



El mercado del jamón en Ecuador

ICEX

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Quito

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

icex



ESTUDIO
DE MERCADO

21 de agosto de 2023
Quito

Este estudio ha sido actualizado por
Daniel Espés Pizarro

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Quito

<http://Ecuador.oficinascomerciales.es>

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.

NIPO: 114-23-010-0



En el presente estudio se analiza el sector del jamón en Ecuador, uno de los productos más destacados de la gastronomía española.

Para el análisis llevado a cabo en este estudio se han utilizado los siguientes códigos arancelarios respectivos al jamón del Convenio Internacional del Sistema Armonizado (HS/SA) de Designación y Comercialización de Mercancías: 02.10.11; 02.10.19; 16.02.41 y 16.02.42.

Para empezar desde el lado de la oferta, en lo que respecta a la producción nacional, la producción de carne de cerdo se ha duplicado en la última década en el país, pasando de 95.000 toneladas en 2010 a 190.000 en 2020, alcanzándose las 206.000 toneladas en 2021 según datos de la Asociación de Porcicultores del Ecuador. Dentro del mercado de América del Sur, Ecuador es el 5.º país en producción de carne porcina, tratándose por tanto de un mercado de tamaño medio en la región.

Alrededor del 16 % de la producción de carne porcina nacional, va destinada a la elaboración de embutidos, entre los que se encuentran la mortadela, el jamón, salchichas, chorizos y tocinos, lo que supone unas 30.000 toneladas en datos de 2020. Dentro de esta categoría de embutidos, los jamones representan cerca de un 40 % del total, es decir, unas 12.000 toneladas. Sin embargo, en Ecuador la totalidad de los jamones de cerdo son producidos en sus variantes jamón de cerdo fresco, cocido o ahumado, por tanto, no existe producción local de jamones curados, por lo que todos los jamones curados o serranos que se consumen en el país son de importación.

Las importaciones de jamón curado en Ecuador se han duplicado durante los últimos 4 años, pasando de una cantidad importada en 2018 de 944.290 USD a 1.676.072 USD en 2021, sin embargo, aunque la tendencia es positiva, se trata aun de cifras muy bajas en comparación con los más de 600 millones de dólares que produjo el sector cárnico en Ecuador en 2021. El Acuerdo Comercial de Ecuador con la UE, en vigor desde enero de 2017, con sus exoneraciones y rebajas arancelarias y su flexibilidad normativa está contribuyendo a este incremento.

Las importaciones de jamón a Ecuador en los últimos 4 años provienen de tres países: España, Italia y Estados Unidos. España es el país que más jamón ha exportado a Ecuador con un valor de 3.881.233 USD durante los últimos 5 años, teniendo un 84 % de cuota de importaciones en el país y una trayectoria ascendente que se ha disparado en los dos últimos años. Italia es el segundo país en exportaciones de jamón a Ecuador con un total de 715.417 USD exportados en el periodo 2018 - 2021, con una cuota de 15,5 % de las importaciones y una clara trayectoria ascendente, ya que desde 2018 exporta jamón (tipo prosciutto) por primera vez a Ecuador. Por último, Estados Unidos ha exportado 20.969 USD de jamón a Ecuador, es decir, una cantidad anecdótica que representa el 0,5 % de las importaciones.

La forma habitual de encontrar jamón en Ecuador es mediante jamones envasados, que se pueden adquirir en las grandes superficies y tiendas gourmet; o jamones y trozos de jamones deshuesados, pues más del 95 % de las importaciones pertenecen a este tipo de productos, mientras que las paletas de jamón solo representan un 3 % y el jamón con hueso no está aún permitida su importación en el país.



Las principales marcas que comercializan jamón curado en Ecuador son: Don Diego, Fritz, Espuña, Noel, El Pozo, Mallorca, Cinco Jotas, CorteBuona, Lucca, El Corte Inglés y Casa Noble. Se trata de empresas ecuatorianas que importan jamón de España bajo su propia marca o empresas españolas e italianas que exportan sus productos mediante colaboración con un distribuidor ecuatoriano.

En cuanto a la demanda, la carne de cerdo en Ecuador es la segunda más consumida y su evolución en los últimos años no ha parado de crecer, en 2011 era de 8 kg anuales por persona, y más de una década después, en 2022, su consumo ha aumentado a los 11,44 kg per cápita. El consumo de jamón curado también ha aumentado, desde las 53 toneladas alcanzadas en 2017 en todo el país hasta las 109 de 2021.

El consumo de jamón curado en Ecuador está asociado a un perfil de cliente de nivel socioeconómico alto, ya que se trata de un producto caro para la renta media del ecuatoriano que es de 6.460 USD anuales en 2022, es decir, cerca de 540 USD mensuales. Este perfil suele estar relacionado también con migrantes ecuatorianos que han vuelto al país tras vivir en España o Italia y conocen el producto.

El jamón serrano o curado de importación, está enfocado a un sector premium con canales de distribución selectos: tiendas *gourmet* (Ecuagourmet, El Español o Datu Deli), restaurantes con gastronomía española (Restaurante Maitane, Casa Damián o La Tasca de Nieves) o supermercados de gama alta (Megamaxi o Supermaxi); a los que tienen acceso generalmente adultos de clase alta que viven en núcleos urbanos del país como Quito o Guayaquil.

Respecto al precio del jamón curado en Ecuador, el formato más habitual tanto en supermercados como en tiendas especializadas son paquetes envasados de 80 a 100 gramos de jamón serrano. El precio por kilogramo de jamón de estos *packs* sería desde 50 dólares los más baratos, la mayoría de estos pertenecientes a empresas ecuatorianas fabricantes de embutidos que importan jamón español como es el caso de Don Diego o Fritz, hasta 75 dólares los más caros.

En este formato de paquetes envasados de 100 gramos o menos, encontramos también jamón ibérico cuyo precio oscila desde 150 dólares el kilogramo, es decir el doble aproximadamente que el jamón serrano, hasta precios superiores a 500 dólares el kilogramo en el caso de jamones ibéricos 100% de bellota con denominación de origen como es el caso de Cinco Jotas.

También existen en el mercado otros formatos como los *snacks* de 30 gramos de jamón como los que comercializa la marca Don Diego, *packs* de embutidos que incluyen jamón, chorizo y salchichón que se comercializan bajo las denominaciones surtido ibérico, *antipasto* o tapas de España o los curados italianos que comercializan marcas como Lucca o CorteBuona bajo la denominación *prosciutto crudo madurado*, que suele tener precios similares a los jamones serranos más baratos o el *prosciutto di Parma*, que tiene un precio ligeramente superior debido a su denominación de origen.



El jamón curado (serrano o ibérico) es un producto que el consumidor ecuatoriano percibe, al igual que con el resto de los productos gastronómicos españoles en general, como productos de alta calidad, con altos precios y reservados para ocasiones especiales. Goza de una buena imagen y prueba de ello, es que dos de las grandes productoras e importadoras de alimentos en el país como es el caso de Dibeal o Pronaca comercializan bajo sus marcas Mallorca y Fritz, respectivamente, jamón serrano español de importación en el apartado gourmet de sus carteras de productos.

Este sector se caracteriza por una alta concentración, donde existen pocas empresas que controlan una cuota de mercado importante. Por un lado, se encuentran los supermercados, con puntos de venta final especializados en el mercado gourmet, como son los supermercados Supermaxi y Megamaxi, pertenecientes a la empresa Corporación Favorita C.A., la cadena de supermercados más grande del país, de gama media-alta y una amplia cartera de productos gourmet; o el supermercado Mi Comisariato, perteneciente a Corporación El Rosado S.A., la segunda mayor cadena de supermercados del país, de gama media y menos cartera de productos gourmet que la anterior. También se encuentran en el país diferentes tiendas dedicadas a la venta de alimentos gourmet, principalmente localizadas en los principales núcleos urbanos del país, Quito, Guayaquil y en menor medida Cuenca, ciudades donde la renta media es mayor. Entre estas tiendas destacan: Datu Deli Gourmet, cadena de tiendas El Español, Mi Tienda Gourmet, Hayfi Gourmet, etc.

Por otro lado, existen distribuidores mayoristas, que distribuyen sus productos gourmet principalmente a las grandes cadenas de supermercados y al sector HORECA, de hostelería y restauración. Entre ellos destacan algunos como Pronaca (Procesadora Nacional de Alimentos C.A.), la principal empresa del país en cuanto a producción, distribución e importación de alimentos, que distribuye tanto al sector HORECA como a supermercados bajo su propia marca Fritz; o el Grupo Dibeal Cia. Ltda., reconocida empresa de importación de alimentos españoles y uno de los principales proveedores de jamón serrano en el país, cuenta con gran presencia en el sector HORECA y supermercado, tanto bajo su marca propia Mallorca, como con marcas españolas como El Pozo o Cinco Jotas. En el canal HORECA toda la distribución la llevan a cabo distribuidores mayoristas.

En cuanto a barreras arancelarias, no arancelarias e impuestos destacan los siguientes:

Los documentos específicos para exportar desde España jamón curado son: Registro de importadores de mercancías pecuarias, Licencia de importación no automática del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), Permiso zoonosanitario de importación, Certificado sanitario veterinario para productos animales, Certificado de reconocimiento y Certificado de conformidad.

En el caso del jamón curado o serrano, y siempre y cuando sea originario de la Unión Europea, existe un “arancel específico” del 0%, gracias al Acuerdo Multipartes firmado entre Ecuador y la Unión Europea en 2017.

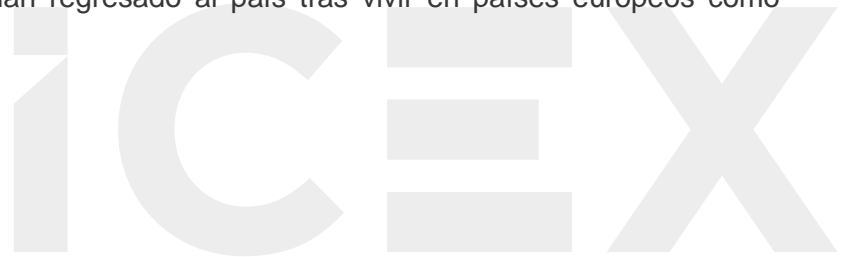
El Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA) en Ecuador es del 12 %. También está vigente el FODINFA (Fondo para el Desarrollo de la Infancia), que aplica un 0,5 % sobre todos los productos



importados.

La importación de jamón con hueso desde la Unión Europea no está permitida en Ecuador. Se espera que una vez se firme el Procedimiento Unificado de Importación (PUI) entre ambos bloques, los países integrantes de la UE puedan cumplir con la resolución 217, que habilitará este tipo de importación.

Como conclusión a este estudio, España ha sido el principal país exportador de jamón curado a Ecuador con casi un 85% de cuota de mercado en los últimos 4 años, además, el consumo de jamón ha ido aumentando progresivamente en los últimos años, pasando de un valor de importación de 944.290 USD en 2018 (pues todo el jamón consumido en Ecuador es importado) a 1.676.072 USD en 2021, aunque es cierto que son aún cantidades bajas, pero con gran margen de crecimiento. Esto coloca a España en una buena posición competitiva de cara a la evolución del sector en los próximos años, pues el consumo de productos gourmet en Ecuador, como es el jamón serrano, tienen una tendencia alcista empujada principalmente por las clases más acomodadas y por los ecuatorianos migrantes que han regresado al país tras vivir en países europeos como España o Italia.



ICEX

Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

Ventana Global

913 497 100 (L-J 9 a 17 h; V 9 a 15 h)
informacion@icex.es

Para buscar más información sobre mercados exteriores [siga el enlace](#)

www.icex.es

