

MEMORIA 2023



Apostando
por poner en valor al oficio

**cede
carne**





SU MA RIO

01

Carta del
Presidente

02

Junta
Directiva

03

Un sector
unido

04

La fortaleza
de un sector

05

Actividades
2023

06

Interprofesionales

07

Actividades de
los Gremios

08

Datos del
sector

Estimados profesionales:

Vuelvo a escribir estas líneas en la memoria de nuestra organización para resumir el año tan intenso en cuanto a actividades que hemos tenido en 2023, que viene a demostrar que somos un sector dinámico y que Cedecarne es un punto de unión importante para nuestra profesión.

Dos grandes proyectos se han podido culminar, tras mucho tiempo de preparación y desde que se comenzaron a gestar como ideas a desarrollar que fueran a dar más presencia a nuestro sector y más unión y competitividad para todos.

El primero de estos proyectos es el de la Selección Española de Carniceros, formada por hombres y mujeres provenientes de diferentes puntos de España que ya se están preparando para poder competir en el mundial de la carnicería de París en 2025 y que, estoy seguro, lograrán poner a nuestra profesión en el foco, siendo uno de los objetivos principales de su creación: Poner en valor a la profesión, generar interés en la sociedad y revertir uno de los mayores problemas a los que nos enfrentamos, como es el relevo generacional.

El segundo gran proyecto que se llevó a cabo en 2023 fue el Encuentro anual de Artesanos de la Carne que en su primera edición contó con una gran participación y sirvió para medir el pulso al sector, que, aunque con dificultad, va caminando hacia el futuro con paso firme y sabiendo que éste pasa por mejorar aspectos relacionados con la digitalización, los nuevos hábitos de consumo o la formación y conocimientos en gestión económica.

Desde Cedecarne se ha seguido trabajando en las relaciones institucionales tanto a nivel nacional como europeo, habiéndose organizado reuniones con diputados y eurodiputados para que puedan conocer, de primera mano, nuestro sector y así poder comprender mejor las dificultades que atraviesa, a la hora de la tramitación de algunas normativas.

Nuestra presencia en muchos foros nos abre, además la puerta a que nuestro sector sea valorado y todos vosotros podáis mejorar la competitividad de vuestras empresas, en un mercado con cada vez más aristas, en el que el destacar con aspectos tales como la cercanía, la artesanía y el conocimiento del producto.

Desde aquí os animo a seguir trabajando y participando en las actividades que llevamos a cabo, sintiéndooos parte de Cedecarne, que es el punto de unión de todos nosotros.



A handwritten signature in black ink, which appears to be 'Carlos Rodríguez Marcos', written in a cursive style.

D. Carlos Rodríguez Marcos
Presidente

cede
carne



Presidente y
Representante de
Madrid

D. Carlos Rodríguez
Marcos

Vicepresidente y
Representante de
Cataluña

D. Pròsper Puig i
Binardelli

Secretario y
Representante de
Cantabria

D. Julio González Pérez

Tesorero y
Representante de
Navarra

D. Luis Zuazu Erroz

VOCAL REPRESENTANTE DE:

Principado Asturias

D. Francisco José Colunga García

Castilla y León

D. Juan Antonio Mendo Cascón

Guipúzkoa

D. Mikel Urrestarazu Aramburu

Huesca

D. Miguel Ángel Plana Gil

Valencia

D. José Rodrigo Ferrer

Zaragoza

D. Manuel Remiro Saldaña

Secretaria General

D^a. María Sánchez Ruiz

Asistente Ejecutiva

D^a. Elena Ovejas Zapata

03 | UN SECTOR UNIDO

Durante el año 2023 hemos continuado participando en las Juntas Directivas y comisiones de trabajo, representando al comercio especializado de carnes y sus derivados, de las principales organizaciones del sector cárnico y del comercio españolas. Nuestra participación nos permite estar informados sobre el sector y su normativa, participar en proyectos y campañas que ayudarán a mejorar la competitividad de nuestras empresas.

Cedecarne forma parte de:



Confederación
Española de Comercio (CEC)

La CEC es la organización empresarial que actúa en defensa de los intereses de los comerciantes, autónomos, de la pequeña y mediana empresa comercial y de servicios y del comercio en general. 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.

Desde el año 2008 Cedecarne es miembro de pleno derecho de la CEC y actualmente forma parte de su junta directiva y de las diferentes comisiones de trabajo, participando activamente en algunos de los proyectos que se desarrollan y asistiendo, en nombre de la CEC, como representantes del comercio especializado de alimentación en algunos de los foros y reuniones de la administración general del Estado.

María Sánchez ocupa actualmente una de las vicepresidencias de la organización.



Interprofesional del
Porcino de Capa
Blanca (Interporc)

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. Los fines de Interporc son el desarrollo de acciones que benefician a toda la cadena de valor del sector porcino de capa blanca. Para ello se ha marcado una serie de objetivos como son:

- Contribuir al desarrollo económico y la rentabilidad del sector y apoyar su proceso de internacionalización.
- Mejorar la percepción de la carne y elaborados del cerdo de capa blanca trasladando a consumidores y profesionales de la salud sus propiedades nutritivas, sus ventajas saludables y su alta calidad.
- Impulsar la innovación y la investigación aplicada a la resolución de problemas específicos del sector porcino.
- Potenciar la imagen del sector porcino como ejemplo de producción sostenible.
- Poner en común las preocupaciones sectoriales a lo largo de toda la cadena de valor.



Organización
Interprofesional
Agroalimentaria
del Ovino y
Caprino (Interovic)

Interovic es la entidad que representa los intereses de productores, industria, comercializadores y curtidores del sector cárnico ovino y caprino. Entre sus objetivos están la promoción de la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica en el ovino y caprino, las acciones promocionales que redunden en el beneficio del sector y mejorar la información y conocimiento sobre las producciones y los mercados del ovino y caprino de carne.

Cedecarne forma parte de su junta directiva desde su creación, en 2012.



Interprofesional del
Vacuno de Carne
(Provacuno)

La finalidad básica de la interprofesional es la defensa de los intereses del sector de carne de vacuno en todas sus etapas, desde la producción hasta la comercialización.

De acuerdo con los Estatutos aprobados por todos los miembros de la organización, los objetivos de Provacuno son:

- Defender los intereses del sector de carne de vacuno en la producción, la transformación y la comercialización.
- Velar por la eficiencia del funcionamiento de la cadena de valor.
- Favorecer las buenas prácticas en las relaciones entre sus miembros.
- Orientar la producción de carne de vacuno a las demandas del mercado y a los consumidores.
- Potenciar la imagen del sector por sus métodos de producción sostenibles y respetuosos con el medio ambiente.
- Promocionar el consumo responsable a través de las propiedades nutricionales y saludables, la alta calidad y la seguridad alimentaria de la carne de vacuno.
- Investigar y desarrollar procesos de innovación para mejorar la calidad de la carne de vacuno en todas las fases de la cadena.
- Apoyar el proceso de internacionalización de las empresas del sector, vía mercados de exportación.
- Ofrecer una imagen positiva de la carne de vacuno español.



Plataforma
Carne y
Salud

Carne y Salud es el foro de comunicación y divulgación sobre todas las carnes y que está promovido por todas las interprofesionales cárnicas. Sus principales objetivos son:

- Dar a conocer las cualidades nutricionales de las carnes y los elaborados de vacuno, ovino-caprino, porcino blanco e ibérico y conejo presentes en el mercado español.
- Afirmar su valor como parte importante de una alimentación variada y equilibrada, características definitorias de la Dieta Mediterránea.
- Aumentar el conocimiento y la información que de ellas poseen los consumidores, los profesionales de la salud y los medios de comunicación. Todo ello con el objetivo de aportar información de valor a la sociedad.

Además, las interprofesionales de la carne, integradas dentro de este foro de Carne y Salud han creado la Plataforma de las OIAS, que pretende ser portavoz y representante de todo el sector cárnico.





El año 2023 ha sido un año especialmente significativo para Cedecarne por la puesta en marcha de dos proyectos que suponen una apuesta de futuro para el sector, y para poner en valor a sus profesionales y los productos que cada día ponen a disposición de sus clientes.

Dichos proyectos son **la Selección española de carniceros y el encuentro anual de artesanos de la carne.**

Además, se ha continuado con una extensa labor de relaciones institucionales, con administración pública y otras organizaciones y empresas para poder poner en valor a los profesionales a los que representamos, desarrollar proyectos conjuntos y poder, además velar por los intereses de nuestros socios y dar a conocer el oficio a la sociedad.

Los fines de Cedecarne, muy en línea con lo desarrollado durante este año de intenso trabajo son:

- La defensa de los intereses comunes de los profesionales especializados de carne y sus derivados.
- La representación a nivel sectorial, ante la Administración Pública, otras organizaciones, y la sociedad.
- La ayuda a nuestros asociados a crecer y potenciar sus negocios apostando por formación y profesionalización, trabajando los productos de máxima calidad.
- Potenciar una imagen adecuada y profesional del colectivo, informando a la sociedad de la labor de los detallistas de la carne.

- La impartición de formación continua, transversal y especializada, tanto presencial como online, adaptada a las necesidades del sector.
- El desarrollo de iniciativas destinadas a prestigiar el oficio y a fomentar el relevo generacional.
- El asesoramiento especializado en todas las áreas de negocio relacionadas con el sector.
- El diseño de proyectos y campañas que contribuyan a afianzar nuestras señas de identidad, prestigiando un oficio, un sector y sus profesionales.
- La organización de eventos que pongan en valor al oficio, a los profesionales y a los productos puestos a la venta y elaborados en los obradores.

I ENCUENTRO ANUAL DE ARTESANOS DE LA CARNE

El I Encuentro anual de artesanos de la carne (EAAC) tuvo lugar del 30 de septiembre al 1 de octubre en Madrid y sirvió de lugar de unión de profesionales llegados de todos los puntos de España, contando con la presencia de 150 personas.

El evento comenzó con una cena en la que, tras las palabras de bienvenida de María Sánchez, Secretaria General de Cedecarne, los presentes pudieron conocer de primera mano a los integrantes de la recién creada Selección Española de Carniceros, disfrutando después de un monólogo humorístico.

La jornada del domingo fue más didáctica, comenzando con un discurso de inauguración del Presidente de Cedecarne, Carlos Rodríguez, y continuando con el de Marta Nieto, Directora General de Comercio, Consumo y Servicios de la Comunidad de Madrid para seguir la mañana con un completo programa dividido en tres bloques que abarcaron todos y cada uno de los temas que preocupan y ocupan al sector: futuro del comercio cárnico, retos tecnológicos y perspectivas económicas.

En el primer bloque se contó con una mesa redonda titulada “El futuro del sector cárnico”,

en la que participaron ponentes expertos del sector como Àlex Castany, de Sanmartí 1850; Natalia Estellés, de Palanca Carnissers; Trinidad Gómez, de Sertina; y Juan Carlos Mañú, de Carnicerías Juan Carlos, que expusieron su experiencia y lo que están implantando en sus negocios para mejorar su competitividad teniendo en cuenta los nuevos hábitos de los consumidores.

Durante el segundo bloque se trataron temas como las “Nuevas alternativas de valor añadido”. Para ello, se contó con la presencia de Rafael Cruz, de Cruz SL; y Carlos Catalá, de Carnicería Catalá.

El tercer bloque tuvo un carácter económico y comenzó con una ponencia titulada “Gestión económica y rentabilidad del punto de venta”, de la mano del economista Emilio Ábalos.

A continuación, se llevó a cabo una charla sobre “El relevo generacional en las tiendas” entre Alberto Ederra, de Carnicería Ederra; y Patxi Goñi, carnicero jubilado, ambos de Pamplona. Durante la charla los participantes expusieron sus experiencias para que aquellos que están llegando a la jubilación conozcan que se pueden mantener o bien traspasar sus negocios a profesionales más jóvenes, además de algunos consejos sobre errores a evitar.

El programa finalizó con la ponencia “Carniceros influencers. Los profesionales de la carne y sus productos en RR.SS.” a cargo de Raquel Acosta, cortadora de jamón, y Elma Fernández, Digital Meat Manager en Rubiato Paredes, que estuvo enfocada al uso de las redes sociales como nuevas opciones de mercado para el crecimiento del comercio cárnico.

Por último, se llevó a cabo la entrega de los I Premios Artesanos de la Carne. El Premio a la Trayectoria Profesional fue otorgado a Eduardo Escofet i Martí por su larga y destacable trayectoria en el sector de la carnicería y charcutería y por su contribución a la promoción, innovación y conocimiento del comercio especializado. El encargado de recoger el Premio a la Comunicación fue Marcos Férez, de la carnicería Cruddo Instinto Gourmet, por su imagen moderna y original y su capacidad a través de su proyecto comunicativo de llegar al público más joven. A continuación, se entregó el Premio a la Innovación a Raquel

Vañó, propietaria de la Carnicería El Gourmet en Banyares de Mariola, pequeña localidad de Alicante, quien ha roto con algunos estereotipos al haber ampliado a lo largo de su joven trayectoria la gama de productos elaborados. Por último, se hizo entrega del Premio Joven Artesano, concedido a Ismael Boluda, de Carnes Boluda, por su capacidad de adaptar un negocio de casi 100 años a la actualidad y seguir al frente de este sin perder la motivación y las ganas de seguir innovando y evolucionando.



SELECCIÓN ESPAÑOLA DE CARNICEROS

Tras varios años persiguiendo el proyecto, por fin, en 2023 se hizo realidad y se constituyó la Selección Española de Carniceros que ha nacido con el objetivo de poner en valor a los profesionales de la carnicería – charcutería y poder representar a España y al oficio en exhibiciones y campeonatos tanto nacionales como internacionales.

Los integrantes del equipo fueron presentados el día 30 de septiembre durante el I encuentro de Artesanos de la Carne y ya está preparando su presencia en el próximo mundial de la carnicería que se celebrará en París en 2025 y que ha sido seleccionado por todo el territorio nacional. Dichos profesionales, venidos de diferentes puntos de España son:

- Bruno Casal (Narón, A Coruña). Seleccionador.
- José Luis Collazos (Valladolid). Entrenador.
- Alberto Ederra (Pamplona). Especialista en deshuesado.
- Toni Gillaumet (Balaguer, Lleida). Especialista en deshuesado y elaboración.
- Daniel Herrero (Fuenlabrada, Madrid). Especialista en deshuesado y elaboración.
- Ana París (Balaguer, Lleida). Especialista en elaboración y presentación.
- Raúl Pérez (Parla, Madrid). Especialista en elaboración y presentación.
- José Luis Rodríguez (Madrid). Especialista en deshuesado.
- Raquel Vañó (Alcoy, Alicante). Especialista en elaboración y presentación.
- Javier Vaqueiro (Vigo). Especialista en deshuesado y elaboración.
- Javier Caballero (Murcia). Especialista en elaboración.

Durante el año 2023 la Selección ha llevado a cabo dos entrenamientos, el primero en Madrid y el segundo en Valencia, para ir preparando los diferentes eventos que irán realizando a lo largo de 2024 y el campeonato del mundo.

Además, para conocer sus objetivos, cómo son estos campeonatos y sus integrantes, se organizó durante la Feria Gastrónoma de Valencia una mesa redonda en la que algunos integrantes han participado, invitados por el Gremio de Carniceros de Valencia.

Además, este proyecto recién nacido está contando con gran repercusión y reconocimiento desde sus inicios, como es el galardón recibido en la última edición de los premios Sepor de Oro: la mención especial del jurado que ha querido reconocer a la selección por su apuesta por la calidad en el arte de la carnicería y promover la excelencia en el sector. Este galardón fue recogido el pasado 30 de noviembre por Carlos Rodríguez y María Sánchez.





CAMPEONATO INTERNACIONAL DE CARNICEROS EN ITALIA

En el mes de marzo Cedecarne fue invitada a participar en un campeonato internacional que se celebró en Módena, en la Feria cárnica i-Meat. El campeonato, en el que además de España participaron Italia y Reino Unido, consistía en el despiece y elaboración de un cordero, llevado a cabo por un profesional de cada país.

En representación de España participó Daniel Herrero, de Madrid, que obtuvo la segunda posición, quedando en primer lugar Barry Green, representante de Reino Unido y siendo tercero el representante italiano, Gianluca Nardi.

Las pruebas del certamen se dividieron en dos partes. En la primera, los representantes de los tres países tuvieron que realizar un despiece de media canal de cordero. En la segunda y con la materia prima trabajada, realizaron seis elaborados cárnicos artesanos, eligiendo uno de ellos para ser cocinado y probado por el jurado, un comité formado por cuatro miembros, entre los que se encontraba el entrenador de la Selección Española de Carniceros, José Luis Collazos.

Daniel Herrero fue el ganador en la categoría de despiece y fue también muy bien valorado en la parte de las preparaciones cárnicas, presentando varios rellenos, un tournedó, un rack, un tartar de manzana y unas brochetas albardadas. Sin embargo, el carnicero español eligió los churrasquitos horneados en horno de vapor y pasados por la plancha, para ser probados por el jurado.



REUNIONES INSTITUCIONALES

Europarlamentarios

Dado que gran parte de las políticas alimentarias se deciden en Bruselas hemos mantenido diferentes reuniones con europarlamentarios de diferentes grupos políticos del Parlamento Europeo para trasladarles nuestras observaciones a algunas de las iniciativas legislativas que se están poniendo en marcha.

Algunos de los temas tratados con ellos han sido la importancia del sector del comercio especializado de carne y derivados en España y Europa, las dificultades y trabas burocráticas a los que se enfrentan las pymes; la preocupación por las políticas anti ganadería en la Unión Europea o algunas de los proyectos normativos como el uso de nitratos o los gases fluorados.

Mazaly Aguilar, del grupo parlamentario VOX, nos visitó en nuestras oficinas, mientras que mantuvimos una reunión online con Juan Ignacio Zoido, europarlamentario del PP y otra presencial con Clara Aguilera del grupo del PSOE europeo.

Subdirector General de consumo

Nos hemos reunido en la sede del Ministerio de Consumo en varias ocasiones con el Secretario General de Consumo y Juego, Rafael Escudero para trasladarle algunas de los asuntos que preocupan a nuestro sector en relación a sus competencias como son la imagen de la carne entre los consumidores, el nuevo Real Decreto de comercio minorista de alimentación o el papel fundamental de los establecimientos especializados de carne y derivados.

Reunión subdirectora promoción alimentos de España

Para dar a conocer algunos de los principales proyectos en los que se está trabajando, como el I Encuentro Anual de Artesanos de la Carne (EAAC), Cedecarne mantuvo una reunión en el Ministerio de Agricultura con la Subdirectora de Promoción de los Alimentos de España y su equipo de trabajo.

Gracias a estas reuniones, la Selección Española de Carniceros podrá participar en diferentes acciones del Ministerio en 2024.

Reunión José Miguel Herrero, Director General de la Industria Alimentaria

En su despacho del Ministerio de Agricultura, hemos tenido la oportunidad de reunirnos en dos ocasiones durante 2023 con el Director de la Industria Alimentaria del Ministerio, a quien hemos presentado el proyecto de la Selección Española de Carniceros, además de tratar con él algunas de los proyectos legislativos que están poniendo en marcha desde su departamento como son el proyecto de Ley contra el desperdicio.

Subdirección General de Comercio Internacional de Servicios y Comercio Digital (Plataforma Comercio Conectado)

Desde esta subdirección del Ministerio de Industria, comercio y turismo se nos ha convocado a varias reuniones como asociación representativa del comercio minorista para emprender junto a ellos y a otras organizaciones el proyecto "comercio conectado" que pretende ser un punto de encuentro del pequeño comercio y plataforma informativa y formativa.

Gracias a nuestra experiencia y conocimiento



hemos podido asesorar a los impulsores de este proyecto sobre lo que debe incluirse en esta herramienta, qué necesidades tienen los comerciantes así como algunas propuestas.

Reunión CEDECARNE - PSOE (Patricia Blanquer - Secretaria de Industria, Comercio y Turismo de la Ejecutiva Federal del PSOE)

Para dar a conocer qué es Cedecarne, sus objetivos y los proyectos que llevamos a cabo en pro del comercio cárnico de proximidad, estuvimos reunidos en la sede del PSOE con la Secretaria de Industria y Comercio de su ejecutiva nacional. De este modo se afianzan lazos con las personas que deciden las políticas que se ponen en marcha en nuestro país.

Secretario Ejecutivo Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural del PP

De la misma forma, acudimos a la sede del PP nacional para reunirnos con Jorge Martínez Antolín, Secretario ejecutivo de agricultura del PP. Le dimos a conocer los proyectos llevados a cabo en Cedecarne para mejorar la competitividad de las empresas y algunas de las dificultades a las que se enfrentan.

Reunión con Alejandro Soler PSOE – Portavoz Comisión de Industria, Comercio y Turismo Congreso

Para conocer la legislación que se está tramitando y dar a conocer las problemáticas del sector y las iniciativas puestas en marcha, se visitó el Congreso de los Diputados para reunirnos con Alejandro Soler, portavoz de la Comisión de Industria, Comercio y Turismo.



OTRAS ACTIVIDADES

Cedecarne da a conocer el sector cárnico español a profesionales americanos

Un grupo de profesionales del sector agroalimentario de Dakota del Sur (Estados Unidos), de misión comercial y formativa en España, visitaron las oficinas de Cedecarne para conocer como se estructura el sector cárnico en España, sus principales estadísticas, cómo son las carnicerías en España o algunas de las principales actividades que realiza Cedecarne.

Además, al finalizar el encuentro en las oficinas pudieron visitar el Mercado de Chamartín para conocer, de primera mano algunas de las carnicerías.

Grabación de un video sobre los ODS en el comercio especializado de carne

Como punto final de un estudio realizado por la Universidad Autónoma en el que se estudiaba el grado de implantación de los Objetivos de Desarrollo Sostenible en el tejido productivo de la ciudad de Madrid, se grabó un vídeo en el que se entrevistaba a M^a de los Ángeles Sánchez, profesora de la facultad de Economía de la Universidad Autónoma sobre como pueden nuestros profesionales poner en marcha algunos de estos objetivos para favorecer la sostenibilidad en nuestras empresas.

Grupo operativo Gocavale

El Grupo Operativo para poner en valor a la carne de potro (Desarrollo de Estrategias Innovadoras para la Producción de Carne de Potro de Calidad) que Cedecarne ha estado realizando junto con otras organizaciones y a Asincar como coordinador ha finalizado en este año.

Durante el primer trimestre del año se han ido llevando una serie de actuaciones y actividades para dar a conocer los resultados del estudio y algunas de las propiedades y usos culinarios de la carne de potro.

Los resultados de este proyecto fueron presentados en la Feria Meat Attraction donde se contó con el despiece de un lomo de potro en el que se dieron a conocer algunas piezas y usos culinarios, preparado por Carlos Justicia, Carnicero de Alcalá de Henares (Madrid) y dinamizado por Sergio Serrano, coordinador del Proyecto.

Además, se preparó un video informativo sobre el proyecto y la revista Ganadería publicó un artículo sobre el estudio previo realizado en ganaderías de ganado equino.

Como acto de finalización del Proyecto y para poder darle continuidad a través de alguna acción con la administración pública, algunos de los integrantes del Grupo Operativo estuvieron reunidos con Esperanza Orellana, Directora General de producciones y Mercados agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.



Jornada "Nueva normativa para el comercio al por menor"

El 7 de febrero se celebró una jornada mixta (presencial en la sede de Cedecarne y online) sobre la nueva normativa para el comercio minorista, junto con la AESAN y que contó con la participación de más de 150 asistentes.

Esta jornada ha dado a conocer a los profesionales del sector de la carnicería, charcutería, pollería y casquería las novedades establecidas en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

La jornada comenzó con la bienvenida e inauguración a cargo de María Sánchez, secretaria general de Cedecarne, y Victorio Teruel, subdirector general de gestión de la seguridad alimentaria de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

A continuación tomó la palabra Cristina Ocerín, jefa de servicio del área de riesgos biológicos de la Subdirección General de Gestión de la Seguridad Alimentaria de la AESAN, quien destacó algunas de las novedades que esta normativa tiene para el sector.

Después, fue el turno de Elena Pino, responsable del área de calidad, seguridad alimentaria y medio ambiente de Carnimad, y que explicó 'la implementación de los nuevos requerimientos del RD 1021/2022', además de subrayar los retos y oportunidades que esta normativa puede suponer para las empresas del comercio cárnico.

Por último, Elena Barco, jefa del área de planificación del control oficial de la Subdirección General de Control Oficial y Alertas de la AESAN, habló sobre el 'Control oficial en materia de seguridad alimentaria'

Pleno observatorio cadena alimentaria

María Sánchez, en representación de la Confederación Española de Comercio participó en el Pleno del Observatorio de la Cadena Alimentaria en el que, presidido por el ministro de Agricultura se puso sobre la mesa el diagnóstico sobre la evolución de los precios y se examinaron las medidas recientemente implantadas por el Gobierno.

Jornada envases Miteco

Para ser informados sobre el reciente Real decreto sobre envases y residuos de envases publicado, se acudió a una jornada, organizada por el Ministerio de Transición Ecológica, y en el que se solventaron algunas dudas surgidas a todos los operadores y empresas presentes.

Participación en el Congreso de la C4 de la CEOE - Charla comercio en femenino

El 16 de marzo, María Sánchez protagonizó una de las charlas del Congreso de la Comisión de Comercio de la CEOE celebrado en Zaragoza.

Bajo el nombre "comercio en femenino", la Secretaria General de Cedecarne quiso destacar a aquellas mujeres que han tenido un papel destacado en el comercio, especialmente en la carnicería, haciendo un homenaje a todas ellas.

Cumbre alimentaria Barcelona

María Sánchez participó como ponente en unas de las mesas de debate que tuvieron lugar durante los días de duración de la Cumbre alimentaria de Barcelona en marzo e invitada por la secretaria del Patronato de la dieta mediterránea.

Durante la mesa, María Sánchez tuvo la oportunidad de poner en valor los productos cárnicos y su importancia en la dieta mediterránea, destacando su aporte de minerales, vitaminas y aminoácidos esenciales y la enorme riqueza gastronómica encontrada en los establecimientos cárnicos especializados repartidos por toda España.

El último disco del grupo Taburete se vende en carnicerías y charcuterías de toda España

Durante los meses de enero y febrero los fans del grupo de música madrileño, Taburete pudieron adquirir su último disco, Matadero 5, en las carnicerías de toda España, gracias a un acuerdo firmado entre Taburete y Cedecarne.

Con este acuerdo se he querido ofrecer una oportunidad para nuestros comercios de poner en valor ante los consumidores más jóvenes nuestros negocios y toda la variedad de productos cárnicos que en estos establecimientos se pueden comprar.

Desde Taburete apuestan por el mantenimiento del comercio tradicional y tras la firma del convenio esperan además de estas ventas del disco realizar otras acciones junto con los profesionales de la carne.



Además, el Mercado madrileño de la Paz y uno de los puestos de carnicería fueron protagonistas de uno de los últimos videoclips del grupo, que se fueron a grabar al mercado la pegadiza canción Nostalgia.



Somos parte del Comité contra el desperdicio de AECOC

Desde hace varios años, Cedecarne forma parte del comité contra el desperdicio alimentario de AECOC, junto con otras organizaciones y empresas de la producción y distribución alimentaria y que como finalidad la lucha contra el desperdicio alimentario a través de la puesta en marcha de proyectos y acciones para concienciar tanto a la sociedad como al sector de la necesidad de reducir el desperdicio alimentario.

Además, el Comité organizó la V semana contra el desperdicio para concienciar sobre la importancia de evitar el desperdicio de alimentos, a través de una campaña a la que se unieron algunos ayuntamientos de varios municipios españoles que iluminaron algunos edificios de verde. Durante esa semana se celebró el Encuentro contra el desperdicio en la que se llevan a cabo ponencias y se explican buenas prácticas en empresas y organizaciones, así como se entregan premios a ciudadanos que están apostando por reducir su desperdicio alimentario.

Comité de expertos aves de España

El 31 de mayo se constituyó el comité de expertos de aves de España, impulsado por Avianza (la interprofesional de la carne de ave) y que evaluará el sello de calidad promovido por la interprofesional para poner en valor las aves criadas en España.

Cedecarne, como parte de la cadena de valor de la carne de ave, formará parte de este comité.

Reuniones con Ecoembes y jornada sobre el nuevo Real Decreto de envases

Para poder cumplir con las obligaciones del Real Decreto de Envases y Residuos de envases, se ha establecido un grupo de trabajo con Ecoembes, organización que gestiona la recogida y gestión de los envases en los comercios y hogares para poder dotar a los establecimientos de carnicería de algunas herramientas.

Además de algunas reuniones, se organizó una jornada informativa en la que se explicó cuales son las obligaciones que exige el Real Decreto y cómo cumplirlas.

La primera barbacoa del verano

Dentro del Encuentro de Artesanos de la Carne, durante el año se han ido celebrado diferentes acciones relacionadas con nuestros profesionales y con el objetivo de ir generando interés. Una de estas acciones fue una barbacoa, coincidiendo con el primer fin de semana del verano, en la que los presentes, proveedores, patrocinadores y medios de comunicación, pudieron degustar algunos de los productos artesanos que se elaboran en los obradores de carnicería, y algunas de las piezas cárnicas más demandadas en esta época del año.



Jornada IGP – EAAC 12 junio

Asimismo, y dentro de las acciones previas al Encuentro celebrado los días 30 de septiembre y 1 de octubre, se celebró una jornada con algunas de las principales IGPs de carne y productos cárnicos españolas en las que se dieron algunas recomendaciones sobre su venta en establecimientos especializados, dándose a conocer algunas de sus peculiaridades.

Esta jornada contó con la participación de Carlos Rodríguez, Presidente de Cedecarne, y de las IGPs Cecina de León, Ternera Gallega, Ternasco de Aragón e IGP Jamón de Teruel.



María Sánchez recibe la medalla al mérito en el comercio

María Sánchez, Secretaria General de Cedecarne y Directora General de Carnimad, recibió, en el mes de septiembre, la Medalla al Mérito en el Comercio que otorga el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, a aquellas personas que hayan destacado de forma relevante por sus actuaciones en el ámbito del comercio, y por su colaboración y apoyo a la política comercial española, en un acto inaugurado por el Ministro, D. Héctor Gómez.

El galardón le fue entregado por Dña. Xiana Méndez, Secretaria de Estado de Comercio, y D. Francisco Martínez, Director General de Política Comercial. Tras la entrega, Sánchez realizó un discurso de agradecimiento en el que destacó a su familia y a los equipos de trabajo que le han



acompañado en su trayectoria laboral en el sector cárnico. Asimismo, dedicó unas emotivas palabras a los profesionales del comercio cárnico especializado a los que representa desde las organizaciones que lidera, poniendo en valor su “esfuerzo, constancia, honestidad, capacidad de adaptación y voluntad de servicio”, profesionales -aseguró- que “enfrenta dificultades cotidianas, incluso pandemias, sin dejar de dar lo mejor de ellos mismos, para que todos los consumidores disfruten del mejor producto”.

Jornadas informativas sobre el nuevo RD de comercio minorista de alimentación

Dado que a finales del año 2022 se publicó esta nueva normativa que supone un paso adelante en algunas de las prácticas permitidas en establecimientos especializados de carnicería, desde algunas organizaciones se ha invitado a María Sánchez a participar en jornadas informativas para explicar algunos de los cambios que ha supuesto la entrada en vigor de este Real Decreto.

Una de estas jornadas tuvo lugar en la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAN) y la otra en Palencia, organizada por CETECE (Centro tecnológico de cereales de Castilla y León).

Pertenece al 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 y asistiendo a las reuniones del comité que se celebran anualmente.

Cedecarne es miembro de las Juntas Directivas de Provacuno, Interporc e Interovic, participando activamente en todas las campañas y proyectos que llevan a cabo y asistiendo a las reuniones de sus comisiones de trabajo para desarrollarlas.

Provacuno

Durante el año 2023 Provacuno ha seguido desarrollando sus campañas de promoción del consumo de carne de vacuno, siendo su principal público objetivo, el consumidor más joven. Por ello se ha llevado a cabo un programa en el canal Twitch denominado Beef Battle, en el cual diferentes influencers tenían batallas dialécticas, mientras un cocinero iba preparando platos de vacuno que probaban en directo, teniendo que, además, adivinar su precio, con el objetivo de dar a conocer platos de carne de vacuno más orientados a sus gustos.



Asimismo Provacuno ha estado presente dando a degustar Pepitos de Ternera en algunos festivales de música, como MadridCool o campeonatos infantiles de Rugby.

Además, desde la interprofesional se ha llevado a cabo un estudio de hábitos de consumo de la carne de vacuno, poniendo en relieve que los consumidores tienen por lo general, muy buena imagen de este tipo de carne, y que tiene mucha importancia dentro de la gastronomía tradicional española. El estudio fue presentado en el mes de noviembre, en un mercado madrileño, y contó con la demostración en directo de José Luis Rodríguez, carnicero de Madrid, que mostró cortes diferentes a los más habituales.

Dentro de su estrategia en torno a la sostenibilidad, Provacuno presentó los códigos de buenas prácticas medioambientales en Ganadería, Industria Cárnica y punto de venta. Esta última se ha elaborado en colaboración de Cedecarne, cuya asistente Ejecutiva, Elena Ovejas, fue la encargada de presentar esta guía



en una mesa redonda organizada por Provacuno.

Interporc

En el año 2023, Interporc celebró su 10º aniversario desde su constitución.

En este año, se ha impulsado un plan estratégico con 8 líneas para abordar los retos futuros del sector y poder así dar respuesta y preparar al sector para competir en un nuevo escenario. Junto a estos 8 objetivos se definen además 22 iniciativas independientes, ejecutables y transversales a todo el sector para que su ejecución pueda ser fácilmente desarrollable para el conjunto del sector.



Asimismo, y dada la importancia del sector porcino en la realidad del mundo rural, se ha comenzado durante este año a trabajar sobre una hoja de ruta de sostenibilidad en la que incluir algunas áreas de acción como el cambio climático, calidad del aire, economía circular, agua, etc.

Para poder dar a conocer las bondades del consumo de carne de porcino de capa blanca, dentro de las acciones de promoción llevadas a cabo durante 2023, y enfocadas a un público más joven, Interporc ha sido uno de los patrocinadores de la Queens League.

Asimismo, ha estado presente en el programa el Gran Prix del verano, patrocinando uno de los juegos en los que los dos equipos competían por realizar el mayor número de bocadillos de jamón.

Interovic

Durante 2023 se ha continuado con el tercer (y último año) de la campaña comenzada en 2021 y que ha tenido como lema “sabrosa y sostenible”. La campaña tiene como eje principal la página web canalcordero.com en la cual, el consumidor puede conocer recetas y acceder a un buscador en el que los usuarios pueden encontrar establecimientos cercanos.

Se ha continuado con algunas de las acciones que, desde hace años, dan valor a la carne de cordero y al sector en general, dando importancia a las personas que trabajan en él, como los pastores.

Una de estas acciones ha sido la campaña, “menos postureo, más pastoreo” que tiene por objeto fomentar el consumo de carne de cordero entre los más jóvenes y que ha contado con 8 pastores reales que han protagonizado un video que los que han rendido homenaje al oficio.

La participación en ferias ha sido también durante este año muy intensa, dando a conocer cortes, elaborados y recetas de cordero tanto a profesionales del sector agroalimentario u hostelero como a los consumidores.

En muchas de ellas se ha contado con Daniel Herrero, carnicero embajador de Interovic que ha presentado cortes y elaborados novedosos.

Por último, el Paquito, ha sido una de las estrellas protagonistas de la carne de cordero a través de las rutas que se han ido realizando en diversas ciudades y estando presentes en eventos, concursos y ferias gastronómicas.





FEDERACIÓ CATALANA DE CARNISSERS I CANSALADERS-XARCUTERS

8º Concurso Butifarra de huevo tradicional

Coincidiendo con el inicio de las fiestas de Carnaval se celebró la 8ª edición del Concurso Nacional de Butifarra de Huevo Tradicional, un producto tradicional catalán que se elabora durante la semana de carnaval. Este certamen quiere reforzar el valor de los productos artesanales de comercio de proximidad y, además, mejorar la calidad de unos productos tradicionales procedentes del recetario popular.

En esta edición se presentaron 72 butifarras de huevo (42 tradicionales y 30 singulares) y 9 farcits (rellenos) de carnaval. Estas cifras superaron la participación del anterior concurso y pusieron de manifiesto la diversidad territorial, siendo los participantes de 19 comarcas del territorio catalán.

El ganador de la categoría “Mejor Butifarra de Huevo Tradicional” fue Xevi Codina de Carnisseria Cansaladeria Codina de la població



de Taradell (comarca de Osona) que presentó una butifarra resultada del esfuerzo por las cosas bien hechas y de la tradición y aprendizaje constante. El ganador de la “Mejor Butifarra de Huevo Singular” fue Ramon Hernando de Hernando Xarcuters de Barcelona que presentó una butifarra de huevo con Kimchi, una col



fermentada de origen coreano, una fusión de sabores combinados de las cocinas tradicionales catalanas y coreanas. Finalmente, el ganador de la categoría “Mejor Farcit de Carnaval”, fue Valentí Fàbregas de Fàbregas Xarcuters de Barcelona que presentó un producto bien elaborado y que ha conseguido mantenerlo todo el año.

2º Concurso Nacional de Butifarra Catalana

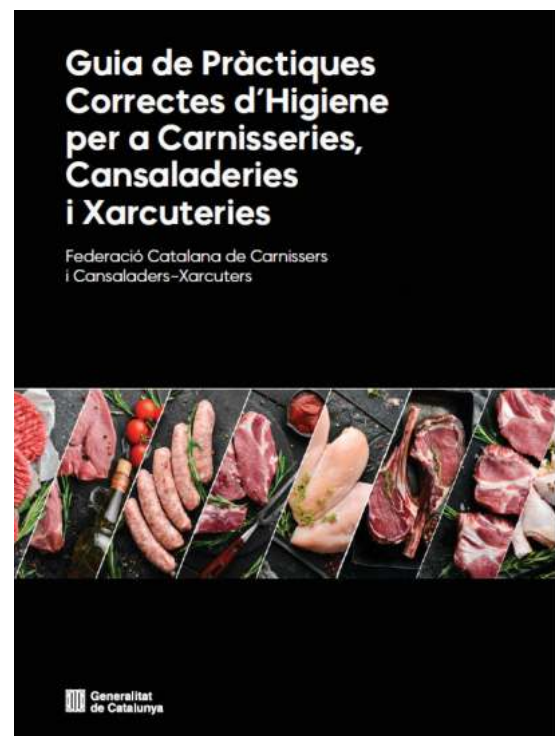
Este año hemos celebrado la segunda edición del Concurso nacional de Butifarra Catalana con 24 participantes de 15 comarcas de Catalunya, siguiendo la dinámica de la primera edición, que demuestra que los concursos del sector son una oportunidad para mostrar los productos tradicionales de nuestro oficio y que se consoliden entre los profesionales elaboradores.

Valentí Fàbregas de Fàbregas Xarcuters, de Barcelona se llevó la distinción de “Mejor Butifarra Catalana – Gastroteca 2023”, elaborada con las carnes más nobles del cerdo, con ingredientes de primera calidad y siguiendo la receta familiar que le fue transmitida por su padre.



Nueva guía de prácticas correctas de higiene para carnicerías, tocinerías y charcuterías.

Fruto de los cambios normativos que han afectado al sector, se ha llevado a cabo la realización de una nueva guía de prácticas



correctas de higiene para establecimientos del sector cárnico y de elaboración de productos. Esta guía se ha diseñado para ayudar a los profesionales del oficio a cumplir con los requisitos de la normativa vigente en materia de implantación de los planes de autocontrol según el sistema APPCC, que es obligatorio para todos los establecimientos.

Después de años de reivindicaciones se ha conseguido un documento, aprobado por el Departamento de Salud de la Generalitat de Catalunya, que es de referencia obligada para todas las partes implicadas en la seguridad alimentaria.

CARNIMAD

II Encuentro de carniceros de la Comunidad de Madrid

Celebrado el 26 de junio, reunió a profesionales del sector, organizaciones y medios especializados que pudieron disfrutar de una mesa redonda, la asamblea general de Carnimad, entrega de reconocimientos y charla motivacional, todo ello, amenizado con un cóctel que pudieron compartir al finalizar el acto.

La apertura del Encuentro corrió a cargo de la Directora General de Comercio y Hostelería del

Ayuntamiento de Madrid, Dña. Concepción Díaz de Villegas, y la Directora General de Comercio y Consumo de la Comunidad de Madrid, Dña. Marta Nieto.

La mesa redonda “Nuevos formatos y modelos de negocio en el comercio cárnico” fue la primera de las actividades de la jornada. En ella, se puso de manifiesto la necesidad de adoptar nuevas alternativas que permitan al sector del comercio de la carne y sus derivados continuar creciendo y evolucionando.

Se hizo entrega a Raza Nostra del reconocimiento como mejor empresa del sector, un galardón que fue decidido por un comité de expertos externo, que valoró muy positivamente las áreas de producto, diseño, innovación, trayectoria y digitalización de la entidad, entendiéndola como merecedora de este distintivo.

Uno de los momentos más emotivos de la jornada fue la entrega, a título póstumo, del reconocimiento de honor a la trayectoria en el sector del comercio especializado que otorgamos desde Carnimad a Cesáreo Gómez, uno de los socios más veteranos de la Organización, ex miembro de la junta directiva y dueño de Carnicerías Cesáreo Gómez, en el Mercado de Chamartín.





Para finalizar la jornada, Laureano Turienzo, Presidente de la Asociación Española de Retail, ofreció una conferencia a los asistentes en la que elogió el valor humano del comercio especializado como forma de conexión con el cliente. Recordó a los asistentes la idea de que, si venden algo, deben hacerlo de manera diferente, procurando siempre que aquel que entre en su tienda salga siempre más feliz de lo que entró.

Creación del Club Oro de Carnimad, que reúne a carniceros jubilados

Durante este año ha arrancado el Club Oro de Carnimad, una iniciativa que une a compañeros del sector ya jubilados para vivir experiencias de ocio y turismo, ahora que tienen más tiempo libre.

La primera de las actividades fue una visita por las tabernas centenarias de Madrid y en la siguiente visitaron el Museo de los orígenes de Madrid y la Colegiata de San Isidro. En diciembre pudieron disfrutar de una comida navideña donde compartieron experiencias y su gusto por la carne y los productos de calidad.



Primera comunidad de Whatsapp

Se ha puesto en marcha una comunidad de whatsapp totalmente privada, en la que solo se pueden recibir mensajes directamente de Carmimad sobre novedades legislativas, actualizaciones, productos, curiosidades, etc.

Participación en Meat Attraction – Exhibiciones y concursos

Un año más, Carimad estuvo presente en la feria Meat Attraction, a través de su centro de Formación, Educarme, con una completa agenda de actividades: Concursos al mejor joven Carnicero y la mejor hamburguesa artesana, encuentro de mujeres y exhibiciones con dos profesionales de reconocido prestigio, Mickaël Chabanon, carnicero francés, campeón del mundo en la especialidad de buey y Xesc Reina, conocido por reinventar las sobrasadas.

Verónica Escobar de Carnes Viver (Valencia), se alzó con el título de “mejor carnicero joven 2023” otorgado por Educarme en la final del concurso en la que compitió junto con Omar Jaramillo de Carnes de Hoy Luján (de Torrejón de Ardoz, Madrid) y Abel Somoza de cárnicas Eurogal (Lugo), todos ellos menores de 35 años.

Esa misma tarde, en el mismo espacio, se pudo disfrutar de una Masterclass impartida por el maestro charcutero Xesc Reina, considerado el mejor y más vanguardista en su oficio y padre de la reinención de las sobrasadas.

Asimismo, el Carnicero francés Mickaël Chabanon, carnicero campeón del mundo y de Europa y MOF (Mejor Trabajador de Francia),

exhibió sus dotes, realizó una demostración de despieces y elaborados cárnicos con piezas de ternera y cordero en el espacio The Butcher's Shop de Meat Attraction desarrollado por Educarne.

La hamburguesa "La más murciana" creada por Francisco Javier Caballero, de Murcia, logró el título de Mejor Hamburguesa artesana 2023. Se trata de todo un homenaje a su tierra, elaborada a base de carne de cerdo de raza chato murciano, zarangollo murciano, gelatina de queso de cabra al pimentón de Murcia y especias.

Por último, coincidiendo con el día de la mujer, el último día de la feria, se celebró el IV encuentro de Mujeres en el Sector Cárnico en el cual tres mujeres que representan ejemplos de liderazgo, como son Raquel Vañó, propietaria y gerente de Carnicería El Gourmet, de Banyeres de Mariola; Lucía Velaso, Presidenta de la Asociación Ganaderas asturianas; y Elma Fernández, Directora de Ventas y Marketing de la empresa Rubiato Paredes, protagonizaron la mesa redonda "liderazgo femenino en el sector cárnico" y que fue moderada por Laura Alegre, Directora de Comunicación de Carnimad.



Educarne recibe el Premio “Amigos de la Carne”

El Centro de Formación recibió el Premio “Amigos de la Carne” otorgado por ANICE (Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España) en su VII Edición y que fue entregado durante la celebración de su Asamblea, en el marco de la feria Meat Attraction. Se trata de un reconocimiento al compromiso de Educarne con el sector cárnico, destacando con ello la contribución que el centro de formación realiza a la difusión de la “cultura de la carne”.



Educarne sigue ofreciendo formación a los profesionales

En el 2023 se pusieron en marcha dos programas desarrollados para lograr que los profesionales planifiquen la estrategia organicen tareas deleguen y motiven a su equipo a la vez que verifican si están cumpliendo con los objetivos y procedimientos en sus establecimientos. SE trata de los programas de experto en Dirección del comercio especializado (DCE) y Gestión del comercio especializado (GCE).

Además, se ha firmado un acuerdo de colaboración con Ternera Asturiana para la formación de profesionales carniceros de España.

Asimismo, se ha inaugurado un programa de acompañamiento individualizado (Plan Renova) para que los gerentes y propietarios conozcan los puntos de mejoras y aprendan a sacar el máximo partido a su empresa, logrando un negocio y próspero.

GREMIO DE CARNICEROS DE NAVARRA

XVI Concurso Navarro de Chistorra - Nafarroako XVI. Txistorra Lehiaketa

El pasado domingo 29 de octubre, se celebró el XVIIº Concurso Navarro de Chistorra -Nafarroako XVII. Txistorra Lehiaketa. Carlos Iriguibel, de Carnicería Iriguibel, de Huarte, se alzó con el triunfo, por delante de Jose Ignacio Zuazu, de Carnicerías Zuazu, y de Asier Pérez de Pipaón, de la Carnicería Txuleteros.

Participaron 43 artesanos, cinco más que en la última edición. Nuevamente hubo una gran afluencia de público a la Plaza Alfredo Floristán de Pamplona, en la que tiene lugar la fiesta de entrega de premios, con la degustación popular y la actuación musical a cargo del Mariachi “Los Txingones”.



GREMIO DE CARNICEROS-CHARCUTEROS DE VALENCIA Y PROVINCIA

Los carniceros valencianos en los medios de comunicación

En enero todo el equipo de Àpunt se desplazó hasta Alcàntera de Xúquer, para realizar una serie de reportajes sobre el pueblo valenciano. Entre ellos, destacamos la visita tan especial que recibió Francisco Álvarez, de carnicería Carnselcole.

“Yo no tenía pensado dedicarme a la carnicería, pero la verdad es que es un oficio muy bonito”, comentaba Francisco, mientras preparaba figatells junto a la reportera.

Además, el Presidente del gremio, José Rodrigo fue uno de los protagonistas de Gastrocope. Durante la entrevista que le hicieron, estuvo comentando diversos temas, tales como la mesa de navidad, donde destacan los preparados cárnicos o platos de cuchara como el puchero de poltrot y blanquet, o el cocido.

7 TeleValencia le hizo una entrevista al vicepresidente, Paco Escobar, cuyo tema central fue la demanda de la eliminación del IVA y el aviso de un nuevo cambio en el hábito de consumo que afecta al sector.

El 6 de abril de 2023, Verónica Escobar, de Carnes Viver, y Raquel Vañó, de Carnicería El Gourmet estuvieron conversando con Àpunt, pues hacía justo un mes de la feria cárnica Meat Attraction.

Durante la entrevista radiofónica valenciana, ambas pudieron explicar todo el proceso del concurso del mejor carnicero joven de España, donde Vero fue la ganadora, y la mesa redonda de mujeres, donde Raquel Vañó también se armó de protagonismo hablándonos del sector cárnico desde su experiencia, junto a sus dos compañeras de mesa, Elma Fernández y Lucía Velasco.

El 22 de abril de 2023, Verónica Escobar, de Carnes Viver, fue entrevistada por ONDA CERO, tras la consecución del premio a la mejor Joven carnicera otorgado pro Educarne en la Feria Meat Attraction.



Verónica destacó que “nunca había estado en un concurso como este” y que representaba una gran satisfacción, tras haber conseguido este galardón y reconocerse el carácter artesano de un producto elaborado, innovador y de gran creatividad que le ha valido el primer premio a esta carnicera valenciana.

Salva Simó, del Net de Ricardet y Benjamín Lemineur - Erasmus

Gracias a Esmovia, -empresa española situada en Valencia que organiza experiencias de formación en movilidad para estudiantes y profesores provenientes de toda Europa- nuestro agremiado Salvador Simó, gerente de la carnicería El Net de Ricardet y Benjamin Lemineur, un estudiante en prácticas del sector cárnico, pudieron forjar una gran amistad.

Benjamín es un aprendiz de carnicero belga y Salvador es el dueño del Net de Ricardet, situado en Torrent, carnicería tradicional de 4ª generación. Como era de esperar, ambos son apasionados del mundo de la carnicería y los productos cárnicos. Durante su estancia en Valencia, Benjamín ha aprendido a elaborar embutidos tradicionales valencianos y a perfeccionar el corte de la carne. Por su parte, Salva ha conocido nuevas elaboraciones y diferentes métodos de trabajo habitualmente utilizados en Bélgica.

Lo que parecía ser una simple relación entre formador y alumno, se convirtió en un vínculo de confianza e intercambio mutuo.

Se publica la Guía de buenas prácticas del comercio minorista de la carne de la Comunidad Valenciana

Tras ocho años de vigencia de la actual guía de buenas prácticas en el sector minorista de la



carne, editada por el Gremio en 2015 y aprobada por las autoridades sanitarias, a la que se han acogido la gran mayoría de empresas del sector, se realizó a principios de este año una revisión y actualización de esta, mediante una colaboración entre el Gremio y la Conselleria de Salud Pública.

La guía se presentó en el Centre d'Artesania el 8 de mayo.



Segundo congreso nacional de FP

El pasado 15 de febrero, el vicepresidente de Gracarval, Paco Escobar, tuvo la oportunidad de asistir al II Congreso Nacional de Formación Profesional: "Del itinerario formativo a la carrera profesional. Hacia un sistema integrado de formación y orientación profesional", que tuvo lugar en el Palau de Les Arts de Valencia.

Organizado por la Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial, con la colaboración del CEFIRE específico de FPEAE y del CEFIRE de Alcoy.

Uno de los objetivos de este congreso era tomar conciencia de la importancia de la orientación profesional a lo largo de la vida en la gestión

de la carrera personal, formativa y profesional, y, por otra parte, intercambiar propuestas que ayuden a la definición de la Estrategia General de Orientación Profesional del nuevo sistema de Formación Profesional, que permita a los profesionales adaptarse a las nuevas realidades del mercado laboral.

Encuentro Acredita Certificación de personalidad

El pasado 30 de marzo tuvo lugar el Encuentro Acredita - Certificado de profesionalidad, en Simat de Valldigna.

Paco Escobar, vicepresidente del Gremio, perteneciente a Carnes Viver, y evaluador acreditado, nos representó durante la mesa redonda de dicho día, sobre el programa Acredita.

En nuestro caso, Paco representó al Gremio dejando patente la labor profesional y oficio de carnicer@- charcuter@, luchando por conseguir el Certificado de Profesionalidad.

Presentación de la campaña #Lomejorestacercadeti

Hay historias que merecen ser contadas, y las de las asociaciones y los comercios son algunas de ellas.

En Confecomerç quisieron reunir algunas de esas historias, narradas por sus propios protagonistas, bajo la nueva campaña #LoMejorEstaCercadeTi, que se estrenó el 24 de marzo de 2023 en redes sociales.

A través de entrevistas, conocemos en primera persona curiosidades e historias de un sector tan arraigado en la Comunitat Valenciana como es el del comercio de proximidad.

La campaña también pone en valor la labor fundamental que realizan las asociaciones de comerciantes y de los mercados municipales, que ha sido crucial en los últimos años.

Gala de empresas centenarias

El pasado 19 de junio se celebró el acto de entrega de distinciones a empresas centenarias de Valencia, como cada año, en Cámara Valencia. Dos de los agremiados fueron galardonados:

Natalia Estellés, de Palanca Carnissers y Salvador Albert Aguado, de Carnicería Charcutería Albert.



Noche de la economía valenciana

El pasado 21 de septiembre tuvimos el verdadero placer de asistir a la gala de la Noche de la Economía Valenciana donde, S.M el rey D. Felipe VI entregó los Premios Cámara de Valencia 2023, convocados por la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación, como apoyo a la labor desarrollada por las empresas de la provincia de Valencia, con el fin de reconocer la especial contribución de las empresas al interés general de la economía de Valencia.

Su Majestad el Rey hizo entrega de los galardones:

- * Premio a la Innovación en la Empresa: concedido a "Big Buy".
- * Premio a la Empresa Socialmente Comprometida: concedido a "Emuca".
- * Premio Excelencia del Modelo de Gestión Empresarial: concedido a "Industrias Alegre".
- * Premio a la Transformación Digital: concedido a "Víctor Tormo".
- * Premio Impulso a la Internacionalización: concedido a "Zummo".
- * Reconocimiento a la trayectoria empresarial, concedido a don Francisco Martínez Rodríguez, empresario.
- * Reconocimiento a la empresa extranjera instalada en Valencia, concedido a "PowerCo".

En su intervención, Su Majestad el Rey destacó su más sincera enhorabuena a todas las categorías, y agradeció el cariño recibido por todas las instituciones por su calurosa acogida en la ciudad de Valencia.

Jornada con Emilio Ábalos

"Fundamentos para no echar la persiana: Cómo lograr mejorar la rentabilidad de mi negocio".

La actual situación económica que vivimos, con un incremento imparable del precio de la carne y de los costes (mano de obra, energía eléctrica, etc) exige una gestión profesional de nuestros negocios.

Con una duración de 2 horas, se abordó la problemática y fallos que comete el Pequeño Comercio y que le hacen que no sea rentable y tenga que cerrar sus puertas.

Participación en la Feria Mediterránea Gastrónoma

Los tres días estuvo el stand lleno en todo momento, con una gran cantidad de compañer@s del oficio.



Durante esta edición de Gastronomía 2023, tuvo lugar una mesa redonda de oficios artesanos donde, Verónica Escobar (Carnes Viver) participó como ponente, junto a los diferentes gremios de panaderos, confiteros, etc. y, por supuesto, con Miquel Clemades, director del Centro de Artesanía CV.

Por otro lado, Cristina Vicent y Vero Escobar fueron entrevistadas por 12tv en nuestro stand.

Además, autoridades como Nuria Montes, la nueva consellera de Turismo, Industria, Innovación y Comercio del gobierno y Carlos Mazón, Presidente de la Generalitat Valenciana, también posaron junto a nuestro presidente y nuestros profesionales del sector.

Finalmente, Vero Escobar y Raquel Vañó participaron, junto a María Sánchez, secretaria general de Cedecarne, y José Luis Collazos, (entrenador de la Selección) en una mesa redonda donde se llevó a cabo la presentación de la Selección Española de carnicer@s.

Posteriormente, explicaron algunos de los elaborados que habían realizado el día anterior en el entrenamiento junto a sus compañeros de equipo en Mediterráneo Culinary Center.

Presentaciones de las asociaciones pertenecientes a Confecomerç

Las asociaciones de comerciantes de Confecomerç estamos llenas de ideas para impulsar el comercio urbano, reactivar el comercio rural, profesionalizar los sectores artesanos, atraer nuevos públicos, digitalizar el sector y ofrecer un servicio excelente.

El pasado 3 de octubre las asociaciones que pertenecen a Confecomerç y que participan en el Campus para Técnicos de Comercio -que se desarrolla en colaboración con Esic Valencia y la Conselleria de Innovación, Industria, Comercio y Turismo (GVA Innovación, Industria, Comercio y Turismo)-, presentamos los proyectos que elaboramos en el marco de esta formación superior y especializada. Enhorabuena a tod@s. ¡Gran trabajo!



Día del comercio local – 25 de octubre

El 25 de octubre se celebra el Día del Comerç Local de la Comunitat Valenciana, por lo que, en colaboración con Confecomerç, se fue partícipe de la campaña que se realizó. Se quiso ensalzar la figura del comerciante y complementar la propuesta institucional que preparó la Conselleria de Innovación, Industria, Comercio y Turismo, que este año llevaba por lema "On cal comprar".

Además, todos los miembros de las asociaciones nos convertimos en The Real Heroes, en The Kings, en The Real Warriors, porque nadie mejor que nosotros sabe qué es aquello de estar al pie del cañón, de ayudar a los demás y defender lo que es justo.

Gracias a Confecomerç, nos empoderamos y demostramos la capacidad que tenemos como sector a través de unos filtros basados en IA y realidad aumentada.

III Edición de los Premios Fedacova y Premios Artesanía CV

¡El pasado 29 de noviembre fue un día de Premios!

Por la mañana tuvo lugar la III Edición de los Premios Fedacova, galardones que buscan reconocer el esfuerzo y el trabajo de las firmas del sector agroalimentario.

Los premios se convocaron en cuatro categorías: Internacionalización, Innovación, Empresa Sostenible y Calidad y Seguridad Alimentaria.

Rafael Juan, presidente de FEDACOVA, Vicente Barrera, vicepresidente de la Generalitat y conseller de cultura, y la Delegada del Gobierno Pilar Bernabé, dedicaron unas palabras a los premiados y al sector en general, con todo su cariño. Además, entregaron el premio honorífico a Federico Félix, por su dedicación al sector.

Por la tarde estuvimos en los Premios Artesanía de la CV, que tienen la finalidad de destacar la excelencia del trabajo artesano mediante un reconocimiento público a las personas ganadoras y finalistas de cada categoría, así como a todas las empresas que han presentado candidatura.

Las categorías de los premios, los cuales fueron entregados por Miquel Clemades, director del Centro de artesanía de la CV fueron: Premio

Artesanía Comunitat Valenciana, Premio Tradición, Premio Vanguardia, Premio Imagen, Premio Nuevos Talentos y Premio Mujer Artesana.

Además, contamos con la presencia Nuria Montes, Consellera de Innovación, Industria, Comercio y Turismo, y Maribel Sáez, directora general de comercio, artesanía y consumo de la CV en la misma.

Reunión con la Consejería de educación

El pasado 30 de noviembre tuvo lugar una reunión junto al Gremio de Panaderos y Pasteleros de Valencia y con FEDACOVA, con la Directora General de Formación Profesional, Marta Armendía, donde pudimos trasladarles nuestras necesidades acerca de ambos sectores en materia de formación profesional.

Asistieron, por parte del gremio, su presidente José Rodrigo, y Lourdes de Manuel, técnico de administración.





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

Encuesta anual de comercio
(CNAE-2009). Año 2020

Volumen de
negocio:

4.372

Millones de Euros



22.890
EMPRESAS



4.372.599.000
CIFRA DE NEGOCIO



58.108
PERSONAL
OCUPADO

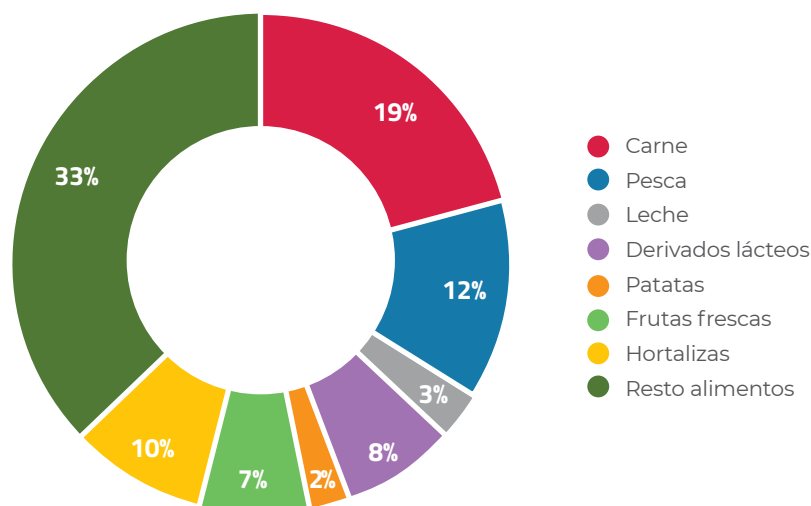


34.531
PERSONAL
REMUNERADO

La distribución del gasto alimentario 2022

El gasto total en alimentación en los hogares españoles en 2022 fue de 73.893.395,50 millones de euros, lo que supone una subida de casi el 10% con respecto al gasto de 2021.

La distribución del gasto en los últimos años sigue manteniéndose constante, siendo la carne el producto en el que el gasto es mayor, representando el 19% del total.



LA DISTRIBUCIÓN DEL GASTO EN LOS ÚLTIMOS AÑOS SIGUE MANTENIÉNDOSE CONSTANTE, SIENDO LA CARNE EL PRODUCTO EN EL QUE EL GASTO ES MAYOR, REPRESENTANDO EL 20% .

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

	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Vacuno	5,19	4,92	4,85	5,35	4,75	3,83
Ovino/Caprino	1,49	1,37	1,33	1,43	1,12	0,91
Porcino	10,23	10,02	9,64	10,93	9,64	8,61
Pollo	12,99	12,61	12,37	13,65	12,06	10,51
Otras	6,62	5,77	5,64	6,11	5,60	4,67
Transformadas	11,44	11,65	11,41	12,39	11,57	10,54
TOTAL	47,96	46,34	45,24	49,86	44,74	39,07

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)

Con respecto al año anterior, el gasto proporcional en carne de porcino, carne de pollo y transformadas se ha incrementado levemente, sufriendo bajadas el resto de carne, siendo significativo el descenso la carne de ovino/caprino

	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Vacuno	15,67	15,19	15,13	15,08	14,77	13,98
Ovino/Caprino	5,23	4,83	4,75	4,64	4,27	3,97
Porcino	19,24	19,18	18,98	19,72	18,81	19,09
Pollo	17,16	17,55	17,26	17,12	17,21	17,97
Otras	10,99	10,64	9,04	10,26	10,52	10,07
Transformadas	31,72	32,61	34,84	33,18	34,42	34,93
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. Aumenta la proporción de consumo de carne de porcino, bajando significativamente la de vacuno. Sigue aumentando el consumo de carnes transformadas

	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Vacuno	10,90	10,61	10,73	10,74	10,62	9,81
Ovino/Caprino	3,14	2,95	2,95	2,87	2,50	2,33
Porcino	21,49	21,62	21,30	21,92	21,55	22,04
Pollo	27,29	27,20	27,35	27,37	26,96	26,90
Otras	13,16	12,49	10,11	12,26	12,52	11,93
Transformadas	24,03	25,13	27,56	24,84	25,86	26,99
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Comparativa entre gasto y consumo

Como en los últimos años, las carnes más consumidas son la de porcino y pollo, siendo el gasto mayor el dedicado a las carnes transformadas.

ESPAÑA	CONSUMO (% Kg)	GASTO (% Kg)
Vacuno	9,81	13,98
Ovino/Caprino	2,33	3,97
Porcino	22,04	19,09
Pollo	26,90	17,97
Otras	11,93	10,07
Transformadas	26,99	34,93
TOTAL	100%	100%

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

Durante el 2022 se han producido cambios con respecto a años anteriores. La cuota de venta en la carnicería-charcutería aumenta ligeramanete tras varios años de caídas. Se hace patente la evolución de la cuota de la venta online que va creciendo año tras año.

	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Carnicería-Charcutería	26,97	25,36	21,70	21,90	20,51	20,53
Supermercado	53,91	56,27	60,00	59,40	56,91	57,89
Hipermercado	11,76	11,12	10,80	10,40	11,38	10,54
Internet	0,69	0,82	0,90	1,40	1,61	1,52
Otros	6,67	6,43	6,60	6,90	9,60	9,52
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



Evolución de la cuota de venta de CARNE DE VACUNO según el tipo de establecimiento (%)

	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Carnicería-Charcutería	41,10	40,68	36,14	36,40	33,11	34,17
Supermercado	40,62	42,85	46,23	44,40	43,35	44,21
Hipermercado	11,74	11,07	11,99	11,10	11,47	10,09
Internet	0,54	0,50	0,65	1,40	1,38	1,25
Otros	6,00	4,90	3,36	6,70	10,68	10,28
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



Evolución de la cuota de venta de CARNE DE OVINO/CAPRINO según el tipo de establecimiento

	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Carnicería-Charcutería	41,49	40,25	37,92	39,60	33,86	34,62
Supermercado	35,85	39,35	39,65	37,50	38,27	38,55
Hipermercado	10,21	8,28	9,77	9,50	10,02	8,99
Internet	0,44	0,32	0,60	1,00	1,10	0,94
Otros	12,01	11,80	12,06	12,40	16,75	16,89
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



Evolución de la cuota de venta de CARNE DE PORCINO según el tipo de establecimiento (% en valor)

	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Carnicería-Charcutería	31,42	30,22	25,35	25,70	26,06	26,79
Supermercado	50,13	52,16	56,65	55,50	53,65	53,18
Hipermercado	10,22	9,29	10,12	10,00	9,83	9,25
Internet	0,60	1,01	0,73	1,20	1,34	1,21
Otros	7,63	7,32	7,15	7,60	9,12	9,57
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



Evolución de la cuota de venta de CARNE DE POLLO según el tipo de establecimiento (% en valor)

	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Carnicería-Charcutería	26,14	24,16	22,53	22,20	19,86	20,50
Supermercado	57,65	60,31	60,86	60,70	60,95	61,38
Hipermercado	9,56	8,38	9,14	9,00	8,83	8,37
Internet	0,63	0,76	0,80	1,40	1,62	1,54
Otros	6,02	6,39	6,67	6,70	8,74	8,21
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



Evolución de la cuota de venta de CARNE DE TRANSFORMADAS según el tipo de establecimiento (% en valor)

	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Carnicería-Charcutería	15,96	14,49	10,10	10,90	12,33	11,51
Supermercado	62,15	63,80	69,00	67,50	63,05	65,07
Hipermercado	15,39	15,18	14,10	13,60	14,56	13,37
Internet	0,93	0,97	1,10	1,60	1,86	1,78
Otros	5,57	5,56	5,70	6,40	8,20	8,27
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



El gasto y el consumo de carne en España en el año 2022 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	17,01	15,68	10,79	10,29	8,24	7,91	17,66	16,77	18,05	17,60	19,51	17,57
Aragón	2,96	2,99	2,67	2,76	5,97	6,08	3,04	3,06	3,01	3,10	2,62	2,57
Asturias	2,31	2,41	2,96	2,95	2,10	2,04	2,27	2,25	2,25	2,19	2,39	2,57
Baleares	2,25	2,24	2,14	2,14	1,99	2,02	2,36	2,33	2,40	2,47	2,04	2,12
Canarias	3,91	3,77	4,48	4,23	0,66	0,64	3,10	2,92	2,88	0,96	4,17	4,03
Cantabria	1,01	1,02	1,41	1,44	0,76	0,76	0,89	0,90	0,96	3,24	1,06	0,99
C. La Mancha	5,03	4,64	3,77	3,77	7,10	6,26	5,32	5,08	5,12	4,74	5,12	4,61
Castilla León	6,33	6,21	7,07	6,82	9,27	8,48	7,09	7,15	5,93	5,73	5,60	5,42
Cataluña	16,33	17,88	16,92	18,16	18,92	20,33	16,61	17,85	15,98	16,83	15,71	18,00
Extremadura	2,10	1,91	1,25	1,19	1,86	1,54	2,28	2,17	2,03	1,91	2,50	2,15
Galicia	5,88	5,63	7,60	6,95	5,81	5,22	7,13	6,79	5,44	5,24	5,08	4,85
La Rioja	0,70	0,74	0,60	0,65	1,28	1,36	0,68	0,72	0,68	0,72	0,61	0,65
Madrid	13,66	14,19	17,96	17,80	14,29	14,60	11,82	11,90	13,62	13,58	14,39	14,92
Murcia	3,10	2,99	2,07	2,14	3,25	3,34	2,93	2,93	3,32	3,26	3,45	3,22
Navarra	1,43	1,53	1,69	1,85	1,92	2,10	1,44	1,59	1,42	1,45	1,16	1,22
País Vasco	5,04	5,68	7,27	7,93	5,84	6,30	4,45	4,88	4,88	5,52	4,69	5,20
Valencia	10,95	10,47	9,36	8,94	10,76	11,03	10,94	10,71	12,04	11,45	9,89	9,91
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 2022 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.	39,07	303,60	3,83	42,44	0,91	12,06	8,61	57,95	10,51	54,56	10,54	106,63
Andalucía	35,38	253,41	2,20	23,24	0,40	5,08	8,09	51,72	10,10	51,12	10,95	99,17
Aragón	41,62	326,41	3,68	42,09	1,95	26,33	9,40	63,82	11,38	60,80	9,93	97,84
Asturias	39,38	319,65	4,95	54,61	0,83	10,72	8,54	56,80	10,33	52,21	10,98	119,03
Baleares	38,81	300,69	3,61	40,06	0,80	10,75	8,96	59,66	11,11	59,50	9,48	99,29
Canarias	35,13	263,33	3,95	41,29	0,14	1,78	6,13	38,90	6,95	40,66	10,11	98,22
Cantabria	31,34	247,26	4,29	48,55	0,55	7,30	6,10	41,58	7,99	41,75	8,91	83,45
C. La Mancha	42,54	305,13	3,13	34,59	1,40	16,33	9,91	63,75	11,65	55,94	11,69	105,75
Castilla León	46,25	352,77	5,07	54,16	1,58	19,13	11,42	77,46	11,65	58,46	11,04	107,41
Cataluña	41,79	355,57	4,25	50,50	1,13	16,05	9,37	67,75	11,00	60,17	10,85	125,06
Extremadura	33,02	233,71	1,93	20,35	0,68	7,47	7,91	50,66	8,60	41,97	10,62	91,67
Galicia	38,81	288,65	4,92	49,82	0,89	10,63	10,37	66,44	9,66	48,32	9,06	86,90
La Rioja	40,78	333,14	3,44	40,85	1,74	24,49	8,75	62,24	10,71	58,71	9,65	103,32
Madrid	38,01	306,85	4,91	53,81	0,93	12,54	7,25	49,14	10,20	52,79	10,81	112,67
Murcia	39,10	293,52	2,56	29,31	0,95	13,00	8,14	54,81	11,27	57,46	11,74	110,26
Navarra	45,10	375,71	5,25	63,59	1,41	20,45	9,99	74,62	12,03	63,96	9,90	104,94
País Vasco	42,01	368,07	5,95	71,80	1,13	16,21	8,17	60,27	10,94	64,23	10,55	117,62
Valencia	39,36	292,56	3,30	34,90	0,90	12,23	8,67	57,13	11,65	57,51	9,59	96,72

**cede
carne**

**cede
carne**