

# Gras i Magre

LA REVISTA DE CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA | DESEMBRE 2019 | N.183



**carnissers  
xarcuters  
catalunya**

Concurs Nacional de  
Llonganissa Tradicional

Amb la carmanyola  
a la carnisseria

Què cal saber en el cas de la  
venta d'aliments per internet

VITRINES FRIGORÍFIQUES · INTERIORISME · IMATGE CORPORATIVA



LANGA  
concept

*Establiments  
amb ànima*

T. 933 994 552

info@languaconcept.com  
www.languaconcept.com



Can Miquel, Sant Feliu de Guíxols · Fotografia: Ramón Clemente

# sumari

## 05.

### La formació professional, una eina bàsica per fer ofici

## 06.

### Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional

- 07 | Els guanyadors
- 08 | Dinàmica del concurs
- 11 | Fira lmeat a Cornellà
- 11 | Agraïments

## 12.

### Els concursos d'embotits de la Fundació

## 14.

### Amb la carmanyola a la carnisseria

## 18.

### Carnissers Xarcuters Catalunya

- 18 | Patrocinem el nou programa de TV3 'Gent de Mercats
- 18 | Dos nous distintius de marca: xapes i adhesius per identificar els establiments
- 19 | Deu valors per a ser apreciats i valorats
- 19 | Patrocinem el nou programa de TV3 'Gent de Mercats
- 20 | Estrenem la marca a fira lmeat
- 20 | Àvies en vaga de fogons: la campanya d'aquest Nadal
- 21 | Com vincular la teva marca amb la de Carnissers Xarcuters Catalunya

## 22.

### Escola Oficis de la Carn

- 22 | Principis bàsics de carnisseria i elaboració de productes carnis - Mòdul 1

## 25.

### Notícies destacades

- 25 | Ja està disponible l'agenda d'autocontrol higiènic i sanitari 2020
- 25 | Torna el Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana
- 26 | Un estudi confirma que a Espanya hi ha un consum de carn saludable
- 26 | Cinc nous carnisers-xarcuters amb el diploma de Mestre Artesà
- 27 | Espècies Teixidor adquireix l'empresa d'alimentació Àngel Jobal

## 28.

### Què cal saber en el cas de la venda d'aliments per internet

## 32.

### Gremis al dia

- 32 | Barcelona
- 35 | Tarragona
- 38 | Girona

## 40.

### Dossier

- 40 | La bombolla del porc
- 42 | Comprar al barri: una elecció clau per la qualitat de vida

## 43.

### Agenda

- 43 | Desembre
- 44 | Gener
- 45 | Febrer

## 46.

### Petits anuncis

**Edita:** Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers Xarcuters

**Director:** Oriol Tarrats

**Coordinació:** Barcelona: Cristina Domènech, Girona: Àngel Segarra, Tarragona: Sònia Castilla, Lleida: Josep Maria Tost

**Administració i publicitat:** Consell de Cent, 80 - 08015 Barcelona  
Tel. 93 424 10 58

**Disseny:** Cake communications

**Impressió:** SPM

De les opinions que s'expressen en els articles són responsables únicament els seus autors. Gras i Magre respecta la llibertat i forma de expressió de todos sus colaboradores. Sus artículos están escritos en catalán, idioma propio de sus autores. Si alguna persona por residir fuera de Catalunya o por dificultad de comprensión, necesita una traducción de alguno de los artículos, gustosamente le será remitida por nuestra redacción.

Col·laboren:



**Generalitat de Catalunya**



# 183

Estem acabant el 2019 i enmig de la campanya de Nadal us entreguem aquest nou número del Gras i Magre. Iniciem les primeres pàgines parlant de concursos. Primerament del Concurs Nacional de Llonganissa celebrat per la Confraria del Gras i el Magre juntament amb la Fundació Oficis de la Carn -aquest any en la tercera edició- i a continuació fem una mirada enrere i reflexionem sobre la possibilitat d'introduir canvis en els concursos per així enfortir i millorar la qualitat dels productes tradicionals.

En les pàgines interiors mirem al futur i davant la sensibilització contra l'ús de les bosses de plàstic, donem resposta a tots aquells dubtes que es poden generar amb l'arribada dels "tuppers" a les carnisseries i xarcuteries; Josep Dolcet, professor de l'Escola Oficis de la Carn, ens facilita consells i aclariments per a tots aquells establiments que vulguin vendre per internet, i us expliquem totes les novetats que vénen de la mà de la nova marca Carnissers Xarcuters de Catalunya: campanya de canelons, nous distintius per als vostres establiments i patrocinis a televisió, entre d'altres.

I si a les primeres pàgines parlem d'un concurs acabat, a l'apartat 'notícies destacades', parlem d'un que està per venir: el Concurs de Botifarra d'Ou Artesana. A més, també us parlem dels diplomes d'Artesà Alimentari, de l'agenda d'autocontrol 2020, entre d'altres.

En l'apartat Gremis al dia anem des del nou servei de GremiCarn Barcelona, la central de negociació de compres, fins al conveni que ha signat el Gremi de Girona i la UdG, passant pel curs d'elaboracions de tardor i propostes de Nadal de GremiCarn Tarragona, entre molts d'altres.

Finalment, a les últimes pàgines descobrim l'agenda dels pròxims mesos i, com no, els petits anuncis.

# La formació professional, una eina bàsica per fer ofici

La formació professional és una eina bàsica per la continuïtat dels oficis, però tinc la sensació que, en aquests últims anys, les Administracions en general no han donat suficient importància a la Formació professional reglada dels oficis artesans alimentaris.

De fet, sempre m'ha semblat que quan parlen d'FP parlen d'indústries i no d'oficis alimentaris, i aquest biaix ha tingut un cost important pels empresaris dels sectors afectats, ja que és difícil aconseguir interessar a la gent a treballar en un sector en què no es creu o en el que no es fan apostes polítiques clares.

Nosaltres seguirem reclamant a les administracions públiques que cal augmentar l'atractiu del món de la carn i la xarcuteria als joves per tal que tinguin interès per la feina de l'ofici, ja que la major part dels joves no veuen el món en la carn i la xarcuteria un atractiu laboral suficient per a interessar-se i formar-se. Segurament hi ajuda el fet que no existeixi un itinerari formatiu que et permeti arribar a ser carnisser xarcuter. També és cert massa vegades la paraula "carnisser" té connotacions socials negatives, o que és un ofici sense referents d'homes i dones famoses o reconegudes socialment, que podrien ajudar a explicar que en realitat la nostra és una feina atractiva, creativa, apassionant i molt gratificant, ja que veus com allò que has fet és apreciat i valorat per la gent de la teva comunitat.

Ja sabem que no tot és feina de l'Administració. Des dels sectors també hem de promoure iniciatives per assegurar aquesta formació de base. En aquest sentit, nosaltres i els altres gremis alimentaris, ja posem el nostre gra de sorra amb els cursos de les escoles gremials i amb campanyes de comunicació, voluntarioses però amb pocs recursos, que tenen un impacte petit sobre la població. En el nostre cas, un exemple d'èxit són els cursos de carnisseria i xarcuteria bàsica que es fan en col·laboració entre l'Escola Agrària de Monells i l'Escola dels Oficis de la Carn. I un exemple de campanya de comunicació és l'aposta per la marca "carnissers xarcuters Catalunya", que pretén arribar a una població jove que potser no sap ni que existim, però que té una dotació pressupostaria discreta que arribarà fins on es pugui arribar.

En resum, per mantenir viu els oficis alimentaris necessitem poder oferir una formació professional reglada de prestigi (hi ha grans exemples de com fer-ho, a França per exemple) i campanyes de comunicació amb recursos que incentivin als joves a entrar a treballar en els nostres sectors artesans.



**Pròsper Puig**

President de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers Xarcuters

# El premi a la millor llonganissa tradicional de Catalunya se'n va cap a Manlleu



*La Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn, d'acord amb els seus objectius de promoció, foment i difusió dels oficis relacionats amb la carn i els productes carnis a Catalunya ha celebrat per tercer any consecutiu el concurs per escollir la millor Llonganissa Tradicional de Catalunya. Un esdeveniment que vol vetllar per la qualitat, la millora dels productes carnis tradicionals i foment de la innovació i la creativitat en els productors del nostre país. Amb la voluntat de seguir complint amb aquests objectius el passat mes de juliol es va convocar el 3r Concurs Nacional per escollir la millor Llonganissa Tradicional de Catalunya.*

El 3r Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional va distingir, per tercer any consecutiu, la millor llonganissa del país. Un bé preuat, d'una exquisidesa única, d'elaboració artesana i d'un valor tradicional imprescindible dins la cultura gastronòmica del país. Un jurat integrat per nou experts del sector carni, la comunicació gastronòmica i l'alta cuina van ser els escollits per tastar i avaluar el nivell de totes les llonganisses en les categories de llonganissa, llonganissa de pagès, llonganissa de pagès de producció artesana i xoriç de producció artesana. "La riquesa dels matisos i la varietat territorial demostren que la llonganissa tradicional segueix sent un producte de gran qualitat i viu en les carnisseries i xarcuteries", expressava el dia del tast del jurat, Josep Dolcet, director de l'Escola de la Fundació Oficis de la Carn i secretari del jurat. El diumenge 6 d'octubre, en el marc de la Fira Imeat a Fira de Cornellà, es va fer l'entrega de diplomes a la vegada que es va reconèixer la bona acollida del concurs.



*La riquesa dels matisos i la varietat territorial demostren que la llonganissa tradicional segueix sent un producte de gran qualitat i viu en les carnisseries i xarcuteries.*

Josep Dolcet, secretari del jurat

## Els guanyadors

La llonganissa elaborada per Francesc Colom de la Carnisseria Colom-Vila de Manlleu es va aixecar amb el premi Millor Llonganissa Tradicional de Catalunya amb un producte que el mateix artesà confessa que és "un acte de romanticisme a la imperfecció, la tradició i als productes naturals". El manlleuenc, a més, assegura que la seva és una llonganissa tradicional "d'altura" ja que la l'assecatge el fa a més de 1.000 metres d'altura aconseguint que el producte "s'impregni de la humitat

## Guanyadors

### Primer premi

**Francesc Colom Molas**

Llonganissa

Carnisseria Colom-Vila SCP de Manlleu

### Segon premi

**Albert Codina Mas**

Llonganissa

Embotits de Collsacabra  
(Cantoni Centre Comercial SL) de  
Cantonigrós

### Mencions del jurat

**Sònia Freias Batista**

Llonganissa de pagès

Can Freixas SL de Tordera

**Sergi Mas Jiménez**

Llonganissa

Embotits Vall del Ges SL de Sant  
Pere de Torelló

**Josep M. Saborit Pratdesaba**

Llonganissa de Pagès

Producció Artesana

Carnisseria-Xarcuteria Saborit SL de  
Caldetenes

Enhorabona a tots  
els finalistes!



El jurat durant el tast de les llonganisses participants

de la natura i les olors dels paisatges, juntament amb un procés lent”.

La llonganissa guanyadora comparteix amb la segona els més de dos mesos de curació. La mereixedora d'aquesta 2a posició és la de l'Albert Codina d'Embotits Collsacabra, una candidata “elaborada amb passió heretada de les meves àvies, les dones que em van ensenyar la recepta d'una bona llonganissa tradicional”. L'Albert, que regenta la seva botiga a Cantonigrós i que és el primer cop que es presenta al concurs, està convençut que la clau d'una bona llonganissa rau en l'ús “d'un porc cuidat en bones condicions i criat en plena naturalesa per extrauran una matèria primera excel·lent”.

Pel que fa a les Mencions del Jurat, Josep M. Saborit de la Carnisseria-Xarcuteria Saborit de Calldetenes amb la seva llonganissa de Pagès – Producció Artesana ha sigut un dels seleccionats. Saborit també hereda la recepta de la família i explica que no té més secret “que partir d'un porc ben criat, tenir paciència amb l'assecatge i saber elegir una carn molt magra de cuixa i espatlla”. Una altra de les mencions ha recaigut a Sant Pere de Torelló, concretament a l'empresa Embotits Vall del Ges amb una recepta que fa uns 30 anys que elaboren. Sergi Mas, elaborador de la llonganissa explica que per elaborar-la “Se-

leccionem tots els porcs acuradament escollint només les femelles per, posteriorment, fer un assecatge d'entre els 2 i els 3 mesos”. A més, assegura que van presentar la que es considera “la típica llonganissa tradicional de la Plana de Vic amb el seu inconfusible gra sencer de pebre”.

La tercera menció ha anat cap a Tordera amb la llonganissa de pagès de la Sònia Freixas de la carnisseria i xarcuteria tradicional Can Freixas. La seva llonganissa és d'aquelles que té “un punt picantonea” i afegeix que no ha canviat res de la recepta que li va explicar el seu avi: “carn magra, sal i pebre, res més”.

## Dinàmica del concurs

Els participants van aportar 3 unitats de les seves propostes en el moment de la seva inscripció a la Federació dels Oficis de la Carn per, posteriorment, ser avaluades per un jurat d'experts. Pròsper Puig, Mestre artesà Cansalader – Xarcuter i Gran Mestre de la Confraria del Gras i el Magre va actuar com a president del jurat que va estar format per: Joan Estape, Mestre artesà, president de la Fundació Oficis de la Carn i membre de la



“ ”

*La nostra llonganissa és un acte de romanticisme a la imperfecció, la tradició i als productes naturals. Està elaborada a 1.000 metres d'altura i amb un procés lent.*

Francesc Colom, primer premi

*La llonganissa presentada està elaborada amb passió heretada de les meves àvies, les dones que em van ensenyar la recepta d'un bon producte tradicional.*

Albert Codina, segon premi

*La nostra creació és el resultat de d'un por ben criat, un bon assecatge i una carn molt magra de cuixa i espatlla.*

Josep M. Saborit, menció del jurat

*Seleccionem tots els porcs acuradament escollint només les femelles per, posteriorment, fer un assecatge d'entre els 2 i els 3 mesos.*

Sergi Mas, menció del jurat

*No hem canviat res de la recepta del nostre avi: Carn magra, sal i prebre. Res més.*

Sònia Freixas, menció del jurat



## Servei integral per al professional de la carn



Mescles d'espècies i preparats

Marinades i adobats

Ingredients i additius

Estris i petita maquinària

Tripes artificials i naturals

Equipament professional



**C/Potosí, 28-30 - 08030 Barcelona.**

**Sortida 30 de la Ronda Litoral (al costat de La Maquinista)**

Horari: De dilluns a dijous, de 8.30 a 17.30 h. Divendres, de 8.30 a 14.00 h. Aparcament per als nostres clients

**Tel: 93 360 09 70**

**pratsnadal@pratsnadal.com · www.pratsnadal.com**





El jurat durant el tast de les llonganisses participants

Confraria del Gras i el magre. Pep Nogué, cuiner, professor de cuina i divulgador gastronòmic. Xènia Roset, periodista, conductora del magazín radiofònic a la cadena SER 'Deixa'm tastar'. Marc Orozco, periodista, conductora del magazín radiofònic a la cadena SER 'Deixa'm tastar'. Laura Masdeu, llicenciada en veterinària i responsable I+D Bidfood Iberia. Yolanda Presseguer, Mestre Artesana Canasaladera – Xarcutera i Professora de l'Escola dels Oficis de la Carn. Salvador Torras, membre de la Confraria del Gras i el Magre. Xevi Codina, artesà Cansalader – Xarcuter guanyador del 2n Concurs nacional de Llonganissa Tradicional. Josep Dolcet, director de l'Escola de la Fundació Oficis de la Carn i ha actuat com a secretari del jurat.

Els experts van puntuar les llonganisses tenint en compte el seu aspecte extern i intern a més del gust, l'olor i el sabor. Les més puntuades de totes les que es van presentar van passar a la segona ronda, on es van escollir les premiades: 1 primer, un 2n premi i 3 mencions especials. Les 5 llonganisses guanyadores van merèixer una puntuació entre els 361 i 408 punts sobre 600.

En la menció final es van contemplar les corresponents denominacions específiques o noms consagrats en aquells productes que pertanyent a la mateixa família

“ ”

*La participació de nou comarques diferents demostra l'increment de l'interès dels professionals per un producte tant nostre com és la llonganissa.*

dels productes curats, i que sigui per raons geogràfiques o de procés, reben alguna altra denominació arreu del territori català i, fins i tot, presenten unes característiques ben determinades, com ho són per exemple la Llonganissa, Languissa, Llangonissa, Xolís, Xoriç, Llonganissa de pagès.

Durant el tast, el jurat va destacar la participació de elaboradors de 9 comarques diferents, fet que demostra l'increment de l'interès dels professionals per un pro-

ducte tant nostre com és la llonganissa. També van remarcar que que accions com aquest concurs han de servir per la promoció i difusió de la llonganissa, i per anar definint i donar a conèixer quins són els principals trets diferencials i de qualitat d'aquest producte tan tradicional al nostre país, fets que han de servir d'estímul a tots els productors i a una millora continuada del producte.

## Fira Imeat a Cornellà

Si l'any passat la Fira del Porc i la Cervesa de Manlleu va ser l'esdeveniment que va acollir l'entrega de diplomes, enguany va ser durant la 2a edició de la Fira Imeat a Fira de Cornellà. Els guanyadors van celebrar el premi juntament amb amics i familiars que els acompanyaven. Tots ells van agrair el reconeixement i van coincidir en la idea de consolidar i seguir apostant per iniciatives com el Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional.

Durant l'entrega, els finalistes i guanyadors van agrair a la Fundació Oficis de la Carn i a la Confraria del Gras i el Magre pel seu compromís en el producte artesà de qualitat i la seva difusió entre professionals i consumidors.

Per altre costat, Josep Dolcet, director de l'Escola Oficis de la Carn i secretari del jurat, va remarcar que les llonganisses presentades "han reflectit clarament les composicions i les diferents maneres d'elaborar d'arreu" i que això demostra "la maduresa i professionalitat del col·lectiu".

## Agraïments

Des de la Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn, es vol agrair a tots els professionals que han participat en el concurs la seva confiança en l'organització i sobre tot el seu amor pel producte, i des de la Fundació els volem encoratjar a seguir treballant amb la mateixa il·lusió, per la millora i la difusió dels nostres productes tradicionals. També es vol agrair als membres del jurat la seva dedicació i entusiasme. Sabem que no és una feina fàcil, i més amb la llonganissa, i per això els ho volem agrair especialment. Finalment també agrair per l'assessorament, l'ajuda i l'opinió de tots aquells tècnics i professionals que han treballat ja sigui en la redacció de les bases del concurs com en la mateixa organització.

## EL CONCURS EN IMATGES



# Els concursos d'embotits de la Fundació Oficis de la Carn: Promoció, difusió i millora del Patrimoni Gastronòmic i de la identitat d'un sector.

Fa temps que em voltava escriure aquest article, i ara, tot just calents els premis del 3r Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional, crec que és el moment més adequat per fer-ho.

Era l'any 2015, quan des de la Confraria del Gras i el Magre començàvem a parlar de la necessitat d'emprendre accions per la divulgació i millora dels nostres productes. Ben bé no sabíem com fer-ho, però a poc a poc s'anaven perfilant idees. Al final es va decidir començar per un producte prou peculiar com per a ser tractat de forma especial, com a la vegada consolidat per anys d'accions de promoció per part dels Gremis de la Federació, en especial pel de Barcelona, estem parlant de la Botifarra d'Ou. Així va néixer el primer concurs, l'èxit del qual ens va animar a seguir endavant, i ja en portem 4 edicions i anem per la cinquena, en la que ja estem treballant amb molta il·lusió.

Més endavant, ens vàrem proposar el repte d'organitzar el concurs de Llonganissa Tradicional. Aprofitant l'experiència en l'organització del de la Botifarra d'Ou, la Confraria va creure oportú que les llonganisses de Catalunya mereixien d'un esdeveniment de projecció com podia ser el concurs. Després de molta feina per decidir els paràmetres de tast d'un producte tan especial, es va posar fil a l'agulla, i ja en són tres edicions.

Des de la Confraria i de la Fundació n'estem molt orgullosos dels resultats. A poc a poc n'hem anat aprenent i després d'avaluar-ne els resultats, d'escoltar comentaris i suggeriments, opinions de concursants i membres del jurat, entenem que és el moment d'introduir canvis en els models de concurs, amb un objectiu principal: enfortir i millorar la qualitat dels productes tradicionals, i amb això posar en valor l'elaboració de productes artesans, de produccions limitades i excel·lència gastronòmica.

Estem parlant de canvis en el model organitzatiu, en



*Volem que les propostes s'ampliïn a altres productes, però necessitem la participació de tots.*

*Per això estem preparant un calendari d'accions de formació, de divulgació, de debat entorn els nostres productes.*

l'època de celebració del concurs, sobretot el de la llonganissa, en la formació dels professionals que elaboren i en la dels membres del jurat.

Entre tots caldrà fixar uns estàndards mínims de qualitat del producte però sense tancar-nos en un model únic. Caldrà dissenyar estratègies de comunicació per la difusió dels nostres productes i dels nostres valors.

Per tot plegat, us convidem a que respogueu a les crides o convocatòries que anirem fent. Que aporteu les vostres opinions, suggeriments o propostes. Volem que les propostes s'ampliïn a altres productes, però necessitem la participació de tots. Per això estem preparant un calendari d'accions de formació, de divulgació, de debat entorn els nostres productes. D'entrada començarem amb la llonganissa i la botifarra d'ou, però no ens aturarem aquí.

Esteu a l'aguait de les notícies que s'aniran succeint en aquest sentit, i sobretot no deixeu d'elaborar els vostres excel·lents i singulars productes.



**Josep Dolcet**

Confraria del Gras i el Magre  
Escola Oficis de la Carn



Interiorisme comercial | Vitrines frigorífiques

Disseny i fabricació de botigues d'alimentació

Som fabricants de vitrines frigorífiques de polièster i mobiliari d'acer inoxidable. A la nostra fàbrica dissenyem, projectem i construïm integrament tot tipus de botigues d'alimentació. El control exhaustiu de la logística i el muntatge ens permet ser competitius econòmicament.



# Amb la **carmanyola** a la carnisseria

L'ús de les bosses de plàstic en el tercer sector no està passant pel seu millor moment, probablement estem vivint l'inici de l'exterminació de l'ús irresponsable, excessiu i innecessari de la bossa de plàstic.

Campanyes de sensibilització, posar preu a les bosses i la croada general contra la quantitat de plàstic que produïm han tret de l'armari, de nou, les cistelles, les bosses de roba, les paperines i l'ús de carmanyoles. Cada dia més els consumidors opten per una compra i un consum responsable que afecta des de l'envàs que transportem el producte fins a la seva cocció. El sector de l'alimentació és un dels màxims productors de plàstic per la seva versatilitat, comoditat i higiene en l'envasat i entrega del producte. El sector carni ja s'està adaptant als nous temps i aplica accions per reduir el desperdici de plàstic però el client també.

Entre les bones accions que el consumidor posa en pràctica hi ha la d'emportar-se un envàs o carmanyola de casa

per transportar la carn que compra a la carnisseria o xarcuteria. Cada dia més consumidors opten per la reutilització d'envasos de plàstic per embolcallar el que compren en establiments a granel i d'aquesta forma evitar que entre peces de carn hi hagi material plàstic que acaba a la brossa només arribar a casa.

## Nou escenari, noves respostes

L'arribada dels popularment dits "tuppers" a les carnisseries i xarcuteries obre un escenari amb noves preguntes i respostes que plantejar-nos. Des de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers Xarcuters intentem posar llum en un tema que ens cal enfrontar amb la complexitat normativa i higiènica que exigeix.

Josep Dolcet, coordinador de Formació de l'Escola Oficis de la Carn, remarca que "hem de facilitar al consumidor la seva elecció d'emportar-se la carn en un tupper però

a la vegada cal informar-lo correctament". Sota aquesta premissa Oriol Tarrats, Secretari general de GremiCarn Barcelona, va avançar durant una taula rodona a la Fira Imeat celebrada el passat mes d'octubre, que "des del Gremi ja estem treballant amb un equip d'informàtics per adaptar-nos a aquesta nova realitat i que es pugui especificar en els tiquets si la venda ha estat envasada en una carmanyola o de la forma convencional". Tot i que una adaptació de les caixes enregistradores pot solucionar part del problema, Tarrats afegeix que existeix un conflicte comercial de "no saber com dir-li al client, sense ofendre, que l'envàs pot ser que no estigui net".



*S'ha d'informar amb cartells als establiments que el carnisser/a ofereix el servei però que a partir d'aquest moment les responsabilitats de com el producte arribi a casa és del client*

Dolcet, per la seva part, creu que "l'acte de venda s'acaba en aquell moment" i que la responsabilitat del carnisser-xarcuter amb el client es troba amb la qualitat del producte. Tot i això assegura que és imprescindible "informar amb cartells als establiments que el carnisser/a ofereix el servei però que a partir d'aquest moment les responsabilitats de com el producte arribi a casa és del client". Tot i les bones intencions i ser transparents en tot moment, el compromís no solament depèn de les empreses i dels clients, sinó que cal coincidir amb la normativa protegint la seguretat jurídica dels envasos alimentaris.

Segons la normativa nacional de protecció dels consumidors, les empreses han de: garantir que els béns posats en venda siguin segurs i protegir la salut i la seguretat dels consumidors controlant la higiene dels productes i els envasos que els contenen.

### Segons el Codi Alimentari Espanyol no està permès:

- Envasar o embolcallar aliments en recipients amb trencaments, fissures o defectes que puguin representar un perill per a l'aliment en si o per a la persona que ho manegi. Entre altres: pots metàl·lics o de plàstic,

## BENVINGUTS TÀPERS

*Aquí pots portar el teus envasos per comprar.*

Entre tots podem reduir la generació de tonelles de residus i plàstics. Porta els teus envasos i te'ls omplirem sempre que:



Siguin envasos de plàstic dur, vidre i/o acer, aptes per ús alimentari



Estiguin en bon estat i ben nets per dins i per fora



Separem cada producte en un envàs diferent, a punt per guardar al frigorífic

# 44.660 KG

Estalvi plàstic Diari a Catalunya

Càlculs aproximats realitzats a partir de les dades DARP/MAPAMA i el número d'habitants de Catalunya l'any 2019 (7,4M)

carnissers  
xarcuters  
catalunya



Descarrega't la campanya al web del teu gremi



*Cada vegada es més habitual que els clients portin el seu tupper a la carnisseria - xarcuteria*

fulles de “papers metàl·lics”, papers, cartolines, carton, pel·lícules cel·luloses i plàstiques, tapes i càpsules metàl·liques.

- Aprofitar recipients o envasos amb llegendes, rètols o marques alienes al producte o que en realitat contenen el nom d'un altre fabricant o envasador.
- Envasar o embolcallar aliments en recipients que, a l'origen o en alguna oportunitat, haguessin contingut o estat en contacte amb productes no alimentosos tòxics o incompatibles per la seva naturalesa amb els aliments o begudes.
- Envasar o embolcallar aliments en recipients que, a l'origen o en alguna oportunitat, haguessin contingut o estat en contacte amb productes no alimentosos tòxics o incompatibles per la seva naturalesa amb els aliments o begudes. (Real Decret 1376/2003).

Quan les carns i derivats carnis siguin envasats en presència del consumidor, s'han de prendre les mesures necessàries per evitar-ne el deteriorament i protegir-les de la contaminació. (Reial decret 1376/2003 de 7 de novembre)

En definitiva, encara que el comerç al detall de carn i el comerç d'alimentació vegin amb bons ulls i donin la benvinguda a alternatives més sostenibles al plàstic amb la finalitat de reduir els residus per a l'envasament d'aliments, els recipients propis dels consumidors no ofereixen seguretat quant a la seva higiene i fins i tot poden no

“ ”

*La solució passa per la informació, l'alliberament de responsabilitat dels establiments i per la necessària ampliació de la formació i educació dels consumidors per part de les diferents administracions i les associacions de consumidors*

garantir la seva aptitud per contenir el producte. Per tant, seria necessari l'ampliació de formació i educació als consumidors per part de l'Administració i Associacions de Consumidors en relació amb els tipus d'envasos aptes per contenir aliments i la seva reutilització perquè aquesta pràctica pogués fer-se de forma segura en el comerç alimentari de productes peribles, com són les carns fresques i els seus derivats.

Des de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers Xarcuters creiem que la solució passa per la informació, l'alliberament de responsabilitat dels establiments i per la necessària ampliació de la formació i educació dels



consumidors per part de les diferents administracions i les associacions de consumidors territorials i nacionals. Només d'aquesta forma podrem dur a terme una bona pràctica en la utilització de les carmanyoles.

El client cal que sàpiga quins són els millors materials per transportar la compra, quines condicions d'higiene s'exigeixen per no fer malbé el producte i, finalment, quins tipus d'envasos són els millors per tal de poder portar a terme la pràctica amb tota seguretat.



*El client cal que sàpiga quins són els millors materials i quines condicions d'higiene s'exigeixen per no fer malbé el producte*

## Des de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers Xarcuters recomanem:

- El consumidor és lliure d'escollir amb què vol transportar la seva compra i la nostra obligació és respectar-ho, adaptar-nos i aconsellar.
- Una forma senzilla i eficaç d'informar i evitar problemes amb les condicions del producte és especificar en un cartell visible a la botiga que l'establiment no es responsabilitza en quin estat arriba el producte a casa.
- Afegir en el software de les màquines enregistradores l'opció d'especificar en el tiquet de compra que aquell producte s'ha entregat dins d'una carmanyola.
- No es pot anar en contra del que et demana el consumidor, per tant, caldrà donar-li solucions però que cadascú assumeixi responsabilitats.



Tota la maquinaria per al seu negoci, adaptada a la nova normativa.  
Factura simplificada, IVA desglosat, gestió integral.  
Venda i servei tècnic.

Truqui al 93 226 22 50

**Mersat S.A.**  
C/ Valencia 54  
08015 Barcelona  
Mail: [mersat@mersat.com](mailto:mersat@mersat.com)

# Carnissers Xarcuters Catalunya: la nostra teva marca

Després de l'èxit obtingut amb el llançament de les bosses de roba de Carnissers Xarcuters Catalunya -gairebé 30.000 persones compraran aquest Nadal amb ella, des de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers Xarcuters des del sector seguim treballant per a fer la marca més forta i així posicionar els professionals del sector artesà carnisers-xarcuters com la primera opció de compra de carn i productes carnis de qualitat, propers i saludables.

## Patrocinem el nou programa de TV3 'Gent de Mercats'

Aprofitant la campanya nadalenca, Carnissers Xarcuters Catalunya patrocina durant el desembre i gener a les 23.00 h. el programa 'Gent de Mercats'. Un programa que tracta la vida diària dels comerciants i la seva relació amb els clients i proveïdors. Una vida, que tant pels compradors com pels venedors, està condicionada per les noves tendències de mercat i pels canvis dels hàbits de consum, que són els eixos fonamentals d'una trama que passa en un microcosmos on fonamentalment, però no només, es compra i es ven.

Segueix Carnissers Xarcuters Catalunya a les xarxes socials de Facebook i Instagram.

@carnissersxarcuterscat

## Dos nous distintius de marca: xapes i adhesius per identificar els establiments

Des de Carnissers Xarcuters Catalunya hem creat dos nous distintius perquè pugueu identificar el vostre punt de venda amb la nova marca: dues xapes i un adhesiu -que us hem enviat a través de correu postal-.

Amb aquests dos elements i juntament amb les campanyes de comunicació que estem iniciant -campanya 'àvies en vaga de fogons' i el patrocini d'un nou programa de TV3-, volem que la nostra professió guanyi visibilitat a través del codi de valors que trobareu al revers d'aquesta carta i així ser coneguts, reconeguts, apreciats i valorats per la societat.

És per això que us animem que enganxeu l'adhesiu a l'entrada del vostre establiment i així els vostres clients i veïns us relacionin amb totes aquelles accions publicitàries que es faran des de Carnissers Xarcuters Catalunya.



## Deu valors per a ser apreciats i valorats

Volem ser una marca per a augmentar la confiança genuïna del consumidor actual i que arribi a un nou públic que no té interès pel sector en si mateix, sinó en les qualitats dels productes que ven i/o compra. És per aquest motiu que hem creat un codi de valors per així fer entendre a la societat els atributs que ens són propis i crear un entorn favorable a l'ofici i als nostres productes i serveis. Aquests s'ostenten tota la comunicació de Carnissers Xarcuters Catalunya i volem que el consumidor final entengui que treballem amb un producte natural i fresc per així oferir una bona alimentació per a tota la família i mantenir la tradició alimentària d'aquest país.

És per això que us emplacem a transmetre aquests valors des del vostre punt de venda i així construir plegats una marca actual, autèntica, directa al consumidor i que posicioni el valor del bon producte i servei.

## Estrenem la marca a fira Imeat

La Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers Xarcuters va estrenar la marca Carnissers Xarcuters Catalunya a la segona edició de la fira Imeat celebrada a Cornellà els passats 6 i 7 d'octubre.

Durant els dos dies, des de l'estand de la nova marca es va oferir informació dels quatre gremis territorials a més d'informació de les activitats i cursos que es realitzen durant tot l'any.

La fira iMeat va comptar amb un complet programa de jornades tècniques i activitats, entre les quals destacar la taula rodona 'El futur de la carn' organitzada per la federació.

Imeat té l'objectiu de ser un punt de trobada per buscar sinergies, noves idees i, sobretot, aprendre des d'una òptica "business to business" posant en contacte els carnissers amb els proveïdors.

## Codi de valors

1. Els carnissers i xarcuters de tot el territori català estem compromesos amb la qualitat i l'excel·lència del producte, un **producte bo, fresc i local**.
2. **La nostra oferta gastronòmica va més enllà del món de la carn:** oferim als nostres clients solucions nutritives, de qualitat, saludables i creatives.
3. Manifestem el nostre compromís amb el medi ambient i la sostenibilitat del planeta, i per això treballem per reduir al màxim l'impacte dels nostres envasos i embalatges.
4. Traslladem als nostres clients tota la **informació dels productes que elaborem i venem**.
5. **Ens comprometem amb els productors locals** per oferir una carn de qualitat i proximitat que compleix la normativa europea de benestar animal.
6. Som professionals escrupolosos en l'acompliment de les normatives higiènic-sanitàries que formen part del nostre treball.
7. La **formació continuada** és la senya de la nostra professionalitat: tenir un coneixement profund del nostre ofici ens permet fer uns millors elaborats, i ser innovadors i creatius.
8. Estem compromesos amb la comunitat on treballem.
9. Formem part del petit comerç de proximitat: l'entendem com un eix estratègic per unir i cohesionar els barris i pobles, per generar ocupació, per fer més sostenible la mobilitat de les persones i per fer rutil·lar l'economia del país.
10. **Defensem els productes carnis tradicionals d'elaboració artesana**, de la qual en som hereus, i que formen part de la cultura gastronòmica catalana.



## Àvies en vaga de fogons: la campanya d'aquest Nadal de Carnissers Xarcuters Catalunya

Un dels productes que no poden faltar a les taules catalanes per les festes de Nadal són els canelons. És per això que un any més, des de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers Xarcuters a través de la marca Carnissers Xarcuters Catalunya, en promocionem la seva venda i els ingredients per a la seva elaboració.

A diferència dels anys anteriors, en aquesta ocasió volem arribar a un públic més jove però sense oblidar a aquelles persones que es beneficien del nostre producte en el seu dia a dia. Volem dirigir-nos als *midlifers* i els milenials, una generació que es preocupen pel que mengen, vinculen les seves compres a la seva identitat, volen aprendre, són curiosos i estan molt integrats a la tecnologia. És per això que la campanya està pensada perquè funcioni a través dels vostres canals digitals i del punt de venda.

‘Àvies en vaga de fogons’, sorgeix de la premissa que un conjunt d'àvies han decidit encapçalar una vaga de fogons massiva per aquestes festes de Nadal. A través d'un comunicat asseguren que els seus familiars no tenen molt clar tota la dedicació que necessiten uns canelons

perquè quedin tan bons com els seus: molt de temps, molt de coneixement i molt d'esforç. Amb aquesta acció creuen que el jovent s'espavilarà i aprendrà a cuinar els típics canelons.

La campanya està formada per vídeos, receptes, fotografies i elements gràfics. A més, també hem creat el web [www.vagadefogons.cat](http://www.vagadefogons.cat) on trobareu tots el material de campanya i un directori de les carnisseries - xarcuteries associades als gremis territorials perquè tots aquells interessats en preparar canelons sàpiguen on trobar el millor producte per a elaborar-los i també per comprar-los preparats.

Us animem a que feu difusió de tot el material que em preparat i així tenir una bona campanya de Nadal.

---

[www.vagadefogons.cat](http://www.vagadefogons.cat)

---



## Com vincular el teu logotip amb la marca Carnissers Xarcuters Catalunya

Tots aquells associats que ho desitgin poden acompanyar el logotip de la seva marca amb el de Carnissers Xarcuters de Catalunya. Per així mantenir la integritat de la identitat corporativa és important fer un ús correcte dels signes bàsics d'identitat en les seves múltiples aplicacions.

- Quan la marca acompanya logotips de negocis, la mida de la pastilla de Carnissers Xarcuters Catalunya no podrà ser més gran que el logotip del negoci principal.
- El color de la marca haurà de ser del color vermell corporatiu i mai d'un altre color.
- Ni la marca ni el logotip del negoci anirà amb l'eslògan 'Bo. Fresc. Local'.
- No es pot modificar o alterar les proporcions de la marca.
- La marca mai podrà ser igual o més gran que el logotip del negoci.

Ús correcte:



Ús incorrecte:



Unim experiències.  
Encarem el futur



# Principis bàsics de carnisseria i elaboració de productes carnis

## Mòdul 1: El treball de la carn fresca

### A qui va dirigit

El curs va dirigit a treballadors, principalment joves en actiu, que treballin o que hagin començat a treballar en els darrers anys en petits establiments del sector carni en general o en obradors artesans de carnisseria-xarcuteria, i no disposin dels coneixements tecnològics més elementals, o dels nous conceptes o habilitats relacionades amb les característiques, propietats i manipulació de les carns, l'elaboració dels productes derivats, l'organització del treball i la gestió econòmica i de la producció en aquests petits establiments.

Pels seus continguts també es considera molt adequat per aquells professionals que treballen en establiments carnis de majors dimensions, i que necessiten un reciclatge o una actualització de coneixements per adaptar els seus processos i la seva oferta als nous requeriments tecnològics, de presentació i de tendències que imposen els temps actuals.

A l'hora de dissenyar aquest curs s'ha tingut en compte que els alumnes que assisteixin poden, de forma habitual, exercir la pràctica d'aquests processos als seus propis obradors de forma immediata i diària, amb l'avantatge que en el decurs de les sessions tenen l'oportunitat de traslladar de forma directa els seus dubtes i consultes als professors especialistes.

### Continguts

En el mòdul de Treball de la Carn Fresca es farà especial incidència en el coneixement de les característiques i propietats de les carns en general i en el seu treball a partir de les diferents espècies dels animals de carnisseria. Ens centrarem en l'espejament per l'obtenció, a partir de les peces tradicionals, de talls amb nous formats sobretot destinats a la presentació al taulell i al cuinat d'acord amb les necessitats del consumidor actual, sense deixar de banda els requeriments de la restauració. També es dedicarà especial atenció als escandalls de producció i a la presentació i preparació d'elaborats frescos d'acord amb les tendències més innovadores.

### Titulació

Diploma d'acreditació lliurat conjuntament per la Fundació Oficis de la Carn i el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a tots els alumnes que hagin assistit com a mínim a un 80% de les sessions, de cada mòdul.

### Professorat

- Investigadors de l'IRTA
- Carnissers professionals amb gran experiència
- Tècnics especialistes, en nutrició, dietètica, seguretat alimentària...
- Cuiners de reconegut prestigi



## Objectius

En el curs es planteja un conjunt ambicions d'objectius entre els quals destaquen els següents:

- Proporcionar als alumnes un ampli coneixement de les característiques, propietats i qualitat de les carns de les diferents espècies dels animals de carnisseria.
- Proporcionar una visió moderna de l'especejament, l'obtenció de talls, la seva presentació, i el seu tractament culinari de les espècies d'animals de carnisseria.
- Donar a conèixer les bases tecnològiques de preparació de les carns i d'elaboració de derivats carnis frescos.
- Actualitzar els coneixements tècnics i legals dels processos de treball i d'elaboració.
- Adaptar els processos de treball, preparació i presentació de les carns i d'elaboració de derivats carnis frescos en petits establiments.
- Adequar els processos de producció i la composició dels productes a les tendències actuals.
- Divulgar i preservar el patrimoni gastronòmic i culinari dels productes tradicionals a Catalunya, i ampliar-ho amb altres productes i presentacions no autòctones.
- Establir les bases per la preparació i l'elaboració de productes de qualitat amb vocació diferencial dels productes de gran consum.
- Assentar les bases per l'estímul de la creativitat i la innovació en els petits establiments d'elaboració artesana com a eina de millora de la competitivitat i exclusivitat.
- Fomentar la relació personal o professional entre els alumnes de diferents perfils i procedències, però amb la base artesana comuna.



Fundació Oficis de la Carn. Tel: 934 241 058. E-mail: [info@escolaoficisdelaocarn.cat](mailto:info@escolaoficisdelaocarn.cat).  
Escola Agrària de l'Empordà. Tel. 972 630 123 - 972 630 622

## Durada del curs i calendari

Hores lectives: 96

Inici del curs: 13 de gener de 2020

Fi de curs: 24 de març de 2020

Dies lectius: dilluns i dimarts en sessions de 4 hores les tardes.

## Lloc de celebració

Aules i planta pilot de l'Escola dels Oficis de la Carn.  
Fundació Oficis de la Carn.

Carrer Consell de Cent, 80.  
08015 Barcelona.

Un compte Pensat per tal que els autònoms, els comerços, els despatxos professionals i les petites empreses es facin grans.

## Compte Expansió Negocis Plus PRO

### Bonifiquem la seva quota d'associat

**1 / 6**

Aquest nombre és indicatiu del risc del producte. Així, 1/6 és indicatiu de menys risc i 6/6 és indicatiu de més risc.

Banco de Sabadell, S.A. es troba adherit al Fons Espanyol de Garantia de Dipòsits d'Entitats de Crèdit. La quantitat màxima garantida actualment pel fons esmentat és de 100.000 euros per dipositant.

**10%**

+

**0**

+

**TPV**

+

**Gratis**

de la seva quota d'associat màxim 50 €/anuals.\*

comissions d'administració i manteniment.<sup>1</sup>

amb condicions preferents.

Servei Kelvin Retail, informació sobre el comportament del seu negoci.<sup>2</sup>

Truqui'ns al **900 500 170**, identifiqui's com a membre del seu col·lectiu, organitzem una reunió i comencem a treballar.

\* Bonificació del 10% de la quota d'associat amb un màxim de 50 euros per compte amb la quota domiciliada, per a nous clients de captació. La bonificació es realitzarà un únic any per a les quotes domiciliades durant els 12 primers mesos, comptant com a primer mes, el de l'obertura del compte. El pagament es realitzarà en compte el mes següent dels 12 primers mesos.

1. Rendibilitat 0% TAE.

2. Disposarà d'un servei periòdic d'informació actualitzada sobre el comportament del seu comerç, els seus clients i el seu sector per ajudar-lo en la presa de decisions.

Les excel·lents condicions esmentades del Compte Expansió Negocis Plus PRO es mantindran mentre es compleixi l'únic requisit d'ingressar un mínim de 3.000 euros/mensuals (se n'exclouen els ingressos procedents de comptes oberts en el grup Banc Sabadell a nom del mateix titular). Si el segon mes no es compleixen aquestes condicions, automàticament el Compte Expansió Negocis Plus PRO passarà a ser un Compte Professional. Oferta vàlida des del 24/03/2019 fins al 31/12/2019.

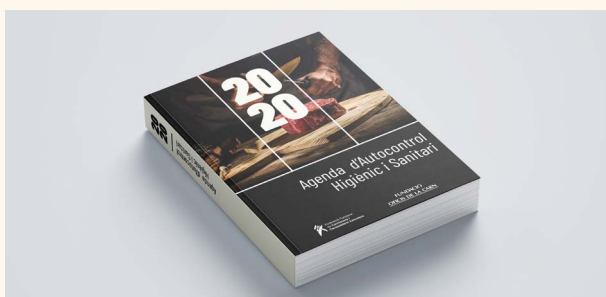
[bancsabadell.com](http://bancsabadell.com)

Captura el codi QR i  
coneix la nostra news  
'Professional Informa'





# Notícies destacades



## Ja està disponible l'agenda d'autocontrol higiènic i sanitari 2020

La normativa vigent exigeix que tots els establiments (botigues incloses), implantin un sistema d'autocontrol basat en la metodologia d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC), en funció de la mida i de les manipulacions i procediments que es duguin a terme a l'establiment.

### Edició impresa:

Tots aquells socis interessats a tenir un exemplar imprès de l'agenda, han de reservar-la a través de les oficines gremials.

#### Barcelona:

93 424 10 58 - info@gremicarn.cat.

Preu: 15€ + despeses d'enviament.

#### Lleida:

973 28 98 60 - info@gremicarnlleida.com.

Preu: 15€ + despeses d'enviament.

#### Tarragona:

977 225 359 - gremicarnisserstgn@gmail.com.

Preu: 20€.

### Edició descarregable:

Totes aquelles persones que desitgin descarregar-se l'Agenda Autocontrol en format pdf a través del web del seu gremi.



## Torna el Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana

Des de la Confraria del Gras i el Magre juntament amb la Fundació Oficis de la Carn ja s'està treballant amb la pròxima edició del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana. Aquest any, de la mateixa manera que anys anteriors, comptarà amb dues categories: Botifarra d'Ou Tradicional i Botifarra d'Ou Innovadora.

### 7 Febrer

Data límit per inscriure's al concurs.

### 10 - 11 Febrer

Recepció de les botifarres d'ou artesanes participants.

### 13 Febrer

Festa de la Botifarra d'ou: Es degustaran les botifarres guanyadores i es farà el lliurament de premis als guanyadors i els diplomes de participació.

# Notícies destacades



## Un estudi confirma que a Espanya hi ha un consum de carn saludable

Sota el llarg nom de “Unprocessed Red Meat and Processed Meat Consumption. Dietary Guideline Recommendations from the nutritional recommendations (nutriRECS) Consortium” s’hi engloben els resultats d’una de les investigacions més completes i detallades al voltant del consum de carn en el món. Publicats en la prestigiosa revista mèdica “Animals of Internal Medicine”, del American College of Physicians, és l’enèsima confirmació que el consum de carn al nostre país es troba dins del que es considera una alimentació segura, equilibrada i saludable.

Algunes de les conclusions que s’extreuen és que mengem una mitja de 2 a 4 racions de carn setmanal (35 grams al dia), fet que suposa una ingesta moderada i molt allunyada dels nivells de consum de carn vermella i productes carnis que l’OMS considera com alta o desaconsellable.



## Cinc nous carnisers-xarcuters amb el diploma de Mestre Artesà

Un any més el Departament d’Agricultura ha atorgat el títol de Mestre Artesà, reconeixement que posa en relleu i el mestratge excepcional amb el qual l’artesà exerceix el seu ofici. El sector de la carnisseria, cansaladeria i xarcuteria aquest any ha guanyat 5 mestres artesans, sent el col·lectiu que més diplomes recull després dels forners i els pastissers.

Tot i que ha sigut una edició excepcional, ja que no s’ha comptat amb un acte formal d’entrega dels títols, tots els nous Mestres Artesans han sigut oficialment elevats a aquesta categoria i han rebut l’acreditació corresponent. Felicitem els mestres artesans Francesc Xavier Alemany (Girona), el Modest Genís (Vilabertran) i el Jordi Vilarasa (Olot) del Gremi de Carnissers de Girona; Andreu Boher (Cabrils) del Gremicarn de Barcelona i la Natàlia Rodríguez (Vimbodí i Poblet) de GremiCarn Tarragona. Tots ells han estat reconeguts per la seva llarga trajectòria professional, domin tècnic del seu ofici, experiència i mèrits de caràcter extraordinari en la pràctica de l’ofici.

**Manuel Insa Cañizar**

**Tortosa 11-08-1944 - Viladecans 30-10-2019**

Des de Gras i Magre expressem el nostre condol més sincer a  
la família, amics i col·laboradors



## Espècies Teixidor adquireix l'empresa d'alimentació Àngel Jobal

Des d'Espècies Teixidor estem satisfets d'anunciar-vos l'adquisició del negoci de l'empresa Àngel Jobal.

Àngel Jobal és una important empresa de Barcelona que des de l'any 1898 es dedica al comerç a l'engròs d'espècies, tè i cacaus. Es tracta d'una companyia amb llarga experiència i recorregut dins el sector.

Amb el mateix perfil d'empresa familiar de diverses generacions, comparteix amb Espècies Teixidor valors com la passió, la confiança, la qualitat i la professionalitat a l'hora de treballar. Des del començament, ambdues empreses s'han mostrat sempre respecte i admiració a parts iguals.

Per tant, Espècies Teixidor mantindrà la qualitat, tracte i servei habituals així com l'efectivitat i eficàcia mostrades fins ara.

Paral·lelament, també volem comunicar el proper trasllat de les instal·lacions d'Espècies Teixidor a una nova nau al polígon industrial de Salelles, al municipi de Sant Salvador de Guardiola. Un espai amb alta capacitat de producció preparat per acollir l'augment de feina i donar-li resposta amb tots els requeriments de qualitat i seguretat alimentària necessaris.



## Xesc Reina guardonat amb el Premi InnoFòrum 2019

Xesc Reina, col·laborador de l'Escola dels Oficis de la Carn, va imposar-se als Premis InnoFòrum 2019, entregats el passat dilluns 18 de novembre.

Les grans sobrassades d'en Xesc Reina van endur-se la primera posició amb el 'Packaging més creatiu', el gelat de Xuixo, de l'empresa Cupio Elaborats el territori va ser seleccionada com el 'Producte més innovador' i el secret de porc ibèric de quarta gamma de l'empresa Can Bech com el 'Sabor més Original'.

Els Premis InnoFòrum se celebren en el marc del Fòrum Gastronòmic Barcelona, un certamen que reuneix prop de 300 empreses exposidores i un centenar d'activitats culinàries i de gestió en les quals participen al voltant de 45 cuiners que sumen 31 estrelles Michelin.

A més dels productes més innovadors reconeguts pels Premis InnoFòrum també es van poder veure infusions salades, fulles i flors comestibles, dolços elaborats amb tomàquets secs, torró de xocolata airejada amb ametlles salades, paté de cabra i gambes amb allada, mandonguilles a la barbacoa, el cheese fuet XXL o el formatge vegà d'allioli, entre altres sorprenents propostes sostenibles, saludables i de caràcter gourmet.

# Què cal saber en el cas de la venda d'aliments per internet



*La compra d'aliments a través d'internet cada vegada és més gran a tots els nivells, també l'alimentari. No és aquest el moment ni el lloc de fer una exposició d'avantatges i inconvenients d'aquesta modalitat de venda, si no aprofitar que recentment, l'AECOSAN (Agència Espanyola de Seguridad Alimentaria y Nutrición), ha editat una guia per a la venda de productes per Internet, de la que se'n desprenen un seguit de consells i aclariments que poden ser d'interès per alguns petits establiments de carnisseria i xarcuteria que utilitzin o vulguin utilitzar aquesta modalitat de venda.*



**Josep Dolcet**

Professor Escola Oficials de la Carn

Quan es parla de venda per internet es fa referència als mètodes comuns de comerç electrònic inclouen principalment els llocs web, les xarxes socials i les plataformes de venda en línia (on els productes o serveis són proporcionats per diversos tercers, mentre que la transacció en si mateixa es processa completament a la plataforma del mercat. Ex: Ebay, Amazon, etc.).

Cal recordar que els aliments comporten una sèrie de riscos, i si algú vol començar a comercialitzar aliments a través d'internet ha de tenir en compte que els aliments han de complir tota la legislació alimentària vigent, i que, com a operador alimentari, serà el responsable dels aliments que comercialitzi.

Qualsevol operador d'empreses alimentàries que comercialitzi els seus productes a través d'internet i, lògicament, tots els productes alimentaris que s'hi comercialitzen han de complir totes les normes en matèria de seguretat alimentària, i que estan sotmesos als controls oficials per vetllar pel compliment d'aquestes normes. També caldrà tenir en compte total la normativa vigent referent a la regulació de les activitats comercials

## Requisits a complir per a la venda d'aliments per internet

### Inscripció al Registre Sanitari.

Com qualsevol operador alimentari cal estar inscrit en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA), i complir uns requisits mínims de seguretat alimentària, per assegurar que el producte que comercialitzes és segur i no suposa un risc per al consumidor.

En el cas de les carnisseries i xarcuteries (inclosos en l'àmbit d'aplicació del Reial Decret 1376/2003), quedaran sotmesos al procediment de comunicació prèvia i inscripció als registres autonòmics (o municipals) previstos, i subjectes a les condicions específiques que en ell es descriuen.

### Requisits de seguretat alimentària.

Els aliments suposar un perill per a la salut pública, de manera que, si es comercialitzen aliments per internet, cal extremar les precaucions en la seva preparació i lliurament al consumidor perquè els aliments del mercat siguin segurs, especialment en el cas dels aliments peribles.



A més, els productes lliurats han de complir la resta de requisits establerts en la normativa (Contaminants, criteris microbiològics, additius i aromes alimentaris, materials en contacte amb aliments, residus de plaguicides i medicaments veterinaris, nous aliments i complementos alimentaris, etc.).

En qualsevol cas:

- No es comercialitzaran els aliments que no siguin segurs.
- Caldrà assegurar que les condicions d'enviament, sobre tot dels productes peribles, es mantinguin durant les operacions d'embalatge, enviament i transport, fins a l'arribada a les mans del consumidor.
- Caldrà assegurar la traçabilitat en totes les etapes, amb les corresponents proves i registres.
- Caldrà assegurar que els aliments que comercialitzin compliran els requisits de la legislació alimentària pertinents.
- Caldrà procedir a la retirada dels productes que no s'ajustin a els requisits de seguretat i cooperar en les mesures que adoptin els fabricants o les autoritats competents.
- Quan es consideri que un dels aliments que ha comercialitzat pot ser nociu per a la salut de les persones, caldrà informar immediatament del fet a les autoritats competents.

### Quina informació ha d'aparèixer a la pàgina Web?

- Informació sobre el prestador de serveis
  - » Nom o denominació social; residència o domicili o, si no, la direcció d'un dels seus establiments permanents a Espanya; adreça de correu elec-

trònic i qualsevol altra dada que permeti establir una comunicació directa i efectiva (formulari de contacte, telèfon o fax).

- » Dades de la seva inscripció registral (obligació no exigible a particulars).
- » Si la seva activitat estigui subjecta a autorització administrativa prèvia: dades de l'autorització i els identificatius de l'òrgan competent encarregat de la seva supervisió.
- » Si s'exerceix una professió regulada: dades previstes en l'apartat d) de l'Art 10 de la Llei 34/2002.
- » Nombre d'identificació fiscal (NIF).
- » Informació clara i exacta del preu del producte o servei, indicant si inclou o no els impostos i despeses d'enviament.
- » Codis de conducta als quals estigui adherit i la seva forma de consultar-los electrònicament.

Aquesta és sempre una informació obligatòria a posar a disposició dels destinataris del servei i de les autoritats competents, de forma permanent, fàcil, directa i gratuïta.

- Informació alimentària facilitada al consumidor

D'acord amb el que estableix el Reglament (UE) N° 1169/2011, quan s'ofereixen aliments per a la venda a distància, el responsable de la presència i exactitud de la informació alimentària proporcionada és l'operador de l'empresa alimentària amb el nom o raó social es comercialitzi l'aliment, mentre que la responsabilitat de proporcionar la informació alimentària obligatòria abans que es realitzi la compra recau en el titular de la pàgina web.



A més:

- » El consumidor ha de rebre la mateixa informació sobre l'aliment que si ho comprés en un comerç.
- » Aquesta informació serà precisa, clara, fàcil d'entendre per al consumidor i no induirà a engany.
- » La informació obligatòria s'ha de facilitar, almenys, en la llengua oficial de l'Estat.
- » La informació ha d'estar disponible abans de realitzar el pagament, a excepció de la data de caducitat o de consum preferent i el lot.
- » No ha de suposar un cost addicional.
- » Ha d'aparèixer a la pàgina web o la xarxa social en la qual es realitza la compra de l'aliment. Si no és possible, es pot facilitar la informació obligatòria usant un altre mitjà adequat (indicacions clares de on trobar la informació).
- » En el moment del lliurament estarà disponible per escrit tota la informació obligatòria (incloent requisits de altres normatives específiques).

### Informació obligatòria en els aliments envasats

- Denominació de l'aliment.
- Llista d'ingredients.
- Ingredients o coadjuvants tecnològics que causin al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.
- Quantitat de determinats ingredients o categories d'ingredients.
- Quantitat neta.

- Data de caducitat o de durada mínima (en el moment de el lliurament).
- Condicions de conservació i / o utilització, si escau.
- Nom o raó social i adreça de l'operador.
- País d'origen o lloc de procedència, si escau (quan l'absència pugui induir a error, o sigui obligatori).
- Forma d'ús, si escau.
- 11. Grau alcohòlic, en begudes amb graduació superior a 1,2% en volum d'alcohol.
- Informació nutricional (excepte aliments exempts).

### Declaracions nutricionals o propietats saludables

Si es vol fer una declaració nutricional o de propietats saludables de l'aliment posat a la venda, cal comprovar que la declaració està autoritzada, i que l'aliment compleix les condicions d'ús, i cal justificar-ho.

### Venda a través de plataformes o xarxes socials

Les plataformes de venda i xarxes socials actuen generalment com intermediaris i a les seves pàgines web es poden vendre i comprar aliments legalment, però no són responsables dels productes que comercialitzen els seus proveïdors.

Com venedor has de complir els requisits exposats anteriorment com a operador alimentari, i facilitar a la plataforma tots les teves dades.

Davant de qualsevol reclamació, la responsabilitat recaurà en el venedor i no a la plataforma o xarxa social.

Pots llegir l'informe de la AECOSAN a  
[www.gremicarn.cat](http://www.gremicarn.cat)



sistemes  
i comunicacions

OS Sistemes i Comunicacions  
Esquadres, 12, 08901 L'Hospitalet  
93 451 23 38 · www.ossistemes.com

#### Càmeres AXIS

- ✓ Controla el teu negoci
- ✓ Accessible des del teu smartphone
- ✓ Vols saber què passa quan no hi ets?

#### TOTPES 8

- ✓ Software de gestió
- ✓ Dissenyat per a botigues amb balances
- ✓ Múltiples possibilitats de connectivitat

#### Azkoyen CASHLOGY POS 1500

- ✓ Calaix automàtic de cobrament
- ✓ Quadra la caixa al final del dia
- ✓ Enllaçat amb el nostre Totpes

#### Impressora EDIKIO ACCESS

- ✓ Mostra la informació obligatòria
- ✓ PVC apte per alimentació
- ✓ Sigues original i diferent

## L'escola de la Dona de la Diputació de Barcelona visita, un any més, GremiCarn

El passat 4 de novembre, els alumnes del curs 'Els Ensenyaments de cuina i gastronomia' de l'Escola de la Dona de la Diputació de Barcelona, un any més, van tornar a visitar-nos per explicar-los el món de la carn.

Durant la visita, el professor Ricard Julià va fer una sessió per situar-los en el món de la carnisseria - xarcuteria i a la vegada els va ensenyar nous aspectes que de ben segur com a consumidors no coneixien.

Els assistents van valorar positivament la trobada i des del gremi esperem retrobar-nos l'any que ve per continuar ensenyant els valors del nostre sector.



## Des de GremiCarn us oferim els millors serveis per a la vostra empresa

Des de GremiCarn us oferim un ampli equip professional especialitzat en el sector carni per assessorar-vos en el vostre dia a dia empresarial. La nostra experiència fa palès de l'especialització dels nostres serveis per a cobrir les necessitats i problemàtiques dels carnisseros i xarcuters.

### Asesoria laboral

Som especialistes en empreses del sector de carnisseria - xarcuteria amb un equip professional especialitzat exclusivament en aquesta àrea que et prestarà servei en tots els aspectes relacionats amb els treballadors de la teva empresa. Entre altres us assessorem amb la contractació laboral, la seguretat social, jornada i horaris dels treballadors...

### Asesoria fiscal i comptable

El nostre departament Fiscal està format per professionals amb una dilatada experiència en el sector carni i formació actualitzada. Gestionem tota mena d'impostos i recursos administratius per a la seva empresa. Entre els serveis que us oferim, destacar la presentació de l'IVA i Renda, la confecció i legalització de llibres, la presentació dels comptes anuals...

### Assegurances

De la mà de la Corredoria General Broking posem a la teva disposició els millors especialistes en assegurances que t'oferiran assessorament integral i les condicions de cobertura que més s'ajustin al vostre negoci.

### Assessoria jurídica

El nostre equip especialitzat en el sector us ofereix assessorament jurídic integral en totes les qüestions relacionades amb la teva activitat empresarial, tant a l'inici com al seu desenvolupament.

### Assessoria higiènica i sanitària

Donem resposta a qualsevol dubte i l'assessorem per trobar la solució més òptima en tot allò relacionat amb el reglament sanitari per així maximitzar tots els nivells de seguretat en la seva carnisseria - xarcuteria.

### Subvencions

Des de GremiCarn et mantenim al dia sobre les ajudes disponibles per a la vostra carnisseria - xarcuteria. A més, el nostre equip et facilitarà i tramitarà les gestions necessàries per a sol·licitar-les.

### Medi ambient - estalvi energètic

Analitzem i optimitzem les vostres instal·lacions per així millorar l'eficiència sense reduir l'eficàcia. A la vegada també ens ocupem de gestionar les condicions tècniques pel vostre estalvi energètic.



## Nou servei GremiCarn: Central de Negociació de Compres

Des de GremiCarn hem creat un nou servei gremial: la Central de Negociació de Compres, per negociar amb els proveïdors de productes i serveis generals de les empreses, com per exemple energia elèctrica, telefonia, embalatges, film de PVC, bosses, etc. i donar un avantatge competitiva en preus i serveis per als socis.

Recentment us vàrem oferir un primer tast amb la possibilitat de compra de 200 unitats de bosses de tela per només 1,05€ la bossa. Ni el preu ni la qualitat mínima està a l'abast de cap empresa agremiada, però quan actuem junts és possible. Aquest text en un quadre

La Central de Negociació de Compres, que és oberta a la participació de tots els socis, té tres objectius fonamentals:

1. Millorar les condicions econòmiques de productes i serveis que tinguin més impacte en els comptes de resultats, però que no formin part de la matèria primera pròpia dels carnisers i xarcuters. Com a grup unit i organitzat, podem sumar els volums de compres de les empreses associades i aconseguir millors preus.
2. Assegurar el nivell de servei dels proveïdors. Mitjançant la força que dona la unió, protegim els nostres interessos davant qualsevol incompliment en la qualitat o en el servei amb un de nosaltres, ja que els pot suposar la pèrdua del volum total de compra del gremi per al proveïdor que no compleixi.
3. Estar alerta a abusos o incorreccions que es produeixen en les condicions o propostes d'alguns serveis i productes que la major part de socis no poden detectar per no tenir el temps per dedicar-li atenció, o per desconeixement del fons real del tema. Es tracta doncs, de vigilar des de la Central per evitar exageracions comercials per part d'alguns venedors que, per exemple, fan servir la por a possibles sancions si no es fan servir els seus productes o serveis. El darrer exemple d'això és amb la Llei de Protecció de Dades i l'ús fraudulent d'algunes empreses fent servir la quota de la Seguretat Social per oferir formacions "gratuïtes" de temes que no necessiten formació.

Usar el servei de la Central de Negociació de Compres tindrà un preu anual de 99€ l'any. Es necessita establir un preu d'entrada per dues raons bàsicament: per saber el nombre d'interessats reals en les grupalitzacions i, tant o més important que això, per pagar el servei dels professionals externs que liciten les ofertes de compres, les analitzen i finalment estableixen un acord de treball entre les empreses i el Gremi.

Recentment us vàrem oferir un primer tast amb la possibilitat de compra de 200 unitats de bosses de tela per només 1,05€ la bossa. Ni el preu ni la qualitat mínima està a l'abast de cap empresa agremiada, però quan actuem junts és possible.



Amb aquest preu podreu accedir a totes les gestions grupalitzades de serveis i productes que es facin durant l'any, i per entendre com d'interessant és estar dins d'aquesta Central, us proposem començar fent una prova amb l'estalvi que obtindreu en les factures d'electricitat; No es tracta de fer el que ja estan oferint certes empreses de canviar de companyia o d'analitzar de tant en tant la vostra factura a canvi d'una quantitat periòdica: la Central està tancant un acord amb varies companyies per tal que els socis interessats puguin tenir tarifes i condicions especials que només s'apliquen a empreses amb grans consums. Això és grupalitzar, però tan important com el cost ho és el servei d'assessorament que donarem a través de la Central, ja que en aquest cas, us farem un estudi personalitzat i us proposarem diferents modalitats de contractació (variable, fis, descomptes especials, etc.) Estigueu atents a les notícies de Gremicarn!

## Fundació Intermedia reconeix Gremicarn per la seva tasca en la igualtat d'oportunitats en el món laboral

La Fundació Intermedia, entitat sense ànim de lucre dedicada a l'atenció de persones en situació de vulnerabilitat social i laboral, va celebrar el passat dijous la gala d'entrega de diplomes dins de les jornades Feina Futur. Amb una programació composta per conferències, debats i presentacions, també va haver-hi espai pels reconeixements.

El Gremi de Carnissers i Xarcuters de Catalunya va ser distingit com a empresa col·laboradora que vetlla per la igualtat d'oportunitats en el món laboral. Aquesta distinció arriba després que el juny de l'any passat el Gremi i la Fundació Intermedia signessin un conveni d'adhesió al Programa Incorpora de l'Obra Social "la Caixa". El conveni establia una estreta relació on es va acordar l'objectiu de poder acollir participants en pràctiques que puguin posar en joc els coneixements adquirits durant el curs i assolixin l'objectiu d'inserir-se laboralment.

La Fundació Intermedia, amb els seus projectes i formacions, es considera una de les agències de col·locació promoguda per Fundació IRES, Fundació Surt i Suara Cooperativa, amb una llarga trajectòria d'acció social per a la millora de l'ocupació en grups de població vulnerables.



## Loteria Nacional La Grossa de Cap d'Any

S'acosten les dates Nadalenques i amb elles la tradició de jugar a la Loteria. Des de GremiCarn oferim la possibilitat de participar en els sorteigs de la Loteria Nacional del 22 de desembre i de La Grossa de Cap d'Any del 31 de desembre.

### Loteria Nacional

Tots els socis de GremiCarn rebran dins del rebut de la quota gremial un càrrec de 4€ per participar a la Loteria de Nadal del 22 de desembre.

Qui no vulgui participar, o pel contrari, desitgi més participacions, ho haurà de comunicar a les oficines gremials, al telèfon 93 424 10 58 o correu electrònic [administracio@gremicarn.cat](mailto:administracio@gremicarn.cat).

### La Grossa de Cap d'Any

Ja tenim disponibles a les oficines de GremiCarn talonaris de 15 bitllets a un preu per bitllet de



10,00€. Hi haurà 5 grans premis. La Grossa, primer premi, amb un import de 200.000 € per cada bitllet, (20.000 € per euro jugat). El segon premi, 65.000 € per bitllet; el tercer, 30.000 € per bitllet; els quarts, 10.000 € per bitllet (100 bitllets premiats); i, finalment, els cinquens, 5.000 € per bitllet (150 bitllets premiats).

Enguany disposem de pòsters i vinils adhesius pels vidres dels vostres establiments, demaneu-los al agafar els vostres números.

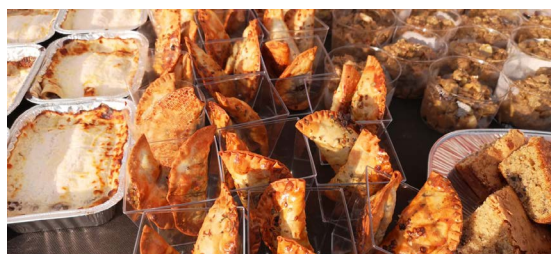
Podeu reservar els vostres números posant-vos en contacte amb les oficines gremials Tel. 93 424 10 58 o a [administracio@gremicarn.cat](mailto:administracio@gremicarn.cat).

## Jornades Gastronòmiques de la Baldana d'arròs de Camarles amb Carns Curto

Cada poble té encants diferents, i característiques pròpies que el fan destacar entre els seus pobles veïns. Principalment parlem de la gastronomia de cada lloc, i a Camarles concretament en podem destacar la baldana d'arròs, producte molt apreciat per totes les Terres de l'Ebre, i últimament extenent-se pel Baix Camp, Tarragonès, i inclòs Baix Llobregat i Barcelonès, gent que cada cop més arriben al nostre poble de Camarles per fer-se amb les seves baldanes d'arròs.

Tan és així, que cada últim dissabte del mes d'agost, celebrem unes Jornades Gastronòmiques de la Baldana d'arròs, festa en la que participen tots els punts gastronòmics del poble, bars, restaurants i d'entre ells nosaltres, la Carnisseria del Paulo. Enguany n'hem celebrat la XV edició, el dia 31 d'agost, i s'espera que moltes més, ja que any rera any augmenta el nombre de participants i conseqüentment, de degustacions venudes. D'entre altres, vam poder degustar bunyols de taronja i baldana, milfulls de patata, baldana i reducció do Porto, crestes de rocafort, mel i baldana, sushi de baldana d'arròs, albergínies farcides, les McPaulo, ous al plat, tartaleta de baldana amb massana caramel·litzada, truita de patata i baldana, favetes tendres amb baldana d'arròs, espirals de baldana, etc.

Enguany, apart de la gran varietat de tapes elaborades a partir de la baldana d'arròs, destacarem la gran actuació de l'artista local Joan Rovira i la seva banda, el qual va saber fer ballar a tots els assistents amb el seu ritme. Us animem a assistir-hi en pròximes edicions!



## Jornades Gastronòmiques de la Baldana d'arròs de Camarles amb Carns Curto

Cada poble té encants diferents, i característiques pròpies que el fan destacar entre els seus pobles veïns. Principalment parlem de la gastronomia de cada lloc, i a Camarles concretament en podem destacar la baldana d'arròs, producte molt apreciat per totes les Terres de l'Ebre, i últimament extenent-se pel Baix Camp, Tarragonès, i inclòs Baix Llobregat i Barcelonès, gent que cada cop més arriben al nostre poble de Camarles per fer-se amb les seves baldanes d'arròs.

Tan és així, que cada últim dissabte del mes d'agost, celebrem unes Jornades Gastronòmiques de la Baldana d'arròs, festa en la que participen tots els punts gastronòmics del poble, bars, restaurants i d'entre ells nosaltres, la Carnisseria del Paulo.enguany n'hem celebrat la XV edició, el dia 31 d'agost, i s'espera que moltes més, ja que any rera any augmenta el nombre de participants i conseqüentment, de degustacions venudes. D'entre altres, vam poder degustar bunyols de taronja i baldana, milfulls de patata, baldana i reducció do Porto, crestes de rocafort, mel i baldana, sushi de baldana d'arròs, albergínies farcides, les McPaulo, ous al plat, tartaleta de baldana amb massana caramel·litzada, truita de patata i baldana, favetes tendres amb baldana d'arròs, espirals de baldana, etc.

enguany, apart de la gran varietat de tapes elaborades a partir de la baldana d'arròs, destacarem la gran actuació de l'artista local Joan Rovira i la seva banda, el qual va saber fer ballar a tots els assistents amb el seu ritme. Us animem a assistir-hi en pròximes edicions!





## Casa Borrull a Exproreus

Del 10 al 13 d'Octubre Reus va celebrar la fira multi-sectorial ExproReus. Entre les diferents activitats, conferències i tallers, Casa Borrull va organitzar, per quart any consecutiu, el 'Taller de cuina amb productes d'elaboració pròpia'.

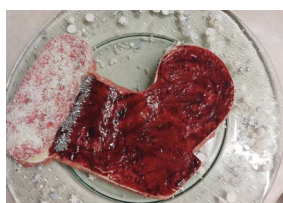
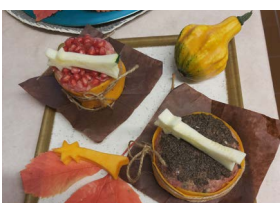
Un any més va ser un èxit d'assistència i una experiència interessant i creativa. Casa Borrull l'impartia en representació de Mercats de Reus.



## Curs d'elaboracions de tardor i propostes de nadal amb Yolanda Casternado

El passat dilluns dia 21 d'octubre es va celebrar al Gremi de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters de Tarragona, un curs molt adient per la temporada que estem a punt d'enfrontar. La Yolanda Casternado, companya d'ofici i formadora, es va encarregar d'ensenyar receptes originals i creatives per quedar molt bé a la taula aquests dies de tardor i Nadal. Experta en especialitats alimentàries que produeix en el seu propi punt de venda i en els curssets a nivell nacional, va fer una sessió molt interessant plena d'idees i consells. Entre aquestes elaboracions cal destacar els rollitos de tardor, les fulles de tardor, les costelles de porc, uns timbals de diferents maneres, la bota i l'arbre de nadal amb pasta de full, unes tartaletes o unes roses sobre base de parmentier de patata i carnallets, entre moltes altres receptes.

La sala es va omplir de gom a gom i tots els apuntats van marxar molt contents i satisfets amb les creativitats que també van poder degustar. Els alumnes hauran pres força atenció i els hi sortirà igual de bé a casa? Arriben dies de grans àpats per posar les receptes en pràctica.



## Repetim l'Escudella't: A les carnisseries/xarcuteries tenim tot el que necessites per a cuinar el plat preferit dels catalans: l'Escudella i Carn d'Olla.

Segons la Revista Cuina, l'Escudella i Carn d'Olla ha estat escollit com a plat preferit dels catalans.

Tots els productes per fer una bona escudella i carn d'olla es troben a carnisseries i xarcuteries catalanes. Tots els gremis de Catalunya estem per a fer una crida als actuals i futurs clients per donar valor als nostres negocis i als nostres excel·lents productes.

Escudella't és la campanya iniciada des del Gremi de Carnissers i Xarcuters artesans de les comarques gironines des de fa 3 anys.

Es tracta d'ajudar en la compra dels productes necessaris per a fer l'escudella i carn d'olla. Tal com si d'una llista de la compra es tractés.

La campanya va ser concebuda en la voluntat del sector a seguir ajudant a molts dels clients que van una mica perduts a l'hora de fer una bona escudella i carn d'olla. Molts d'ells no saben què li han de

demanar als carnisseres i vénen moltes vegades amb una llista molt ben confeccionada de casa seva per generacions passades o fins i tot acompanyats pels pares, mares i avis i àvies per fer-los de guia en la seva compra.



Esperem poder ajudar al jovent, noves famílies, catalans arribats d'altres indrets del món, i a tot-hom que vulgui aprendre a fer una bona Escudella i Carn d'Olla. I que es deixin assessorar pel seu carnisser de capçalera.

# Posa els peus a taula

## SENSE QUEDAR COM UN PORC

**Demana'ls al teu carnisser de capçalera**

*els pots fer*  
A la brasa,  
guisats, gratinats,  
al forn...



Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques gironines

**Celebra el dia dels peus de porc**

AMB EL SUPORT DE:



#carnissers #peusdeporc

## Posa els peus a taula, sense quedar com un porc

Actualment a Ripoll, en algunes poblacions de la comarca del Ripollès i, antigament també en algunes poblacions de l'Empordà, celebren el dia de Tots Sants amb peus de porc o mans de ministre a la taula.

Des del Gremi de Carnissers i Xarcuters artesans de les comarques gironines, hem impulsat una campanya pel consumidor que hem difós a través de cartells i a les xarxes socials amb el lema: "Posa els peus a taula, sense quedar com un porc".

Els peus de porc són un dels plats tradicionals de la cultura gastronòmica catalana i admet mil i una combinacions. Des de bullits amb oli, sal i pebre passant per guisats gratinats a la brasa amb acompanyaments: caragols, tomata, pinyons, prunes, etc.

La campanya té l'objectiu de difondre aquesta informació a les botigues amb el material gràfic i la intenció és que sigui visible en els establiments més enllà de Tot Sants i, d'aquesta forma, celebrar el dia dels peus de porc cada dia que el client vulgui.

## Els carnisseros, un dels actors de la Ramaderia Extensiva, a Territoris de Pastura de Girona.

La IV edició de Territoris de Pastura es va celebrar a Girona durant els dies 25, 26, 27 i 28 de setembre de 2019. En el marc d'aquestes jornades es va elaborar un minuciós i complet programa per posar sobre la taula temes d'actualitat sobre la ramaderia extensiva.

L'objectiu d'aquestes jornades va ser el de compartir experiències, difondre projectes innovadors i seguir avançant amb eines del segle XXI en un ofici tradicional com és la ramaderia extensiva, avui en dia més necessari que mai.

Les jornades es van organitzar al voltant de quatre eixos principals; la formació i adaptació del pasturatge en un futur canviant, el paper de les dones en la ramaderia extensiva, la prevenció dels incendis forestals i la diferenciació, comercialització i innovació en els productes extensius.

Durant els 4 dies que van durar les jornades es va comptar amb ponències com les de Marc Castellnou, president de la PFC i GRAF Bombers de la Generalitat de Catalunya, Àngel Segarra, gerent del Gremi de Carnissers i Xarcuters artesans de les comarques gironines, que va parlar sobre el paper dels diferents actors de l'economia generada per la ramaderia extensiva i la potencialitat i el futur dels escorxadors de baixa capacitat. També van comptar amb la presència de la Judit Nadal, pastora que va aportar la seva experiència sobre l'explotació ramadera Pasturabosc i Ramats de Foc.

En paral·lel es van tractar temes com els reptes de la comercialització de la carn de xai. Interovic, el Gremi,



Fundació Pau Costa, clients i carnisseros van treballar i consensuar els reptes de la venda del xai als punts de venda natural com són les carnisseries.

Tots els àpats de la jornada els va organitzar el Gremi de Carnissers i Xarcuters artesans de les comarques gironines des dels esmorzars passant pels dinars i berenars. El servei va comptar amb un càtering sostenible, de proximitat i amb productes elaborats o dissenyats per carnisseros, innovadors i creatius.

El primer dia els assistents van degustar productes elaborats de Ramats de Foc i el segon dia, productes de carnisseria i xarcuteria, l'estofat de poltre del Ripollès, la mítica botifarra dolça, els xaixos i el pa dels Flequers Artesans de les Comarques Gironines en van ser alguns exemples.

## El gremi de carnisseros gironí i la UdG signen un conveni per estudiar el sector de la carnisseria i xarcuteria

El Gremi de Carnissers i Xarcuters artesans de les comarques gironines juntament amb la Universitat de Girona han signat un conveni de col·laboració amb l'objectiu d'anitzar de l'evolució econòmica del sector des del 2003 fins ara.

L'estudi el desenvoluparà el grup de Recerca en Economia, Indústria i Serveis de la Universitat de Girona i té l'objectiu d'aportar arguments sòlids per proposar línies d'actuació i millores per a conduir el futur del sector.



# La bombolla del porc



**Limitar la construcció de noves granges a Catalunya, internalitzar els costos medioambientals o reforçar la bioseguretat són actuacions per afrontar el futur**

El sector porcí avui es troba en una conjuntura favorable amb uns preus per sobre dels 140 euros per 100 kg de porc viu, que amb uns costos lleugerament per sobre dels 100 euros, permeten obtenir uns marges extraordinaris. Sembla doncs que es tracta d'una bona notícia. Tanmateix, algú ja parla de la bombolla del porc insinuant els riscos associats a caminar per sobre d'una onada de preus alts, allunyats del que correspondria en un mercat equilibrat. Tot plegat pot distorsionar expectatives i comprometre opcions de futur. Cal parlar-ne, cal analitzar-ho.

Per si fos veritat que la història sempre es repeteix, convé fer una mica de memòria. A primers d'aquest segle, la crisi de les vaques boges va comportar, de retruc, una desviació del consum a altres carns, particularment vers la carn de porc. Els bons preus del porc van animar la construcció de noves granges i, en conseqüència, un augment important de la producció. Anys després, amb la relativa normalització del consum de carn de boví, la sobreoferta del porc ja es va fer palesa.

Alhora, dos nous vectors van sumar dificultats. D'una banda, la coincidència, per causes alienes al sector, amb una pujada de preus extraordinària de les primeres matèries i, d'altra banda, la coincidència afegida amb l'inici de la crisi econòmica. Tot plegat va provocar una severa crisi dins el sector porcí.

Val a dir, però, que el sector va saber

reaccionar reforçant l'eficiència de les explotacions ramaderes, progressant en tecnologia i obrint les portes al mercat global des d'una posició sòlida clarament competitiva, de la que gaudeix en l'actualitat.

## El sector porcí a Catalunya

Actualment, el sector porcí -des de la ramaderia a la indústria càrnia- és el primer subsector alimentari de Catalunya en volum de producció i en volum d'exportació. Catalunya compta en aquest producte amb una destacada especialització. En concret, produeix el 41% de la carn de porc d'Espanya, el 7,8% d'Europa i l'1,6 % del món, tenint en compte que la seva població és tan sols el 0,1% dels habitants del món. Aquesta especialització en la ramaderia intensiva ha estat l'alternativa estratègica de la qual s'ha dotat Catalunya a fi d'optimitzar una realitat física que li era desfavorable. Catalunya té poca aigua i una orografia complicada on no és possible una agricultura competitiva.

L'alternativa ha consistit a comprar els aliments pel bestiar als països amb terra i aigua suficient, realitzant aquí l'engreix i la transformació càrnia amb tot el valor afegit que això representa. Aquesta estratègia ha permès sostenir la població a les àrees rurals, consolidar la primera indústria catalana (l'agroalimentària), atendre la demanda pròpia i obtenir un sobrant d'aliments per exportar a



**Francesc Reguant**

Director de l'Observatori d'Economia Agroalimentària del Col·legi d'Economistes



fi d'equilibrar de nou la balança alimentària.

### Un escenari canviant

El sector porcí a Catalunya s'ha desenvolupat a partir de dos vectors. Des del punt de vista d'oferta a l'assolir una alta competitivitat basada en l'impuls tecnològic i una adequada gestió, on el sistema d'integració hi ha jugat un rol important. Però, des del punt de vista de demanda, el sector ha comptat amb l'esquer del consum incrementat als països emergents amb la Xina al capdavant. Malgrat la volatilitat associada a un sector que produeix un aliment perible, els preus del porc han sigut en general remuneradors els darrers deu anys.

Però l'actual conjuntura afegeix nous elements. La pesta porcina africana ha impactat durament a la Xina i Sudest Asiàtic, fet que ens ha afectat tenint en compte que la Xina és el primer productor mundial i, alhora, el primer importador mundial de carn de porc. Això està comportant un increment molt notable de la demanda d'importacions des de la Xina. Alhora, l'escenari global està canviant i té implicacions en relació a la carn. Efectivament, diferents vectors estan problematitzant el consum de carn: criteris mediambientals d'acord amb el consum més gran de recursos del producte carni-ramader, criteris ètics en relació al benestar animal, criteris de salut en atenció als darrers informes

de l'OMS i, sens dubte, l'emergència de dos potencials competidors: l'impuls de la proteïna vegetal i la carn "de laboratori" obtinguda per cultiu cel·lular (cultivar carn al laboratori, una revolució al sistema alimentari). El conjunt d'aquests vectors està ja comportant als països més desenvolupats, entre ells el nostre, una disminució moderada del consum de carn.

La problemàtica de la PPA a la Xina i altres països no té una solució immediata, per tant a curt termini continuarà havent una forta demanda d'importació des de la Xina. Però, és esperable una reacció de Xina, més enllà d'incrementar les importacions, donada l'apressant manca de proteïna càrnia. Probablement es potenciaran altres alternatives càrnies, sobretot les aus. Però, amb una mirada a llarg termini, en Josep Collado, director de la FECIC, comentava la possibilitat que Xina, impulsada per la necessitat, esdevinguin un actor decisiu en les opcions alternatives a la carn convencional, fet que podria accelerar aquestes tendències.

### Oportunitat per fer els deures

La bombolla no durarà sempre, tot i que hi ha factors que fan pensar en una relativament àmplia onada de preus alts. Tot i que parlem de porcs és un bon moment per referir-nos a la Bíblia quan Josep a Egipte ens ensenya que cal aprofitar els anys de

vaques grasses per preveure quan les vaques siguin primes. Hauria de ser un bon moment per preparar l'endemà. Com?

En primer lloc, amb la limitació a la construcció de noves granges a Catalunya donada la seva saturació des d'un punt de vista mediambiental. No és senzill, els guanys a curt termini són llaminers, però raons de fons desaconsellen eixamplar la producció, en aquest sentit el paper regulador de l'Administració Pública hauria de ser decisiu.

En segon lloc, realitzar els deures mediambientals pendents en relació als residus i dejeccions. Dit en altres paraules, el sector ha d'internalitzar els costos mediambientals. S'acaba d'aprovar el decret de "gestió de la fertilització del sòl i dejeccions ramaderes", és un pas interessant que pot ajudar, malgrat que arriba amb quinze anys de retard. En tercer lloc, reforçar -dins del marc regulador europeu- els aspectes de bioseguretat i de benestar animal.

Tots aquests factors han de repercutir en la millora de la imatge del sector en un moment que sorgeixen alternatives a tenir molt en compte i un seguit d'aspectes crítics emergeixen en la cultura del consumidor. Les granges que millor s'adaptin a les noves exigències del consumidor estaran en una millor posició per avançar quan és dissolgui la bombolla.

En resum, cal reinvertir els guanys conjunturals en eines de futur.

# Comprar al barri: una elecció clau per la qualitat de vida



**Les botigues del barri es caracteritzen en canvi per la seva capacitat de reforçar els lligams i les relacions entre les persones que hi vivim.**

L'opció de comprar al barri es fonamenta en aspectes associats al procés de compra com ara la confiança, el tracte, la professionalitat i la relació qualitat-preu. Però també, i potser sobre tot, en qüestions relacionades amb el medi ambient i amb el model de ciutat en la que volem viure. Malgrat les seves aparents avantatges, altres models com la compra on line o la compra en grans superfícies desertitzen les ciutats, son nocius pel medi ambient, tendeixen a escanyar al sector productiu i a destrossar el mercat laboral i, en moltes ocasions, retallen l'estat del benestar a l'esquivar pagar tots impostos al país.

Les botigues del barri es caracteritzen en canvi per la seva capacitat de reforçar els lligams i les relacions entre les persones que hi vivim. Fan que el barri estigui viu, amb més dinamisme i que sigui més segur. Il·luminen els carrers al vespre i ofereixen refugi davant de qualsevol problema. Us imagineu un barri amb totes les persianes dels locals baixades i cap botiga oberta?.

D'altra banda, la compra de proximitat estalvia desplaçaments innecessaris amb la seva consegüent despesa i contaminació i, molt sovint, és més curosa amb els embolcalls i genera menys residus. A més de pagar rigorosament els seus impostos i d'oferir treballs menys precaris, els comerciants ajuden i contribueixen a moltes de les activitats que es fan al barri. La revista del barri, per exemple, no seria possible sense el suport de l'associació de comerciants.

Per sort, al Farró l'elecció de comprar al barri és molt fàcil perquè, com diu la nostre publicitat "al barri hi ha de tot". Hi ha botigues d'aquelles de les de tota la vida, supers o establiments de "lliure servei" amb un amplíssim horari. També hi tenim una molt bona oferta de serveis i professionals.

“ ”

*Molt sovint descobrim amb tristesa que tenim una nova persiana abaixada que potser trigarà molt temps a tornar a alçar-se.*

Tanmateix, molt sovint descobrim amb tristesa que una botiga ha tancat i tenim una nova persiana abaixada que potser trigarà molt temps a tornar a alçar-se. I és que els petits comerciants afronten cada dia problemes importants. Els preus dels lloguers que no paren de créixer; la competència de les grans superfícies i de la compra online; la dificultat de mantenir els preus competitius en una economia d'escala... Per tot això cal un compromís, tant de la ciutadania com de l'administració, en donar suport als comerciants del barri: els veïns fent de la compra al barri com a opció preferent; i l'Ajuntament comprometent-se a enfortir els "eixos comercials" dels barris i a crear eines de promoció que utilitzin les tecnologies i altres estratègies per donar a conèixer tot allò que tenim tan a prop de casa.



**Ramón Hernando**

Mestre artesà cansalader xarcuter i President de l'Associació de comerciants del barri del Farró (Barcelona)

# Agenda

Desembre - Gener - Febrer



Campanya Nadal

Desembre



**Escudella't**  
 a les carnisseries tenim tot el que necessites  
 per a cuinar el plat preferit dels catalans:  
**L'ESCUDELLA I CARN D'OLLA**

Campanya Escudella't

Desembre

Col·labora amb la **MARATÓ** de Tv3  
**INVESTIGACIÓ CONTRA:  
 LES MALALTIES MINORITÀRIES**

APORTACIÓ: 2 € JUSA A LA PORRA !!!

00	01	02	03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
30	31	32	33	34	35	36	37	38	39
40	41	42	43	44	45	46	47	48	49
50	51	52	53	54	55	56	57	58	59
60	61	62	63	64	65	66	67	68	69
70	71	72	73	74	75	76	77	78	79
80	81	82	83	84	85	86	87	88	89
90	91	92	93	94	95	96	97	98	99

... I guanya un LOT DE PRODUCTES d'aquesta carnisseria



Porra per la Marató de TV3

Desembre



**Fira de la Puríssima**

S'ha consolidat com una mostra interdisciplinària de gran importància, amb un ampli ventall d'ofertes comercials i culturals. Mostres d'oficis tradicionals, de brocanters i visites teatrealsitzades a la zona museística.

Sant Boi de Llobregat

6 - 8 desembre



**33a. Fira de Nadal i el Mercat d'Artesans**

El municipi tornarà a rebre milers de visitants atrets per les singularitats d'aquesta celebració calderina, com el brou cuinat amb aigua termal i amb llenya en l'olla gegant més gran de Catalunya.

Caldes de Montbui

7 - 8 desembre



**44a Fira Avícola de la Raça Prat**

La Fira avícola de la raça Prat és una fira de proximitat i km 0 que ens ofereix un ventall de productes de la terra reconeguts i de qualitat com ara l'aviram de raça Prat o la carxofa Prat.

Prat del Llobregat

13 - 15 desembre



**De Prop Fira Gastronòmica**

Una de les fires gastronòmiques de referència de les Terres de Lleida amb la voluntat de donar a conèixer els productes agroalimentaris de proximitat del territori i donar-los notorietat a través d'expositors, tallers i conferències.

Preixana

14 - 15 desembre



**Dies per a ingressar els diners de la Porra de la Marató**

Últim dia per ingressar els diners al següent núm de compte corrent de CaixaBank indicant el vostre nom:  
 ES22-0081-0086-02-0001050512

13 - 14 de desembre



**Mercat de Nadal, Fira de Capons i Aviram**

Reviu la tradició i la popularitat dels pollastres, galls dindi, capons... vius, dins les senalles i gàbies o simplement deixats anar...

Valls

14 - 15 desembre



**La Marató de TV3**

Aquest any la recaptació anirà destinada a la investigació i recerca de malalties minoritàries amb un desplegament inèdit de 4 escenaris repartits a Barcelona, Olot, Reus i Tàrraga.

15 desembre

# Agenda

Desembre - Gener - Febrer



## Mercat del Gall

La Fira és un aparador excepcional de l'aviram propi del Penedès. S'exposen el Gall del Penedès, Gallina del Penedès i l'Ànec Mut del Penedès.

Vilafranca del Penedès 21 - 22 desembre



## Nadal

És dia d'escudella, de carn d'olla, gall d'indi i de família. Molt bon Nadal a tots!

25 desembre



## Sant Esteve

Que els canelons dels carnisers us acompanyin a la vostra taua. A acabar de descansar que s'acosta una nova setmana amb les elaboracions per a Cap D'any i Reis.

26 desembre



## Cap d'any

Iniciem nou any, amb nous reptes, compromisos i il·lusions. Us desitgem molta sort i incerts en aquest nou any 2020!

1 gener



## Dia de Reis Fi de campanya de Nadal

S'acaba una de les campanyes més importants de l'any. S'acaba la campanya de Nadal i esperem i desitgem que hagi estat de les millors.

6 gener



## Principis bàsics de carnisseria i elaboració de productes carnis - Mòdul 1: El Treball de la Carn Fresca

Inici del mòdul que se centra en el coneixement de les característiques i propietats de les carns en general i en el seu especejament, presentació al taulell i al cuinat d'acord amb les necessitats del consumidor actual.

Escola Oficis de la Carn

13 gener



## Dia internacional de la croqueta

Celebrem el dia de la croqueta, un producte comú en molts àpats i que molts carnisers i xarcuters de Catalunya elaboren amb mil i una combinacions.

16 gener



## IPPE Expo, International Production & Processing Show 2020

L'IPPE és dels congressos més importants en l'àmbit de la innovació de productes i serveis. S'espera que aquesta edició superi els 1.300 expositors.

Atlanta (EEUU) 28 - 30 gener



## Data límit inscripció participants al Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana

Últim dia per apuntar-se al Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana 2020

7 febrer



## Recepció de les botifarres d'ou artesanes participants al Concurs Nacional de Botifarra d'Ou

Els dos dies per a presentar a la Fundació Oficis de la Carn les botifarres d'ou artesanes participants en el concurs.

10 - 11 febrer



## BioFach

El comerç orgànic i ecològic es reuneix cada any en una fira que sumarà més de 200 expositors internacionals, reputats conferenciant i les últimes tendències en tecnologia.

Nüremberg (Alemanya) 12 - 15 febrer



### Gulfood

L'exposició anual de comerç d'aliments i begudes més important del món arriba a la 25a edició el 2020. L'any passat va reunir quasi 100.000 visitants que buscaven noves oportunitats, negocis i productes innovadors.

**Dubai**  
(Emirats Àrabs) 16 - 20 febrer



### Deliveració jurat Concurs Nacional de Botifarra d'Ou

Un any més, el jurat es reunirà per a decidir quina és la millor Botifarra d'Ou Artesana Tradicional i Innovadora d'aquesta cinquena edició.

**Fundació Oficis de la Carn** 12 febrer



### Entrega de premis Concurs Nacional de Botifarra d'Ou 2020

Entrega de diplomes a les carnisseries -xarcuteries guanyadores del 5è Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana.

**Fundació Oficis de la Carn** 13 febrer



### Diary & Meat Industry

Fira dedicada a les indústries del làctic i la carn, posant especial atenció en el cicle complet de la producció de carn i llet. Es tracten novetats tecnològiques, temes com els certificats o envasat a través de conferències, seminaris i classes.

**Krasnogorsk**  
(Rússia) 18 - 21 febrer



### Dijous Gras

Per Dijous Gras, Botifarra d'Ou menjaràs! Un dels grans dies pel nostre sector té com a protagonista una recepta tradicional que cada any guanyant nous elaboradors arreu del país.

20 febrer

Salon du  
**fromage**  
ET DES  
produits laitiers  
PARIS

### Salon du Fromage

Fira que reuneix una oferta dirigida a professionals, fonamentalment al canal tradicional i al sector Horeca, a la recerca de tendències de consum i novetats per a incorporar als seus lineals.

**París**  
(França) 25 - 28 febrer

Conèixes alguna fira o esdeveniment d'interès per al sector?

Fes-nos-ho saber.  
Informa al teu gremi

# Petits anuncis

## LOCALS VENDES

- ▶ **Es ven o lloga:**  
Parcel·la de 2000 m2 amb sala d'espejament, obrador i magatzem frigorífic polivalent, ubicada entre Blanes i Lloret de Mar a sota del Restaurant Reno a la zona del Papalús. Ha estat en ple funcionament fins ara, amb 5 cambres frigorífiques, magatzem, oficina i tota la maquinaria per fer-la funcionar.  
Mòbil 606.16.26.82 o 637.80.95.37  
Preguntar per Augusto o Leon de la Carnisseria Maria Lluïsa.
- ▶ **Es ven o traspasa:**  
Per jubilació  
Botiga de carnisseria- xarcuteria, cansaladeria, totalment equipada a Cerdanyola V.  
Telèfon 93.594.51.41  
Preguntar Sr. Peña
- ▶ **Ocasió:**  
Carnisseria-Xarcuteria a Gironella (Berguedà)  
Dissenyada i equipada per CRUZ SL  
Aparador refrigerat, totalment equipada 150 m2  
Espai d'obrador i cuina  
No dubteu a consultar-nos  
Preguntar per Joan  
Mòbil 696.93.86.03
- ▶ **Es ven:**  
Fabrica d'embotits a Vic de 322 m2, instal·lacions, maquinaria, fons de comerç  
Mòbil 665.27.39.27  
Preguntar per Joan
- ▶ **Es ven o traspasa:**  
Botiga de Cansaladeria amb obrador (70 m2) a Tortosa en ple funcionament i bon rendiment per no poder atendre, amb tot tipus de càmeres, maquinaries i estris.  
Mòbil 608.52.42.44  
Preguntar per Maria José

▶ **Es ven:**  
Per jubilació  
Botiga de cansaladeria, totalment equipada  
Centre de La Garriga  
Mòbil 679.31.99.52

▶ **Es ven o lloga:**  
Per pre-jubilació carnisseria a Tarragona Ciutat de 70 m2 totalment equipada, ple funcionament  
Mòbil 620.87.67.00  
Preguntar per Arend

▶ **Es ven o lloga:**  
Carnisseria Xarcuteria en ple funcionament amb punt de venda i obrador d'uns 100m2 aproximadament a Figueres  
Maquines a l'obrador : maquina de picar, embotidora, maquina serradora i maquina d'envasar al buit.  
Mòbil 609.33.55.84  
Preguntar per Pere

## LOCALS LLOGUERS

▶ **Es lloga:**  
Local de 90 m2, situat a Torreforta (Tarragona), completament equipat, com obrador de cansaladeria-xarcuteria.  
Preu a convenir  
Mòbil 661.41.74.58  
Interessats preguntar per Manel

▶ **Es lloga:**  
Per jubilació  
Botiga de Carnisseria-Cansaladeria-Aviram a Bellvitge costat Mercat Vell, en ple funcionament i bon rendiment.  
Telèfon 93.263.31.86 / Mòbil 681.07.84.80  
Preguntar per Esperanza

▶ **Es lloga:**  
Local amb obrador, sala de cocció, cuina, 2 magatzems al Polígon Industrial Agro Reus, totalment equipada.  
Mòbil 680.72.05.83  
Preguntar per Carles

▶ **Es lloga:**  
Nau industrial frigorífica a Pol. Ind. a prop de La Bisbal d'Empordà. Instal·lacions en bon estat, quasi noves, utilitzades com a fàbrica d'embotits però adaptables a d'altres activitats. Disposa de 4 equips de refrigeració i un secadero.  
340 m2 (planta i altell).  
Preu del lloguer 1550 € mensuals + IVA.  
Mòbil 634.84.91.92.  
Preguntar per Pere

▶ **Es lloga:**  
Carnisseria - Xarcuteria per jubilació, situada a l'entrada d'Olot al casc antic. Consta de punt de venda d'uns 20m2 aproximament i un obrador amb cuina tot equipat i segons normativa. Amb embotidora, pastera, maquina de tancar, caldera, picadora.  
Mòbil 685.97.91.96  
Preguntar per Carles

▶ **Es lloga:**  
Obrador de cansaladeria de 100 m2, cambra de 14 m2, aire a condicionat i sortida de fums, al carrer Campoamor, 48 d' Hospitalet  
Telèfon 973.60.61.10  
Mòbil 620.87.67.00  
Preguntar per Pere

▶ **Es lloga:**  
Botiga en funcionament al centre de Girona. Zona de molta afluència peatonal dins d'eix comercial de la ciutat. Eixample de Girona. Carnisseria rendible per a un treballador i mig. Clientela fixa i de barri.  
Interessats trucar als matins  
Mòbil 690.32.95.46

## LOCALS LLOGUERS

### ▶ Ocasión:

Dos tiendas unidas de charcuteria, tocineria y especialidades, de 5 numeros.  
Reformada y moderna, con clientela de 50 años  
Traspaso por jubilación en Mercado de la Merce  
Mòbil 659.51.07.42  
Preguntar per Xavi

### ▶ Es traspasa:

Ocasió Xarcuteria  
Punt de venda totalment equipat, dissenyat e instal·lat per CRUZ SL  
6 anys d'antiguitat, al centre de Sallent  
Mòbil 619.71.31.77  
Telèfon 93.837.00.72  
Preguntar per Sra. Gloria+

### ▶ Es traspasa o es lloga:

Per jubilació  
Carnisseria amb obrador situada centre de Figueres  
En ple funcionament, reformada fa 9 anys, taulell de 8 metres,  
Obrador equipat amb maquinaria industrial i càmera per 700 Quilos diaris  
A prop del Mercat, estació d'autobusos i tren  
Telèfon 972.50.49.11  
Preguntar pel Sr. Josep

### ▶ Es traspasa:

Nau de 215 m2 repartits en dues plantes. Planta baixa de 125 m2 i planta altell de 90 m2 ampliables a 123 m2. Disposa de 3 càmeres de fred amb un total de 31 m2 i un abatador de temperatura.  
Sala d'elaboració refrigerada de 34 m2 i una cuina de 21 m2.  
Sala d'expedició, sala de neteja, magatzem, oficines i 2 vestidors amb WC. Lloguer baix. Polígon Industrial. Molt bona comunicació  
Mòbil 616.99.09.26  
Preguntar per Xavier

### ▶ Es traspasa:

Per jubilació  
Xarcuteria - Carnisseria al centre de Vic  
Totalment equipada, dues càmeres frigorífiques, cuina, dos espais obrador  
Tots els permisos, per començar d'immediat  
A ple rendiment, vendes demostrables, preu molt interessant  
Mòbil 659.44.42.28  
Preguntar Sr. Molas

### ▶ Es traspasa:

Per no poder atendre  
Cansaladeria - Xarcuteria - Queviures amb obrador- cambra  
Mercat de Rubí ben situada  
Telèfon 93.697.18.61  
Preguntar per José Luis

### ▶ Es traspasa:

Xarcuteria - Cansaladeria  
Mercat Sant Martí (3 números)  
Magatzem i obrador  
Ple funcionament  
Mòbil 669.71.06.22  
Preguntar per Carlos

### ▶ Es traspasa:

Carnisseria - Xarcuteria a Celrà (Girona) (Zona residencial del poble), fàcil d'aparcament, zona de vianants  
Ple funcionament, 10 anys en el sector, totalment equipada, disposa d'obrador i sortida de fums, el local te 90 m2, distribuïts en dos ambients. La botiga i obrador, també disposa de vestuaris i bany, totes les instal·lacions van ser fetes per l'empresa CRUZ SL, es molt lluminós i disposa de climatització  
Mòbil 618.90.09.80  
Preguntar per Esther

### ▶ Es traspasa:

Per jubilació  
Carnisseria de 50 m2 i obrador per fresc, queviures a Tarragona ciutat cèntrica.  
En ple funcionament, totalment equipada, amb cambra, taulell frigorífic, expositor, nevera i rostitora per pollastres a l'ast i plats precuinats.  
Telèfon 977.23.50.89  
Preguntar per Jaume



- **Es traspasa:**  
Per jubilació  
Botiga de Carnisseria – Xarcuteria  
En ple funcionament des de fa 40 anys  
Ben situada zona comercial a Vilanova i Geltrú  
Telèfon 93.815.29.52  
Mòbil 637.73.54.93  
Preguntar per Paqui o Jaume
- **Es traspasa:**  
Per jubilació Supermercat, xarcuteria, obrador i magatzem de 307 m2.  
Tot equipat i en ple funcionament. Cèntric, cantonada carrer major amb Església.  
Situat a 15 kilòmetres de Esparraguera, a 20 kilòmetres de Igualada, a 17 kilòmetres de Martorell i 15 kilòmetres de Sant Sadurní d'Anoia.  
Mòbil 649.47.72.06  
Preguntar pel Sr. Carles
- **Es traspasa:**  
Per no poder atendre  
Carnisseria – Xarcuteria i Queviures A Sant Miquel de Fluvià (Alt Empordà)  
En ple funcionament, totalment equipada  
Telèfon 972.56.80.45  
Preguntar per Sra. Assumpció
- **Es traspasa:**  
Cansaladeria -Xarcuteria- Carnisseria  
Mercat de la Marina (L'Hospitalet Llobregat)  
Amb ple funcionament , totalment equipada  
Preguntar pel Leonardo  
Mòbil 691.764.568
- **Es traspasa:**  
Xarcuteria al centre de Tarragona  
En ple funcionament per motius de salut. 60 m2 al públic i 55 m2 de rebost.  
Totalment equipada, amb sortida de fums, cambra frigorífica de 10 m2 i aire condicionat.  
Mòbil 617.05.81.91  
Preguntar per Sandra
- **Es traspasa:**  
Xarcuteria a Cardona  
Centre de la Vila. Caps de setmana obert, molt turisme ,lloguer petit  
Tel. 93 869.26.48  
Mòbil 674.49.57.24  
Preguntar per Josep
- **Es traspasa:**  
Carnisseria , per no poder atendre de 40 m2 , en ple funcionament , totalment equipada inclòs forn de pollastres a l'ast. Zona Casc Antic de Tarragona.  
Mòbil 679.74.42.23  
Preguntar pel Sr Ramon
- **Es traspasa:**  
Per jubilació Carnisseria – Xarcuteria a Vilafranca del Penedès  
En ple rendiment. Bona ubicació Totalment equipada, dissenyada e instal·lada per Cruz S. L  
Mòbil 646.01.00.98  
Preguntar per Miquel
- **Es traspasa:**  
Es traspasa botiga amb una petita fabrica d'embotits a Olot, per jubilació del titular, ja que no té successió.  
Mòbil 629.34.07.83  
Preguntar per Sara
- **Es traspasa:**  
Parada al Mercat de l'Estel, 3 números de xarcuteria, plats cuinats i cansaladeria amb 6 metres de taulell, amb reserva de fred i cambra comunitària.  
Preu 35.000 euros  
Mòbil 629.57.66.79  
Preguntar per Joan
- **Es traspasa:**  
Carnisseria per jubilació, situada en un carrer cèntric de Puigcerdà. Consta de punt de venda amb taulell de 10 m2, 25 m2 d'obrador, 2 càmeres de 10 m2, cuina, maquinaria de carnisseria complerta i despatx. Botiga reformada fa 8 o 10 anys.  
Interessats trucar al mòbil 660.60.63.59  
Preguntar per Bartomeu.
- **Es traspasa:**  
Per jubilació Cansaladeria amb actiu a Torredembarra  
De 50 m2 i obrador si es volgués, equipada i ple rendiment  
Preguntar per Sra. Nati  
Mòbil 649.24.66.90
- **Es traspasa:**  
Cansaladeria -Xarcuteria Mercat de la Florida  
L'Hospitalet Llobregat  
Amb ple funcionament, a prop de la porta  
Preguntar pel Miquel  
Mòbil 680.645.284
- **Es traspasa:**  
Carniceria y Charcuteria con obrador por jubilación.  
En pleno funcionamiento y totalmente equipada  
Propuesta interesante por la próxima renovación del mercado Zona Maresme  
Interesados llamar al 93.751.32.54 tardes  
Móvil 666.32.12.21

Conèixes alguna  
fira o esdeveniment  
d'interès per al  
sector?

Fes-nos-ho saber.  
Informa al teu gremi



- ▶ **Es traspassa:**  
Per jubilació  
Botiga de Xarcuteria  
En ple funcionament des de fa 35 anys  
Ben situada zona l'esquerra de l'exemple  
Mòbil 648.18.99.02  
Preguntar per Bàrbara
  
- ▶ **Es traspassa:**  
Botiga de carns i de menjar preparat amb obrador i cuina 90 m2, amb totes les llicències actualitzades a l'exemple dret de Barcelona  
Interessats trucar de 15 a 17 hores  
Mòbil 673.08.80.30  
Preguntar per Natalia
  
- ▶ **Es traspassa:**  
Per motius de salut  
Carnisseria en ple funcionament al Mercat de la Sínia (Sant Pere de Ribes)  
Carnisseria al Mercat Central de Vilanova Geltrú (entrada principal)  
Mòbil 626.94.68.44  
Preguntar per Encarna
  
- ▶ **Es traspassa:**  
Carnisseria de 22 m2 situada al barri marítim de Comarruga  
Totalment equipada i en ple funcionament  
Mòbil 646.61.50.73  
Preguntar per Jordi
  
- ▶ **Es traspassa:**  
Carnisseria a Tarragona Ciutat per jubilació  
En ple rendiment i funcionament , de 45 m2, amb obrador i maquinaria d'elaborar fresc, cambra frigorífica, vitrina, aire a condicionat i altres  
Mòbil 677.48.73.39  
Preguntar per Ramon
  
- ▶ **Es traspassa o compra:**  
Xarcuteria-Rostisseria amb degustació en Cerdanyola del Vallés, totalment equipada i amb terrassa, tancament per motius de salut,  
Mòbil 649.90.23.92  
Preguntar per Lurdes

## VENDES VARIS

- ▶ **Es ven:**  
Màquina de pasta fresca Marca PAT MAN  
Preu a convenir  
Telèfon 93.869.81.86  
Preguntar pel Sr. Miquel
  
- ▶ **Es ven:**  
Premsa centre pernil, motllos pernil dolç espatlla (acer inoxidable), motllos pernils dolç cuixa (acer, inoxidable)  
Pastera 30 litres  
Furgoneta isotèrmica NISSAN any 2013 menys 25000 kms.  
Mòbil 609.03.95.19  
Preguntar pel Joan
  
- ▶ **Es ven:**  
Caldera 200 litres elèctrica  
Tallers Serra  
Mòbil 619.74.57.94  
Preguntar per Pau
  
- ▶ **Es ven:**  
Túnel de rentar safates marca DINOX  
Injectora marca ROLER, màquina de compactar cartró  
Cutter 80 litres marca TALSÀ  
Mòbil 667.439.255  
Preguntar per Miquel o Llorens
  
- ▶ **Es ven:**  
Doble cinta motoritzada encoladora/arrebossar croquetes. ect  
Bona producció. Preu a convenir  
Mòbil 609.31.53.30  
Preguntar per Artur
  
- ▶ **Es ven:**  
Picadora marca MOBBA, Talladora BIZERBA, Bascula de peu 150 quilos  
Mòbil 676.01.13.90  
Preguntar per Aurora
  
- ▶ **Es ven:**  
Màquina de tallar ossos  
GUARDIOLA  
Màquina talladora d'embotits.  
Mòbil 629.76.20.47  
Preguntar per José Luis
  
- ▶ **Es ven:**  
Vitrina frigorífica CRUZ, model Alaska, de 5 metres x 2,50 metres vidres ovals  
Màquina d'envasar al buit TECNOTRIP de 80 x 40 x 85  
Picadora, talladora fiambres i serra.  
Bon preu  
Telèfon 93.871.44.74  
Preguntar per Sra. Antònia
  
- ▶ **Es ven:**  
Serradora de carn Marca GUARDIOLA, en bon estat  
Talladora marca COLOSAL, Picadora marca CATO  
Mòbil 629.88.22.40  
Preguntar per la Sra. Teresa
  
- ▶ **Es ven:**  
Balança MICRA , amb bateria , Balança DINA  
Congelador CONSTAN  
Telèfon 977.54.48.98 / Mòbil 686.71.26.39  
Preguntar pel Sr. Josep
  
- ▶ **Es ven:**  
Maquina Rostidora de pollastres EUROGRILL  
16 pollastres  
Mòbil 667.41.69.17  
Preguntar per Sebastià
  
- ▶ **Es ven:**  
Moble de caixa  
Caixa automàtica per cobrament  
Congelador tipus illa 518 litres.  
Telèfon 972.22.52.52  
Preguntar per Jordi o Roser
  
- ▶ **Es ven:**  
Forn marca CONVOTERM, batedora de temperatura, taules, safates,  
Envasadora al buit, vitrina frigorífica marca CRUZ, entre d'altres coses  
Mòbil 619.71.31.77 / Telèfon 93.837.00.72  
Preguntar per la Sra. Gloria
  
- ▶ **Es ven:**  
Embotidora marca CATO (35 litres)  
Mòbil 629.93.92.16  
Preguntar per Josep Maria

▶ **Es ven:**

Bombo marca TECNOTRIP (per fer pernil dolç 20 unitats)  
Telèfon 93.731.29.09  
Mòbil 691.65.81.72  
Preguntar per Daniel

▶ **Es ven:**

Talladora de fiambres OMAS (Trifàsica)  
Mòbil 678.90.41.04  
Preguntar pel Sr. Josep

▶ **Es ven:**

Maquina envasadora ULMA model EXTRAPLUS de 30 safates minut I dues amplades de fil.  
Telèfon . 973.15.00.60 / 973.15.07.09  
Preguntar per Sr. Josep

▶ **Es ven:**

Trinxadora de carn, embotidora  
Mòbil 638.90.78.19

▶ **Es ven:**

Pastera de 70 litres volcable III, embotidora 380 volts, caldera 130 ll. d'acer inoxidable.(no cremador)  
Mòbil 629.97.77.09  
Preguntar Sra. Montserrat

▶ **Es ven:**

Talladora d'embotits automàtica marca GRAEF model VA-80 H.  
Telèfon 93.414.60.61  
Preguntar per Santi

▶ **Es ven:**

2 taulells de 3,6 m. de carnisseria més una càmera per 4000 euros, per haver de buidar local  
Telèfon 93.812.06.47  
Preguntar per Josep o Gemma

▶ **Es ven:**

Caldera, Injectora  
Mòbil 620.35.41.42  
Preguntar per Miquel

▶ **Es ven:**

Vitrina expositora refrigerada de 1,80 m d'ample, amb calaixos inferiors  
Rostidor de gas per 40 pollastres, amb 8 espases  
Mòbil 619 18.78.36  
Preguntar per David

▶ **Es ven:**

Maquina d'embotir, Cutter  
Mòbil 636.11.21.84  
Preguntar per Santi Prats

▶ **Es ven:**

TERMOSELLADORA SEMI AUTOMÀTICA AL BUIT  
Envasadora al buit amb atmosfera de gas alimentari. se n'ha fet molt poc ús  
Marca VC999  
Mòbil 696.93.51.61  
Preguntar per Xevi.

## SEGURETAT AMBIENTAL I ALIMENTÀRIA



ASESORIA Y CONSULTORIA SANITARIA S.L.

☎ 93 434 21 24 📠 93 434 21 25

✉ [aconsa@aconsa-lab.com](mailto:aconsa@aconsa-lab.com)  
[www.aconsa-lab.com](http://www.aconsa-lab.com)

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

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

## 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

## COMERCIAL INSA

25 ANYS AL SERVEI DEL PROFESSIONAL  
DE LA INDÚSTRIA CÀRNIA

ESPÈCIES, PREPARATS, BUDELLS, MALLES,  
MAQUINÀRIA I PRODUCTES AUXILIARS PER A LA  
INDÚSTRIA CÀRNIA

C/ GIRALDA, Nº 57 08860 CASTELLDEFELS (BARCELONA)

610 26 73 79 - 93 665 06 71

[comercial\\_insa@hotmail.es](mailto:comercial_insa@hotmail.es)

DISTRIBUIDOR DE



EL PALMAR (MURCIA)

Negocios singulares que marcan  
**la diferencia**



**Singular Shop**

Diseño e interiorismo  
Reforma integral de locales comerciales  
Fabricación de vitrinas frigoríficas a medida  
Montaje de instalaciones frigoríficas

**Contacto comercial**

T. 93 546 81 11

info@singularshop.es

www.singularshop.es

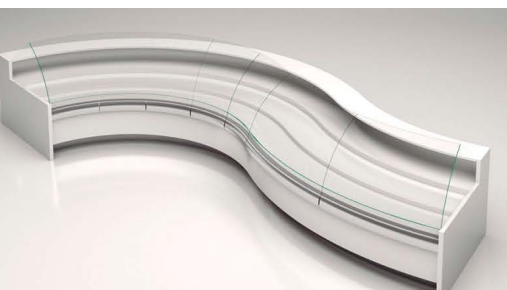
f @ Síguenos





**Munta  
o reforma  
la seva  
carnisseria**

**45 anys  
marcant  
la diferència**



[cruzsl@cruzsl.net](mailto:cruzsl@cruzsl.net)  
[www.cruzsl.net](http://www.cruzsl.net)  
93 465 00 65

