



Estudios de Mercado  
**RESUMEN EJECUTIVO**

# El mercado del Jamón curado en Reino Unido

Marzo  
2015

Este estudio ha sido realizado por  
Isabel Ruiz Franco y Víctor Falcón Soria bajo la supervisión de la  
Oficina Económica y Comercial  
de la Embajada de España en Londres.

## EL MERCADO DEL JAMÓN CURADO EN REINO UNIDO

En el año 2014, el Reino Unido importó un total de 352.436 toneladas de jamón curado, alcanzando un valor de 1.220 millones de libras esterlinas. Del total de estas importaciones el 66% correspondió a jamón curado deshuesado, el 31% a embutidos y preparaciones, y el 3% restante a jamón curado sin deshuesar.

Estos datos no resultan tan llamativos si se tiene en cuenta que el Reino Unido constituye el segundo mayor mercado de Europa en lo que a importación de productos «delicatessen» se refiere, una gama de productos entre los que el jamón curado ocupa precisamente un lugar destacado.

Pese a que el consumidor británico cuenta con una larga tradición de consumo y asentamiento hacia el jamón de Italia (Parma) y de Francia, el jamón curado español (Serrano e Ibérico) no ha sido descubierto hasta fechas relativamente recientes. Ello se ha debido, por un lado, a su rechazo del jamón tradicional de pata, al no aceptar ver la pezuña ni la pata del animal por sensibilidad animal. Por otro lado, a razones de tipo sanitarias, al existir normas que prohibían tener la pata colgada en restaurantes, bares, etc.

No obstante, esta situación ha comenzado a cambiar en los últimos años. Así, un pequeño porcentaje de la población británica comienza a consumir el jamón curado español. Los motivos de este incremento en el Reino Unido son diversos, pero están relacionados con la propia composición de la población británica, el turismo británico en España, las mejoras introducidas por los productores españoles y el éxito y extensión de la cocina española en el país anglosajón.

En primer lugar, se encuentra el hecho de que el 30% de su población no sea nativa, sino descendientes de inmigrantes o hijos de inmigrantes que provienen de diferentes países con gran diversidad de culturas, idiomas y costumbres alimentarias.

En segundo lugar, el turismo británico con destino a España (algo más de 15 millones en 2014, lo que representó el 19% del total de turismo extranjero en España) también ha tenido un impacto en el aumento del conocimiento y consumo de la gastronomía española, aunque sin duda esa corriente de consumo resulta menor a la esperada, algo que demuestra la necesidad de aumentar la

## EL MERCADO DEL JAMÓN CURADO EN REINO UNIDO

inversión en la promoción y publicidad de los productos españoles para darlos a conocer mejor en nuestro propio país.

En tercer lugar las mejoras que el propio productor español de jamón curado ha ido introduciendo a la hora de empaquetar su producto, pero también a la hora de adaptarlo al gusto del consumidor británico. De esta forma, en los últimos años por ejemplo, el jamón curado español se comienza a importar con un empaquetado más atractivo, envasado al vacío y cortado en lonchas separadas por un papel de plástico para evitar que se peguen.

Finalmente, cabe destacar el aumento del número y éxito de restaurantes y chefs españoles, así como la extensión del consumo de tapas dentro del mercado británico, algo que ha supuesto un importante factor multiplicador del consumo del jamón curado español en el Reino Unido.

Por productos, el consumidor británico se sigue decantando mayoritariamente por el consumo de jamón cocido, algo que se aprecia en la propia exposición de estos en los lineales más visibles de los supermercados. El jamón cocido se presenta en paquetes, envasados al vacío, cortados en lonchas y con una gran diversidad de sabores, algo que encaja perfectamente con el gusto del consumidor británico, que prefiere un producto fácil de usar, con gran sabor y muchas especias diferentes.

Dentro del sector del jamón curado, el consumidor británico prefiere al jamón curado deshuesado, debido a las razones comentadas anteriormente. No obstante, y a pesar de que las importaciones de jamón con hueso son menores, su crecimiento en comparación con el año pasado es superior al del jamón deshuesado.

En definitiva, el **jamón curado español** goza en los últimos años de un continuo crecimiento y penetración en el mercado británico, una muy buena noticia si se tiene en cuenta la preferencia general de los consumidores británicos hacia el consumo de productos nacionales y la madurez del mercado británico en lo que a consumo de jamón curado se refiere.

## EL MERCADO DEL JAMÓN CURADO EN REINO UNIDO

España aún cuenta con dos oportunidades claves para la entrada de su jamón curado en el Reino Unido. En primer lugar la apuesta por los productos ecológicos, dado que el mercado británico manifiesta una gran sensibilidad hacia los productos naturales y ecológicos, otorgando una gran importancia al entorno de crecimiento y bienestar de los animales. En segundo lugar, la innovación o búsqueda de nuevos productos con características singulares, una diferenciación del producto que podrá expresarse a través de una nueva presentación del producto, una etiqueta y embalaje más vistosa e informativa o una nueva receta, por ejemplo. Aprovechando estas oportunidades, el jamón curado español podrá seguir aumentando en el futuro su presencia en el mercado británico.

