

EL MERCADO DE LA CARNE EN INDIA

2025

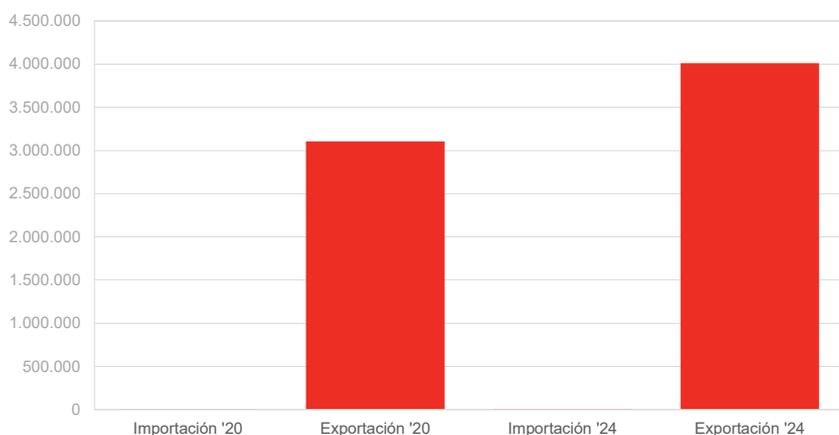
Definición del sector - códigos arancelarios tenidos en cuenta

0201	Carne bovina, fresca o refrigerada	0207	Carne y despojos de aves, frescos, refrigerados o congelados
0202	Carne bovina, congelada	0208	Las demás carnes y despojos comestibles
0203	Carne porcina, fresca, refrigerada o congelada	0209	Tocino sin partes magras y grasa de cerdo o ave
0204	Carne ovina o caprina, fresca, refrigerada o congelada	0210	Carne y despojos comestibles
0205	Carne caballar, asnal o mular, fresca, refrigerada o congelada	1601	Embutidos y productos similares de carne
0206	Despojos comestibles de bovina, porcina, ovina, caprina, caballar, asnal o mular.	1602	Las demás preparaciones y conservas de carne, despojos o sangre.

Comercio exterior

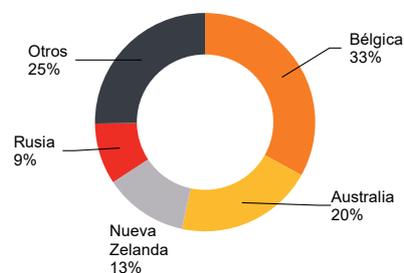
Importaciones y exportaciones (2020 - 2024)

Datos en miles de euros



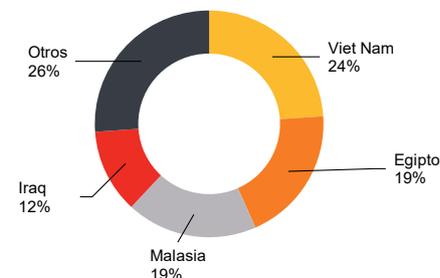
Principales países proveedores

Principales países exportadores de carne a India, 2024



Principales países clientes

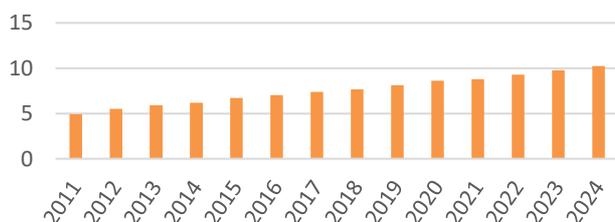
Principales países importadores de carne India, 2024



- Exportaciones de carne en India crecieron de 581 millones (2005) a más de 4.000 millones de dólares (2024), con Vietnam, Egipto, Malasia e Iraq como principales mercados.
- India es el **cuarto exportador mundial de carne roja**, principalmente búfalo de agua, con fuerte demanda en Oriente Medio, África y Sudeste Asiático.
- Exportaciones de otras carnes son marginales; la carne aviar se destina casi totalmente al consumo interno.
- Importaciones muy bajas comparadas con las exportaciones** (7,5 millones en 2024), concentradas en productos de nicho y alto valor, principalmente carne porcina, ovina/caprina y aviar.

Producción local

Volumen de producción cárnica total, en millones de toneladas



- India alcanzó en 2024 un **récord de 10,25 millones de toneladas de carne**, consolidándose como cuarto productor mundial; la carne aviar representa cerca del 50 % de la producción total.
- Producción concentrada en Bengala Occidental, Uttar Pradesh, Maharashtra, Telangana y Andhra Pradesh
- En cuota de producción: **carne aviar lidera (50 %)**, seguida de cabra/oveja (26,6 %), bovina (20,7 %) y porcina (3,7 %); la carne porcina tiene escasa presencia, centrada en productos importados y segmento gourmet.

Demanda

- El **77 % de la población india** consume carne, con mayores índices en sur y noreste y menores en norte y oeste.
- El consumo es más alto en hombres; en zonas rurales crece con ingreso, en urbanas se estabiliza o desciende en ricos.
- Solo la mitad de los no vegetarianos consume carne semanalmente; el 80 % es carne aviar; el consumo per cápita creció **52 % entre 2011-2022**.
- Factores clave: religión nivel de renta y diferencias regionales.

Precios

Datos en euros/kg

Precios de distintos cortes de carne en plataformas de e-commerce (30 julio de 2025)

Carne picada cabra	1,4
Huesos cordero	0,42
Costillas cordero	1,16
Corte para biryani	1,08
Corte para curry	1,09
Costillar entero australiano	41,6

EL MERCADO DE LA CARNE EN INDIA

2025

Percepción del producto español

- En India, el prestigio del producto gourmet se asocia principalmente al **país de origen**, más que a marcas concretas.
- España tiene una **presencia limitada** en el mercado indio, y sus productos cárnicos se perciben dentro de una categoría general de alimentos europeos de alta calidad y precio.
- Importadores y profesionales del sector valoran de forma positiva la calidad y exclusividad de la carne española, especialmente la porcina, lo que influye en la percepción y conocimiento del sector.
- Instituciones españolas promueven la imagen de calidad mediante programas formativos especializados y certificaciones gastronómicas, dirigidos a fortalecer el reconocimiento de la gastronomía y productos españoles en India.



Canales de distribución

Retail Incluye supermercados, hipermercados, carnicerías y tiendas *gourmet*, con presencia principalmente urbana y orientado a consumidores de poder adquisitivo medio-alto; la carne fresca es la más demandada, y la experiencia de compra y calidad tienen un peso relevante.

Mercados tradicionales Concentran la venta de carne fresca a nivel local en entornos urbanos y rurales, empleando una estructura de comercio informal basada en proveedores locales; aunque pierden peso frente al *retail* moderno, siguen siendo clave para una parte importante de la población.

Canal HORECA Fundamental para productos de alta calidad y consumidores de alto poder adquisitivo, incluyendo tanto cadenas internacionales como restaurantes gourmet, y ejerce un efecto reputacional relevante sobre el posicionamiento del producto en el mercado indio.

Acceso al mercado

Fiscalidad La fiscalidad aplicada incluye un arancel *ad valorem* del 30 % (100 % para embutidos), Social Welfare Surcharge del 10 % y un IGST variable (0-18 % según partida).

Normativa legal Requiere obtener el Código de Importador y Exportador (IEC) y cumplir la documentación y procesos según la Ley de Aduanas y la política de comercio exterior india.

Normativa sanitaria Exige cumplir los estándares y certificados de la FSSAI y DAHD, con prohibición de antibióticos desde abril 2025.

Etiquetado Detallar origen, ingredientes, información nutricional, fecha de caducidad, número FSSAI e instrucciones.

Oportunidades

- La baja producción local de carne porcina favorece la entrada de productos españoles curados, cocidos y embutidos.
- Crece la demanda de carnes con especificaciones halal y alternativas *plant-based*, donde empresas españolas pueden aportar soluciones adaptadas.
- Los productos cárnicos españoles, asociados al **segmento premium**, tienen mayor cabida en canales *gourmet*, hoteles de lujo y restaurantes de alto nivel, especialmente en grandes ciudades y zonas turísticas (Delhi, Mumbai, Goa, Kerala).
- Altas necesidades en soluciones de infraestructura, cadena de frío y envasado, así como en exportación de maquinaria y tecnología relacionadas con el procesamiento cárnico.

Perspectivas del sector

- Se prevé que el mercado cárnico en India crezca a un ritmo anual medio de alrededor del 7 % entre 2025 y 2033**, impulsado por el aumento de los ingresos, la urbanización y cambios en las preferencias alimentarias.
- Los consumidores muestran creciente interés por conveniencia, calidad y seguridad alimentaria, lo que refuerza la modernización del sector.
- El comercio electrónico y la entrega a domicilio crecerán más del 25 % anual hasta 2030, ampliando el acceso a productos de calidad.

Información práctica

Ferias

AAHAR

<https://indiatradefair.com/aahardelhi/>

Anuga Select

<https://www.anufoodindia.com>

Sial India

<https://www.sialindia.com>

Cultura Empresarial

- En India, se recomienda intercambiar tarjetas de visita entregándolas con la mano derecha y recibéndolas con ambas manos, leyendo su contenido antes de guardarlas.
- Un apretón de manos es el saludo habitual para hombres y mujeres.
- El movimiento lateral de cabeza indica asentimiento o comprensión.
- Rechazar comida o bebida puede considerarse descortés; basta con tomar un pequeño sorbo o bocado.
- Es fundamental mantener una actitud educada, respetuosa y no agresiva en todo momento.

Más info

[Accede aquí](#) al estudio de mercado completo

Realización
Nicolás Sebastián Velasco
Portilla
05 de agosto de 2025
Nueva Delhi

Supervisión
Oficina Económica y Comercial de la
Embajada de España en Nueva Delhi
<http://india.oficinascomerciales.es>

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

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 España
Exportación
e Inversiones



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
www.icex.es