



LA VOZ

nº 116

Publicación gratuita
Año XXV. Tercera época
Otoño 2019

DEL GREMIO

Boletín de Comunicación de Gremio de Empresarios Carniceros-Charcuteros de Zaragoza



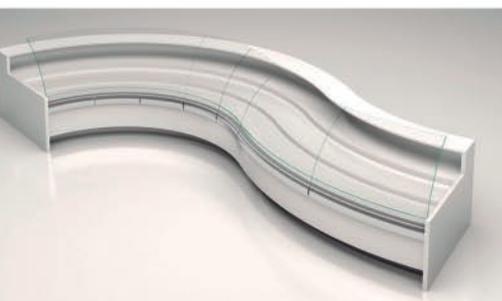
En este número:

Meat Attraction 2019 • Cursos de Ceylán S.L. • Nueva campaña de Interporc • Sulfitos ¿Qué sabes de este aditivo? • Preguntas y respuestas sobre la Listeriosis • Reconocimiento experiencia profesional • Noticias del CITA • XXXV Edición de las Ferias de Jamón de Teruel • Presentación de C' Alial on the Road 2019.



**Monte
o reforme
su carnicería**

**45 años
marcando
la diferencia**



cruzsl@cruzsl.net
www.cruzsl.net
93 465 00 65





SUMARIO

4. Carta del Director.
5. Huesca al día.
- 6-10. **REPORTAJE:** Meat Attraction 2019.
- 11-13. Cursos impartidos por Ceylán S.L..
14. **NOTICIAS** de Cedecarne
15. Nueva campaña de Interporc.
18. Sulfitos ¿Qué sabes de este aditivo? (Carnimad).
20. Preguntas y respuestas sobre la Listeriosis (Carnimad).
- 21-22. Reconocimiento experiencia profesional.
23. Normativa Registro Establecimiento.
- 24-25. **NOTICIAS** del CITA.
- 26-28. XXXV Edición Ferias del Jamón de Teruel.
- 29-30. Presentación de C' Alial on the Road 2019.

NOTA:

Ya están disponibles en las oficinas del Gremio las participaciones de **LOTERÍA DE NAVIDAD.**



Revista: **LA VOZ DEL GREMIO.** Edita: Junta Directiva del **GREMIO PROVINCIAL DE EMPRESARIOS CARNICEROS CHARCUTEROS DE ZARAGOZA:** Presidente: Manuel Remiro Saldaña. Comité Directivo: Carmen Vera Olona, María Luisa Tejero Asín, Alfredo González Vázquez, Antonio Álvaro Fernández, José Carlos Blasco Collado, Julio Garcés Clemente. Dirección: Ramón y Cajal, 41, bajo. Tel.: 976 442 229. **Han colaborado en este número:** Miguel Ángel Plana. La Dirección del Gremio no se responsabiliza de las opiniones vertidas en los artículos.

Coordinación, diseño y maquetación: Espiral de Arquímedes, S.L. Tel.: 655 559 500. **Imprime:** Grafo S.L. Tel.: 976 581 015. **Depósito legal:** Z-4040/95. **Fotografías:** Archivo Gremio, Archivo Gobierno de Aragón, Espiral de Arquímedes.



GREMIO PROVINCIAL DE EMPRESARIOS CARNICEROS CHARCUTEROS DE ZARAGOZA

C/ Ramón y Cajal, 41

50004 Zaragoza

Tel.: 976 442 229

www.gremiocarniceroszaragoza.com

gremio@gremiocarniceroszaragoza.com



INTENSO VERANO

Manuel Remiro,
PRESIDENTE,
GREMIO DE CARNICEROS-CHARCUTEROS DE ZARAGOZA

QUERIDOS COMPAÑEROS:

Mal ha terminado el verano para nuestro sector y para nuestros negocios, con unas noticias que han preocupado a todo el país.

Un brote de Listeriosis surgido concretamente en Andalucía. La infección se produjo en una industria, en un derivado cárnico listo para el consumo que no es carne fresca, que no es un establecimiento minorista y que nada tiene que ver con carne fresca u otros derivados cárnicos que se pueden encontrar en los establecimientos minoristas del sector. Por lo tanto, no se debe tener miedo a continuar con los hábitos de consumo habituales de los productos adquiridos en las carnicerías-charcuterías de confianza.

Recordamos a los agremiados que todas las empresas alimentarias deben cumplir con la estricta normativa higiénico-sanitaria que asegura la inocuidad de los alimentos que ponemos a la venta, así como la importancia de extremar las medidas de higiene que evitan la contaminación cruzada a los alimentos. En este número de la revista os incluimos información sobre la Listeriosis facilitada por la Confederación de Detallistas de la Carne de Madrid CARNIMAD.

Tenemos experiencia de anteriores crisis alimentarias y todas las hemos superado con nuestra profesionalidad

y buen hacer, siendo responsables de los productos que elaboramos y que también nosotros los consumimos.

Estamos en contacto e informados permanentemente a través de la Agencia Española de Seguridad alimentaria y Nutrición (AESAN).

Si tenéis alguna duda poneros en contacto con el Gremio de Carniceros-Charcuteros.

Felices Fiestas del Pilar para todos

“

Tenemos experiencia de anteriores crisis alimentarias y todas las hemos superado con nuestra profesionalidad y buen hacer, siendo responsables de los productos que elaboramos y que también nosotros los consumimos.

Nueva dirección:

Cárnicas Gallego, S.A.

Pol. Ind. San Miguel, sector 4 "A"

C/ Río Esera, 8

50830 Villanueva de Gallego

Zaragoza

Tel.: 976 180 120

Fax: 976 180 261

mail: carnicasmallego@carnicasmallego.com





A PROPÓSITO DE LA FORMACIÓN

Miguel Ángel Plana,
PRESIDENTE,
AGRUPACIÓN PROVINCIAL DE CARNICEROS DE HUESCA Y PROVINCIA

#naturalgente

Agrupación Carniceros
Altoaragón
ACA #naturalgente

López Allué, 3, 4º

Tel.: 974 228 872

HUESCA

www.carniceroshuesca.com

info@carniceroshuesca.com

TRAS UN VERANO MUY CALUROSO, nos comentan nuestros compañeros de la montaña y las zonas turísticas que ha habido mucha gente, sin embargo, las ventas, aunque buenas, no han sido lo esperado dado el gran número de visitantes.

Por lo que se refiere a los primeros días de septiembre la tónica ha sido algo parecida, esperemos que con la normalización de horarios y rutinas la situación mejore y encaremos estos últimos meses del año con mejores expectativas.

Respecto a las actividades realizadas desde la Agrupación, estos meses atrás: junio, finales de agosto y septiembre hemos colaborado en la impartición de un **curso de ventas** organizado entre varias instituciones para trabajadores desempleados.

Todos sabemos que en este país se dedican muchos recursos a la formación de los trabajadores, tanto en activo como desempleados, sin embargo, muchas veces los resultados no son los que deberían. La formación profesional debe ser impartida y organizada por profesionales capaces de transmitir a los alumnos la ilusión por aprender el oficio en el que se les está formando. Desde la Agrupación estaremos siempre dispuestos a colaborar, allí donde se nos requiera, porque somos conscientes del imprescindible relevo generacional en un oficio que amamos y con el que nos hemos ganado la vida con dignidad.

Por lo demás, ánimo para estos meses finales del año, nos vemos pronto.

“

Desde la Agrupación estaremos siempre dispuestos a colaborar, allí donde se nos requiera, porque somos conscientes del imprescindible relevo generacional.

MEAT ATTRACTION 2019



17-19
SEPT.
2019
MADRID - ESPAÑA

ORGANIZAN:



El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, inauguró esta tercera edición de la feria, que se ha celebrado en Feria de Madrid (IFEMA), del 17 al 19 de septiembre. Como en ocasiones anteriores MEAT ATTRACTION, ha sido coorganizada por Asociación Nacional de Industrias de la Carne (ANICE) e IFEMA, y ha puesto de manifiesto su consolidación, como el mejor escaparate comercial del sector cárnico en España. Con el mensaje "La cita con las mejores carnes del mundo" Meat Attraction, reunió, en el pabellón 10 de Ifema, a más de 400 expositores y 20.000 profesionales de 50 países en un gran evento comercial especializado, que abarca la producción, distribución, industria auxiliar y el punto de venta, en definitiva, tres días de intensas relaciones comerciales con la oferta y la demanda reunida.



ANICE, COORGANIZADORA DE LA FERIA, puso a disposición de sus empresas asociadas un pabellón agrupado para facilitarles su participación en la feria. El presidente de ANICE, Alberto Jiménez, declaró que “esta edición ha cumplido su objetivo principal, convirtiéndose en un instrumento comercial de primer orden para acompañarlas en su impulso y crecimiento, además de contribuir a posicionar el sector productor y comercializador español como uno de los principales proveedores del mundo, por su capacidad productora, innovadora y exportadora”.

Meat Attraction, es un instrumento sectorial fundamental para el **desarrollo, impulso y crecimiento del tejido industrial cárnico**, teniendo en su hoja de ruta convertir a España en el principal *hub* (*centro, punto de conexión, concentrador, nodo...*) para la comercialización de productos cárnicos a nivel internacional. **China** fue el **País Importador Invitado** esta edición, por su capacidad importadora y enormes oportunidades.

Meat Attraction, a través del **Programa de Invitados Internacionales**, atrajo a Madrid a clientes habituales o nuevos posibles clientes para todas las empresas expositoras directas. A ello se suman las sesiones **B2B-B2MEAT** (*término que hace referencia a empresas que venden a otras empresas, no al consumidor final*), que se realizaron por categorías de producto y perfil de comprador. Además, se llevaron a cabo acciones determinadas por los canales de demanda (distribución, *traders*, importadores y retail, colectividades, el canal minorista especialista, y el sector de la restauración).

La innovación ha sido uno de los ejes fundamentales en Meat Attraction para poner en valor toda la **innovación y novedades sectoriales** como uno de los pilares de una industria moderna y adaptada a los nuevos perfiles de consumidor, por ello, en esta edición se ha puesto en

marcha **Innovation Hub**, el nuevo espacio que reunió todas las novedades y productos de los expositores para promocionarlos y darles máxima visibilidad. Este servicio ofrecido por Meat Attraction se dirigió a todos los expositores y coexpositores, que pudieron presentar su mejor producto y formar parte de la exposición permanente durante los tres días de celebración de la feria.

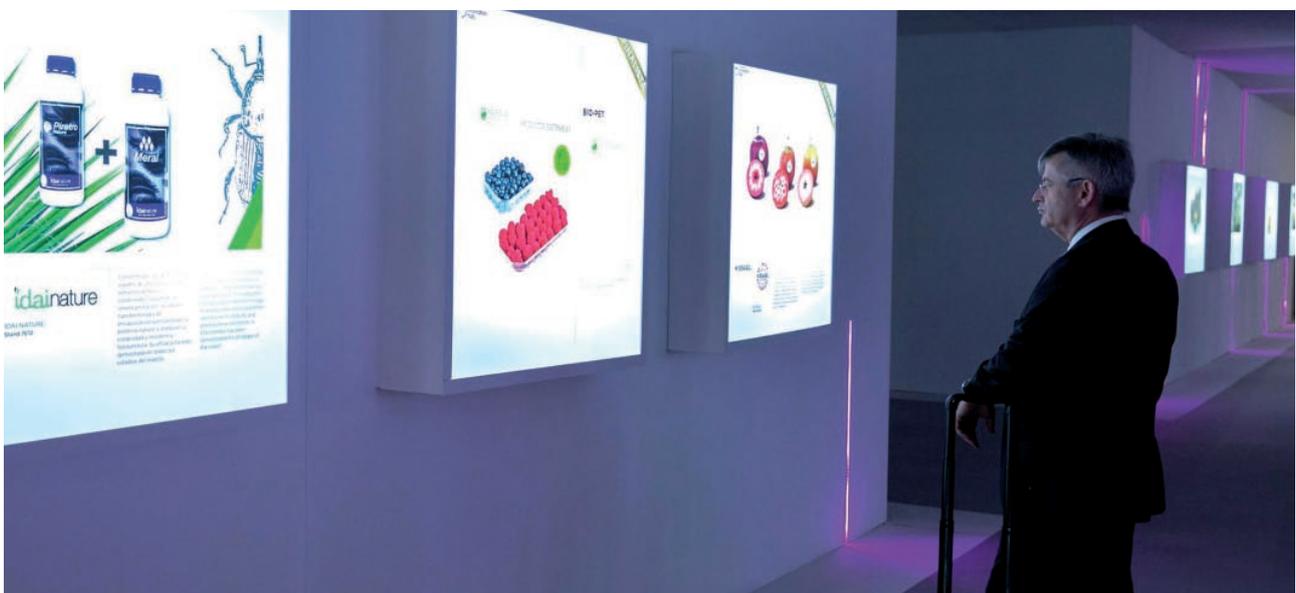
PREMIOS ACELERA: Todas las empresas participantes en Innovation Hub, pudieron presentar su producto o servicio a los Premios Acclera, que reconocen y ponen en valor el esfuerzo en I+D+i del conjunto del sector cárnico, y de cada empresa en particular. Dotado con un premio de 3.000 euros, el jurado ha tenido en consideración para su valoración los criterios de innovación, sostenibilidad y tecnología aplicada. **De los 43 presentados** el jurado seleccionó un total de **10 productos y servicios como finalistas**, siendo finalmente los galardonados:

- **Bravo Food Design S.L.**, que participó con sus barras de ternera y cerdo ibérico con frutas y verduras. Sin colorantes ni conservantes, sin nitritos ni azúcares añadidos, sin gluten ni lactosa. Sólo ingredientes naturales y orgánicos y con un alto valor nutricional.
- **Cryosphaera S.L.P.**, quien presentó Lowdone, un innovador sistema de refrigeración que reduce en un 70% la carga de refrigerante y en un 20% el consumo energético.

ESTRUCTURA DE LA FERIA

Meat Attraction se organizó en dos grandes áreas: **producto, e industria auxiliar y cadena de valor**. En cuanto a **producto** se estructuró en:

- Carnes: Frescas, congeladas y otros.
- Derivados cárnicos: Jamones y paletas curados, embutidos y cecinas. Jamón y paletas cocidos. Fiambres y patés. Productos cárnicos oreados, adobados, ahuma-



Túnel de experiencias de Innovation Hub (Fuente: Meat Attraction)

dos y salmuerizados. Preparados y conservas cárnicas. Precocinados y *snacks*.

- IbéricoLand: Carnes y derivados con figuras de calidad (DOP, IGP, ETG, MG)
- Ecorganic Market.
- Halal y Kosher Area.
- Asociaciones, entidades de promoción profesionales y medios.

En cuanto al **área industria auxiliar y cadena de valor**, la feria se organizó en las siguiente áreas:

- Calidad, higiene, limpieza y seguridad.
- Instalaciones, maquinaria, equipos y servicios industriales.
- Maquinaria e instrumentos de corte y elaboración.
- Envasado, pesaje, embalaje y etiquetado.
- Logística, almacenaje y transporte.
- Ingredientes, condimentos y materias primas para elaboración.
- MeaTIC: tecnologías, automatización y digitalización.
- Packaging.
- Equipamiento comercial y punto de venta.
- Equipamiento hostelería.
- Entidades financieras y servicios.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Meat Attraction, organizó un amplio programa de jornadas y eventos especializados para los diferentes perfiles de visitantes y categorías de producto, destacando, entre otros, el Día del Carnicero y Charcutero, la celebración de el X Congreso Mundial del Jamón o la presentación del III Barómetro de la Industria Cárnica Española de ANICE.

Día del Carnicero y Charcutero

Meat Attraction, en colaboración con EDUCARNE, inauguró la feria, con la celebración del **Día del Carnicero y Charcutero**, una jornada dedicada íntegramente a la carnicería y charcutería especializadas, con actividades enfocadas a los profesionales del sector, que se desarrollaron a lo largo de todo el día.

La exitosa jornada contó con más de 200 asistentes en las gradas, atraídos por una variada agenda de actividades, protagonizada por Anthony Puharich y Darren O'Rourke, CEO y Maestro Carnicero respectivamente de Víctor Churchill Butcher (Australia), establecimiento considerado la mejor carnicería del mundo. Junto a ellos participan también otros profesionales de renombre,

como Pepe Chuletón, el *influencer* de la carne conocido como "Rey de los Chuletones"; y la formadora y carnicera artesana Ana París, que impartió una Masterclass de elaborados innovadores.

Por la tarde, el Espacio Factoría Chef, acogió dos interesantes encuentros. El primero de ellos, y bajo el título "Charcutería y Platos Prepa-



Participantes en el día del carnicero, organizado por Educarne.



rados. Empresas especializadas por descubrir y explorar. Su gestión, sus productos, categorías y futuro”, reunió a 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 aportaron el conocimiento especializado en platos preparados, acercándonos al *catering* como una oportunidad de futuro para la carnicería, charcutería y pollerías especializadas.

El segundo evento de la tarde, contó de nuevo con la presencia de Anthony Puharich, y con la incorporación de otros dos jóvenes revolucionarios del sector, Carlos Catalá (Gerente de Carnicería Catalá) y Álex Castany (Gerente de Carnicería Sanmarti 1850). Juntos y haciendo referencia al propio título de esta segunda mesa redonda, dibujaron a través de sus modelos empresariales, el futuro de la carnicería y la charcutería.

Como dato sobresaliente, los seis invitados de la tarde, coincidieron en señalar como factor clave para el presente y futuro del sector **la formación**.

X Congreso Mundial del Jamón

El Congreso Mundial del Jamón, ha celebrado su décima edición en el marco de Meet Attration, este producto tiene en un nuestro país una enorme importancia gastronómica y económica, por ello el congreso, de carácter bianual, congrega a los principales profesionales y empresas del sector. Al encuentro, estructurado en **diez bloques temáticos** (el cerdo como materia prima, procesos de elaboración, calidad del producto, propiedades sensoriales, seguridad alimentaria, nutrición, el jamón en el mundo, comercialización y consumo, legislación y normas sectoriales, marketing y tendencias), acudieron alrededor de 400 asistentes que pudieron conocer las diferentes ponencias sobre la situación del sector a nivel de producción, transformación, comercialización y marketing, siempre con la innovación como eje transversal de la actividad que desarrolla el sector.

También se celebró la **mesa redonda de las figuras de calidad diferenciada de jamón** en la cual se indicó que hay que ser implacable contra el fraude porque se juega con el pasado, presente y futuro de este producto a nivel nacional e internacional. Los participantes de la mesa concluyeron que sería interesante de cara a los mercados exteriores, unir la imagen de todas las DOP e IGP de jamón de España para conseguir posicionar este producto en el lugar que se merece.

El segundo día del congreso tuvo lugar la cena de gala en la que se entregaron los premios del congreso **con**



la participación especial de la Ministra de Comercio, Reyes Maroto. En la categoría de reconocimientos a la trayectoria empresarial jamón serrano los premiados fueron **Mariano Pascual Llorente** (a título póstumo) y **Segundo Ventulá Dilmé**. Por otro lado se premió a **Generoso García García** y a **José Manuel Martín Álvarez-Cedrón** por su trayectoria empresarial jamón ibérico. En la categoría de premios a la trayectoria científica, los galardones se otorgaron en esta ocasión a **Margarita Medina Fernández-Regatillo** y a **José Manuel Sánchez-Vizcaíno Rodríguez** por sus respectivos trabajos sobre la listeria y la peste porcina africana.

La última jornada del X Congreso del Jamón fue la más novedosa ya que se trataron bloques que no se abordaron con profundidad en ediciones anteriores como la comercialización, el marketing y la gastronomía. **María Peña**, consejera delegada del ICEX, dio por clausurada la décima edición del congreso con las palabras que mejor resumen el objetivo de la celebración de este congreso “no olvidemos qué significa el jamón para la gastronomía española, es nuestra imagen de marca y uno de nuestros emblemas. Tenemos que apoyar al sector del jamón, crear valor añadido y hacer que siga creciendo”.

III Barómetro de la Industria Cárnica Española de ANICE

La feria también ha acogido la **presentación del III Barómetro de la Industria Cárnica Española de ANICE** que confirma que las principales variables –cifra de negocio, exportaciones, empleo e inversión– de la industria cárnica española siguen creciendo en el primer semestre de 2019, aumentando con más intensidad que en el semestre previo. A pesar de que las previsiones para el segundo semestre del año apuntan a una continuidad de esta tendencia positiva, el incremento del coste de las materias primas de porcino, continúa siendo unas de las principales preocupaciones para las industrias españolas.

Según se desprende del barómetro, el 43% de las empresas de ANICE encuestadas ha registrado un **crecimiento en su cifra de negocio** en el primer semestre de 2019 y el 44% espera que continúe en el segundo semestre de este año en términos interanuales; siendo las empresas de carne fresca las que han tenido un mejor comportamiento. A pesar de las dificultades, las empresas han trasladado en esta encuesta que esperan continuar creciendo en lo que queda de año, exportando e invirtiendo, así como creando empleo durante los próximos meses, de hecho, casi el 80% de las cárnicas de nuestro país son ya exportadoras.

Presencia de PROVACUNO

PROVACUNO, la Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno, también ha participado en Meat Attraction, ofreciendo una sesión informativa sobre nuevos cortes de carne de vacuno y jornadas didácticas para diferenciar las virtudes de las carnes de ternera, de añejo y de vacuno mayor, y proporcionar a consumidores, carniceros, restauradores y compradores, la posibilidad de conocer las particularidades de cada corte y de cada tipo de carne a la hora de introducirlo en su trabajo y cocina.

Grandes chefs como **Fernando del Cerro y Julius Bienert** también han querido participar en esta cita y han ofrecido talleres formativos y coloquios en el stand de la Interprofesional sobre cocina de aprovechamiento y desperdicio 0, las diferentes posibilidades culinarias de cortes de carne poco conocidos para el consumidor, la

maduración de las carnes y recetas tradicionales, etc. Durante la feria, Anice ha organizado en su stand numerosas actividades, entre ellas, una degustación de la mejor carne de vacuno y la puesta en valor de las características de su proceso de producción, el bienestar animal, el control de la gestión ganadera y de la industria. “Estos cuidados nos proporcionan la posibilidad única de disfrutar de una carne excepcional por su jugosidad, su ternura y su sabor. De esta forma se convierte en materia prima esencial de los pilares gastronómicos de nuestra cocina de vanguardia y tradicional”, señaló Javier López director de Provacuno.

“

En definitiva, Meat Attraction se ha convertido en un escenario perfecto para que la sociedad conozca mejor el sector cárnico, una industria fundamental e innovadora para nuestra sociedad, adaptada al nuevo consumidor y con absoluta garantía sanitaria.

PRÓXIMA CITA DEL SECTOR: iMEAT

FERIA DEDICADA A LA CARNICERÍA Y TIENDA GASTRONÓMICA

iMEAT[®]
by ECOD

LOS DÍAS 6 Y 7 DE OCTUBRE Fira de Cornellà (Barcelona), presenta de nuevo iMEAT, feria dedicada al sector de la carnicería, charcutería y gastronomía. El salón, de carácter bienal, celebra en 2019 su segunda edición. En los últimos años, la **tienda de carnicería** ha sufrido una fuerte evolución que ha conducido a metodologías innovadoras tanto desde un punto de vista técnico como

proactivo. El acontecimiento **iMEAT[®] España**, organizado por la Editorial Ecod y promovido por el “Gremi de Carnissers de Barcelona” e “Impacta Group”, se coloca en una óptica de **“business to business”** poniendo en contacto a los carniceros españoles con los proveedores de todas las mercadotecnias especializadas, creando al mismo tiempo un escenario de ahondamiento de varias temáticas y permitiendo actualizarse en las problemáticas de la **carnicería del futuro** en un mercado moderno y dinámico.

En el próximo número de nuestra revista ampliaremos información sobre este evento.

+info:

www.firacornella.com/es/evento/imeat-2019



NUEVOS CURSOS DE CARNICERÍA IMPARTIDOS POR MANUFACTURAS CEYLÁN, S.L. EN LA CIUDAD DE ZARAGOZA



Manufacturas Ceylán, junto con su distribuidor en la zona de Aragón, Vicente Marín y en colaboración con el Gremio de Carniceros de Zaragoza impartieron el pasado

mes de mayo en las instalaciones de Mercazaragoza, unas jornadas de formación para carniceros, donde se explicaron diferentes aplicaciones de algunos de nuestros productos en las distintas gamas que posee nuestra empresa.

EN GENERAL SE REALIZARON DIFERENTES elaboraciones para que los asistentes pudieran aprender de forma práctica y presencial distintas aplicaciones en la carne: adobos, embutidos, empanados, rebozados, salmueras, salsas... En Ceylán nos preocupamos por las tendencias de consumo, hemos visto que las tendencias del mercado están

conduciendo a un cambio de hábitos, aumentando significativamente la demanda de nuevos sabores y tecnologías. Nuestras formulaciones están personalizadas a gusto del cliente, donde el sabor, la jugosidad, la textura y la imagen son puntos clave para lograr un resultado visual idéntico y una experiencia culinaria.



CEYLÁN
el sabor de la experiencia

www.ceylan.es

Formulaciones para la industria alimentaria cárnica y de precocinados

VICENTE MARÍN HERNÁNDEZ



Afiladoras
Amasadoras
Atadoras
Calderas
Cortadoras

Cocedores de salsas
Cuchillos
Envasadoras al vacío
Embutidoras
Esterilizadores

Tajadores y fibras
Exterminadores de insectos
Expendedores de tickets
Delantales y guantes
Mesa de despiece

Hamburgueseras
Picadoras
Sierras
Grapadoras
Grameras, etc

MAQUINARIA Y SUMINISTROS PARA LA INDUSTRIA CÁRNICA

Ctra. Valencia km. 6,200 Nave 2 - Cuarte de Huerva (Zaragoza) - Tel. 976 50 47 61 Fax.976 50 54 55 email: vmarinsl@gmail.com

Manufacturas Ceylán, S.L. nació como una **pequeña empresa familiar en Valencia a principios del siglo XX** que se dedicaba a la importación, transformación y comercialización de especias y condimentos. Sesenta años más tarde, y con la tercera generación familiar a la cabeza, somos una moderna empresa con más de 30.000m² de instalaciones dotadas con los últimos avances tecnológicos, donde se fabrica y desarrolla una gran variedad de productos y soluciones para la industria alimentaria, siempre cumpliendo con las exigencias legislativas de la Unión Europea y de los países terceros a donde exportamos nuestros productos.

Dentro de nuestra cadena de distribuidores se encuentra **VICENTE MARÍN, S.L.**, que desde más de 40 años se encarga de distribuir los productos de Ceylán en toda la región aragonesa, y cuyo desarrollo ha ayudado a que todos los productos de Ceylán lleguen a todos los rincones de nuestra geografía.

Nuestro **origen está íntimamente ligado al sector cárnico**, ya que al importar las especias desde origen y tener un amplio conocimiento de sus características, los primeros clientes para los que empezamos a desarrollar SOLUCIONES eran los carniceros y las empresas cárnicas españolas.

Y desde ahí comenzó nuestro viaje, que nos ha llevado a especializarnos en diferentes sectores: precocinados, salsas, aromas... todo lo que el cliente pueda necesitar.

En Ceylán nuestro principal compromiso es la satisfacción de nuestros clientes; ofreciéndoles un servicio de calidad superior de la mano del mejor y más completo

equipo técnico, y apostando así por la innovación y el desarrollo, por la creación de nuevos sabores nacionales e internacionales, lo que nos ha permitido ser pioneros en cuanto a nuevos gustos y tendencias.

Gracias a la experiencia que nos dan todos estos años en el mercado español y a la constante evolución e innovación que aporta nuestro departamento técnico, **contamos con un know how propio en la fabricación** y comercialización de una gran variedad de productos y soluciones para la industria alimentaria, permitiéndonos así desarrollar continuamente productos novedosos y ofrecer servicios especializados para cada cliente.

Ceylán se involucra al 100% en:

- Desarrollo de recetas y sabores.
- Desarrollo de productos.
- Innovaciones y mejoras en el rendimiento de sus productos.
- Soluciones y desarrollos a medida.
- Apoyo previo y posterior a la creación de un producto.

¿En que áreas trabajamos?

En nuestro catálogo se pueden encontrar muchas categorías, desde especias y hierbas hasta aromas alimentarios, pasando por las mezclas tecnológicas para la fabricación de productos cárnicos, preparaciones para la industria de precocinados y los aditivos funcionales específicos, pero para nosotros se engloba todo dentro de una sola categoría, las SOLUCIONES.

Estas soluciones son preparaciones hechas a medida, desarrolladas con y para nuestros clientes, con los in-





gredientes que necesitan, adaptando el producto a sus especificaciones, a su proyecto y a sus instalaciones. Son fórmulas siempre hechas a medida.

Y por ello estamos en continuo desarrollo. El departamento I+D+i es la piedra angular en la que se basan las actividades industriales y empresariales de Ceylán. Para ello cuenta con un equipo humano altamente cualificado y una moderna infraestructura de laboratorios y plantas pilotos semi-industriales.

¿Cuales son nuestros principales productos?

La gama de productos de Ceylán cumple con las exigencias legislativas nacionales y de la Unión Europea y puede ser adaptada a las exigencias legislativas de terceros.

Nuestras marcas son:

- **Ceylamix.** Mezclas tecnológicas para la fabricación de productos cárnicos.
- **Bases Culinarias.** Bases, fondos y salsas para la elaboración de alimentos precocinados.
- **Ceylatek.** Aditivos formulados con funcionalidades específicas.
- **Ceylacor.** Mezclas de especias y hierbas para decoración.
- **Ceylán.** Especias y hierbas naturales higienizadas, enteras y molidas.
- **Ceysoning.** Sazonadores.
- **Ceylaroma.** Aromas y sabores para la industria alimentaria.
- **Puresmoke.** Humos para dar a roma y sabor.
- **Presti-Grilly Mix-a-Grill.** Marinadas líquidas y en polvo.

¿Qué productos destacan de su catalogo?

Los productos mas novedosos son los aromas para sectores diversos: como los snacks o productos de aperitivo, productos de confitería, postres, productos del mar elaborados y para la industria cárnica.

También cabe comentar nuestra constante ampliación en nuestra gama de productos Presti-Grill y Mix-a-Grill que se han convertido en todo un referente en el sector. Se trata de formulaciones completas, en formato liquido en polvo que aportan al producto final un aspecto, color, sabor y durabilidad que nunca había tenido un producto adobado. Se puede aplicar a todo tipo de carnes, previamente a su preparación culinaria, asado, fritura o cocción.

Próximos eventos

Dentro de nuestros programas de formación estamos preparando un nuevo curso: **“Innovaciones en las elaboraciones cárnicas artesanales: rellenos”**. Curso presencial dirigido a los profesionales del sector de la carnicería-charcutería o la industria cárnica, interesados en ampliar su gama de productos frescos elaborados. El objetivo del curso es realizar elaboraciones y presentaciones innovadoras y originales aprovechando la época del año navideña donde se venden mas productos rellenos. A través del Gremio de Carniceros les iremos informando de nuestros nuevos cursos.



“PEPE CHULETÓN” NOMBRADO EMBAJADOR DE CEDECARNE



José Luis Sáenz Villar, más conocido como Pepe Chuletón, “el carnicero de las redes sociales”, es el nuevo embajador de la Confederación Española de Detallistas de la Carne (CEDECARNE), en el nuevo proyecto de expansión que está iniciando la Organización que representa a los carniceros y charcuteros de España.

EL PASADO 5 DE SEPTIEMBRE Cedecarne nombró embajador a José Luis Sáenz Villar, más conocido como Pepe Chuletón. Así, el famoso carnicero de Calahorra se convierte en la imagen del nuevo proyecto de expansión que la organización está poniendo en marcha, con el objetivo de trasladar a todos los carniceros y charcuteros de España las ventajas y oportunidades de formar parte de la Confederación que los representa desde hace más de 22 años.

Bien sea por sus chuletones, por sus divertidos vídeos en redes sociales o porque es el carnicero más mediático de todos los tiempos a nivel nacional, la realidad es que Pepe Chuletón es conocido y apreciado tanto entre los profesionales del sector, como entre los consumidores; por ello, Cedecarne le ha considerado idóneo para ayudar a dar a conocer el necesario poder de representación que ejerce la Confederación ante las entidades públicas y privadas, así como el asesoramiento que ofrece para el desarrollo de las empresas especializadas de carnicería y charcutería, que va desde la consultoría en materia de calidad y seguridad alimentaria, medioambiente y gestión de residuos; hasta ventajas y descuentos con proveedores especializados, acceso a materiales de campaña e información sectorial, y mucho más.

El nuevo proyecto de expansión de Cedecarne, que inicia su andadura con una potente campaña de lanzamiento hasta el 31 de diciembre, responde a una necesidad latente desde hace tiempo entre un gran número de carniceros y charcuteros de toda España, que quieren formar parte de un nexo común con el que aunar fuerzas y crecer como profesionales, y al que además puedan acudir ante ciertas situaciones; necesidad que se da principalmente

en aquellas provincias en las que el sector no dispone de organización gremial.

Sobre Pepe Chuletón

José Luis Sáenz Villar, carnicero de Calahorra más conocido como Pepe Chuletón, conoce la organización y la profesión desde que era joven (pertenece a la cuarta generación de carniceros de su familia), al producto, a los consumidores y las nuevas posibilidades que la carnicería-charcutería tiene ante sí en el futuro.

Desde su carnicería en La Rioja, vende por internet miles de chuletones a todo el mundo; ha participado en programas de televisión; es un prescriptor de la carne allá donde va, y los eventos y jornadas en las que participa se llenan debido al interés que despierta su experiencia.

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.

“

El nuevo proyecto de expansión de Cedecarne(...), responde a una necesidad latente desde hace tiempo entre un gran número de carniceros y charcuteros de toda España, que quieren formar parte de un nexo común con el que aunar fuerzas y crecer como profesionales



NUEVA CAMPAÑA DE INTERPORC «Los colores de lo bueno»



La Organización Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca (INTERPORC), lanzó el pasado 4 de septiembre la nueva la nueva campaña de TV y medios digitales. Con el lema “los colores de lo bueno”, el nuevo spot de Interporc destaca el papel de la carne y los productos del cerdo blanco dentro de la dieta mediterránea.

EL SPOT INCIDE EN EL SABOR, LA CALIDAD Y LOS BENEFICIOS nutricionales del consumo de “Nuestra Carne Blanca”, como un alimento básico en el contexto de una dieta variada y equilibrada, el objetivo es divulgar las **bondades nutricionales del consumo de los productos del cerdo de capa blanca español** y su importante papel dentro de la **Dieta Mediterránea**, “la más completa, variada y equilibrada que existe”.

El spot se emite durante los meses de **septiembre y octubre** en las principales cadenas nacionales y autonómicas de y pretende alcanzar más de 342 millones de impactos, de los que 160 millones se dirigen a su *target* principal: mujeres y hombres con rol de compradores de carne en el hogar, según destacó Alberto Herranz, director de Interporc, en su presentación en la Academia de las Artes y las Ciencias Cinematográficas de Madrid.

Se trata del tercer anuncio de televisión realizado por Interporc desde el año 2014, cuya apuesta por el medio televisivo de grandes audiencias, explicó Herranz, “ha sido un acierto a tenor de los estudios de mercado previos y posteriores que hacemos, ya que contribuye de forma eficaz a dar a conocer los beneficios del consumo de carne de cerdo blanco”. Estos resultados son los que “nos han impulsado a continuar nuestra labor de comunicación y promoción en televisión para llegar de forma directa a los consumidores españoles con mensajes que pongan en valor” **la calidad y los beneficios nutricionales de la carne de cerdo de capa blanca** y sus derivados. También, ha resaltó el director de Interporc, “contribuimos a desterrar algunos falsos mitos con respecto a su consumo, cuando **sabemos científicamente que se trata de una carne que cuenta con cortes magros de alta calidad**, cuyo consumo en el contexto de una alimentación equilibrada aporta nutrientes esenciales y muy beneficiosos para la salud”.

En la misma línea se ha expresado Marta León, nutricionista y dietista de SPRIM, quien ha puesto de relieve la

importancia de la carne de capa blanca, como pilar fundamental en la dieta mediterránea, tan importante en nuestro país. De hecho, España ha sido reconocido como el país más saludable del mundo.

Compromiso social, bienestar animal y cuidado del medio ambiente

Para Alberto Herranz, la presencia destacada de la carne y los productos del porcino de capa blanca en los hogares españoles se debe a “su calidad y sabor, pero también a que el sector porcino ha sabido siempre adaptarse e incluso anticiparse, a las demandas y necesidades de la sociedad, que exige, cada vez más, que los alimentos que consume sean además producidos con responsabilidad social, cuidado del entorno y respeto al bienestar animal”.

En el acto también intervino Jesús Mellado, director creativo de VCCP Spain, agencia creativa que ha desarrollado la campaña, quien ha desgranado el proceso estratégico y creativo llevado a cabo por la agencia para este proyecto, utilizando el blanco como base para construir el mensaje.





Tu salud nos importa

Si tienes alguna alergia o intolerancia,
pregúntanos





EN ESTE ESTABLECIMIENTO DISPONEMOS DE INFORMACIÓN SOBRE NUESTROS INGREDIENTES



GREMIO PROVINCIAL
DE EMPRESARIOS
CARNICEROS CHARCUTEROS
DE ZARAGOZA

Ramón y Cajal, 41, bajo
50004 Zaragoza

Teléfono: 976 44 22 29

gremiocarniceros@gmail.com

www.gremiocarniceros.com



SULFITOS:



¿QUÉ SABES SOBRE ESTE ADITIVO?

Artículo publicado en la revista La Carne nº 793, editada por Carnimad, elaborado por María Manso, Técnico del Área de Calidad y Seguridad Alimentaria de Carnimad. Licenciada en Veterinaria y Máster en Seguridad Alimentaria por el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.

En la carnicería-charcutería están permitidos, pero únicamente en la elaboración de tres preparados de carne fresca: burger meat (con un contenido mínimo en hortalizas y/o cereales de un 4%), butifarra fresca, longaniza fresca (salchicha).

LOS SULFITOS SON SALES DERIVADAS DEL AZUFRE que se emplean como aditivos conservadores por su capacidad antimicrobiana y en menor medida antifúngica, pero también tienen actividad antioxidante, siendo capaces de prevenir la oxidación de las grasas.

En nuestro sector, está permitido su uso a unas dosis máximas establecidas (Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios) y aplicando unas buenas prácticas de elaboración (siguiendo la dosis establecida en la ficha técnica del preparado, pesando todos los ingredientes y mezcla de los mismos, empleando una amasadora). Cualquier otra utilización de este aditivo o preparados que lo contengan está prohibido por legislación, esto incluye su empleo en carne fresca.

¿Son peligrosos para la salud?

Aunque los sulfitos tienen una función tecnológica justificada (son conservadores que evitan el crecimiento de microorganismos y alargan la vida útil) y por ello están autorizados en los preparados de carne que son un alérgeno de declaración obligatoria y, por tanto, no solo deben aparecer en el etiquetado del listado de ingredientes, sino que deben aparecer destacados.

En caso de reacción alérgica, los síntomas pueden ser desde una ligera urticaria, hinchazón de labios, picores, dificultades respiratorias, etc., hasta su reacción más graves: shock anafiláctico con posible parada cardiorrespiratoria y muerte.

Los sulfitos descomponen la tiamina, también conocida como vitamina B1, lo que implica una pérdida nutritiva importante en el producto.

Por todo lo anterior, la administración competente realiza periódicamente analíticas para detectar la presencia en carne fresca de este aditivo. También se realizan anualmente campañas para analizar que la cantidad de sulfitos en los preparados de carne fresca, en los que su uso está autorizado, se ajusta a las dosis máximas establecidas. Las sanciones por presencia o sobredosificación por sulfitos se catalogan como infracción grave y oscilan entre los 3.000 y 15.000 €.

Si los empleamos correctamente a las dosis máximas permitidas y la persona que los consume no es alérgica (y

LOS PODEMOS IDENTIFICAR PORQUE SON TODOS AQUELLOS QUE ABARCAN LOS NÚMEROS E DESDE EL E-220 AL E-228

está debidamente informado de su presencia) no implica riesgo para la salud.

¿Cómo realizar el etiquetado correcto para informar al consumidor?

Debemos siempre indicar en la etiqueta la función de los aditivos, en este caso los sulfitos son “conservadores” y a continuación indicaremos cuál es, bien a través de su número E, o bien con el nombre del compuesto químico. No olvidemos destacarlos dentro del listado de ingredientes con una tipografía de letra diferente.



Pongamos un ejemplo de una burger meat de ternera:

“Ingredientes: carne picada de ternera (92%), hortalizas (4%), agua, fécula, sal, dextrosa, antioxidantes (E-301 y E331iii), conservadores (E-221 y E-224) (SULFITOS) y colorante E-120”.

También puede realizarse con el nombre del compuesto químico:

“Ingredientes: carne picada de ternera (92%), hortalizas (4%), agua, fécula, sal, dextrosa, antioxidantes (ascorbato de sodio y citrato trisódico), conservadores (sulfito de sodio y metasulfito de potasio) (SULFITOS) y colorante (ácido carmínico).

¿Existen alternativas?

• Cada vez más establecimientos optan por alternativas más naturales, evitando el empleo de sulfitos. Podemos encontrar en el mercado preparados que contie-

nen aceites esenciales, los cuales tienen actividad antioxidante, antifúngica y antimicrobiana.

• Otra alternativa es el empleo de antioxidantes (citratos y ascorbatos) que ralentizan los procesos de oxidación y permiten incrementar la vida útil del preparado).

En el caso de la carne fresca, si queremos incrementar su vida útil y evitar su oxidación natural, existen varias alternativas:

- Envasado al vacío.
- Mantener una buena estiba en el mostrador (no sobrecargarlo ni colocar piezas unas encima de otras).
- Adquirir producto en base a la rotación y nivel de venta.
- Mantener las buenas prácticas de higiene y manipulación.
- Controlar las temperaturas de manera que no superen las máximas permitidas.

¿Qué beneficios tendremos SI NO EMPLEAMOS SULFITOS?

ECONÓMICOS: El uso fraudulento de sulfitos se considera infracción grave y las sanciones van desde los 3.000 € a los 15.000 €.

SALUD: Aquellas personas asmáticas o alérgicas a sulfitos agradecerán que tus productos estén libres de este compuesto.

CALIDAD: No existirá pérdida de vitamina B1 por lo que el valor nutritivo de tu carne y tus preparados será el máximo.

CURSOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

4 horas de duración (Se realizan en un día)

Precio: 29,00€

(consultar precio para grupos y empresas)

Especialidades Homologadas de:

- Carnicería y empresas del sector cárnico
- Abastecimiento de agua de consumo humano
- Comidas preparadas (hostelería, restauración, cafés y bares)
- Fruterías, verdulerías y empresas del sector de las frutas y las verduras
- Panaderías y pastelerías
- Pescaderías y empresas del sector del pescado
- Comercio minorista de alimentación



CENTRO DE DOCENCIA ALIMENTARIA
mercazaragoza

● formación de futuro ●

Información e inscripciones: MERCAZARAGOZA
Tel.: 976 464 180

Centro de Formación de Manipuladores de Alimentos
Homologado por el Gobierno de Aragón con el número:
E.F.M. 0004/Z



mercazaragoza

www.mercazaragoza.es

PREGUNTAS Y RESPUESTAS SOBRE LA LISTERIOSIS



¿Qué es la Listeriosis?

La Listeriosis, provocada por la bacteria *Listeria monocytogenes*, es una toxiinfección gastrointestinal. Esta bacteria se encuentra en el tracto gastrointestinal de los animales, en alimentos listos para el consumo que se encuentren contaminados o mal cocidos, en verduras, en derivados lácteos no pasteurizados, en pescados o mariscos, en el suelo o en las aguas contaminadas. Se trata de una enfermedad grave aunque los síntomas que provoca, en la mayoría de los casos son leves, siendo mayoritariamente problemas gastrointestinales (nauseas, vómitos, diarrea) acompañados normalmente de fiebre, siendo más o menos severos en función de la persona afectada. Sin embargo, para las personas con un sistema inmunológico más débil, como embarazadas, niños y personas de edad avanzada, las consecuencias pueden ser fatales, originando, como ejemplo en el caso de embarazadas, malformaciones en el feto o abortos.

¿Se transmite la Listeriosis exclusivamente a través del consumo de carne?

NO. La exposición a la bacteria *Listeria monocytogenes* es amplia, ya que puede crecer en todo tipo de alimentos que previamente hayan sido con-

Desde el departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria de CARNIMAD, sus expertos responden a las principales dudas que surgen entorno a la Listeriosis, tras el peor brote surgido en nuestro país para poder poner luz sobre toda la desinformación que hay en los medios de comunicación y aclarar las principales dudas que los carniceros-charcuteros puedan tener a la hora de informar a sus clientes.

taminados, siendo los alimentos que con más frecuencia pueden provocar una Listeriosis los alimentos listos para el consumo como son: pescados ahumados, derivados lácteos sin pasteurizar, fiambres cocidos, frutas y verduras...

La *Listeria monocytogenes* tiene la capacidad de resistir las temperaturas de refrigeración habituales para la conservación de los alimentos e inactivación de los microorganismos y se ha llegado en algunos casos a encontrar en cámaras a 0°C. Por lo tanto, para prevenir su crecimiento es importante mantener las temperaturas de conservación en los alimentos de riesgo entre 2°C y 4°C no superando, en ningún caso, los 6°C; además en el caso de alimentos crudos cocinados en el hogar, debemos asegurarnos de alcanzar una temperatura de más de 65°C.

¿La Listeriosis es contagiosa?

NO. Solo se transmite por el consumo de alimentos contaminados. La posibilidad de enfermar aumenta, además si, una vez contaminados, no se mantiene la cadena de frío y no se conservan los alimentos de más riesgo a temperaturas de refrigeración.

¿Puede estar infectada la carne que compramos en carnicerías-charcuterías especializadas?

La infección se ha producido en una industria concreta, en un derivado cárnico listo para consumo que no

es carne fresca, que no es un establecimiento minorista y que nada tiene que ver con la carne fresca u otros derivados cárnicos que se pueden encontrar en los establecimientos minoristas del sector. Por lo tanto, no se debe tener miedo a seguir con los hábitos de consumo habituales de carne adquirida en su carnicería-charcutería de confianza.

¿Entonces, qué precauciones debemos tomar?

En España, se han registrado, por el momento, más de 200 casos, la mayoría de ellos en Andalucía. Debemos tomar precauciones para no comercializar o consumir posibles lotes y productos contaminados del fabricante Magrudis y la marca blanca a la que se distribuyó, y mantenernos informados a través de la *Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición AESAN*, pero la empresa ya ha procedido a la retirada del producto del mercado y se han puesto en marcha todos los protocolos de alerta alimentaria para poner freno a la aparición de nuevos casos de afectados entre las Autoridades competentes. Recordamos que todas las empresas alimentarias deben cumplir con la normativa higiénico-sanitaria que asegura la inocuidad de los alimentos que ponemos a la venta, así como la importancia de extremar las medidas de higiene que evitan la contaminación cruzada a los alimentos.



RECONOCIMIENTO EXPERIENCIA PROFESIONAL



Existe la posibilidad de poner en marcha el reconocimiento de la experiencia profesional. En principio, el reconocimiento lo haría la Comunidad de Madrid que es quien va a abrir la convocatoria si hay un número suficiente de interesados.

LOS DIFERENTES GREMIOS O CARNIMAD (si el gremio no puede o quiere), se encargarían de preparar al candidato. Una vez se convoque se conocerá los requisitos y los conocimientos que debe tener el

Hay otros corderos, pero
**NO HAY NADA
COMO EL
TERNASCO
DE ARAGÓN**





www.ternascodearagon.es

Sano

Sabroso

Sostenible

Identificalo con las siglas **T.A.** marcadas en la carne




carnicero y por tanto se podría preparar la formación a realizar.

En general, los **requisitos de participación** en estos procedimientos conforme al Real Decreto 1224/, de 17 de julio son:

- Ser mayor de 18 años, para las unidades de competencia relacionadas con cualificaciones profesionales de nivel 1 y 20 años para las de niveles 2 y 3.
- Tener nacionalidad española, ciudadanía de la Unión Europea o autorización de residencia o de trabajo en vigor en España.
- Tener más de 2 años de experiencia laboral o 200 horas de formación relacionada con las competencias a acreditar en el nivel 1 de cualificación, en los últimos 10 años transcurridos antes de realizarse la convocatoria o tener más de 3 años de experiencia laboral o 300 horas de formación para las cualificaciones de los niveles 2 y 3, en los últimos 10 años transcurridos antes de realizarse la convocatoria.

Darse de alta en el Censo NO supone la presentación de una solicitud oficial para participar en futuras convocatorias de Evaluación, Reconocimiento y Acreditación de competencias profesionales.

No se trata de una preinscripción en ningún procedimiento que pueda convocarse. Para poder participar en procedimientos de evaluación y reconocimiento de la experiencia laboral den la Comunidad de Madrid, es necesaria la convocatoria oficial en la que se indicará:

- Las unidades de competencia convocadas.
- Los requisitos de participación.
- El plazo, del lugar y la forma de realizar la inscripción.

A través de Cedecarne tenemos la posibilidad de poner en marcha el procedimiento de acreditación profesional para la obtención del título de carnicero-charcutero para todos los profesionales que en su día no pudieron realizar la formación acreditada.

Por ello es necesario que exista una demanda suficiente por parte del sector, para que la Comunidad de Madrid pueda abrir la convocatoria y puedan presentarse candidatos de toda España para la obtención de su título.

Dada la importancia que esto tiene para el sector, y dado que es una antigua demanda que siempre nos han trasladado nuestros carniceros charcuteros, os informamos a todos los agremiados de esta posibilidad para conseguir el mayor número de solicitantes. La obtención de este título nos equipararía con nuestros colegas europeos y facilitaría la movilidad profesional sin que nuestros carniceros-charcuteros sean considerados como profesionales de segunda cuando tienen que trabajar en la UE.

Desde Cedecarne podemos tramitar gratuitamente la solicitud de inscripción en el censo que es lo que da lugar al inicio del procedimiento.

Al mismo tiempo estamos trabajando para poner en marcha todo el proceso de asesoramiento y acompañamiento al candidato para prepararle en la prueba de evaluación, para ello estamos valorando recursos necesarios y coste.

“

A través de Cedecarne tenemos la posibilidad de poner en marcha el procedimiento de acreditación profesional para la obtención del título de carnicero-charcutero para todos los profesionales que en su día no pudieron realizar la formación acreditada.





NORMATIVA REGISTRO ESTABLECIMIENTO

La Normativa de Registro de Establecimiento afecta a titulares de establecimientos dedicados a la elaboración y/o venta de productos cárnicos al por menor, carnicerías, carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías.

DOCUMENTACIÓN NECESARIA

La documentación a presentar es la siguiente:

Modelo de solicitud cumplimentado, así como el resto de documentos indicados en dicho modelo según el tipo de trámite a realizar (inscripción inicial, etc.) y a la actividad a que se refiera.

¿QUÉ MODELO CUMPLIMENTAR?

Dependiendo del establecimiento éstos son los modelos a cumplimentar:

- **Comidas preparadas:** Se cumplimentará el formulario adjunto en el modelo 1-A.
 - **Carnicerías:** Se cumplimentará el formulario adjunto en el modelo 1-B.
 - **Comercio minorista:** Se cumplimentará el formulario adjunto en el modelo 1-C.
- Pago obligatorio de las **tasas correspondientes**, dependiendo de la solicitud

The screenshot shows the website 'enlinea.aragon.es' for 'Autorización / inscripción de establecimientos alimentarios (rgseaa y rseaa)'. It features a search bar, a navigation menu, and a main content area with several sections:

- Acciones:** A row of buttons for 'Descargar documentación', 'Solicitar cita previa', 'Iniciar trámite online', 'Notificación online', 'Pago de tasas online', and 'Pago de tasas presencial', each with a 'Si' or 'No' indicator.
- Plazos:** 'Plazo de tramitación: En plazo permanente' and 'Plazo de resolución: Tres meses'.
- Tramitación:** A paragraph describing the process for authorization, registration, and updates in the food business register.
- Gestión del trámite:** A section titled '¿ME GUSTARÍA QUE ESTE TRÁMITE ESTUVERA DISPONIBLE ONLINE?' with a list of downloadable forms: 'MODELO I A - Comidas preparadas', 'MODELO I B - Comercio minor de carnes frescas y derivados', 'MODELO I C - Comercio minorista', and 'MODELO II - RGSEAA'.
- Requisitos y documentación:** A list of items to check: 'Quién puede solicitarlo', 'Requisitos y observaciones', 'Qué documentación necesito', 'Lugar y forma de presentación', 'Normativa', 'Organismo responsable', and 'Más información'.
- Trámites relacionados:** A section at the bottom stating 'No existen trámites relacionados con el mostrado aquí.'

Puedes descargar los formularios en el enlace:

<https://enlinea.aragon.es/es/autorizacion-inscripcion-establecimientos-alimentarios-rgseaa-rseaa#>

En estos momentos todavía no se puede cumplimentar toda la información *on line*, sólo la descarga de formularios.

INVESTIGADORES DEL CITA PARTICIPARON EN EL 70 CONGRESO ANUAL DE LA FEDERACIÓN EUROPEA DE CIENCIA ANIMAL EN GANTE



Investigadores de la Unidad de Producción y Sanidad Animal del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) presentaron diversos trabajos en el 70 Congreso Anual de la Federación Europea de Producción Animal (EAAP) que tuvo lugar del 26 al 30 de agosto en Gante (Bélgica). La Federación Europea de Producción Animal aglutina a más de 3.800 socios individuales de 35 países diferentes.

ESTA REUNIÓN ANUAL REPRESENTA un importante marco para presentar los resultados de las investigaciones en curso, conocer las líneas de trabajo más actuales en ciencia animal y su relación con otras disciplinas, así como contactar diversos equipos científicos y establecer colaboraciones internacionales. En esta ocasión se han recibido 1.230 trabajos que se presentaron en más de 70 sesiones paralelas.

Los investigadores del CITA presentaron **dos ponencias orales y seis posters**, defendidos por Albina Sanz, Isabel Casasús, Enrique Muñoz y Kenza Lakhssassi, esta última receptora de una beca para asistir al congreso concedida por la EAAP por la calidad de su trabajo.

Las contribuciones científicas son fruto de investigaciones desarrolladas en proyectos de financiación privada, nacional e internacional. Se presentarán trabajos relacionados con el **metabolismo animal**, analizando los "Efectos de los suplementos gluconeogénicos sobre el metabolismo energético y la fertilidad en vacas nodrizas" (S. Lobón, J. Ferrer, M.A. Gómez, A. Noya, I. Casasús, C. Mantecón, A. Sanz, en colaboración con Novation 2002 SL), el "Rendimiento y estado oxidativo en vacas de carne sometidas a desafíos nutricionales durante la lactación"

(I. Casasús, K. Orquera, J.R. Bertolín, J. Ferrer, M. Blanco, proyecto GenTORE), y "La subnutrición en torno a la implantación embrionaria reduce la concentración plasmática de IGF-1 de la madre, pero no perjudica la fertilidad en vacas nodrizas" (A. Sanz, A. Noya, J.A. Rodríguez-Sánchez, I. Casasús, proyecto INIA). También se estudian las **interacciones entre metabolismo y genética**, determinando el "Impacto del manejo de la alimentación en la vida temprana en el engorde de terneros metagenoma ruminal" (S. Costa, G. de la Fuente, M. Blanco, J. Balcells, I. Casasús, D. Villalba, en colaboración con la Universitat de Lleida), así como aspectos genéticos ligados a la eficiencia reproductiva como "El gen del receptor de leptina (LEPR) está asociado a la estacionalidad reproductiva en la raza ovina Rasa Aragonesa" (K. Lakhssassi; M. Serrano; B. Lahoz, P. Sarto, L. Iguacel, J. Folch, J.L. Alabart, J.H. Calvo, en colaboración con INIA y ARAID).

Otros trabajos recogen las **opiniones de ganaderos sobre diversos aspectos de los sistemas de explotación**, como el análisis de la "Resiliencia en explotaciones agroganaderas: un estudio de caso sobre la percepción de los ganaderos" (E. Muñoz Ulecia, A. Bernués, I. Casasús, S. Lobón, D. Martín Collado, proyectos GenTORE y SUSAN), o el

“Uso de las preferencias reveladas y declaradas de los ganaderos de vacuno de leche sobre la selección de sementales de inseminación” (E.M. Paakala, D. Martín-Collado, A. Mäki-Tanila y J. Juga, en colaboración con la Universidad de Helsinki). Se analizan también las percepciones de los consumidores ante nuevos productos de la ganadería, mediante la “Cuantificando la opinión pública sobre el consumo de carne producido por animales editados genéticamente” (T.W.D. Kirk, J. Crowley, D. Martin-Collado y

C.B.A. Whitelaw, en colaboración con AbacusBIO International y el Instituto Roslin de Edimburgo).

También se presentó un trabajo sobre **“Calidad de la grasa y de la carne en cerdos para la producción de jamón curado: efecto de la castración y el sistema de alimentación”** (L. Pérez-Ciria, F.J. Miana-Mena, G. Ripoll, M.A. Latorre, en colaboración con la Universidad de Zaragoza).



“

El congreso anual de la EAAP es el más importante de ciencia animal en Europa y reúne cada año a investigadores de todo el mundo para discutir los últimos avances científicos.

LA OSCENSE ISABEL CASASÚS ELEGIDA PRESIDENTA DE LA EAAP

ISABEL CASASÚS (HUESCA 1970), investigadora de la Unidad de Producción y Sanidad Animal del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), ha sido nombrada presidenta de la Federación Europea de Ciencia Animal (EAAP). Su elección y nombramiento tuvo lugar durante el Congreso Anual de la Federación Europea de Ciencia Animal que tuvo lugar el pasado mes de agosto en Gante, Bélgica.

La investigadora aragonesa, nacida en Huesca, estudió veterinaria en la Universidad de Zaragoza en la que se doctoró en 1998. Como investigadora del CITA, Casasús es también **responsable científica de la Finca Experimental de La Garcipollera. Su línea de investigación se centra en la producción ganadera de rumiantes en extensivos** con un amplio enfoque, integrando las relaciones entre genotipo, nutrición, manejo, uso de pasturas y fisiología animal, dentro de un ámbito socioeconómico y contexto de sostenibilidad ambiental.

Desde 2016 ya era miembro del Consejo la EAAP, representando el área mediterránea, incluyendo Grecia, Portugal y España. Con su elección como presidenta de la EAAP, Isabel Casasús es la primera mujer y el primer miembro de España que accede a presidir este organismo europeo, tras los 13 presidentes anteriores. **Comen-**



zará su mandato de cuatro años en el congreso anual de la EAAP que se celebrará en 2020 en Oporto. Esta reunión, han informado desde el Gobierno de Aragón, “es la más importante de ciencia animal en Europa y reúne cada año a investigadores de todo el mundo para discutir los últimos avances científicos”.

XXXV EDICIÓN DE LAS FERIAS DEL JAMÓN DE TERUEL



Del 6 al 15 de septiembre se han celebrado en Teruel la XXXV edición de las Ferias del Jamón de Teruel. El día 6 se inauguró el certamen con la celebración del Concurso de Calidad en el claustro de la Iglesia de San Pedro a partir de las 10,30 horas, a mediodía continuaron las actividades con el inicio del Concurso de Tapas, hacia las 19 horas se inició la apertura de la Taberna del Jamón de Teruel y a las 22,30 horas abrió sus puertas el IV Festival de Música de grupos de Teruel "JAM-ON-FEST".

OTROS ACTOS DESTACADOS HAN SIDO la presentación de "C'alia on the road", la celebración del II Foro Debate Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad o los concursos de cortadores de jamón, tanto en la categoría de amateur como profesionales. En definitiva, han sido diez días de intensa actividades.

Concurso de Calidad

Este año participaron en el Concurso de Calidad un total de **24 marcas de jamón de Teruel y 7 de paleta de Teruel**. Cada una de las empresas que representan a

estas marcas está obligada a presentar al concurso dos jamones de Teruel y dos paletas, de las piezas presentadas un notario se encarga de elegir, entre los días 6 y 7 una por empresa y categoría, que son valoradas en una cata ciega en la que se evalúa la presencia, el aroma, el sabor, la textura, índice de grasa infiltrada... un minucioso examen sensorial de cada una de las piezas de jamón de Teruel DOP y paleta de Teruel DOP presentadas al concurso. El jurado de este año estuvo integrado por: **Ignacio Liso**, responsable del Restaurante Método (Teruel); **Juan Barbacil**, experto en comunicación gastronómica; **Javier**



Ganadores del Concurso de Calidad 2019

García Antón, director del Diario de Alto Aragón; **Miguel Ángel Almodóvar**, sociólogo, investigador, periodista y divulgador especializado en Nutrición y Gastronomía, y la experta en panel de catas, **M^a Mar Campo**. El fallo se conoció el sábado día 7 a las 12 de la mañana, en el Claustro del Obispado, en un acto presidido por el Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, Joaquín Olona, y la Consejera de Presidencia, Mayte Pérez.

El Consejero Olona fue el encargado de entregar la **medalla de oro** a la mejor marca de jamón de Teruel, que este año ha recaído sobre **Moraviejo**. Una pieza curada en el secadero de **Jamones Sierra Mora** (Mora de Rubielos), cuyo periodo de elaboración ha sido de 122 semanas, el cerdo que ha producido este jamón, se engordó en la granja cuyo titular es El Molinazo, en Cella (Teruel). Por su parte, Mayte Pérez ha hecho entrega de la **medalla de plata** a la marca **Jamón Mudéjar**, curada en el secadero de **Elaborados Las Torres**, una pieza de 94 semanas de curación. El cerdo que ha producido este jamón, se engordó en la granja de Salvador Campos Palomar, ubicada en la localidad de Alba del Campo, **la medalla de Oro a la mejor paleta de 2019** fue para la marca **Arcoiris**, curada en el secadero de Soincar situado en Monroyo.

Durante la celebración de este acto el Consejero Olona, comentó que hace un año se comprometía en la inauguración de las XXXIV Ferias del Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad a “acelerar” los trámites para conseguir la Indicación Geográfica Protegida (IGP) de la Carne del Cerdo de Teruel. Tras un año de trabajo del Departamento y la Denominación de Origen Jamón de Teruel, Olona ha avanzado que durante estos días se están enviando

al Ministerio los últimos documentos y que, al año que viene, “y sin ninguna duda”, la IGP será una realidad. “Lo que, junto a la Denominación de Origen del Jamón de Teruel, otorgará a la provincia turolense la **categoría Premium** dentro del sector porcino, actualmente liderado por nuestra Comunidad Autónoma y permitirá generar más empleo y de mayor calidad”, destacó Olona.

El consejero quiso felicitar al Consejo Regulador de la Denominación De Origen Jamón De Teruel por su trabajo durante este año, en el que han conseguido unas excelentes cifras y destacó el papel que confieren los productos como sus jamones o paletas, amparados por los regímenes de calidad. “Ayudan a mejorar las posibilidades de comercialización, aumentan la rentabilidad de las explotaciones y refuerzan el tejido productivo en el ámbito rural, convirtiéndose en una de las herramientas más potentes en la lucha contra la despoblación”, dijo Olona. El Consejo Regulador de la Denominación aglutina a 230 operadores de los cuales 155 son granjas, 33 secaderos, 22 salas de envasado, 9 mataderos y 9 salas de despiece. Al concurso de calidad le seguirán cerca de medio centenar de actos durante 10 días en los que el jamón de Teruel será el protagonista de todos ellos.

Así mismo, el consejero recalcó que tan solo el 5% de la producción agrícola y ganadera en Aragón responde a productos de calidad diferenciada. Para mejorar ese margen, el Gobierno de Aragón ha incorporado en todas las líneas de ayuda –como son las destinadas a jóvenes, modernización de explotaciones y las destinadas a la industria agroalimentaria–, la vinculación a las figuras de calidad diferenciada como una discriminación en positivo.

Además, el consejero recordó la firme apuesta del Gobierno de Aragón por la promoción agroalimentaria. Bajo el lema “Comparte el Secreto”, el Departamento impulsaba el Plan Estratégico de Promoción Agroalimentaria que tiene continuidad y cuenta con 10 millones de hasta el 2022. En este sentido, Olona ha invitado a la Denominación de Origen del Jamón de Teruel a “compartir el secreto” de su éxito y seguir impulsando sus ventas.

II Foro-Debate Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad

El foro tuvo lugar en el salón de actos de la Cámara de Comercio de Teruel el viernes 13 de septiembre a partir de las 9.30 de la mañana. En él se habló sobre la importancia de saber comunicar en Internet, de neuromarketing gastronómico y sobre el marketing y la comunicación en el sector agroalimentario, entre otros temas.



Presentación de C' alial

Con motivo de la campaña de promoción agroalimentaria del Gobierno de Aragón, y coincidiendo con la celebración de las XXXV Ferias del Jamón de Teruel, se ha programado una acción itinerante de difusión y puesta en valor de la marca de calidad diferenciada C' alial. La ruta Expotrailer C' alial 2019 arrancó el sábado 14 de septiembre, con un acto de presentación a la prensa.

BALANCE DE LAS XXXV FERIAS DEL JAMÓN DE TERUEL

EL BALANCE DE ESTA XXXV edición ha sido muy positivo, se ha dado un paso importante en la profesionalización de la Feria con el **II Foro Debate Jamón de Teruel**, la presentación de la **II Guía Peñín Jamón de Teruel** o la **Cumbre de Cocineros Aragoneses**, entre otros actos...

“Este año hemos dado un paso de gigante en la profesionalización de la Feria con la programación de una batería de actos dirigidos al sector jamonero turolense como han sido la puesta en marcha del II Foro Debate Jamón de Teruel, la presentación de la II Guía Peñín Jamón de Teruel, la cumbre de cocineros aragoneses o la constitución de la Comisión Agroalimentaria Turolense”, destacó el presidente del CRDOP Jamón de Teruel escasas horas antes de la clausura de esta 35 edición.

Para Mosteo esta Feria también ha dado buenas noticias relacionadas con el sector, como el **compromiso adquirido para impulsar la consecución de la IGP de la carne de cerdo** por el presidente del Gobierno de Aragón Javier Lambán y el consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, Joaquín Olona en los encuentros mantenidos estos días.

Por otra parte, Ricardo Mosteo ha subrayado que la XXXV edición de la feria ha servido para poner de relieve la alta calidad en el jamón DOP que están consiguiendo los industriales jamoneros adscritos al Consejo Regulador como se pudo comprobar en el Concurso de Calidad. Esa

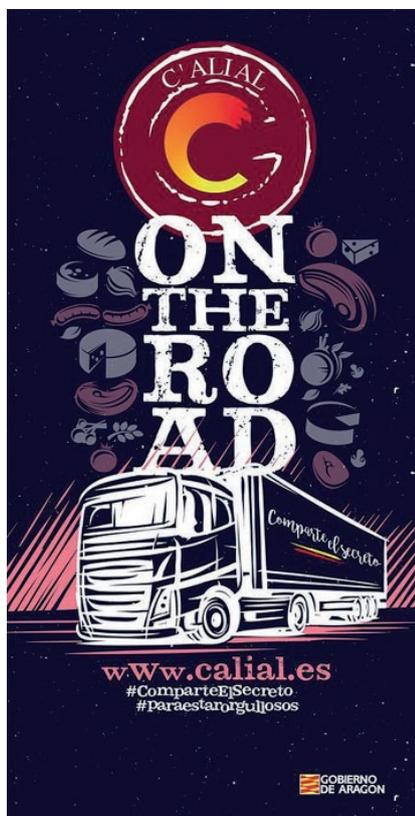
alta calidad -añade Mosteo- también se ha comprobado en las calificaciones obtenidas por las empresas participantes en la **Guía Peñín 2020** con una media de puntuación de 90,07 puntos frente a los 88,9 de la edición anterior en 2018.

El presidente del Consejo Regulador ha agradecido la colaboración en la Feria de todas las asociaciones y organismos implicados como el Ayuntamiento de Teruel, la Institución Ferial y la Cámara de Comercio, ésta última con una especial implicación en la coordinación de actos conjuntamente con el Consejo Regulador. Así mismo también ha querido agradecer la participación de ciudadanos y visitantes en todos los actos populares a lo largo de estos 10 días “y que ha sido clave para conseguir un nuevo éxito de la Feria del Jamón de Teruel”.

“

*Este año hemos dado un paso de gigante en la profesionalización de la Feria con la programación de una batería de actos dirigidos al sector jamonero turolense.
(Ricardo Mosteo, Presidente del CRDOP)*

«C´ALIAL ON THE ROAD 2019», SE PRESENTÓ EN TERUEL



Con motivo de la campaña de promoción agroalimentaria del Gobierno de Aragón, y coincidiendo con la Feria del Jamón de Teruel, se ha programado una acción itinerante de difusión y puesta en valor de la marca de calidad diferenciada C´Alial.

y nutricionales. Los fines de este sello de calidad son múltiples: **fomentar una apuesta por la calidad entre los empresarios, impulsar la economía agraria y el mantenimiento de la población rural, y ofrecer a los consumidores una garantía de calidad en sus compras.** El sello nos informa de que el producto posee unas características de calidad adicionales y superiores a las exigidas para el resto de productos de la misma naturaleza.

El Expotrailer luce una nueva rotulación con el lema “**Comparte el Secreto**”, enmarcada en la Estrategia Aragonesa Para la Promoción Agroalimentaria, aprobada y presentada en 2018, que ha comenzado a ejecutarse en el 2019. Tiene una longitud aproximada de 14 metros y 66 metros cuadrados de capacidad total. Está dotado de sala de exposiciones, espacio de reuniones profesionales, zona de catering y un amplio escenario desde donde se llevarán a cabo todas las demostraciones de cocina en directo en torno a la marca C´Alial.

¿Qué es C´alial?

C´ Alial es la Marca de Garantía de Calidad del Gobierno de Aragón. Los productos con el Sello de C´ Alial constituyen una representativa muestra de la gastronomía aragonesa. C´ Alial nace en respuesta a aquellos consumidores que exigen productos naturales y saludables de calidad diferenciada.

En el año 1991 el Gobierno de Aragón creó la marca de calidad “Aragón Calidad Alimentaria”, para identificar los productos de calidad aragoneses, que en el año 1998 cambió de nombre a Calidad Alimentaria, conocida como la C de Calidad.

En el año 2008 adquirió su denominación actual, C´ Alial, una marca de garantía propiedad del Gobierno de Aragón, que identifica los productos de calidad aragoneses, que se distinguen por sus especiales cualidades, tanto gastronómicas como sanitarias

Ruta Expotrailer C´Alial 2019

La ruta Expotrailer C´Alial 2019 arrancó –como ya hemos informado–, el pasado sábado 14 de septiembre en Teruel, con un acto de presentación a la prensa que en el que pudo conocer los espacios de este vehículo divulgativo, estacionado hasta el pasado domingo 15 en la plaza de San Juan (Teruel).

El Expotrailer C´Alial está concebido para acometer acciones informativas y demostraciones dirigidas al **sector hostelero, a productores agroalimentarios** que estén interesados en conocer esta marca de calidad, **asociaciones de amas de casa y consumidores.** De igual modo, las firmas



integradas en C'Alial podrán disfrutar de este espacio como escaparate de sus productos, mediante presentaciones, charlas y degustaciones. Así mismo, se distribuirán 3.500 recetas elaborados en colaboración con la Asociación de Cocineros de Aragón, en los seis destinos y diez jornadas informativas repartidas por las tres provincias aragonesas que finalizarán el 16 de noviembre, en Calatayud.

Para dar a conocer el proyecto y las localidades aragonesas que el Expo-trailer va a recorrer en los próximos meses, intervino Enrique Novales, Director General de Calidad y Seguridad Alimentaria; Jesús Tolosana, director de Pastelería Tolosana; Arturo Gastón, organizador de la campaña; Miguel Ángel Mainar, responsable de la acción, con la presencia de Ema Buj, alcaldesa de Teruel, y de Antonio Arrufat, asesor de la Presidencia del Gobierno de Aragón.

En el acto de presentación se reali-

zó una degustación de productos C'Alial (Trenza de Almudévar, Castañas de mazapán, Frutas de Aragón) maridado con vino de la Bodega Enate (D.O.P. Somontano). Finalmente, el chef Martín Kerbel (restaurante D'la tierra, Teruel) ofreció un *show cooking* basado en unas Albóndigas de vacuno C'Alial en salsa de almendras y azafrán, mientras que ha explicado su vinculación con la marca C'Alial, el valor de los productos con calidad

certificada para el día a día de su cocina, y la importancia de formar parte de esta acción promocional como cocinero aragonés.

En la presentación del pasado día 15 en Teruel, se realizaron actividades durante toda la jornada, *show coking*, sorteos, degustaciones, etc., y se **regalaron recetas de C'Alial elaborados por el chef Eduardo Comín**, vicepresidente de la Asociación de Cocineros de Aragón.

DESTINOS Y FECHAS DE LA RUTA

- **14 y 15 septiembre:** Feria del Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad.
- **28 y 29 septiembre:** NaturEjea. Salón de la caza, la pesca y el turismo de naturaleza.
- **5 octubre:** Alquézar, Ultra-trail Guara Somontano SportHG.
- **19 y 20 octubre:** Biescas, Feria de Otoño. Ganadera de agroalimentación y turística.
- **1 y 2 noviembre:** Expocaspe.
- **16 noviembre:** Prueba 10k Ciudad de Calatayud.



Preparados completos para embutidos y especias naturales - Tripas naturales calibradas - Hilos en bobinas, ovillos y cortados a medida - Tajadores de encina seleccionada y cortadores de polietileno a medida - Maquinaria: embudadoras, amasadoras, picadoras, sierras, afiladoras de cuchillos etc. - Envase al vacío, maquinaria, bolsas y asesoramiento técnico - Mallas "Scotner" y celofane para hamburguesas... y todos los complementos para la industria cárnica.



Avd. San Juan de la Peña, 182, interior, nave 13 - 50015 ZARAGOZA
Teléfonos 976 73 32 02 - 976 73 33 27 - Fax 976 73 33 27



GREMIO PROVINCIAL
DE EMPRESARIOS
CARNICEROS CHARCUTEROS
DE ZARAGOZA

SERVICIOS DEL GREMIO

INFORMACIÓN Y GESTIÓN:

Para apertura de establecimientos:

- Altas de obradores.
- Cambios de titularidad.
- Obtención de Certificados de Manipuladores de Alimentos por ser el Gremio "Entidad autorizada de Formación en Higiene Alimentaria de Manipuladores de Alimentos", por Resolución del Servicio Aragonés de Salud de la DGA.
- Implantación plan Appcc., ayuda y seguimiento.
- Representación institucional.
- Recibir información por correo electrónico.
- Recibir información técnica especializada con nuestra revista La Voz del Gremio.
- Asistir a nuestros planes de formación.
- Disfrutar de precios preferenciales para la certificación de manipulador.
- Disfrutar de precios preferenciales en la implantación de sistemas de autocontrol.
- Beneficiarse de la firma de convenios especiales exclusivos para asociados.

Seguros:

- Colectivo de Accidentes de cualquier clase durante 24 horas del día contratado con D.K.V (Previa).
- Colectivo de Responsabilidad Civil General para establecimientos y obradores contratado con MGS.
- Colectivo de Asistencia Sanitaria con Adeslas para todas las personas afines al Gremio.
- Asimismo, se ofrecen interesantes ofertas para Planes de Pensiones de distintas compañías.
- Información y asesoramientos personalizados para todas las personas agremiadas y afines, beneficiándose de importantes descuentos en la contratación de todo tipo de seguros a través de los Servicios de Gremio, disponiendo de una completa gama de productos.

REVISTA "LA VOZ DEL GREMIO":

Publicación trimestral editada y distribuida a todos los agremiados totalmente gratuita. En un medio de comunicación abierto con informaciones de interés sobre temas variados, dirigido especialmente a los carniceros.

Todos estos servicios se prestan en las oficinas del Gremio

- Horario invierno lunes a jueves de 16.00 a 19.00 horas, 16 septiembre 15 de junio.
- Horario verano lunes a jueves de 9.30 a 12.30 horas, 16 junio 15 de septiembre.

Fuera de este horario, llamando al teléfono: 976 442 229 o en el mail: gremiocarniceros@gmail.com

NOTA:

Ya están disponibles en las oficinas del Gremio las participaciones de **LOTERÍA DE NAVIDAD**.

Nada mejor que los alimentos frescos



Mercado de frutas y verduras

Mercado de pescados

Mercado de carnes y matadero

Terminal marítima de Zaragoza

Origen y destino alimentario

www.mercazaragoza.es

