



**Juntos
somos
más fuertes**

**cede
carne**

CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA
DE DETALLISTAS DE LA CARNE

Memoria 2019

Bienvenidos

al cambio



Cedecarne sigue siendo un referente para el sector especializado de la carne y durante el 2020 seguirá apostando por posicionar a nuestros profesionales como lo que han sido los últimos años: los verdaderos embajadores de la carne.



SUMARIO

1. Carta del Presidente (p.3)
2. Junta Directiva (p.4)
3. El año del cambio (p.6)
4. Actividades de 2019 (p.10)
5. Actividades de los Gremios (p.26)
6. Datos del sector (p.36)

Carta del Presidente

Estimados amigos:

El año 2019 ha sido fundamental para Cedecarne. Hemos comenzado una nueva etapa en la que todos los profesionales especializados de la carne de España pueden, a través de los gremios o a través de Cedecarne directamente, formar parte de nuestra organización, la entidad que vela por nuestros intereses y que mantiene una estrecha relación con los principales stakeholders nacionales e internacionales siendo nexo de unión entre la administración y organizaciones del sector y los profesionales de la carnicería y charcutería. Asimismo, y como parte de este proyecto de expansión, hemos estrenado nueva imagen, actual, moderna pero que respeta el arraigo a la tradición del oficio.

En este año que acabamos de finalizar fuimos invitados a participar en un gran evento, el I encuentro de carniceros y charcuteros en la industria cárnica de El Pozo, en Murcia. La jornada, que se desarrolló durante un día, se convirtió en punto de encuentro para más de 300 profesionales que pudieron asistir a la exposición de cuestiones tan importantes para todos como el bienestar animal, las propiedades nutricionales de la carne, los nuevos hábitos de consumo o la formación y los modelos de negocio del futuro, claves para que el relevo generacional sea una realidad en los años venideros.

Somos conscientes de que el futuro pasa por encuentros así, en los que podamos abordar todos juntos los cambios a los que nos enfrentamos, conocernos y unirnos para ser cada día un sector más cohesionado y fuerte.

Tanto este como otros eventos en los que hemos participado durante este año (Premios alimentos de España, Jornadas profesionales, Copa de Europa de la carnicería, iMeat, etc) demuestran que el sector especializado de la carne en España está en buena forma y que nuestra figura sigue siendo trascendental en el sector, siendo los verdaderos prescriptores de la carne, conociendo y tratando el producto de manera artesanal, innovando pero sin perder la faceta tradicional, que confiere al oficio y a sus profesionales una identidad propia.

Cedecarne sigue siendo referente y durante el 2020 seguirá apostando por posicionar a nuestros profesionales como lo que han sido los últimos años: los verdaderos embajadores de la carne.

Por último -a los que aún no lo hayáis hecho- a conocer www.cedecarne.es, que se ha puesto en marcha durante 2019, y os invito a daros de alta para poder acceder a contenidos exclusivos, informes de interés, noticias, campañas y cartelería, así como a nuestro recién estrenado perfil de Facebook donde publicaremos las noticias y eventos de interés para el sector y que será el punto de encuentro digital de todos nosotros.

Como en otras ocasiones que he tenido la oportunidad de dirigirme a vosotros, creo que estamos bien encauzados hacia el futuro; somos conscientes de que nos acechan muchas amenazas pero también de que el futuro es de profesionales comprometidos con su sector, con ganas de mejorar e innovar y con experiencia. Juntos seremos capaces de imponernos a las dificultades y crecer como organización y como sector y os animo a seguir por la senda del conocimiento, de la profesionalidad y del buen hacer, alcanzando todas las metas que nos pongamos.



D. Carlos Rodríguez Marcos. **Presidente**

2



Quiénes

SOMOS



**cede
carne**



Junta Directiva

Presidente

D. Carlos Rodríguez Marcos

Vicepresidente

D. Pròsper Puig Brinardelli

Secretario

D. Julio González Pérez

Tesorero

D. Luis Zuazu Erroz

Vocal representante de:

Principado Asturias

D. Francisco José Colunga García

Álava

D. Jesús Carnicero Mozo

Cantabria

D. Julio González Pérez

Galicia

D. Manuel Becerra Pardo

Castilla y León

D. Juan Antonio Mendo Cascón

Guipúzkoa

D. Mikel Urrestarazu Aramburu

Huesca

D. Miguel Ángel Plana Gil

Madrid

D. Carlos Rodríguez Marcos

Valencia

D. José Rodrigo Ferrer

Navarra

D. Luis Zuazu Erroz

Zaragoza

D. Manuel Remiro Saldaña

Secretaria General

D^a. María Sánchez Ruiz

Adjunta a Secretaria General

D^a. Elena Ovejas Zapata

3



El año **del cambio**



El año 2019 ha sido para Cedecarne un año de novedades, en el que uno de los cambios más significativos ha sido el de identidad corporativa y la creación e implantación de nuevos canales de comunicación alineados a la apuesta estratégica de Cedecarne, una Organización que apuesta por el futuro del sector, apoyándose en valores como unidad, innovación, experiencia y relevo generacional.

Además, como consecuencia de los cambios implementados durante los últimos años y la necesidad no solo de consolidarnos, sino con la clara visión de seguir creciendo para convertirnos en un referente del sector a nivel nacional, desde este año hemos ido incorporando nuevos socios a título individual para que en aquellas zonas en las que no existe un gremio provincial, los profesionales especializados de la carne tengan oportunidad de recibir información, servicios y estar representados por una entidad que aglutina los intereses del sector.

PEPE CHULETÓN ha sido el embajador de Cedecarne

Pepe Chuletón ha sido elegido por Cedecarne como su embajador. Creemos que su figura simboliza lo que queremos alcanzar en nuestra nueva etapa: conocimiento, experiencia, juventud, innovación y saber hacer, siendo uno de los profesionales del sector más reconocidos de nuestro país.

Gracias a Pepe Chuletón hemos lanzado nuestros primeros mensajes y hemos creado una campaña para dar a conocer Cedecarne en aquellas zonas en las que tradicionalmente no ha existido una organización representativa del sector que integrase a los profesionales y les ofreciese servicios de consultoría especializada.

Con este tándem, la carnicería-charcutería se encuentra en buenas manos, en las de profesionales que conocen lo que el sector y el consumidor necesitan; velando además por dar formación, información y asesoramiento.

La carnicería charcutería en buenas manos

con Cedecarne

**cede
carne**

CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA
DE DETALLISTAS DE LA CARNE

www.cedecarne.es



Cambiamos de IMAGEN

Aunque la elección del nuevo logo se realizó en el año 2018 a través de un concurso con alumnos del Instituto Europeo di Design, ha sido en este año 2019 cuando la nueva imagen se ha implementado en todas las comunicaciones, estando ya integrado totalmente en todos los estamentos de la Organización.

El nuevo logo de Cedecarne con una imagen más moderna y actual, no ha querido sin embargo perder la esencia de nuestra profesión, siendo una parte esencial de este el corte característico a la carne. Además, se mantienen los colores tradicionales de nuestra profesión, el rojo y el negro y el blanco.

**cede
carne**

HEMOS ESTRENADO página web y redes sociales

La página web es un canal de comunicación 24/7 que permitirá a la Organización trasladar al sector las noticias que se producen en el día a día y que afectan a sus profesionales. Aquel que entre también encontrará documentación relevante para sus empresas, y una agenda de actividades con información de eventos, talleres y jornadas enfocadas al crecimiento y formación continua del sector.

Nuevos asociados pueden darse de alta a través de la nueva web www.cedecarne.es y realizar consultas, así como conocer las ventajas que se obtienen con nuestros diferentes proveedores.

Además, se ha implantado un boletín informativo mensual con noticias sobre nuestras actividades, información sectorial y eventos para todos los profesionales.

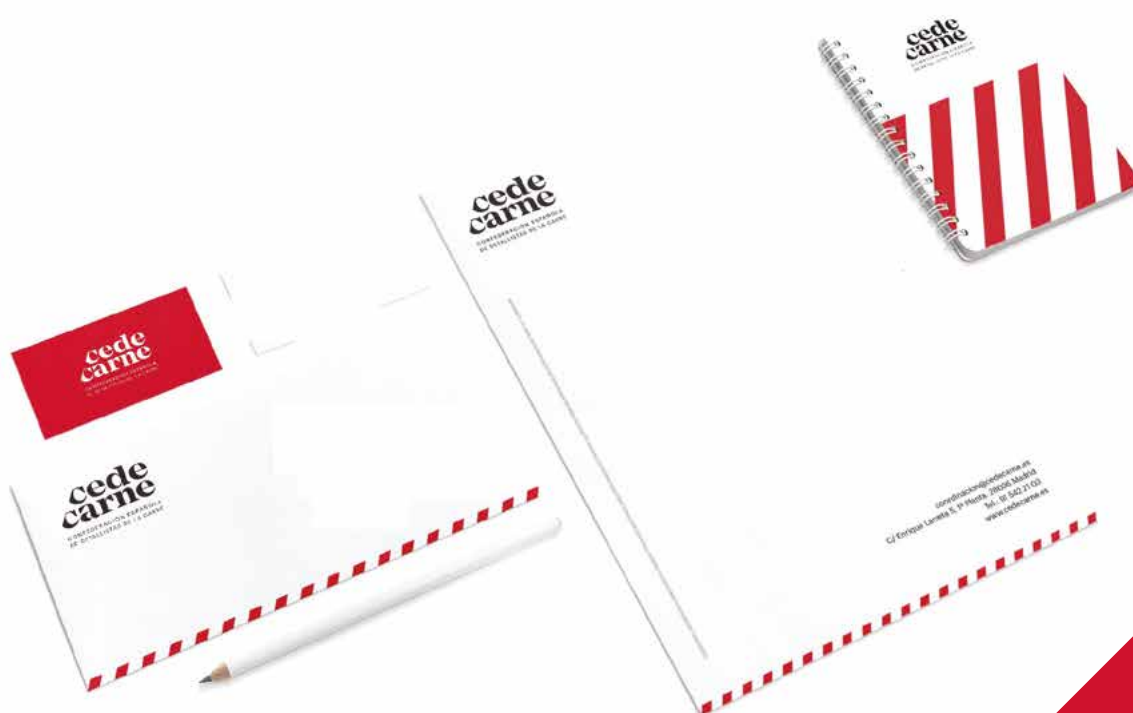


Te invitamos a darte de alta en nuestra web, seguirnos en Facebook, a participar en nuestras actividades, a recibir nuestro boletín, a estar informado, a conocernos...

**TE INVITAMOS A SER PARTE DE DE LA COMUNIDAD
MÁS GRANDE DE LOS PROFESIONALES
ESPECIALIZADOS DE LA CARNE**



Asimismo hemos inaugurado nuestro perfil de Facebook para poder informar de todas nuestras actividades y dar a conocer noticias del sector de una manera más fluida y directa. Hoy en día es vital poder mantener conversaciones directas y transparentes con todos los profesionales del sector.



PARTICIPAMOS formando parte de:



CIBC (Confederación Internacional de Carniceros-Charcuteros)

Es la Asociación de Federaciones Nacionales de pequeñas y medianas empresas de carniceros, charcuteros y abastecedores que representa a 16 asociaciones profesionales de países de la UE y de la AELE que reagrupan a más de 150.000 empresas artesanas de la carnicería-charcutería dando empleo a cerca de 1 millón de personas.



CEC (Confederación Española de Comercio)

Desde el año 2008 Cedecarne es miembro de pleno derecho de la CEC. La Confederación Española de Comercio es la organización empresarial para la defensa, la representación y el fomento de los intereses generales del comercio urbano y de proximidad y está integrada por confederaciones y federaciones de ámbito autonómico y provincial de autónomos y pequeño y mediano comercio, así como organizaciones sectoriales de ámbito nacional, representando en su conjunto a cerca de 450.000 comerciantes. Cedecarne es miembro de su Junta Directiva.



Interprofesional del Porcino de Capa Blanca

Cedecarne es miembro de la Junta Directiva de Interporc como la organización que representa al último eslabón de la cadena de la carne de porcino. Desde la interprofesional del porcino de capa blanca se ponen en marcha mecanismos y acciones de colaboración entre todos los participantes de la cadena para que se difundan al consumidor las bondades de la carne de porcino y el saber hacer de los profesionales del sector.



Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovinio y Caprino

Interovic es la entidad que representa los intereses de productores, industria, comercializadores y curtidores del sector cárnico ovino y caprino. Desde Interovic se llevan a cabo actividades de investigación, desarrollo e innovación tecnológica, efectuar acciones promocionales que redunden en beneficio del sector, mejorar la información y el conocimiento sobre las producciones y los mercados de ovino y caprino de carne y realizar acciones de formación necesaria para la mejora de la cualificación profesional y la incorporación de jóvenes cualificados de la rama de la transformación-comercialización.



Interprofesional del Vacuno de Carne

Provacuno se puso en marcha en el año 2014 con Cedecarne como miembro de su Junta Directiva desde sus inicios como respuesta a la unidad estratégica y de actuación demandada por los diferentes operadores del sector en aras de afrontar la situación en que se encuentra el sector siendo la Interprofesional un mecanismo asociativo necesario tanto en el marco global de la UE, como en las especiales circunstancias que hoy tiene la demanda de carne de vacuno en España.

4



Actividades 2019



ASAMBLEA GENERAL de Cedecarne >>>

La Asamblea Ordinaria anual tuvo lugar el 21 de enero y en ella se dieron a conocer las acciones llevadas a cabo en el primer año de presidencia de Carlos Rodríguez al frente de la Organización.

Además, se aprobó seguir trabajando sobre la estrategia de futuro de Cedecarne, para seguir siendo la organización representativa de todos los profesionales y poder ofrecer más servicios y mejor información y actividades a los profesionales de todos los puntos de España.

La Asamblea sirvió para conocer cuáles iban a ser las claves de trabajo de este año, tanto a nivel nacional, con el incremento de reuniones con la administración, así como a nivel regional, en cada uno de los diferentes gremios.

La Asamblea finalizó con la entrega de una placa conmemorativa a Joan Estapé que finalizó en 2018 su pertenencia a la Junta Directiva de Cedecarne, como agradecimiento a todos estos años de servicio a Cedecarne.

Asamblea de Primavera CIBC - Los retos globales de la carnicería europea en el futuro

La sesión de primavera de la CIBC, una de las dos que se celebran anualmente, se celebró el día 5 de mayo de 2019, aprovechando la Feria IFFA de Frankfurt, en la que se celebró además el último de los concursos Internacionales de Jóvenes carniceros que modificará su celebración a partir de 2020 y pasará a celebrarse en el concurso Euroskills.

Uno de los temas principales que se abordó fue el del papel de la carne en una sociedad en continuo cambio y los retos globales a los que se enfrenta el sector. Se presentaron diferentes proyectos que se están llevando a cabo en diferentes países para posicionar al sector dentro de la sociedad.

Además, y muy en línea con las estrategias anteriores se continuó con el debate iniciado en la última asamblea, sobre la digitalización de la carnicería, básico para la continuidad de negocios y organizaciones.

Como siempre, uno de los temas abordados fue la tramitación de legislación a nivel europeo que afectan a detallistas de la carne y la labor de lobby que desempeña la CIBC.

Sesión de otoño - El futuro de la carnicería europea

Como es tradición, en noviembre se celebraron tanto el Foro Europeo de la Carne como la Asamblea de Otoño de la CIBC, que versaron sobre la importancia del sector ganadero para la sociedad y el medio ambiente, y de la carne como valor nutricional.

Concretamente en esta edición se han sentado las bases del futuro de la Organización, una decisión estratégica para seguir velando por los intereses de los especialistas de la carne en Europa, teniendo en cuenta su peso en las próximas políticas de la UE en las áreas de sostenibilidad, higiene alimentaria, nutrición o bienestar animal; y ha servido también como marco para el nombramiento de la nueva Junta Directiva.



Asume la Presidencia Jaqueline Balzer, que sustituye tras 12 años en el mismo cargo a Jean-Marie Oswald (Luxemburgo). La Sra. Balzer recibe el nombramiento con la ilusión que siempre abandera y ha expresado el propósito de seguir apostando por la tradición y la artesanía alimentaria, dentro de un sector que está en constante cambio como vía para adaptarse a los nuevos hábitos de consumo.

La nueva Junta Directiva, ha quedado constituida de la siguiente manera:

- Jacqueline Balzer (Francia). Presidenta.
- Anka Lorencz (Austria). Vicepresidenta
- María Sánchez Ruiz (España). Vicepresidenta.
- Ad Bergwerff (Países Bajos). Vicepresidente.
- Eckhart Neun (Alemania) Vicepresidente y Tesorero.



EVENTOS >>>

Participamos en la “Copa de Europa” de la Carnicería consiguiendo el cuarto puesto

Cedecarne participó en la considerada “Copa de Europa” de la Carnicería, estando representados por Daniel Herrero, de Madrid, y Bruno Casal, de A Coruña, y que tuvo lugar el día 29 de enero en la ciudad francesa de Lyon dentro de la feria Sirha, una de las mayores ferias europeas de la industria alimentaria y la hostelería.

En esta competición, donde acuden los mejores profesionales detallistas de la carne europeos, participando 8 parejas, los concursantes demostraron su pericia y su técnica aplicadas al despiece de distintas piezas de vacuno y cordero, y su creatividad a través de la presentación de elaborados, que fueron posteriormente degustados por el jurado. El título que se obtiene es un reconocimiento al saber hacer y a la profesionalidad de los carniceros charcuteros europeos, que contribuye a poner en valor la faceta artesana del carnicero, conformándose en paralelo como un punto de encuentro vital para el futuro del sector, gracias al intercambio de experiencias que se generan entre nuestros profesionales europeos, en este tipo de encuentros.

Esta era la primera vez que un equipo español participaba en un evento de estas características, logrando un meritorio cuarto puesto, quedando por detrás de tres de los equipos franceses.





Los concursantes españoles estuvieron durante las 5 horas de competición acompañados por el MOF francés, Bruno Legerd, y en ella tuvieron que deshuesar y despiezar media canal de cordero, una pierna de ternera, otra de vacuno y un chuletero de vacuno, presentando diferentes cortes y elaborados solicitados por la organización del concurso, como chuletas de cordero, chuleta de vacuno para asar, rotís, etc. Además pudieron elaborar un producto a su elección que en el caso de los españoles han sido unos collares de cordero, degustados posteriormente por el jurado, compuesto por maestros carniceros franceses y personalidades de la gastronomía del país vecino.

La competición contó con 8 equipos, además de los 3 franceses, de Alemania, Bélgica y la Isla francesa de Guadalupe. Los carniceros españoles han mostrado que la carnicería artesanal y especializada

española está en buena forma y que es un orgullo para nuestro sector el haber estado representado por profesionales que han ofrecido un espectáculo de tradición, artesanía y pericia, que ha servido como punto de encuentro e intercambio de conocimientos con grandes profesionales de otros países, enriqueciendo más aún la experiencia.



I Encuentro Nacional de Carniceros y Charcuteros

EL POZO Alimentación, en colaboración con Cedecarne, acogió en sus instalaciones en Alhama de Murcia a 300 carniceros y charcuteros para celebrar su 65 aniversario, y analizar los retos y oportunidades a los que se van a enfrentar en el futuro.

A este encuentro acudieron carniceros y charcuteros de todos los puntos de España, que tuvieron la oportunidad de conocer las instalaciones de la industria cárnica, después de una calurosa bienvenida por parte de Tomás Fuertes.

Tras la visita, se llevó a cabo la jornada propiamente dicha, que consistió en diferentes conferencias y una mesa redonda. La primera de ellas corrió a cargo del Director del Sector Alimentario de Kantar Worldpanel, Joan Riera, que analizó al consumidor actual y las tendencias de consumo, así como el mercado de productos cárnicos y la importancia que los profesionales de la carnicería-charcutería tienen en su evolución.

Tras esta conferencia se llevó a cabo una mesa redonda en la que se discutió sobre la futura carnicería del siglo XXI, los nuevos modelos de negocio y la importancia de la formación para el relevo generacional. En esta mesa redonda participaron la Secretaria General de Cedecarne y Directora General de Carnimad, María Sánchez; el Director de Área de Tiendas Peña de Madrid, Antonio Peña; la Gerente de la Carnicería Hermanos Hernando de Valencia, Silvia Hernando, y el Gerente de la Carnicería-Charcutería González y Presidente del Gremio de Carniceros de Burgos, Miguel Ángel González. La mesa fue moderada por Ricardo Migueláñez, Director de Agrifood Sector Communication.



Seguidamente, el Responsable Veterinario de ELPOZO, Pedro Olivares, ofreció la ponencia sobre sostenibilidad social, haciendo hincapié en el nuevo protocolo sobre bienestar animal implantado en la compañía, así como cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria y el medio ambiente.

Las bondades de la carne y de la charcutería, sus propiedades nutricionales y los beneficios que su consumo aporta para la salud fueron los ejes sobre los que versó la tercera ponencia, ofrecida por Gaspar Ros, Director de la Cátedra de Seguridad y Sostenibilidad Alimentaria del Grupo Fuertes.

Por último, los Trade Marketing Manager de Elaborado y de fresco de ELPOZO, Igor Tudela y Emilio Jeannot, describieron las mejores prácticas para desarrollar en los puntos de ventas.

La jornada fue clausurada por Rafael Fuertes, Director General de ELPOZO, y por María Sánchez, Secretaria General de Cedecarne, concluyendo el encuentro con una comida de hermanamiento.

Estuvimos presentes en la II Edición de IMeat

Invitados por los organizadores de la Feria, la empresa italiana Ecod, que también organiza la feria de carnicería de Módena, Cedecarne contó con un espacio en la II Edición de iMeat España celebrada en Cornellá (Barcelona) los días 6 y 7 de octubre en el que dio a conocer su plan de expansión a todos los carniceros y charcuteros de España.

Muchos profesionales se acercaron a conocernos en nuestro stand aprovechando la visita a la feria, dedicada en exclusiva a comercios especializados de la carne y en la que se apostaba por la innovación y formación. También se contó con la visita de nuestro embajador, el conocido Carnicero de Calahorra, Pepe Chuletón.





Participamos en la entrega de los Premios Alimentos de España en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

El 8 de octubre se celebró en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la entrega de los XXXI Premios alimentos de España 2018, evento que contó con una demostración en directo de corte de piezas de vacuno para la realización de uno de los platos que se degustaron en el cocktail posterior, un steak tartar.

La exhibición corrió a cargo de Manuel Medina, maestro carnicero de Cedecarne que comenzó la demostración presentando los cortes de carne de vacuno más adecuados, para la elaboración de esta receta: solomillo, tapa, cantero de cadera y labio de babilla. A continuación y después de explicar las diferencias y características de cada pieza, preparó en directo el steak tartar, realizando el corte de la carne a cuchillo y haciendo hincapié en la importancia del profesional para que el corte sea perfecto.

Para finalizar, los asistentes pudieron degustar un steak tartar elaborado por el chef Miguel Ángel Ezquiroz, una receta realizada con solomillo de vacuno como base, acompañado de una mahonesa ligera, yemas atemperadas, y aderezado con alcaparras, chalota y pepinillo.

REUNIONES Institucionales>>>

Nos reunimos con la Ministra de Industria, comercio y Turismo para tratar la actualidad del comercio especializado

La Ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto, recibió a una delegación de Cedecarne, el 10 de enero de 2019, que le trasladó la actualidad del comercio especializado de la carne, así como las inquietudes y problemáticas que afectan directamente al sector, como es el relevo generacional, un asunto que ocupa desde hace años un lugar prioritario en los objetivos y estrategias de futuro de Cedecarne. Por eso, en dicha reunión se recalcó la importancia de acometer actuaciones que permitan posicionar el oficio de carnicero-charcutero como una profesión de prestigio, para que de esta forma los jóvenes lo perciban como lo que es, una oportunidad laboral atractiva y con grandes posibilidades de negocio.

Así mismo se transmitió a la ministra la dificultad que en muchos casos encuentran las empresas del sector para actuar en entornos cada vez más competitivos, en los que continúan apareciendo nuevos formatos y canales de venta, como el e-commerce, así como la adecuación del sector a los nuevos hábitos de consumo.





Hemos estado con el Director General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en dos ocasiones

Durante 2019 nos hemos reunido en dos ocasiones con José Miguel Herrero Velasco, Director General de la Industria Alimentaria el MAPA, para presentarle nuestra organización y los proyectos en los que se está trabajando.

Además, se le ha trasladado la preocupación por los ataques constantes que desde diversos sectores se lanza a la producción cárnica y a la necesidad de que desde el Ministerio se emitan mensajes positivos y se apoye a todos los sectores alimentarios en pro de una dieta variada y saludable.

En la segunda reunión mantenida, El Director General conoció nuestra oficina y estuvo acompañado por Ana Díaz Pérez, Subdirectora General de Control y de Laboratorios Alimentarios, a la que tuvimos ocasión de trasladarle nuestras inquietudes que son de su competencia como la implantación de un marco de artesanía alimentaria a nivel nacional, el uso de aditivos en derivados cárnicos o la interpretación de la normativa del ibérico.

En el año 2020 se seguirá trabajando con esta Dirección General para realizar actuaciones conjuntas y seguir apostando por nuestros profesionales.

La Dirección General de Formación Profesional nos ha recibido

En abril nos reunimos con la Directora General de Formación Profesional del Ministerio de Educación, Clara Sanz López, para analizar la situación de la formación en nuestro sector que es uno de los pilares básicos de nuestra profesión en el futuro.

Se trataron temas sobre los programas de formación profesional del comercio de alimentación, la de elaborador de productos alimentarios, el profesorado y los programas que se implantan en los módulos de carnes en la formación profesional y los convenios en formación dual.

Participamos en el Grupo de Trabajo de Industrias Alimentarias del Instituto Nacional de las Cualificaciones (Incuat)

Integrado en la Dirección General de Formación Profesional, el Incuat es el órgano de integración modular de cualificaciones de la formación profesional, definiendo, elaborando y manteniendo actualizado el catálogo nacional de cualificaciones profesionales y el catálogo de formación profesional.

Cedecarne ha sido invitado a participar en el equipo de trabajo de la familia profesional "Industrias Alimentarias", en el que se incluye un módulo de carnicería.



Hemos participado en el Observatorio de la cadena alimentaria

Somos miembros del Pleno del Observatorio de la Cadena alimentaria, cuyo objetivo es favorecer el diálogo y la intercomunicación entre los representantes del sector productor, la industria, la distribución comercial y los consumidores, entre sí y con las administraciones públicas y en este año hemos participado en la del sector del porcino que se reunió para reflexionar sobre la situación excepcional que se está produciendo a nivel mundial en el sector por circunstancias como la peste porcina africana.

Nos hemos reunido con la Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria de Aecosan

Como parte importante de nuestra labor de representación y teniendo en cuenta la importancia de la seguridad alimentaria en el día a día de los carniceros y charcuteros, nos reunimos en julio con la Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria de Aecosan, órgano responsable de la seguridad alimentaria y la nutrición saludable en España y que desarrolla las estrategias y actuaciones que fomentan los buenos hábitos.

Desde Cedecarne le trasladamos nuestra preocupación por la creciente existencia en el mercado de productos veganos etiquetados con denominaciones cárnicas; las particularidades de la legislación de higiene de los alimentos que crean desigualdades entre carniceros y otros sectores; el uso de aditivos en los productos cárnicos y la importancia de los obradores para el futuro del sector.

Además, se trató sobre la guía de buenas prácticas en carnicerías que se está trabajando en Cedecarne.

OTRAS actividades >>>

Mesa debate organizada por AETRÍN (Asociación Tripa Natural)

Aetrín, la Asociación española de Tripa Natural, organizó en el Ministerio una mesa debate en la que se trató la Ley de etiquetado de productos cárnicos y su aplicación del etiquetado de la tripa natural y los envoltorios plásticos.

Cedecarne fue uno de los participantes en esta mesa, junto con otras asociaciones del sector cárnico, aportando su experiencia en la aplicación de esta Ley entre los detallistas de la carne.

Semana de la carne

Tuvo lugar coincidiendo con Meat Attraction y se realizaron diferentes acciones en mercados y lugares públicos para acercar las bondades de la carne a los consumidores.

Cedecarne participó a través de cartelería entregada en carnicerías.



Premios del sector cárnico - ANICE

Cedecarne forma parte del Jurado de los Premios Anice al sector cárnico que durante 2019 convocó su IV edición.

Estos premios reconocen el trabajo de distintas personalidades, instituciones o empresas que hayan contribuido a situar al sector cárnico en la posición tan relevante que tiene hoy en día.

Estos premios cuentan con 6 categorías:

- Trayectoria empresarial
- Amigos de la carne
- José Flores a la innovación
- Gastronomía y Salud
- Sostenibilidad y Medio ambiente
- Emprendimiento



Presentación de la nueva imagen de Valles del Esla

María Sánchez, Secretaria General de Cedecarne, fue una de las participantes en la presentación oficial de la empresa Valles del Esla en su nueva etapa.

María Sánchez reconoció la importancia del consumo de este tipo de carne dentro de una dieta variada y equilibrada, en un encuentro con periodistas en las que se dio a conocer la nueva etapa de una empresa que siempre ha sido valorada por su compromiso con la excelencia y la calidad, así como comprometida con el medio ambiente, la salud y la sociedad.



Participación en la 19ª Edición del Congreso Aecoc de la Industria Cárnica y elaborados

El Presidente de Cedecarne, Carlos Rodríguez moderó una de las mesas en el Congreso de la Industria Cárnica de Aecoc, que reúne anualmente a profesionales de la industria cárnica en Lérida.

La mesa redonda bajo el nombre "transmitir confianza en bienestar animal" debatió sobre la visión de los fabricantes y distribuidores sobre esta creciente sensibilidad social, comentando sobre qué hacer ante un consumidor más sensibilizado y más preocupado e informado.

Observatorio del comercio 4.0

El observatorio del comercio 4.0 se ha constituido en el año 2019 liderado por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo y en el que ha participado Cedecarne, como representante del comercio minorista de alimentación.

Se ha constituido como un grupo de trabajo que analice la situación del comercio minorista en España y su adaptación a las nuevas tecnologías y en él van a participar tanto administraciones públicas como organizaciones y asociaciones del comercio y la economía digital; del sector hostelero y representativas de los medios de pago.

Food for life

Participamos en la Plataforma Food For Life Spain, junto con otras organizaciones y empresas agroalimentarias, espacio de encuentro que pretende dinamizar la investigación, el desarrollo y la innovación en las empresas agroalimentarias, facilitando la colaboración entre los integrantes de la plataforma.

Cedecarne ha acudido a los grupos de trabajo de Seguridad Alimentaria, formación, consumidor, envases y embalajes y sector cárnico, estableciendo contactos de interés y conociendo trabajos de investigación que se están desarrollando en el sector.





Intervención en el I Foro Nacional de Alimentación Responsable: La restauración colectiva en todas las etapas de la vida

Fuimos invitados a participar en este Foro, interviniendo en representación de Cedecarne, Lola Barragán, Directora de Comunicación de Carnimad, destacando la importancia del consumo de carne en todas las etapas de la vida por su alto valor nutricional, y el conocimiento de los profesionales sobre las mejores piezas para ofrecer a los diferentes colectivos en función de sus necesidades, el valor prescriptor y de aportar conocimiento sobre el tratamiento de la carne y la importancia de que en el medio rural existan carnicerías que puedan servir a colectividades.



Participación en la Feria Ganadera Salamaq

María Sánchez, Secretaria General de Cedecarne, participó en la mesa redonda "Situación del mercado interno y externo en el vacuno de carne, ¿qué podemos esperar y hacer" englobada dentro de las jornadas técnicas celebradas con motivo de la Feria Ganadera de Salamanca, Salamaq, en Septiembre.

Los ponentes pusieron de relieve la necesidad de poner en valor ante la sociedad las características de la carne de vacuno, responder a las dudas de los consumidores, explicando mejor los mensajes que se dan y luchando unidos frente a las amenazas del sector.

Comité de Partes de Guijuelo

Formamos parte del comité de partes de Guijuelo, participando en la elaboración del manual de calidad, el procedimiento de control, los procedimientos de control y las instrucciones técnicas.

Comité desperdicio de AECOC - Desperdicio

Durante nuestra participación en el comité de desperdicio de AECOC junto con otras organizaciones y empresas del sector alimentario, se han desarrollado acciones de concienciación tanto a empresas como a consumidores de la importancia de evitar el desperdicio alimentario.

Se ha organizado la II semana contra el desperdicio y se ha acudido al VII Punto de encuentro en el que se exponen proyectos y se sientan bases de mejora para el sector.

Durante el mes de abril se organizó el primer taller práctico contra el desperdicio en el que los asistentes tuvieron ocasión de conocer cómo elaborar un plan para evitar el desperdicio en las empresas y se expusieron dos ejemplos prácticos de empresas que ya lo están llevando a cabo.



Las interprofesionales, junto con todas las organizaciones que la integran, han seguido trabajando por la mejora de la imagen del sector de la carne y de todos los profesionales que forman parte de la cadena.

La presencia de Cedecarne en las diferentes comisiones de trabajo de las interprofesionales ha servido para poner en valor el oficio y profesionalidad de nuestros profesionales detallistas y su aportación al sector.

Las interprofesionales han realizado diferentes actividades y acciones y se ha participado en muchas jornadas y ferias durante el año 2019 con el fin de impactar a todos los stakeholders del sector.

Carne y Salud

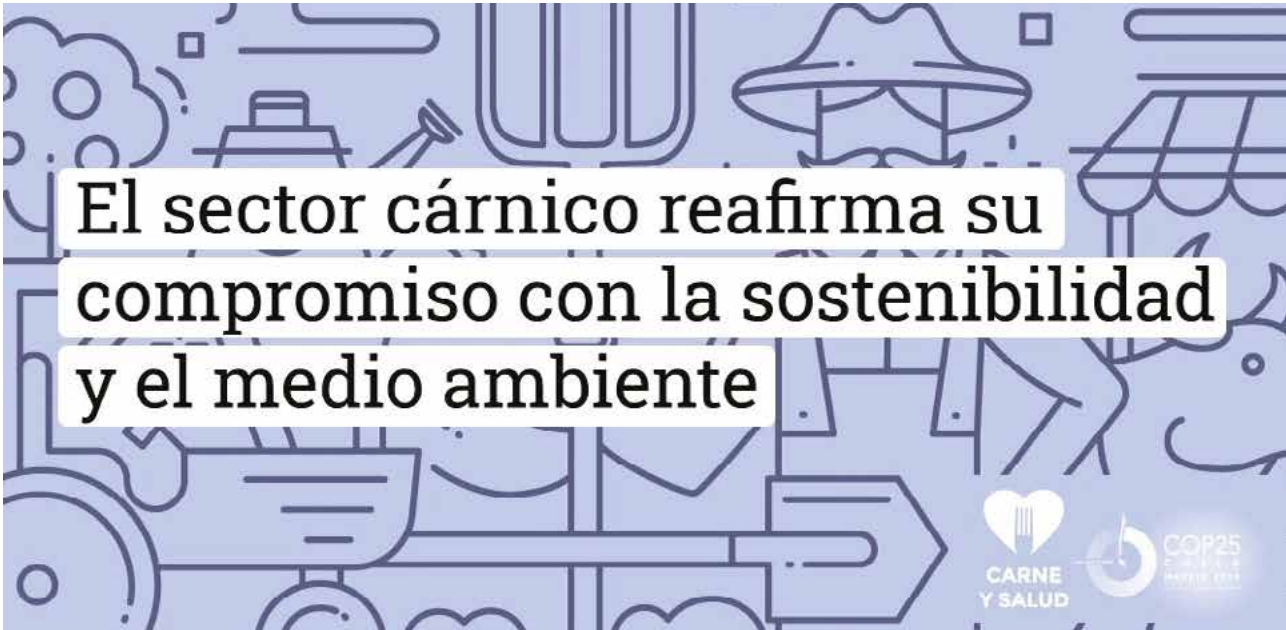
Promovido por las Interprofesionales de la Carne, Carne y Salud ofrece una plataforma de información y divulgación sobre las carnes de vacuno, ovino-caprino, porcino blanco e ibérico, conejo y elaborados cárnicos para consumidores, medios de comunicación y la sociedad en general sobre el papel de la carne en la alimentación y cultura.

En este año se han llevado a cabo diversas actuaciones y escrito artículos con el objetivo de:

- Dar a conocer las cualidades nutricionales de la carne
- Afirmar su valor como parte importante de una alimentación variada y equilibrada, como parte de la dieta mediterránea.
- Aumentar el conocimiento y la información que de ellas poseen tanto consumidores como medios de comunicación.

Entre las acciones desarrolladas por esta plataforma están:

- Participación en la semana de la carne en septiembre.
- Amplia presencia en redes sociales y medios de comunicación durante la COP25.
- Jornadas informativas con el colectivo médico.
- Tertulia "conocer los mitos y bulos en la producción de alimentos".



**El sector cárnico reafirma su
compromiso con la sostenibilidad
y el medio ambiente**

Interporc

Nueva extensión de norma: durante el 2019 se ha publicado la nueva extensión de norma con horizonte 2024 y fruto del consenso de todo el sector que seguirá trabajando, bajo esta norma en aras de la seguridad alimentaria, la innovación, la calidad, el bienestar animal o el medio ambiente.

La interprofesional de porcino de capa blanca ha apostado en este año por el bienestar animal, siendo el impulsor del sello de bienestar animal certificado que avala las buenas prácticas llevadas a cabo en materia de bienestar animal, sanidad, bioseguridad, manejo de los animales y trazabilidad en todos los eslabones de la cadena de valor del porcino de capa blanca de España y que se va a tomar como referencia para implantar un sello de bienestar animal en todas las interprofesionales.

Para dar a conocer la importancia del sector en nuestro país y a los profesionales que trabajan en él, la interprofesional ha creado el documental "orgullosos de lo nuestro" en el que tiene un lugar destacado la labor del carnicero y charcutero como profesional que conoce el producto y lo ofrece al consumidor.

Así mismo para dar a conocer esta carne entre los consumidores, se ha llevado a cabo una campaña publicitaria con un spot emitido en televisión y cine, destacando el color blanco como el color de la carne de cerdo.



Además, desde Interporc se ha prestado especial importancia a los profesionales de la salud como prescriptores, habiéndose realizado diversos estudios sobre hábitos de consumo e importancia de la carne de cerdo blanco en la dieta de niños y ancianos, realizando seminarios dirigidos a médicos y estando presentes en diversos congresos.

Igualmente se han estado desarrollando talleres para escolares, haciendo hincapié en los valores nutricionales de la carne de cerdo en la edad temprana y explicando de manera didáctica y amena la importancia de una alimentación variada y equilibrada en la que se incluye la carne de cerdo blanca.

Además, para conocer mejor como es la imagen del sector, se ha llevado a cabo un estudio de repercusión en el que se han realizado entrevistas a personas tanto del sector como a profesionales de los medios de comunicación, políticos o médicos en el que tras su estudio se podrá definir una estrategia de acción de todo el sector en el futuro.

Interovic

Premios alimentos de España: Interovic ha sido galardonado con el Premio Alimentos de España a la Comunicación, por sus acciones tanto a nivel nacional como internacional y las que se ensalzan los valores del medio rural, la sostenibilidad, el carácter natural y el origen, en las que se da visibilidad al pastoreo como elemento vertebrador de la España rural.

Campaña de origen : Durante esta campaña y por tercer año consecutivo, Interovic,



profesional del cordero y cabrito de España, ha seguido llevando a cabo su campaña de promoción de la carne de cordero y cabrito español contando con la participación de carnicerías de toda España que han ofrecido a sus clientes la posibilidad de ganar una thermomix si compran cordero de origen nacional.

Además, durante el verano se desarrolló la acción de la "Ruta del Paquito" en la que diferentes restaurantes, cafeterías o bares de Madrid ofrecían un bocadillo de carne de cordero con originales recetas habilitándose una web que ofrecía información sobre los establecimientos. Esta acción tuvo mucho éxito por los consumidores, suponiendo una forma diferentes de acercar la carne de cordero al consumidor más joven.

Apariciones en televisión: Varias han sido las apariciones de Interovic y del cordero nacional en diferentes programas de televisión, sobretodo en programas de gastronomía o de cocina. Ha destacado la aparición de la carne de lechal y cordero de origen nacional en la semifinal de masterchef celebrity.

Campaña europea: Para la promoción del cordero de origen europeo, se han seguido labores de comunicación en medios de comunicación a través de spots y de cartelería y otros elementos en carnicerías. Además, se ha trabajado para que las acciones que se lleven desde la interprofesional consigan transmitir al consumidor y a los profesionales las bondades nutricionales y los mensajes de sostenibilidad de este tipo de carne.

Junta Directiva: Durante el año 2019 se ha producido la renovación de la Junta Directiva de Interovic, siendo Francisco Marcén sustituido por Raúl Muñiz como Presidente. María Sánchez, Secretaria General de Cedecarne ha sido nombrada Secretaria de Junta de Interovic. La nueva junta prometen seguir trabajando por la unión del sector y por posicionar a la carne de cordero en el lugar que le corresponde.

Detectives de la carne

Se trata de un proyecto educativo impulsado por Interovic y Provacuno entre escolares para darles a conocer la importancia del consumo de carne de ovino, caprino y vacuno en el menú dentro de una dieta variada y equilibrada. A través de juegos, los niños aprenden a reconocer diferentes cortes de carne y aprenden sencillas recetas de estas carnes.



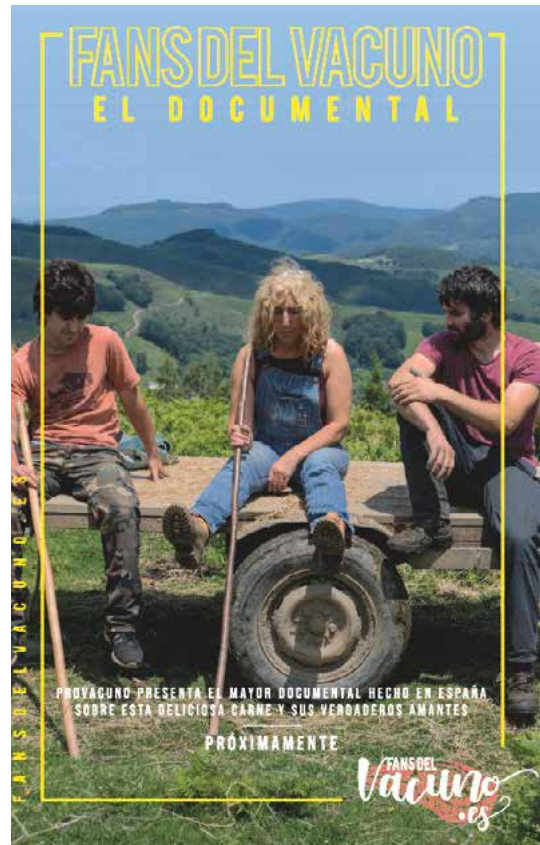
Provacuno

Durante este año se ha renovado la Junta Directiva de la Interprofesional del Vacuno de Carne y se ha puesto en marcha la segunda extensión de norma. Eliseo Isla es su nuevo Presidente, sustituyendo a Marino Medina.

“Fans del Vacuno” es el nombre de la campaña impulsada desde Provacuno y que pretende que sean los propios consumidores de esta carne los que sean prescriptores. De esta campaña, destaca la serie documental que se ha ofrecido a través de plataformas digitales y que ha constado de 5 capítulos, dando a conocer la vida e historias relacionados con profesionales del sector, amantes de la carne de vacuno o científicos que conocen la importancia que tiene el consumo de carne para el ser humano.

Dentro de esta campaña, las carnicerías han tenido un protagonismo especial ya que han podido colaborar con un poster y vinilo animando a sus clientes a consumir este tipo de carne.

Para los consumidores más pequeños, el Profesor Ñam, Ñam ha visitado diferentes mercados de toda España con un juego interactivo en el que los niños tenían que responder a diferentes preguntas sobre la carne de vacuno, desvelando curiosidades y aclarando falsos mitos. Los carniceros han podido participar ayudando a las familias con sus conocimientos.



“Fans del Vacuno” es el nombre de la campaña impulsada desde Provacuno, que pretende que sean los propios consumidores de esta carne los que sean prescriptores del producto.

YO ♥ SOY FAN DEL VACUNO

5



Actividades **Gremios**

GREMIO DE ARTESANOS carniceros charcuteros de CANTABRIA >>>

En su labor de representación se han mantenido diferentes reuniones con la administración regional y en la labor de asesoría y consultoría durante el año 2019 se ha seguido llevando a cabo la atención a todos los socios artesanos carniceros y charcuteros de Cantabria.

Además, uno de las principales actividades realizadas durante este año ha sido la formación para 25 personas, tanto trabajadores (a través de la Fundación Estatal para la Formación y el Empleo) como a autónomos sobre "Listeria Monocytogenes en la Industria Cárnica"

FEDERACIÓN REGIONAL de carniceros de CASTILLA Y LEÓN >>>

VII edición del concurso mejor hamburguesa de Castilla y León

Soria fue la provincia ganadora de la VII edición del ya tradicional concurso a la mejor hamburguesa de Castilla y León con la carnicería Martín.

Este año el concurso se llevó a cabo en la ciudad de Palencia, coincidiendo con la feria gastronómica Naturpal y en la que participaron carniceros de Palencia, Valladolid, Burgos, Salamanca y Soria, que forman la Federación Regional.

El ganador fue el carnicero soriano Martín Carnicero Aragonés, con una hamburguesa que mezclaba carne de ternera y cerdo al 50%, además de boletus, trufa y los típicos torreznos de Soria, junto con aceite de girasol y sal.

Como en todas las ediciones, las hamburguesas presentadas no debían contener aditivos, conservantes ni colorantes, contando únicamente con ingredientes naturales, siendo normalmente productos que se encuentran a la venta en los establecimientos de los participantes.



FEDERACIÓ CATALANA de carnissers i cansaladers- xarcuters >>>

Creación de la marca Carnissers Xarcuters Catalunya

Desde los Gremios que componen la Federació Catalana se está implementando un plan para dar a conocer a los ciudadanos de Catalunya lo importante que es la oferta gastronómica que ofrecen los carniceros y charcuteros -carnes, embutidos y platos preparados de calidad- en su decisión de compra para dar solución a las necesidades alimentarias tanto de ellos como de sus familias.

Se trata de lograr un espacio de visibilidad con acciones que les hagan ser conocidos, reconocidos, apreciados y valorados por la sociedad cuyo objetivo es conseguir posicionar a los profesionales del sector artesano como primera opción de compra de carne y productos cárnicos de calidad, cercanos y saludables. Algunas de las razones que desde el gremio proponen para la realización de esta iniciativa son:

- Porque no pueden ser invisibles.
- Porque nadie va a defender mejor el oficio y los intereses del sector.
- Porque los carniceros son un colectivo muy importante en la tradición gastronómica y cultural de Catalunya.
- Porque su profesionalidad y experiencia permite adaptarse rápidamente a las necesidades de los clientes.
- Porque hay valores y atributos que son propios de nuestra profesión y que se deben preservar frente a imitaciones y otras formas de distribución.
- Porque estamos inmersos en un momento de crisis permanente donde muchas de las corrientes sociales actuales parecen querer menospreciar y atacar nuestra materia prima principal: la carne.

Por todos estos porqués y por muchos más, ahora más que nunca nos tenemos que dar a conocer y por eso se ha creado una herramienta, la marca Carnissers Xarcuters Catalunya, que es la parte visible de esta nueva estrategia de comunicación con la que se quiere explicar lo que son y lo que hacen.

Desde los gremios y sobre todo desde los establecimientos agremiados, se dirigen directamente al consumidor intentando crear un entorno favorable del oficio y de los productos y servicios. La nueva marca pretende ser una herramienta adicional a la imagen y el buen nombre que cada establecimiento o profesional tiene en su entorno más cercano.



Artesanía y excelencia. Una marca para transmitir nuestra manera de ser.

Carnissers Xarcuters Catalunya aspira a ser una marca que aumente la confianza genuina del consumidor actual y que llegue a un nuevo público que no tiene interés por el sector en sí mismo, si no en las cualidades de los productos que vende y/o compra.

En definitiva, elevar el prestigio del conjunto del sector.

4º Concurso Butifarra de huevo artesana

¡Y ya van 4 ediciones del Concurso de Butifarra de Huevo Artesana! En la edición de este año se recibieron un total de 72 muestras, 41 de butifarras de huevo tradicionales y 31 de butifarras singulares. El jurado formado por 12 personas destacó la creatividad, la innovación y el trabajo culinario en la modalidad de butifarras singulares y la mejoría de la calidad en las muestras de las tradicionales.

El ganador en la categoría tradicional fue Guillem Sala de Cal Noc de Moià, quien presentó una butifarra que “sigue la fórmula familiar desde hace más de 100 años”, y asegura que la clave del éxito se encuentra en “una carne de calidad, unos buenos huevos y el cariño a la hora de hacer el producto”.

En la categoría de butifarra singular, el ganador fue David Riera de Can Vilada de Vic, 5ª generación de la carnicería charcutería, quien sorprendió con una butifarra de huevo “pecosa”, elaborada con una mezcla de butifarra del perol y negra que pretende “trasladar al paladar del consumidor la mezcla del sabor de dos butifarras antiguas como son la del perol y la negra con una más moderna, la de huevo”.

Diploma en mano y pocos días antes que se celebre el Carnaval, los dos ganadores coincidieron en el orgullo que supone para los artesanos de la butifarra este premio y, sobre todo, el efecto positivo que tiene sobre la venta. “Es un escaparate único para mostrar nuestros productos y notamos año tras año que doblamos la producción”, explicaba convencido Guillem de Cal Noc.



CARNIMAD - Carniceros y Charcuteros de Madrid >>>

Fedecarne pasa a ser Carnimad

La Organización Empresarial que representa al sector especializado de la carne en la Comunidad de Madrid ha dejado atrás el nombre que le ha acompañado durante los últimos veinte años, Fedecarne, para convertirse en Carnimad; una transformación acompañada también por un cambio de imagen corporativa, una nueva web (www.carnimad.es) y la modificación de su galardonada Revista La Carne.

La nueva imagen responde a las modificaciones que se están llevando a nivel empresarial en la organización y tras un profundo análisis llevado a cabo en los últimos años.

El nuevo nombre e imagen es joven y fresco; innovador aunque sin perder el carácter tradicional y manteniendo alguno de los elementos más representativos de la profesión como es el cuchillo, pero con una imagen más moderna; incluso al representar a todos los profesionales de la carne, que trabajan con el cuchillo, ya sean carniceros, charcuteros, polleros o casqueros; Madrid está incluido en el nombre y la denominación es sencilla y fácil de pronunciar.

La nueva imagen y denominación se presentó en un evento que tuvo lugar el 22 de mayo en el Matadero de Madrid y que se centró en el diseño y el branding, teniendo como invitados especiales a dos expertos en la materia, Nacho Lavernia, de LAVERNIA & CIENFUEGOS Y ASOCIADOS, y Carlos Aires, de Marketing-Jazz.

Carnimad, carniceros y charcuteros de Madrid, cerró el acto destacando la ilusión con la que comienzan esta nueva etapa y asegurando que la transformación de la Organización no hará que esta pierda la esencia que le ha hecho perdurar durante más de 87 años, porque el objetivo es evolucionar y crecer junto al mejor activo de Carnimad, sus socios, profesionales especializados del sector de la carnicería-charcutería en Madrid.



Carnimad ha ayudado a sus socios a cuidar la salud y seguridad de su equipo humano

En Carnimad se ha firmado, un año más, un convenio de colaboración con el Instituto Regional de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Comunidad de Madrid, para llevar a cabo diversas actuaciones en materia de prevención de riesgos laborales en la carnicería-charcutería.

Gracias a este proyecto, todos los socios de Carnimad pueden recibir asesoramiento técnico especializado y totalmente gratuito sobre algo tan importante para las empresas como es la seguridad y salud de sus trabajadores, una obligación legal que además es una inversión en capital humano.

El programa de actuaciones incluye:

- 100 visitas generales donde se ha asesorado a las empresas del sector especializado de la carne en materia de prevención de riesgos laborales (PRL).
- 100 visitas específicas para asesorar a las empresas sobre riesgos musculoesqueléticos en el desarrollo de la actividad.
- Realización de un estudio general sobre los trastornos musculoesqueléticos en el sector especializado de la carne.
- Realización de 4 jornadas informativas en distintos mercados y galerías comerciales sobre coordinación de actividades empresariales.

Educarne - Centro de formación, desarrollo e innovación del Sector Cárnico

Aunque el centro echó a andar a finales de 2018, ha sido en este año 2019 cuando se han puesto en marcha numerosos proyectos y se ha inaugurado formalmente.

El acto de inauguración de Educarne, celebrado el 6 de febrero con gran éxito de asistencia y reconocimiento, fue clausurado por el Viceconsejero de Economía, Empleo y Hacienda de la Comunidad de Madrid, D. Miguel Ángel García Martín; y la Directora General de Comercio y Emprendimiento del Ayuntamiento de Madrid, Dña. Concepción Díaz de Villegas.

Durante el evento se mostró también la nueva imagen corporativa del centro. Un desarrollo gráfico realizado por jóvenes diseñadores, que ha sabido armonizar elementos tradicionales del sector, con un lenguaje juvenil y fresco, capaz de conectar con las nuevas generaciones de profesionales, que son, como destacó María Sánchez en su intervención, "el futuro de un oficio emprendedor".



Las principales acciones llevadas a cabo por Educarne en este año 2019 han sido:

1. Las dos primeras ediciones del Certificado de Profesionalidad, han permitido formar a 30 desempleados, con un éxito de empleo del 80%.
2. Por tercer año consecutivo 200 empresas del sector son más competitivas, gracias a formación subvencionada por la Comunidad de Madrid.
3. Empresarios de Medellín han viajado hasta España para protagonizar la primera Educarne Experience.
4. Se ha firmado un Convenio con la Escuela Internacional de Cortadores de Jamón para incrementar nuestra oferta formativa con profesorado de primer orden.
5. Seis alumnos en riesgo de exclusión social podrán incorporarse al mercado laboral
6. 200 jóvenes visitaron el stand de Educarne en la I feria de empleo y alimentación.
7. Ahora 50 escolares saben reconocer los distintos cortes de carne de ovino, caprino y vacuno.
8. Se ha renovado la Certificación en ISO 9001/2015.
9. Madrid Directo, programa de televisión de Telemadrid, visitó las instalaciones del centro conocer el Certificado de Profesionalidad y se adentraron en el aula práctica, pudiendo ver cómo los alumnos aprendían a realizar un despiece de porcino; y viendo lo interesante y versátil de la profesión de carnicero.



Educarne es el primer Centro de Formación, Desarrollo e Innovación del Sector Cárnico ABIERTO AL PÚBLICO GENERAL Y A DIFERENTES COLECTIVOS PROFESIONALES

Meat Attraction, en colaboración con EDUCARNE, celebró el 17 de septiembre en el marco de la tercera edición de la feria el Día del Carnicero y Charcutero.

La exitosa jornada, inaugurada por el Director de Certámenes Agroalimentarios de IFEMA, Raúl Calleja, contó con más de 200 asistentes en las gradas, atraídos por un atractivo cartel encabezado por Anthony Puharich y Darren O'Rourke, CEO y Maestro carnicero respectivamente de la carnicería australiana Víctor Churchill -considerada la mejor del mundo-.

Compartieron escenario con otros invitados de excepción, entre los que destacaron el influencer de la carne Pepe Chuletón, con una ponencia sobre carnes maduradas, y la carnicera artesana Ana París, que impartió una masterclass de elaborados innovadores.

La jornada se completó con dos mesas redondas. La primera de ellas bajo el nombre "Charcutería y Platos Preparados. Empresas especializadas por descubrir y explorar. Su gestión, sus productos, categorías y futuro", fue moderada por Lola Barragán, Directora de Comunicación de Carnimad. En ella participaron Eugeni Moreno, Director Comercial de Mitjans, una de las personas que más conoce a los profesionales del sector en España, pues visita más de 500 puntos de venta al año; Juanjo Gil, encargado de la Charcutería de Octavio en el Mercado de San Antón, con más de 30 años de experiencia en el oficio y especialista en quesos; y Trinidad Gómez, Directora de SERTINA, que aportó el conocimiento especializado en platos preparados, acercándonos al catering, como una oportunidad de futuro para la carnicería, charcutería y pollería especializada.

La mesa redonda que llevaba el nombre "Revolucionarios del sector dibujan juntos el futuro de la carnicería y charcutería", y que ha sido moderada por María Sánchez, Directora General de Carnimad

y Directora del Centro de Formación, Innovación y Desarrollo, Educarne, puso fin a la intensa agenda del día.

Entre sus participantes, como no podía ser de otra manera, Anthony Puharich de nuevo, acompañado de dos grandes promesas del panorama nacional, los jóvenes carniceros Carlos Catalá, Gerente de Carnicería Catalá; y Álex Castany, Gerente de Carnicería Sanmarti 1850.



GREMIO de carniceros de NAVARRA >>>

XIV concurso navarro de Chistorra

El tradicional concurso de Chistorra organizado por el Gremio de Carniceros de Navarra celebró su edición número catorce el 29 de septiembre en Pamplona.

El jurado, compuesto en su mayoría por carniceros, técnicos de la industria, gastrónomos y periodistas, analizó las características organolépticas de la txistorra en su presentación clásica: primero en crudo y en una segunda frase, cocinada, resultando ganador Santiago Moreno Echevarría de Carnicería Los Porches de Ayegui con una puntuación de 754 frente a los 740 del 2º premiado, Mikel Jiménez Arellano de Carnicería Javier de Pamplona. Por su parte el tercer premio correspondió a Patxi Aldasoro Guajardo de Carnicería Pako de Olatzi.

Además de degustar un producto tan típico y tradicional de Navarra como la chistorra, los asistentes pudieron disfrutar de música en directo, danzas africanas y deporte rural y los niños contaron con hinchables.

El ganador del concurso resaltó su emoción y alegría por el premio, destacando el cariño con el que realiza la chistorra, con carne magra y suave y la tradición de toda una vida en el oficio.

Curso de certificado de profesionalidad

Como uno de los pilares básicos de favorecer el relevo generacional y dar a conocer la profesión, el gremio celebra desde 2016 el curso de certificado de profesionalidad de carnicería y elaboración de productos cárnicos.

Durante 2019 se ha celebrado la edición cuarta de este certificado organizado por el gremio de carniceros

de Navarra con una tasa de colocación muy satisfactoria y que concluye con 80 horas prácticas en empresas.

Del 14 de octubre al 27 de noviembre de 2019, se han impartido los dos primeros módulos del certificado (160 horas), financiado por el Servicio Navarro de Empleo-Nafar Lansare, dentro de la convocatoria de subvenciones para la formación de desempleados 2019-2020.

El docente encargado del curso fue Juan Carlos Mañu Zugasti.



Visita del profesor Nelson Leidenz de la Universidad Texas Tech

El 3 de mayo, Nelson Huerta Leidenz, investigador de la Universidad Texas Tech, visitó las instalaciones del Gremio y mantuvo un encuentro con la Junta Directiva del Gremio y con asociados. Se abordó la situación del sector en Navarra y el profesor Huerta expuso el funcionamiento del mercado de carne de vacuno en Estados Unidos y la clasificación de canales que se lleva a cabo en los mataderos y que es muy diferente al sistema europeo. En la visita le acompañaron los Catedráticos de la Universidad Pública de Navarra, María José Beriain y Antonio Purroy.



GREMIO de carniceros-charcuteros de VALENCIA y PROVINCIA >>>

Durante el año 2019 el Gremio de Carniceros y Charcuteros de Valencia y Provincia ha cumplido 40 años. La celebración de este aniversario tuvo lugar el 19 de enero en un acto en el hotel SV Valencia Palace y al que acudieron personalidades de la administración regional y local, así como socios y otros representantes de organizaciones del sector.

Además durante este año muchos han sido las actividades, cursos y participación del gremio en jornadas, que se resumen a continuación:

- Se han celebrado varios cursos para formar a los agremiados sobre la implantación de la guía de buenas prácticas de higiene en sus establecimientos; y, también en materia de calidad y seguridad alimentaria, se han convocado cursos de manipulador de alimentos, escandallos, recomendaciones de uso y tipos de tripa natural o comercialización de carne ecológica.





- Otro tipo de formación y talleres desarrollados han tenido como objetivo que los agremiados conozcan nuevas herramientas empresariales, modelos de negocio o marketing para mejorar su empresa en la que se ha contado en muchas ocasiones con otras organizaciones o empresas para su impartición. Alguno de estos talleres han sido: claves para fidelizar clientes en la venta de jamón; innovación en el pequeño comercio; whatsapp como herramienta para el pequeño comercio; Instagram creativo ó importancia de conocer al cliente.
- Carlos Catalá, de Carnicerías Catalá, agremiados de Valencia participó en la mesa redonda "Revolucionarios del sector" con motivo del "Día del Carnicero" en Meat Attraction.
- Por su parte, Silvia Hernando, Gerente de Carnicería Hernando de Valencia fue una de las ponentes de la mesa redonda sobre nuevos modelos de negocio, formación y relevo generacional en el I encuentro de Carniceros y Charcuteros de El Pozo (Murcia) al que acudieron un nutrido número de agremiados.
- La Feria Gastrónoma, del 10 al 12 de noviembre, ha contado también este año con la participación muy activa del gremio, tanto con un stand en la que han dado a conocer el gremio y los productos



artesanales de sus agremiados, como por la organización de la "tarde del carnicero" con ponencias sobre Dry Aged, la carnicería 3.0 y el jamón de Teruel.

- En septiembre se celebró el "World Paella Day" (día Mundial de la Paella) como reconocimiento al plato más universal de la gastronomía Valenciana en el que el Gremio de Valencia ha participado en la organización.
- Por último, agremiados han asistido a la feria i-Meat celebrada en la Feria Cornellá los días 6 y 7 de octubre (Barcelona) y Retail Future del 17 al 19 de octubre en la Feria de Valencia.
- Premios nacionales de comercio: La Carnicería "La Cabanenca Market SL" de Castellón ha sido galardonado con el Premio Nacional de Comercio Interior 2018 en la modalidad de Pequeño Comercio, que fue entregado este año por la Secretaria de Comercio, Xiana Méndez.

Además, Carnes Fuster, carnicería de Valencia consiguió una mención especial en dicha categoría.

6



Datos

del sector

COMERCIO AL POR MENOR DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS >>>

Encuesta anual de comercio (CNAE-2009). Año 2017

Volumen
de negocio: **4.338** Millones de Euros



25.425
EMPRESAS



29.148
ESTABLECIMIENTOS



4.388.685
CIFRA DE NEGOCIO



59.929
PERSONAL
OCUPADO



35.100
PERSONAL
REMUNERADO



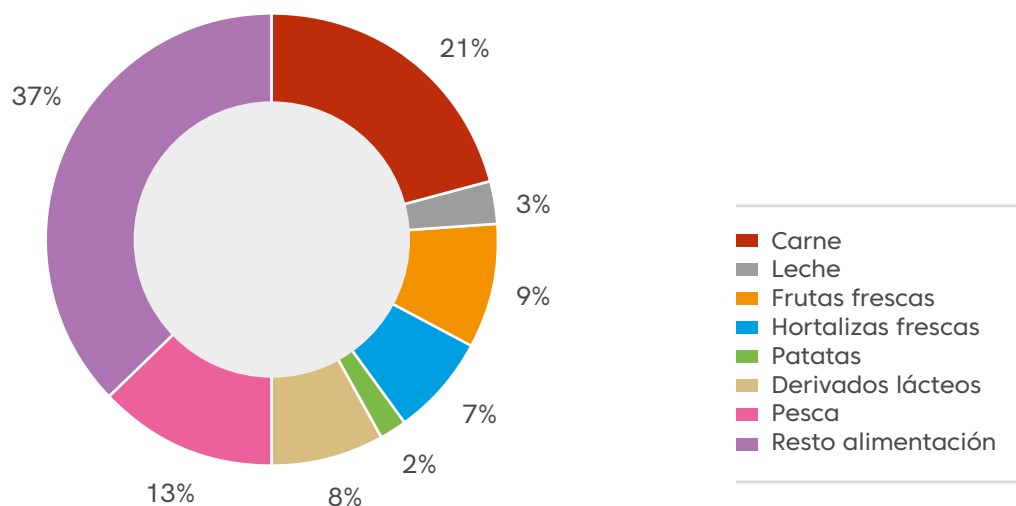
FUENTE: Instituto Nacional de Estadística

La distribución del **gasto alimentario 2018**

Todas las cifras que recogemos a continuación, se refieren a consumo y gasto en el hogar.

El gasto en alimentación en los hogares españoles fue, en 2018, de 68.538,086 millones de euros, lo que representa un ligero descenso del 1,55% con respecto a 2017.

La distribución del gasto en las familias no ha experimentado variaciones en los últimos años, siendo la carne el producto que más se consume, representando el 21% .



LA DISTRIBUCIÓN DEL GASTO EN LAS FAMILIAS NO HA EXPERIMENTADO VARIACIONES EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, SIENDO LA CARNE EL PRODUCTO QUE MAS SE CONSUME, REPRESENTANDO EL 21% .

Evolución del consumo de carne **en hogares por especie** (kg/persona)

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Vacuno	6,23	5,88	5,71	5,61	5,19	4,92
Ovino/Caprino	1,88	1,77	1,70	1,64	1,49	1,37
Porcino	10,98	10,67	10,93	10,73	10,23	10,02
Pollo	14,82	14,19	13,79	13,86	12,99	12,61
Otras	7,03	6,56	6,34	6,54	6,62	5,77
Transformadas	12,78	12,02	11,72	11,73	11,44	11,65
TOTAL	53,72	51,10	50,19	50,11	47,96	46,34

Información elaborada por:
Subdirección General de Estructura de la Cadena Alimentaria
Dirección General de la Industria Alimentaria
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Estructura del gasto (% en euros)

Se aprecia una ligera variación a la baja en el gasto dedicado al ovino, no habiendo variaciones considerables en el resto de especies. Las carnes transformadas aumentan ligeramente en gasto.

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Vacuno	16,55	16,54	16,01	16,08	15,67	15,19
Ovino/Caprino	5,44	5,47	5,53	5,36	5,23	4,83
Porcino	18,65	19,13	20,06	19,09	19,24	19,18
Pollo	17,70	17,56	17,23	17,22	17,16	17,55
Otras	10,82	10,59	10,57	10,90	10,99	10,64
Transformadas	30,84	30,70	30,60	31,34	31,72	32,61
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Estructura del consumo (% en kgs)

La distribución del consumo en los hogares españoles está perfectamente definida y en los últimos años no varían los hábitos alimentarios significativamente. Únicamente destaca el descenso en el consumo de la carne de ovino/caprino, aumentando las transformadas.

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Vacuno	11,55	11,54	11,37	11,20	10,90	10,61
Ovino/Caprino	3,53	3,49	3,40	3,28	3,14	2,95
Porcino	20,38	21,05	21,77	21,30	21,49	21,62
Pollo	27,62	27,77	27,48	27,66	27,29	27,20
Otras	13,13	12,77	12,63	13,09	13,16	12,49
Transformadas	23,79	23,38	23,35	23,47	24,03	25,13
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Comparativa entre gasto y consumo

Como en los últimos años, el pollo y el porcino son las carnes más consumidas y, como viendo siendo habitual, el mayor gasto lo destinamos a las carnes transformadas.

	CONSUMO EN KG	GASTO EN €
Vacuno	10,61	15,19
Ovino/Caprino	2,95	4,83
Porcino	21,62	19,18
Pollo	27,20	17,55
Otras	12,49	10,64
Transformadas	25,13	32,61
TOTAL	100%	100%

Evolución de la cuota de venta de carne según el **tipo de establecimiento** (% en valor)

El supermercado sigue creciendo en su cuota de venta de carne, por encima de la carnicería-charcutería que ha experimentado una ligera bajada con respecto al año 2017. La carnicería sigue siendo el establecimiento donde más se compra la carne de ovino.

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Carnicería-Charcutería	30,34	30,13	28,77	28,07	26,97	25,36
Supermercado	48,91	47,94	49,60	50,50	53,91	56,27
Hipermercado	11,80	12,33	12,18	11,93	11,76	11,12
Internet				0,64	0,69	0,82
Otros	8,95	9,60	9,44	8,87	6,67	6,43
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



Evolución de la cuota de venta de carne de **VACUNO** según el tipo de establecimiento (% en valor)

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Carnicería-Charcutería	44,70	46,31	43,76	42,20	41,10	40,68
Supermercado	37,38	34,32	36,76	38,21	40,62	42,85
Hipermercado	10,36	11,29	11,58	11,64	11,74	11,07
Internet				0,46	0,54	0,50
Otros	7,56	8,08	7,90	7,48	6,00	4,90
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



Evolución de la cuota de venta de carne de **OVINO/CAPRINO** según el tipo de establecimiento (% en valor)

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Carnicería-Charcutería	43,40	45,92	45,53	42,66	41,49	40,25
Supermercado	34,17	28,70	31,27	32,81	35,85	39,35
Hipermercado	8,81	9,19	8,92	8,91	10,21	8,28
Internet				0,56	0,44	0,32
Otros	13,62	16,19	14,28	15,06	12,01	11,80
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



Evolución de la cuota de venta de carne de **PORCINO** según el tipo de establecimiento (% en valor)

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Carnicería-Charcutería	35,60	34,43	32,28	32,83	31,42	30,22
Supermercado	44,63	44,06	45,55	46,59	50,13	52,16
Hipermercado	10,50	10,99	10,98	10,77	10,22	9,29
Internet				0,52	0,60	1,01
Otros	9,27	10,52	11,19	9,29	7,63	7,32
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



Evolución de la cuota de venta de carne de **POLLO** según el tipo de establecimiento (% en valor)

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Carnicería-Charcutería	31,33	29,71	28,12	27,54	26,14	24,16
Supermercado	51,04	51,54	53,33	53,55	57,65	60,31
Hipermercado	9,83	10,53	10,16	9,75	9,56	8,38
Internet				0,54	0,63	0,76
Otros	7,80	8,22	8,38	8,61	6,02	6,39
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



Evolución de la cuota de venta de carne de **TRANSFORMADAS** según el tipo de establecimiento (% en valor)

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Carnicería-Charcutería	17,14	17,44	17,15	16,47	15,96	14,49
Supermercado	57,93	57,53	58,41	59,36	62,15	63,80
Hipermercado	16,13	16,38	16,13	15,44	15,39	15,18
Internet				0,43	0,93	0,97
Otros	8,80	8,65	8,31	9,86	5,57	5,56
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

El gasto y el consumo de carne en España en el año 2018 por Comunidades Autónomas

Comunidades	TOTAL CARNE		VACUNO		OVINO/CAPRINO		PORCINO		POLLO		C. TRANSFORMADAS	
	% Volumen (kg)	% Valor (€)	% Volumen (kg)	% Valor (€)	% Volumen (kg)	% Valor (€)	% Volumen (kg)	% Valor (€)	% Volumen (kg)	% Valor (€)	% Volumen (kg)	% Valor (€)
Andalucía	17,56	16,25	11,98	11,47	9,31	9,19	17,71	17,13	19,41	18,81	20,15	18,19
Aragón	3,24	3,22	2,72	2,78	5,77	5,51	3,04	3,09	3,42	3,64	2,91	2,78
Asturias	2,18	2,24	2,51	2,51	1,59	1,58	2,33	2,33	2,07	2,01	2,42	2,47
Baleares	2,26	2,20	2,06	2,00	2,03	1,98	2,06	2,04	2,60	2,63	2,05	2,13
Canarias	3,89	3,66	4,86	4,27	0,74	0,69	3,04	2,72	2,63	2,96	4,66	4,19
Cantabria	1,19	1,22	1,66	1,72	0,93	0,86	1,15	1,20	1,12	1,10	1,16	1,11
C. La Mancha	5,00	4,63	3,80	3,65	5,96	5,40	5,31	5,12	4,94	4,57	5,24	4,80
Castilla León	6,26	6,26	7,20	7,22	8,43	8,13	7,02	7,09	5,77	5,56	5,38	5,34
Cataluña	16,15	17,54	16,43	17,44	19,74	21,33	16,65	17,52	15,60	16,61	15,31	17,36
Extremadura	2,07	1,88	1,09	1,04	2,22	2,01	2,13	1,99	2,13	2,04	2,43	2,09
Galicia	6,53	6,34	8,49	8,10	5,78	5,48	8,68	8,28	5,74	5,75	5,15	4,94
La Rioja	0,64	0,64	0,57	0,58	1,15	1,14	0,70	0,72	0,62	0,61	0,49	0,51
Madrid	13,39	14,22	17,42	17,58	14,68	15,19	11,46	11,71	13,42	13,61	14,02	15,14
Murcia	2,85	2,71	1,80	1,78	3,89	3,71	2,71	2,66	2,98	2,84	3,16	2,92
Navarra	1,24	1,32	1,35	1,46	1,45	1,54	1,19	1,28	1,16	1,17	1,15	1,20
País Vasco	4,68	5,25	6,76	7,26	4,44	4,69	4,22	4,63	4,54	4,90	4,46	5,00
Valencia	10,86	10,42	9,30	9,15	11,87	11,60	10,58	10,50	11,86	11,17	9,86	9,82
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%



El gasto y el consumo de carne en España en el año 2018 **por Comunidades Autónomas** (en hogares)

Comunidades	TOTAL CARNE		VACUNO		OVINO/CAPRINO		PORCINO		POLLO		C. TRANSFORMADAS	
	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)
Media nal.	46,34	309,98	4,92	47,09	1,37	14,96	10,02	59,46	12,61	54,39	11,65	101,10
Andalucía	42,74	264,55	3,09	28,37	0,67	7,22	9,32	53,48	12,85	53,73	12,33	96,57
Aragón	52,13	346,48	4,64	45,52	2,74	28,62	10,59	63,79	14,99	68,89	11,79	97,56
Asturias	42,59	292,18	5,20	49,68	0,92	9,95	9,83	58,36	10,98	45,91	11,85	105,30
Baleares	46,38	302,61	4,48	41,72	1,23	13,09	9,13	53,65	14,54	63,47	10,59	95,32
Canarias	37,65	236,63	4,98	41,96	0,21	2,14	6,36	33,74	6,92	33,61	11,33	88,41
Cantabria	45,38	310,06	6,68	66,53	1,04	10,53	9,48	58,41	11,54	49,15	11,05	92,36
C. La Mancha	50,40	312,37	4,06	37,39	1,77	17,57	11,58	66,24	13,54	54,09	13,29	105,51
Castilla León	54,16	362,10	6,60	63,39	2,15	22,70	13,13	78,58	13,57	56,37	11,69	100,74
Cataluña	49,37	358,48	5,33	54,15	1,78	21,04	11,00	68,70	12,97	59,59	11,76	115,73
Extremadura	37,12	226,07	2,08	18,95	1,17	11,64	8,25	45,87	10,39	42,98	10,94	81,75
Galicia	49,86	323,49	6,87	62,81	1,30	13,50	14,33	81,05	11,91	51,54	9,88	82,32
La Rioja	42,45	286,64	4,01	39,32	2,26	24,60	10,08	61,91	11,26	48,23	8,28	74,51
Madrid	45,51	323,29	6,28	60,68	1,47	16,66	8,42	51,05	12,40	54,26	11,97	112,24
Murcia	42,32	268,79	2,84	26,85	1,70	17,79	8,69	50,61	12,02	49,44	11,79	94,72
Navarra	44,34	316,02	5,12	52,83	1,53	17,71	9,21	58,84	11,28	49,21	10,32	93,68
País Vasco	47,81	358,52	7,32	75,41	1,34	15,45	9,32	60,66	12,62	58,73	11,46	111,47
Valencia	48,51	311,47	4,41	41,53	1,56	16,73	10,22	60,23	14,42	58,58	11,07	95,69



**cede
carne**

CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA
DE DETALLISTAS DE LA CARNE

cede carne

CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA
DE DETALLISTAS DE LA CARNE