

gras i magre

Agost Setembre Octubre 2011

Número 150

ENTREVISTA SR. RAIMOND BLASI (REGIDOR DE COMERÇ DE BCN)
LLIURAMENT DE DIPLOMES DE MESTRES ARTESANS
REPORTATGE A JORDI VIVET (PRIMER JOVE ARTESÀ INNOVADOR)



Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers Xarcuters



El futur està en
la proximitat entre
el seu producte
i el seu client



Visiti la nostra nova pàgina web i
podrà veure els nostres projectes i
novetats, així com la nostra
nova identitat corporativa! Entri a:
www.langaconcept.com

LANGA
concept

C/ Bailén 27
08915 Badalona
T. 933 994 552
F. 933 886 601
info@langaconcept.com
www.langaconcept.com

	Editorial	4
	Carta oberta del President	6
	Federació	7
	Lliurament de Diplomes de Mestres Artesans	7
	Reportatge a Jordi Vivet. Innovació artesanal	9
	Vedella amb etiqueta de qualitat	12
	Embotits Estamariu, finalista del Premi Innovació Tecnològica Agroalimentària i Premi de l'AJEC	20
	Entrevista a Raimond Blasi, regidor de Comerç, Consum i Mercats de l'Ajuntament de Barcelona i president de l'Institut de Mercats Municipals de Barcelona (IMMB).....	22
	La CEC visita el Mercat de San Antón de Madrid	25
	Crisi financera i nous models de banca. Cap a on bufa el vent?.....	27
	Clasificación de las canales de porcino	28
	Els autocontrols als establiments alimentaris. Els requisits.	
	Pla de manteniment i calibratge d'instal·lacions, estris i equipaments.....	38
	Fundació Escola	40
	Patrocinadors de l'Escola Professional de la Fundació Oficis de la Carn	40
	Arrebossats industrials: ingredients i equips.....	41
	Confraria	42
	XXIX Fira de Sant Llorenç a Bellver de Cerdanya XIV Concurs Comarcal de Llonganissa de Pagès Mercat Pirinenc d'Alimentació Artesana	42
	Programa d'actes (provisional) VII Gran Trobada dels Confreres.....	44
	Gremis	45
	<i>Barcelona</i>	45
	Èxit de la campanya Safates Solidàries GremiCarn	45
	Loteria de Nadal.....	46
	<i>Girona</i>	48
	La botifarra de perol	48
	Els carnisers artesans viatgen a Euskadi per conèixer als seus carnisers i la seva manera de treballar el "Chuletón del Norte"	50
	Els carnisers artesans col·laborem amb l'alta cuina gironina	52
	Sorteig Loteria de Nadal 2011	52
	Els carnisers artesans aposten per la cultura tradicional del nostre país	53
	<i>Tarragona</i>	54
	Reflexions sobre el Mestre Artesà	54
	Dossier	56
	Informació, solució o problema	56
	Los huevos fritos tema de examen	59
	¿Cómo es una experiencia WOW?	60
	Noícies del Sector	62
	La singularitat i la diferència són el segell dels formatges Can Pujol	70
	Josep Maria Mitjans, la tercera generació d'una família de xarcuters creatius	72
	Calendari	74
	Petits anuncis - Mòduls	78



FOTO PORTADA:
Calendari Federació Maig 2011

NÚM. 150 Agost Setembre Octubre 2011
Dipòsit Legal B - 357 - 60

3

Edita:



Federació Catalana
de Carnissers i
Cansaladers Xarcuters

President

Joan Estapé i Mir

Consell de Redacció

Jordi Mas Velasco
Ramon Hernando Martínez
Ricard Josep Llavallol
Ricard Julià i Escobairó
Pròsper Puig i Brignardelli

Director

Enric Pera i Lladó

Coordinació

Cristina Domènech
Barcelona: Iolanda Montoliu
Girona: Àngel Segarra
Tarragona: Sònia Castilla
Lleida: Josep Maria Tost

Administració i Publicitat

Consell de Cent, 80
Tel. 93 424 10 58
Fax 93 424 18 61
08015 Barcelona

Disseny i Maquetació

Infograf Comunicación Gráfica S.L.
Tel 93 470 00 37

Impressió

Gràfiques Cuscó

De les opinions que s'expressen
en els articles són responsables
únicament els seus autors.

Gras i Magre respeta la libertad
y forma de expresión de todos sus
colaboradores. Sus artículos están
escritos en catalán, idioma propio
de Catalunya y de sus autores. Si
alguna persona por residir fuera
de Catalunya o por tener dificultad
de comprensión, necesita una
traducción de alguno de los artículos,
gustosamente le será remitida por
nuestra redacción.



Després del parèntesis de l'estiu és moment de posar les coses en el seu lloc i intentar millorar-les. Així la Fundació Oficis de la Carn està escometent una ambiciosa reforma de l'Escola amb l'actualització de les aules de cuina i d'obrador de carnisseria-xarcuteria i de la sala d'actes, a més d'una nova aula, 'Aula Botiga' dedicada a la formació de dependència.

La inversió contemplarà unes noves instal·lacions, adaptades i amb tecnologia moderna i sobretot un canvi de imatge, molt important, de transparència i visibilitat del nostre ofici des del carrer.

L'altre novetat prevista fa referència, precisament, a la revista Gras i Magre. La novetat d'aquesta és la incorporació de quatre noves seccions, amb contingut més professional i de interès pel sector.

Aquestes noves seccions són:

- » **Actualitat.**- Composta de notícies i novetats del sector.
- » **Dossier de Productes Alimentaris.**- En cada número es tractarà àmpliament l'oferta d'un mateix producte.
- » **Reportatge d'empresa.**- Inclourà la seva trajectòria dedicació e innovació pel sector.
- » **L'entrevista.**- Entrevista a una persona rellevant de l'Administració, del sector, etc.

La Fundació Oficis de la Carn està escometent una ambiciosa reforma de l'Escola amb l'actualització de les aules de cuina i d'obrador de carnisseria-xarcuteria i de la sala d'actes, a més d'una nova aula, 'Aula Botiga'.



Xarcuteria BOSCH c/Mallorca 558 Barcelona.
www.xarcuteriesbosch.com

**DISSENY
MÀXIMA QUALITAT
MILLOR EXECUCIÓ**

Voland Industrial S.L.
C/Balmes 432
08022 Barcelona
Tlf. 658 904 749
info@annarodriguezvoland.com

L'any 2008 varem confiar en l'Anna Rodríguez per la remodelació i ampliació de la nostra parada del Mercat del Clot.

L'èxit de l'experiència, fa que l'any 2010 tornem a comptar amb l'Anna i tot el seu equip per la construcció de la nostra nova botiga del carrer Mallorca 558.

De nou han superat les expectatives, fet que ens fa recomar-vos els seus serveis.

*Jordi i Xavi Bou
Xarcuteries Bosch S.L.*



Fa uns dies a La Vanguardia, va sortir publicada una entrevista al swami (mestre) Parthasarathy, mestre de vedanta (ensenyança que revela la naturalesa d'un mateix) i exegeta dels antics Vedas (expert en interpretació dels texts de la religió prèvia a la hinduista).

El titular de La Contra, força impactant deia "*La cultura de la queixa porta a Occident a la decadència*".

De tot el text, podem destacar unes afirmacions que ens faran pensar i molt en com plantegem la nostra manera de viure, com ens afecta a nivell personal i social.

La màxima és: busca el problema en tu mateix, corregeix la teva actitud, i deixa de donar la culpa als demès. En tu hi és el problema i la solució.

En Parthasarathy diu que Occident, a més d'insatisfets, aquesta cultura de la queixa dels drets individuals sense cap responsabilitat social, ens fa egoistes i improductius.

A l'Índia i tota Àsia i les seves societats col·lectivistes estan basades en el sentit del deure cap als demès: el poble, la família, la societat, per això comenta que ja estan competint a nivell econòmic.

La conclusió és que les civilitzacions que progressen estan fundades en la generositat, en persones que treballen, creen i donen als altres. Perquè diu, què donar depèn únicament de tu mateix, en canvi rebre et posa a mercè dels demès.

Sr. Joan Estapé
PRESIDENT
Federació Catalana de Carnissers i
Cansaladers-Xarcuters



La màxima és: busca el problema en tu mateix, corregeix la teva actitud, i deixa de donar la culpa als demès. En tu hi és el problema i la solució.

Si ens parem a pensar una mica, de ben segur que trobarem moltes situacions en les que actuem d'una determinada manera, únicament per aconseguir un fi, que és aconseguir quelcom: rebre. La reflexió que fa, és que aquest tipus d'activitat pot donar prosperitat, però no pau interior, que no satisfà a ningú, el que fa és tornar-nos més creguts i intractables.

El perquè és molt senzill: l'únic plaer real que dóna guanyar alguna cosa és poder compartir-lo.

Crec que us deixo un bon text de reflexió, jo ho continuo fent.

Us deixo l'enllaç per si voleu llegir tota l'entrevista:

<http://www.lavanguardia.com/lacontra/20110906/54212340265/la-cultura-de-la-queja-lleva-a-occidente-a-la-decadencia.html>



Lliurament de Diplomes de Mestres Artesans

El passat 22 de setembre en el Palau de la Generalitat es va procedir al lliurament de Diplomes de Mestres/ses artesans/es de la convocatòria 2010, amb la presència del Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, Hble. Sr. Josep Maria Pelegrí, el Director General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries Sr. Domènec Vila.

Hem de destacar el fet de tornar a fer l'acte en el Palau de la Generalitat, com en les primeres edicions, que fa que la cerimònia sigui més propera als guardonats i premiats, permeten més el contacte. En total es van lliurar 32 diplomes de Mestre, dels quals 8 eren cansaladers-xarcuters:



Albert Planagumà



Arend Werner



Eric Rosell



Frances Xavier Casanovas



Jaume III



Jordi Vivet



Josep Grados



Maria Teresa Pinós



Pere Vilanova

Igualment es van fer entrega del Premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador al guanyador Sr. Hèctor Galizia Llobet, pastisser de Terrassa i, com a novetat d'aquest any, el Departament ha concedit un accésit que va recaure en el nostre company cansalader-xarcuter de l'Ordal Sr. Enric Rosell Gili.

Abans de finalitzar l'acte el Sr. Pelegrí en un parlament molt emotiu adreçat a tots els guardonats i premiats els va encoratjar a seguir en la mateixa trajectòria professional pel bé del sector i del país.

Cal Vivet

Innovació artesanal

Jordi Vivet va rebre el primer Premi al millor jove artesà alimentari innovador, l'any 2003. Juntament amb el seu germà Miquel, porta les regnes de Cal Vivet, una carnisseria-xarcuteria establerta a Sentmenat que té més de 140 anys d'història i on es reflecteix tota la seva passió per la innovació i la feina ben feta.

Els orígens de Cal Vivet els hem de buscar al 1865, quan la família Vivet va obrir la seva primera botiga a Sentmenat. En aquell establiment no només es venia carn, sinó que també es podia comprar peix, pintura i fins i tot carbur. Amb el pas del temps, la botiga va anar guanyant fama per la qualitat de les carns de xai, que procedien dels ramats de la família, i de vedella. Més endavant, ja amb en Jordi i en Miquel al capdavant de la botiga, van començar a elaborar productes del porc, una destresa que van adquirir gràcies a un curs de formació impartit per GremiCarn. "Per nosaltres el gremi ha estat molt important –assenyala en Jordi–, ja que ens ha ajudat a especialitzar-nos i ens ha ensenyat a treballar productes que abans desconeixíem".



Ara, ja són més de 200 els productes que s'elaboren artesanalment a Cal Vivet, que van des de les botifarres i les carns casolanes, fins als embotits curats, els pernils o els carpaccios, que es venen tant a la botiga pròpia com a restaurants i altres establiments, ja sigui amb el nom de Cal Vivet o sense.

Però a aquest establiment l'artesania no està renyida amb la innovació, sinó que més aviat s'ha convertit en una de les senyes d'identitat de la botiga. De fet, Jordi Vivet va ser el guanyador del primer Premi al millor jove artesà alimentari innovador, l'any 2003, un reconeixement que aquest xarcuter assegura que li ha encoratjat encara més a l'hora de donar-li un toc especial als seus productes, que es distingeixen per una elaboració 100% pròpia. I és que, darrera de les vitrines de la botiga, s'amaga tota una infraestructura composta per sales d'especejament, assecadors, càmeres frigorífiques i fins i tot cuina.

Aquesta innovació no es reserva només als productes. Juntament amb Emprenjunt, una associació formada per un grup d'establiments especialitzats i familiars del sector, han posat en marxa una sèrie d'iniciatives per aconseguir atreure a la gent i sortir endavant en una situació tan difícil com la que estem travessant, com són la targeta client, un sorteig d'entrades per anar al Camp Nou a veure al Barça o una gran pantalla on s'anuncia el menú del dia. "Cada dia fem un plat nou –assenyala en Jordi– i els



clients saben que poden venir tan sovint com vulguin i gaudir d'un menú diferent cada dia".

A Cal Vivet també tenen molt en compte les opinions, necessitats i demandes dels seus clients a l'hora d'elaborar els productes. "De tant en tant, ens demanen productes especials, com, per exemple, una botifarra sense sal. Gràcies al fet de tenir tant a prop l'obrador, la cuina i la botiga, a Cal Vivet podem fer-li immediatament el producte que ens demana, sempre que estigui dins les nostres possibilitats, mentre ell s'espera una estoneta a la botiga", afegeix el carnisser-xarcuter.

Amb tot això, no és d'estranyar que hagin col·leccionat una sèrie de títols i diplomes. Al guardó que premia l'afany per la innovació del Jordi s'ha d'afegir el diploma de Mestre Artesà Alimentari

que va rebre en Joaquim, el seu pare, pels anys de dedicació a aquesta botiga, reconeguda també com a Empresa Artesana i centenària.

Actualment, a Cal Vivet treballen 13 persones, que es reparteixen entre l'obrador, la cuina i la botiga. No obstant, "tots sabem fer una mica de tot –assegura en Jordi– i així podem passar de l'obrador a la cuina o a despatxar a la botiga, i a la inversa, per ajudar a la resta dels companys quan ho necessiten". De fet, per a aquests joves xarcuters, una de les claus per assolir l'èxit és no estar mai aturat i començar a treballar a primera hora del dia. I és que en Jordi ho té molt clar: "Aquells qui siguin actius, busquin la innovació i aguantin tot això que està venint ara estaran molt ben posicionats quan la situació millori, mentre que els que es limitin a esperar i a fer el mateix producte cada dia es veuran obligats a plegar".

I segur que amb aquesta passió per la professió, per les coses ben fetes i per la innovació, Cal Vivet continuarà assolint èxits i tindrà la millor de les recompenses: una clientela fidel i ben satisfeta.



Cal Vivet
C/ Rec, 30 · 08181 Sentmenat (Barcelona)
Tel: 93 715 00 29
E-mail: embotitsvivet@vivetsl.com
www.vivetsl.com



KARELY ENVASOS ALIMENTARIS SL

Karely treballa en el sector de l'alimentació desde fa més de 20 anys. La nostra experiència ens fa ser especialistes en la varietat de producte i servei, distribuïm a tota Catalunya en 24-48 hores i som experts en alumini, cartró, paper, plàstic, porexpan, maquinària i productes per a catering tot d'un sol ús.

Estrenem pàgina web amb més de 4.300 referències, amb actualitzacions diàries d'imatges, continguts i nous productes. A més, hi podreu trobar la secció OUTLET amb els productes de liquidació a un preu únic per temps limitat.

També tenim el nou catàleg ja disponible pels nostres clients i uns preus especials per associats al gremi!

info@karely.com

Tel. 93 726 31 84

Fax. 93 726 64 40

www.karely.com

Vedella amb etiqueta de qualitat



Tendra, sucosa i amb un gran valor nutritiu, la carn de vedella és un aliment molt valorat a la cuina pel seu sabor i les grans possibilitats culinàries que ofereix. I si porta el segell d'Indicació Geogràfica Protegida, és una garantia de seguretat, traçabilitat i, sobre tot, qualitat.

Fotos cedides pels Consells Reguladors de les IGP

A Espanya ja són deu les carns de vedella amb Indicació Geogràfica Protegida (IGP), una certificació que atorga la Unió Europea i que indica que el producte s'ha elaborat seguint uns mètodes específics que garanteixen la qualitat dels aliments i que només s'apliquen en aquella zona específica.

Totes aquestes carns de vedella es veuen sotmeses a un rigorós control integral, que inclou des del naixement dels vedells, la seva criança, l'alimentació i els cuidats sanitaris, fins al transport, el sacrifici, l'especejament i la presentació de la carn als punts de venda.

Vedella dels Pirineus Catalans

A Catalunya, la Vedella dels Pirineus Catalans ja fa més de vuit anys que té Indicació Geogràfica Protegida i està qualificada amb la Denominació de Qualitat des de 1995. Segons el seu reglament, els animals emparats han de ser nascuts al Pirineu Català i han de pertànyer a la raça bruna dels Pirineus, autòctona de Catalunya, malgrat que també s'admeten els encreuaments amb pares de les races xarolesa i llemosina.



Durant els primers sis mesos de vida, els vedells s'alimenten només amb llet materna i herba fresca de les pastures. A partir d'aquest moment, s'engreixen amb una barreja de cereals i lleguminoses, sempre en espais oberts. Com a norma general, els vedells se sacrifiquen abans de complir l'any i de forma artesanal, igual que l'especejament, que es realitza de forma individualitzada i completa per garantir la traçabilitat de totes les peces.

Actualment, la carn de vedella emparada per aquesta IGP es distribueix i comercialitza sota el nom de Bruneta, la marca comercial de la indústria càrnia

Mafriseu, que també està autoritzada per a elaborar productes ecològics, que porten el logotip del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

Ternera Asturiana

Aquest any, Ternera Asturiana ha celebrat els deu anys de vida de la seva Indicació. Segons estableix el seu reglament, els vedells han de pertànyer a les races asturiana de les valls i asturiana de la muntanya, o ser fruit dels encreuaments entre sí. També s'admeten els encreuaments entre mascles purs d'aquestes races amb femelles procedents genèticament de les races autòctones asturianes, malgrat que no presenten característiques de puresa racial absoluta.



Tenint en compte l'edat de sacrifici, la IGP Ternera Asturiana diferencia entre "Ternera" (vedella), amb menys de 12 mesos, i "Añojo" (anoll), amb més de 12 mesos i menys de 18. En funció de la classificació de canals, s'estableixen tres tipus de producte: "culón", per a animals de la raça asturiana de les valls que siguin de tipus "culón"; "Valles", si no són de tipus "culón", i "casín", per a vedells de la raça asturiana de la muntanya. Així, els productes que es comercialitzen a l'empara de la IGP Ternera Asturiana són Ternera Culón, Ternera Valles, Ternera Casín, Añojo Culón, Añojo Valles i Añojo Casín.



Ternera Gallega

Galícia també pot presumir de tenir carn de vedella amb Indicació Geogràfica Protegida. Malgrat que la tasca de control i promoció de la carn de vedella, en aquell moment com a Producte Galleg de Qualitat, no va iniciar-se fins el 1989, els ramaders de les terres gallegues ja fa més 3.700 anys que s'aprofiten de les seves condicions orogràfiques i climàtiques per produir carn de boví de gran qualitat. Al 1995, la carn de vedella va ser ratificada com a Denominació Específica i ja des del 1996 està reconeguda per la Unió Europea com a IGP.



Aquesta Indicació certifica tres tipus de carn, que han de provenir de vedells de races autòctones i dels seus encreuaments nascuts, criats i sacrificats a Galícia.

La Ternera Gallega Suprema, que porta el Certificat de Garantia i la contraetiqueta de Certificació de color rosa, és la carn procedent dels vedells criats en explotacions tradicionals, que se sacrifiquen entre el vuit i els nou mesos. La seva alimentació es basa en la llet materna fins pràcticament el moment de sacrifici, que es complementa amb farratges, cereals, naps, patates i concentrats de màxima qualitat.

La carn amb certificat de Ternera Gallega, que és de color groc, prové de vedells criats en explotacions i engreixadors de caràcter familiar, que se sacrifiquen amb menys de deu mesos. Es deslleten a diferents edats i la seva alimentació es basa en farratges i concentrats procedents de vegetals que no utilitzen subproductes o derivats animals reciclats.

Finalment, malgrat que només significa un 1% de la carn certificada per la IGP, també podem parlar de la Ternera Gallega Añejo, que porta les etiquetes de

color blau y que prové d'animals que se sacrifiquen quan ja tenen 10 mesos.

Ternera de Navarra

La IGP Ternera de Navarra/Nafarroako Aratxea protegeix i empara la carn de vedells nascuts, criats i sacrificats a tota la Comunitat Foral, llevat de Bardenas, i que pertanyin a les races pirenenca, blonde, bruna alpina, xarolesa i als seus encreuaments.



Durant els quatre primers mesos de vida de l'animal, com a mínim, és obligatori l'alletament i, durant aquest període, les vaques nodrisses poden rebre, a més de la pastura habitual, una alimentació suplementària a base de blat de moro, civada, blat, soia, faves, etc. i aliments concentrats que estiguin autoritzats pel Consell Regulador.

La maduració de la carn ha de ser, com a mínim, de set dies entre l'escorxador i la carnisseria, amb la finalitat de que adquireixin les condicions òptimes de color, sabor, aroma i tendresa. La IGP també controla que el PH sigui l'adequat per garantir la qualitat de la carn, sempre inferior a 5,8, i que el mètode de tall sigui tradicional.





Ternera de Extremadura

Les deveses extremes també són un paratge idoni per a la cria de vedells de qualitat i per això no és d'estranyar que la Unió Europea li atorgués ja al 1997 la distinció d'Indicació Geogràfica Protegida.



Les races que reconeix la IGP Ternera de Extremadura són les retinta, avilesa negra-ibèrica, morutxa, Simmental (berrendas) i blanca de Càceres, a més dels seus encreuaments amb les races xarolesa i llemosina (la primera generació és apta per a la reproducció i la segona, només per a abastament).

Sota el nom de Ternera de Extremadura podem trobar tres tipus de producte, que han de passar un període de maduració en càmera frigorífica de com a mínim set dies, garantint així que la carn és més tendra i sucosa. Parlem de vedella quan l'animal s'ha sacrificat amb una edat compresa entre els set mesos i l'any, i ha rebut una alimentació basada en la llet materna, malgrat que es pot suplementar amb altres recursos alimentaris autoritzats. Quan l'animal té més d'un any i menys de 16 mesos ens referim a l'anoll, mentre que parlarem de bravatell quan l'animal ja se sacrifica entre els 16 i els 36 mesos.

Carne de Cantàbria

A Cantàbria també es produeix carn de vedella emparada per Indicació Geogràfica Protegida. Tenint en compte l'edat de sacrifici i l'alimentació, la IGP Carne de Cantàbria diferencia entre vedella (amb una edat màxima de 12 mesos), anoll (entre 12 i 24 mesos), jònega (entre 24 i 48 mesos) i bou (mascle castrat i sacrificat amb més de 24 mesos).



Per a la producció de la carn s'utilitzen animals de les races tudanca, monchina, asturiana, bruna alpina i llemosina, així com els seus encreuaments.

Els animals han de mamar un mínim de tres mesos; en la fase de desenvolupament post-deslletament, hauran de consumir almenys un 50% de les seves necessitats alimentàries en forma de farratges produïts a Cantàbria, mentre que en la fase d'acabat, l'alimentació suplementària es farà amb productes autoritzats pel Consell Regulador.





Euskal Okela

A més d'Indicació Geogràfica Protegida, la carn de boví que duu el nom Euskal Okela porta el segell Eusko Label, que identifica i distingeix els productes agroalimentaris produïts, transformats i/o elaborats al País Basc i que tenen una qualitat o singularitat especials.



Les races admeses pel Consell Regulador són la pirenenca –autòctona del País Basc–, la llemosina, la bruna alpina i la blonda, i els seus encreuaments. L'alimentació es basa en farratges naturals, complementats amb els pinsos autoritzats per la Fundació Kalitatea.

En funció dels animals dels que prové la carn, podem parlar de txahala-txekorra, zaharra o idia. La txahala-txekorra (vedell/a) és la carn d'animals que tenen entre vuit i 24 mesos, mentre que la zaharra (boví major) s'obté de caps de bestiar amb edats que oscil·len entre els 24 i el 156 mesos. L'idia (bou), per la seva banda, és la carn de mascles castrats amb una edat compresa entre els 24 i 156 mesos.

La maduració es realitza en mitges canals o quarts de canal durant un temps de, com a mínim, set dies en el cas de les peces per a rostir i fregir, pertanyents a les categories comercials Extra i Primera A, i de tres dies si parlem de peces de guisar, de les categories Primera B, Segona i Tercera.

Carne de Ávila

A diferència de les indicacions anteriors, la IGP Carne de Ávila es basa més en la raça de l'animal que en l'àmbit geogràfic. Així, només empara carn procedent de la raça avilesa negra ibèrica, però les zones de producció del bestiar i d'elaboració són més àmplies. Així, la



zona de producció està constituïda per determinades comarques agràries de Huelva, Jaén, Sevilla, Terol, Ciudad Real, Toledo, Extremadura, La Rioja, Madrid i, per descomptat, Castella i Lleó. La zona d'elaboració s'acota una miqueta més i només s'accepten les províncies d'Àvila, Salamanca i Segòvia, i algunes comarques agràries concretes de Valladolid, Toledo, Càceres, Badajoz i Madrid.

En funció de l'edat i de l'alimentació, a Carne de Ávila es diferencia entre vedella, anoll i bravatell. La vedella ha de sacrificar-se amb una edat màxima d'un any i ha d'estar amb la mare durant cinc mesos, com a mínim, i alimentar-se bàsicament amb llet materna fins al deslletament. L'anoll, per la seva banda, se sacrifica quan té entre 12 i 24 mesos, i s'ha de deslletar després dels cinc mesos. Finalment, el bravatell es destina al sacrifici quan té entre 24 i 48 mesos, i menja recursos autoritzats pel Consell Regulador.





Carne de la Sierra de Guadarrama

L'avilesa negra ibèrica també és una de les races reconegudes per la IGP Carne de la Sierra de Guadarrama, juntament amb la llemosina i la xarolesa, i els seus encreuaments.

La zona de reproducció, cria i engreix comprèn les comarques de Lozoya-Somosierra i Guadarrama, així com els municipis de Colmenar Viejo, Villanueva del Pardillo, Talamanca del Jarama i Valdepiélagos i altres de la comarca Sud-Occidental madrilenya.



Els productes que es comercialitzen sota aquesta IGP són la vedella, sacrificada abans dels 14 mesos i que té un pes que va dels 180 als 250 kg; l'anoll, que pesa entre 280 i 350 kg i té una edat màxima de 16 mesos, i el denominat "cebón", que prové de mascles castrats sacrificats abans dels 18 mesos.

Fins als cinc o sis mesos, els animals s'alimenten amb llet materna i pastura, i romanen al camp amb les seves mares. Durant l'etapa de creixement i engreix, un cop s'han deslletat, el bestiar també passarà al camp el major temps possible, on s'alimentarà amb els recursos naturals de la zona i només es recorre als pinsos quan aquells escassegin. Tres mesos abans del seu sacrifici, els animals s'engreixen amb pinsos autoritzats pel Consell. El reglament estableix que l'oreig de les canals serà com a mínim de 24 hores, i la maduració, d'almenys cinc dies.

Carne de Salamanca

Després de gairebé quatre anys de negociacions i tràmits burocràtics, la IGP Carne de Salamanca ja és una realitat. Resultat de la fusió de les marques Carne de Morucha (que ja tenia IGP) i Ternera Charra, aquesta nova denominació fa referència a la carn fresca de boví, procedent d'animals de raça morutxa i de l'encreuament de vaques mares d'aquesta raça amb toros de les races xarolesa i llemosina.



Tenint en consideració l'edat de sacrifici dels animals, podem distingir entre vedella (amb una edat inferior o igual a 12 mesos), anoll (entre 1 i 2 anys) i bravatell (entre 2 i 4 anys).

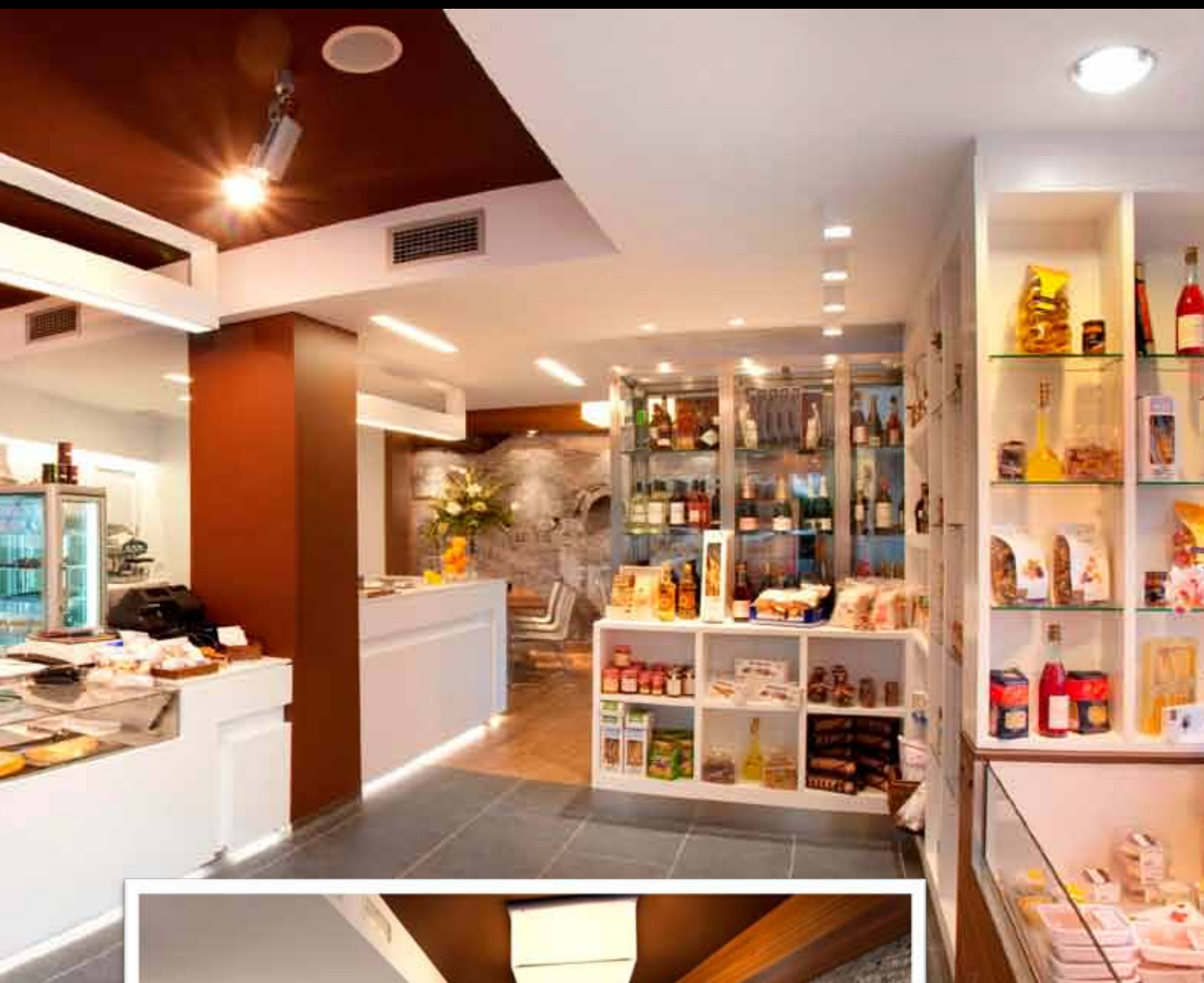
Els animals conviuen amb les seves mares fins als cinc mesos, com a mínim, i s'alimenten de la llet materna i els recursos naturals disponibles en la devesa. Els pinsos utilitzats per a l'alimentació suplementària dels caps de bestiar destinats al sacrifici han de portar exclusivament recursos autoritzats pel Consell Regulador.



Segons estableix el plec de condicions de la IGP Carne de Salamanca, el període mínim de maduració de la carn és de dos dies en el cas de la vedella, de quatre dies per a l'anoll i de sis dies per al bravatell.



ercial + disseny + fabricació + direcció d'obra + servei tècnic



 365°

Avda. Cerdanya, s/n, naus 25-26 / Polígon Industrial Pomar de Dalt 08916
Badalona / Barcelona / **T. 93.465.00.65** / F. 93.465.04.41 / cruzsl@cruzsl.es

President Mas:

“Si associem els somnis al valor social de l’empresa farem quelcom que val la pena”

El cap del Govern ha participat en l’acte commemoratiu del 25è aniversari de l’Associació Independent de Joves Empresaris.



El Conseller de Cultura i El president ha lliurat el Premi al Reconeixement a la Qualitat Lingüística Empresarial a Jordi Planes EMBOTITS ESTAMARIU - SENTITS DE CUINA.

El president de la Generalitat, Artur Mas, ha afirmat aquesta nit, durant l’acte commemoratiu del 25è aniversari de l’Associació Independent de Joves Empresaris de Catalunya (AIJEC), que “els somnis es poden fer realitat si es treballa” i ha afegit que “si associem els somnis al valor social de l’empresa, haurem fet alguna cosa que valdrà la pena”.

Artur Mas ha destacat “la il·lusió, l’esforç i la confiança” com a valors de l’AIJEC i ha afirmat que aquests valors “són la columna vertebral d’una societat i d’un país, i de la seva vàlua”. El president s’ha preguntat si “serem capaços que aquests valors puguin filtrar i la gent se’ls cregui” i ha afirmat que “aquest es un gran tema que tenim per davant”.

El cap de l’Executiu s’ha referit a la trajectòria de l’Associació Independent de Joves Empresaris i ha subratllat que “no és fruit d’una idea passatgera, sinó de gent jove que hi ha cregut durant 25 anys” i ha afegit que “no es cert que els joves no acabin el que comencen”.

Durant l’acte commemoratiu del 25è aniversari de l’AIJEC s’ha fet el lliurament dels Premis Jove Empresa-

ri 2010 i el president Mas ha lliurat el corresponent a la Iniciativa Empresarial, a Worldwide Integral Rehabilitation Systems. *Els altres guardonats han estat Embotits Estamariu/ Sentits de Cuina, amb el Premi a la Qualitat Lingüística Empresarial*, i Aula Digital Text SL, amb el Premi al Jove Empresari. El president s’ha adreçat als guardonats i als finalistes i els ha assegurat que demostren que “darrera de les iniciatives hi ha persones concretes, que són l’ànima de les empreses”.

El cap de l’Executiu ha comentat el lema de l’acte, que era “Escrivint el nostre desí”, i ha indicat que el desí “és un llibre en blanc on hem d’escriure les nostres històries” i ha assenyalat que li recordava “un jove president dels Estats Units, que va dir que el futur no és un regal, sinó una conquesta”. El president ha conclòs que “per tirar endavant, el que compta és la voluntat personal”.

A l’acte, que han presidit els prínceps d’Astúries i de Girona, també hi han assistit la presidenta de l’AIJEC, Marta Martí; l’alcalde de Barcelona, Xavier Trias; el delegat del Govern de l’Estat a Catalunya, Joan Rangel; el secretari d’Estat de Comerç Exterior, Alfredo Bonet; el conseller d’Economia i Coneixement, Andreu Mas-Colell; el conseller de Cultura, Ferran Mascarell; el president de la Cambra de Comerç, Indústria i Navegació de Barcelona, Miquel Valls; el president de la CEOE, Joan Rosell; el president de Foment del Treball, Joaquim Gay; el president del Consell Assessor per a la Reactivació Econòmica i el Creixement (CAREC), Salvador Alemany, i el president del Cercle d’Economia, Josep Piqué, entre d’altres.

EMBOTITS ESTAMARIU, FINALISTA DEL PREMI INNOVACIÓ TECNOLÒGICA AGROALIMENTÀRIA I PREMI DE L'AIJEC

BONDIA.CAT · Escrit per ACN · 05 Juliol de 2011

L'empresa familiar dedicada a la producció d'embotits i productes cuinats Embotits Estamariu ha rebut dues distincions en reconeixement a la recuperació de productes tradicionals de l'Alt Urgell i la seva exportació a l'exterior.

D'una banda, ha quedat finalista del **Premi d'Innovació Tecnològica Agroalimentària** (PITA), que entrega el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, en la modalitat d'Agroindústria. D'altra banda, Embotits Estamariu ha estat seleccionada finalista del **Premi Jove Empresari** que entrega l'Associació Independent de Joves Empresaris de Catalunya (AIJEC).

El propietari d'Embotits Estamariu, **Jordi Planes**, explica que es van "presentar amb la feina feta durant tots aquests anys, productes autòctons de l'Alt Urgell, com la donja o la bringuera, productes que fora de l'àmbit de l'Alt Urgell o Andorra no es coneixen", i que ells han "recuperat i exportat a fora". Planes explica que han estat seleccionats també per l'AIJEC com a finalistes del Premi Jove Empresari que entregaran el 14 de juliol els Prínceps d'Astúries.

Embotits Estamariu continua sent una empresa familiar i artesana, compta amb nou treballadors, entre els que es troben la dona i el pare de Planes. La firma té una línia d'embotits més tradicional, en la que s'han **recuperat productes** que es feien antigament, com la donja o la bringuera, els confitats o el pa de fetge. Actualment, a més, tenen una línia de cuina, 'La cuina dels sentits', en què es preparen plats tradicionals cuinats, "però de forma innovadora", diu Planes, "pensada per la gent que no pot cuinar

a casa o no en sap, però vol gaudir dels productes d'abans i més tradicionals".

Innovació

Embotits Estamariu ha estat innovadora també en relació a l'elaboració de productes embotits i cuinats adequats per a celíacs i per a diabètics. "Els embotits que elaborem només porten carn, sal i pebre, i són assecats en fred, com als cellers d'abans", manifesta Planes.

En relació al negoci, Embotits Estamariu actualment té un 60% de la producció dedicada a l'embotit mentre que l'altre 40% es dedica a la cuina. Aquesta tendència, explica Planes, està canviant, "els productes de cuina han crescut en els últims anys i augmentarà, mentre que l'embotit ha arribat a un punt en què s'ha estabilitzat". Entre les dues línies es produeixen uns 63.000 quilos l'any, que suposen una facturació d'uns 900.000 euros.

Planes té molt clar que sent una petita empresa no poden apostar per una gran producció, per això aposten "per la qualitat ja que és el que la gent valora". Per a Planes, el futur passa per augmentar la producció d'aliments cuinats tant per entrar en l'àmbit domèstic com en el món de l'hostaleria. "Els nostres productes poden ser un complement en cuines de restaurants i hotels que han patit retallades de personal", afegeix.



Entrevista a Raimond Blasi, regidor de Comerç, Consum i Mercats de l'Ajuntament de Barcelona i president de l'Institut de Mercats Municipals de Barcelona (IMMB)

“S’ha de potenciar l’àmbit associatiu i treballar conjuntament, ja que, en moments difícils, la unitat fa la força”

El regidor de Comerç, Consum i Mercats de l'Ajuntament de Barcelona i president de l'Institut de Mercats Municipals de Barcelona (IMMB), Raimond Blasi, ens explica què s'està fent des del consistori per potenciar el comerç i com és la relació que mantenen amb els gremis.

Des de l'Ajuntament de Barcelona, quines iniciatives s'estan fent per donar un impuls al comerç al detall?

D'una banda, volem millorar la coordinació del que s'està realitzant a nivell de districtes. Fins ara hi havia una certa descentralització i creiem que el que falta és que tots anem de la mà. La regidoria, i sobre tot a l'àmbit de Comerç, estava una mica empobrida com a estructura i l'hem de potenciar.

El segon punt és escoltar als comerciants i anar amb ells de la mà, ja que nosaltres el que fem és administrar l'emprenedoria i la iniciativa que tenen els comerços.

També intentem reorientar alguna de les campanyes que a dia d'avui s'estan realitzant. No volem convertir el comerç en un comerç subvencionat, ja que crec que aquesta filosofia és equivocada, però sí que s'han de fer campanyes que ens ajudin a dinamitzar-lo.

En moments de crisi com el que estem vivint, s'ha de tenir especial cura amb comerços que estan afectats per obres de reformes de mercats o d'infraestructura pública i hem de ser capaços de generar un cert dinamisme.



Així mateix, s'ha de potenciar l'àmbit associatiu i treballar conjuntament amb les associacions de comerciants, ja que, en moments difícils, la unitat fa la força.

I més específicament al sector de la carnisseria-xarcuteria?

Un dels temes que afecten a aquest sector i que s'han d'abordar és el que fa referència a la degustació. La clau està en què hi hagi la mínima competència deslleial possible. A més, crec que la nostra aposta ha de ser intentar que es continuï venent qualitat, però a bon preu.

En una situació difícil com la que s'està vivint actualment, què creu que s'ha de potenciar?

Uns dels principals punts són l'especialització i la qualitat. També s'han d'agilitzar els permisos, tràmits

Sector de la carnisseria-xarcuteria: “...crec que la nostra aposta ha de ser intentar que es continuï venent qualitat, però a bon preu”

i llicències, i en aquest sentit estem treballant per buscar entitats col·laboradores i arribar a un terme mig. I és que entenem que hi ha una sèrie de competències que, com a administració, no podem perdre ni cedir, com, per exemple, la inspecció. Recentment, ha sortit a les notícies que els col·legis d'arquitectes i d'enginyers passen a ser entitats col·laboradores i faciliten una sèrie de tràmits en l'àmbit d'urbanisme. La filosofia hauria de ser poder treballar en aquesta línia en l'àmbit del comerç.

Com valora la feina que estan fent els gremis?

Per nosaltres és importantíssima, des d'una vessant associativa i des d'una vessant sectorial. Quan l'administració té interlocutors clars, vàlids i representatius, jo crec que hem guanyat molt, encara que siguin forts, plantin cara i defensin els seus interessos. El comerç és un motor molt important per a la ciutat de Barcelona, ja que té una tasca econòmica, d'ocupació, de redistribució de la riquesa i fins i tot social. I per tant, hem d'estar al seu costat.

Quins mitjans s'utilitzen per vehicular aquesta relació entre els gremis i l'administració?

D'una banda, hi ha una sèrie d'òrgans institucionals i de l'administració, malgrat que la seva periodicitat és relativament baixa. Però el que busquem sobre tot com a regidoria és el contacte permanent, especialment amb les entitats de referència i que estan associades. Sabem que, com a administració, ens toca governar i administrar per tot el comerç de la ciutat, però, lògicament, quan està associat és més fàcil arribar-hi i accedir-hi. I aquí hem de recordar la importància de la coordinació a nivell de districtes, que porten la inspecció i l'àmbit de llicències, i de la figura del tècnic de barri, que hem de potenciar per saber quines són les preocupacions i problemàtiques que tenen els comerciants.

Quin paper representen els mercats a la ciutat?

A Barcelona tenim 39 mercats alimentaris i quatre no alimentaris, que són un eix vertebrador social molt important, a més d'un motor econòmic. A nivell d'ocupació, només amb les reformes que farem generarem un parell de milers de llocs de treball.

Quines actuacions s'estan portant a terme per a potenciar els mercats i millorar el seu funcionament?

Ara estem en un procés de remodelació dels mercats que aposta per la modernització i que inclou, per exemple, la instal·lació de supermercats i serveis que a dia d'avui no s'estaven donant. Ja es poden comptar 19 remodelacions finalitzades i 10 més en procés. A més, hi ha una sèrie d'actuacions d'adequació d'instal·lacions, amb noves càmeres frigorífiques, tancaments, etc. I tot això s'ha planificat i s'ha fet de la mà dels paradistes.

També es fan campanyes de promoció, com la Fira 'Mercat de Mercats', que vol potenciar el producte autòcton i de qualitat, i el mercat en sí.

I quines són les assignatures pendents en aquest àmbit?

Començar amb la redacció de projectes de reformes d'alguns mercats, com el de l'Abaceria Central de Gràcia, el de Sant Andreu i el de Tres Torres. Hem de ser capaços de donar una continuïtat, garantint i assegurant pressupost per fer les reformes, i millorar la prestació de serveis. A més, s'ha de tenir en compte el tema dels horaris i què fer per no perdre clientela. Ara hi ha una concentració divendres i dissabte, i hem de veure com podem compatibilitzar la vida laboral amb la familiar, i dins de la vida familiar, aquella que et porta a fer la compra. En aquest sentit, haurem de ser imaginatius, però entenent els sacrificis i els horaris dels paradistes.



analitzem ► solucionem ► optimitzem



**obres • reformes • rehabilitació
sostres • parets • terres • fred**



Carrer Constantí, 7 local A-B 08206 Sabadell (Barcelona)

Telf. 93 724 31 10 Fax 93 724 31 11

acondicionaments2000@telefonica.net



La CEC (Confederación Española de Comercio) visita el Mercat de San Antón de Madrid

El Sr. Joan Estapé, com a President de Cedecarne i, alhora, President de la Comissió d'Alimentació de la CEC, acompanyat pel Sr. José Moya, Secretari General de Cedecarne, van visitar juntament amb el Director General de Comerç Interior del Ministeri d'Indústria, Turisme i Comerç, Sr. Ángel Allué, el President de Mercasa, Sr. Ignacio Cruz i el President, Vicepresident i Secretari General de la CEC, Sr. Manuel García-Izquierdo, Sr. Pedro Campo i Sr. José Guerrero, el Mercat de San Antón de Madrid, reformat íntegrament.

En aquesta visita el Sr. Octavio Rodríguez, President de l'Associació de Comerciants del Mercat, va informar a l'àmplia delegació present, totes les passes que han hagut de seguir per arribar a on estan ara, a més de parlar de les expectatives de futur del mateix.

Amb aquesta visita ha quedat constatada la bona relació de la CEC amb els organismes institucionals i administració, alhora que ha demostrat la seva implicació i recolzament en la millora comercial dels mercats.



«He posat fre a les comissions»

BS Compte Professional és **el compte que ho té tot, excepte comissions¹**:

[0]
comissions

- de manteniment
- d'administració
- per emissió de Visa Classic²

A més a més, amb BS Compte Professional podrà accedir a la resta de serveis financers exclusius per a vostè i per a la seva activitat laboral.

Vingui a les nostres oficines i obri el seu o informi-se'n en el **902 383 666**

1. Excepte comptes inoperants en un període igual o superior a un any i amb un saldo igual o inferior a 150 euros, en els quals s'aplicarà una comissió trimestral de manteniment del compte de 10 euros.

2. La quota anual de la targeta Visa Classic és de 35 euros a partir del segon any.



Gremi de
Carnissers-Cansaladers-Xarcuters
de Barcelona i Comarques

OFERTA PER A:



[SOLUCIONS **PROFESSIONALS**]

Sabadell Atlántico



Crisi financera i nous models de banca. Cap a on bufa el vent?

La crisi financera global s'ha desplegat en una successió d'episodis que han qüestionat alguns dels supòsits fonamentals amb els que havien treballat la banca i els mercats de capitals.

Cirus Andreu
Sots-Director General de Banc Sabadell

D'entrada, la interrupció d'algunes de les fonts tradicionals de provisió de la primera matèria bancària, el finançament als propis bancs, n'ha estat una de les conseqüències més severes. Les emissions de deute bancari adreçades als inversors professionals que han vençut des del inici de la crisi només s'han renovat en el mercat de gros en una petita part i han estat substituïdes en bona mesura per dipòsits d'alta remuneració provinents del mercat minorista. Aquest moviment continua i acabarà fent que el sistema bancari sigui molt menys dependent del mercat de capitals majorista en el futur.

D'altra banda, aquestes tensions de liquiditat han fet aparèixer una forta competència pels dipòsits de les empreses i famílies que porta els bancs a oferir unes remuneracions molt més atractives als seus clients i, de retruc, a haver de prendre com a referència de la taxa d'interès exigida als nous demandants de crèdit aquests dipòsits d'alta remuneració.

La crisi financera també ha fet evident la infravaloració del risc de les operacions de crèdit bancari. L'exemple de les hipoteques *subprime* ha estat molt representatiu dels excessos de crèdit de l'anterior fase del cicle econòmic. Ara doncs, no només el marge bancari s'ha de construir a partir d'una primera matèria més ben pagada, els dipòsits de clients, sinó que el preu del risc de les operacions de crèdit ha de prendre en consideració els forts augments de la mortalitat empresarial, de la morositat comercial i de l'atur en un moment en que els actius immobiliaris que poden servir de garantia del crèdit han ajustat a la baixa els seus preus de mercat molt significativament respecte dels valors del 2008. Això ha minvat la demanda solvent de crèdit precisament en un moment de debilitat de l'activitat econòmica.

Aquesta crisi obliga a una revisió dels nivells de deute assumits per tots els agents econòmics: administracions públiques, bancs, empreses i famílies que ara semblen excessius en un context de creixement feble de l'activitat econòmica i de contracció generalitzada dels ingressos dels deutors. Es fa necessària la reducció progressiva del deute acumulat i això suposa un esforç addicional de pagament del crèdit disposat que pot deteriorar la confiança.

Les millors pràctiques bancàries en aquests temps difícils han girat cap a la prudència en la concessió de crèdit i cap a l'acumulació d'actius líquids en el balanç per a compensar la manca de visibilitat sobre l'abastament de finançament en el futur. A més a més, com que sembla la perspectiva és d'un creixement econòmic lent, els objectius de creixement del benefici per acció han cedit prioritat als objectius de seguretat i qualitat del finançament del negoci, és a dir a la bona correspondència entre actius i passius que mesura la ràtio dels préstecs sobre els dipòsits. Des del punt de vista més estricte de l'inversor en borsa, el múltiple PER (preu de l'acció dividit pel benefici per acció) ha perdut importància perquè l'atenció es concentra en el descompte que presenten les cotitzacions bancàries respecte dels seus valors comptables.

El model de negoci de la banca comercial europea ha resistit aquesta crisi financera global. Els bancs donen ara més valor estratègic a la diversificació de les seves activitats de dipòsit i crèdit en diferents sectors i blocs econòmics. S'ha engegat un procés de més supervisió i alhora de més concentració i capitalització que millorarà la resistència cíclica dels bancs i la seva capacitat d'atendre les necessitats de crèdit i d'estalvi i d'inversió de les empreses i de les famílies.

Real Decreto 1028/2011, de 15 de julio, por el que se establecen disposiciones de aplicación relativas a la

Clasificación de las canales de porcino

I. DISPOSICIONES GENERALES MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO
13319 Real Decreto 1028/2011, de 15 de julio, por el que se establecen disposiciones de aplicación relativas a la clasificación de las canales de porcino.

El Reglamento (CEE) n.º 3220/84 del Consejo, de 13 de noviembre de 1984, por el que se determina el modelo comunitario de clasificación de canales de cerdo, estableció las reglas generales para asegurar una clasificación uniforme de las canales de porcino en todos los Estados miembros. Esta regulación, junto a sus disposiciones de aplicación, supuso un importante impulso a la normalización en el comercio intracomunitario y la transparencia del mercado de la carne de porcino. A su vez, mediante la Decisión de la Comisión 88/479/CEE de 25 de julio, se autorizaban por primera vez los métodos de clasificación de canales de cerdo en España.

En consecuencia, la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 21 de diciembre de 1988, por la que se determina la parrilla de clasificación de canales de cerdo, permitió la adaptación a la normativa española de dichas disposiciones comunitarias.

En los últimos años, las sucesivas modificaciones de las regulaciones de la Unión Europea en esta materia que, entre otras cuestiones, han conducido a una nueva definición del porcentaje de magro de las canales, unido a la aparición en el mercado de nuevos equipos para la clasificación, ha supuesto la revisión de los métodos autorizados para España.

De este modo, conforme con el procedimiento establecido en el Reglamento (CEE) n.º 2967/85 de la Comisión, de 24 de octubre de 1985, por el que se establecen las modalidades de aplicación del modelo comunitario de clasificación de las canales de cerdo, se ha procedido a la actualización de las fórmulas existentes para los equipos previamente aprobados, así como a la calibración de nuevos métodos. La Decisión de la Comisión 2009/11/CE, de 19 de diciembre, relativa a la autorización de métodos de clasificación de canales de cerdo en España, deroga la Decisión de la Comisión 88/479/CEE, de 25 de julio.

Al mismo tiempo, como resultado del proceso de simplificación normativa llevada a cabo en el marco comunitario, el Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se



crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas, deroga el Reglamento (CEE) n.º 3220/84 del Consejo, de 13 de noviembre de 1984, desde el 1 de enero de 2009. Por su parte, el Reglamento (CE) n.º 1249/2008 de la Comisión, de 10 de diciembre de 2008, establece disposiciones de aplicación relativas a los modelos comunitarios de clasificación de canales de vacuno, porcino y ovino y a la comunicación de sus precios, con objeto de facilitar la transparencia en el mercado intracomunitario de la carne de porcino y efectuar un pago a los productores en función del peso y de la composición de los cerdos que hayan entregado a matadero; igualmente deroga, entre otros, el Reglamento (CEE) n.º 2967/85 de la Comisión, de 24 de octubre de 1985.

Si bien las nuevas disposiciones comunitarias recogen en su mayor parte lo establecido en los anteriores Reglamentos, se hace conveniente, para garantizar la seguridad jurídica, incorporar a nuestro marco legal las modificaciones de la nueva normativa, sin perjuicio de la directa aplicación de dichas disposiciones. Asimismo, es preciso el desarrollo de aquellos aspectos de la mencionada reglamentación, que el Consejo y la Comisión establecen de uso opcional, a criterio de los Estados miembros. En este real decreto se establecen disposiciones específicas en materia de clasificación de canales de cerdo en España, de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, así como en el Reglamento (CE) n.º 1249/2008 de la Comisión, de 10 de diciembre de 2008, lo que conlleva la derogación de la citada Orden del Ministerio de Agricultura, Pesa y Alimentación, de 21 de diciembre de 1988.

Así, las particularidades de la práctica comercial en el mercado de la carne de porcino español aconse-

jan la aplicación de una serie de opciones referidas a: posibilidad de no aplicar la clasificación de canales en mataderos pequeños o que sacrifiquen y despiecen totalmente sus propios animales; posibilidad de presentación de la canal con o sin manos, aplicando la correspondiente corrección respecto al peso; inclusión en la clasificación, para los cerdos sacrificados en España, de una clase de 60 por cien o más de carne magra designada por la letra S; y posibilidad de sobrepasar el plazo de 45 minutos establecido entre el sangrado y el pesaje del cerdo, siempre que se apliquen las deducciones correspondientes al porcentaje de reducción por oreo.

Por otro lado, es necesario establecer las bases para la implementación en España de los controles sobre el terreno en la clasificación, pesaje y marcado de las canales de porcino que, en el ejercicio de sus competencias, deben llevar a cabo las autoridades competentes de las comunidades autónomas. Asimismo, es preciso determinar las bases de las medidas a adoptar cuando se detecten irregularidades y de la correspondiente corrección de deficiencias. Igualmente, es necesario constituir la Mesa de Coordinación de Clasificación de Canales y Precios, como órgano de asesoramiento y coordinación en esta materia, posibilitando la extensión de sus funciones a otros sectores ganaderos y, consecuentemente, se deroga la disposición adicional única del Real Decreto 225/2008, de 15 de febrero, por el que se completa la aplicación del modelo de clasificación de las canales de vacuno pesado y se regula el registro de los precios de mercado. Por último se requiere incorporar el régimen sancionador a aplicar en materia de clasificación, pesaje y marcado de canales porcinas.

Dado el marcado carácter técnico de esta norma, se considera apropiada su adopción mediante real decreto.

En la tramitación de este real decreto han sido consultadas las comunidades autónomas y entidades representativas de los sectores afectados.

Este real decreto ha sido sometido a procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas previsto en la Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, y por el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, con la aprobación previa de la entonces Vicepresidenta Primera del Gobierno y Ministra de la Presidencia, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 15 de julio de 2011,

DISPONGO:

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

El objeto del presente real decreto es establecer disposiciones específicas en materia de clasificación de canales de cerdo en España, de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas, así como en el Reglamento (CE) n.º 1249/2008 de la Comisión, de 10 de diciembre de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación relativas a los modelos comunitarios de clasificación de canales de vacuno, porcino y ovino y a la comunicación de sus precios.

Artículo 2. Definiciones.

A efectos de lo establecido en el presente real decreto, se entenderá por:

- Canal: el cuerpo de un cerdo sacrificado, sangrado y eviscerado, entero o dividido por la mitad de forma longitudinal.
- Presentación tipo: presentación de la canal sin la lengua, las cerdas, las uñas, los órganos genitales, la grasa pélvica renal, los riñones y el diafragma.
- Presentación sin manos: presentación tipo cuyas extremidades anteriores han sido cortadas a nivel de la articulación carpometacarpiana.
- Autoridad competente: los órganos competentes de las comunidades autónomas y de las ciudades autónomas de Ceuta y Melilla.

Artículo 3. Clasificación obligatoria de canales y excepciones.

1. El modelo comunitario de clasificación de las canales de porcino contemplado en el artículo 42, apartado 1 del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, y en el artículo 20 del Reglamento (CE) n.º 1249/2008 de la Comisión de 10 de diciembre de 2008, se utilizará en todos los mataderos para la clasificación de todas las canales. Se exceptúan de esta obligación las canales de los animales utilizados para la reproducción, los lechones sacrificados y los animales sacrificados de urgencia.

2. Sin perjuicio de lo establecido en el apartado anterior, este modelo no será de aplicación obligatoria en los mataderos que:

- Realicen un número máximo de sacrificios, fijado por la autoridad competente, que será en todo caso inferior a doscientos cerdos por semana, de media anual o
- Únicamente sacrifiquen cerdos nacidos y cebados en sus propias instalaciones y que despiecen la totalidad de las canales obtenidas.

Las comunidades autónomas notificarán a la Dirección General de Recursos Agrícolas y Ganaderos, la decisión adoptada en relación con lo establecido en el apartado a), especificando el número máximo de sacrificios que se podrán efectuar en cada matadero exento de la aplicación del modelo comunitario, a fin de que dicha Dirección General proceda a la notificación de esta información a la Comisión.

Artículo 4. Presentación de la canal.

1. A efectos de lo establecido en el presente real decreto, las canales se presentarán sin la lengua, las cerdas, las uñas, los órganos genitales, la grasa pélvica renal, los riñones y el diafragma.

2. No obstante lo dispuesto en el apartado anterior y conforme a lo contemplado en el anexo V letra B.(III) párrafo segundo, del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, considerando la práctica comercial seguida en España, como excepción a la presentación tipo mencionada, las canales de cerdo también podrán presentarse sin las manos en el momento de ser pesadas y clasificadas.

Artículo 5. Pesaje, clasificación y marcado.

1. En el momento del pesaje, las canales se clasificarán en función del contenido estimado de carne magra, según el modelo establecido en el anexo I. Para ello se utilizarán los métodos previstos en el artículo 7.

Para los cerdos sacrificados en España, se establece una clase de 60 por cien o más de carne magra, designada por la letra S.

2. Tras su clasificación y antes de su entrada en la cámara de oreo, las canales de porcino serán marcadas con la letra mayúscula que represente la clase de la canal o el porcentaje de carne magra estimada, de conformidad con lo dispuesto en el apartado anterior.

Las letras o cifras deberán tener al menos dos

centímetros de altura. El marcado deberá efectuarse mediante una tinta no tóxica, indeleble y resistente al calor, o mediante cualquier otro método de marcado permanente autorizado previamente por la autoridad competente.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el párrafo primero de este apartado, podrá marcarse en las canales de porcino una indicación que se refiera al peso de la misma u otras indicaciones que se consideren adecuadas.

Las medias canales se marcarán en la corteza a la altura del codillo posterior o del jamón.

También se considerará como marcado satisfactorio la colocación de etiquetas de tal forma que no se puedan quitar sin ser estropeadas.

3. No obstante lo establecido en el apartado anterior, no será obligatorio el marcado de las canales, siempre que el matadero extienda un acta conforme al modelo establecido por la autoridad competente que indique, para cada canal, al menos los siguientes datos:

- a) Una identificación individual de la canal mediante cualquier método inalterable, que garantice en todo momento su trazabilidad.
- b) El peso de la canal en caliente.
- c) El contenido estimado de carne magra, según se define en el apartado 1.

Las actas deberán ser firmadas el día en que se extiendan, por una persona del matadero encargada de la función de control, y conservarse durante al menos seis meses desde el día de su firma.

No obstante, para poder ser comercializadas sin despiezar en otro Estado miembro, las canales deberán marcarse conforme a lo establecido en el apartado 2, de acuerdo con la designación de la clase prevista en el apartado 1.

4. En todos los mataderos en los que se efectúe la clasificación de canales y se proceda a su marcado según se establece en el apartado 2, se deberá llevar un registro diario que vincule la identificación in-

dividual de cada canal con su peso en caliente y su contenido estimado de carne magra o clasificación, garantizando en todo momento su trazabilidad. Este registro, así como los albaranes y documentos de comunicación previstos en el artículo 8, deberán conservarse durante un mínimo de tres meses desde el día del sacrificio de los animales.

5. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4, y salvo actuaciones del veterinario oficial del matadero por motivos sanitarios, no se podrá proceder a la retirada de ningún tejido adiposo, muscular u otro de las canales antes de que se pesen, clasifiquen y marquen.

6. Es responsabilidad de los mataderos garantizar el buen funcionamiento de todos los equipos y aparatos de medida, incluyendo la verificación del calibrado de las básculas y la verificación de los equipos de clasificación.

Las básculas empleadas en los pesajes deberán adaptarse a la normativa reguladora de control metrológico. Además los instrumentos de pesaje estarán sellados para garantizar la corrección y transparencia de las operaciones de pesaje.

7. El matadero deberá disponer de procedimientos que permitan garantizar que el peso registrado en caliente coincide con el valor real de la pesada, y que queda fielmente recogido, en su caso, en el registro informático.

8. En los mataderos que utilicen las sondas de clasificación manuales, conforme a los métodos autorizados mediante la Decisión de la Comisión 2009/11/CE, de 19 de diciembre, relativa a la autorización de métodos de clasificación de las canales de cerdo en España, la clasificación deberá ser realizada por personal con un mínimo de dos meses de formación mediante experiencia práctica en esta materia.

Artículo 6. Peso de la canal.

1. A los fines de la aplicación del modelo de clasificación de canales porcinas establecido en el

presente real decreto, el peso corresponderá al peso de la canal en frío presentada según lo dispuesto en el artículo 4.

2. La canal se pesará en el plazo más breve posible después del sacrificio y, a más tardar, 45 minutos después de que el cerdo haya sido sangrado. El resultado de este pesaje será considerado como «peso registrado en caliente» o «peso en caliente».

En el caso de las canales presentadas sin manos, según se establece en el artículo 4, con el fin de poder fijar las cotizaciones de las canales de cerdo sobre una base comparable, al peso registrado en caliente se añadirán 0,840 kilogramos.

El peso de la canal en frío se obtendrá deduciendo el 2 por cien del peso en caliente, si se pesa antes de transcurridos 45 minutos desde el sangrado del cerdo. Si en un determinado matadero, de forma general, el plazo de 45 minutos no pudiera respetarse, el pesaje podrá efectuarse después a condición de que la deducción prevista sea disminuida en 0,1 puntos por cada cuarto de hora o fracción suplementaria que sobrepase los 45 minutos.

Artículo 7. Contenido de carne magra de las canales de porcino.

De conformidad con lo establecido en el anexo V letra B.(IV), apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, el contenido en carne magra se evaluará mediante los métodos autorizados por la Comisión, según la Decisión de la Comisión 2009/11/CE, de 19 de diciembre de 2008.

Artículo 8. Comunicación de los resultados de clasificación.

1. El matadero deberá comunicar por escrito o por vía electrónica, bien en el albarán, bien en un documento adjunto, el resultado de la clasificación efectuada en cada canal de un lote. Esta comunicación se entregará al proveedor de los animales o a

la persona física o jurídica que ordene su sacrificio, sin perjuicio de informar al ganadero cuando éste lo solicite expresamente.

2. Dicha comunicación incluirá el peso de la canal, con indicación del momento en que se ha realizado la pesada considerando el tiempo transcurrido desde el sangrado, y del tipo de presentación (con o sin manos). Asimismo se especificará si se trata del peso en frío o en caliente, conforme se establece en el artículo 6, así como el método de clasificación utilizado, conforme al artículo 7.

Artículo 9. Controles sobre el terreno.

1. La autoridad competente de la comunidad autónoma en la que se ubiquen los mataderos autorizados efectuará controles sobre la clasificación, pesaje y marcado de las canales. Estos controles sobre el terreno se realizarán sin previo aviso, e incluirán, al menos, los elementos de control previstos en el anexo II.

La autoridad competente podrá delegar el control en un organismo de control, independiente de los mataderos.

2. Los controles se realizarán, al menos, dos veces por trimestre en todos los establecimientos autorizados que sacrifiquen 200 cerdos o más semanalmente, como media anual.

La autoridad competente de la comunidad autónoma determinará la frecuencia mínima de los controles para los establecimientos autorizados que sacrifiquen menos de 200 cerdos semanales como media anual, y comunicará dicha frecuencia a la Mesa de Coordinación de Clasificación referida en el artículo 11.

3. Para la realización de los controles establecidos en los apartados 1 y 2, las comunidades autónomas determinarán los mataderos a controlar, así como el número de muestras de cada uno, sobre la base, al menos, de su análisis de riesgos, teniendo especialmente en cuenta el número de sacrificios de porcinos

en los mataderos en cuestión y los resultados de los controles anteriores en dichos mataderos.

4. Cuando el organismo encargado de los controles no tenga dependencia orgánica o funcional de la autoridad competente, los controles contemplados en los apartados 1 y 2 deberán llevarse a cabo bajo la supervisión física de dicha autoridad, en las mismas condiciones y al menos una vez al año. Esta última será informada periódicamente de los resultados de las actividades del organismo encargado de la realización de los controles.

5. Sin perjuicio de las competencias que tengan reservadas los organismos oficiales encargados del control metrológico en aplicación del anexo X del Real Decreto 889/2006, de 21 de julio, por el que se regula el control metrológico del Estado sobre instrumentos de medida, los encargados del control de clasificación realizarán los siguientes controles:

- a) Verificación de la pesada real con la comunicada al proveedor de los animales.
- b) Comprobación de la calibración periódica de las básculas.

Artículo 10. Medidas a adoptar cuando se detecten irregularidades. Corrección de deficiencias.

1. En el caso de que, como resultado de una inspección, se observe un número significativo de clasificaciones incorrectas, la autoridad competente valorará, en función del análisis de riesgo, la posibilidad de aumentar el número de canales a examinar y la frecuencia de los controles, o de aplicar otras medidas correctoras que considere oportuno, sin perjuicio de las sanciones que procedan de acuerdo con el artículo 12.

2. Las deficiencias que afecten a la trazabilidad o a la presentación de la canal, según se indica en el apartado 5 del artículo 5, tales como excesivo recorte de grasa externa, deberán ser subsanadas de manera inmediata, aportando el matadero las medidas correctoras pertinentes.

Artículo 11. Mesa de Coordinación de Clasificación de Canales y Precios.

1. Se constituye la Mesa de Coordinación de Clasificación de Canales y Precios como órgano colegiado adscrito a la Dirección General de Recursos Agrícolas y Ganaderos del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

2. La Mesa estará integrada por los siguientes miembros:

- a) Presidente: el Subdirector General de Productos Ganaderos de la Dirección General de Recursos Agrícolas y Ganaderos.
- b) Vicepresidente: Subdirector General Adjunto de Productos Ganaderos.
- c) Vocales: un representante de cada comunidad autónoma que acuerde integrarse en este órgano, así como un representante de la Secretaría General Técnica del Departamento.
- d) Secretario: un funcionario que ocupe, al menos el puesto de jefe de sección en la relación de puestos de trabajo de la Subdirección General de Productos Ganaderos, designado por su titular.

3. En los casos de vacante, ausencia o enfermedad u otra causa legal, el presidente será sustituido por el vicepresidente.

4. La Mesa podrá aprobar sus propias normas de funcionamiento. En todo lo no previsto en éstas, se aplicará la Ley 30/1992, de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. La Mesa se reunirá mediante convocatoria de su presidente, a iniciativa propia o a solicitud de cualquiera de sus miembros.

5. Son funciones de la Mesa de Coordinación de Clasificación de Canales y Precios:

- a) Asesorar y facilitar la coordinación de las autoridades competentes de las comunidades autónomas en la aplicación de las disposiciones sobre clasificación de canales porcinos, conforme a lo

establecido en el presente real decreto. Para ello podrá asistirse del asesoramiento de expertos en materia de clasificación de canales porcinos.

- b) Asesorar y facilitar la coordinación de las autoridades competentes de las comunidades autónomas en la aplicación de las disposiciones sobre clasificación de canales vacunos, conforme a lo establecido en el Real Decreto 225/2008, de 15 de febrero, por el que se completa la aplicación del modelo comunitario de clasificación de las canales de vacuno pesado y se regula el registro de los precios de mercado. Para ello podrá asistirse del dictamen de expertos del comité de control comunitario establecido en el artículo 42.2. del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007. La Mesa, en particular, asesorará en la realización de los ensayos de certificación de los dispositivos de clasificación automatizada de canales de vacuno.

- c) Asesorar y facilitar la coordinación de las autoridades competentes de las comunidades autónomas en la aplicación de las disposiciones sobre clasificación de canales de ovino, conforme a lo establecido en el apartado C del anexo V del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007 y en el capítulo IV del Reglamento (CE) n.º 1249/2008 de la Comisión de 10 de diciembre de 2008.

- d) Acordar la constitución de grupos de trabajo específicos.

6. Los gastos en concepto de indemnizaciones por la realización de servicios, dietas y desplazamientos que se originen por la participación en reuniones de los integrantes de la Mesa, serán por cuenta de sus respectivas administraciones.

Artículo 12. Régimen sancionador en materia de clasificación, pesaje y marcado de canales.

El régimen de infracciones y sanciones será el esta-

blecido en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria y en el artículo 49.f) del Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, salvo en las comunidades autónomas que dispongan de régimen sancionador específico, en las que se aplicará dicho régimen.

Disposición adicional única. Reconocimiento mutuo.

Los requisitos de la presente norma no se aplicarán a los productos legalmente fabricados o comercializados de acuerdo con otras especificaciones en los otros Estados Miembros de la Unión Europea, ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), partes contratantes del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo (EEE), ni a los Estados que tengan un Acuerdo de Asociación Aduanera con la Unión Europea.

Disposición derogatoria única. Derogación de normas.

1. Queda derogada la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 21 de diciembre de 1988 por la que se determina la parrilla de clasificación de canales de cerdo.
2. Queda derogada la disposición adicional única del Real Decreto 225/2008, de 15 de febrero, por el que se completa la aplicación del modelo comunitario de clasificación de las canales de vacuno pesado y se regula el registro de los precios de mercado.

Disposición final primera. Título competencial.

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución,

que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. Desarrollo normativo y modificación.

Se habilita al Ministro de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino para modificar los anexos para permitir su adaptación a la legislación comunitaria, así como para adaptar, de acuerdo con las comunidades autónomas, la composición y funciones de la Mesa de Coordinación de Clasificación de Canales y Precios.

Disposición final tercera. Entrada en vigor.

El presente real decreto entrará en vigor a los tres meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, el 15 de julio de 2011.

JUAN CARLOS R.

La Ministra de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino,
ROSA AGUILAR RIVERO

ANEXO I

Clasificación de las canales porcinas

Las canales se dividirán en clases en función del contenido estimado de carne magra y se clasificarán en consecuencia:

Clase	Contenido de carne magra expresada en porcentaje del peso en canal
S	60 o más.
E	55 hasta menos de 60.
U	50 hasta menos de 55.
R	45 hasta menos de 50.
O	40 hasta menos de 45.
P	Menos de 40.

ANEXO II Elementos de control

El informe de control deberá contener, al menos, los siguientes elementos:

1. Lugar, fecha y hora de la visita de control.
2. Datos del agente que realice el control y del titular del establecimiento.
3. Datos del matadero.
 - 3.1 Nombre.
 - 3.2 Dirección.
 - 3.3 Número de Registro REGA
 - 3.4 Volumen de sacrificio al año.
 - 3.5 Cabezas sacrificadas por semana (media anual).
4. Control de clasificación, presentación, pesaje y marcado.
 - 4.1 Clasificación en función del contenido estimado de carne magra y marcado. Se anotará:
 - 4.1.1 Método de clasificación empleado (según artículo 7).
 - 4.1.2 Tipo de marcado empleado (tinta o etiqueta).
 - 4.1.3 Verificación de los equipos de clasificación: posibles anomalías detectadas.
 - 4.1.4 Número de canales controladas.
 - 4.1.5 Verificación del marcado (características, dimensiones, localización y menciones, según lo establecido en el artículo 5): posibles incorrecciones detectadas.
 - 4.1.6 Verificación del correcto marcado de las canales controladas conforme al contenido estimado de carne magra: posibles incorrecciones detectadas. Verificación, en su caso, de las actas extendidas conforme a lo establecido en el artículo 5.3.
 - 4.1.7 Número de canales clasificadas y marcadas incorrectamente.
 - 4.1.8 Porcentaje de errores sobre el total controlado.
 - 4.1.9 Número de canales no identificadas.
 - 4.1.10 Se señalará si el marcado incluye referencia al peso u otras indicaciones.

4.2 Presentación. Se anotará:

4.2.1 Si se observan incorrecciones en la presentación de la canal, según lo establecido en el artículo 4.

4.2.2 Si se observa retirada impropia de tejidos, según lo establecido en el artículo 5.6.

4.2.3 Si la presentación habitual en el matadero es con o sin manos.

4.3 Pesaje. Se anotará:

4.3.1 Verificación de que los aparatos de medida se encuentran correctamente calibrados.

4.3.2 Comprobación de la verificación periódica de las básculas.

4.3.3 Comprobación de que la correspondencia entre peso de la canal en frío y el peso de la canal en caliente responde a lo establecido en el artículo 6 (se señalará, en su caso, si el plazo de 45 minutos entre el sangrado y el pesaje del cerdo no puede respetarse de forma general en el matadero y se comprobará que se realiza la deducción correspondiente).

5. Registro: Se verificará la correspondencia de los datos reales de la pesada y el contenido estimado en carne magra o clasificación de la canal, con los anotados en el registro establecido en el artículo 5.4.

6. Información al productor: Se verificará que se comunica al suministrador de animales para el sacrificio, la clasificación, presentación, y peso de la canal, según se establece en el artículo 8. Se verificará la correspondencia con los datos del registro establecido en el artículo 5.4.

7. Alegaciones del interesado.

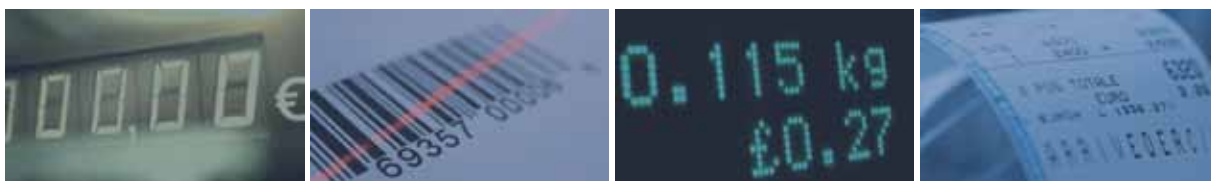
En base a las irregularidades detectadas, la autoridad competente señalará las actuaciones correctoras a adoptar, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 10.



Connectivitat i Traçabilitat

Dues paraules per definir el nostre software

El programa *Totpes 6.0*[®] incorpora novetats per tal de complir amb la normativa vigent donant una bona imatge corporativa, de cara als vostres clients...



Coneix les diferents opcions del nostre software.
Etiquetatge de tots els productes de carnisseria/xarcuteria
Control Higiènic
Traçabilitat
Mermes

c/Arts i Oficis, 15 local
08901 l'Hospitalet de Llobregat
Tel.93 451 23 38
info@ossistemes.com

www.ossistemes.com



**OS SISTEMES, UNA EMPRESA
AL SEU SERVEI**

ELS AUTOCONTROLS ALS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS ELS PREREQUISITS

Pla de manteniment i calibratge d'instal·lacions, estris i equipaments

Què cal fer per evitar que....
.... el manteniment d'instal·lacions,
estris i equipaments suposin un risc de
contaminació dels aliments?

38

1 El Programa de manteniment i calibratge

Preguntes clau	Aspectes que heu de descriure
<i>De quines instal·lacions, estris o equips heu de controlar el manteniment?</i>	1. Llisteu les instal·lacions, els estris i els equips que poden ser una font directa o indirecta de contaminació si el manteniment no és adient: • Locals de recepció i d'expedició. • Cambres o equips de refrigeració i congelació. • Magatzems. • Instal·lacions de tractament o manteniment tèrmic. • Equips de neteja o desinfecció amb tractament tèrmic. • Equips de mesura o registre de temperatures, higròmetres, sistemes automàtics de regulació d'ozó... • Locals amb condicions tèrmiques especials. • Mitjans de transport. • Parets, terres i sostres.
<i>Disposeu de manuals de funcionament o instruccions d'ús?</i>	2. Especifiqueu l'interval òptim d'actuació o funcionament, mitjançant manuals o instruccions d'ús, per cadascuna de les instal·lacions, estris i equips.
<i>Qui fa el manteniment?</i>	3. Indiqueu el responsable del manteniment de cada instal·lació, equip o estri inclòs al pla, indicant si són de la pròpia empresa o externs.
<i>Què feu per comprovar que el manteniment és adequat?</i>	4. Descriuiu les activitats de comprovació. Permeten saber que les operacions de manteniment de les instal·lacions, equips i estris: • Es compleixen de la manera prevista. • Són eficaçes. Es a dir, cal verificar si estan en les condicions adients per evitar ser font directa o indirecta de contaminació i assegurar que els estris i equips realitzen les seves funcions adequadament, sense suposar un risc per a la seguretat dels aliments.



Descripció de cada activitat de comprovació

4a. Procediments:

Què es comprova?

S'han de definir les condicions objecte de comprovacions i els seus valors de referència:

- Els registre de les activitats de manteniment.
- L'estat de calibratge.
- Les condicions de manteniment d'aparells o instal·lacions.

Com es comprova?

Expliqueu els mètodes utilitzats per fer les comprovacions:

- Controls visuals de les activitats de manteniment preventiu i calibratge.
- Revisió de la documentació de les activitats de manteniment preventiu, correctiu i calibratge.

On es comprova?

Definiu el lloc de la comprovació.

Les comprovacions poden fer-se als molls de càrrega i descàrrega, a les cambres o equips de refrigeració/congelació, als equips de tractament tèrmic, equips de neteja/desinfecció, als locals de manipulació, als mitjans de transport, als magatzems, o a l'arxiu documental (certificats de calibratge...).

4b. Freqüència:

Definiu la periodicitat de les comprovacions.

4c. Persona encarregada:

Disseguen el responsable de dur a terme cada una de les activitats de comprovació, encara que alguna part d'aquest programa el desenvolupi una empresa externa (calibratge,...).

4d. Com s'enregistren els resultats:

Definiu el sistema d'enregistrament de resultats, incidències i actuacions derivades.

2 Els registres

Dissenyeu els models de registre on quedaran indicats els resultats, les incidències i les actuacions derivades de les activitats de comprovació.

Cal que hi consti:

1. Dades de l'establiment.
2. Prerequisit al qual pertany.
3. Objecte del registre.
4. Data i hora de l'activitat de comprovació.
5. Resultat de l'activitat de comprovació.
6. Descripció d'incidències, si s'escau.
7. Identificació del responsable de fer les comprovacions.
8. Accions correctores si s'han detectat incidències, amb data i hora.
9. Identificació del responsable de les accions correctores.

Exemples de registres:

- Registres de manteniment preventiu d'instal·lacions, equips, estris.
- Registres de manteniment correctiu d'instal·lacions, equips, estris.
- Registre de les calibratge o contrastacions dels aparells de mesura de la temperatura.

Anoteu el que feu i guardeu els registres

Exemple:

Control de Manteniment preventiu:

Procediment de comprovació	Què es comprova?	El funcionament dels equips i el manteniment dels estris i les instal·lacions.
	Com es comprova?	Visualment i/o utilitzant útils que ens ajudin a la revisió.
	On es comprova?	En el lloc on estan ubicats els equips i estris i en tota la instal·lació.
Freqüència	Quan es fa?	Diàriament, setmanal, ... o segons recomanacions del fabricant.
Responsable	Qui ho fa?	Cap de manteniment. També serà el responsable que porti a terme les accions correctores necessàries, si escau.
Sistema de registre	Com es registren?	El cap de manteniment ha d'anotar en el registre del control de manteniment. En aquesta fitxa també hi cal descriure les incidències detectades i les accions correctores (data i hora, si escau, i accions preses).

Dades de l'empresa:
PLA: DE MANTENIMENT

Registre del control de manteniment dels detectors de metalls

Data	Hora	DM. 1	DM. 2	Descripció de la incidència	Accions correctores	Signatura responsable

Per a més informació, consulteu:

La Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític.

www.gencat.cat/salut/acsa

Agència de Protecció de la Salut

C/ Roc Boronat, 81-95

Edifici Pere IV, 4a planta · 08005 Barcelona

T. 93 551 39 00 F. 93 551 75 05

aps.salut@gencat.cat

 Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

 Agència de
Protecció de la Salut

 www.gencat.cat/salut

Amb la participació de:

 Consorci Sanitari de Barcelona
 Agència
de Salut Pública

 ASSOCIACIÓ CATALANA
DE MUNICIPIS I COMARQUES

 Diputació
Barcelona
xarxa de municipis

 FEDERACIÓ DE MUNICIPIS
DE CATALUNYA



Patrocinadors de l'Escola Professional de la Fundació Oficis de la Carn

Com en les darreres edicions d'aquesta revista, la Fundació Oficis de la Carn agraeix la participació i col·laboració de i a totes aquelles empreses que participen en el dia a dia de l'Escola Professional d'aquesta Fundació, per tal de millorar i innovar el servei formatiu ofert per la mateixa. Així, a continuació, us presentem les empreses col·laboradores:

ESPÈCIES TEIXIDOR

Circumval·lació, 108-110, 08240 - Manresa, Barcelona, Tel. 93 874 12 00

TECNOTRIP

Gerent: Sr. FERRER, L'Alguer, 22 P. I. Nord, 08226 Terrassa, Barcelona, Tel. 93 735 69 69
www.tecnotrip.com

BANC SABADELL

Plaça Catalunya, 1, 08201 Sabadell, Barcelona (Espanya), Tel. 902 323 555,
Des de l'estranger: +34 902 323 555
Info@bancsabadell.com

CRUZ, sl - Construcciones Frigoríficas

Gerent: Sr. Cruz
Av. Cerdanya, s/n, P.I. Pomar de Dalt, nau 25-26, 08916 Badalona, Barcelona, Tel. 93 465 00 65
www.cruzsl.es

MAFRIGES

Barri Serrallonga, s/n - 08571 St. Vicenç de Torelló, Barcelona, Tel. 93 859 27 11..
www.mafriages.com

Placsell®

www.placsell.com

Sistema de revestimiento de paredes y techos, exclusivo y patentado para su aplicación en aquellas superficies donde se exige un elevado nivel de higiene libre de bacterias.



Con Placsell la homologación es permanente



Calidad garantizada

Placsell (placas selladas) cumple la normativa sanitaria y nos ofrece una amplia gama de soluciones:

Placsell sanitario industrial (PSI), plancha de polipropileno grado alimentario, sistema de ensamblaje entre planchas propio y patentado formado por un rastrel de aluminio y tapeta de presión de PVC blanca, maciza y garantizada contra golpes, al igual que toda la perfilería sanitaria de remates.

Placsell sanitario decorativo (PSD), placa extra-fuerte de PVC, machihembrada y perfilería auxiliar de remates en PVC, también si se precisa con acabado sanitario.

Placsell sanitario antimicrobiano (PSA), plancha de PVC, con acabado de alta resistencia química y al rayado, con efecto constante y duradero debido a la no migración de compuestos activos (Efecto antimicrobiano contra Escherichia Coli y contra MRSA)

(PSI) Mataderos, salas de despiece, obradores de carne, pescado, panadería y pastelería, lácteos, aceite, frutas y verduras, bodegas, cámaras frigoríficas de conservación, congelación, túneles, vaquerías, granjas, silos, plantas embotelladoras, etc.

(PSD) Tiendas, cocinas, paradas de mercado, supermercados, vestuarios, laboratorios, lavacoques, platos cocinados, etc.

(PSA) Hospitales, quirófanos, UCI, UVI, enfermerías, laboratorios, salas blancas, geriátricos, salas neonatales, de quemados, etc.



Revestimientos **Coberplast sl.**

C/ Anselm Clavé s/n - Polígono Matacás, nave 17
08980 SANT FELIU DE LLOBREGAT (Barcelona)
Tel. 93 685 12 62 Fax 93 685 14 50
revestimientos@coberplast.com
www.coberplast.com - www.placsell.com

Con el aval de mas de un millón de m2 colocados entre España y Portugal desde 1991

Arrebossats industrials: ingredients i equips

Jornada tècnica. BARCELONA, dilluns 14 de novembre de 2011

PRESENTACIÓ

Amb aquesta jornada tècnica volem donar a conèixer el procés d'elaboració dels productes arrebossats. Veurem el seu procés d'elaboració posant especial èmfasi en la tecnologia així com els ingredients i additius utilitzats per a cada una de les etapes del procés.

PROGRAMA

Presentació de la Jornada	15:55 h
Funció dels arrebossats. Tipus	16:00 h
Sr. Albert Monferrer, director tècnic de BDN.	
Enfarinat i encolat	16:45 h
Sr. Albert Monferrer, director tècnic de BDN.	
Pausa	17:30 h
Empanat	17:45 h
Sr. Albert Monferrer, director tècnic de BDN.	
Tempures	18:15 h
Sr. Albert Monferrer, director tècnic de BDN.	
Procés de fregit	18:45 h
Sr. Albert Monferrer, director tècnic de BDN.	
Torn de preguntes i cloenda de la Jornada ..	19:15 h



INSCRIPCIONS

La jornada és gratuïta, però cal inscriure's prèviament trucant al **972 630 123 ext. 108** (Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà) o a través del correu electrònic: **monica.pascual@gencat.cat**
 Persona de Contacte: Mònica Pascual.
 Les places són limitades.

LLOC DE REALITZACIÓ

Escola de la Fundació
 Oficis de la Carn
 C/ Consell de Cent, 80
 BARCELONA

ORGANITZACIÓ



Generalitat de Catalunya
 Departament d'Agricultura, Ramaderia,
 Pesca, Alimentació i Medi Natural

Escola Capacitació Agrària de l'Empordà



COL-LABORACIÓ

FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN

XXIX Fira de Sant Llorenç a Bellver de Cerdanya XIV Concurs Comarcal de Llonganissa de Pagès Mercat Pirinenc d'Alimentació Artesana

Un any més, la Confraria del Gras i el Magre ha estat convidada a participar als actes de la Fira de Sant Llorenç a Bellver de Cerdanya, tot i que aquest any no només ho ha fet al tradicional concurs de llonganisses de pagès, si no que els Mestres de la Confraria han estat protagonistes d'una trobada de cansaladers sota el patrocini de l'Ajuntament de Bellver.

Així, el dimarts 9 d'agost, el jurat format per pagesos, cansaladers i personalitats del món cultural i gastronòmic, es reuní a la casa de cultura de Ca les Monges de Bellver de Cerdanya amb l'objectiu de valorar les qualitats de les dotze llonganisses presentades per diferents cases de pagès de la comarca, d'acord amb les bases establertes al reglament del concurs.

El resultat es feu públic l'endemà. En Pep Palau, gastrònom i secretari del jurat anà presentant els guanyadors en el marc el Mercat Pirinenc d'Alimentació Artesana a la Plaça Major de Bellver, lloc on es celebra la fira.

Els guanyadors foren:

1. Josep Pons de Cal Joan (Meranges), amb 529 punts.
2. Núria Palau de Cal Merangí (Sanavastre), amb 489 punts.
3. Mari Nuri Muntané, de La Borda (Montellà), amb 478 punts.

A l'acte de lliurament de premis també hi assistiren els membres de la Confraria del Gras i el Magre vestits amb la bata tradicional de cansalader i la medalla de la confraria.

Aquest acte fou la cloenda d'una jornada molt intensa i interessant per a la quarantena de cansaladers de tot Catalunya, membres de la Confraria del Gras i el Magre de del gremi de Cansaladers, que enguany s'hi donaren cita, convidats per l'Ajuntament de Bellver a participar en el que fou una interessantíssima jornada tècnica, moderada pel gastrònom Pep Palau i en la que participaren com a ponents





en Salvador Vigo, ànima del concurs de llonganissa de pagès, en Jordi Mas del Gremi de cansaladers i xarcuters de Barcelona i de la Confraria del Gras i el Magre, i en Josep Dolcet, de la Fundació Oficis de la Carn i la Confraria del Gras i el Magre.

Les ponències de la jornada versaren sobre la Llonganissa de Pagès a la Cerdanya, les Llonganisses a Catalunya i Les noves tendències de consum, i varen ser seguides amb molta atenció pels cansaladers assistents i les seves famílies. Al final es produí un debat molt interessant amb la intervenció de molts dels assistents.

Després tots junts vàrem participar en un esplèndid dinar ofert per l'Ajuntament de Bellver de Cerdanya.

Fruit d'aquesta trobada els cansaladers s'han compromès a donar tot el seu suport al futur Concurs i

mostra d'embotits que acollirà Bellver a partir del 2012, i que anirà destinat al sector dels cansaladers artesans de la Cerdanya, a fi de promocionar els productes tradicionals de la matança des de la vessant més professional.

Des d'aquí volem agrair a l'Ajuntament de Bellver per totes les atencions, felicitar-los a ells, a la comissió organitzadora del Concurs de Llonganisses de Pagès i a la del Mercat Pirinenc de Productes de Muntanya per aquesta labor de recerca i manteniment de les tradicions artesanes relacionades amb la matança, encoratjar-los a tirar endavant amb la nova iniciativa que haurà de portar a Bellver a ser la capital pirinenca de l'embotit artesà, tradicional i de qualitat. Des de la Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn en rebreu el nostre suport.



LLEIDA · DIUMENGE, 27 DE NOVEMBRE DE 2011



VII Gran Trobada dels Confreres

10:45 Arribada i concentració dels confreres: Explanada de la Seu Vella de Lleida

11:00 - 12:45 Visita al complex de la Seu Vella i el Castell del Rei

12:45 - 13:45 Seu Vella de Lleida . Acte central de la trobada:

- Investidura dels nous confreres.
- Nomenaments i investidura dels confreres de mèrit i d'honor.

13:45 - 14:15 Trasllat a restaurant.

14:15 - 14:45 Aperitiu

14:45 Dinar i Lliurament dels premis als millors estudiants de F.P. del curs 2010-2011

17:00 - 17:30 Cloenda i Comiat.



Èxit de la campanya Safates Solidàries GremiCarn

Gremicarn ha donat per tancada la campanya de SAFATES SOLIDÀRIES

Aquesta iniciativa, que ha convidat al nostre col·lectiu professional a contribuir a fer més feliços a nens amb problemes de salut, ha estat tot un èxit de participació a més d'un excel·lent canal per apropar entre la societat catalana el caràcter emprenedor i responsable del gremi.

El donatiu recaptat, que va sumar la quantitat de 3.000 euros, es destinarà a fer possible la remodelació de la sala de jocs de la 5ª planta del Pavelló Maternoinfantil de l'Hospital Universitari Vall d'Hebron (Barcelona). La finalitat d'aquest projecte és crear un espai més acollidor i agradable per a que els nens hospitalitzats puguin gaudir millor de les se-

ves hores d'esbarjo. La remodelació correrà a càrrec de la Fundació Ànima, una associació integrada per metges, empresaris i persones que provenen d'altres àmbits i que uneixen els seus esforços per millorar la qualitat de vida dels nens amb malalties.

El Sr. Joan Estapé i el Sr. Pròsper Puig, President i Vicepresident de Gremicarn, van lliurar aquest donatiu en nom de la institució i de tots els socis que van col·laborar a la Dra. Anna Ochoa, directora de l'Àrea Maternoinfantil de l'Hospital Universitari Vall d'Hebron, la qual va estar acompanyada també per Marina San-Martín, Directora General de la Fundació Ànima. El lliurament es va realitzar durant una visita



al pavelló maternoinfantil per conèixer de primera mà les instal·lacions del centre i visitar la sala que es remodelarà gràcies a la recaptació aconseguida a través de la campanya SAFATES SOLIDÀRIES.

Al llarg de la visita, la Dra. Ochoa va traslladar a Gremicarn de part de tot l'equip del centre l'agraïment per promoure aquest tipus d'iniciatives que contribueixen a fer possible millorar el benestar dels nens hospitalitzats. Per la seva banda, tant Joan Estapé com Pròsper Puig van afirmar que col·laborar en projectes com els que desenvolupa Fundació Ànima ha estat una experiència molt positiva i que esperen que es pugui repetir en un futur.

Volem donar les gràcies a tots els socis participants en aquesta campanya, que desitgem hagi contribuït a animar una mica les vendes en el període estival, a més, de participar en un acte solidari tan agraït, com és aquest. Esperem que aquesta sigui la primera d'una sèrie de campanyes solidàries.

Loteria de Nadal

Any darrer any, el Gremi de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters de Barcelona i Comarques us fa partícips de la il·lusió d'un dels premis més desitjats de l'any: la Loteria de Nadal.

Enguany, el número amb el que participa el Gremi és el 50.167

S'informa a tots els socis que tinguin la quota domiciliada que en el rebut trimestral hi anirà afegit un cobrament de 4,00 euros per aquest concepte. Els agremiats que no vulguin participar, així ho han de comunicar a les oficines de l'entitat.

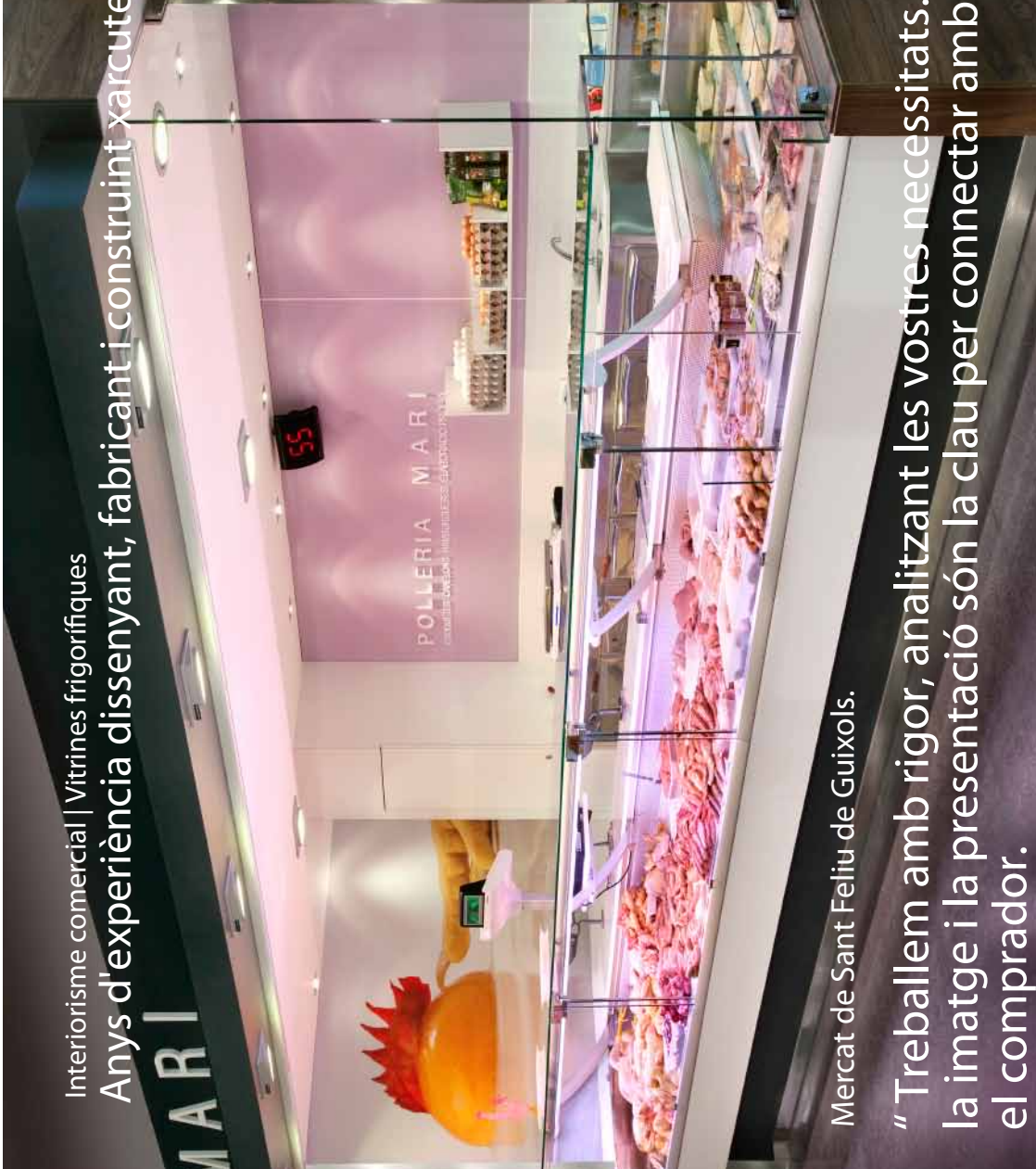
Així mateix, s'informa a tots els afiliats a la Federació Catalana de Carnissers-Xarcuters que vulguin

participar en aquest sorteig, no dubtin en trucar a les oficines d'aquest Gremi al 93 424 10 58 i fer les seves reserves.

GREMI CARN Gremi de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters de Barcelona i Comarques Loteria Nacional Rifa de Nadal 22 desembre 2011 4€ al número 50.167 Nº 00000	GREMI CARN Gremi de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters de Barcelona i Comarques Consell de Cent, 80 - Tel. 93 424 10 58 08015 BARCELONA Per la Junta Directiva, El Treasor <i>[Signature]</i> Els Carnissers-Cansaladers-Xarcuters, els agraïm la confiança dipositada en els nostres comerços durant el darrer any. Els desitgem unes Bones Festes i un profitós i Fel·líc Any 2011.	LOTERIA NACIONAL SORTEIG DE NADAL El portador interessa la quantitat de QUATRE euros al billet número 50.167 del sorteig que es farà el dia 22 de desembre de 2011 Nº 00000 Nota: És indispensable la presentació d'aquest taló per al cobrament cas de sortir premiat. Tot taló enquistat o esmentat serà nul·l. Cautela de 3 mesos.
--	--	---

Interiorisme comercial | Vitrines frigorífiques

Anys d'experiència dissenyant, fabricant i construint xarcuteries



Mercat de Sant Feliu de Guixols.

“Treballem amb rigor, analitzant les vostres necessitats, la imatge i la presentació són la clau per connectar amb el comprador.

Les nostres noves vitrines de vidre recte, amb sistema d'elevació amb esmorteïdors i la millor tecnologia de fred, faran el vostre producte més atractiu .”

Treballem amb els cinc sentits



La botifarra de perol

La botifarra de perol simbolitza un dels àpats més tradicionals de casa nostra. És un dels màxims exponents de l'aprofitament en la matança del porc i agafa el nom del recipient amb què es couen les botifarres: el perol.



Fotografia, Mercè Torres

Aquesta botifarra es fa amb cap de porc, ronyó, perdiu, cor i cotnes i a vegades s'hi afegeix papada. El resultat és una botifarra molt saborosa, gustosa i melosa amb un contingut important de gelatina.

Es troben botifarres semblants a Osona o al Maresme, comarques veïnes del territori gironí, i de similars als Pirineus com la botifarra traïdora i en altres indrets del territori català, que es coneix com a botifarra de parracs.

La nostra, la botifarra de perol, es presenta tombada i lligada pels dos extrems amb un cordill o trenada. La llargada oscil·la entre els 20 i 30 cm i el calibre

Ricard Josep i Llavallol
President del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les
Comarques Gironines

El nostre agraïment a Carnisseria Juandó.
Nou, 23 · 17001 Girona · Tel.: 972 202 742

entre 24 i 28 mm, sempre en funció del bon art, ofici i iniciativa del carnisser artesà de cada població. Sol presentar un color gris característic. Tots els ingredients es piquen i s'amaneixen amb sal i pebre negre. Després, s'emboteixen en el budell prim del porc i es cou a la caldera.

Elaborada i comercialitzada pels carnisser artesans es considera molt gustosa, sobretot acabada de fer, cuinada senzillament a la brasa o amb altres botifarres, carns i hortalisses. També es pot menjar fregida, acompanyada amb mongetes cuites o fesols. Una altra possibilitat és rossejar-la i deixar que s'esparragi: d'aquesta manera combina molt bé amb llegums, col, patates...

Hi ha qui s'estima més deixar-la assecar i emprar-la en el sofregit de les cassoles de faves i d'altres plats guisats i a les masies antigues de pagès era una bona manera d'endur-se un bon àpat en les dures jornades de sega del blat o de recol·lecció de la vinya.

És un aliment molt energètic, ric en proteïnes d'alt valor biològic i vitamines del grup B, i en una alimentació variada i equilibrada consumir-la ocasionalment és totalment aconsellable.

La tradició de les nostres comarques ha fet que sigui habitual trobar-la en esmorzars de forquilla, reunions d'amics i familiars acompanyada d'un bon vi negre de l'Empordà.

Per a més informació: www.gremicarn.com

Fotografia, Mercè Torres





Els carnisserers artesans viatgen a Euskadi per conèixer als seus carnisserers i la seva manera de treballar el "Chuletón del Norte"

Una trentena de carnisserers de les comarques gironines, acompanyats de companys d'altres comarques, ens varem desplaçar a Donostia per conèixer la realitat del nostre ofici a la capital de Guipúscoa.

Cal dir que els companys bascos ens van rebre amb els braços oberts, ens van recollir a l'hotel i no ens van deixar en cap moment i ens van explicar tot allò que els varem requerir. Varem visitar les botigues més punteres, a peu de carrer dins de mercats i inclòs dins d'un restaurant i bodega de vins.

Les peces al taulell solen ser senceres i on destaquen gran quantitat de peces, de diferents tipus d'animal, això sí, només femelles ja siguin més joves o més adults, i es curiós, la seva forma de tallar la carn es al revés, ... recolzen la mà sobre el tall petit i no sobre la peça com aquí, ... si ho proveu vigileu de no tallar-vos.



Imatge: Don Serapio



Imatge: Goya Harategia

Un dels atractiu va ser veure com es comercialitza la "xutela" i quins rendiments se'n poden treure.

Aprofitant el viatge varem donar-los a conèixer tot allò que estem fent per casa nostra i el llibre de capçalera de moltes carnisseries, "El llibre de les Botifarres crues" d'en Dolcet i en Reina a més d'un diploma en record de la nostra visita.

Varem detectar molt de jovent davant dels negocis, familiars o no, ... fet que ens denota la vitalitat del nostre ofici.

L'estructura gremial de Guipúscoa és molt diferent a la nostra, ja que ells estan integrats a la Federació Mercantil que agrupa a sis o set gremis de diferents activitats i oficis i conjuntament donen servei al total de 1.500 comerços associats amb una estructura



laboral de 28 persones. Els varem entregar el nostre símbol, el "tallant del gremi" que recordin la nostra visita.

Alhora ens van explicar les seves experiències amb les dues centrals de compres que tenen actualment.

Un dels altres atractius va ser la visita a Txogitxu, on l'Imanol i el seu equip treballen la vaca madura, el bou i la vedella amb molta professionalitat i cura.

No podríem acomiadar-nos del País Basc sense passar per una sidreria on varem poder degustar producte de primera qualitat.

Aquests establiments van néixer quan els que vivien a les ciutats anaven a pagès un cop a l'any a comprar la sidra, els pagesos els donaven de menjar i dormir.

A principi del segle passat aquest tradició comercial és va convertir en un acte d'oci, on la família o un grup d'amics van a dinar-hi tots junts.

Actualment és considera un temple de la cuina tradicional basca, on a part de menjar a "mesa corrida" hi ha un menú típic a partir de truita de bacallà, bacallà al forn, xuleta de vaca i nous i codony de postres, tot remullat amb la sidra servida directament de la bota.



Els carnisers artesans col·laborem amb l'alta cuina gironina



Anualment, i ja en van dotze, es celebra a l'Empordà el COSTA BRAVA CATALUNYA CUINA I GOLF que reuneix periodistes, cuiners i personatges de renom per jugar a golf i gaudir de la gastronomia de manera distesa i amistosa, una trobada que té també com a objectius, el mostrar a periodistes i professionals les instal·lacions hoteleres i els camps de golf de la Costa Brava, identificar la Costa Brava com una destinació gastronòmica de primer ordre, acostar als participants al patrimoni cultural i monumental del territori i promocionar la Costa Brava com una destinació òptima durant els mesos fora d'estiu per aquells a qui els agrada el paisatge, la cultura, el golf i la gastronomia.

Cuiners de reconegut prestigi com Carme Ruscal·lada, Joan Roca, Carles Gaig, Angel Pascual, Nando Jubany, Jean Luis Neichel, Xavier Sagristà, Ramon

Freixa. Alex Garés, Benvingut Aligué entre altres...i personatges com Johan Cruyff, algun dels de la Trinca, ... són alguns dels participants en aquest torneig que organitza el col·lectiu.

La CUINA DE L'EMPORDANET és va crear al 1995 per setze restaurants de la comarca del Baix Empordà amb l'objectiu de promocionar la qualitat gastronòmica del territori entre el públic consumidor, el sector periodístic i també entre els touoperadors internacionals, i identificar l'Empordà com una destinació gastronòmica de primera magnitud.

Aquest 2011, la CARNISSERIA GERMANS SALÓ de Pals i la CARNISSERIA SELI de Torroella de Montgrí van col·laborar amb l'esdeveniment aportant embotits curats i de caldera pels participants a l'hora d'esmorzar. Aquestes accions permeten demostrar la gran qualitat del nostre producte artesà i que lliga perfectament amb els cuines del mes alt prestigi, i per tant, cal estar molt orgullós de l'ofici al que formem part.

Sorteig Loteria de Nadal 2011

Un any més el Gremi posa a l'abast dels seus agremiats, i de tots els seus clients participacions de la Rifa de Nadal.

Es poden recollir en les carnisseries associades o bé a la SEU del GREMI a la Finca Camps i Armet s/n 21 Planta de Monells.

De totes maneres, si això no fos possible, només heu de posar-vos en contacte amb el Gremi (972.63.04.06) i previ encàrrec, us les farem arribar allà on ens indiqueu.

Les butlletes de participació són de 3 euros, jugant els 3 euros.

Esperem que sigui satisfactori i que repartim molta il·lusió.



Els carnisers artesans aposten per la cultura tradicional del nostre país

El comerç en general, i les carnisseries en concret, són un element bàsic per les xarxes de transmissió cultural dels nostres pobles, viles, ciutats i barris. Igual que la sardana, aquesta unió de persones amb les mans enlaire, lligats com botifarres, que denoten un punt d'alegria, molt perseguida a l'actualitat. Per aquest fet, es realitza una col·laboració amb els Amics de la Sardana Terranostra i principalment amb l'**Agrupació de Trobades Sardanistes Infants de les Comarques Gironines** és una agrupació d'associacions sardanistes que té com a objectiu difondre la sardana entre els infants de les comarques gironines.

Actualment formen part de l'Agrupació les associacions sardanistes de Cassà de la Selva, L'Escala, Girona, La Jonquera, Malgrat de Mar, Riudellots de la Selva, Roses, Salt, Sant Feliu de Guíxols, Sant Jordi Desvalls, Sant Pere Pescador, Torroella de Montgrí, Tossa de Mar i Verges.



Tota aquesta mainada són la raó de ser del nostre futur i els han de recuperar el gust per allò nostre, ... la nostra dansa: la sardana, ... i el nostre esmorzar: l'entrepà amb embotit tradicional. Amb la col·laboració de la **CARNISSERIA XARCUTERIA CAN TITOI DE SANT GREGORI I CARNES ESTEVE DE LLAGOSTERIA** i dels Flequers Artesans de les Comarques Gironines varem obsequiar als infants amb un bon entrepà.

Salut i a ballar!.... que soni la tenora.



Reflexions sobre el Mestre Artesà

Era vigília de Santa Tecla (patrona de Tarragona), just en el moment en que es sentia el pregó de la Mercè (patrona de Barcelona) i tot esperant la Misericòrdia (patrona de Reus) quan va tenir lloc l'acte de lliurament dels diplomes de Mestres Artesans Alimentaris 2010 al Palau de la Generalitat. Van ser lliurats un total de trenta-dos diplomes de Mestres Artesans de diferents especialitats, d'entre ells el atorgat al nostre company Arend Werner Bäder Von Riegen.

Vicenç Baldolet Penalba



Això em porta a reflexionar sobre el Mestre Artesà, i en definitiva sobre l'artesà alimentari.

Tot va començar fa uns anys quan ens parlaven de l'especialització en l'ofici i en el comerç com eina vehicular per garantir el nostre futur. Ja en aquells moments, molts de nosaltres, feia temps que invertíem un esforç afegit a la nostra feina per donar al nostre negoci aquella marca que distingeix la qualitat. Llavors ja dèiem que no només es tractava de produir a preu fet i col·locar més o menys estèticament en el taulell els nostres productes, es tracta de fer arribar al client un missatge de confiança en el nostre producte i una distinció que únicament la pot donar un producte artesà que, no oblidem, neix a l'obra d'obra però acaba servint-se en una botiga, on la clientela es constitueix com el gran jutge examinador. Es tracta en definitiva que el nostre esforç porti la empremta d'una marca distingida: la de "producte artesà" i que aquesta marca sigui fàcilment reconeguda i identificada pel nostre client.

De cara al client oferir productes elaborats en una empresa artesana es un símbol de qualitat, tradició, saber fer respecte el producte, comporta una selecta elecció de les matèries primeres, una dedicació en l'elaboració i una professionalitat i especialització que no

tothom la pot presentar. Però el més important és que l'Empresa Artesana sense adonar-se'n estarà cada dia aplicant tots aquests principis, ja que té clar que són necessaris per mantenir el seu compromís d'Artesà.

L'especialització ens fa ser millors dia a dia, tant pel que fa a l'artesà encarregat de l'obra d'obra en la tria de tots els productes per la elaboració (també espècies, tripes, etc.) com pel que fa al botiguer que exhibeix els productes per la venda (lluïtant per millorar l'aparador, donant presència a les novetats, informant al client, etc...). Tot això per mi és la especialització, i el client la nota, la rep, i la viu amb la mateixa il·lusió que nosaltres li posem en oferir-la.

En definitiva acabem d'aquesta manera fidelitzant al client amb un producte que el podem ajustar en cada moment a les múltiples necessitats que se'n presenten (del client, de temporada, o simplement de moda), i això ens apropa al client, i més en èpoques de crisi econòmica qual el client percep que estem al seu costat.

La qüestió és, perquè ens costa tant no aprofitar aquesta especialització que ens marca i que d'una manera u altre utilitza un cansalader?. Perquè ens costa tant invertir una mica del nostre temps, no no

més en produir, sinó en millorar la imatge del nostre producte?. L'artesania del nostre ofici és un reclam, és una senyal d'identitat, és una marca de la nostra especialització que moltes vegades es queda al interior de l'obrador i no surt al taulell de venda.

Crec que el fet de tenir la Carta d'Artesà Alimentari ja dona un cert punt diferenciador al comerç i als productes que s'ofereixen. La Carta es un tràmit simple i només obliga a fer les coses com sabem fer-les i les fem: Bé i Correctes. El següent tràmit que consisteix en sol·licitar el certificat d'Empresa Artesana, tampoc ens ha de resultar complicat, perquè com diem col·loquialment es "más de lo mismo".

Penso que tot cansalader que elabora el seu producte hauria de sol·licitar la carta d'artesà alimentari



i fer saber als clients que també la ha sol·licitat pensant amb ells. Un artesà es una ment inquieta, no pares de tenir idees i això t'engresca cada cop més, i ho fas sempre pensant en el client, com ho trobarà, li agradarà... El client és qui compra el nostre art, i nosaltres li hem posat tota la il·lusió en crear-lo, doncs vulguem també que aquest obrador on es crea aquest art sigui certificat artesà.

I amb el temps, estic segur que amb l'empenta que no ens falta als artistes (artesans) algun dia també arribarem a ser MESTRES, com l'Arend i com molts altres.



Pebres, Espècies i herbes, Additius alimentaris, Ingredients, Complements, Preparats Teifel, Productes Kerry,





Informació, solució o problema

Pròsper Puig i Brignardelli
Vice-president del Gremi de Carnissers-
Cansaladers-Xarcuters de Barcelona i
Comarques



Estem passant uns temps molt convulsos, tothom parla del deute, de la crisi i de l'atur. Escoltes les emissores de ràdio, les tertúlies televisives, i només fa que decaigui l'estat d'ànim individual i col·lectiu.

A totes les tertúlies hi ha les mateixes persones pontificant sobre uns temes molt sensibles i no tots amb la informació i la preparació necessària per impartir classes magistrals.

El problema és que tot això ens afecta i molt. Resulta que al final no sabem si tenim un problema de deute o un problema d'informació parcial i interessada, dirigida per uns quants. És realment estrany que els mateixos que han creat el problema dictin solucions, i més estrany encara, que els governs se'ls creguin.

Resulta que hi ha "gurús" que s'han guanyat molt bé la vida fent prediccions de què passarà en el futur, influint en la presa de mesures per part dels legisladors, que no han encertat absolutament res i encara tenen la barra de predir què passarà demà i de fer recomanacions de les retallades que s'han de dur a terme.

Resulta que al final no sabem si tenim un problema de deute o un problema d'informació parcial i interessada, dirigida per uns quants

Jo no puc entendre, com eminents economistes que han influït a inflar la bombolla que s'ha generat, encara siguin consultors de governs i d'empreses de qualificació, i puguin marcar les pautes de les polítiques econòmiques aplicades per les institucions monetàries mundials. I que en un excel·lent documental titulat "Inside Job", ells mateixos reconguin, per exemple, que han cobrat pels informes que recomanaven seguir invertint en bancs islandesos, quan era ben clar que estaven a un pas de la fallida. Altres més desvergonyits, a la pregunta de si aplicarien els mateixos paràmetres per concedir hipoteques subprime, contestaven que sí, perquè això havia enriquit a molta gent. Si no fos perquè és dramàtic, seria còmic. Serà casualitat, que les dues úniques persones que varen qüestionar en el documental, aquests abusos, i fets sense la més mínima ètica, siguin els únics que no estan en els llocs de responsabilitat que ostentaven quan es va fer el documental.

Resulta, que tots aquests "neoliberal" que ens han portat a una situació d'extrema dificultat, encara donen receptes per sortir de la crisi; això sí, demanant diners públics per eixugar els deutes que han deixat amb tanta desregulació. Ara, la missió és carregar-se el sector públic. És veritat que s'han fet molts disbarats, però també ho és, que hi ha coses que el sector privat no pot o no vol fer. Avui, la directora de TV3, Mònica Terribas, ha fet un article defensant el servei públic que ofereixen les emissores de la Corporació catalana de mitjans Audiovisuals. I té raó, el servei públic passa moltes vegades per davant



dels interessos econòmics, i evidentment, en el sector privat, on l'interès econòmic és primordial per la viabilitat de les seves empreses, no es poden oferir productes que no siguin econòmicament rendibles.

En un moment on tots el grups de comunicació tenen interessos empresarial, la majoria de vegades lligades al poder, es desvirtua la funció de la informació, perquè la gent no tenim les eines suficients per analitzar i valorar les informacions que ens arriben.

Una altra, és el repartiment de cadires tertulianes per les proximitats ideològiques amb els partits polítics. Quina imparcialitat se li pot suposar, a un individu que sempre recolza les idees d'un cert color polític. Doncs jo, demano que el dia en que es parli de comerç no ho faci un d'aquests tertulians, sinó que parli una persona amb veu autoritzada o com a

...tots aquests "neo-liberals" que ens han portat a una situació d'extrema dificultat, encara donen receptes per sortir de la crisi; això sí, demanant diners públics per eixugar els deutes que han deixat amb tanta des-regulació

mínim que entengui del sector i quines són les seves problemàtiques.

I per acabar, crec que s'ha de posar en qüestió les informacions que ens arriben de diferents mitjans, perquè la majoria de vegades, no són més que informacions interessades. Per tant, potser tenim més informació que mai, però som un blanc més fàcil per la manipulació i l'engany.

La informació ja no es el garant de la democràcia i de la llibertat. Pel fet de tenir més informació no som més lliures.

Mercabarna no és només
un lloc. És una garantia.
Per això, només els més
exigents treballen amb nosaltres.
Escorxador de Mercabarna:
qüestió de prestigi.

mb
mercabarna

Los huevos fritos, tema de examen

La gastronomía en sentido amplio, plural se impone como entretenimiento en las televisiones europeas. Mientras la edición de libros de cocina de todo tipo alcanzan en Francia una cifra que supera en décimas el libro diario, en las distintas cadenas de TV los programas de concurso culinario en plan feroz, como Master Chefs, o mas familiares, tipo una cena inolvidable tienen una creciente cuota de pantalla. La última tendencia, a nivel de televisión francesa, consiste en un concurso por parejas, en representación de distintas provincias. Previamente han sido examinadas, bajo un criterio que lleva al plató a chefs muy poco conocidos, promesas de los fogones que tienen en este programa ocasión de darse a conocer, al tiempo que su trato con un jurado formado por distintos chefs de altísimo nivel les permite ajustar técnicas y conocimientos teóricos. Es decir, al revés de lo que sucede en las televisiones españolas, se busca la pluralidad culinaria, no la presencia inamovible de un trío de santones.

En este último programa aprenden los cocineros y también los espectadores. Muchas veces la enseñanza parte de conceptos de una sencillez tal que todos creemos tener asumidos. Últimamente la cosa va de huevos. Ya recordará el lector aquella anécdota del gran Ferdinand Point, el genio de Vienne: Una dama de la alta burguesía le pidió si podía tener unas semanas en stage a su cocinera, alegando que, la pobre, solo sabia hacer tortillas, a lo que el chef respondió, pues yo señora, llevo treinta años haciéndolas y aun no me salen bien. La prueba no consistió en que los examinados preparasen una tortilla, si no unos huevos fritos, realizados con la perfección que se espera de un chef. La idea ha sido de Marc Haeblerlin, el chef tres estrellas de L'Auberge de l'Ile, que nos ha recordado con cierta ironía lo mal que lo habían pasado los experimentados cocineros que se examinaban para conseguir el título Mejor Obrero de Francia cuando se enteraron de que, en una de

Miquel Sen
Escriptor
www.gastronomiaalternativa.com



las guarniciones de los platos propuestos, debía figurar un huevo frito. Los jóvenes y no tan jóvenes concursantes de este programa semanal recibieron el mismo encargo: la elaboración de un huevo frito, propuesta que fue acogida por algunos concursantes con sonrisa de suficiencia. Los rictus variaron hacia el espanto a medida que el huevo frito se parecía cada vez más a un churro. Entonces llego el momento de la puntualización del jurado. Algunos huevos no merecían el nombre de fritos, porque faltos de aceite, se parecían lastimosamente a huevos al plato, que evidentemente no es lo mismo. Otros, faltos de temperatura, habían iniciado un viaje sin retorno hacia el huevo poché. Los más se habían estrellado solo iniciando el proceso. Luego vimos a Marc Haeblerlin preparar un huevo frito a su manera, en abundante aceite de oliva, a la temperatura exacta, alta. Lo fue envolviendo hasta que la clara cubrió la yema, como si se tratara de un ravioli sabroso, de texturas claramente diferenciadas, la yema líquida, fundente, la clara sin punto de crudeza, pero tierna, con las puntas doradas. Un huevo frito que daba que pensar. No era como el que pintó Velazquez, casi seguro con su suegra a los mandos de una cazuela de barro en la que fríe el huevo. Otro tema para meditar era la forma, tan distinta en este huevo frito clásico del envuelto y redondeado del chef francés. Tampoco es nada trivial era el mensaje subliminal de la propuesta: Cuando la economía va como

va y en los menús de bajo precio disminuye lamentablemente la calidad, no queda otro remedio que afinar las técnicas básicas al máximo y aplicarlas al producto de cada día, dándole dimensión de gran plato. Es mucho mejor comer un bocata de embuti-

do con pedigrí, una tortilla o unos huevos fritos bien hechos que enfrentarse a un plato pretencioso elaborado con ingredientes mal tratados. Contemplando como se preparaba un huevo frito quedó claro que dominar lo aparentemente fácil no es tan sencillo.

¿Cómo es una experiencia WOW?

La experiencia de venta cada vez es más compleja y si antes se compraba por necesidad hoy se compra más por deseos. Esto hace que tengamos que realizar grandes esfuerzos en hacer que el cliente viva un momento de compra "WOW".

Jordi Mas
Conseller delegat
MAS GOURMETS



Un momento "WOW", es aquella experiencia donde el cliente se encuentra feliz, importante, entusiasmado, excitado, sorprendido alegremente. Es un momento dulce que el cliente quiere volver a repetir, ya que le ayuda a sentirse mejor.

Es como cuando vamos a un parque de atracciones y nos sentamos en una montaña rusa. La adrenalina florece y nos sentimos excitados cuando finalizamos la experiencia, con ganas de volver a repetir.

Para hacer vivir momentos "WOW", al cliente el vendedor ocupa un lugar muy importante y clave en el proceso, por ello deberá implicarse en 5 requisitos imprescindibles para vivir la experiencia:

1. COMPROMISO CON EL CLIENTE:

Se debe mostrar un compromiso con el cliente y la empresa para ello se deberá ser educado, cortés, demostrar interés por el cliente, hacerle sentir importante, escucharlo.



2. EXCELENCIA EN EL DESEMPEÑO

Explicar y aconsejar pacientemente, deberemos ser perseverantes. Deberemos tener un buen conocimiento del producto, estar informados continuamente. Documentarnos para poder mejorar el asesoramiento a los clientes.

3. EXPERIENCIA DE MARCA

La marca es la que ofrece valor al cliente, por ello se debe cuidar su posicionamiento. Debe haber un diseño y ambiente que despierte emociones, que cuide los detalles, iluminación, decoración, música, orden, limpieza. La calidad debe estar siempre presente. El equipo vendedor debe hacer sentir los colores de marca a sus clientes. En APPLE, las camisetas azules son el claro ejemplo de cómo contagiar la cultura de marca al cliente.



La adrenalina florece y nos sentimos excitados cuando finalizamos la experiencia, con ganas de volver a repetir

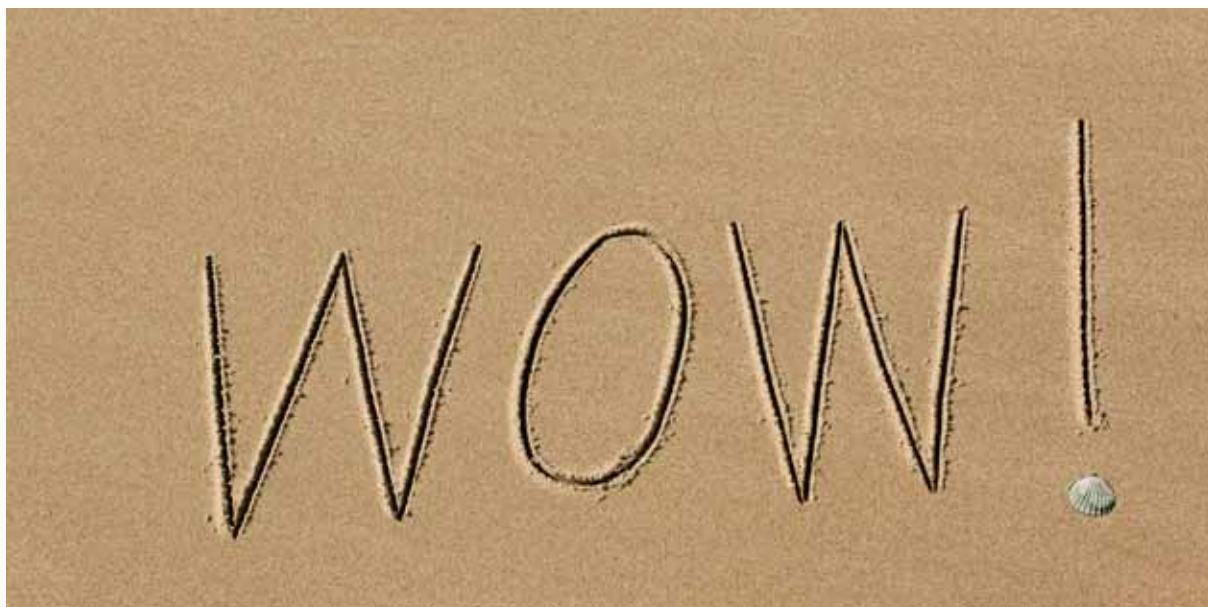
4. AGILIDAD

Hoy el tiempo es un bien muy preciado, por lo que ayudemos a ahorrar tiempo a nuestros clientes, se debe ser ágil, rápido y debemos tener un buen proceso operativo, saber gestionar las colas de espera, rapidez en el plazo de entrega de los encargos.....

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Una queja es un regalo, y el cliente si se toma la molestia en quejarse, es significado de que nos quiere ayudar y nos da nuevas oportunidades. Valoremos su aportación y sepamos recompensar. Hagamos de una situación difícil un momento dulce.

Si conseguimos llevar con éxito estos 5 requisitos el cliente vivirá un momento de lo más "WOW". Construye momentos de placer. Entusiasma a tus clientes, despiértalos su momento feliz y conseguirás que necesiten repetir su experiencia de compra.



Notícies del Sector

Espanya, quarta potència mundial en el sector porcí



Estats Units (10,2%) i Alemanya (5,1%). Durant 2009, la quota de producció a nivell mundial d'Espanya va ser d'un 3,2%.

Lleida, Osca, Saragossa, Múrcia, Barcelona i Segòvia van ser les regions que van acumular la major part de l'activitat en 2009 (50,5%), oscil·lant entre quotes del 6,8% i 13,7% cadascuna. Quant al volum de bestiar sacrificat, en 2010 se situava en els 55 milions, la qual cosa suposava un descens del 2,5% en el període 2005-2010.

Un estudi elaborat per la Fundació Cajamar situa a Espanya com la quarta potència a nivell mundial en el sector de la carn de porcí, per darrere de la Xina –que va acaparar gairebé el 50% del volum total produït en 2009–,

En termes de comerç, les exportacions de porcí espanyol van experimentar un creixement acumulat del 167,6% entre 2000 i 2010. Quant a les importacions, van descendir un 3,4%.

'Carne de Salamanca' obté el distintiu d'Indicació Geogràfica Protegida

Després de quatre anys de negociacions, les marques càrnies de Salamanca 'Carne de Morucha' i 'Ternera Charra' culminen el seu procés de creació d'un segell de qualitat comuna: 'Carne de Salamanca', que ha estat reconeguda com a Indicació Geogràfica Protegida (IGP).

L'objectiu de la nova marca és garantir una major producció i oferir als ramaders la possibilitat de tenir una major presència en mercats fora de Castella i Lleó, a més de suposar una garantia de qualitat per al consumidor.

La carn de 'Carne de Salamanca' es distingeix per la seva tendresa, color variable que va del rosa al



vermell clar, aspecte lleugerament humit, greix blanc i consistència ferma al tacte. La carn procedirà de la raça morutxa pura i d'exemplars amb mare morutxa i pare semental de pura raça xarolesa o llemosina.

La desparasitació del boví, possible sense injecció



Entre el 7 i l'11 de setembre, Salamanca va acollir una nova edició d'Agromaq, la fira que cada any porta les últimes novetats del sector agropecuari i ramader. En aquesta ocasió, durant la jornada professional 'Mètodes alternatius de les desparasitacions convencionals en boví de carn',

Jorge Ysamat, de Laboratorios Karizoo, va donar a conèixer noves formes de desparasitacions d'animals alternatives a l'agulla.

El ponent va explicar les diferències en la realització de desparasitacions entre el nord i el sud d'Europa. Així, va explicar que a la Península Ibèrica es recorre a productes injectables, mentre que al nord es proposen alternatives com solucions tòpiques que eliminin l'estrès dels animals.

Ysamat va explicar la importància de desparasitar el bestiar, ja que, malgrat les condicions higièniques de les explotacions ramaderes, els animals podem acumular paràsits del medi ambient, mentre pasturen. Així mateix, va assenyalar que la conscienciació entre els productors és alta, doncs són conscients de la necessitat de desparasitar l'animal almenys una vegada a l'any.

Els pernills Eíriz aconsegueixen tres Estels d'Or en el Great Taste Award 2011

El pernil ibèric de la reserva de Jamones Eíriz Jabugo ha estat reconegut en el Great Taste Award de Londres amb Tres Estels d'Or, el màxim reconeixement que atorguen els premis, organitzats per The Guild of Fine Food (Associació de Menjar de Primera Qualitat de Gran Bretanya) i considerats com els Oscar de l'alimentació.

El passat 5 de setembre es lliuraven els guardons, en una edició dels premis que ha batut rècords quant a nombre de productes en concurs i amb gairebé 7.500 participants de tot el món.

De tots els productes presentats, tan sols 114 han rebut els Tres Estels d'Or, sent l'ibèric de Jamones Eíriz Jabugo l'únic pernil reconegut amb el premi. L'empresa familiar i artesana de Corteconcepción (Huelva) ha estat també reconeguda com a Millor Empresa Gourmet d'Importació.



Distribuciones del Jamón Cerezo gestionará les seves tasques de distribució amb Sybase



Distribuciones del Jamón Cerezo ha implantat en la seva empresa la solució de mobilitat Sybase. Seidor ha estat la companyia encarregada de la seva instal·lació, basada en la plataforma Samsung Tablet amb Android.

El projecte ofereix una cobertura completa de les tasques d'una empresa de distribució: gestió de les rutes dels gerents i les comandes o consulta de dades de clients, proporcionant una visió total. Al servei pot accedir-s'hi des del telèfon mòbil, en qualsevol moment i lloc, permetent conèixer la informació relativa a dies de visita, crèdit disponible, liquidació de cobraments, proposta d'articles i ofertes, modificació de preus o selecció d'articles per famílies de productes.

El principal avantatge de Sybase és que permet reduir els costos i tràmits burocràtics a realitzar durant el desenvolupament de les tasques. Així mateix, el projecte contribueix a millorar els temps de resposta, reforça l'atenció al client, incrementa l'eficàcia en el servei, evita desplaçaments innecessaris i, en definitiva, millora la competitivitat de l'empresa.

'Carne de Ávila' es comença a subministrar espedaçada i en safates

La indústria que permetrà distribuir 'Carne de Ávila' espedaçada i en safates comença a funcionar aquest mes d'octubre. La carn emparada per aquesta Indicació Geogràfica Protegida (IGP) arribarà a domicilis i grans superfícies, en un projecte que busca millorar les vies de comercialització de la carn avilesa negra ibèrica.

A dia d'avui, 550 ramaders de tota Espanya pertanyen a l'Asociación Española de Criadores de Ganado Bovino Selecto de la Raza Avileña-Negra Ibérica, i al voltant de 50.000 vaques es troben inscrites en el llibre genealògic de la raça.

Des de l'associació, s'advoca, a més, per una legislació especial i específica en matèria sanitària per la transhumància, característica de la raça. Es busca que la pràctica es coordini pel Ministeri i les comunitats autònomes per evitar els problemes de mobilitat del bestiar d'altres anys.



La CE proposa la identificació electrònica del boví per millorar la seva traçabilitat

Amb l'objectiu de millorar la seva traçabilitat i reforçar la seguretat de la cadena alimentària en la Unió Europea, la Comissió Europea proposa que els Estats membres implantin, de forma voluntària, sistemes d'identificació electrònica per al bestiar boví.

La iniciativa pretén facilitar els registres dels moviments d'animals en una base centralitzada, la qual cosa suposarà una traçabilitat millor i més ràpida d'animals o aliments infectats i una capacitat de reacció més eficaç davant qualsevol risc potencial futur en la cadena alimentària.



Des de Brussel·les s'ha puntualitzat que la proposta es dirigeix al bestiar boví, a bisons i a búfals. També s'ha assenyalat que la identificació electrònica s'utilitza ja satisfactòriament a la UE en ovelles, cavalls i ases.

Nova CFS SmartPacker CX400, l'envasadora vertical ràpida i fiable

CFS Aquarius llança SmartPacker CX400, una nova envasadora vertical amb alimentació en continu de films capaç de produir fins a 120 borses per minut. Més gran i fiable que models anteriors, està dissenyada per a amplex de film de fins a 320 mm, i presenta compatibilitat amb films de 30 microns OPP, fent més econòmic el cost de les borses.

L'equip permet produir 80 borses per minut utilitzant ultrasons en continu, i fins a 120 borses amb amplex de fins a 400 mm utilitzant el segellat convencional. Incorpora el sistema 'Zero Reject Sealing', que garanteix un segellat hermètic encara que es trobin a l'àrea de segellat agents contaminants, permetent realitzar l'envasament de forma automàtica, sense necessitat de comprovar el segellat.

Amb la CFS SmartPacker CX400 és possible crear diferents formats de borsa: coixí, quatreseal, de fons



pla, estil Doypack i retancable amb Zipper. L'equip es pot adquirir amb segellat per PTC i per calor, estant també disponible el sistema CFS LoginSystem, que compta amb tabuladors electrònics i ofereix fins a sis nivells d'accessos predefinits.

Elaborados Las Torres rep el premi al millor ibèric en la 'Feria del Jamón de Teruel'

El passat 9 de setembre, l'ibèric d'Elaborados Las Torres es feia amb el premi al millor pernil de Terol de denominació d'origen de la 'Feria del Jamón de Teruel'. El premi va ser atorgat durant la 27ª edició de la mostra, que va tenir lloc a la ciutat aragonesa entre el 2 i l'11 de setembre.

La decisió del jurat es va fer públic durant el pregó de les 'Fiestas del Jamón'. L'alcalde de Terol, Manuel Blasco, va ser l'encarregat de lliurar el guardó, que va ser recollit pels germans Sánchez Andrés, propietaris d'Elaborados Las Torres.

L'empresa familiar forma part de l'Asociación Provincial de Secaderos al Natural, creada al febrer de l'any passat i formada per 26 assecadors de la



província de Terol. L'any passat, va ser una altra empresa pertanyent a l'associació, Jamones Sierra de Mora, la que va aconseguir fer-se amb el premi de qualitat del pernil de Terol de denominació d'origen.

Monte Cabalar s'estrena en la producció d'embotits de carn de poltre



La cooperativa gallega Monte Cabalar llança una nova línia de productes procedents de la ramaderia extensiva basada en la carn de poltre. La societat presenta un nova llonganissa feta a partir d'un 85% de carn de poltre i un 15% de carn de porc. Aquesta any, es tancarà amb la venda

de 3.000 quilos del nou embotit, que de moment només es distribuirà a Galícia.

Atès que en la comunitat autònoma el consum de carn de poltre fresc és mínim, s'ha optat pels productes transformats, per donar-li un valor afegit a la carn i aconseguir que la gent es familiaritzi amb el producte. Després del debut de la llonganissa, que es ven guarida i envasada al buit, la cooperativa prepara el llançament d'altres productes embotits de poltre, tals com la cecina i el llonganís empapussat.

Malgrat no resultar tan popular com la d'altres animals destinats a la ramaderia, des de Monte Cabalar s'insisteix que la carn de poltres és més sana que altres, té més proteïnes, un major percentatge de ferro en sang i poc greix, sent aconsellable per a persones amb el colesterol alt.

28 granges catalanes, nominades als premis Porc D'Or 2011

Un total de 28 granges de porcí catalanes han estat nominades per als premis Porc D'Or 2011, organitzats per l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) en col·laboració amb Phizer Salud Animal i l'Ajuntament de Lleida. En aquesta edició dels premis, que se celebraran a Lleida el proper 25 de novembre, 77 explotacions de tota Espanya amb 120 nominacions en conjunt optaran a les estatuetses d'or, plata i bronze.

Catalunya acumula 45 nominacions als premis, repartides entre 17 granges de Barcelona, 9 de Lleida, una de Tarragona i una altra de Girona. Es

tracta de la comunitat autònoma amb major número de nominacions, seguida d'Aragó, amb 28; Castella i Lleó, amb 21, i Navarra, amb 16.

Així mateix, i tal i com va passar a anteriors edicions, les granges nominades amb major grau d'excel·lència optaran també als premis més significatius, com el Premi a la Màxima Productivitat Numèrica o el premi Porc D'Or en categoria Diamant, la més alta de totes.



Mig miler d'experts es reuneixen al Congrés Mundial del Pernil de Lugo

Entre el 21 i el 23 de setembre, Lugo acollia la sisena edició del Congrés Mundial del Pernil, que en aquesta ocasió va aconseguir reunir a un total de 500 experts del sector procedents de 14 països diferents.

A l'acte inaugural van estar presents les autoritats locals, el president del comitè organitzador, Eduardo Núñez Torrón; la directora general d'Indústria i Mercats Alimentaris del MARM, Isabel Bombal; el conseller de Medi Rural, Samuel Juárez, i el conseller delegat del grup Coren, Manuel Gómez Franqueira. Tots ells van al·ludir a l'important paper que juga el sector carni en la balança comercial espanyola, al mateix temps que apostaven per l'exportació per augmentar les vendes de pernil en altres països.

Al congrés es van oferir un total d'onze sessions, on diferents experts del sector tractaven temes com la

influència de l'alimentació en la producció de pernills de qualitat, la seguretat alimentària i el control de paràsits o el consum de pernil a Espanya i el repte de l'exportació a altres països.



Embotits Espina compleix 100 anys

La vigatana Embotits Espina compleix el seu primer segle de vida. L'empresa familiar, creada a 1911, compta avui amb 150 treballadors i exporta el 55% de la seva producció a països de tota Europa.

Des del seu naixement, Embotits Espina ha apostat per combinar els processos tradicionals d'elaboració de productes amb les noves tecnologies, la qual cosa li permet oferir embotits de gran qualitat, al mateix temps que innova en la presentació dels productes i incorpora noves receptes al seu catàleg.

Malgrat la situació econòmica actual, l'empresa ha aconseguit mantenir-se a flotació al mercat. De fet, aquest any espera recuperar la facturació que va aconseguir en 2009. També té com a objectiu automatitzar els processos d'elaboració de productes i reduir els residus que genera.



Rosa Aguilar lliura els 'Premios Alimentos de España 2010'



El passat 22 de setembre, la ministra de Medi ambient, Rural i Marí, Rosa Aguilar, lliurava a Madrid els 'Premios Alimentos de España 2010', que des de 1987 reconeixen la feina de professionals i empreses dedicats a diferents sectors de la indústria alimentària. Els guardons

es divideixen en tres categories: a la Cadena Alimentària, al Millor Formatge i al Millor Oli d'oliva verge extra.

Aquest any, dues empreses catalanes han resultat guardonades: Embotits Salgot, d'Aiguafreda (Barcelona), que s'ha fet amb el premi a la Producció Agrària, i Albert i Noya, de Sant Pau d'Ordal (Barcelona), qui ha rebut el premi a la Producció Ecològica.

Altres empreses reconegudes van ser Aceites del Sur (Dos Hermanas, Sevilla), que va obtenir el premi a la Indústria Alimentària, Gold Gourmet (Madrid), guardonada amb el premi a la Distribució i Comerç Alimentari, i l'Institut de Estudios del Huevo (Madrid), que va rebre el premio al Sector Consumidor.

El portal de l'alimentació fresca

www.mercabarna.com

*"On puc comprar
fruita de qualitat
per als meus establiments?"*

*"A quin preu
s'ha venut avui
la gamba llagostinera?"*



*"On està
situat el nou magatzem
de Carns X?"*

*"Quins festius obre
Mercabarna-flor?"*

La singularitat i la diferència són el segell dels formatges Can Pujol

Parlar de Josep Cuixart és parlar d'un elaborador incansable que treballa per oferir els formatges més diferents del mercat. Els seus productes són una proposta atractiva per a totes les xarcuteries que vulguin quelcom especial pels seus clients sense deixar de banda una qualitat que ja s'ha vist reconeguda amb premis nacionals i internacionals.

Josep Cuixart es dedica des de fa 30 anys a l'elaboració de formatges singulars i ho fa amb dedicació i cura des del seu obrador ubicat al Parc de la Serrada Litoral, al terme municipal de Vilassar de Dalt. Creu que **"amb il·lusió i molta voluntat es pot aconseguir tot"**, dues qualitats que van marcar els inicis de Can Pujol i que l'han acompanyat en aquest projecte. Eren tantes les ganes de portar-ho endavant que fins i tot va viatjar en cotxe a Múrcia decidit a comprar un parell de cabres que havia descobert en un llibre en el que es mencionava que donaven una llet boníssima. D'aquest viatge fa ja tres dècades.

Cuixart, nascut a Canyet (Badalona) i fill de masovers, va obrir la primera formatgeria a Can Pujol, casa seva. Allà es va iniciar en l'art de l'elaboració de formatges dedicant tot el seu temps i gaudint de cada experiència i aprenentatge. Més tard, quan va conèixer la que avui és la seva dona, va rebre l'ajut i la comprensió sense els quals, sempre recalca, no hagués arribat tan lluny.

Poc a poc la seva producció artesanal va començar a ser reconeguda per la seva qualitat i singularitat

i es va fer un lloc en botigues selectes. Primer es va potenciar la gamma de formatges frescos i més tard, quan ja tenia una nova formatgeria a Cabrils i un ramat propi important, es va decidir a elaborar un formatge diferent. Va néixer el Nevat, el formatge insígnia de la marca.

Des de llavors ja són vuit els formatges que a Can Pujol s'elaboren artesanalment i entre tots ells les **diferències són estudiades i evidents**. El denominador comú és l'alta qualitat gastronòmica i el distintiu organolèptic, és a dir un gust, un aroma i una textura singulars que són el segell de la casa i que fan que actualment Can Pujol exporti a fins a nou països: Estats Units, Holanda, Suècia, Regne Unit, Xile, Alemanya, Finlàndia, Ucraïna i Dinamarca.

Vuit formatges ben diferents

Vuit varietats i una escala d'intensitat de sabors que convida a fer un interessant recorregut organolèptic que comença amb la suavitat dels matons i formatges frescos i culmina en gustos més pronunciats de formatges amb una llarga maduració.



Nevat

El **Nevat**, el formatge emblema de Can Pujol, es caracteritza per una textura delicadament granulada i cremosa i un aroma suau a bolets i anou. La seva

forma també és molt singular degut a que és fruit de l'anuat manual del drap en el qual es conserva durant la seva curta maduració. De tamany més reduït, el **Petit Nevat** és també un formatge cremós de gust suau i amb tocs de bolets en el seu aroma. Els dos s'elaboren amb llet de cabra.



Petit Nevat

De pasta tova d'ovella és l'**Odre**, que deu el seu nom a un recipient fet de cuir que antigament es feia servir per a contenir líquids com vi o aigua i també formatge o mantega. És un formatge de caràcter i amb una olor intensa que en boca combina notes dolces inicials amb un gust pronunciat de mel i préssec.

Una muntanya de la Serralada Litoral dona nom al **Montcabrer**, que de textura suau i elàstica es caracteritza per un gust final d'anou fusionat amb una aroma especial marcadament mineral.

El recorregut organolèptic continua de la mà del **Sant Mateu**, formatge de llet de cabra reconegut al 2003 amb el primer premi a la fira gastronòmica "Fancy Food" de Nova York. Té una aroma intensa i fresca –fruit d'una olor neta de flors i api– i la seva textura és cremosa i cohesionada.

De gust profund de fruits secs torrats, típic dels formatges de cabra ben madurats. El **Cantell** és un

formatge d'autor d'aroma agradable i textura tendre i trencadissa.

El **Ros**, nom que rep aquest formatge pels seus colors de pasta grocs dèbils i concentrats, és característic de la llet d'ovella. De textura ferma, compacta i una mica cremosa té un gust suau que desprèn diferents matisos degut a la seva maduració: recorregut de sabor on apareixen els torrats, d'intensitat creixent, i un final aromàtic a cereal torrat.



Reserva

El punt final del recorregut el trobem amb el **Reserva**, de gust personal i diferent. Després d'una maduració d'un any esdevé un formatge d'olor particular amb records de regalèssia a l'exterior i mel a l'interior. La seva textura és granulosa i cristal·lina i té un aroma balsàmic de mel i flors.

Assortit de formatges Can Pujol, ara en una atractiva safata

Properament recórrer la singularitat d'aquests vuit formatges serà possible amb la presentació d'una safata que permetrà degustar cadascun d'ells i inclourà suggeriments com, entre altres, maridatges amb vins. Paral·lelament, aquesta iniciativa suposarà una millora en la conservació i permetrà la reutilització de la bossa.

“Treballo per fer gaudir a taula a la gent amb productes creatius i diferents”



Mousses de foie gras d'ànec amb escalivada o amb peres, paté de foie-gras d'ànec amb figues, rostits amb farcits de llamàntol, peus de porc, bacon i botifarra... Josep Maria Mitjans, la tercera generació d'una família de xarcuters creatius, no para de crear i de sorprendre dins el sector de la xarcuteria selecta elaborant nous productes que són fruit de fórmules culinàries fusionades amb receptes de la nostra cultura gastronòmica.

Però dins d'aquest esperit innovador també tenen cabuda els embotits tradicionals de sempre, els curats i els cuits, perquè Josep Maria Mitjans manté el saber fer de la seva família desitjant preservar l'autenticitat del sabor i les textures i garantint uns processos naturals en la curació i la cocció. Aquesta actitud fidel a respectar el temps de cada procés i seleccionar una matèria prima de qualitat permet obtenir un producte saludable i excel·lent. Ho fan des de fa més de cent anys -al 2010 van celebrar el seu centenari- amb el desig de crear productes diferencials que emocionin al consumidor a la cuina i a la taula.

Passió per la cuina del xup-xup

Des de petit i a través de la seva família, Josep Maria Mitjans ha tingut molt present l'amor per la bona gastronomia. Les seves àvies eren excepcionals cuineres i les recorda elaborant rostits de capons, ànecs, gallines... amb verdures fresques que recollien en el propi hort. Era la cuina del xup-xup, la que es feia amb lentitud i amb dedicació, la que omplia d'olors irresistibles tota la llar i la que feia gaudir a tota la família entorn a la taula.

Fa més de 100 anys els seus avis van obrir una botiga al poble. Aquest rebost, conegut com Cal Forner, subministrava productes a diari als veïns de Moja i també venia els embotits que la família elaborava de les matances que feien a casa i que van ser l'origen de l'actual marca, MITJANS.

A l'actualitat aquest petit establiment ha ampliat la seva oferta amb producte variat i de primera qualitat a més a més dels embotits tradicionals, els patés gastronòmics i els rostits gourmets que s'elaboren des del seu obrador.

Més de 200 productes d'alta xarcuteria

L'oferta d'aquesta marca és molt diversa i té capacitat per poder donar una resposta integral a l'establiment dedicat a la xarcuteria de qualitat amb més de 200 referències que pertanyen a 14 famílies diferents: embotits tradicionals crus, cuits i curats; especialitats en xarcuteria europea; pernil cuit; gall dindi; rostits gourmets; patés gastronòmics i, entre altres, elaboracions de foie-gras.



Cada any, l'esperit innovador que caracteritza Josep Maria Mitjans permet ampliar la seva oferta amb nous productes com els recents botifarró de truita, les hamburgueses mini de diferents sabors o el paté de

foie-gras amb olives. Són productes que conserven fórmules culinàries centenàries però que innoven en formats o en combinacions gastronòmiques molt apetitoses a partir de barreges amb verdures fresques, fruites, altres carns o licors.



Compromís per la salut

El compromís adquirit per la feina ben feta també passa per tenir-ne cura de la salut. Des de sempre la companyia ha dirigit la seva producció cap a productes no només excel·lents organolèpticament parlant sinó també el més saludables possible.

D'altra banda, la marca compta amb un equip intern de nutricionistes que assessoren i treballen per desenvolupar fórmules que fan possible elaborar productes dirigits a consumidors amb intoleràncies alimentàries. L'últim repte assolit, després de més d'un any d'investigació, ha fet possible oferir una línia de curats sense lactosa.



Fira de Tots Sants

Població: Oliana - Lleida
Dates: 1 Novembre 2011
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Multisectorial. Mostra ramadera. Mostra d'artesanía
C/e: ajuntament@oliana.cat
Web: www.oliana.cat

Fira de Tots Sants

Població: Bagà - Barcelona
Dates: 2 Novembre 2011
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Bestiar, maquinària, automoció, artesanía i comerç en general.
C/e: baga@diba.cat
Web: www.baga.cat

Fira de Sant Martí

Població: Montblanc - Tarragona
Dates: 4 - 6 Novembre 2011
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Productes agroalimentaris
C/e: turisme@montblanc.cat
Web: www.montblancmedieval.cat

Fira de Tardor

Població: Mataró - Barcelona
Dates: 5 - 6 Novembre 2011
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Bolets i productes de la tardor
C/e: fires@ajmataro.cat
Web: www.mataro.cat

Fira de Sant Martí

Població: Puig-reig - Barcelona
Dates: 5 - 6 Novembre 2011
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Multisectorial
C/e: ajuntament@puig-reig.cat
Web: www.puig-reig.cat

Fira de Tardor

Població: Sort - Lleida
Dates: 5 - 6 Novembre 2011
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Productes artesans, mostra gastronòmica, mostra ovella xisqueta.
C/e: ajuntament@sort.cat
Web: www.sort.cat

Fira Agropecuària de Vila-rodona

Població: Vila-rodona - Tarragona
Dates: 5 - 6 Novembre 2011
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Maquinària agrícola i els seus accessoris, automòbils, mostra comercial.
C/e: evaagea@vila-rodona.altanet.org
Web: www.vila-rodona.altanet.org

Fira d'Olost

Població: Olost - Barcelona
Dates: 6 Novembre 2011
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Fira artesanal i agrícola, maquinària agrícola i bestiar
C/e: olost@diba.cat
Web: olost.cat

FiraTast

Població: Girona
Dates: 10 - 13 Novembre 2011
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Alimentació.
C/e: info@incatis.cat
Web: www.incatis.cat

Fira de Novembre

Població: Vilanova i la Geltrú - Barcelona
Dates: 10 - 13 Novembre 2011
Periodicitat: anual
Oferta a exposar: Multisectorial
C/e: info@firadenovembre.cat
Web: www.firadenovembre.com

Fira de Sant Martíà

Població: Banyoles - Girona
 Dates: 18 - 20 Novembre 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial. Concurs morfològic de cavalls, mercat d'artesanía, fira del dibuix
 C/e: promocio@ajbanyoles.org
 Web: www.banyoles.cat

Fira de l'Oli Novell, Cítrics i Comerç

Població: Santa Bàrbara
 Dates: 18 - 20 Novembre 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Oli novell, cítrics, comerç.
 C/e: informacio@santabarbara.cat
 Web: www.santabarbara.cat

Fira de Santa Caterina

Població: Esterrí d'Àneu - Lleida
 Dates: 19 Novembre 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 C/e: ajuntament@esterrianeu.cat
 Web: www.esterrianeu.cat

Fira Alimentabò.

Promoció de Productes Típics
 Població: Sant Andreu de Llavaneres - Barcelona
 Dates: 19 - 20 Novembre 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Artesanía alimentària, bolets i productes de tardor típics del Maresme
 C/e: promocio.economica@llavaneres.es
 Web: www.santandreudellavaneres.cat

Fira de Santa Caterina i del Gos Caçador

Població: Arbeca - Lleida
 Dates: 25 - 27 Novembre 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 C/e: secretaria@arbeca.ddl.net
 Web: www.arbeca.cat

Fira de Sant Andreu

Població: Falset - Tarragona
 Dates: 26 - 27 Novembre 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Agricultura, comerç, indústria, artesanía.
 C/e: cultura@falset.org
 Web: www.falset.org

Fira de Sant Andreu

Població: Organyà - Lleida
 Dates: 26 - 27 Novembre 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Bestiar oví, boví i equí. Mostra d'artesanía. Fira multisectorial
 C/e: ajuntament@organya.cat
 Web: www.organya.cat

Fira Agrícola, Ramadera i Comercial de Sant Andreu

Població: Torroella de Montgrí - Girona
 Dates: 26 - 27 Novembre 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Maquinària agrícola i productes agrícoles i ramaders; exhibició i concurs de bestiar; automoció, artesanía, fira comercial
 C/e: cpalles@torroella-estartit.cat
 Web: www.torroella-estartit.cat

FiraNadal de Deltebre

Població: Deltebre - Tarragona
 Dates: 27 Novembre 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Productes típics nadalencs del comerç urbà de Deltebre
 C/e: comerc@deltebre.cat
 Web: www.deltebre.cat

Fira de Mostres d'Amposta

Població: Amposta - Tarragona
 Dates: 2 - 6 Desembre 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Multisectorial
 C/e: info@firaamposta.cat
 Web: www.firaamposta.cat



COMARCALS

Fira d'Hivern, Mostra de Comerç i Artesania

Població: Castellterçol - Barcelona
 Dates: 4 Desembre 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Comerç, artesanía, mostra gastronòmica i automoció.
 C/e: culturacastell@castelltersol.cat
 Web: www.castelltersol.cat

Festa de l'Oli. Mostra de Productes Artesanals i Tradicionals

Població: La Fatarella - Tarragona
 Dates: 4 Desembre 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Productes del sector oleícola, alimentació, artesanía.
 C/e: aj.lafatarella@altanet.org
 Web: www.lafatarella.cat

Fira de Nadal

Població: Sant Feliu de Guíxols - Girona
 Dates: 4 - 6 Desembre 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Artesania, alimentació, avets i plantes nadalenques. Activitats culturals paral·leles i degustació de gastronomia local
 C/e: turisme@guixols.cat
 Web: www.guixols.cat

Fira de la Puríssima

Població: Sant Boi de Llobregat - Barcelona
 Dates: 6 - 8 Desembre 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Bestiar i planter, maquinària agrícola, indústria, comerç i artesanía
 C/e: firapurissima@santboi.cat
 Web: www.santboi.cat

Fira de Sarral

Població: Sarral - Tarragona
 Dates: 8 Desembre 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Maquinària, estris agrícoles i productes del camp. Automoció i artesanía. Comerç en general.
 Vins i cava, plançons de ceps i arbres fruiters.
 C/e: damoros@sarral.altanet.org

Fira de Santa Llúcia de Navès

Població: Navès - Lleida
 Dates: 11 Desembre 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Productes alimentaris, joguines, artesanía.
 C/e: ajuntament@naves.cat
 Web: www.naves.cat

Fira Avícola de la Raça Prat

Població: El Prat de Llobregat - Barcelona
 Dates: 16 - 18 Desembre 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Productes dels sectors comercial, industrial, avícola, agrícola i artesanal
 C/e: cpe@elprat.cat
 Web: www.elprat.cat

Fira de la Tòfona de Centelles

Població: Centelles - Barcelona
 Dates: 17 - 18 Desembre 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Tòfona fresca i incorporada a productes alimentaris, altres productes alimentaris artesanals
 C/e: osonasud.altcongost@diba.cat
 Web: www.centelles.cat

Fira de Gall

Població: Vilafranca del Penedès - Barcelona
 Dates: 17 - 18 Desembre 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Aviram raça Penedès, vins negres del Penedès, mostra gastronòmica, comerç, maquinària agrícola, artesanía
 C/e: turisme@vilafranca.org
 Web: www.vilafranca.cat

A data de tancament de la revista
 encara no disposàvem del calendari
 de fires comarcals de l'any 2012

NACIONALS

Biocultura

Feria de Productos Ecológicos y Consumo Responsable
 Població: Madrid
 Dates: 3 - 6 Novembre 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Aliments i begudes
 C/e: biocultura@vidasana.org

Lo Mejor de la Gastronomía

Població: Elche - Alicante
 Dates: 12 - 15 Novembre 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Aliments, restaurant i hoteleria
 Web: www.lomejordelagastonomia.com

Horeq

Salón del Equipamiento para Hostelería Població: Madrid
 Dates: 21 - 23 Novembre 2011
 Periodicitat: Bidual
 Oferta a exposar: Aliments, restaurant i hoteleria Web:
 www.horeq.ifema.es

Fehispor - Feria Hispano Portuguesa

Població: Badajoz
 Dates: 24 - 27 Novembre 2011
 Periodicitat: Anual
 Oferta a exposar: Multiproducte
 Web: www.feriabadajoz.com

Feria de Alimentación Y Salud

Feria de Promoción del Consumo Ético y Ecológico
 Població: Lleida
 Dates: 26 - 27 Novembre 2011
 Periodicitat: Anual
 Oferta a exposar: Aliments, restaurant i hoteleria Web:
 www.slowfoodterresdelleida.com

Barcelona Degusta

Todo sobre el comer
 Població: Barcelona
 Dates: 2 - 4 Desembre 2011
 Periodicitat: Bidual
 Oferta a exposar: Aliments i begudes
 Web: www.barcelonadegusta.com

Feria del Producto

Població: Santander
 Dates: 9 - 11 Desembre 2011
 Periodicitat: anual
 Oferta a exposar: Alimentació, Restaurants i Hoteleria
 Web: www.palacioexposiciones.com

Algunto

Salón Gastronómico y de la Alimentación
 Població: Bilbao
 Dates: 16 - 19 Desembre 2011
 Periodicitat: Bial
 Oferta a exposar: Alimentació, Restaurants i Hoteleria
 Web: www.algunto.edu

INTERNACIONALS

World Food Kazakhstan 2011 conjuntamente con Ingredients Kazakhstan

Població: Almaty - Kazajstán
 Dates: 1 - 4 Novembre 2011
 Periodicitat: Anual
 Oferta a Exposar: Feria Internacional de la Industria de Alimentos
 Web: www.feriasalimentarias.com

FHC China 2011 - Food & Hotel China

Població: Shanghai - China
 Dates: 16- 18 Novembre 2011
 Periodicitat: Anual
 Oferta a Exposar: Feria Internacional profesional de Alimentos, Bebidas, Retail y Equipamiento
 Web: www.feriasalimentarias.com

Interfood Novosibirsk 2011

Població: Novosibirsk - Rusia, (Federación Rusa)
 Dates: 29 Novembre - 2 Desembre 2011
 Periodicitat: Anual
 Oferta a Exposar: Feria Internacional de Alimentos, Bebidas, Equipamiento y Tecnologías para el procesamiento de Alimentos
 Web: www.feriasalimentarias.com

**VENDES****LOCALS**

ES VEN:

CANSALADERIA - XARCUTERIA

EN PLE FUNCIONAMENT

68 M2 MES 10 M2 PATI

ZONA PARAL·LEL AMB TAMARIT

TEL. 93. 325.29.40

ES VEN:

OBRADOR EN PLE FUNCIONAMENT

I GRANS POSSIBILITATS D'EXPANSIÓ.

TOTS ELS PERMISOS SANITARIS VIGENTS.

SITUADA AL CENTRE DE VILANOVA I LA GELTRÚ.

TEL. 620.84.90.66 ANNA

ES LLOGA:

LOCAL 120 M2.

AMB CAMBRA I UN BANY COMPLERT

SENSE TRASPAS

ZONA RAVAL A PROP RONDA SANT PAU

TEL. 93.454.63.21

ES LLOGA:

PER JUBILACIO CANSALADERIA AMB MAQUINARIA

ZONA RAVAL A PROP RONDA SANT PAU

TEL. 93.454.63.21

ES LLOGA:

NAU INDUSTRIAL CENTRE BARCELONA

2 PLANTES - PLANTA BAIXA 375 M2. PLANTA 1ª. 325 M2

CAMBRA DE 70 METRES CUBICS- PARETS DE FIBRA DE VIDRE

AMB GUAL VIGENT

PREU NEGOCIABLE

TEL. 93.429.85.26 - MOBIL 679.440.509

ES VEN, LLOGA O TRASPASSA:

NAU DE 800 M2 DE DOS PLANTES, ES UNA FABRICA

D'EMBOTITS AMB UNA BOTIGA DE 100M2

EN BIGUES I RIELLS

TEL. 93.865.82.42

ES VEN Ó LLOGA:

FABRICA D'EMBOTITS AMB PERMISOS

TOTALMENT EQUIPADA

ZONA FELIP II

MOBIL 685.16.03.28

ES VEN O TRASPASSA:

CARNISSERIA - XARCUTERIA

AMB CLIENTELA FIXA A LES RODALIES DE GIRONA

MOBIL 629.940.886

ES LLOGA:

CARNISSERIA - XARCUTERIA 70 M2

PER JUBILACIO EN PLE FUNCIONAMENT

MERCAT CENTRAL DE TORREFORTA (TARRAGONA)

MOBIL 630.18.57.16

ES LLOGA SENSE TRASPÀS:

CARNISSERIA EQUIPADA AL BARRI DE SANT NARCIS

MÒBIL. 685.92.23.29 TEL. 972.23.14.02

SRA. MERÇE

ES VEN:

BOTIGA DE XARCUTERIA AMB MAGATZEM

I LOCAL OPCIONAL

CARRER PROVENÇA, 79

MOBIL 699.33.60.78

XARCUTERIA HOM

VARIS

ES VEN:

DESCORNADORA ACER INOXIDABLE.

PREU A CONVINDRE

TARDES DE 17 A 20 HORES

TEL. 93.429.85.26

MOBIL 679.44.05.09

ES VEN:

MÀQUINA DE PASTA FRESCA MARCA PAT MAN

PREU A CONVENIR

TEL. 93.869.81.86

ES VEN:

PASTADORA D'ALUMINI MARCA VIVAR 50 L.

MÒBIL 639.10.52.00

ES VEN:

INJECTORA DE 12 AGULLES

BAIXA INTENSITAT PER PRODUCTE ARTESA

TEL. 972.21.34.15

ES VEN:

DESCONNEDORA MARCA FATOSA

AMB MOLT BON ESTAT

MAQUINA TERMOSELLADORA WALDISA AUTOMATICA

TEL. 93.735.63.56

ES VEN:

MURAL CONGELADOR

MARCA POLAR SELF DE 1,40 MS.

PREU 3000 EUROS

TEL. 972.50.41.05

ES VEN:
CUTTER HOMOLOGADA DE 40 LITRES
PREU A NEGOCIAR
MOBIL 659.78.80.11
TRUCAR A PARTIR DE LES 18:00 HORES

ES VEN:
CALDERA JOSE LIZONDO 350 LITRES A GAS PER COCCIO
D'EMBOTITS
MOBIL 696.43.64.17

ES VEN:
DOBLE CINTA MOTORITZADA
ENCOLADORA/REBOSSADORA
BONA PRODUCCIÓ
TRINXADORA CASTELLVALL DE PEU MODEL PM 114 DIAMETRE
MOLT NOVA. PREU A CONVENIR
MOBIL 609.31.53.30 (ARTUR)

ES VEN:
TAULELL FRIGORIFIC MARCA COSTAN (3,25 M)
93 821.00.24

ES VEN:
TALLADORA EMBOTITS MARCA SCHARFEN
ENVASSADORA AL BUIT DE SOBRETAULA MARCA ZERMAT
EN PERFECTE ESTAT.
TEL. 977.69.09.21
MOBIL 670.31.32.82

ES VEN:
PER JUBILACIO MAQUINARIA D'OBRADOR
CONGELADOR I VITRINA EN BON ESTAT
PREU A CONVENIR
TEL. 93.777.13.49
MOBIL 666.21.67.37

ES VEN:
MAQUINA DE CROQUETES MARCA IMA
MAQUINA EMBOTIDORA 40 LITRES MARCA RAMON
TEL. 972.23.15.91

ES VEN:
MAQUINA LIGADORA SEMIAUTOMICA MODEL 5T-70 MARCA GASER
PREU 2900 EUROS.
MOBIL 665.90.10.29

ES VEN:
ASSECADORA D'OSSOS
TEL. 93 388.36.48

ES VEN:
EMBOTIDORA 20 LITRES, PICADORA MOSTRADOR
TALLADORA D'EMBOTITS, RALLADORA DE FORMATGES
3 BALANCES PENJADES ELECTRÒNIQUES, CUTTER 20 KGS
FORN ELECTRIC DE VAPOR DE 4 SAFATES DE 1X1
TEL. 93 751.32.54

ES VEN:
PICADORA TALLERS VALL (INOX 380 W, 25 LITRES)
EMBOTIDORA TALLERS VALL (INOX 380 W.)
MOBIL 628.70.06.73

TRASPASSOS

ES TRASPASSA:
CANSALADERIA -XARCUTERIA
ALS MERCATS DE VALL D' HEBRON, GUINAUETA I SUD-OEST
BESOS
MOBIL 649.46.35.48

ES TRASPASSA:
CARNISSERIA - XARCUTERIA - VERDULERIA
AL CENTRE DE REUS AMB CLIENTELA FIXA
MOBIL 650.93.36.27

ES TRASPASSA:
CARNICA DE LLIURE SERVEI A CANET, TOTALMENT NOVA
I EQUIPADA, 140 M2. PORTA D'ENTRADA AUTOMÀTICA,
ZONA CARROS 1 CAMBRA FRIGORÍFICA. AMB 6 EXPOSITORS,
CENTRAL FRED. AIRE ACONDICIONAT
MOLT INTERESSANT
MOBIL 619.49.29.59 /651.89.37.36

ES TRASPASSA:
LOCAL IDEAL PER FABRICACIO EMBOTITS I PRECUINATS
ZONA SANS
MOBIL 696.43.64.17

ES LLOGA:
CANSALADERIA
MERCAT A L'HOSPITALET
MOSTRADOR 6 METRES. 1 TALLADORA (12 MESES)
1 TRINXADORA (3 MESES) 1 ENVASSADORA AL BUIT
1 CONGELADOR. MAGATZEM OPCIONAL 600,00 EUROS
OBTERT TOTS ELS DIES
MOBIL 656.62.47.42 / 639.00.81.91

ES TRASPASSA:
PARADA D'AVIRAM
MERCAT DEL CENTRE A HOSPITALET
PLE FUNCIONAMENT, CLIENTELA FIXE
TEL. 93. 338.83.53

ES TRASPASSA:
NEGOCI SITUAT A POLINYÀ. SUPERMERCAT AMB
CARNISSERIA I OBRADOR, AMB 600 M2.
L'OBRADOR COMPTA AMB PERMISOS DE SANITAT PER
LA PRODUCCIO DE CARNIS, EMBOTITS . INCLOU ELS
TRANSPORTS DE L'EMPRESA.
MOBIL 626.71.43.82

GRAN OPORTUNITAT PER GENT EMPRENADORA
QUE BUSQUI NEGOCI ALS PIRINEUS
ES TRASPASSA PER JUBILACIO
SALA D'ESPECEJAMENT- INDUSTRIA CARNICA A TREMP
TOTS ELS PERMISOS SANITARIS VIGENTS
MOLT BE DE PREU. A CONVENIR
MOBIL 660.45.26.45
TEL. 973.65.26.45

ES TRASPASSA:
CARNISSERIA - XARCUTERIA A BADALONA
BONA FACTURACIO
TOTALMENT REMODELADA
TEL. 93. 701.47.26
MOBIL 619.31.81.44

ES TRASPASSA:
PARADA DE CANSALADERIA - XARCUTERIA
AL MERCAT MUNICIPAL DE PREMIA DE MAR
AMB TOT MUNTAT (MAQUINARIA, CAMBRA I MOSTRADOR)
TEL. 93 751.61.53

ES TRASPASSA :
BOTIGA ZONA LES CORTS
AMB LICENCIA J2 POLIVALENT TRADICIONAL ALIMENTACIO
TRASPAS 12000 EUROS, LLOGUER 600 EUROS.
MOBIL 638.01.72.82

ES TRASPASSA:
CANSALADERIA -QUEVIURES
AL MERCAT D' HOSTAFRANCHS (2 NUMEROS)
AL COSTAT DE LA PORTA
MOBIL 615.10.66.09

ES TRASPASSA:
PARADA DE CARNISSERIA, CANSALADERIA I ELABORATS
MERCAT LES CORTS (4 NUMS.)
MÒBIL. 637.31.96.25

ES TRASPASSA:
CARNISSERIA MERCAT CONCEPCIO
TEL. 93 458.96.02

ES TRASPASSA:
CANSALADERIA – XARCUTERIA – PLATS PREPARATS
MERCAT CENTRAL DE SABADELL (4 NUMS)
OPORTUNITAT PREU NEGOCIABLE
FA CANTONADA A PROP ENTRADA
MÒBIL. 617.32.34.30

ES TRASPASSA:
PER NO PODER ATENDRE
CARNISSERIA A SALOU
PLE FUNCIONAMENT, TOTALMENT EQUIPADA
TEL. 977.38.58.16

DEMANDES

ES BUSCA:
OBRADOR AMB REGISTRE SANITARI
ACTUALITZAT A LA ZONA DEL VALLES
MOBIL 686.33.07.77 / 615.59.91.27

ES BUSCA:
BALANÇA MOSTRADOR
PER TALLAR FIAMBRES
MOBIL 606.76.93.95

OFERTES

S'OFEREIX:
CANSALADER - XARCUTER
EDAT 57 ANYS
EXPERIENCIA 15 ANYS
PER LA ZONA DE TARRAGONA
TEL. 977.52.25.27

S'OFEREIX:
MESTRE - ARTESA - ELABORADOR
ELABORACIO DE TOT TIPUS D'EMBOTITS I PREPARATS CAR-
NICS
ELABORACIO DE PROGRAMES PER ALS "COSTOS DE PRO-
DUCCIÓ"
TECNiques D'EMPAQUETAT I ENVASAT EN ATMOSFERA
CONTROLADA
ESPECEJAMENT DE VEDELLA I DE PORC
SERIOS I RESPONSABLE
MOBIL 627.66.90.09

S'OFEREIX:
PERSONA DE 39 ANYS, AMB EXPERIENCIA 20 ANYS, EN
ELABORACIO
I ESPECEJAMENT, ZONA BADALONA I RODALIES,
MÒBIL. 680.61.12.19

NECROLÒGIQUES

CARME GALOBART I TORRES

Mori el dia 3 de setembre, a l'edat de 87 anys,
Donem el nostre mes sentit condol al seu espòs Sebastià, fills
Sebastià, Mercè i Roser, fills polítics i nets.

Descansi en pau.

RECTIFICACIO

FILOMENA MUNDET I FERRER

VIDUA DE BARTOLOME BORDANOVA
Mori a Barcelona, 24 de març, a l'edat de 82 anys
Donem el nostre mes sentit condol a les seves filles Carme i
Montserrat i altres familiars.

Descansi en pau,



OFERTES

**STOCK DE VITRINAS FRIGORÍFICAS
REALIZADAS PARA EXPOSICIÓN EN FERIAS,
EXPUESTA EN NUESTRA FÁBRICA.**

**INFÓRMESE POR TELÉFONO O
VENGA DIRECTAMENTE A VISITARNOS.**

Avda. Cerdanya, s/n, nave 25-26. Polígono Ind. Pomar Dalt
08916 Badalona - Barcelona (España) Tel. 934 650 065 / 934 650 441



SECADEROS PARA EMBUTIDOS Y JAMONES

Instalaciones de salazón Post-Salado Secado Estufaje Carga parcial Ciclo Continuo

**ESPECIALIZADOS EN LA FABRICACIÓN DE SECADEROS
PARA EL MAESTRO ARTESANO**

C/ Torrente Estadella, 42-44 Nave 4 - 08030 Barcelona
Tel. 93 313 28 88 - Fax. 93 313 28 82 - email: millosa@yahoo.es - Móvil 629 76 24 89

COMERCIAL INSA

**ESPECIAS - PIMENTON - TRIPAS
PREPARADOS PARA EMBUTIDOS
MALLAS PARA CARNES Y
PRODUCTOS AUXILIARES**

Calle Giralda, 57 - Tel. 936 650 671 - Fax 936 362 710
08860 Castelldefels (Barcelona)

DISTRIBUIDOR DE



MAS DE 50 AÑOS
COLABORANDO CON EL
CHACINERO ARTESANO

ABRIL

Distribuciones Cárnicas, S.A.

- Disposem d'una extensa gamma d'elaborats càrnics i especejament porcí.
- Repartim diàriament a Barcelona i cinturons.

Viladomat, 72-74 - Tel. 93 424 79 01 - Barcelona

SEGURETAT AMBIENTAL I ALIMENTÀRIA



ASESORIA Y CONSULTORIA SANITARIA S.L.

☎ 93 434 21 24 ☎ 93 434 21 25

✉ aconsa@aconsa-lab.com
www.aconsa-lab.com

Oficina i Laboratori
Avda. Pla del Vent 11 Local
08970 Sant Joan Despí

**ASSESSORIA, FORMACIÓ,
AUDITORES I CONTROLS
ANALÍTICS**



*Fco. Blanch

Frio industrial - comercial
Aire acondicionada
Instalación, reparación y
mantenimiento

Taller: **93 455 27 72**

Juan de Peguera, 113 local

08026 BCN

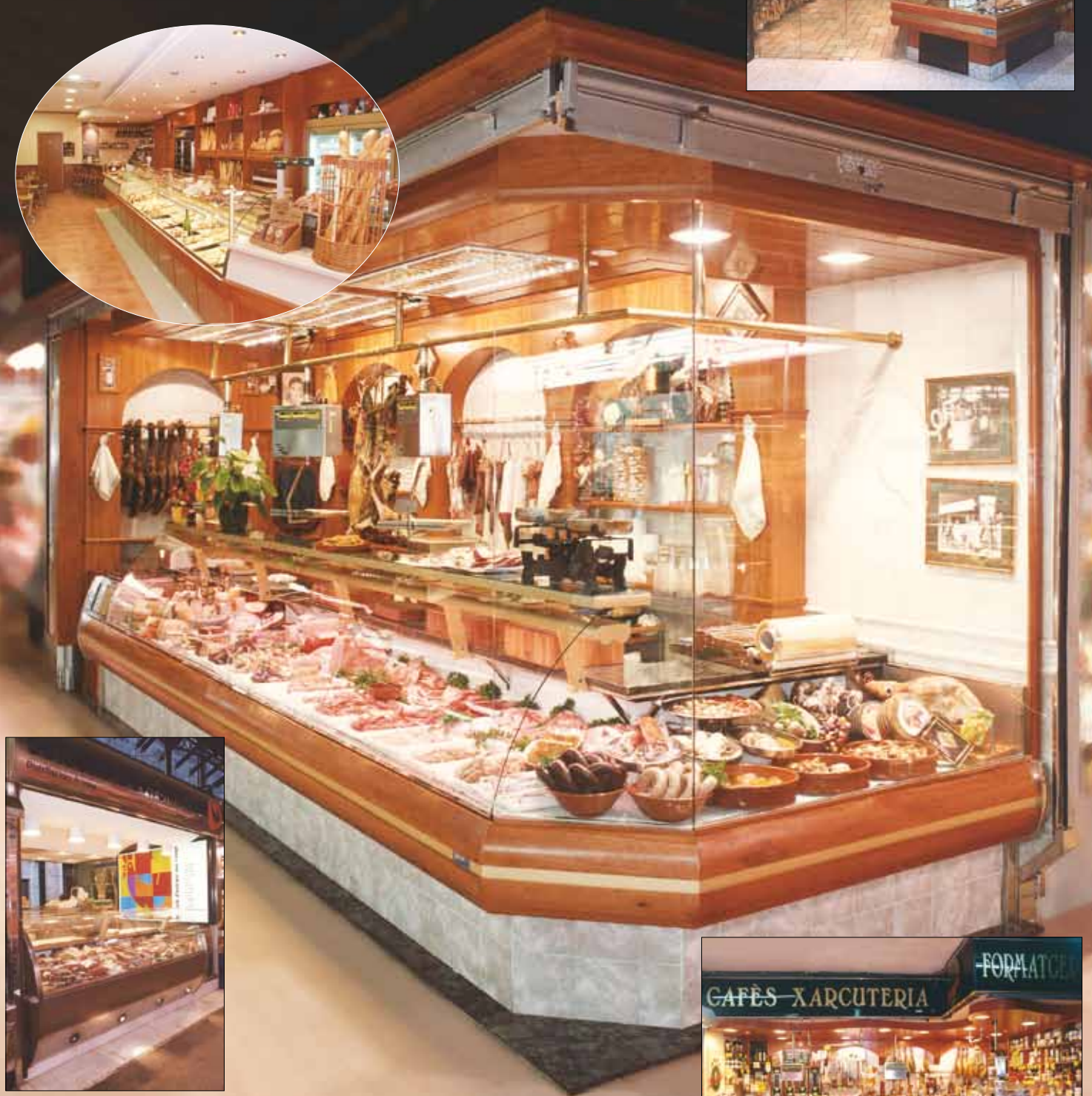
grasomagre

Petits Anuncis, grans resultats

truca i informa't 93 424 10 58

**Posi la reforma del seu establiment
en mans d'uns professionals**

**Fabricació pròpia en
Acer Inoxidable i Polièster**



Fàbrica i Comercial:
Josep Bastús i Planas, 7 - Pol. Ind. Fontsa
08970 SANT JOAN DESPÍ (Barcelona)
Tel. 93 477 05 00 - Fax 93 477 03 76



¿En que es diferencien les nostres vitrines, de totes les altres?

1. Més aïllament tèrmic, gràcies a la construcció en Sandvitx de polièster injectat amb poliuretà d'alta densitat.
2. Més netedat, construïm cada vitrina en una sola peça, sense juntes, ni soldadures ni cantons rectes.
3. 3 nivells d'exposició, amb sortida d'aire independent a cada nivell.
4. Molta més capacitat, l'única vitrina del mercat amb 1,05 mts d'exposició.
5. Fred homogeni i constant a qualsevol punt de la vitrina.
6. Reducció de pèrdues del producte fresc, gràcies a la qualitat del fred, comparable al fred d'una càmera frigorífica.
7. L'Única vitrina del mercat que exposa el producte de dia i el conserva a la nit.
8. ¿Vols saber més? www.cruzsl.es