumo humano, y se exige a los establecimientos productores o elaboradores (producción, transformación o almacenamiento), no siendo aplicable a las empresas meramente distribuidoras. Al igual que en el mercado estadounidense, las empresas productoras que deseen autorizarse para poder exportar productos cárnicos de porcino a China deben tramitar su solicitud a través de la aplicación de CEXGAN.

^{14/} El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España (MAPA) ha elaborado una nota informativa al respecto donde se comentan los procedimientos de registro: https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/ministerio-exterior/asia/bne48419chinaal-sal_tcm30-584720.pdf

Etiquetado de alimentos

El etiquetado de alimentos importados en China obliga a incorporar información como el nombre del producto, el peso neto, la lista de ingredientes, la información nutricional, la dirección del distribuidor chino, la fecha de producción y de caducidad, el nombre y dirección del fabricante y el país de origen. Además, la etiqueta debe estar escrita en chino mandarín y debe cumplir con los requisitos de tamaño de letra y diseño.

Certificado de inspección de mercancías

La obtención del *Commodity Inspection Certificate* la tramita el importador y le faculta para recoger la mercancía en todos los envíos sucesivos en la aduana de destino. Este documento certifica la exitosa inspección de las mercancías a la llegada al país y es necesario para la tramitación aduanera. El proceso viene precedido de la presentación de diversos certificados sanitarios o de origen de la mercancía.

Procedimiento de autorización para la exportación de porcino¹⁵

Además de todo lo anterior, el procedimiento de homologación puede implicar una visita de inspección in-situ de los establecimientos españoles por parte una delegación china de GACC, al objeto de comprobar si cumplen los requisitos de sanidad veterinaria y de salud pública de las leyes y reglamentos europeos y chinos. Las autorizaciones de nuevas empresas se realizan en periodos concretos, de acuerdo con las indicaciones de las autoridades chinas. Hasta la fecha, España ha recibido 4 visitas de inspección (2008, 2010, 2015 y 2019).

¹⁵/ El Ministerio de Sanidad ha elaborado una nota con toda la información específica sobre el procedimiento de autorización de establecimientos para la exportación de productos cárnicos de porcino a China: https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/informacionEspecifica/docs/China_ProcedEspCarnePorc_feb23.pdf

7. INFORMACIÓN PRÁCTICA

7.1. ORGANISMOS OFICIALES

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

P.º de la Infanta Isabel, 1, 28014 Madrid.

<https://www.mapa.gob.es/es/>

Tel: 913 47 53 68

Ministerio de Asuntos Económicos y Transformación Digital

P.º de la Castellana, 162, 28046 Madrid

<https://portal.mineco.gob.es/es-es/>

Tel: 91 258 28 52

Ministerio de Industria, Comercio y Turismo

P.º de la Castellana, 160, 28046 Madrid

<https://www.mincotur.gob.es/es-es/>

Tel: 91 349 40 05

ICEX España Exportación e Inversiones

P.º de la Castellana, 278, 28046 Madrid

<https://www.icex.es/>

Tel: 913 49 71 00

Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB)

C. de Velázquez, 64, 28001 Madrid

<https://fiab.es/>

Tel: 914 11 72 11

7.2. ASOCIACIONES INTERPROFESIONALES

Interprofesional del Porcino de Capa Blanca Español (Interporc)

C. del Marqués de Urquijo, nº 10, 2º izda, 28008 Madrid

<https://interporc.com/>

Tel: 911 61 00 59

Asociación De Industrias De La Carne De España (ANICE)

C. del Maestro Ángel Llorca, 6, 28003 Madrid

<https://www.anice.es/industrias/anice.es/>

Tel: 915 54 70 45

7.3. **PRENSA ESPECIALIZADA**

Alimarket

Publicación de contenidos de información económico-sectorial en España.

C. de Valentín Beato, 22, 28037 Madrid

<https://www.alimarket.es/>

Tel: 913 27 43 40

Mercasa

Empresa pública de gestión e información de la distribución alimentaria española.

P.º de La Habana, 180, 28036 Madrid

<https://www.mercasa.es/>

Tel: 913 50 06 09

7.4. **FERIAS DE INTERÉS**

ANUGA

ANUGA es la feria internacional más prestigiosa e importante del sector agroalimentario a nivel mundial. Abarca, bajo un mismo techo, varios eventos especializados del sector agroalimentario, estructurados temáticamente en grandes grupos de productos, contando cada uno de ellos con su correspondiente espacio claramente delimitado.

Frecuencia: bienal.

Lugar de celebración: Koelnmesse (GmbH), Messepl. 1, 50679 Colonia, Alemania.

<https://www.anuga.com/>

SIAL Paris

SIAL es la primera red mundial de salones profesionales, con una cobertura geográfica muy amplia: Europa (París), América del Norte (Las Vegas, Montreal, Toronto) y Asia (Shenzhen, Shanghai, Mumbai, Nueva Delhi, Yakarta). SIAL París es una de las ferias agroalimentarias más relevantes del planeta y está dirigida a un público exclusivamente profesional.

Frecuencia: bienal.

Lugar de celebración: Paris-Nord Villepinte Parc des Expositions, 93420 París, Francia.

<https://www.sialparis.com/>

London International Food & Drink Event (IFE)

IFE Londres es la feria del sector agroalimentario más importante del Reino Unido, especialmente dirigida al sector de la Gran Distribución, y dando cabida al resto de canales de distribución, tanto *horeca*, como gourmet.

Frecuencia: anual.

Lugar de celebración: ExCel London, Royal Victoria Dock, 1 Londres E16 1XL, Reino Unido.

<https://www.ife.co.uk/>

8. BIBLIOGRAFÍA

8.1. ARTÍCULOS E INFORMES

- Alimarket. (2021a, 16 de septiembre). Cinco claves en la evolución del sector de elaborados cárnicos. Alimarket Alimentación. Recuperado el 5 de abril de 2023 de <https://www.alimarket.es/alimentacion/noticia/318711/cinco-claves-en-la-evolucion-del-sector-de-elaborados-carnicos>
- Alimarket. (2022b). Análisis 2022 sobre tendencias en el sector cárnico en España. Recuperado el 5 de abril de 2023 de <https://www.alimarket.es/alimentacion/informe/357572/analisis-2022-sobre-tendencias-en-el-sector-carnico-en-espana>
- Food Retail. (2023, 16 de marzo). La cifra de negocio de la industria cárnica supone el 29% del sector agroalimentario español. Recuperado de https://www.foodretail.es/especiales/sector-primario/negocio-industria-carnica-representa-agroalimentario_0_1748225171.html
- Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España [ANICE]. (2021). El sector cárnico español. ANICE. Recuperado el 5 de abril de 2023 de https://www.anice.es/industrias/el-sector/el-sector-carnico-espanol_171_1_ap.html
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España [MAPA]. (2023c). Histórico del precio del pienso para cerdos de cebo [Gráfico]. Indicadores trimestrales de porcino— enero 2023. (p. 14). Recuperado de https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/estadisticas/dashboard4trim2022_tcm30-640796.pdf

8.2. FUENTES ESTADÍSTICAS Y BASES DE DATOS

- Comisión Europea. (2023a, 27 de abril). Acceso a mercados de la Unión Europea. Exportación de productos de la partida 1601.00.1090 de España a Estados Unidos. Disponible en <https://trade.ec.europa.eu/access-to-markets/es/results?product=1601002090&origin=ES&destination=US>
- Comisión Europea. (2023b, 22 de marzo). Acceso a mercados de la Unión Europea. Exportación de productos de la partida 1601.00.1090 de España a China. Disponible en <https://trade.ec.europa.eu/access-to-markets/es/results?product=1601001090&origin=ES&destination=CN>
- Eurostat. (2021). Cuotas de producción de carne de cerdo en la UE en 2021 [Gráfico]. Recuperado de https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/images/1/16/Share_of_quantity_of_EU_meat_production_%28%25%2C_2021%29.png
- ICEX España Exportación e Inversiones. (2022). Estacom. Recuperado de <https://estacom-est.icex.es/estacom>
- Organización de las Naciones Unidas [ONU]. (2022). Comtrade. Recuperado de <https://comtradeplus.un.org/>

- Statista. (2021a). Industria cárnica: número de empresas en España de 2008 a 2021 [Gráfico]. Recuperado de <https://es.statista.com/estadisticas/491569/industria-carnica-numero-de-empresas-en-espana-2008-2015/>
- Statista. (2022b) Producción mundial de carne de cerdo en 2021 y 2022, por país. [Gráfico]. Recuperado de <https://www.statista.com/statistics/273232/net-pork-production-worldwide-by-country/>

8.3. ESTUDIOS DE MERCADO Y NOTAS DEL SECTOR

- Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria [EFSA]. (s.f.). El bienestar de los animales. Recuperado 5 de abril de 2023, de <https://www.efsa.europa.eu/es/topics/topic/animal-welfare#marco-de-la-ue>
- Ignacio Coppel. (2022a). Países destino de exportaciones españolas de embutidos curados en 2022. [Mapa elaborado con MapChart]. Disponible en <https://www.mapchart.net/>
- Ignacio Coppel (2022b). Países destino del etiquetado del Consorcio del Chorizo Español en 2022. [Mapa elaborado con MapChart]. Disponible en <https://www.mapchart.net/>
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España [MAPA]. (2021b). El sector de la carne de cerdo en cifras. Madrid: Secretaría General Técnica. Consumo mundial de carne de cerdo en 2021 [gráfico] (p. 59). Disponible en https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/estadisticas/indicadoressectorporcino2021_tcm30-564427.pdf
- Ministerio de Industria, Comercio y Turismo [MINCOTUR]. (2022, 29 de abril). Nuevo aplazamiento del Reino Unido a los controles sanitarios y fitosanitarios de las importaciones procedentes de la UE. Recuperado de <https://barrerascomerciales.comercio.gob.es/es-es/noticias/Paginas/Nuevo-aplazamiento-del-Reino-Unido-a-los-controles-sanitarios-y-fitosanitarios.aspx>

8.4. NORMATIVA Y LEGISLACIÓN

- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente [MAGRAMA]. (2014). Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos. Boletín Oficial del Estado, 147, 46058-46078. Recuperado de https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2014-6435
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [MAPA]. (s.f.-a). Norma de calidad para el chorizo. Recuperado de https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/chorizo_tcm30-103027.pdf
- Ministerio de la Presidencia, Relaciones con las Cortes y Memoria Democrática [MPR] (2014). Real Decreto 993/2014, de 28 de noviembre, por el que se establece el procedimiento y requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación. Boletín Oficial del Estado, 314. Recuperado de <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2014-13621>

- Ministerio de Sanidad [MISAN]. (s.f.). Estados Unidos. Recuperado de <https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/controlOficial/paises-Terceros/eeuu.htm>
- Organización Mundial de Aduanas. (2017). HS Nomenclature 2017 Edition. Recuperado de <https://www.wcoomd.org/en/topics/nomenclature/instrument-and-tools/hs-nomenclature-2017-edition/hs-nomenclature-2017-edition.aspx>
- Unión Europea. (1987). Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo, de 23 de julio de 1987, relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común. Diario Oficial de la Unión Europea, L256. Recuperado de <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:31987R2658&from=en#d1e32-7-1>
- Unión Europea. (2011). Reglamento (UE) No 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 200/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión, y se modifica el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión. Diario Oficial de la Unión Europea, L304, 18-63. Recuperado de <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2011-82311>

8.5. PÁGINAS WEB

- AECOC. (2021). El nuevo consumidor de carne y productos cárnicos es ahora más exigente con la calidad, la innovación y la sostenibilidad. AECOC. Recuperado de <https://www.aecoc.es/articulos/el-nuevo-consumidor-de-carne-y-productos-carnicos-es-ahora-mas-exigente-con-la-calidad-la-innovacion-y-la-sostenibilidad/>
- Alibaba. (s.f.). Búsqueda de productos: chorizo de Carchelejo. Recuperado el 5 de abril de 2023 de <https://spanish.alibaba.com/>
- Amazon. (s.f.) Espacio promocional de Foods & Wines from Spain. Recuperado el 5 de abril de 2023 de <https://www.amazon.es/b?ie=UTF8&node=11529232031>
- Asociación Nacional de Productores de Ganado Porcino [ANPROGAPOR]. (2021, 13 de octubre). ¿Qué impacto ha tenido la COVID-19 en el sector porcino?. Rotecna. Recuperado de <https://www.rotecna.com/blog/que-impacto-ha-tenido-la-covid19-en-el-sector-porcino/>
- Consorcio del Chorizo Español. (s.f.-a). El chorizo español. Recuperado el 5 de abril de 2023, de <https://chorizoeseapanol.es/elchorizoeseapanol/>
- Consorcio del Chorizo Español. (s.f.-b). El Consorcio. Recuperado el 5 de abril de <https://chorizoeseapanol.es/elconsorcio/>

- Consorcio del Chorizo Español. (2021c, 21 de diciembre). El Consorcio del Chorizo Español recibe el reconocimiento como asociación de exportadores colaboradora S.E.C. Recuperado el 5 de abril de <https://chorizo.es/el-consorcio-del-chorizo-espanol-recibe-el-reconocimiento-como-asociacion-de-exportadores-colaboradora-s-e-c/>
- Consorcio del Chorizo Español. (2021d, 3 de marzo). Las exportaciones de chorizo español se disparan un 65% en 2020. Recuperado el 5 de abril de <https://chorizo.es/las-exportaciones-de-chorizo-espanol-se-disparan-un-65-en-2020/>
- La Hoguera. (s.f.). Chorizo sarta bio ecológico dulce 100% natural casero. Recuperado el 5 de abril de 2023 de <https://lahoguera.es/es/producto/chorizo-sarta-bio-ecologic-dulce-100-natural-casero>
- Noel. (2019, 10 de diciembre). Noel revoluciona su línea de productos sin carne convirtiéndola en su gama más sostenible. [Comunicado de prensa]. Recuperado de <https://www.noel.es/noel-revoluciona-su-linea-de-productos-sin-carne-convirtiendola-en-su-gama-mas-mas-sostenible/>
- Taric. (2022, 4 de marzo). Restricciones en el comercio de la UE con Rusia y Ucrania con motivo de la invasión de Ucrania por parte de Rusia. Taric. Recuperado el 5 de abril de 2023 de <https://www.taric.es/noticias/2022-03-04-restricciones-comercio-con-ru-y-ua-por-invasion-de-ucrania/>



Calle de la Basílica 19 9ªA • 28020 Madrid Spain • Tel.:+34 91 825 58 96

info@chorizoespanol.es • chorizoespanol.es