

Consorcio del Chorizo Español

Cinco años creando marca por el mundo

El Consorcio del Chorizo Español cumple cinco años como asociación de referencia en la producción y exportación de chorizo, garantizando un estricto seguimiento de la trazabilidad y origen de las materias primas, el cumplimiento de las normas de bienestar animal y la superación satisfactoria de las exigentes auditorías de calidad de la marca.

El Consorcio del Chorizo Español nace en 2015 con el objetivo fundamental de posicionar fuera de las fronteras españolas este producto de calidad. Una misión que se refuerza con la supervisión que realiza para impedir que fabricantes extranjeros dañen su imagen ofreciendo productos de baja calidad que no son auténticos chorizos españo-

les ni por su elaboración ni por su procedencia.

Así, la finalidad del Consorcio no es otra que la de crear marca en el extranjero, asegurando la calidad, tradición, origen y autenticidad del producto español; así como acercar a los mercados internacionales un producto de gran tradición en España, siempre con un estricto control de las ma-





terias primas, de los procesos de fabricación y de la trazabilidad del producto. Durante 2019, el chorizo etiquetado con el sello del Consorcio se comercializó en 49 países. Los datos positivos de exportaciones ponen de manifiesto que la aceptación del 'Spanish Chorizo' es cada vez mayor para el consumidor y que los esfuerzos en materia de comunicación y promoción -acciones con medios, blogueros, chefs,

asistencia a ferias, etc.-, a través del Plan Sectorial apoyado por el ICEX, son rentables y necesarios.

Año tras año, el Consorcio del Chorizo Español sigue creciendo con la intención de dar valor al chorizo español, siendo embajador de la 'Marca España' a nivel internacional y con el objetivo de transmitir la calidad, tradición y cultura del

chorizo español ofreciendo un sello de calidad único.

Evolución positiva de las exportaciones

En 2019, el Consorcio del Chorizo Español superó las 2.200 toneladas con su sello, con un total de 2.217.000 kg etiquetados, es decir, una cuota de mercado aproximada del 5,6 % del total del chorizo español exportado. Se constata así una evolución positiva en las exportaciones del Consorcio, con un incremento del 0,5 % respecto a 2018, continuando con la tendencia de crecimiento que ha marcado al sello desde su creación y poniendo de manifiesto la orientación internacional de la marca.

Reino Unido, con más de un millón de kilos, y Francia, con más de 580.000, ocuparon las primeras posiciones en cuanto a destinos de exportación de 'Spanish Chorizo', lo que supone algo más del 70 % del total etiquetado. El mercado francés ha pasado de una cuota de mercado del 1,92 % al 3,15 % en 2019, impulsada por un incremento de sellado de más de 220.000 kg respecto al año anterior. Bélgica, Alemania o Irlanda son otros de los mercados europeos en los que se ha incrementado la presencia de este producto, que también puede encontrarse en múltiples puntos de venta de todo el territorio español.

Por su parte, fuera de la UE, Canadá se consolidó como uno de los mercados con mayor presencia del sello del Consorcio ya que ha visto incrementado el volumen comercializado en más de 10.000 kg respecto a 2018. Le siguen Colombia y Hong-Kong -este último ha pasado de un 2,9 % a un 27 %-.

En un año complejo marcado por las tensiones comerciales y la crisis de peste porcina en China, se ha comercializado por primera vez chorizo del Consorcio en EE. UU. o Brasil.

Por continentes, Europa concentra el 87 % de las exportaciones y ganan peso tanto Asia, donde se ha duplicado la presencia del sello, como Norteamérica, impulsada por la consolidación del mercado canadiense y la apertura del estadounidense.

TOP TEN MERCADOS 2019

	KILOS	% PESO	
REINO UNIDO	1.012.892,37	45,68%	↔
FRANCIA	584.341,44	26,35%	↔
CANADÁ	68.517,82	3,09%	↑
BÉLGICA	65.803,02	2,97%	↑
ALEMANIA	58.814,60	2,65%	↓
ESPAÑA	41.913,27	1,89%	↓
IRLANDA	41.695,17	1,88%	↑
COLOMBIA	41.197,19	1,86%	↔
HONG KONG	41.085,29	1,85%	↑
REP. CHECA	31.200,30	1,41%	↓

TOP TEN CUOTA DE MERCADOS

	2018	2019
REINO UNIDO	10,14%	9,57%
FRANCIA	1,92%	3,15%
CANADÁ	39,70%	35,08%
BÉLGICA	3,45%	3,44%
ALEMANIA	2,33%	1,52%
IRLANDA	6,36%	7,18%
COLOMBIA	30,72%	22,28%
HONG KONG	2,91%	27,04%
REP. CHECA	11,50%	2,96%
PORTUGAL	1,31%	0,89%
TOTAL	5,50%	5,62%

Las exportaciones españolas de embutidos curados alcanzaron en el primer semestre de 2020 un tope histórico, superando la cifra total de 203 millones de euros, un 13 % más que en el primer semestre de 2019. Francia, Reino Unido y Alemania son, por ese orden, los tres principales mercados destino de la exportación española de embutidos, siendo el mercado británico el



único que está creciendo en términos de volumen (+6 %) en 2020, alcanzando los 6,6 millones de kg.

En lo que afecta al Consorcio del Chorizo Español, en el primer semestre del año 2020 se alcanzaron cifras record, con un total de 1,7 millones de kilos de Chorizo del Consorcio etiquetados, 600.000 kg más que en 2019. Reino Unido y Francia fueron también los principales mercados para el Consorcio, pero se aprecian incremen-

tos significativos en Alemania o Canadá y se constata que el *Spanish Chorizo* está llegando cada vez a más mercados (EE. UU., Brasil o Vietnam son algunos ejemplos).

Un distintivo con una vocación internacional

El Consorcio del Chorizo Español es un proyecto relativamente joven en el que se lleva tan solo cinco años etiquetando al amparo del sello. Éste ha sido un periodo de desarrollo de la idea y de introducción

EXPORTACIONES POR CONTINENTES

Continentes	Total Kg 2019	Porcentaje
EUROPA	1.929.519,48	87,02%
LATINOAMÉRICA	81.361,93	3,67%
NORTEAMÉRICA	69.536,11	3,14%
ASIA	44.540,89	2,01%
ÁFRICA	6.889,75	0,31%
OCEANÍA	55,2	0,00%

en el sector cárnico español. A día de hoy, las cifras de etiquetado muestran que el 'Spanish Chorizo' es un distintivo cada vez más aceptado y reconocido en el mercado internacional.

La internacionalización empresarial es un factor diferencial a la hora de afrontar periodos de crisis como el que se vislumbra. Las empresas que operan en el exterior son más eficientes y productivas y tienen mayor capacidad para atraer trabajadores más cualificados. El Consorcio del Chorizo nace con una vocación internacional ya que prácticamente el 99 % del sellado se dirige a mercados exteriores, además de contar con el apoyo diferencial del ICEX a través del Plan Sectorial, este es uno de los mayores activos de la asociación, ofreciendo a los socios una herramienta única para aumentar su presencia en el exterior.

A todos los socios del Consorcio les gustaría poder sumar al proyecto a otros productores de chorizo español para seguir mejorando la presencia en los mercados internacionales y que el éxito colectivo contribuya también a los éxitos individuales de los asociados.

Sello 'Spanish Chorizo'

Creado en 2015, además de velar por la máxima excelencia de un producto fundamental en la gastronomía española, el sello 'Spanish Chorizo' garantiza que las materias primas e ingredientes utilizados



sean íntegramente de origen nacional, y que todo el proceso se realice en España bajo unos exigentes requisitos técnicos de calidad.

Durante estos años, el Consorcio del Chorizo Español ha promovido el consumo de este producto bajo su propio sello, garante de la calidad y los valores de la marca: tradición, autenticidad y origen.

Las empresas que componen este Consorcio tienen la máxima calidad garantizada para que en cualquier punto del mundo los consumidores puedan adquirir chorizo español sin renunciar a su sabor y a todas sus propiedades, ya que en los mercados exteriores es frecuente encontrarse con operadores extranjeros que comercializan un producto de muy baja calidad bajo el nombre de 'Spanish Chorizo', lo que supone un menoscabo a las industrias españolas y un desprestigio del producto.

Garantía de calidad

El chorizo etiquetado bajo este sello goza de la garantía de calidad por la tradición y el saber hacer de los asociados, que tratan con sumo mimo y respeto el producto; la procedencia de las materias primas, todas ellas tienen su origen en España y están perfectamente trazadas; y los cortes que se añaden a estos chorizos, de zonas tasadas que ofrecen un magro de gran calidad.

El sello avala el origen de los productos en España y un alimento de calidad único. Además, certifica un control del producto con un estricto seguimiento de la trazabilidad y origen de las materias primas y de los procesos productivos, creando un signo distintivo de reconocimiento para su comercialización a nivel internacional. A su vez, se realizan estudios periódicos de los lotes destinados a ser sellados con dicha marca con el fin de corroborar su idoneidad con sus estrictas normas de calidad.

EL CONSORCIO EN 2020

Junta directiva

- **Presidente:** Alfonso Alcázar (Grupo Tello).
- **Vicepresidente:** Francisco Javier Jiménez Mutiloa (Goikoa).
- **Secretaria:** Elena Martínez Gárnica (Martínez Somalo).
- **Vocales:** Josep Antoni Buixeda (Casademont)
Juan González (Carchelejo).
Alejandro Miguel (Alejandro Miguel - Artysan).
- **Secretario de acta:** Alejandro Álvarez-Canal, quién ejerce la figura de director técnico del Consorcio y es el encargado de coordinar los dos grupos de trabajo del Consorcio y de la gerencia y gestión diaria de la asociación.



Socios

- Embutidos Carchelejo (Andalucía).
- Costa Food Group (Aragón).
- Emcesa (Castilla La Mancha).
- Embutidos y Jamones España e Hijos (Castilla La Mancha).
- Industrias Cárnicas Tello (Castilla La Mancha).
- Embutidos Rodríguez (Castilla y León).
- Palcarsa (Castilla y León).
- Embutidos y Jamones La Hoguera (Castilla y León).
- Chacinerías Díaz (Castilla y León).
- Industrias Cárnicas Iglesias (Castilla y León).
- Boadas 1880 (Cataluña).
- Noel Alimentaria (Cataluña).
- La Selva (Cataluña).
- Ramón Ventulá (Cataluña).
- Torre de Nuñez (Galicia).
- Coren (Galicia).
- Artysan (La Rioja).
- La Alegría Riojana (La Rioja).
- Embutidos y Jamones Amando Loza (La Rioja).
- Martínez Somalo (La Rioja).
- Embutidos Galar (Navarra).
- Goikoa (Navarra).

Los 22 miembros del Consorcio se someten a una estricta auditoria externa anual en la que se evalúa el cumplimiento de los requisitos técnicos, el origen de las materias primas y los procesos productivos establecidos por este organismo. Esta auditoría anual, que se lleva a cabo por medio de empresas certificadas independientes y previamente examinadas, valoradas y habilitadas por el Consorcio, se realiza en cada uno de los centros de producción de los asociados. Complementariamente, las empresas se someten a controles no programados en sus plantas.

Esta auditoría asegura que los consumidores gocen de un chorizo de la más alta calidad. Solo aquellos productos que superan un riguroso sistema de selección pueden lucir dicha etiqueta; un sistema basado en auditorías de calidad desde el origen del animal, pasando por el cumplimiento de las normas de bienestar animal, mataderos, salas de despiece, procesos de fabricación ingredientes y selección pieza a pieza del producto final.

Apoyo del ICEX

Desde su creación, el Consorcio del Chorizo Español ha contado con el apoyo de ICEX



España Exportación e Inversiones en su tarea de promoción exterior, mediante la elaboración anual del Plan Sectorial del Chorizo, reconociendo la importancia de defender un producto de gran tradición en España.

Durante el año 2020, a través del Plan Sectorial, están en ejecución diversas ac-

ciones con chefs y medios de Reino Unido; medios especializados en Francia, y potenciales socios comerciales; así como diferentes acciones con blogueros gastronómicos -adaptándose a las nuevas circunstancias de crisis sanitaria, trasladando un núcleo importante de sus acciones al plano online- ●
