



GRADO EN COMERCIO

TRABAJO FIN DE GRADO

“EXPORTACIÓN DE JAMÓN CURADO ESPAÑOL EN LA ÚLTIMA DÉCADA”

MIGUEL ÁNGEL CARRETERO MARTÍN

**FACULTAD DE COMERCIO
VALLADOLID, ENERO DE 2015**



UNIVERSIDAD DE VALLADOLID
GRADO DE COMERCIO

CURSO ACADÉMICO 2014/2015

TRABAJO FIN DE GRADO

***“EXPORTACIÓN DE JAMÓN CURADO ESPAÑOL EN LA
ÚLTIMA DÉCADA”***

Trabajo presentado por:

MIGUEL ÁNGEL CARRETERO MARTÍN

Firma:

Tutor:

FERNANDO REPISO ORTEGA

Firma:

FACULTAD DE COMERCIO
VALLADOLID, ENERO DE 2015



ÍNDICE:

Resumen - Diseño del Trabajo.....	7
Justificación y Contexto.....	10
1 - Origen e Historia del Jamón.....	12
2 - Diferencias entre el Jamón Ibérico y el Jamón Serrano.....	16
2.1 Jamón Ibérico.....	16
3.2 Jamón Serrano.....	19
3 - Los Reconocimientos de Calidad y Origen del Jamón en España: Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas.....	21
3.1 Denominaciones de Origen de Jamón Ibérico.....	23
3.1.1. Denominación de Origen “Jamón Guijuelo”.....	23
3.1.2. Denominación de Origen “Dehesa de Extremadura”.....	25
3.1.3. Denominación de Origen “Jamón de Huelva”.....	28
3.1.4. Denominación de Origen “Los Pedroches”.....	30
3.2 Marcas de Calidad y Origen Garantizadas de Jamón Serrano.....	32
3.2.1. Denominación de Origen “Jamón de Teruel”.....	33
3.2.2. Indicación Geográfica Protegida “Jamón de Trévez”.....	35
4 - Jamones Curados del Mundo. Competencia.....	38
4.1 Prosciutto (Italia).....	38
4.2 Jamón de la Selva Negra (Alemania).....	39
4.3 Jamón de Jinhua (China).....	40
4.4 Jamón de Bayona (Francia).....	42
4.5 Jamón Mangalica (Hungría).....	42
5 - Exportación de Jamón en Cifras.....	44
5.1 Saldos de Exportaciones e Importaciones 2004-2013.....	44
Exportaciones.....	46



Importaciones.....	48
5.2 Exportaciones e Importaciones por Zonas Geográficas del Mundo.....	49
5.3 Análisis de Exportación de Jamón por Países.....	51
Exportaciones a los 5 Países Líderes.....	53
Exportaciones de Jamón 5 a Países Influyentes del Mundo.....	59
6 - Perspectivas Futuras.....	66
7 - Conclusiones Finales.....	69
8 - Bibliografía	71
Anexos.....	73



ÍNDICE DE TABLAS Y GRÁFICOS:

Tablas:

<i>Tabla 1 – Flujos Exportación-Importación 2004-2013.....</i>	<i>45</i>
<i>Tabla 2 – Exportaciones Clasificadas por Continentes 2004-2013.....</i>	<i>49</i>
<i>Tabla 3 – Importaciones Clasificadas por Continentes 2004-2013.....</i>	<i>49</i>
<i>Tabla 4 – Exportación a los 10 Países Líderes en Exportación de Jamón</i>	<i>51</i>
<i>Tabla 5 – Exportación de Jamón a 5 Países Influyentes del Mundo.....</i>	<i>60</i>
<i>Tablas 6-15 – Flujos Anuales 2004-2013 por Meses (Anexos).....</i>	<i>74-78</i>

Gráficos:

<i>Gráfico 1 – Evolución Exportación e Importación de Jamón 2004-2013.....</i>	<i>45</i>
<i>Gráfico 2 – Exportaciones de Jamón a Alemania 2004-2013.....</i>	<i>54</i>
<i>Gráfico 3 – Exportaciones de Jamón a Francia 2004-2013.....</i>	<i>55</i>
<i>Gráfico 4 – Exportaciones de Jamón a Portugal 2004-2013.....</i>	<i>56</i>
<i>Gráfico 5 – Exportaciones de Jamón a Italia 2004-2013.....</i>	<i>57</i>
<i>Gráfico 6 – Exportaciones de Jamón a Bélgica 2004-2013.....</i>	<i>58</i>
<i>Gráfico 7 – Evolución de Exportaciones en Países Influyentes.....</i>	<i>60</i>
<i>Gráfico 8 – Exportaciones de Jamón a China 2004-2013.....</i>	<i>61</i>
<i>Gráfico 9 – Exportaciones de Jamón a Japón 2004-2013.....</i>	<i>62</i>
<i>Gráfico 10 – Exportaciones de Jamón a Estados Unidos 2004-2013.....</i>	<i>63</i>
<i>Gráfico 11 – Exportaciones de Jamón a Brasil 2004-2013.....</i>	<i>64</i>
<i>Gráfico 12 – Exportaciones de Jamón a Rusia 2004-2013.....</i>	<i>65</i>



ÍNDICE DE IMÁGENES:

<i>Imagen 1 – Cerdos Ibéricos en Dehesa.....</i>	<i>16</i>
<i>Imagen 2 – Jamones en Salazón.....</i>	<i>18</i>
<i>Imagen 3 – Cerdos Blancos.....</i>	<i>19</i>
<i>Imagen 4 – Logo DO Jamón de Guijuelo.....</i>	<i>23</i>
<i>Imagen 5 – Mapa DO Jamón de Guijuelo.....</i>	<i>24</i>
<i>Imagen 6 – Logo DO Dehesa de Extremadura.....</i>	<i>25</i>
<i>Imagen 7 – Mapa DO Dehesa de Extremadura.....</i>	<i>26</i>
<i>Imagen 8 – Logo DO Jamón de Huelva.....</i>	<i>28</i>
<i>Imagen 9 – Mapa DO Jamón de Huelva.....</i>	<i>29</i>
<i>Imagen 10 – Logo DO Los Pedroches.....</i>	<i>30</i>
<i>Imagen 11 – Mapa DO Los Pedroches.....</i>	<i>31</i>
<i>Imagen 12 – Logo DO Jamón de Teruel.....</i>	<i>33</i>
<i>Imagen 13 – Mapa DO Jamón de Teruel.....</i>	<i>34</i>
<i>Imagen 14 – Sello DO Jamón de Teruel.....</i>	<i>35</i>
<i>Imagen 15 – Logo IGP Jamón de Trévelez.....</i>	<i>35</i>
<i>Imagen 16 – Mapa IGP Jamón de Trévelez.....</i>	<i>36</i>
<i>Imagen 17 – Mapa China – Zheijing.....</i>	<i>40</i>
<i>Imagen 18 – Imagen Cerdo Mangalica.....</i>	<i>43</i>
<i>Imagen 19 – Mapa de los 5 Países Líderes en Exportación de Jamón.....</i>	<i>53</i>
<i>Imagen 20 – Mapa de los 5 Países Influyentes.....</i>	<i>59</i>
<i>Imagen 21 – Precintos de Jamones Ibéricos.....</i>	<i>73</i>



RESUMEN – DISEÑO DEL TRABAJO:

El presente Trabajo Fin de Grado se centra en la presentación, descripción y análisis de toda la cadena de exportación del sector de los jamones de cerdo de España, explicando detalladamente toda la producción de un jamón, que engloba desde la cría de los animales, pasando por el sacrificio y el proceso de curación de las piezas que posteriormente se distribuirán en los mercados. Se explican para ello todas y cada una de las fases que se realizan, como son los secados, los cuidados que se aplican a las piezas o sus modos de almacenaje.

Como en España existen seis Denominaciones de Origen Protegidas o Indicación Geográfica Protegida de jamones curados, las cuales son: Denominación de Origen “Jamón de Guijuelo”, Denominación de Origen “Dehesa de Extremadura”, Denominación de Origen “Jamón de Huelva” y la Denominación de Origen “Los Pedroches”, éstas cuatro dentro de las producciones de jamón ibérico, mientras que en cuanto a jamón serrano encontramos la Denominación de Origen “Jamón de Teruel” y la Indicación Geográfica Protegida “Jamón de Trévez”. Se explican detalladamente las peculiaridades de cada una de ellas, sus formas de trabajo y los controles de calidad que se realizan en las mismas, amparadas y controladas siempre por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, que es la institución encargada de garantizar el origen, calidad y la higiene en cada uno de los procesos a realizar en la curación de los jamones.

Posteriormente, tras haber situado las distinciones entre jamones ibéricos y serranos, y el estudio sobre cada una de las Denominaciones de Origen de España, se analizan algunas producciones de jamones curados en el mundo, los cuales representan la competencia directa de los jamones españoles, por lo tanto deben ser objeto de estudio. Se analizan las particularidades de estos jamones, sus usos y sus diferencias respecto a los jamones y paletas que se producen en nuestro país.

Tras conocer el producto jamonero como tal, se estudian las cifras exportadoras de los jamones y paletas curadas de nuestro país en los últimos diez años, analizando con toda clase de detalles las diferentes evoluciones experimentadas por las ventas de jamones al extranjero tanto por criterios continentales como por naciones. Para ello, se enseña y explica toda la información recopilada en los últimos



diez años para después llegar con más exactitud y claridad a las perspectivas de futuro del sector. También se incluyen estudios concretos sobre los países más importantes en la compra de jamones de España, además de estudiar con exactitud las peculiaridades de algunos de estos mercados para así lograr conclusiones y razones de compra de los productos porcinos curados españoles, además del análisis exhaustivo de algunos otros países, que se estudian debido a su importancia internacional en base a diferentes criterios, como son sus poblaciones, su diferencia cultural respecto a España o su situación geográfica.

Finalmente, quedan analizadas las perspectivas futuras de este importante sector, una vez analizados los datos disponibles, tanto en cifras económicas como en los distintos mercados y naciones donde se buscará crecimiento, implantación o una mayor consolidación de los productos que se producen en España, es decir, que habiendo estudiado todos los antecedentes anteriores y sus volúmenes económicos, además de todas y cada una de las tendencias que se han experimentado desde el año 2004 hasta 2013, se detallan diferentes conclusiones tras de un estudio tan amplio sobre un sector muy atractivo tanto para los ciudadanos de España como de fuera de ella.

Palabras clave: Calidad, Denominación de Origen, Exportación, Jamón, Mercado.



ABSTRACT:

This dissertation is focused in the presentation, description and analysis of the export supply chain of ham in Spain, detailing the whole production process of the ham shoulder itself, from the raise of the animals in the farms going through the slaughtering process, drying process of the shoulders that will be sold in the market. It is explained in depth all the steps and phases, drying processes, storage and cares that need to be applied to this particular product.

Nowadays we can find five “DOP” and one “IGP”: “Jamón de Guijuelo”, “Dehesa de Extremadura”, “Jamón de Huelva”, “Los Pedroches” and “Jamón de Teruel”. The IGP is “Jamón de Trévez”. Each “Designation of origin” have their own quality inspections and processes that are closely monitored and controlled by the Spanish Ministry of Agriculture, Fisheries and Food. This institution is in charge of assure the origin, quality and hygiene in the drying processes of the ham shoulders.

Once the difference between “iberian ham shoulders” and “ham shoulders” and the description of each “designation of origin” has been explained, a research of the amount of export in the last 10 years has been carried out, analyzing the tendency and evolution of the export by continent and by country. For this purpose it is shown and explained all the information that has been gathered by the Spanish Institute for Foreign Trade, dependent of Ministry of Economy. Later on, a research about the countries with a highest level of Spanish ham shoulders import has been done studying the differences and peculiarities in these markets in order to understand the reasons of these sales. Some other countries have been included in this research due to its international relevance due to different criterion like culture change in regards to Spain, geographical situation o relevant positions in the global business.

Last but not least, future perspectives of this sector have been analyzed in regards to the current data, export in the different markets vs countries that are expected to grow or where the implementation of Iberian products, that’s to say, studying the records and economic volumes and tendencies from 2003 to 2013, a list of conclusion have been highlighted for such an interesting sector for Spaniards and foreigners.

Key words: Export, Ham Shoulder, Designation of Origin, Market, Quality.



JUSTIFICACIÓN Y CONTEXTO:

La temática elegida para el desarrollo del presente Trabajo no es otra que la evolución de la exportación del sector de jamón español en los últimos diez años y su competencia. Este tema de exportación es un área muy relacionado con los estudios realizados en las materias impartidas en el Grado en Comercio, y a modo personal, anteriormente en la Diplomatura en Ciencias Empresariales, desarrollados estos estudios en este mismo Centro.

La exportación es uno de los temas que más se desarrollan en las materias del Grado de Comercio, por lo que realizar el Trabajo Fin de Grado sobre este tema representa una oportunidad de poner en práctica los conocimientos teóricos que se han estudiado en las asignaturas, es decir, representa una buena prueba sobre los conocimientos adquiridos.

De modo concreto, la elección de exportación de jamón es que es un sector en auge internacionalmente y muy consolidado en España. El jamón es uno de los productos más conocidos de nuestra cultura y nuestra gastronomía y es un sector muy desarrollado en España, tanto en sus productos de origen ibérico como los de origen en porcinos blancos. El cerdo siempre ha sido un alimento muy extendido en España y en el mundo, pero no tanto la curación de los jamones, de ahí su auge fuera de España.

Culturalmente, el jamón está siempre presente y en nuestra Comunidad, Castilla y León, la importancia del sector principalmente de jamones ibéricos es enorme, ya que una de las seis Denominaciones de Origen de España, se encuentra en la Comunidad, concretamente en la localidad salmantina de Guijuelo, por lo que el jamón es uno de los alimentos estrella de la gastronomía y el gusto castellano.

Económicamente, este sector tiene un impacto muy grande en la Comunidad, ya que decenas de empresas se dedican a la producción no solamente de jamones y paletas ibéricas, sino también otros productos tan conocidos como el lomo ibérico, el salchichón y chorizo ibéricos. Este sector es generador de riqueza y empleo en un contexto de crisis como el que vivimos, donde muchas empresas de otros sectores han tenido que acudir a la internacionalización para sobrevivir. En este sentido, la



internacionalización y la exportación de productos han supuesto una oportunidad muy importante para la venta en el extranjero, y para dar a conocer los excelentes productos que tienen origen en España.

Los recursos naturales de los que disponemos en España hacen de nuestro país un lugar puntero en la producción de materias primas en materia alimentaria, lo que unido a la tradición gastronómica nacional, hace del sector porcino un ámbito de buenas perspectivas futuras, ya que la calidad de la producción alimentaria española, es muy alta, lo que hace de los productos como el jamón, verdaderos lujos para las poblaciones de fuera de España, donde los jamones alcanzan precios muy altos, destacando principalmente los procedentes de cerdos de razas ibéricas.

El sector jamonero muestra unos datos muy importantes y positivos, por lo que las oportunidades son grandes, ya que quedan muchos mercados internacionales que no están adquiriendo jamones españoles de acuerdo a sus poblaciones, un ejemplo de ello es el de China, cuyas adquisiciones de jamones españoles aún representan un volumen muy pequeño teniendo en cuenta su enorme población, por lo que, aunque consolidado en España y Europa debido a razones evidentes de proximidad y población española en esos países, quedan muchos mercados en los que el jamón está en pujanza, aumentando sus volúmenes de ventas, y dando razones para que los productores de jamones, tanto blancos como ibéricos, se muestren en líneas generales optimistas de cara al futuro de las ventas del sector.



1 - ORIGEN E HISTORIA DEL JAMÓN:

Conocemos como jamón curado a aquel producto procedente de las patas de los cerdos, al que se le aplica un proceso de salazón y secado con el fin de lograr la curación óptima para la carne y la posterior conservación a lo largo de cierto tiempo.

No debemos olvidar la diferencia entre jamón y paleta, que no es otro que una distinción puramente técnica, ya que el producto conocido como jamón es exactamente el mismo que el conocido como paleta. La diferencia entre ambas denominaciones no es otra que la procedencia de las patas de cerdo. Mientras lo que conocemos como jamón son los productos procedentes de las patas traseras de los perniles, lo conocido como paleta, es el producto que proviene de las patas delanteras de los animales. Pero como se ha indicado, el producto como tal, es el mismo, ya que el proceso de secado, salazón y conservación es el mismo, distinguiendo como es lógico el tamaño de los jamones y paletas, ya que los jamones, al ser de mayores tamaños que las paletas, necesitan mayor tiempo de curación que las paletas.

La Historia del jamón no guarda demasiadas diferencias en cuanto a su conservación respecto a otros productos tan diferentes a priori como el pescado, ya que ya en la época Prehistórica, se ha ido averiguando que los hombres observaron que las carnes y pescados se conservaban mejor haciendo en ellas finos cortes para después realizar un secado del producto al sol.

Más adelante, cuando se descubrió el fuego, las formas de conservación de productos aumentaron de manera notable, ya que principalmente, se podían aplicar dos métodos de conservación que en aquel tiempo fueron plenamente innovadores, los hoy tan extendidos y conocidos métodos de ahumado y cocción de los productos alimenticios.

Con la aparición de la sal aproximadamente en el año 3000 a. C., los alimentos comenzaron a ser sazonados para mejor conservación y poder comerciar con ellos, además de que con la salazón, se garantizaba la disponibilidad de alimentos bien conservados en el tiempo, para épocas donde la comida podría escasear, es decir, se realizaba la salazón para garantizar el alimento futuro de las familias.



Con la llegada de los romanos a la Península Ibérica, éstos implantaron y dieron a conocer, como en todos los lugares que fueron conquistando, las diferentes técnicas de salado del cerdo, ya un animal muy extendido en aquella época, aunque sí es importante señalar que en época romana la salazón se realizaba a cerdos enteros, no como en la actualidad que prácticamente solamente son conservados en salazón los jamones y paletas.

El proceso era realizado por los cocineros o *coquus*, ayudados por esclavos de prestigio en el proceso de sacrificio de los animales, pero con los años, se llegaron a encontrar cocineros específicos en temas porcinos, los conocidos como *vicarius supra cenas*. En aquella época, la parte más preciada del cerdo ya eran los jamones, debido a su exquisito sabor, por lo que solamente las personas de la alta sociedad eran quienes disfrutaban del jamón, ya los precios que alcanzaban eran muy elevados, pero con las construcciones de más salinas, el precio de la sal disminuyó de manera importante, lo cual resultó clave para que el jamón y otros productos del cerdo como son el lomo, la costilla, la cabeza o el tocino, se extendieran a la mayoría de población y dejaran de ser alimentos exclusivamente de las personas más pudientes económicamente.

Se sabe con claridad que los romanos eran grandes aficionados a los embutidos, ya que no solamente se comerciaba con los productos mencionados, sino que ya existían variedades de salchichas y comenzaron algunas producciones de morcilla.

Los cerdos, probablemente fueron traídos a la península por parte de los fenicios, y disponían de salinas en las costas del sur y levante español, por lo que la salazón de productos cárnicos y pescados les resultaba muy cercana. Comercialmente, ya existían las comercializaciones de éstos y otros muchos productos por toda la costa Mediterránea.

En la antigua ciudad de Tarraco (Tarragona), se encontraron piezas de jamones en estado fosilizado, datándose las piezas en 2000 años, por lo que se demuestra con meridiana claridad las explicadas salazones de productos.



Con la caída del Imperio Romano, la cultura visigoda mantuvo al jamón y otros productos embutidos dentro de su cultura, pero se empezaron a extender las realizaciones de conservación en sal a las abadías y monasterios, para conseguir de este modo el consumo durante todo el año de los productos conservados en sal.

Junto a ello, durante los siglos XII y XIII se produjo un enorme auge de la ganadería en España, el cerdo se extendió a la población y las familias criaban cerdos en sus casas para conseguir alimento. La adquisición de los animales era sencilla y con el engorde de los cerdos, después se disponía de una gran fuente de alimento.

Con la invasión musulmana desde el norte de África, aunque existiera y exista la prohibición por parte del Islam del consumo de cerdo, la cría de los animales no cesa, ya que hubo tolerancia con las costumbres cristianas además de que el cerdo era un sustento alimentario muy importante.

Un hecho curioso que se daba en aquel tiempo, era que para demostrar que judíos y musulmanes habían convertido al cristianismo de manera real, era la adquisición y degustación pública de jamón, ya que sus religiones anteriores tienen expresamente prohibido el consumo de carne procedente del cerdo.

Con el paso del tiempo, la cría de cerdos en todos los pueblos y ciudades españolas ha sido constante, ya que se alimentaba a los cerdos con restos de comida de la familia, bellotas de encina o pastos de campo. Generalmente, las crías se realizaban a las afueras de las ciudades, donde también existían salas de despiece de animales, vendiéndose después los animales a las carnicerías de las ciudades. Esto ocurría con la mayoría de animales, pero no siempre con el cerdo, ya que en muchas ocasiones, ya que su cría se realizaba en las villas y su sacrificio en las calles o en las casas, donde se aprovechaban las bodegas para el proceso de secado y salazón, para posteriormente llevar las piezas a las buhardillas, donde el proceso de curación llegaba de modo más lento y de modo totalmente natural y con el aire fresco procedente de las sierras de nuestro país.

Salvando algunas diferencias relacionadas con el puro progreso industrial de producción de alimentos, este proceso tan tradicional se mantiene en la actualidad en la producción masiva del jamón, ya que solamente con la modernización de España los años 60 y 70, se buscaron razas porcinas más productivas que posibilitaran la cría



intensiva de los animales frente a la extensiva, que era la que se daba de manera completamente habitual en las crías y producciones porcinas de nuestro país, por lo que la tradición, vuelve a ser clave en la producción de uno de nuestros productos más conocidos a nivel internacional, como es el jamón.



2 - DIFERENCIAS ENTRE JAMÓN IBÉRICO Y JAMÓN SERRANO:

Una de las principales indicaciones a realizar en el tema de jamón, es marcar con claridad las diferencias entre el jamón ibérico y el jamón serrano, ya que el sector es muy amplio y convendrá de cara a todo lo posterior mantener claras las diferencias entre un tipo de jamón y otro. La diferencia principal entre un jamón y otro es la raza, ya que los jamones ibéricos proceden de razas ibéricas, mientras que los jamones denominados como serranos, proceden de cerdos de raza blanca. La primera clase generalmente es de aspecto más oscuro o negro, mientras que la segunda raza es de aspecto rosado. A continuación se explican tanto el jamón ibérico como el jamón serrano, con lo que se describirán las diferencias entre una clase y otra.

2.1 Jamón Ibérico:

El jamón ibérico es aquel procedente de la raza de cerdo ibérico, que son las razas y diversas variedades porcinas que pertenecen al “tronco ibérico” que es el predominante en la Península Ibérica, y que se caracteriza por sus colores oscuros llegando a negros, aunque hay alguna variedad como el “manchado de Jabugo” que son manchados en tonos colorados y negros. El cerdo ibérico generalmente tiene menor tamaño que el de raza blanca y es más musculado que el de capa blanca.

IMAGEN 1



Fuente: DO “Dehesa de Extremadura” <http://goo.gl/CayPxJ>

Es muy importante señalar e informar sobre las nuevas clasificaciones de los jamones, paletas y cañas de lomo ibéricas según la alimentación recibida por los animales y su origen, con lo que se pretende mejorar la información a los



consumidores en el etiquetado y presentación de las diversas piezas. Este objetivo de mejorar la información se inicia con la simplificación de la clasificación de jamón, las cuales, según la nueva normativa, es la siguiente en cuanto a la alimentación de los animales:

- **Jamón de Cebo:** proceden de porcinos criados en granjas y alimentados principalmente mediante piensos de cereales y diversas legumbres
- **Jamón de Cebo de Campo:** el animal es criado en libertad en las dehesas y alimentado primeramente con pastos naturales y piensos de alta calidad
- **Jamón de Bellota:** el cerdo ha sido criado en libertad y es alimentado durante toda su vida mediante pastos naturales y bellotas, con lo que su precio final de adquisición suele ser más elevado

Estas tres opciones, como vemos, se han simplificado de cuatro opciones anteriores (de bellota o montanera, de recebo, de cebo de campo y de cebo) que existían antes de la última regulación por parte del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, a las tres actuales que como se ha indicado son: de bellota, de cebo de campo y de cebo.

Otra novedad regulada por el Ministerio se refiere al etiquetado, donde en la actualidad es obligatorio indicar el tanto por ciento de raza de origen ibérico cuando se trate de animales 100% ibéricos, así como la indicación visible de origen en los demás casos. De este modo, la denominación “de bellota” solo se utilizará cuando se haga mención a algún aspecto de la dehesa o de la bellota (ver detalles de los etiquetados en Anexo 1).

En este etiquetado, se clasifica por colores, los cuales son:

- **Negro:** indican Jamones de Bellota 100% ibéricos, que proceden de porcinos totalmente ibéricos que se crían en libertad en dehesas y con alimentación final mediante pastos naturales, hierbas aromáticas y bellotas.
- **Rojo:** para Jamón de Bellota Ibérico, que proceden de cerdos que están cruzados con cerdos no 100% ibéricos criados en dehesas y con engorde final con pastos naturales, hierbas aromáticas y bellotas.
- **Verde:** indican Jamón de Cebo de Campo Ibérico, de cerdos que proceden de



cruces, que se crían en libertad en las dehesas y con alimentación con pastos naturales, hierbas aromáticas y piensos.

- **Blanco:** para Jamón de Cebo Ibérico procedentes de cerdos con cruce, por lo que nos son 100% ibéricos que se alimentan mediante piensos de cereales y legumbres y cuya cría se produce en granjas o cebaderos, lo que hace que su grasa esté acumulada en el animal al no ejercitarse en la dehesa.

A estos cerdos se les suele alimentar hasta que llegan aproximadamente a unos 160 kg, que es cuando son sacrificados para la posterior curación, la cual se inicia con la curación en secaderos abiertos durante un tiempo mínimo de secado de 24 a 30 meses. Durante el mencionado secado los jamones y paletillas son recubiertos con sal marina, tal y como vemos en la imagen a continuación.

IMAGEN 2



Fuente: Blog "López Ortega" <http://goo.gl/oYbfmc>

En primer lugar, y de manera posterior al sacrificio del animal, éste es despiezado y los jamones y paletillas comienzan el ya dicho proceso de sal para después, y durante unos 10 días se llevan a las cámaras de escurrido, que es lugar donde propiamente comienza la curación de las piezas. Tras el proceso de escurrido, las piezas son llevadas a las conocidas bodegas climatizadas, en las cuales los jamones se encuentran a una temperatura fría, de unos 4-5 grados centígrados. Esta parte de la curación es clave, ya que si estuvieran a más temperatura las piezas se estropearían.



A continuación, el proceso continúa en las salas de secado, donde la temperatura será la del ambiente. Este apartado de la curación es el más duradero y el más delicado. En este momento, el jamón tendrá que pasar como mínimo los meses veraniegos a unos 30 grados durante el día, lo cual genera que las piezas desarrollen un proceso de sudoración. Es en esta parte del proceso cuando los jamones adquieren sus sabores tan característicos que degustaremos cuando el proceso haya terminado por completo.

Una vez terminado el proceso de secado, las piezas son llevadas a bodegas a temperatura natural, donde se almacenan para posteriormente ser distribuidas o vendidas a los consumidores. El proceso de curación termina en este punto debido a que si el proceso de curación prosiguiera, las piezas se estropearían y perderían sus características de sabor y calidad.

2.2 Jamón Serrano:

El jamón serrano es aquel procedente de las razas de porcino como son la raza Duroc, Landrace, Pietrain, entre otras variedades. Estos tipos de pernils se caracterizan por llegar a tener mayor peso en el momento de sacrificio que los cerdos ibéricos, tienen menos grasa que los ibéricos, por lo que su carne es algo menos jugosa que la procedente de especies ibéricas.

IMAGEN 3



Fuente: Frigocolanta <http://goo.gl/YyWOSd>



La alimentación de los porcinos para la obtención de los posteriores jamones y paletas son siempre mediante piensos y cereales, siendo la cría de los cerdos son en granjas.

En cuanto a la curación, a diferencia del cerdo ibérico, oscila entre los 7 y los 15 meses en total. Según la duración de la curación, los jamones serranos se clasifican en:

- **Bodega:** la curación del jamón está entre los 7 y los 12 meses.
- **Reserva:** la curación de los jamones se mueve entre los 12 y los 15 meses.
- **Gran Reserva:** la curación supera los 15 meses en total.

El proceso de curación de estos jamones presenta algunas similitudes respecto a los jamones ibéricos, pero también varias diferencias.

La curación de los jamones comienza tras el sacrificio y despiece de los animales. La primera etapa de curación es la de salado, donde los jamones se cubren con sal y dejándolos en salas de secado durante como mucho 14 días, durante los cuales hay que comprobar que los jamones permanezcan bien cubiertos de sal.

Posteriormente, los jamones son sometidos a un proceso de postsalazonado, ya que los jamones en este momento tienen sal por su parte superficial y no en su interior, con lo cual hay que igualar la concentración de sal entre la superficie y el interior de los jamones y que tiene una duración de entre 45 y 90 días. Después, el proceso continúa con la eliminación de la sal con lavados de agua tibia, que se realiza en salas con una gran humedad relativa y temperaturas frías de como máximo 6 grados.

El siguiente paso en la curación se produce en las llamadas salas de curación, donde los jamones se secan durante unos 6-8 meses, aunque este proceso varía de tiempo según mayor o menor peso de los jamones. En esta etapa los jamones adquieren todos sus sabores y son cubiertos con grasa (conocido como panninge), para una mejor conservación. A partir de aquí comienza la maduración de las piezas. Los secaderos deben mantener una temperatura de unos 15 grados y una humedad de aproximadamente 75% y debe realizarse en lugares cerrados, ya sean naturales o artificiales.



3 – LOS RECONOCIMIENTOS DE CALIDAD Y ORIGEN DEL JAMÓN EN ESPAÑA: DENOMINACIONES DE ORIGEN E INDICACIONES GEOGRÁFICAS.

El Reglamento (CE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo Europeo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, establece las definiciones de Denominación de Origen Protegida (DOP) y de Indicación Geográfica Protegida (IGP). Estas son las dos figuras de protección que se aplican a los productos agrícolas y alimenticios diferentes del vino y de las bebidas espirituosas.

Por otro lado, el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, se define como: *“el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio”*.

De esta forma, quedan mencionados en dichos Reglamentos cómo se define una Denominación de Origen Protegida (DOP) y una Indicación Geográfica Protegida (IGP) como *“un nombre que identifica un producto”*:

- Originario de un lugar determinado, región o de manera excepcional, de un país.
- Cuya calidad o características se deban principalmente o exclusivamente a un medio geográfico concreto, con los lógicos factores naturales y humanos que refieren a él.
- Cuyas fases productivas se desarrollen en la zona geográfica en que se defina dicha DOP o IGP.

Una vez estudiadas de modo teórico las Denominaciones de Origen Protegidas y las Indicaciones Geográficas Protegidas, podemos afirmar que ambas tienen en común principalmente dos aspectos: el primero de ellos es que ambas dan un nombre geográfico aplicado al producto procedente de esa región, comarca o localidad, y el segundo aspecto común es el gran vínculo que existe entre el propio producto y la zona geográfica de la que procede, relacionando así el propio producto con la zona donde se produce el mismo.



Asimismo, existen diferencias significativas entre ambas marcas de protección, destacando entre ellas que en las Denominaciones de Origen, los productos deben ser producidos, elaborados o transformados en la zona geográfica de la misma, mientras que este aspecto en los productos bajo Indicación Geográfica no es obligado. Otra diferencia es que en las IGP las cualidades diferenciales deben ser debidas al medio natural o su elaboración, mientras que en las DOP, este diferencial debe llegar por el medio natural y su elaboración.

En España, existen cinco Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) de jamones adscritas al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y reconocidas por parte de la Unión Europea y que cumplen con la normativa marcada por parte del Ministerio. Cuatro de las cinco Denominaciones son de producción de alimentos ibéricos y una de producciones de alimentos serrano. Por otro lado, en España existe una sola Indicación Geográfica Protegida, que es la de “Jamón de Trévez”, que produce alimentos serranos.

Cada una de ellas tiene una serie de particularidades y características que hace que cada una de ellas sea única, con sus propias razas porcinas, métodos y tradiciones de curación de las piezas y diversas organizaciones. Estas características de los productos finales vienen marcadas además por la meteorología y el medio natural de cada una de las zonas geográficas de las Denominaciones de Origen y de la Indicación Geográfica, es decir, existen diferencias significativas evidentes entre las distintas condiciones climáticas de por ejemplo de la Denominación de Origen “Jamón de Huelva”, situada en la provincia de Huelva, frente a la de “Jamón Guijuelo”, situada en la provincia de Salamanca, más allá de las evidentes diferencias entre el origen ibérico o no de los productos.

Las cuatro Denominaciones de Origen Protegida (DOP) de jamón ibérico de España son: Denominación de Origen “Jamón Guijuelo”, Denominación de Origen “Dehesa de Extremadura”, Denominación de Origen “Los Pedroches” y Denominación de Origen “Jamón de Huelva”, mientras que de jamón serrano, encontramos la Denominación de Origen “Jamón de Teruel” y la ya mencionada Indicación Geográfica Protegida de “Jamón de Trévez”.



3.1 Denominaciones de Origen de Jamón Ibérico:

A continuación, vamos a desarrollar cada una de las cuatro Denominaciones de Origen Protegidas de Jamón Ibérico que se encuentran en España. Cada una de ellas tiene una metodología y tradición diferentes, en función de las propias zonas de producción, marcadas por su climatología diferenciada y los métodos de trabajo que caracterizan a cada una de ellas.

3.1.1 Denominación de Origen “Jamón de Guijuelo”:



Fuente: DO “Jamón de Guijuelo”
<http://goo.gl/J5gSTZ>

El origen de esta Denominación de Origen se remonta a 1986, cuando algunas industrias de la zona de Guijuelo se inscribieron como Denominación de Origen Protegida (DOP) en el Ministerio de Agricultura. Posteriormente, la Unión Europea confirmó la Denominación, para así transmitir confianza y garantía a los consumidores, elevando su prestigio internacional en Europa y otros países extranjeros.

Ámbito geográfico y clima:

Esta Denominación tiene como centro principal la localidad salmantina de Guijuelo y engloba además otros importantes enclaves como son Ledrada, Béjar, Aldeavieja de Tormes, Puerto de Béjar, Miranda del Castañar, Tamames, Campillo de Salvatierra, Frades de la Sierra y Palomares de Béjar son las que completan la comarca de Guijuelo. Fuera de la provincia de Salamanca, se encuentran dentro de la Denominación algunas comarcas como Logrosán en Extremadura, o Sayago en Zamora.



IMAGEN 5



Fuente: DO "Jamón de Guijuelo" <http://goo.gl/J5gSTZ>

En esta zona del sudeste de la provincia de Salamanca nos encontramos un microclima idóneo para el ganado debido a sus inviernos fríos y secos con veranos suaves y cortos, lo que lleva a unas excelentes condiciones de secado y maduración de las piezas de jamón. La actividad de producción de los diversos productos de cerdo ibérico supone una gran creación de riqueza y empleo para cientos de familias de artesanos ibéricos.

Clasificación de los animales:

La calidad de los productos de la denominación, además de los climáticos ya mencionados, son las razas únicas y puras de porcinos alimentados de manera natural a base de bellota que se une al sistema de curación completamente artesano. La Denominación de Origen clasifica los porcinos según el criterio de alimentación de los animales, en el cual se distingue:

- **Jamones Ibéricos de Bellota:** Los productos proceden de animales que fueron alimentados en montanera mediante bellotas y hierbas naturales de las dehesas. El precinto de estos productos es rojo y con vitola de Reserva de color rojo donde se indica al año de producción. Un importante detalle es que tanto el precinto como la vitola son numerados por el Consejo Regulador.
- **Jamones Ibéricos:** Proceden de cerdos que se han alimentado a base de piensos naturales que el Consejo Regulador controla y que complementa a la bellota o alimentados de aquel modo en modo exclusivo, conservando en todo momento una pureza genética y una cría de modo extensivo. Los productos de esta categoría son etiquetados en color verde, al igual que la vitola, ambas



numeradas para garantizar su categoría.

En ambos casos, la vitola va sujeta junto con el marchamo sanitario, acompañándose de la etiqueta propia del productor del producto concreto.

Control del Consejo Regulador:

El Consejo Regulador de la Denominación “Jamón Guijuelo” inicia su control desde las propias ganaderías y granjas. El cerdo ibérico es sacrificado tras sus estancias a placer en las dehesas y montaneras. El sacrificio se realiza en el invierno, cuando comienza un lento y cuidado proceso de secado y maduración, controlado en todo momento por el propio Consejo Regulador.

En esta etapa el artesano juega con el clima de la zona para llegar a un secado y maduración óptimas en un proceso tradicional que se combina a la perfección con las mayores innovaciones tecnológicas del momento pero manteniendo el carácter artesanal de la producción de jamones y paletas, con lo que se obtiene un producto de cualidades marcadas de color de los productos, su sabor y su altas calidades.

3.1.2 Denominación de Origen “Dehesa de Extremadura”:

IMAGEN 6



Fuente: DO “Dehesa de Extremadura” <http://goo.gl/CayPxJ>

La andadura de esta Denominación de Origen comienza en 1990, ratificando esta actividad por parte del Ministerio de Agricultura. Por parte de la Unión Europea, la Denominación “Dehesa de Extremadura” fue reconocida como Denominación de Origen Protegida (DOP), avalando a nivel de toda la Unión los niveles de calidad y prestigio de los diversos productos que se engloban en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen.



La Denominación de Origen permanece en constante desarrollo de mejora y óptimo control de los productos que ofrece, dando seguridad y garantía de calidad y origen al consumidor cuando éste adquiere alguno de los productos de la Denominación.

Ámbito geográfico y clima:

Las industrias acogidas a la Denominación de Origen “Dehesa de Extremadura” se extienden por toda Extremadura, tierra de gran riqueza natural para la cría de porcinos ibéricos debido a sus enormes dehesas. Algunas de las localidades que disponen de alguna ganadería adscrita a la Denominación son Badajoz, Jerez de los Caballeros, Olivenza, Mérida, Fregenal de la Sierra, Alburquerque, Piornal, Almendralejo o Don Benito, entre otros muchos.

IMAGEN 7



Fuente: Tienda “El Gran Jamón” <http://goo.gl/wBWOV>

Extremadura dispone de un clima excelente para la cría porcina, ya que sus inviernos son fríos y secos y los veranos calurosos, aunque algo largos en el sur de la comunidad. Sus dehesas naturales hacen que en ellas convivan en el mismo ecosistema, además de cerdos, otros animales tales como ovejas, vacas con especies silvestres como águilas reales, nutrias, jabalíes o ciervos, encontrando todas estas especies unos refugios de gran diversidad y calidad sin variación alguna desde hace siglos.

Clasificación de los porcinos:

Según el Consejo Regulador de la Denominación, podemos clasificar los animales por dos modos, que son la raza y la alimentación de los cerdos.



En cuanto a la raza porcina, hay que señalar que los porcinos producidos en la Denominación cumplen los requisitos que se exigen por el RD 1469/2007 y que distinguen en: Cerdos Ibéricos puros y cerdos ibéricos, siendo su característica su cruce con al menos 75% de sangre ibérica.

En la clasificación por alimentación, la distinción se refiere como:

- **Ibérico de Bellota:** Se sacrifica después de su alimentación a base de bellota y otras hierbas naturales de las dehesas y su engorde de este modo será al menos del 60% de su peso. Su distinción es etiquetado rojo y precinto de calidad.
- **Ibérico de Recebo:** Es la distinción que reciben los animales que reponen al menos el 30% de su peso en montanera con bellota y hierbas, completando su alimentación con piensos controlados por el Consejo Regulador.
- **Ibérico de Cebo de Campo:** La alimentación de los animales se realiza mediante piensos controlados por el Consejo compuestos de cereales y pastos naturales de las dehesas. Será una cría extensiva. El etiquetado será color crema.

Control del Consejo Regulador:

Recae en la propia Denominación el control de todo el proceso de producción de los productos: desde la supervisión de los animales en las dehesas donde se crían, para proseguir con los controles en los mataderos, secaderos y bodegas de almacenamiento, además de su último control y etiquetado final antes de la puesta de los productos en el mercado para su distribución y venta a los consumidores finales de los jamones amparados en la Denominación.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Dehesa de Extremadura” obliga a que todo el proceso se realice dentro de la Comunidad de Extremadura, para tener de este modo un mayor control de los animales aunque Extremadura cuente con una gran extensión geográfica. Con esto también se consigue una mayor garantía de producto, de calidad y origen. El proceso de verificación de todos y cada uno de los requisitos exigidos por la Denominación pueden quedar diferenciadas y distinguidas en tres fases principales: el Control de Campo, Verificación del proceso de elaboración y Verificación del Producto Final.



3.1.3 Denominación de Origen “Jamón de Huelva”:

IMAGEN 8



Fuente: Portal “Bedri” <http://goo.gl/gciJ5n>

Esta tradicional Denominación cumplió con la normativa y las directrices marcadas por parte del Ministerio de Agricultura en el año 1995 inscribiéndose ya de modo oficial por lo tanto en el Ministerio con el nombre actual de Denominación de Origen Protegida “Jamón de Huelva”, para después ser reconocida del mismo modo por la Unión Europea, cuando cumplió igualmente con las normativas comunitarias.

Hubo algunos intentos por parte de varios productores de la zona de que la Denominación cambiase de nombre y pasara a llamarse Denominación de Origen “Jamón de Jabugo”, pero algunos otros productores se negaron a solicitar este cambio de nombre por no ser la producción exclusivamente en la localidad de Jabugo, además de que existieron problemas burocráticos con el Ministerio de Agricultura, por lo que la Denominación continúa hoy en día con el nombre con el que se inició en el mercado.

Ámbito geográfico y clima:

Geográficamente la Denominación se extiende por todo el interior de la provincia de Huelva, varias comarcas de Sevilla y Córdoba o incluso hay productores procedentes del sur de la provincia de Badajoz. Las dehesas de esta zona son ricas en alcornoques, encinas y quejigos, además de bellotas, con lo que se constituye una zona rica en alimento para los perniles.



IMAGEN 9



Fuente: Tienda "Moniberic" <http://goo.gl/OKDkzO>

El clima de las montañas y dehesas de la zona adscrita a la Denominación de Origen marcan el carácter de los productos. En esta zona de sierras nos encontramos con unos inviernos suaves y no muy largos, con heladas escasas y precipitaciones medias, además de veranos calurosos pero no excesivos debido al efecto del Océano Atlántico y la altura de las propias sierras.

Clasificación del producto:

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen marca algunas características de los cerdos, como son la raza Duroc-Jersey y que posean al menos un 75% de sangre ibérica.

Con estas características de base en los animales y sus exhaustivos cuidados y controles por parte del Consejo Regulador, se llega a la obtención de unos productos con características muy particulares, destacando el color rosado al rojo púrpura y brillante al cortar las piezas y con vetas marcadas.

Hay que señalar que los jamones y paletas de la Denominación de Origen "Jamón de Huelva" tienen un sabor dulce o poco salado por el cuidado proceso de curación y una gran consistencia de sabor y textura.

Control del Consejo Regulador:

Los controles de calidad y origen se realizan por parte del Consejo Regulador de la Denominación. Éste garantiza su origen y calidad, con lo que de este modo el consumidor puede tener máxima confianza en el producto adquirido.



El Consejo Regulador vigila la producción desde su inicio, así como las etapas de sacrificio y despiece, estando estos centros inscritos en el Registro de Mataderos y Salas de Despiece de la Denominación de Origen. Los controles continúan pieza por pieza tanto en el secado como en las bodegas, donde finaliza el proceso de curación, para su posterior puesta en distribución y venta al público.

3.1.4 Denominación de Origen “Los Pedroches”:

IMAGEN 10



Fuente: Portal de la comarca “Los Pedroches” <http://goo.gl/AaW4XQ>

Esta Denominación, la más reciente de España, comienza su andadura oficial en 2006, tras varios años de negociaciones y búsqueda de acuerdos entre las administraciones pertinentes tanto de la Junta de Andalucía como del Gobierno de España, para lograr así un amplio consenso en la aplicación de las diferentes normativas de las administraciones, así como para cumplir todos los requisitos que marca la Unión Europea en toda la burocracia, garantía de calidad y origen para seguir adelante con las aprobaciones como Denominación de Origen, culminado en 2010 con la aprobación oficial como Denominación de Origen en el Registro de la Unión Europea.

Ámbito geográfico y clima:

Los Pedroches es una comarca situada en el norte de la provincia de Córdoba, conocida por su producción de jamones y otros embutidos durante décadas, por lo que se decidió la creación de una Denominación propia durante la década de 1990 por parte de los distintos ganaderos de la comarca.



Algunas localidades englobadas bajo la Denominación son: Alcazarejos, Añora, Fuente Obejuna, El Guijo, Pedroche, Pozoblanco, así como las zonas de cota superior a 300 metros de altitud de Adamuz, Hornachuelos, Montejo o Villaharta.

IMAGEN 11



Fuente: Mirador de Los Pedroches <http://goo.gl/of00Hf>

El ecosistema de Los Pedroches está formado por encinas centenarias, alcornoques y quejigos. Grandes planicies y colinas poco elevadas hacen de la comarca un enclave idóneo para la cría de porcinos y otros animales junto con su clima cálido en verano, con altas temperaturas e inviernos no demasiado intensos, dando lugar a unas dehesas de alta calidad.

Es importante señalar que la UNESCO, en noviembre de 2002, declaró Reserva de la Biosfera las Dehesas de Sierra Morena, convirtiendo esta zona en una de las mayores superficies protegidas del mundo, ya que cuenta con 424000 hectáreas.

Clasificación del producto:

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Los Pedroches”, se encargan de identificar con claridad todas y cada una de las piezas que salen al mercado. El sistema utilizado por el Consejo es un precinto inviolable donde queda claramente especificado la categoría de la pieza en cuestión.

En cuanto a la clasificación de los jamones, vamos a distinguir tres clases diferentes, las cuales se diferencian por la alimentación de los perniles, sus cuidados o su origen:



- **Bellota:** El precinto y vitola de estas piezas son de color negro, junto con el logotipo de la Denominación. Son las piezas cuya alimentación de engorde han sido a base de bellotas y hierbas de manera exclusiva, dando de este modo la mayor calidad de productos y que se identifican con su tradición productiva.
- **Recebo:** La identificación de estas piezas es de color rojo, tanto su precinto como su vitola, marcando en ellos la categoría de Recebo junto con el logotipo de la Denominación. Las piezas de esta categoría son cerdos cuyo engorde se produjo mediante bellotas, hierba para acabar con sustancias naturales de las dehesas y piensos de cereales y leguminosas.
- **Ibérico de Campo:** Este tipo de jamones se identifica con precinto y vitola de color amarillo, en el que aparece el logotipo de la Denominación junto a la categoría Ibérico de Campo. Los perniles de estas piezas son alimentados en régimen extensivo en las dehesas mediante sustancias naturales autóctonas y piensos naturales a base de cereales y leguminosas.

Control del Consejo Regulador:

La propia Denominación de Origen “Los Pedroches”, mediante su Consejo Regulador, se encarga de los controles de calidad y garantía de origen de todas las piezas producidas por cada de las industrias cárnicas englobadas bajo de la Denominación de Origen.

Estos controles comienzan desde el inicio de la alimentación de los cerdos, ya que como hemos visto, según su modo de cría y su alimentación, el producto final tendrá una categoría u otra, con lo que se garantiza la calidad desde el inicio. También existen controles en los lugares de sacrificio, secado, y bodegas, para dar seguridad, confianza y garantía de calidad, consiguiendo de este modo que el cliente final sepa que el producto adquirido cumple con todas las normativas vigentes de sanidad y calidad exigidas por las administraciones.

3.2 Marcas de Calidad y Origen Garantizadas de Jamón Serrano:

En este apartado, quedan desarrolladas las particularidades y características de las marcas de calidad garantizada por parte del Ministerio de Agricultura y de la Unión Europea.



Por un lado encontramos la única Denominación de Origen Protegida de España de producción de jamones y paletas no ibérica, como es la turolense Denominación de Origen “Jamón de Teruel” y la única Indicación Geográfica Protegida (IGP) de jamón en España, que es la Indicación Geográfica Protegida “Jamón de Trévez”, situada en la provincia andaluza de Granada.

3.2.1 Denominación de Origen “Jamón de Teruel”:

IMAGEN 12



Fuente: Aragón Alimentos
<http://goo.gl/PXE0wx>

Esta DOP comenzó su andadura en 1983, cuando cumplió todos los requisitos normativos marcados por el Ministerio de Agricultura para adherirse como Denominación de Origen Protegida. Internamente, el Consejo Regulador viene garantizando la calidad, el origen y producción de los productos que proceden del área geográfica de la Denominación.

Ámbito geográfico y clima:

La provincia de Teruel siempre ha mantenido una gran tradición de cría, producción y comercialización de productos porcinos y es uno de los productos más conocidos y punteros de la provincia aragonesa.

Los límites de la Denominación alcanzan a toda la extensión de la provincia de Teruel, con el requisito de que los términos municipales adscritos a la Denominación tengan de altitud media al menos 800 metros sobre el nivel del mar, o que el secadero de los jamones esté como mínimo a 800 metros de altitud. Algunas de las localidades principales englobadas dentro de la Denominación de Origen son: Teruel, Cedrillas, Albarracín, Allepuz o Mora de Rubielos.



El ecosistema de la zona destaca por sus temperaturas extremas, con unos inviernos de los más intensos de España y siendo muy fríos y largos y con veranos muy calurosos, lo que unido a su particular altitud sobre el nivel del mar de las sierras de la provincia de Teruel, hace de esta producción jamonera de las más particulares de nuestro país.

IMAGEN 13



Fuente: Portal Turístico de Teruel <http://goo.gl/30rZq8>

Alimentación de los cerdos:

La alimentación de los animales que controla el Consejo Regulador de la Denominación está basada principalmente en cereales, ya que con éstos se elaboran los piensos. Los productores de los piensos deben, por norma, justificar que, como mínimo, el 20% de los cereales que se utilicen para fabricar el pienso, proceden de la provincia de Teruel, garantizando de este modo el origen turolense incluso de los alimentos utilizados en los perniles.

Elaboración de los jamones:

Una vez realizado el sacrificio de los animales, llegan las fases de curación y maduración. Para la elaboración de los productos finales, solamente se utilizan las piezas cuyo espesor de grasa en el lugar de la cuarta costilla, tenga entre 4 y 7 cm.

Los animales macho son castrados antes de la entrada a los cebaderos, mientras que las hembras, se cuida que no estén en celo en el momento de sacrificarlas. En cuanto a la reproducción, los animales utilizados para ello, no son



usados para sacrificar. El peso total del animal antes del sacrificio es de en torno a 120 kg., y que cuente con unos 8 meses de vida, de los que aproximadamente un mes y medio, la alimentación se realizará con leche, mientras que el resto del tiempo, la alimentación será a base de cebo.

La curación, consta de 4 fases, que son: salazón, lavado, asentamiento o postsalado y finalmente el secado. La duración total de este proceso elaborativo es de doce meses como tiempo mínimo. Tras esto, el Consejo Regulador, a través del Comité de Calificación, las piezas son selladas a fuego con la palabra “Teruel” y la estrella perteneciente al escudo provincial, tal y como vemos en la imagen siguiente.

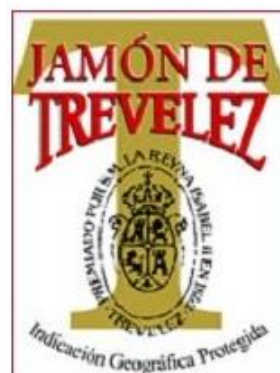
IMAGEN 14



Fuente: DO “Jamón de Teruel”
<http://goo.gl/PUD6fl>

3.2.2 Indicación Geográfica Protegida “Jamón de Trévez”:

IMAGEN 15



Fuente: IGP “Jamón de Trévez”
<http://goo.gl/ot5EPX>



La Indicación Geográfica Protegida “Jamón de Trévez” comenzó su andadura en 1992, con la aprobación del reglamento necesario por parte de la Junta de Andalucía, que protege y regula la elaboración de jamones curados en la comarca granadina de la Alpujarra.

Ámbito geográfico y clima:

En la provincia de Granada, se encuentra el paraje de la Alpujarra, con grandes contrastes y de belleza singular. Los municipios englobados bajo la Indicación Geográfica se sitúan a partir de 1200 m. de altitud y destacan algunos como Pórtugos, Capileira, Busquítar o Trévez, que da nombre a la IGP, y situada en plena Sierra Nevada.

El clima de la zona se caracteriza por inviernos fríos y secos, mientras que los veranos son cálidos sin ser extremos, siendo la comarca escarpada, lo que hacen de la zona un lugar privilegiado para la crianza y curación de las carnes para el desarrollo de los productos finales.

IMAGEN 16



Fuente: IGP “Jamón de Trévez”
<http://goo.gl/ot5EPX>

El Jamón de Trévez:

La Alpujarra mantiene una tradición de crianza desde hace siglos, culminada en 1862, cuando la Reina Isabel II otorgó al ayuntamiento de Trévez la estampación del sello de su corona en los jamones elaborados en la zona. Desde ese punto, esta tradición jamonera ha permanecido en el tiempo, manteniendo completamente todos y cada uno de los procesos artesanales en cuanto a la selección y salado para llegar posteriormente a la curación de los perniles.



El Consejo Regulador es el encargado de garantizar la calidad, origen y homogeneidad de los productos amparados bajo la IGP y garantizar a los clientes todas estas cualidades, buscando en ellos su satisfacción.

Productos ofrecidos:

La Indicación Geográfica Protegida “Jamón de Trévelez”, ofrece dos marcas comerciales para vender sus productos a los clientes, que son:

- **Tradición 1862:** Este jamón es el producto estrella de la IGP y destaca por su curación de 20 meses. El Consejo Regulador selecciona las piezas más destacadas y los engloba bajo esta marca.
- **Sabor de Trévelez:** Este tipo de jamón cuenta con una curación de más de 17 meses, ya que entre los de su categoría, son los seleccionados específicamente. Encontramos dos opciones de producto: una de entre 7,5 y 8 kilogramos, y la segunda, comprendido entre 8 y 8,5 kilogramos.



4 - JAMONES CURADOS DEL MUNDO. COMPETENCIA:

En este apartado vamos a ver alguno de los múltiples tipos de jamones curados que se producen en el mundo, sus diferentes orígenes y sus particularidades, y es que no solamente España produce jamones, aunque nuestro país sea el líder en producción mundial de los mismos, hay otros tipos de jamones quizá no tan conocidos aquí pero que sí lo son fuera de nuestras fronteras y que representan una competencia directa sobre los jamones españoles, principalmente por el grado de conocimiento claro de muchísima gente sobre los jamones y las razones de sus precios, por lo que se podría pensar que los jamones producidos aquí son exactamente iguales que los producidos en el extranjero, por ello vamos a ver los puntos comunes de algunos jamones pero también las evidentes diferencias entre ellos.

Todos y cada uno de los jamones tienen sus propias características, con puntos a favor y en contra de todos ellos, por eso cada cliente tiene sus propios gustos y es quien decide el jamón que adquirir. Esta variedad en los jamones debe enriquecer a todos los productores en seguir trabajando en la mejora aún mayor si es que se puede, de la calidad de los productos que se producen con origen en el cerdo.

4.1 Prosciutto (Italia):

Italia es el segundo mayor productor de jamones del mundo, llamados allí prosciutto, por lo que es la mayor competencia de los jamones de España y donde, fuera de nuestro país, existe mayor tradición jamonera.

La producción de prosciutto se extiende por toda Italia, pero destaca sobre todo la zona norte y centro, destacando regiones como son Toscana, Emilia-Romagna, Véneto, Lombardía o Umbría.

El origen se encuentra en la zona aproximada del valle del río Enza y la antigua vía romana llamada vía Emilia, y donde ya se conocen producciones curadas de cerdo desde hace más de 2000 años, ya que se recibía a los reyes o visitantes de alta sociedad en las ciudades del norte de Italia, con abundantes comidas, donde ya destacaba el prosciutto, un producto considerado entonces como de auténtico lujo.



El proceso de curación y preparación final guarda muchas similitudes con el de los jamones españoles, tanto los ibéricos como los serranos. En el caso de los italianos, en ocasiones, en los procesos de salazón y engrase, se añaden algunas especias, como son la pimienta, o se acompañan estos procesos con harina de trigo o arroz. Los tiempos de secado son algo menores que los que se realizan en España.

El uso del prosciutto es diferente al que se da en España al jamón. Mientras que en España se suele consumir como aperitivo, en Italia es un ingrediente más de la gastronomía, ya que lo utilizan en rellenos de pastas, pizzas, cocinado al horno con mascarpone o asado junto a otras carnes de cerdo.

En cuanto a las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), siguen la misma Reglamentación ya mencionada en las Denominaciones Españolas, la del Reglamento (CE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo Europeo, de 21 de noviembre de 2012, *sobre los distintos regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, y en los que se adhieren las Denominaciones de Origen Protegidas*. En el caso italiano, encontramos dos Denominaciones de Origen, que son la de “Jamón de Parma” y la Denominación “Jamón San Daniele”, situadas en Parma y San Daniel del Friuli. Cada una de estas Denominaciones cuenta con sus respectivos Consorcios del Jamón, que controlan los procesos de producción y garantizan la calidad de las marcas adscritas a sus Denominaciones de Origen.

Fuera de las denominaciones, es donde se producen la mayoría de jamones de Italia, ya que son más sencillos de producir, debido a que pueden criar mayor número de animales, y su precio es más asequible y su calidad teóricamente es menor, por lo que fuera de Italia, al igual que ocurre con el jamón español, se conoce más el prosciutto como tal que las diferencias de calidad, garantías de origen de los animales y producción entre éste y los que se amparan bajo las DOP.

4.2 Jamón de la Selva Negra (Alemania):

Los jamones que se producen en la región del suroeste alemán de la Selva Negra no son solamente los que se producen en esta región alemana, sino que se pueden considerar de la Selva Negra aquellos que han pasado los controles de calidad y origen marcados por la Asociación jamonera de la Selva Negra.



Estos jamones son los más conocidos de Alemania, y su característica principal es su sabor, ahumado y muy especiado, debido a su método de curación, ya que desde la salazón se le aplican especias tales como ajo, bayas de enebro, pimienta o cilantro, realizado todo ello de forma manual. Su característico sabor ahumado y de una intensidad muy alta, se adquiere durante la curación en torres humeantes, que se alimentan de árboles de la misma Selva Negra, como son los pinos, lo que hace de este jamón uno de los más reconocibles del mundo, por su color oscuro exterior. Por ser un jamón que se presenta deshuesado, tiene la gran ventaja de facilidad de conservación durante mucho tiempo, algo que puede ser interesante para los clientes.

Antiguamente, el jamón se recubría de sangre de ternera, pero la tradición ha sucumbido a la modernidad, por lo que su color oscuro exterior es debido a las especias y no a la mencionada sangre de res.

Su utilización en la cocina es diversa, destacando la región de Baden y se utiliza tanto como plato principal, donde se utiliza para rellenar, como para complementos de otros platos, tales como asados o como aperitivo a otras comidas.

4.3 Jamón de Jinhua (China):

El origen del jamón de Jinhua, ciudad situada en la región de Zhejiang, en el este del país, se remota a los tiempos de la dinastía Tang, pero que se afianzó durante la dinastía Song (siglos X a XIII), por lo que su tradición es amplia.

IMAGEN 17



Fuente: Información Daxueyingyu <http://goo.gl/lwGIhb>



Es un jamón muy conocido en China, pero por su evidente lejanía geográfica de los países occidentales, es prácticamente desconocido para el gran público, ya que casi la totalidad de jamones curados se producen en Europa.

La raza porcina utilizada para la producción del Jamón de Jinhua es la denominada “Dos extremos”, autóctona de China y que tiene la particularidad de que el animal tiene la cabeza negra y el resto del cuerpo es de pelaje blanco. Es importante señalar que en los últimos años, se han comenzado a criar cerdos en China con cruces de la raza Duroc, entre otras, muy utilizadas en Europa por su alta calidad, por lo que es de prever el ascenso en las ventas de estos jamones principalmente dentro de la propia China y del resto de Asia, por sus enormes masas de población, además de que se está trabajando en la forma de mejorar la curación de jamones a imagen de España e Italia principalmente, los más punteros en el sector del mundo.

La curación de las piezas se realiza durante un máximo de 10 meses, es decir menor al que se suele dar a los jamones y paletas que se producen en España. El aspecto del producto final es amarillo, brillante y reconocible, con sabor suave y agradable.

Como uso del Jamón de Jinhua, en China es frecuentemente usado en la cocina como ingrediente de platos elaborados, destacando las sopas, su utilización en la preparación de estofados, guisos y más recientemente, como acompañamiento o aperitivo de las comidas, similar al uso que damos en España a nuestros jamones.

Por tratarse de una producción que se supone en crecimiento para los próximos años y que puede convertirse en una fuerte competencia a nivel mundial, es importante señalar que China puede ser un mercado estratégico para las exportaciones debido a su enorme población. Se debe trabajar en aquel país y en el resto del mundo para diferenciar los productos producidos en China, ya que por su poder de crecimiento, el Jamón de Jinhua, aún no muy extendido en Europa, puede representar una amenaza en la hegemonía española en la producción mundial de jamones curados y por supuesto para el crecimiento de las exportaciones españolas a China, las cuales, aún lejos del liderazgo, sí representan un interesante mercado por su gran potencialidad de clientes.



4.4 Jamón de Bayona (Francia):

Este jamón es el más conocido de Francia, donde también cuentan con importancia los jamones de Bigorra. El Jamón de Bayona tiene como origen el siglo XIV, cuando cuenta la leyenda que Gaston Phoebus habría matado a un jabalí, y cayó a las saladas aguas de Salies de Bearn, donde el animal fue encontrado mucho tiempo después en perfecto estado de conservación, descubriendo de este modo las buenas propiedades de la sal como conservador de productos.

El Jamón de Bayona es producido en todo el suroeste de Francia es uno de los más parecidos a los producidos en España, tanto por su sabor final como por el origen de los jamones, ya que la raza principal de producción es el Large White, una especie de gran tamaño y excelentes características para su cría al aire libre y son alimentados de maíz, pastos naturales y cereales. Además, es la raza más extendida del mundo, y en ocasiones es también utilizado en algunas productoras españolas.

En cuanto a su calificación, el jamón de Bayona está calificado como Indicación Geográfica Protegida (IGP), la cual le fue concedida en 1998 por parte de la Unión Europea, y señala que para entrar dentro de esta calificación oficial, los animales deben estar alimentados en la zona suroeste de Francia, más concretamente en las regiones de Altos Pirineos, Pirineos Atlánticos, Gers y Landas, y que las piezas sean curadas y saladas en las proximidades del Valle d'Ardeur.

El proceso de curación oscila entre los 9 y 10 meses, pero según las piezas, este tratamiento puede llegar hasta los 20 meses. En algunas ocasiones, para conseguir un sabor diferente al habitual, a las piezas se les unta con pimientos de Ezpeleta, adquiriendo así un producto con tonos ocres muy característicos y reconocibles.

4.5 Jamón Mangalica (Hungría):

Este tipo de jamón proviene de la raza de cerdo Mangalica, autóctona de Hungría, y que tiene una gran Historia a sus espaldas, ya que era un tipo de cerdo muy cotizado en época del Imperio Austrohúngaro, pero que se dejó de apreciar principalmente tras la II Guerra Mundial, por su demasiado alto contenido en grasa, lo



que desembocó a que en 1990 esta especie fue declarada en peligro de extinción, por lo que su riesgo de desaparición ha sido muy alto, existiendo solamente 200 ejemplares en toda Hungría.

Todo cambió cuando una empresa segoviana productora de jamones, decidió recuperar la raza Mangalica. Para ello, adquirió, mediante anuncios en Hungría, unas 90 hembras reproductoras, y comenzó la cría de cerdos mediante la compra de algunas fincas en territorio húngaro. Actualmente, el número de cerdos Mangalica es de unos 50000 y los productores húngaros se elevan a 200.

La curación de los jamones se produce en España, siguiendo el método tradicional de nuestro país, pero con las peculiaridades propias de esta raza, ya que es estos cerdos tienen un contenido en grasa más alto que los cerdos ibéricos, llegando sus curaciones hasta los 30 meses.

Los expertos señalan que estos jamones son los más parecidos en sabor a los españoles, no solamente por el modo de curación, sino por las características de los animales.

El aspecto de los cerdos de raza Mangalica es muy rústico, y puede ser de varios colores, destacando en número los de pelo rubio. La mayor característica de estos cerdos es su pelo, largo y rizado, asemejándose al aspecto de las ovejas. Genéticamente, pertenece a la familia del cerdo ibérico, ya que su parentesco viene de los cruces en las primitivas razas mediterráneas de los cerdos, de ahí su gran parecido al degustar los productos de este tipo de animales por su similar aspecto veteado.

IMAGEN 18



Fuente: Foro Verema <http://goo.gl/Sh7dxN>



5 - EXPORTACIÓN DE JAMÓN EN CIFRAS:

En este apartado del estudio vamos a estudiar y analizar con detalle las cifras que las exportaciones españolas han conseguido en el período comprendido en los últimos diez años, los comprendidos entre el año 2004 y el año 2013 (ambos inclusive). No se estudian los datos provisionales del presente año 2014 debido a que los datos no son oficiales y evidentemente, porque el año no ha finalizado.

La oficialidad de los datos se suele dar en el transcurso del año siguiente, que es cuando el Instituto de Comercio Exterior (ICEX), dependiente del Ministerio de Economía y Competitividad, ha recopilado con total exactitud todas las informaciones de todos los ámbitos de exportación e importación de, en este caso, el sector agroalimentario, y más concretamente el que nos compete, que es el subsector de jamones y paletas de cerdo curado, el cual engloba a los sectores ibérico y serrano, ya que no hay distinción internacional entre un tipo y otro, aunque como hemos visto, las diferencias son significativas.

Este apartado en el que nos encontramos, se divide en otros subapartados, que son: saldos entre exportaciones e importaciones en el período estudiado, exportaciones e importaciones españolas por zonas geográficas del mundo, estudio de exportaciones a los países líderes y análisis de exportación en cinco países importantes.

5.1 Saldos de Exportaciones e Importaciones 2004-2013:

En este subapartado, vamos a analizar los saldos que se han obtenido por parte de las exportaciones e importaciones de jamón ibérico en el período comprendido entre 2004 y 2013.

Nos encontraremos con una tabla y un gráfico. La tabla nos muestra las diferencias entre las cantidades en los apartados de importaciones y exportaciones del sector que estamos estudiando. En el gráfico, veremos estos mismos datos pero de este modo lo veremos de una forma más clara y sencilla.



TABLA 1

Año	FLUJO TOTAL AÑOS 2004-2013		
	Exportaciones Totales	Importaciones Totales	Saldo
2004	119,71	4,66	115,05
2005	140,81	5,85	134,96
2006	165	5,64	159,36
2007	183,38	6,42	176,96
2008	187,9	5,49	182,41
2009	184,73	3,5	181,24
2010	201,09	3,65	197,44
2011	226,95	4,69	222,26
2012	239,24	3,95	235,29
2013	276,3	4,89	271,4

Fuente: ICEX

* Datos expresados en millones de €

GRÁFICO 1



Fuente: Elaboración propia en base a datos ICEX

*Datos expresados en millones de €

Como se muestra en la tabla y en el gráfico, año tras año, nuestro país obtiene unos saldos muy positivos en los diez años estudiados. Esto quiere decir que nuestras exportaciones superan ampliamente a las importaciones de jamones y paletas curadas.



Estos datos se pueden explicar debido a que España es un país puntero en la cría y la producción de productos del sector porcino y más concretamente este que estamos estudiando, el de los jamones y paletas. Otra explicación a estos números tan positivos es la de que la producción de jamón curado se realiza en pocos países, y no tienen tanta tradición en la producción de jamón curado de cerdo, aunque evidentemente hay curaciones de jamón en todo el mundo, tal y como hemos visto, pero hay que señalar que cada tipo de curación de jamones tienen sus particularidades, por lo que las realizadas en España no son iguales que las realizadas en Italia, o en otros lugares, como acabamos de estudiar.

Los datos económicos que nos facilita el ICEX son muy claros, por lo que podemos llegar a la conclusión de la fortaleza económica y gastronómica que tiene el jamón, tanto ibérico como serrano, dentro de nuestro país, ya que si no fuera así, se producirían más importaciones de jamones de otros lugares del mundo. No es un secreto que el jamón es uno de los alimentos más conocidos y apreciados en España.

También es muy destacable que los resultados mostrados tengan explicación en la calidad del jamón curado producido en nuestro país y a la buena imagen del sector agroalimentario español a nivel internacional, por lo que los países extranjeros confían cada vez más en los productos porcinos producidos en España, ya que como vemos, la tendencia que sigue el volumen de exportaciones se muestra muy positivo, por lo que los productos españoles garantizan al consumidor extranjero una alta calidad.

Exportaciones:

Las cifras mostradas en el gráfico nos presentan una tendencia muy positiva durante el período de estudio (2004-2013), comenzamos en el año 2004 presentando un resultado de exportación de 119 millones de euros, el cual continuó incrementándose año a año, hasta el año 2009, cuando se produjo una caída de 3 millones de euros respecto a 2008, cuando pasamos de exportar 188 millones a 185 millones de euros, por lo que aunque se produjo la caída, es un dato que no es demasiado importante por el volumen total de las exportaciones. En 2010, se volvieron a producir crecimientos, los cuales se han producido el resto de los años estudiados, por lo que podemos tomar la caída de 2009 como poco importante.



Acudiendo a números, no hay que dejar de destacar algunos de los aumentos de las exportaciones que se han producido en la última década, como por ejemplo los experimentados en los años 2005 y 2013, cuando las exportaciones aumentaron en 21 y 37 millones de euros respectivamente comparando con los años anteriores a ellos, 2004 y 2012, los cuales representan solamente una parte de los altos crecimientos del sector, ya que como se ha señalado, en los diez años estudiados, solamente en uno de ellos, 2009, no hubo crecimiento.

Como balance de las exportaciones, no hay que olvidar el dato inicial de este apartado, situado en algo menos de 120 millones de euros obtenidos en 2004, y compararlo con el dato obtenido en 2013, el cual asciende a una cantidad de 276 millones de euros, por lo que en tan sólo diez años, se ha logrado más del doble de ingresos por las ventas de jamones ibéricos y serranos producidas en España, lo cual demuestra que se han logrado unos resultados espectaculares en un margen de tiempo no muy largo.

Un dato a destacar es la mejora en ventas en las segundas mitades de los años, destacando generalmente los meses de noviembre y diciembre. Estos números se están consiguiendo atenuar con el paso de los años y conseguir unas ventas más homogéneas a lo largo del año completo, pero sigue habiendo diferencias reseñables. (Ver Anexo 2).

Estos datos tan positivos, nos hacen ser optimistas de cara a los años venideros, ya que en este sector existe competencia, pero nuestro país es puntero en el sector y ha resistido con una entereza destacable los efectos de la grave crisis económica mundial de los últimos años.

Igualmente, es muy destacable la consolidación de los jamones y paletas producidas en España a nivel internacional, pero estas buenas perspectivas también deben servir para dar a conocer aún más uno de los productos estrellas de la gastronomía de España, por lo que las bases son excelentes para el futuro, pero eso no excluye de que haya que seguir manteniendo, por ejemplo, la alta calidad de los productos producidos, lo que hace que dicha consolidación internacional aumente y se mantenga y consolide aún más en el tiempo.



Importaciones:

Las cifras mostradas en la tabla y en el gráfico anterior nos muestran unos volúmenes de importaciones en el sector de jamonero muy constantes. Es muy reseñable la enorme diferencia existente entre las exportaciones e importaciones, explicado en que aquí está completamente establecido y consolidado el jamón nacional, unido a que este tipo de productos en los países extranjeros son algo distintos, así como la alta calidad mostrada por los productos producido en nuestro país. Es importante también, que al tener una alta calidad de producción en España, los consumidores españoles confiamos más en los jamones y paletas producidos en nuestro país que en los producidos en el extranjero.

A lo largo del período de tiempo estudiado, observamos que ha habido varias subidas y bajadas en las importaciones, aunque en líneas generales las cifras se mantuvieron muy constantes en torno a los 5-6 millones de euros hasta el año 2008 y 2009, cuando se produjeron caídas en las importaciones por valor de 1 y 2 millones de euros, respectivamente.

Desde 2009, las importaciones han experimentado un pequeño repunte, para llegar a 2013 con un volumen importado de algo menos de 5 millones de euros, por lo que como se ha indicado, en líneas generales la tendencia seguida por los volúmenes de importaciones es bastante constante, es decir, como balance general, volvemos a destacar la estabilidad, ya que en los diez años estudiados, el volumen de jamones importados ha variado en altibajos unos pocos millones de euros, desde los 4.66 iniciales en 2004 a los 4.89 millones que se obtuvieron en 2013.

En cuanto al futuro, todo indica que estas cifras continuarán bastante estables, debido principalmente a la aún mayor consolidación de los productos españoles dentro del territorio nacional, como a los buenos precios de los mismos, ya que el jamón ibérico, teniendo en cuenta su alta calidad, dentro de España, es un producto que podemos encontrar en un alta variada gama de precios dependiendo evidentemente de la calidad y tipo de jamón, como se vio en apartados anteriores del trabajo.

A continuación, vamos a estudiar y analizar dos tablas que reflejan las exportaciones e importaciones totales de España en el sector de los jamones y paletas curadas, esta vez concretando con mayor precisión los destinos de las exportaciones,



ya que vamos a estudiar las exportaciones e importaciones por los diferentes Continentes del mundo.

5.2 Exportaciones e Importaciones por Zonas Geográficas del Mundo:

En este apartado vamos a señalar, analizar y estudiar las exportaciones e importaciones españolas de jamones y paletas, clasificadas por los diferentes continentes del mundo.

Primeramente nos vamos a encontrar con dos tablas. La primera de ellas refleja la evolución de las exportaciones españolas, mientras que la segunda nos indica las importaciones que se han realizado desde el año 2004 hasta 2013, para después estudiar cada una de ellas de manera más concreta.

TABLA 2

EXPORTACIONES	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Países										
Total Mundo	119714	140807	164999	183380	187896	184731	201093	226953	239243	276295
AFRICA	125	124	216	295	394	248	445	468	507	627
AMERICA	7629	11045	13628	14378	17714	16831	20678	26832	26602	26129
ASIA	2152	3065	5724	6773	5350	5039	6653	9341	10955	10370
EUROPA	109808	126574	145229	160818	162435	161458	170490	187347	196797	233891
OCEANIA			202	1116	2002	1154	2824	2828	4156	4454
REGIONES POLARES										
OTROS					1		3	137	226	824

Fuente: ICEX

*Datos expresados en miles de €

TABLA 3

IMPORTACIONES	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Países										
Total Mundo	4665	5848	5640	6418	5486	3495	3653	4694	3954	4893
AFRICA										
AMERICA			38		26					
ASIA				2	45	5				
EUROPA	4665	5848	5602	6416	5415	3466	3653	4694	3954	4893
OCEANIA						24				
REGIONES POLARES										
OTROS										

Fuente: ICEX

*Datos expresados en miles de €

En estas tablas, se observan las exportaciones e importaciones de jamón ibérico y serrano desde el año 2004 hasta el año 2013.



Primeramente, y como ya hemos indicado, las exportaciones muestran una tendencia general muy positiva, ya que todos los años aumenta la cifra de exportaciones salvo en el año 2009 donde sufren una caída de aproximadamente 3 millones de euros, para luego volver a crecer año tras año, manteniendo esta tendencia en la actualidad.

Por Continentes y como resulta lógico por la cercanía y por la Unión Europea debido a las pocas barreras económicas, destaca con mucha claridad las exportaciones a Europa, ya que año tras año, y durante los 10 años que se analizan, representa la amplia mayoría de exportaciones de jamones y paletas españolas. Como ejemplo, en el año 2013, los datos de exportación de Europa ascienden a 233891 euros, mientras que la segunda posición es para el continente americano, cuya cifra de exportaciones de jamones curados en el año 2013 alcanza los 26129 euros, aunque esta cifra sea algo más baja que la registrada en el año 2012.

Aunque en líneas generales la tendencia de la exportación es positiva, no sube todos los años en todos los continentes, aunque las disminuciones de las exportaciones en determinados años de algún continente se puede calificar como puntual, ya que los crecimientos que experimentan son muy grandes en comparación con las disminuciones.

En el apartado de importaciones, como ya indicamos anteriormente, son muy pequeñas, y casi al 100 % cada año provienen de Europa, llegando en exclusividad desde el continente europeo los años 2004, 2005, 2010, 2011, 2012 y 2013. El resto de los años analizados, llegan algunas escasas importaciones de América y Asia, incluso llegando a producirse importaciones de Asia en los años 2007, 2008 y 2009 o hay que señalar igualmente la importación proveniente de Oceanía en el año 2009.

Como resumen general, las exportaciones superan con mucha claridad a las importaciones y la tendencia es que estas enormes diferencias aumenten, ya que la tendencia de exportaciones se presenta como muy positiva y muestra un crecimiento muy importante, a la vista de los datos estadísticos que disponemos habiendo estudiado los últimos 10 años, años en los que el sector jamonero español, en cuanto a exportación, se ha mostrado fuerte y tremendamente competitivo y logrando crecer con mucha intensidad e unos años en los que la crisis económica mundial ha golpeado



gravemente a muchos sectores de producción de producción españoles, con lo que este sector es uno de los más fuertes y goza de una buena salud en el panorama de exportación de productos españoles.

5.3 Análisis de Exportación de Jamón por Países:

En este apartado vamos a estudiar las principales naciones a las que España exporta jamones ibéricos y serranos. Primeramente, vamos a ver una tabla con los 10 países principales que comercian con España en el sector de jamones.

TABLA 4

10 PRIMEROS PAÍSES	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Lista de Países										
Alemania	30,7	35,4	40,9	47,2	50,0	43,3	51,7	51,6	57,9	69,0
Francia	34,9	41,3	46,5	46,7	44,6	51,9	50,8	54,6	56,8	66,4
Portugal	18	19,4	20,1	21,6	22,1	20	16,7	26,6	18,7	22,5
Italia	2,6	2,9	4,6	5,4	6,4	7,7	7,4	7,3	9,5	13,4
Bélgica	4,8	6,5	7,1	8,7	7,3	8,8	9,6	9,8	10,3	10,3
Países Bajos	3,4	3,7	4,1	4,5	4,9	4,6	5,6	5,2	5,8	9,1
México	0,3	2,8	3,4	3,8	6,0	5,1	6,9	8,0	8,9	8,5
Reino Unido	1,6	1,6	2,7	3,1	3,1	3,2	3,4	3,2	4,6	6,5
Estados Unidos	4,0	4,3	5,3	5,0	5,6	5,4	4,2	7,2	6,1	6,4
Suecia	1,3	1,4	1,9	2,6	2,7	2,8	3,0	3,2	3,4	5,7
SubTotal	101,6	119,4	136,4	148,6	152,7	152,9	159,3	176,8	181,9	217,9
TOTAL	119,7	140,8	165,0	183,4	187,9	184,7	201,1	227,0	239,2	276,3

Fuente: ICEX

*Datos expresados en millones de €

Tras el estudio de esta tabla, vamos a ver y analizar con detalle los 5 primeros países de esta lista. Estos países son todos europeos, lo cual resulta lógico por ser países de gran cercanía con España, facilidad de venta de productos y pertenecer a la Unión Europea, además de la cantidad de españoles que viven en ellos y que desean adquirir uno de los productos estrella de los alimentos que se producen en España.

Por último, se mostrarán algunos gráficos que describen las exportaciones de países concretos que por distintos criterios, bien sea de población, culturales o de importancia mundial, merecen ser tenidos en cuenta a ser estudiados de forma detallada, aunque no necesariamente pertenezcan a la clasificación de líderes en exportación.

En la tabla anteriormente mostrada, observamos los 10 países líderes en compras de jamones españoles. Como podemos observar, la primera posición es para Alemania, con una evolución muy positiva y significativa a lo largo de la década estudiada (2004-2013). En segundo lugar en el año 2013, y líder en algunos de los



años estudiados, encontramos a Francia, con unas cifras de compras en el sector muy similares a las que realiza el país alemán y como hemos indicado, ha llegado a ser líder en esta clasificación en alguno de los años estudiados, como es por ejemplo el año 2004.

En el tercer lugar de la tabla, encontramos a nuestros vecinos de Portugal, que obtienen la tercera posición pese a ser una nación de poca extensión. Tras el país luso, el siguiente país es Italia, que durante los 10 años estudiados, ha experimentado un crecimiento importante en cuanto a la adquisición de jamón curado procedente de España.

Bélgica ocupa el quinto lugar en la clasificación, algo que es muy llamativo debido a que es un país de territorio poco extenso y población muy pequeña comparada con otros países del entorno. Detrás de Bélgica, aparece en sexto lugar en la clasificación sus vecinos de Países Bajos, del que se puede indicar prácticamente lo mismo, es un país de buenos resultados de compra en el sector pese a ser un país pequeño.

Ya en la séptima posición nos encontramos con el primer país no europeo del estudio, México, que aun siendo un país bastante lejano a España consigue unos resultados cada vez más positivos aunque con un crecimiento lento, algo lógico teniendo en cuenta la lejanía territorial. Hay que destacar que México es uno de los países con mayor potencial futuro, ya que se trata de un país de una población muy importante y una cultura muy similar a la española.

En octavo lugar de la clasificación de mayores países adquirientes de jamón español, se encuentra Reino Unido, el cual, en crecimiento lento, aumenta sus compras de nuestros jamones.

Estados Unidos es el país situado en novena posición, con unas adquisiciones que crecen poco a poco pero de forma muy constante. Es un país con mucho futuro en este ámbito por su gran población y poder adquisitivo, por lo que es muy posible que esta novena posición que ocupa actualmente cambie para posicionarse en un lugar más alto.



Como cierre a esta clasificación de los 10 países líderes en compra de jamones y paletas españolas, encontramos a Suecia, un país que solamente en el año 2013, duplicó sus adquisiciones respecto al año 2012, por lo que se está convirtiendo en un mercado interesante para el sector porcino español.

A continuación, y para entrar en mayor detalle sobre los países líderes a los que España exporta jamones, vamos a analizar las exportaciones y sus tendencias en los 5 primeros países de la clasificación anterior.

Exportación a los 5 países líderes:

En este apartado, vamos a analizar con mayor detalle los primeros países en la clasificación de países que más compras realizan de jamones y paletas ibéricas. Según cada país, vamos a ver una gráfica de cada uno para posteriormente explicar y estudiar sus datos para poder de este modo sacar conclusiones concretas sobre cada uno de estos países. Como se vio anteriormente, estos primeros puestos de la clasificación estudiada anteriormente son para Alemania, Francia, Portugal, Italia y Bélgica.

IMAGEN 19



Fuente: IES "Emilio Manzano" <http://goo.gl/2qELA>



Alemania:

GRÁFICO 2



Fuente: Elaboración propia en base a datos ICEX

* Datos expresados en millones de €

La evolución de las exportaciones a Alemania en la última década ha experimentado un crecimiento muy importante, ya que ha pasado de comprar productos del sector de jamones y paletas en el año 2004 de algo menos de 31 millones de euros a los casi 69 que adquirió en 2013, lo que supone más del doble. El alto poder adquisitivo alemán, la buena imagen gastronómica que los teutones tienen de nosotros y sus altos índices de turismo en España hacen que el jamón ibérico sea un producto conocido y cada vez más demandado en Alemania. Es también destacable la gran cantidad de españoles que viven allí, con lo que se presenta como un mercado muy atractivo y consolidado para el sector.



Francia:

GRÁFICO 3



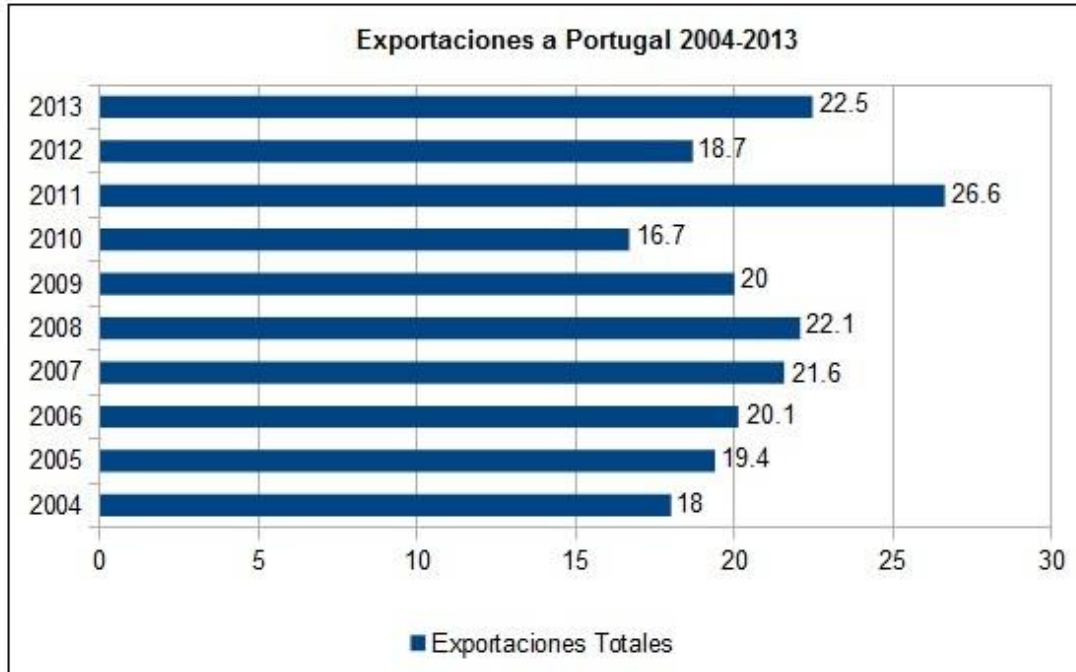
Fuente: Elaboración propia en base a datos ICEX
* Datos expresados en millones de €

Las cifras exportadoras de jamón a Francia han obtenido unos resultados muy positivos año tras año en los 10 años estudiados, ya que salvo los años 2008 y 2010 que sufrieron leves disminuciones en sus adquisiciones, el país galo ha sido siempre un referente a la hora de vender jamones y paletas curadas de España. El resultado del año 2013 es casi el doble que el obtenido en 2004 (más de 66 millones frente a los casi 35 iniciales), y en algunos años ha sido líder de esta clasificación, y no es extraño que pueda volver a serlo, ya que sus cifras son muy similares a las obtenidas por Alemania, líder en 2013. Su cercanía a España y su gran cultura gastronómica hacen de Francia, no solo por sus números, en un mercado importantísimo para los intereses españoles.



Portugal:

GRÁFICO 4



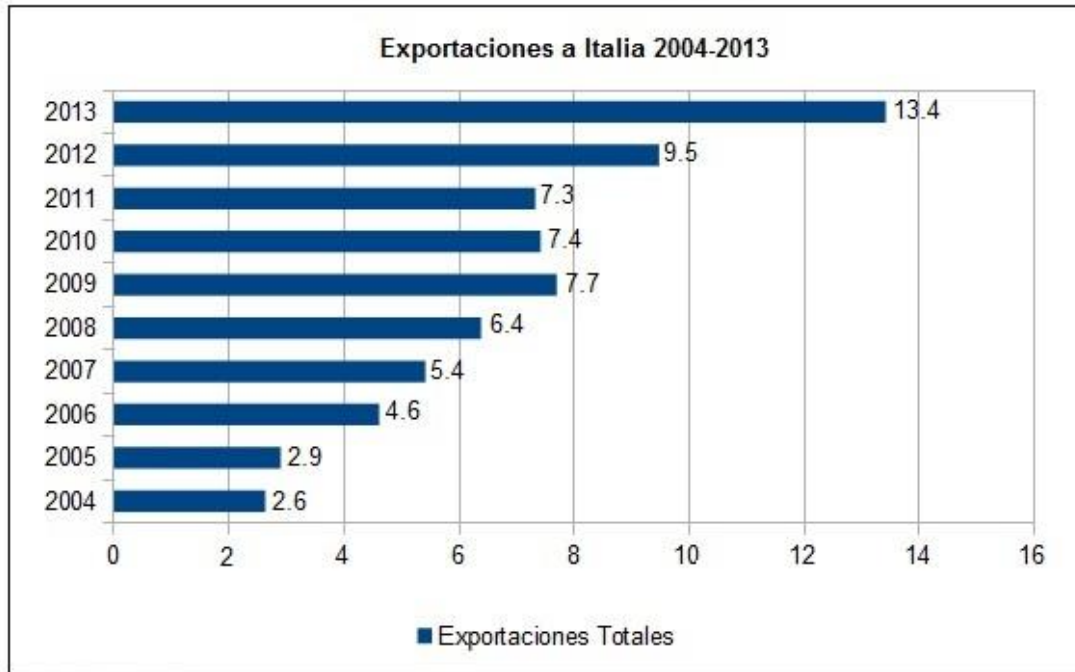
Fuente: Elaboración propia en base a datos ICEX
* Datos expresados en millones de euros

Los resultados de exportación de jamones y paletas a Portugal, aun presentando una evolución positiva aunque con algún altibajo, no es tan positivo como lo que hemos estudiado en Alemania y Francia. Es importante destacar que al ser un país con el que compartimos tanta frontera, la adquisición de jamones para los ciudadanos portugueses sea más sencillo aún que para otros europeos, ya que ellos mismos pueden venir a España a comprar los productos. Muy destacable resulta que aun siendo un país pequeño, permanezca estable en la tercera posición. Debido a esta estabilidad y al no ser una economía tan fuerte como la alemana o la francesa, los crecimientos experimentados han sido más pequeños. Otro factor importante es que Portugal es productor de jamón “presunto”, un producto que puede tener similitudes con nuestros jamones y paletas y que puede llevar a la población portuguesa a un menor conocimiento y adquisición de nuestro jamón.



Italia:

GRÁFICO 5



Fuente: Elaboración propia en base a datos ICEX

* Datos expresados en millones de euros

En el caso de Italia, se observa una tendencia positiva, sobre todo desde 2008 hasta la actualidad, cuando los resultados, en tan solo 5 años, han pasado de los algo más de 6 millones de euros registrados en 2008, a los 13.4 millones de euros en exportaciones de 2013. Lejos de las cifras de Portugal, Italia es un país que está experimentando un gran crecimiento en sus adquisiciones en el sector y que previsiblemente recortará diferencias con nuestro país vecino. Hay que señalar, como comparación de la última década, que en 2004 los resultados fueron de 2.6 millones de euros, menos de un tercio de lo registrado en 2013, los ya mencionados 13.4 millones de euros. Muy importante es que en Italia existen, al igual que en Portugal, productos curados de cerdo, como es el Prosciutto de Parma, de precio generalmente más bajo que nuestro jamón, lo que causa unas adquisiciones menores a lo que se podría prever teniendo en cuenta la gran masa poblacional de Italia.



Bélgica:

GRÁFICO 6



Fuente: Elaboración propia en base a datos ICEX

* Datos expresados en millones de €

El caso belga, aunque pueda parecer poco significativo, no lo es, ya que alcanza unas cifras algo inferiores a las italianas (en 2013, más de 10 millones de euros exportamos a Bélgica por los 13,4 a Italia), es un país con una población muy inferior a Italia y a otros países europeos, como por ejemplo Reino Unido. Su crecimiento en la última década está alcanzando niveles bastante importantes, ya que en 2004 registró unos resultados de 4,8 millones de euros, para alcanzar en 2013, los más de 10 millones de euros ya mencionados, lo que supone un crecimiento duplicado entre el año de inicio del estudio y el año final analizado. El poder adquisitivo belga hace que estas cifras presumiblemente continuarán en crecimiento, por lo que el importante peso belga se mantendrá en el apartado de exportaciones de jamones y paletas españolas.

Tras estudiar los resultados de los 5 primeros países a los que exportamos nuestros jamones y paletas, vamos a analizar otros 5 países, que por su importancia, merecen ser estudiados con detalle.



Exportación de jamón a 5 países influyentes del mundo:

En este apartado se estudian los casos de exportaciones a cinco países que resultan significativos por su peso mundial, bien por sus volúmenes de población, su importancia económica, sus culturas más o menos similares a la cultura española, o bien por ser algunos de ellos países con unas extensiones significativas, ya que algunos de los países que se analizan a continuación son algunos de los más grandes países del mundo. Otro aspecto para ser estudiados a continuación es su mercado actual, su progresión o su mercado potencial de cara al futuro.

Aunque no sean líderes actualmente en adquisiciones de jamones y paletas ibéricas o serranas, como sí lo son los anteriormente estudiados, estas naciones merecen un estudio especial por sus particularidades y principalmente, su influencia e importancia a escala mundial. Estos países que vamos a analizar son: China, Japón, Estados Unidos, Brasil y Rusia.

IMAGEN 20



Fuente: Mapas del Mundo "Just Maps" <http://goo.gl/7rSNh3>

Inicialmente vamos a ver una tabla donde encontramos los resultados de las exportaciones de jamones y paletas que se han realizado hacia estos países entre los años 2004 y 2013, analizaremos con detalle su evolución y causas principales, además de estudiar de forma sencilla pero clara cómo se puede presentar el futuro para las adquisiciones del sector jamonero español por parte de estas importantes naciones a nivel mundial. Después de esta tabla, veremos específicamente un gráfico de cada país a estudiar donde veremos la evolución de sus adquisiciones de jamones



ibéricos y serranos procedentes de España en los últimos diez años.

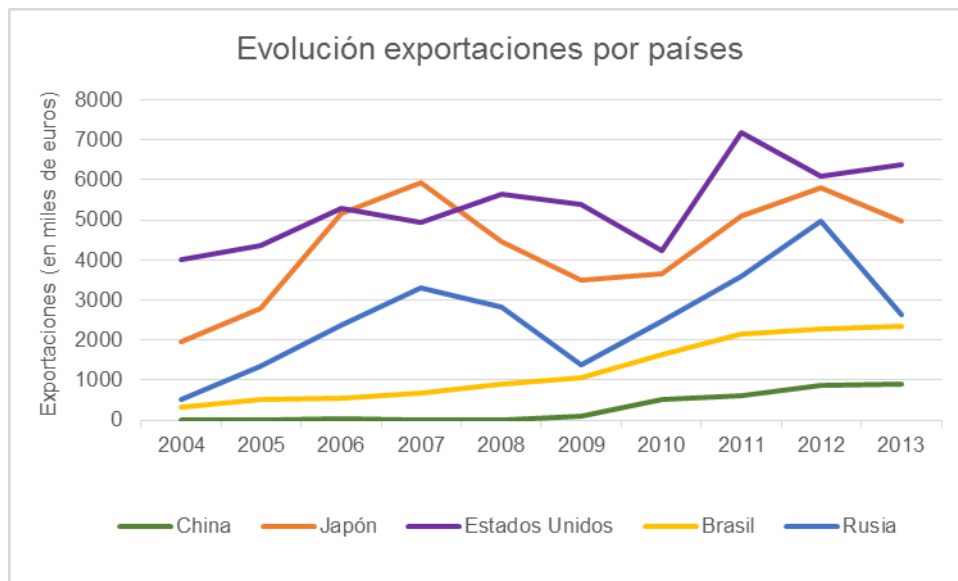
TABLA 5

TIEMPO	PAÍSES INFLUYENTES				
	China	Japón	Estados Unidos	Brasil	Rusia
2004	0,62	1947,69	4002,39	339,35	519,77
2005	3,2	2796,13	4347,23	524,1	1357,42
2006	28,25	5166,51	5293,18	547,22	2386,69
2007	10,85	5943,44	4951,66	690,67	3308,69
2008	6,8	4454,67	5633,11	911,84	2834,55
2009	103,4	3486,78	5377,40	1073,77	1392,75
2010	506,3	3645,87	4234,11	1642,6	2478,76
2011	599,2	5113,82	7177,84	2137,17	3578,0
2012	873,3	5803,33	6076,67	2267,15	4963,15
2013	899,6	4982,34	6375,06	2355,12	2632,85

Fuente: ICEX

*Datos expresados en miles de €

GRÁFICO 7

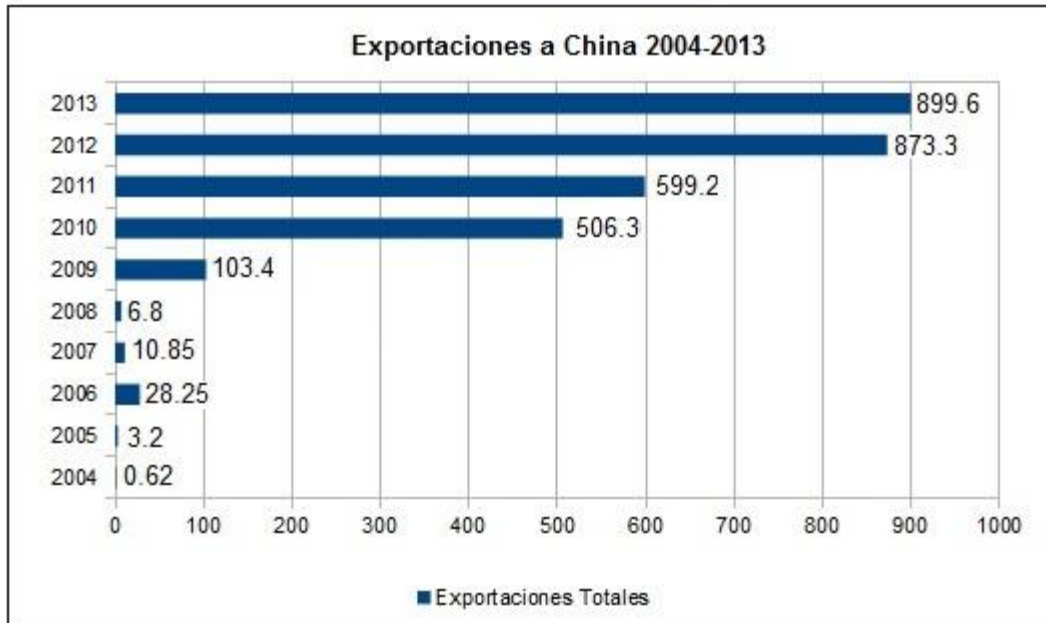


Fuente: Elaboración propia en base a datos ICEX.



China:

GRÁFICO 8



Fuente: Elaboración propia en base a datos ICEX

* Datos expresados en miles de €

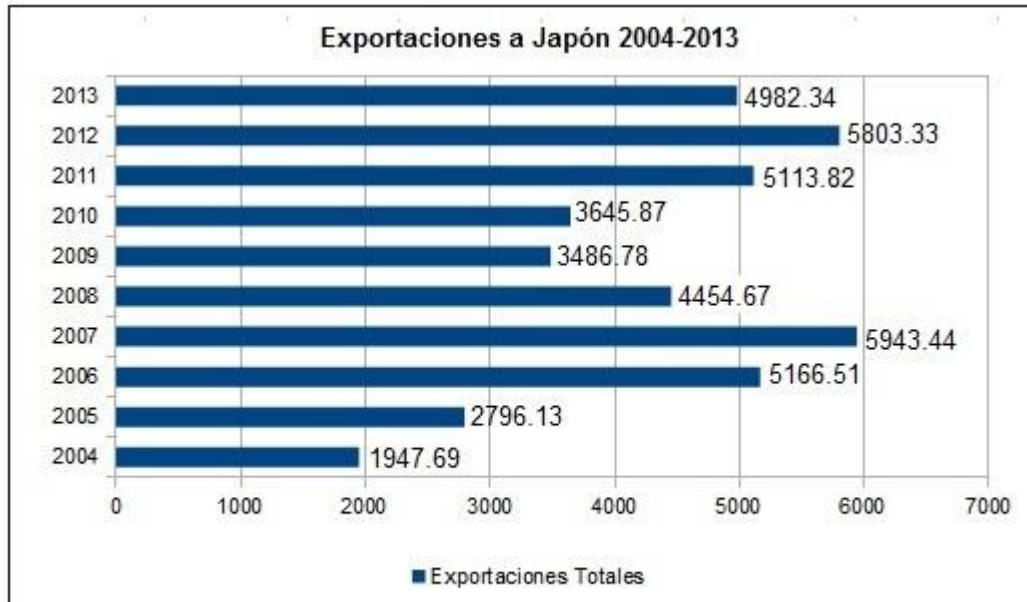
El gigante asiático, como vemos en el gráfico, ha tenido un crecimiento interesante principalmente en los últimos 5 años, donde ha aumentado su volumen de compras de jamones y paletas españolas en más de 100 veces, pasando de 6800 euros que se registraron en 2008, a los casi 900000 euros que adquirió China en 2013. Su crecimiento económico y su enorme población, destacando el crecimiento de las clases medias, hacen de China un mercado potencialmente muy importante, ya que cada vez se conocen más nuestros productos y el jamón no es excepción. Por lo tanto, aunque sus cifras aún se mantienen lejos de los países que ostentan el liderazgo en esta clasificación, sí es previsible que China, en los próximos años y si continúa con su evolución positiva como todo parece indicar, pueda entrar en los 10 primeros países a los que España exporta sus jamones.

Una amenaza para los productos españoles en China es el ascenso del jamón de Jinhua, ya que es más barato que los jamones españoles y es de buena calidad, por lo que España debe trabajar en marcar las diferencias y tratar de imponer nuestros jamones y paletas sobre los de Jinhua.



Japón:

GRÁFICO 9



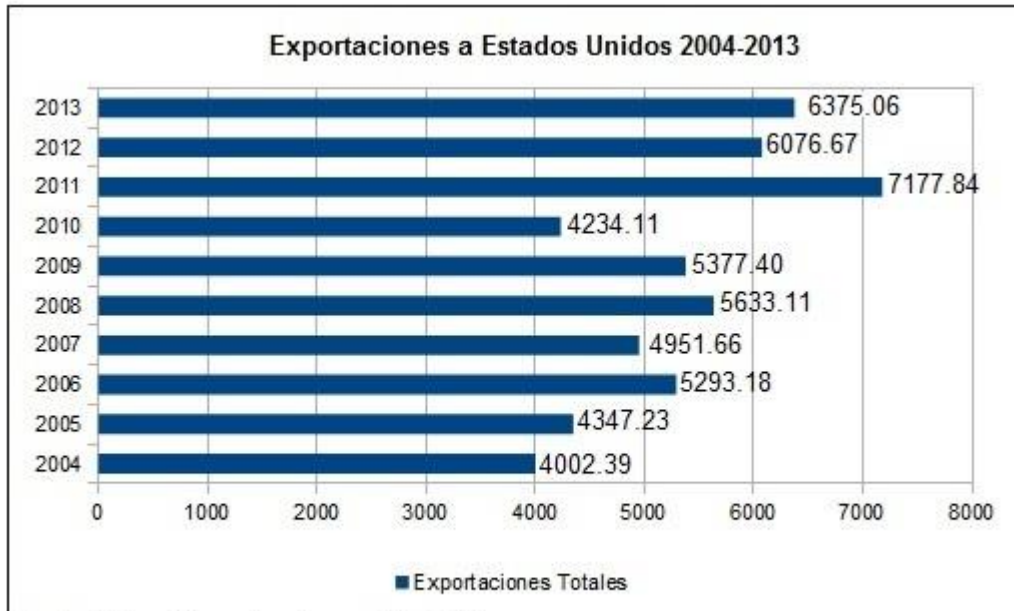
Fuente: Elaboración propia en base a datos ICEX
* Datos expresados en miles de €

El país nipón, como vemos en las cifras, está aún significativamente más consolidado que China, ya que Japón lleva muchos más años adquiriendo productos españoles. Su crecimiento en cifras es muy positivo, ya que en los últimos 10 años, ha tenido una tendencia en bastante auge, donde ha pasado de adquirir jamones por valor de 1947690 euros en 2004, a los casi 5 millones de 2013. Aunque es un mercado con el que tenemos altibajos (disminuciones considerables en 2008 y 2013 respecto a sus años precedentes), la última década se puede calificar como positiva para los intereses españoles en Japón, ya que comparando los datos iniciales y finales, las cifras han crecido de modo muy significativo.



Estados Unidos:

GRÁFICO 10



Fuente: Elaboración propia en base a datos ICEX

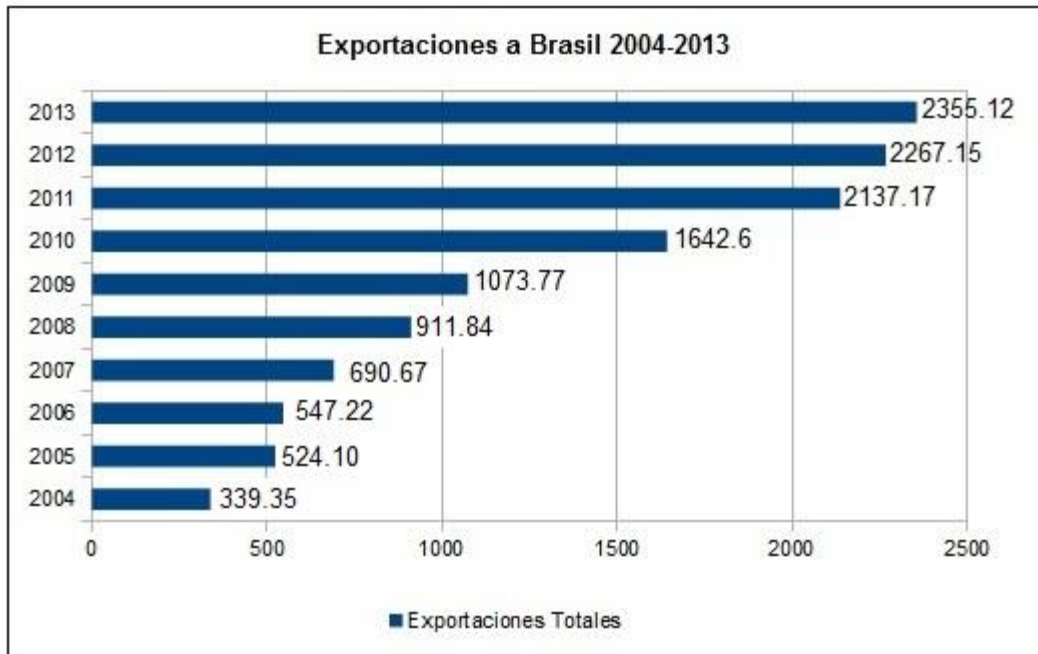
* Datos expresados en miles de €

Si decíamos que Japón estaba más consolidado que China en cuanto a la adquisición de jamones curados españoles, más consolidado aún se encuentra Estados Unidos. Sus crecimientos se muestran positivos, ya que año tras año han mejorado sus cifras de compra, salvo en 2007, 2009, 2010 y 2012, por lo que el mercado estadounidense es muy atractivo debido a su poder adquisitivo, su gran población y por ser referencia en todos los ámbitos de consumo mundial. Comparando los resultados del inicio y final del estudio, vemos que los volúmenes de compras han sido casi el doble, partiendo de los aproximadamente 4 millones de euros registrados en 2004 hasta los 6,3 millones registrados en 2013. Estados Unidos ocupa la novena posición del total de países a los que se exportan jamones y es muy posible que escale posiciones en esa clasificación debido a su alto crecimiento, tamaño de población, y dentro de ella, el auge de la cultura latina, cada vez más conocida en el país norteamericano.



Brasil:

GRÁFICO 11



Fuente: Elaboración propia en base a datos ICEX

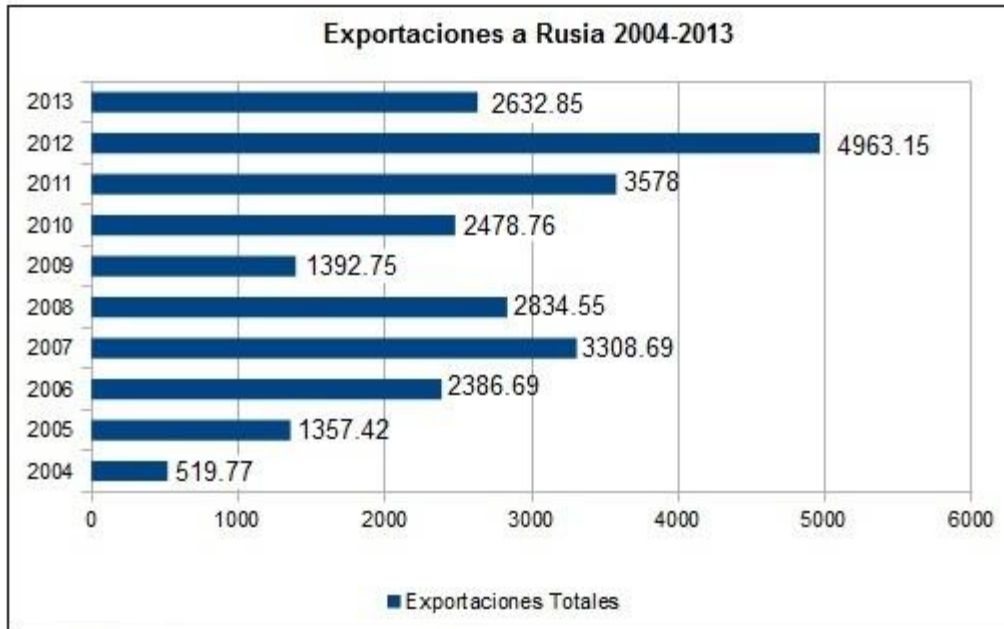
* Datos expresados en miles de €

La evolución del país brasileño se presenta muy positiva durante los diez años estudiados, ya que no ha sufrido caídas ninguno de los años estudiados, con mención especial a la evolución conseguida desde 2009, cuando superaron por primera vez el millón de euros en adquisición de jamones curados españoles, llegando a unas cifras importantes en 2013 de más de 2,3 millones de euros. Aunque permanece aún lejos de los países líderes, aunque sí se espera para Brasil un crecimiento importante para los próximos años, ya que es un país de los calificados como emergentes y cuenta con una potencial clientela grande debido a que sus clases medias están creciendo en poder adquisitivo, con lo que se puede esperar unas cifras de alto crecimiento para los próximos años en Brasil.



Rusia:

GRÁFICO 12



Fuente: Elaboración propia en base a datos ICEX

* Datos expresados en miles de €

El caso ruso es muy especial, ya que es un país, al igual que Brasil, considerado como emergente, lo cierto es que la evolución de las exportaciones a Rusia desde 2004 han sufrido altibajos importantes, como las grandes caídas de 2009 y 2013, aunque el resultado general comparando el inicio con el final del estudio es muy positivo (se registraron 520000 euros en 2004 frente a los 2,6 millones de euros de 2013). Por lo tanto, aunque Rusia sea un importante mercado potencial, se debe trabajar en la consolidación de los compradores, para entrar en un crecimiento más constante a lo largo del tiempo. Esto se puede conseguir, llegando a la gran masa poblacional de Rusia, tanto de alta sociedad como de clases medias, por lo que es un país en el que España debe llegar en modo más intenso ya que es una nación con grandes recursos para que su economía crezca, lo que favorecería los intereses españoles en Rusia.

Es muy reseñable por su posible resultado negativo el bloqueo que ejerce Rusia desde hace meses a productos extranjeros, desde la crisis política de Ucrania, por lo que este hecho es algo que aún se espera como afectará a los resultados exportativos, por la durabilidad de dicho bloqueo por parte del gobierno ruso.



6 - PERSPECTIVAS FUTURAS DEL SECTOR:

Tras el exhaustivo estudio realizado sobre todos los grandes bloques económicos, países y el análisis de los datos facilitados por el Instituto de Comercio Exterior (ICEX), se llega a la conclusión de que las perspectivas de ventas del sector de jamones y paletas ibéricas y serranas producidas en España son muy positivas.

El jamón curado, tanto en su vertiente ibérica como en la serrana, es uno de los productos más relevantes del sector agroalimentario nacional en el apartado de exportaciones, donde como se ha mostrado, las cifras de negocio con el extranjero son cada vez mayores, ya que tan solo en los últimos diez años, que son los que se han estudiado y analizado en los apartados anteriores del trabajo, el volumen de ventas de jamones y paletas españolas han logrado un incremento de más de 150 millones de euros, pasando en esta última década de un valor de casi 120 millones a los más de 276 millones de euros que se registraron en 2013, lo cual es un valor mayor al doble en el apartado exportativo.

Este incremento año a año que se ha producido es muy significativo, y demuestra que el jamón español es un producto cada vez más consolidado, demandado y buscado a nivel internacional. Asimismo, es muy destacable que países con tanta pujanza mundial como son China y Estados Unidos, referentes mundiales en todos los ámbitos económicos, culturales y de consumo, no se encuentran aún ni entre los 5 países que más adquisiciones realizan de tan conocido producto como es el jamón curado, por lo que, aun teniendo en cuenta los grandes números que se han obtenido en estos años, todas las perspectivas es que las exportaciones continuarán creciendo, unido todo ello a la mejora económica y superación de la crisis mundial que han sufrido y golpeado a muchos sectores económicos de nuestro país y del resto del mundo, por lo que, si en este entorno tan peligroso para todos los sectores económicos debido a la crisis, las ventas de jamones y paletas de origen español han tenido como hemos estudiado una evolución tan positiva, todo hace pensar que la tendencia se mantendrá en los próximos años.

Para haber conseguido estas ventas, es evidente que es una ayuda que España sea uno de los productores principales de productos curados porcinos. Esta buena posición, sirve para seguir trabajando y por supuesto, tratando de mejorar la



calidad de los productos que se ofrecen a los países extranjeros, donde el jamón es un producto considerado como de lujo, sobre todo el jamón ibérico, ya que alcanza unos precios de ventas muy altos, a diferencia de España, donde en general, y teniendo en cuenta la calidad y variedad de los productos ibéricos y serranos, encontramos una gama de precios al alcance de toda la población. Al haber varias clases de jamones, como ya vimos en el inicio del trabajo, los precios de venta son igualmente variados y adaptados a todo tipo de posibilidades económicas, sabiendo y teniendo en cuenta la alta calidad de los productos ofrecidos.

En el apartado de importaciones, se han mostrado bastante constantes en la última década en unos valores muy bajos comparados con las altas cifras de exportación. Este dato de importación refleja la importancia del sector dentro de España, donde es un producto completamente extendido e implantado en toda la población, además de muy valorado por su alta calidad, por lo que, al ser un producto altamente valorado dentro de España, bien producido, y con total garantía de calidad, origen y producción, hace que la entrada de jamones extranjeros en nuestro país sea realmente baja.

En el apartado de competencia, los rivales de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas, pueden ser importantes, ya que existen otras clases de jamones curados en el mundo que pueden llevar a confusión con nuestro jamón a clientes que no conozcan a fondo la calidad de nuestras producciones, y que se decanten por productos de menor precio, como por ejemplo el prosciutto italiano, un producto que guardando diferencias, es un producto plenamente competidor. También podría representar un problema a medio plazo el inicio de producciones de jamón en otros países como China, y que estos otros competidores, con precios más bajos, ofrezcan lógicamente menor calidad que la ofrecida actualmente por todas las producciones de piezas ibéricas y serranas de origen español, basada en su curación completamente controlada. En cuanto a la consolidación en el mercado de productos de curaciones similares en bajo precio, es posible que pueda haber amenazas en los próximos años, debido como se ha indicado a la existencia de otros jamones curados, aunque sean curados de otros modos, en el mercado internacional, por lo que España debe permanecer con gran atención no solamente la evolución de los productos producidos en España, sino en cualquier otro país del mundo.



Una de las tareas importantes que debe realizar el sector, de cara a la clientela extranjera, es su “educación”, ya que se les debe mostrar que la calidad que ofrecen nuestros jamones, no la van a encontrar en ningún otro producto, por lo tanto hay que hacer que el comprador extranjero, aprenda a diferenciar entre nuestros jamones, sobre todo los ibéricos, por su elevado precio, de otros jamones curados del mundo y que inicialmente, podrían parecer iguales o muy similares. Si se consigue este aprendizaje, la diferenciación por calidad de los jamones y paletas españolas quedará patente de manera mayor, y esos clientes, actuales y potenciales, diferenciarán las calidades ofrecidas por los jamones españoles frente a otros competidores.

Como conclusión y como se ha venido diciendo durante todo el estudio, las perspectivas para el sector de jamones y paletas ibéricas y serranas es positivo. España debe seguir manteniendo la calidad ofrecida en los productos y dando a conocer aún más todo que se ofrece, ya que solamente de este modo se llegará a la consolidación completa de un producto ya perfectamente conocido en España y el resto de Europa, pero con potencial de crecimiento alto, principalmente en países emergentes, donde aunque el sector esté experimentando resultados positivos y de tendencia ascendente, hay que seguir trabajando para que estas economías emergentes, con la ascensión y consolidación de sus clases medias que podrán ir adquiriendo productos curados españoles, y en países más potentes y de gran influencia a nivel mundial, adquieran de forma más estable los jamones ibéricos y serranos de España. Es un sector muy importante y donde la competencia en precio puede ser importante, pero España cuenta con las bases y garantías para hacer de este importante alimento, un producto prácticamente global a nivel del mundo, ya que solamente por razones de religión, los países musulmanes no son potencialmente clientes, al menos a gran escala, para los próximos años.



7 – CONCLUSIONES FINALES:

Tras el estudio tan detallado de un sector que se sabe de importancia en España, pero que personalmente desconocía en profundidad, he sacado las siguientes conclusiones, las cuales se han ido mencionando a lo largo del trabajo.

La primera de ellas es el volumen de ventas de jamones y paletas fuera de España. El sector tiene una importancia básica dentro de todo el sector agroalimentario nacional. Los jamones nacionales logran año a año unas cifras de ventas, como tendencia general, en constante aumento, lo cual es muy complicado de lograr, tanto por otros productos de alimentación como con cualquier otro producto que se haya producido en España.

La producción de jamones de España es puntera en el mundo, pero no conformes con eso, las empresas del sector buscan la excelencia constante y la mejora de calidad, lo que hace que la consolidación se refuerce y logre mejores resultados constantemente. Las buenas materias primas que se disponen en España ayudan a la mencionada mejora en calidad, lo cual es un dato clave para el desarrollo. Estas buenas materias primas, son la clave de la diferenciación por calidad que el sector debe realizar para que los clientes sepan, diferencien, y valoren que la calidad de los jamones ibéricos y serranos de España no se ofrece por parte de los competidores, algo que como es evidente, se nota en el precio final de los productos.

Un dato muy importante es la creación de riqueza y empleo en zonas rurales de España, más golpeadas aún por la crisis que las zonas urbanas, lo que hace que prosperen industrias de producción de productos porcinos en general, no solamente de jamones, que es el objeto de estudio del presente trabajo.

El jamón, es imagen de la cultura, la gastronomía e imagen global de España en el extranjero. El jamón es una de nuestras tradiciones más conocidas fuera de España, y esta buena imagen es positiva para todo el sector alimentario nacional, ya que tras la calidad de los jamones, se pueden crear oportunidades de negocio en el exterior para otros productos nacionales de alta calidad, como son el lomo, el chorizo o el salchichón, dentro de la producción porcina, que son productos plenamente consolidados y conocidos dentro de nuestro país, pero no tanto fuera de él. Otro



producto que puede verse beneficiado por la buena imagen de los jamones curados españoles, es el aceite de oliva. El jamón debe ser referente e imagen de nuestra gastronomía, pero también se puede y se debe dar a conocer otros productos de altísima calidad y que se producen en España.

El jamón está plenamente implantado dentro de España y bastante consolidado en Francia y Alemania, nuestros mayores clientes, pero potencialmente, hay muchos mercados que se pueden explotar y desarrollar más, no solamente en Europa, como por ejemplo Reino Unido, un país de alto poder económico, sino también otros grandes mercados, algunos de ellos estudiados de modo concreto y detallado anteriormente como son Estados Unidos o China, u otros mercados importantes y con mucho potencial, como son México, Canadá o India, donde por ejemplo aunque haya gran cantidad de musulmanes, la religión mayoritaria es el hinduismo, el cual no prohíbe el consumo de cerdo. Muy importante para el sector son los países emergentes, donde una gran población está creciendo económicamente y es donde el jamón debe aprovechar su oportunidad para llegar a esas grandes poblaciones de clientelas potenciales. El sector del jamón, junto con otros sectores alimentarios, y con las instituciones públicas, deben trabajar juntos para el desarrollo de nuevos mercados que puedan suponer una mayor consolidación de los productos producidos en España.

Como conclusión final, lo que se puede destacar de lo analizado a lo largo de todo este trabajo, es que el jamón, fuera de España no es un producto tan conocido y asentado como aquí. Es un sector que aunque cuenta con un futuro y bases de desarrollo muy importantes, aún le falta un sustancial impulso para convertirse en un producto más extendido internacionalmente, aunque esto se puede llegar a conseguir gracias a la alta potencialidad de mercados extranjeros.



8 – BIBLIOGRAFÍA:

Documentación online:

- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2014). Web Oficial. Requisitos y normativa de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas. Recuperado el 10 de junio de 2014 de <http://goo.gl/t2W8h>
- Instituto de Comercio Exterior (ICEX). Web Oficial. Resultados de exportaciones e importaciones del sector jamonero entre 2004 y 2013. Recuperado en varias fechas de <http://goo.gl/7nh69A>
- Denominación de Origen “Jamón de Guijuelo” (2014). Web Oficial. Historia, productos ofrecidos, situación geográfica de la Denominación de Origen. Recuperado en varias fechas de <http://goo.gl/J5gSTZ>
- Denominación de Origen “Dehesa de Extremadura” (2014). Web Oficial. Características de los productos y situación geográfica e Historia. Recuperado el 14 de septiembre de <http://goo.gl/CayPxJ>
- Denominación de Origen “Jamón de Huelva” (2014). Web Oficial. Situación geográfica de la Denominación e información de los jamones. Recuperado el 8 de octubre de <http://goo.gl/INISYS>
- Denominación de Origen “Los Pedroches” (2014). Web Oficial. Historia, situación geográfica, productos ofrecidos. Recuperado en varias fechas de <http://goo.gl/r6sJP7>
- Denominación de Origen “Jamón de Teruel” (2014). Web Oficial. Historia, situación geográfica y productos ofrecidos. Recuperado en varias fechas de <http://goo.gl/PUD6fl>
- Indicación Geográfica “Jamón de Trévez” (2014). Web Oficial. Historia, situación geográfica e información sobre normativa de Indicación Geográfica Protegida. Recuperado en varias fechas de <http://goo.gl/ot5EPX>
- Sitio Oficial del Turismo de Italia (2014). Web Oficial. Usos del Prosciutto de Parma. Recuperado el 12 de diciembre de <http://goo.gl/KOFkc>
- Blog “Jamones del Mundo” (2014). Información variada de jamones del mundo. Recuperado en varias fechas de <http://goo.gl/tQbkTU>
- The Magazine “Cinco Jotas” (2014). Información variada de jamones ibéricos de España. Recuperado en varias fechas de <http://goo.gl/uQF1Hi>



- Jamones Ciurana S.L. (2014). Información histórica del jamón. Recuperado el 16 de octubre de <http://goo.gl/lyJhS9>
- Julián Martín S.A. (2014). Etiquetados de jamones ibéricos e Historia. Recuperado el 10 julio de <http://goo.gl/YTKIWS>
- Blog López Ortega (2014). Información variada sobre Historia, productos ibéricos y clasificaciones de jamón. Recuperado el 11 de diciembre de <http://goo.gl/oYbfmc>
- Tienda “Sabor Artesano” (2014). Información sobre las curaciones de jamón ibérico. Recuperado en varias fechas de <http://goo.gl/MWti0m>
- Blog “Sabor Ibérico” (2014). Información de jamones ibéricos y peculiaridades. Recuperado en varias fechas de <http://goo.gl/cXqALm>
- Aragón Alimentos (2014). Información sobre el Jamón de Teruel, sus curaciones e información. Recuperado el 5 de noviembre de <http://goo.gl/PXE0wx>
- Portal “El Gran Jamón” (2014). Información sobre Jamón Mangalica. Recuperado el 3 de diciembre de <http://goo.gl/2Ri9OR>
- Blog “Gastronotas” - Diario “El País”. José Carlos Capel. Información sobre jamones del mundo. Recuperado el 4 de diciembre de <http://goo.gl/wCsF9w>
- Iván Martínez Burgués. Cortador de jamón (2014). Información sobre jamones nacionales e internacionales. Recuperado el 2 de diciembre de <http://goo.gl/Hu9DRr>
- Asociación “Cortadores Manchegos” (2014). Información sobre Jamón de Jinhua. Recuperado el 30 de noviembre de <http://goo.gl/1nBqdi>
- Blog “Gastronomía & Cía” (2014). Jamones del mundo. Información variada. Recuperado el 9 de diciembre de <http://goo.gl/rzE6N>
- Web Oficial Turismo País Vasco y Bearn Pirineos. (2014). Información sobre Jamón de Bayona. Recuperado el 5 de diciembre de <http://goo.gl/iEJdT6>



ANEXOS:

ANEXO 1: Diferentes precintos que deben llevar los jamones ibéricos.

IMAGEN 21





ANEXO 2: Tablas evolutivas del saldo por años y meses.

Año 2004:

TABLA 6

Tiempo	Exportación 2004	Importación 2004	Saldo 2004
Enero	7,06	0,30	6,77
Febrero	6,56	0,37	6,19
Marzo	9,21	0,38	8,83
Abril	9,49	0,51	8,99
Mayo	9,12	0,36	8,76
Junio	10,16	0,40	9,76
Julio	11,32	0,48	10,84
Agosto	10,06	0,39	9,68
Septiembre	11,08	0,33	10,75
Octubre	10,92	0,36	10,56
Noviembre	11,72	0,32	11,40
Diciembre	13,01	0,48	12,53
TOTAL	119,71	4,66	115,05

Fuente: ICEX.

* Datos expresados en Millones de €.

Año 2005:

TABLA 7

Tiempo	Exportación 2005	Importación 2005	Saldo 2005
Enero	7,47	0,14	7,33
Febrero	7,23	0,29	6,94
Marzo	10,85	0,48	10,37
Abril	10,18	0,44	9,74
Mayo	11,76	0,47	11,29
Junio	11,93	0,50	11,43
Julio	12,06	0,57	11,48
Agosto	13,72	0,53	13,19
Septiembre	13,44	0,42	13,02
Octubre	12,64	0,70	11,94
Noviembre	14,85	0,56	14,28
Diciembre	14,68	0,74	13,94
TOTAL	140,81	5,85	134,96

Fuente: ICEX.

* Datos expresados en Millones de €.



Año 2006:

TABLA 8

Tiempo	Exportación 2006	Importación 2006	Saldo 2006
Enero	9,3	0,7	8,6
Febrero	10,7	0,5	10,2
Marzo	11,0	0,4	10,5
Abril	12,5	0,4	12,1
Mayo	13,2	0,5	12,7
Junio	15,6	0,5	15,1
Julio	15,1	0,5	14,7
Agosto	16,5	0,5	15,9
Septiembre	15,1	0,4	14,7
Octubre	14,4	0,4	14,0
Noviembre	17,8	0,4	17,5
Diciembre	13,8	0,5	13,3
TOTAL	165,0	5,6	159,4

Fuente: ICEX.

* Datos expresados en Millones de €.

Año 2007:

TABLA 9

Tiempo	Exportación 2007	Importación 2007	Saldo 2007
Enero	11,44	0,36	11,08
Febrero	10,92	0,39	10,52
Marzo	15,17	0,60	14,57
Abril	13,99	0,53	13,46
Mayo	16,34	0,61	15,73
Junio	15,32	0,56	14,77
Julio	15,74	0,44	15,30
Agosto	18,15	0,47	17,67
Septiembre	15,29	0,38	14,91
Octubre	16,82	0,69	16,13
Noviembre	18,80	0,58	18,22
Diciembre	15,40	0,80	14,60
TOTAL	183,38	6,42	176,96

Fuente: ICEX.

* Datos expresados en Millones de €.



Año 2008:

TABLA 10

Tiempo	Exportación 2008	Importación 2008	Saldo 2008
Enero	12,85	0,34	12,51
Febrero	13,30	0,46	12,84
Marzo	12,95	0,32	12,63
Abril	14,11	0,21	13,90
Mayo	15,99	0,61	15,39
Junio	14,84	0,45	14,39
Julio	17,48	0,37	17,11
Agosto	15,03	0,66	14,38
Septiembre	17,70	0,48	17,21
Octubre	18,47	0,51	17,95
Noviembre	19,55	0,61	18,95
Diciembre	15,63	0,47	15,16
TOTAL	187,90	5,49	182,41

Fuente: ICEX.

* Datos expresados en Millones de €.

Año 2009:

TABLA 11

Tiempo	Exportación 2009	Importación 2009	Saldo 2009
Enero	10,85	0,36	10,48
Febrero	11,39	0,33	11,06
Marzo	13,66	0,28	13,38
Abril	13,84	0,18	13,66
Mayo	14,04	0,84	13,20
Junio	15,10	0,19	14,91
Julio	17,63	0,18	17,45
Agosto	16,63	0,22	16,41
Septiembre	16,05	0,16	15,89
Octubre	19,50	0,30	19,20
Noviembre	18,14	0,21	17,93
Diciembre	17,91	0,25	17,65
TOTAL	184,73	3,50	181,24

Fuente: ICEX.

* Datos expresados en Millones de €.



Año 2010:

TABLA 12

Tiempo	Exportación 2010	Importación 2010	Saldo 2010
Enero	11,77	0,30	11,47
Febrero	12,17	0,15	12,02
Marzo	18,18	0,31	17,87
Abril	14,63	0,33	14,30
Mayo	17,31	0,20	17,11
Junio	15,74	0,28	15,46
Julio	17,66	0,20	17,46
Agosto	16,03	0,32	15,72
Septiembre	16,70	0,20	16,50
Octubre	17,80	0,42	17,38
Noviembre	21,79	0,57	21,22
Diciembre	21,32	0,38	20,94
TOTAL	201,09	3,65	197,44

Fuente: ICEX.

* Datos expresados en Millones de €.

Año 2011:

TABLA 13

Tiempo	Exportación 2011	Importación 2011	Saldo 2011
Enero	12,99	0,44	12,56
Febrero	14,91	0,48	14,44
Marzo	18,00	0,46	17,54
Abril	16,65	0,28	16,37
Mayo	18,01	0,18	17,83
Junio	20,22	0,36	19,86
Julio	18,54	0,43	18,11
Agosto	19,80	0,36	19,43
Septiembre	19,30	0,39	18,92
Octubre	20,00	0,34	19,66
Noviembre	24,75	0,55	24,21
Diciembre	23,77	0,44	23,34
TOTAL	226,95	4,69	222,26

Fuente: ICEX.

* Datos expresados en Millones de €.



Año 2012:

TABLA 14

Tiempo	Exportación 2012	Importación 2012	Saldo 2012
Enero	15,16	0,39	14,77
Febrero	14,61	0,37	14,23
Marzo	19,61	0,34	19,27
Abril	16,52	0,27	16,25
Mayo	21,98	0,31	21,67
Junio	20,35	0,55	19,80
Julio	20,23	0,35	19,89
Agosto	21,60	0,25	21,36
Septiembre	20,76	0,25	20,52
Octubre	25,22	0,37	24,84
Noviembre	24,64	0,23	24,40
Diciembre	18,56	0,28	18,28
TOTAL	239,24	3,95	235,29

Fuente: ICEX.

* Datos expresados en Millones de €.

Año 2013:

TABLA 15

Tiempo	Exportación 2013	Importación 2013	Saldo 2013
Enero	16,09	0,78	15,31
Febrero	15,43	0,34	15,10
Marzo	22,21	0,87	21,34
Abril	23,02	0,41	22,61
Mayo	22,97	0,32	22,65
Junio	22,46	0,42	22,04
Julio	21,88	0,26	21,63
Agosto	25,99	0,34	25,65
Septiembre	29,58	0,31	29,27
Octubre	26,80	0,32	26,49
Noviembre	25,75	0,30	25,45
Diciembre	24,11	0,24	23,87
TOTAL	276,30	4,89	271,40

Fuente: ICEX.

* Datos expresados en Millones de €.