GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

¿Qué precio se espera para el jamón ibérico en 2024?

Actualidad Empresarial | 01/10/2024 | 00:00

El jamón ibérico es el producto más internacional de la gastronomía española. A menudo, los consumidores se enfrentan a la dificultad de elegir entre el jamón ibérico a comprar. No saben qué jamón elegir por la gran variedad de precios que hay.

Se pueden encontrar un jamón de bellota 100% ibérico por menos de 250 € que conviven con jamones de bellota 100% ibérico por más de 600 €.

¿Por qué hay tanta variación de precios entre diferentes marcas de jamón ibérico?

Para comprender esta disparidad, es fundamental analizar todos los factores que intervienen en el proceso de definición del precio del jamón ibérico.

A continuación, se detallan algunos de los elementos que explican esta variación de precios:

Tipo de alimentación y manejo del animal.

Uno de los factores determinantes en la calidad y precio del jamón ibérico es la alimentación y el manejo de los cerdos ibéricos.

Ahí ya se nota diferencia en el precio de los animales en la lonja, y, por tanto, en el producto final. Nunca tendrán el mismo precio en la lonja un animal de bellota que uno de cebo campo o de cebo.

El precio del cerdo ibérico en lonja es público y punto de partida para todo elaborador. Es importante entender que si diferentes marcas trabajan en la misma calidad, ya sea bellota, cebo campo o cebo, ese punto de partida del coste de la materia prima será muy similar para todas las marcas.

Tiempo de curación

El tiempo de curación es otro factor que influye significativamente en el precio final del jamón ibérico. La legislación exige un mínimo de 24 meses para todos los jamones ibéricos. Sin embargo, es muy habitual que los productores amplíen la curación hasta los 36 meses o más.

Siempre se ha dicho que una curación lenta potenciará sabores más intensos. Lógicamente, a mayor tiempo de curación, más coste de elaboración.

Denominación de Origen Protegida

Cualquier jamón ibérico amparado por una de las 4 DOP's del jamón ibérico (Guijuelo, Pedroches, Dehesa Extremadura, Jabugo) cuenta con un plus de garantía de calidad que conlleva unos costes superiores.

Los estrictos requisitos y controles que establecen las Denominaciones de origen son un valor añadido al producto final.

Un coste extra que merece la pena asumir.

Métodos de producción y sostenibilidad

Los métodos de producción por supuesto que tienen su influencia en el precio final de un jamón ibérico. Las técnicas más artesanas y tradicionales siempre aparejan unos mayores costes de producción porque generalmente acarrean unos mayores costes en mano de obra. Sin embargo, ese trato casi personalizado de cada pieza le dará al jamón un plus de calidad.

Por otro lado, la cría sostenible del ganado en extensivo y el respeto por el medio ambiente de las plantas de producción también tendrán su impacto en el precio.

Costes y márgenes de distribución

No es lo mismo enviar 2.000 jamones a una gran superficie que enviar 4-5 jamones a una tienda gourmet. Obvio que tampoco será igual el margen que establece un supermercado que vende 30 jamones diarios que el de la tienda gourmet de barrio que trabaja con 1-2 jamones al día.

En este caso, los modelos de negocio directos del productor al consumidor, facilitan la reducción de costes y ofrecen un PVP muy atractivo al consumidor.

Prestigio de marca y presentación

La apuesta que realizan diferentes firmas por su marca también se refleja en el precio final de la pieza. Al igual que la presentación del producto, su envasado, ediciones limitadas y otras

actividades de marketing que repercuten en el precio.

En conclusión, a pesar de que el precio de la materia prima pueda ser el mismo para todos los productores, es una suma de factores la que determina el precio del jamón ibérico. Así, los consumidores pueden encontrar una amplia gama de opciones que se ajusten a su presupuesto.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/249559-que-precio-se-espera-para-el-jamon-iberico-en-2024.htm