La Selección Española de Carniceros **(SEC)** la mejor representación del sector

MEMORIA **2024**

cede carne

cede
carne

SUMARIO

01 Carta del Presidente

02 Junta Directiva

03 Presentación Cedecarne

04 Un proyecto ilusionante

05 Actividades 2024

06 Interprofesionales

07 Actividades de los Gremios

08 Datos del sector

CARTA DEL PRESIDENTE

Queridos amigos:

Ponemos fin a un año 2024 intenso y marcado por el comienzo de las acciones de un proyecto estrella para el sector: La Selección Española de Carniceros, iniciativa ilusionante que se inició a finales de 2023 y que en 2024 ha comenzado a rodar.

Durante 2024 nuestra Selección ha ido dando forma a este proyecto, que se creó para 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 del relevo generacional. Han sido meses de entrenamientos y asistencia a diferentes eventos y ferias para dar a conocer el proyecto y comenzar a preparar el Mundial de París que se celebrará a finales del primer trimestre del 2025.

Cedecarne, además, ha seguido trabajando en mantener su interlocución ante las diferentes administraciones y dentro de las organizaciones a las que pertenece, dando voz a todo el sector, representando vuestros intereses y poniendo en valor vuestra profesionalidad y vuestro saber hacer.

Gracias a todo ello, finalizando el año hemos conocido que el comercio de alimentación podrá seguir realizando la actividad de degustación dado que se ha desestimado el recurso interpuesto por la Confederación Empresarial de Hostelería en contra del Real Decreto que, desde hace dos años, permite realizar esta actividad en vuestros negocios y que, desde Cedecarne veníamos defendiendo dada la importancia que tiene la implantación de este tipo de actividades complementarias, u otras como la instalación de obradores, para poder adaptarse a las demandas del mercado.

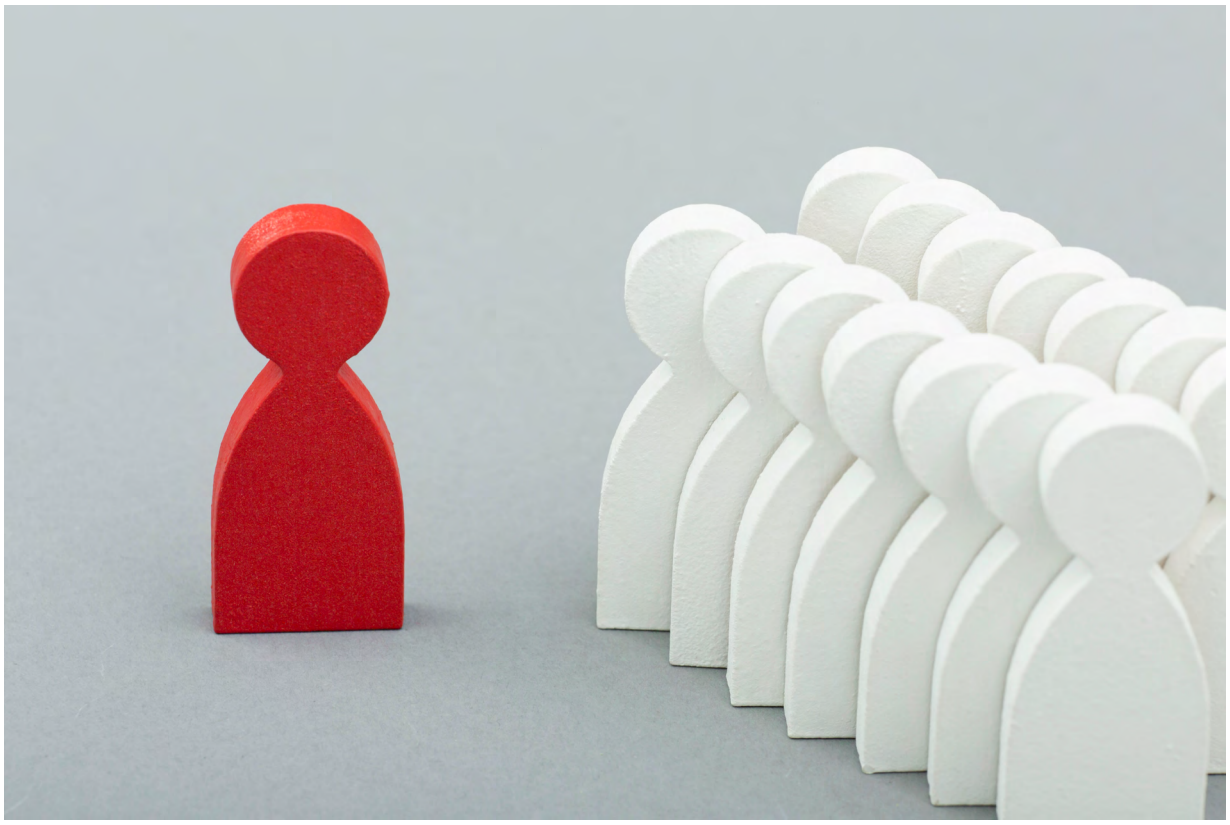
Y seguiremos trabajando para defender y reforzar al sector, anticipándonos a las nuevas exigencias normativas en materia fiscal y laboral, que amenazan la viabilidad de muchos de nuestros negocios y la necesidad de adaptarnos de forma rápida, teniendo una visión 360 grados.

Es necesario alejarnos de nuestros negocios y de nuestro día a día, para luego ver mejor cuáles son las oportunidades y amenazas, para luego volver a bajar a implementar las tácticas más adecuadas para desarrollar la estrategia elegida.

D. Carlos Rodríguez Marcos
Presidente

Por último, no quería dejar de mostrar mi solidaridad y la de todos los que formamos Cedecarne con todos los afectados por la DANA acaecida en Valencia a finales de octubre, y muy especialmente mostrar nuestra solidaridad y todo nuestro apoyo a todos los compañeros afectados.

Confiemos que en 2025 sean muchos los éxitos que cosechemos, tanto a nivel individual pero sobre todo a nivel sectorial, mejorando día a día y cumpliendo con los objetivos marcados.



Presidente y Representante de Madird
D. Carlos Rodríguez Marcos

Secretario y Representante de Cantabria
D. Antonio Movellán

Vicepresidente y Representante de Cataluña
D. Pròsper Puig i Binardelli

Tesorero y Representante de Navarra
D. Luis Zuazu Erroz

VOCAL REPRESENTANTE DE:

Castilla y León
D. Miguel Ángel González

Guipúzkoa
D. Mikel Urrestarazu Aramburu

Zaragoza
D. Manuel Remiro Saldaña

Huesca
D. Miguel Ángel Plana Gil

Ederto
D. Jesús Ordriozola

Secretaria General
Dª. María Sánchez Ruiz

Asistente Ejecutiva
Dª. Elena Ovejas Zapata

Cedecarne es la organización empresarial, de ámbito nacional, que te representa y que representa a los más de 25.000 comercios de carnicería y charcutería que hay repartidos por toda España. Defendemos los intereses de este sector ante las distintas administraciones y organizaciones tanto nacionales como Internacionales, y ponemos en marcha proyectos e iniciativas que contribuyen al desarrollo y competitividad de estas empresas.

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

- La **representación y la defensa de los intereses de los profesionales de la carnicería 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.
- La potenciación de 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

Durante el año 2024 hemos continuando 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 y participar en proyectos y campañas que ayudarán a mejorar la competitividad de nuestras empresas.

Cedecarne forma parte de:

CEC (Confederación Española de Comercio)

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 beneficien 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.

Foro Ganadero Cárnico

El foro de comunicación y divulgación, Carne y Salud, ha pasado, en este año 2024 a ser parte de una entidad mayor formada por todas las interprofesionales cárnicas, el Foro Ganadero Cárnico.

Cedecarne forma parte de la Junta Directiva de esta iniciativa común de las organizaciones interprofesionales que actuando de forma coordinada contribuyen a afrontar los retos actuales, como el cambio climático, la digitalización o el reto demográfico.

Sus principales objetivos son:

- Compartir con la sociedad los esfuerzos de la cadena por ser más sostenible e innovadora de la mano del desarrollo económico.
- Visibilizar el trabajo y la voz de los municipios españoles.
- Compartir experiencias proactivas en materia de sostenibilidad y digitalización.
- Aportar información de calidad sobre los retos y acciones de la cadena ganadero – cárnica.

04 | UN PROYECTO ILUSIONANTE

A finales de 2023 se puso en marcha uno de los proyectos más ambiciosos e ilusionantes de todos los que se han realizado en Cedecarne a lo largo de estos años. Se trata de la Selección Española de Carniceros que, en 2024 ha tenido una actividad muy intensa con la mente puesta en el próximo Mundial de la Carnicería (World Butcher´s Challenge) que tendrá lugar en París en marzo de 2025 y en el cual un equipo español participa por primera vez.

Durante este año se han ido realizando diferentes entrenamientos de preparación, así como participación en eventos, ferias y presentaciones para dar a conocer el proyecto y poder además prepararse para trabajar frente al público. Además, en enero de 2024 los miembros del equipo tuvieron la oportunidad de tener una formación sobre despiece francés en la Escuela de Carniceros de París.

La Selección Española de Carniceros (SEC) está compuesta por 9 profesionales, provenientes de toda España y con diferentes perfiles, todos ellos liderados por Bruno Casal como seleccionador. Los miembros de la SEC que representarán a España en el próximo WBC son:

- **Bruno Casal** (Narón, A Coruña). Seleccionador.
- **Daniel Herrero** (Fuenlabrada, Madrid). Coordinador técnico. Especialista en deshuesado y elaboración.
- **José Luis Rodríguez** (Madrid). Capitán. Especialista en deshuesado.
- **Ana París** (Balaguer, Lleida). Especialista en elaboración y presentación.
- **Raúl Pérez** (Parla, Madrid). Especialista en elaboración y presentación.
- **Toni Guillaumet** (Balaguer, Lleida). Especialista en deshuesado y elaboración.
- **David Martín** (Madrid). Especialista en deshuesado
- **Alberto Ederra** (Pamplona). Especialista en deshuesado.
- **Javier Vaqueiro** (Vigo). Especialista en deshuesado y elaboración.
- **Javier Caballero** (Murcia). Especialista en Elaboración
- **José Sola.** Cocinero

8 entrenamientos para preparar el WBC

Este año 2024 la SEC ha llevado a cabo diversos entrenamientos para poder llegar al Mundial en plenas condiciones. Durante los entrenamientos se han ido perfilando los perfiles de los participantes y se ha tenido en cuenta las exigencias que los jueces tendrán en el campeonato, sobretodo en relación a los tiempos y a la organización de la mesa de exposición que serán claves para lograr una buena clasificación.

Los entrenamientos han tenido lugar en Madrid en diferentes localizaciones durante un domingo al mes.

Visita a la Escuela de Carniceros de París

En enero de 2024, invitados por la Federación francesa de carniceros (*Confederation francaise de la boucherie charcuterie traiteur*), la Selección española de Carniceros, acompañados de miembros de Cedecarne, tuvieron la oportunidad de realizar un Stage formativo en la escuela de carniceros de París, ciudad en la que se celebrará el próximo mundial de la carnicería.

La escuela, l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande, es una de las más antiguas del mundo, fue fundada en 1946, y recibe a unos 3000 alumnos al año.

El equipo al completo disfrutó de un taller de siete horas de duración impartido por el maestro carnicero François Mulette, Director pedagógico de la escuela y Laurent Portal, profesor de la Escuela de carniceros de Perpignan. De este modo tuvieron la oportunidad de conocer cómo se trabaja el despiece de cordero y vacuno en Francia, las técnicas de corte y la preparación de algunos de los elaborados más importantes que se preparan en sus obradores.

Además, aprovecharon la estancia para, acompañados por personal de la federación francesa, conocer algunas de las carnicerías y galerías más importantes de París.

UN AÑO LLENO DE EVENTOS **PARA LA SEC**

FITUR, la Feria del turismo, contó con una exhibición de la SEC

La primera exhibición de la SEC en el año 2024 tuvo lugar en FITUR, la feria de turismo más importante del mundo que tiene lugar en Madrid.

El 28 de enero, los integrantes de la SEC, Javier Vaqueiro y José Luis Rodríguez realizaron una demostración de cortes de vacuno en el espacio de Alimentos de España, invitados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Además, el evento contó con la participación de María Sánchez, Secretaria general de Cedecarne, que fue dinamizando el acto y explicando los diferentes cortes que se iban preparando por parte de los profesionales, desde una espaldilla de vacuno, pieza poco conocida por el consumidor pero que goza de una gran calidad por su terneza y versatilidad y de la cual se pueden obtener piezas como la llana, el nervio o el pez.

La selección mostró la versatilidad de la carne de cordero en Madrid Fusión

Invitados por Interovic, la SEC participó en los tres días de la feria Madrid Fusión, realizando diferentes cortes y elaboraciones de cordero, dentro del stand de la interprofesional.

Durante los días 29 al 30 de enero, los representantes de la selección han sido Daniel Herrero, Raúl Pérez, Raquel Vañó y José Luis Rodríguez, que estuvieron trabajando sobre diferentes carnes de cordero por día (cabrito y cordero de Extremadura y Ternasco de Aragón). Se realizaron algunos elaborados como brochetas rellenas y albardadas o sándwich piramidal y se prepararon piezas que, cocinadas en el propio stand, fueron degustadas por el público asistente.

La carne de vacuno, protagonista de la exhibición en Málaga

A finales de enero el capitán de la Selección, José Luis Rodríguez y su seleccionador, Bruno Casal, invitados por Rubiato Paredes, acudieron al Salón de la Innovación en Hostelería H&T Málaga, para dar a conocer la versatilidad de la carne de vacuno, realizando un deshuese y despiece en directo de una espalda y una aguja de vacuno.

Al final de la exhibición, realizada en directo ante un público muy interesado, se pudieron degustar algunas de las piezas cortadas y preparadas por la chef Susana Martínez, tales como miniburger de steak tartar, ceviche de vaca o "caracoles" de presa.

La puesta de largo de la SEC ante el sector cárnico

La selección se presentó oficialmente ante la industria cárnica el 21 de febrero dentro de la programación del 24º Congreso de Productos Cárnicos y Elaborados de AECOC en Lleida en la que participaron realizando una exhibición en directo y una presentación de diferentes elaborados.

Participaron casi todos los miembros de la SEC y fueron presentados uno a uno, mientras se explicaba a los presentes los objetivos que se persiguen con la puesta en marcha del proyecto y en qué consiste el mundial de la carnicería de París y las pruebas a las que se van a enfrentar los participantes.

Durante la exhibición, participaron Daniel Herrero que se encargó del despiece de cordero, José Luis Rodríguez que fue el encargado del cerdo, y Raúl Pérez del pollo. Con las piezas que iban sacando, Ana París y Javier Caballero realizaron innovadores y sorprendentes elaborados cárnicos artesanos, entre los que llamaron especialmente la atención los volcanes de cerdo, los rolling de calabacín con pollo, el bombón de hojaldre de cerdo, la flor de lomo y el acordeón de jamón.

La maestría de la Selección en la feria Hostelco – Alimentaria

En marzo la SEC tuvo la oportunidad de viajar a Barcelona y participar en dos exhibiciones dentro de la feria Hostelco – Alimentaria junto a The Cruz Agency y Moralejo Selección que además contó, asimismo con la participación de dos miembros de la Selección francesa de carniceros, equipo anfitrión del próximo mundial de la carnicería.

Durante la mañana, los maestros carniceros de la SEC Daniel Herrero y Alberto Ederra ofrecieron una demostración de corte y despiece de cordero junto a los franceses. Las piezas despiezadas fueron elaboradas por Ana París y Javier Caballero en Goulash, popite con hueso, paletilla rellena o corona y que no pasaron desapercibidas para el público, entre el que se encontraban personalidades del mundo de la cocina y de la carne como Martín Berastegui (chef con tres Estrellas Michelín), Mickaël Chabanon (considerado uno de los mejores carniceros del mundo y Mejor Artesanos de Francia (MOF) en 2018) o Miquel Antoja (propietario De Foodlona), que luego se encargó de cocinar todos los elaborados que habían preparado ambas selecciones.

Evento solidario en Narón

La selección española recaudó 5000 € y donó 300 kg para recursos solidarios en un evento que tuvo lugar en Narón (La Coruña) el 30 de marzo y que contó con el apoyo del ayuntamiento y de muchas empresas locales.

Antes del evento, la SEC fue recibida en la Casa consistorial por la alcaldesa de Narón, el pueblo del seleccionador, Bruno Casal, agradeciéndoles su asistencia a un evento en el que se recaudaban fondos para el Centro de Recursos solidarios de la localidad.

En el evento participaron los 9 miembros de la SEC, acompañados de la Secretaria General de Cedecarne y durante este, las 300 personas asistentes pudieron disfrutar en directo de una demostración en directo de la profesionalidad y delicadeza del trabajo que los profesionales realizan con la carne y como de todas las piezas obtenidas se pueden realizar sorprendentes elaborados cárnicos. Posteriormente se sirvió un menú completo compuesto por toda la carne elaborada y trabajada por los profesionales y preparada por varios cocineros.

El evento estuvo amenizado por una orquesta y contó, además con actividades infantiles, actuando como maestro de ceremonias con el monologuista Pepo Suevos.

El Ministro de Agricultura presente en la exhibición de la SEC en el Salón Gourmets

La carne de ave fue la protagonista de la exhibición llevada a cabo de la mano del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de la Asociación Interprofesional Española de Carne Avícola (AVIANZA) dentro del Salón Gourmets celebrada en Madrid en abril.

Representando al equipo español, lideró la exhibición su especialista en carnes de ave, Raúl Pérez, reconocido por despiezar este tipo de carne con gran precisión y detalle, así como por la originalidad de sus elaborados artesanales. Le acompañaba su compañero y capitán de la SEC, José Luis Rodríguez, el deshuesador más veterano de la Selección.

El Ministro de Agricultura, Luis Planas, presente en la feria se acercó a conocer a los dos miembros de la selección, interesándose por el campeonato mundial y por los elaborados que se estaban realizando, intercambiando algunas palabras con ellos y con la Secretaria General de Cedecarne, María Sánchez, que fue quien presentó la exhibición al público asistente. Éste pudo degustar algunos de los elaborados que fueron cocinados por José Sola, cocinero de la SEC.

Barbacoa de Prensa para presentar la participación de la SEC en el Mundial

El día 09 de septiembre, la Selección española de Carniceros y su participación por primera vez en un mundial de la carnicería fue presentada ante la prensa en una barbacoa celebrada en Madrid.

En el acto, que fue inaugurado por el Presidente de Cedecarne, se puso en valor la importancia que tiene este proyecto para el futuro del sector y se destacó que la SEC participará por primera vez en un campeonato de estas características, siendo su objetivo el poder mantener una constancia y participar en otros campeonatos europeos y mundiales.

El evento contó con la presencia de Ana Rodríguez Castaño, Secretaria General de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación que alabó los elaborados artesanos que se preparan en las carnicerías españolas y que, aun son poco conocidos entre los consumidores.

Durante la presentación, algunos de los miembros de la SEC elaboraron preparados de cordero ante los medios de comunicación y otros invitados, como algunas federaciones deportivas, en un guiño hacia la próxima competición. Todos ellos pudieron degustar estos y otros platos preparados en una barbacoa con la que finalizó el evento y que sirvió para poder de una manera más informal, conocer mejor el proyecto de la SEC y a su equipo.

La SEC se fué de barbacoa en Meating Party

Con el objetivo de reunir a todo el sector cárnico de una manera más lúdica, la revista sectorial Cárnica organizó el encuentro Meating Party que contó con la asistencia de unas 200 personas alrededor de una barbacoa que se celebró en una finca en Colmenar Viejo (Madrid).

Los Cuatro miembros de la Selección tuvieron un papel importante en este evento en el que pudieron mostrar a toda la industria cárnica su profesionalidad y que todos ellos conocieran los objetivos del proyecto y la experiencia que supondrá el participar por primera vez en un mundial de carnicerías representando a España y a todo un sector.

La SEC se exhibe ante compañeros en la Feria MeatXperience

Acabando octubre la SEC participó en una exhibición en la feria MeatXperience en Barcelona, feria inminentemente dedicada a los especialistas de la carnicería y que, entre otros, está organizada por el Gremio de Carniceros y Charcuteros de Cataluña.

En la cena previa a la feria y acompañados del Presidente de Cedecarne, Carlos Rodriguez, todos los miembros de la SEC fueron presentados y recibieron el apoyo y ánimo de todos los compañeros de oficio presentes.

Al día siguiente, la SEC al completo y liderados por Bruno Casal, su seleccionador, ofrecieron un entrenamiento en directo donde los espectadores pudieron conocer cómo se va a desarrollar el próximo mundial de carnicería (WBC) de París en marzo de 2025. Contaron con una pierna de añojo, un chuletero de añojo, media canal de cerdo, cuatro pollos y un cordero que deshuesaron y despiezaron para la preparación de piezas en mostrador y elaborados, colocándolas en una vitrina de manera similar a lo que harán en París, para que pudiera ser contemplado por el público asistente.

Asimismo, estuvieron acompañados por José Sola que cocinó algunas de las piezas y elaborados tales como steak tartar, salteado de soja con almendras y arroz, tira de carne con verduras, hamburguesas, brochetas albardadas, piruletas de ternera y trinchados de carne.

Participación en Murcia Gastronómica en noviembre

El día 10 de noviembre miembros de la SEC, invitados por El Pozo participaron en la Feria Gastronómica de Murcia donde pudieron exhibir ante el público general asistente, el buen hacer y cómo se preparan para el próximo mundial.

Los 6 miembros de la SEC que estuvieron presentes en Murcia fueron Raúl Pérez, David Martín, José Luis Rodríguez, Ana París , Toni Guillaumet y el murciano Javier Caballero que ejerció de anfitrión en un una festival gastronómico que además de por ser referente de la comida murciana sirve para dar a conocer a algunos de sus artistas más relevantes.

El evento, celebrado al aire libre, contó con el presentador y humorista Fede de Juan como maestro de ceremonias, que con humor fue presentando a los participantes y explicando cómo se va a desarrollar el mundial de París.

ACTIVIDADES 2024

REUNIONES INSTITUCIONALES

Reunión José Miguel Herrero, Director General de la Industria Alimentaria

Durante 2024 nos hemos reunido en varias ocasiones con el Director General de Alimentación, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, José Miguel Herrero, así como con la Subdirectora de Promoción de los Alimentos de España, Purificación González para darles a conocer el proyecto de la Selección Española de Carniceros y valorar acciones conjuntas, como fue la participación de la SEC en el Salón Gourmets y la asistencia de la Secretaria general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria a su presentación a medios.

Asimismo, en estas reuniones se han tratado algunos proyectos normativos de interés para el sector como son la Ley contra el desperdicio Alimentario o el Real Decreto de la norma de calidad de los derivados cárnicos. Asimismo, se ha podido trasladar las observaciones de Cedecarne a la nueva estrategia alimentaria que se está poniendo en marcha desde el Ministerio, poniendo en valor la importancia de los elaborados cárnicos artesanales, entre otros.

María Sánchez acudió a la presentación de los inicios de esta estrategia en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación que contó con la participación del Ministro, D. Luis Planas.

Cedecarne consigue que la degustación en punto de venta sea una realidad

Desde hace unos años, dentro del formato comercial y para adaptarse a las nuevas demandas del consumidor, los comercios especializados de alimentación pueden desarrollar la actividad de degustación en sus locales, cumpliendo la normativa vigente. Sin embargo, la Confederación Empresarial de Hostelería de España interpuso un recurso de casación que pretendía, entre otras cuestiones, anular la regulación de las zonas de degustación en el comercio de alimentación. Un recurso que ha sido íntegramente desestimado por el Tribunal Supremo.

El comercio de alimentación, y Cedecarne y sus gremios en particular, están de enhorabuena, ya que el pasado 16 de diciembre el Tribunal Supremo, Sala de lo Contencioso Administrativo, ha dictado la Sentencia 1971/2024 en recurso de casación interpuesto por la Confederación Empresarial de Hostelería de España contra el Real Decreto 1021/2022, 13 de diciembre, de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor. En su recurso, que ha sido íntegramente desestimado por el Tribunal Supremo la organización representativa de la hostelería y restauración a nivel nacional pretendía, entre otras cuestiones, la anulación del artículo 10 de dicho Real Decreto, que regula las zonas de degustación en el comercio de alimentación.

OTRAS ACTIVIDADES

Formamos parte de la iniciativa #cadacosaporsunombre

Cedecarne participa en esta iniciativa conjunta junto con otras organizaciones: ANFACO-CECOPESCA (Organización del complejo mar-industria), ANICE (Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España), y AVIANZA (Asociación Interprofesional Española de la Carne Avícola) cuyo objetivo es el de unir fuerzas y sensibilizar a la opinión pública y a la Administración sobre la importancia de un correcto etiquetado y publicidad ante la desinformación y confusión creada por los productos veganos que imitan a los alimentos de origen animal.

El 13 de mayo los miembros de la iniciativa se reunieron con el Secretario General de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria, Fernando Miranda, para presentarle la iniciativa conjunta y demandar acciones concretas al gobierno de España en defensa de los consumidores.

Jornada sobre el Real Decreto de comercio minorista en Ávila

María Sánchez, Secretaria General de Cedecarne acudió en febrero como ponente para dar a conocer al sector de esta provincia las principales novedades introducidas por el Real Decreto 1021/2022 de higiene en establecimientos de comercio al por menor, invitada por CEOE Ávila.

Además, se abordaron otros temas como las posibilidades de formación y la posibilidad de establecer un plan de formación continua para profesionales y apéndices con prácticas en empresas.

Participación en la Plataforma comercio conectado del Ministerio de Comercio

Cedecarne ha participado en la puesta en marcha de esta plataforma que sirva para poder conectar a diferentes empresas y organizaciones del comercio así como informar y formar a todos ellos.

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.

cede carne

La plataforma se presentó el febrero en el Ministerio de Economía y a esta presentación acudió María Sánchez, Secretaria General de Cedecarne.

Video viral en respuesta a los jóvenes

Carniceros de varias provincias españolas se unieron para lanzar un vídeo en redes sociales en respuesta a un movimiento que se hizo viral en el mes de septiembre y en el que los jóvenes manifestaban su miedo a comprar en comercios tradicionales, por no saber cómo pedir los productos y por su poca costumbre al trato personal a la hora de comprar.

Dicha problemática quedó de manifiesto con un vídeo de Tik Tok de una joven zaragozana en una carnicería, y que, desde Cedecarne quisimos derribar a través de un video grabado por diferentes carniceros que daban consejos a estos jóvenes para poder comprar "sin miedo" en carnicerías, charcuterías y pollerías, explicándoles cómo se puede pedir también carne por unidades, pedir consejo sobre cómo cocinar la carne o comprar elaborados para no tener que cocinarla.

Hemos participado en la campaña de "El Sentido de la carne"

Puesta en marcha por AECOC y en el que han participado la gran mayoría de organizaciones y empresas cárnicas, esta campaña pretende poner en valor y reivindicar el placer de consumir carne y la idoneidad de integrar este alimento en el marco de una dieta completa y equilibrada. La iniciativa tenía como objetivo principal transmitir que la carne y los productos cárnicos forman parte de nuestra cultura gastronómica y que, consumirla de acuerdo con las pautas recomendadas, contribuye a una dieta variada y equilibrada, en el marco de la Dieta Mediterránea.

Cedecarne ha participado, dando a conocer la iniciativa entre sus asociados y compartiéndola en sus redes sociales.

Colaboramos en la campaña "principios para recuperar los principios" impulsada por la CEC

La Confederación española de Comercio (CEC) lanzó la campaña de concienciación "principios para recuperar los principios" que contó con el apoyo de la Secretaría de Estado de Comercio.

Con esta campaña se pretendía abrir los ojos a los ciudadanos sobre la importancia de los productos locales y los comercios de nuestros pueblos y barrios, que cumpliendo con su vocación de servicio son factor esencial en nuestra sociedad. Desde la pandemia, se ha puesto de manifiesto lo imprescindible que es tener un comercio próximo en los momentos más críticos, para poder garantizar las necesidades más básicas. La importancia de saber que puedes contar con la experiencia y el trato personalizado y cercano que brinda el comercio de proximidad y que lo hace único y necesario.

Para la campaña se han diseñado distintas creatividades (cartelería) y un vídeo eje central de campaña, ensalzando los cuatro conceptos protagonistas de la acción, Asimismo, también se ha previsto el lanzamiento de una campaña en redes sociales, donde se difundirán posts y el vídeo, especialmente creado para la iniciativa.

Formamos parte del Comité contra el desperdicio de AECOC

CEDECARNE forma parte del comité contra el desperdicio alimentario de AECOC, que, desde hace años, trabaja en fomentar en la industria, distribución y hogares, buenas prácticas para evitar el desperdicio alimentario. Para ello emprende campañas y proyectos para concienciar a los ciudadanos y ayudar a las empresas a reducir el desperdicio, lanzando desde hace años la semana contra el desperdicio que cuenta con la participación de empresas e instituciones y que, busca el compromiso de todos los consumidores para poder reducir las pérdidas de alimentos en los hogares, principalmente.

Pertenecemos al Comité de Partes de Guijuelo

Formamos parte del comité de partes de Guijuelo, participando en la elaboración del manual de calidad, los procedimientos de control y las instrucciones técnicas y asistiendo a las reuniones del comité que se celebran anualmente.

06 | INTERPROFESIONALES

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 ponerlos en marcha, poniendo en valor la importancia del punto de venta dentro de la cadena ganadero-cárnica.

PROVACUNO

Dentro de su campaña de promoción con fondos europeos y con el objetivo de dar a conocer la carne de vacuno entre el consumidor más joven, desde la Inteprofesional del vacuno de carne, a través de su marca Fans del Vacuno ha llevado a cabo algunas actividades como su presencia en algunos de los festivales de música más importantes del país, como el Madcool en el que ha contado con un foodtruck en el que el público ha podido degustar pepitos de ternera.

En el mes de junio Provacuno celebró, en la Plaza de toros de Las Ventas, la entrega de los Premios Beef Awards que reconocen la excelencia y el compromiso de diversas personalidades de distintos ámbitos y que contó con la presencia de profesionales del sector de la carne de vacuno, así como de representantes de diversas administraciones e instituciones y de la sociedad civil.

Con el fin de fusionar naturaleza y arte, y trasladar lo rural a la ciudad, durante los meses de otoño, Provacuno, junto con Ayuntamiento de Madrid llevó a cabo la exposición Madrid Cow Gallery que reunió a más de treinta artistas que han ilustrado motivos madrileños en esculturas de vacas talladas a mano. Durante varios meses los madrileños y turistas pudieron disfrutar de estas obras de arte por la calles de Madrid, que fueron llevadas a la casa de vacas de El retiro antes de ser subastadas con fines benéficos.

Provacuno ha continuado en 2024 con su estrategia de sostenibilidad lanzando nuevos proyectos y estudios que vienen a denostar algunas de las teorías que sobre la ganadería y producción cárnica se vienen vertiendo desde hace años.

En este sentido, ha puesto en marcha el proyecto Secuesvac (Grupo operativo “optimización del secuestro de carbono en los suelos agrarios asociados a la producción de carne de vacuno”) y que se pone en marcha con el objetivo de a la creciente necesidad de reducir las emisiones de carbono a la atmósfera y obtener datos científicos de referencia para el sector vacuno de carne sobre las emisiones netas de carbono considerando el secuestro en los suelos.

INTERPORC

"El año del relevo" es el nombre del documental estrenado por Interporc y que cuenta la historia de dos familias cuyos jóvenes se enfrentan a la decisión de seguir o no con la explotación familiar. Este documental, que puede verse en la plataforma Prime Video, fue estrenado en el cine Callao de Gran Vía con el cartel de lleno.

Con historias reales, la película documental muestra las similitudes entre las aspiraciones de los jóvenes urbanos y rurales, y refleja la dedicación y la pasión que caracteriza a éstos últimos, así como lo fundamental que resulta su labor para el desarrollo rural de España.

Durante la feria sectorial Sepor, se presentó el libro "Los retos del sector porcino español" que ofrece una visión integral sobre los desafíos del sector porcino en España, convirtiéndolo en una herramienta clave para mejorar su competitividad y adaptación al entorno en que deberá desenvolverse en los próximos años.

Además, al igual que en el año 2023, Interporc ha sido uno de los patrocinadores de la Queens League Oysho, incorporando la "tarjeta blanca Interporc" para premiar los momentos de juego limpio entre las jugadoras durante los partidos, mostrando así que el sector porcino no sólo es líder en términos de competitividad e innovación, sino también en la promoción de valores.

INTEROVIC

El Paquito ha sido el protagonista de muchas de las acciones que Interovic ha llevado a cabo durante 2024, siendo el mayor exponente de la nueva forma de consumir carne de cordero entre los más jóvenes.

Por primera vez se ha celebrado el concurso al mejor Paquito de España, celebrado en Zaragoza y que ha tenido como ganador al restaurante La Olla de Huesca que propuso un Paquito a base de Ternasco de Aragón asado y desmigado, servido entre panes de una chapata artesanal con tomillo y romero y al que se añade una patata panadera tradicional asada y una mayonesa a base de emulsión del propio jugo de ternasco.

Además, se ha celebrado la IV edición del mejor Paquito de Madrid, siendo el ganador el Café Comercial con un "Paquito Club", sándwich de pierna de cordero cocinada a baja temperatura, fileteada y acompañada de mayonesa de lechazo y ensalada y clara de huevo frito.

Todos los Paquitos presentados a concurso han podido degustarse en la ya tradicional ruta del Paquito celebrado en varias ciudades de España durante el mes de junio.

En diciembre, Interovic volvió a celebrar el PopUp "Pastoreo", que busca acercar el cordero a la ciudad en clave cultural y que, a través de talleres y conciertos, pretende dar a conocer el pastoreo y la carne de cordero, invitando a degustaciones gratuitas.

Asimismo, se ha puesto en marcha el grupo operativo PREVINOVIC, un ambicioso proyecto cuyo objetivo es ampliar el alcance de los resultados obtenidos en la prevención de incendios mediante la aplicación de la ganadería extensiva en el sector ovino y caprino español.

07 | ACTIVIDADES GREMIOS

GREMIO DE NAVARRA

El domingo 6 de octubre de 2024, se celebró el "XVIII° Concurso Navarro de Chistorra - Nafarroako XVIII. Txistorra Lehiaketa."

Félix Aramendia, de Carnicería Félix Aramendia Gastón, de Estella - Lizarra, se alzó con el triunfo, por delante de Joaquín Ochoa Echeverria, de Embutidos Artesanos Ochoa, de Artajona y de Jose Ignacio Zuazu Erroz, de Carnicerías Zuazu, de Pamplona - Iruña.

Participaron 40 artesanos y nuevamente hubo una gran afluencia de público en 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 de " Txutxin Ibéñez".

En el siguiente cuadro se recoge el resultado del concurso:

Puesto	Nombre	Establecimiento	Localidad
1° PREMIO	Félix Aramendía Gastón	Carnicería Félix Aramendia Gastón	Estella Lizarra
2° PREMIO	Joaquín Ochoa Echeverria	Embutidos Artyesanos ochoa	Artajona
3° PREMIO	José Ignacio Zuazu Erroz	Carnicerías Zuazu	Pamplona -Iruña
Finalista	Mikel Jiménez Arellano	Carnicería Javier	Pamplona -Iruña
Finalista	Daniel Bacaicoa Oroz	Alimentación Bacaicoa	Zubiri
Finalista	Alberto Pérez Gil	Carnicerías Hnos Pérez Gil	Tudela
Finalista	Mikel Arrieta Artaiz	Embutidos Arrieta	Zubiri
Finalista	Mariano Arilla Bueno	Crnicería Artesana Arilla	Pamplona -Iruña
Finalista	José Julio Gil Lerga	Carnicería La Aldeana	Barañain
Finalista	José Enrique Centeno Rivero	Lizarraga Harategia	Leitza

FERIA MEAT XPERIENCE

La Feria Meat Xperience, impulsada por la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers Xarcuters y organizada por Impacta Group, ha cumplido sus objetivos de dinamizar al sector y fomentar la colaboración entre profesionales del comercio especializado en carnes.

Celebrada en el centro de actividades de La Farga, en l'Hospitalet de Llobregat, esta primera edición se ha consolidado como una feria innovadora y de referencia para el sector cárnico y de charcutería gracias a su enfoque en la proximidad y la especialización.

Con la participación de 60 expositores y 250 marcas comerciales, Meat Xperience ha atraído a más de 4.000 visitantes profesionales en solo dos días. El acontecimiento ha creado un espacio adaptado a las necesidades del sector, desde carnicerías y charcuterías hasta proveedores de tecnología y servicios, combinando modernidad y eficiencia.

La feria fue inaugurada por Marta Angerri, directora general de Comercio del Departamento de Empresa y Trabajo de la Generalitat de Catalunya, junto con Pròsper Puig, presidente de la Federación Catalana de Carnissers i Cansaladers Xarcuters y de GremiCarn Barcelona; Toni Vila, presidente del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de Girona; Vicenç Bardolet, presidente de GremiCarn Tarragona; Marc Farràs, presidente de GremiCarn Lleida, y Antonio Gálvez, presidente del Gremi de Carnissers Xarcuters i Aviram de Barcelona i Comarques, y otras autoridades como José Antonio Alcaide Martín, regidor de Govern del Ajuntament de l'Hospitalet.

CONCURSOS DE PRODUCTOS ELABORADOS ARTESANALMENTE

9° Concurso Butifarra de huevo tradicional

El Concurso Nacional de Butifarra de Huevo Artesana reconoció por 9° año consecutivo las mejores butifarras de huevo tradicionales y singulares del país. Celebrándose la semana de carnaval, el certamen quiere reforzar el valor de los productos artesanales.

En este año se presentaron a concurso 34 butifarras en la categoría Millor Botifarra d'Ou Artesana Tradicional y 25 butifarras en la categoría de Millor Botifarra d'Ou Artesana Singular de 40 elaboradores llegados desde 20 comarcas de Cataluña.

Los premiados en la categoría de butifarra de huevo tradicional fueron:

Primer premio para Glòria Curto de La Carnisseria del Paulo de Camarles, que presentó una butifarra elaborada con productos de calidad que sigue la receta familiar y que con los años ha ido mejorando sin perder su esencia inicial.

El segundo premio fue para Carles Escofet de la empresa Escofet Oliver de Barcelona.

Las tres menciones del jurado fueron otorgadas a Josep Viladecàs de Fussimanya, Tavernoles; Jordi Vivet de Cal Vivet, Sentmenat, y Dani y Toni Molist de Cansaladeria Molist, Manlleu.

Los premiados en la categoría de butifarra de huevo singular fueron:

Primer premio para Xavier Alemany de Carnisseria Alemany de Girona que obtuvo un merecido primer premio con una butifarra de huevo con salsafí de Girona y alcachofa, dos productos de proximidad y de temporada.

El segundo premio fue para los hermanos Manel y Joan Martín de Sabors amb Origen de Móra d'Ebre, con una butifarra de huevo de clotxa, una comida tradicional de la comarca de la Ribera d'Ebre.

Las menciones del jurado fueron para Carlos Tarazaga de Los Extremeños, Pineda de Mar (Butifarra de huevo con Tortel de Sant Antoni); Mateu Vives de Can Vives, Calella (Butifarra de huevo con pera y queso Roquefort), y Jaume Molas de Can Molas, Vic (Butifarra de huevo con pies de cerdo y ajos tiernos.

6º Concurso de Longaniza Tradicional

Este concurso no solo reconoce la excelencia en la producción de longanizas, sino que también impulsa la innovación y la preservación de las técnicas tradicionales. En esta edición se han entregado galardones a las categorías "Llonganissa tradicional amb plecs tipus pagès" y "Llonganissa tradicional arrodonida".

Esta edición ha contado con 21 longanizas inscritas procedentes de las comarcas de Osona (9), La Selva, Alt Penedès, Alt Empordà, Moianès, Alt Urgell, Cerdaña, Garrotxa y Pallars Jussà. La diversidad geográfica de los participantes demuestra el alcance y la importancia de este concurso en el panorama gastronómico catalán.

En la categoría Millor llonganissa tradicional tipus pagès, el primer premio fue para Dolors

Toló de Ca d'Antema (La Plana de Mont-ros – Pallars Jussà) y el segundo premio fue para Sergi Mas d'Embotits Vall del Ges de (Sant Pere de Torelló - Osona

En la categoría Millor llonganissa tradicional tipus Plana de Vic el primer premio se lo llevó Xevi Codina de Carnisseria i Cansaladeria Codina (Taradell - Osona) y el segundo premio fue para Albert Codina d'Embotits del Collsacabra (Cantonigròs - Osona).

3° Concurso Nacional de Butifarra Catalana

La producción de la butifarra catalana cada vez aumenta más. A pesar de que, al principio, la butifarra había acontecido un producto de producción industrial, el pequeño elaborador ha vuelto a incrementar su presencia. Un hecho que se demostró los pasados 18 y 19 de noviembre durante la celebración de la Feria Origens de Olot.

El concurso contó con 24 elaboradores procedentes de 15 comarcas catalanas. Queremos destacar que ha habido un gran crecimiento del concurso, que ha pasado de la quincena de participantes en la primera edición, a casi la treintena de elaboradores en la tercera.

Antoni Vigo de Antiga Casa Jaume de Bellver de Cerdanya, recogió el galardón como Mejor Botifarra Catalana 2024 con una elaboración que, según él mismo, fue el resultado de una mejora constante año tras año. A pesar de que no se trata de un embutido tradicional de su zona.

La segunda posición fue para los hermanos Dani y Toni Molist de la Cansaladeria Molist de Manlleu, con una botifarra catalana que combina la mejor carne de cerdo con un proceso artesanal que cuida cada detalle, desde la selección de los cortes hasta sus condimentos.

A continuación, se nombraron los elaboradores de les butifarras con Mención del Jurado: Agustí Vives de Cansaladeria - Xarcuteria Cal Vives (Moià), Àlex Jordan de Carns i elaborats Cerdanya (La Seu d'Urgell), Francesc Maynau de la Carnisseria - Xarcuteria Laura (L'Estartit).

27 BOTIFARRES CATALANES PARTICIPANTS

(1) ANTONI VIGO
ANTIGA CASA JAUME (BELLVER DE CERDANYA)

(2) DANI I TONI MOLIST
CANSALADERIA MOLIST (MANLLEU)

FRANCESC MAYNAU
CARNISSERIA - XARCUTERIA LAURA (L'ESTARTIT)

ÀLEX JORDAN
CARNS I ELABORATS CERDANYA (LA SEU D'URGELL)

AGUSTÍ VIVES
CAL VIVES (MOIÀ)

III ENCUENTRO DEL COMERCIO CÁRNICO DE MADRID

El 27 de mayo se celebró en la Real Casa de Correos de la Puerta del Sol de Madrid el III Encuentro del Comercio Cárnico de Madrid, cita de referencia para los empresarios de la carnicería, charcutería, pollería y casquería.

Se contó con la presencia y participación de Dña. Rocío Albert López-Ibor, Consejera de Economía, Hacienda y Empleo de la Comunidad de Madrid; Dña. Marta Nieto Novo, Directora General de Comercio, Consumo y Servicios; y Dña. Mercedes Marín García, Directora General de Formación.

El plato principal de la jornada fue, como en años anteriores, la mesa redonda que llevaba el nombre de "Oportunidades para potenciar el comercio cárnico", y cuyos participantes fueron Elena de Aristizábal, propietaria de Terra Carnicerías; José Antonio Villergas, propietario de Comercial Villergas; y Lisardo Mendo, especialista en escaparatismo y visual merchandising en el comercio. Acto seguido, María Sánchez, Directora General de Carnimad, presentó la Asamblea de la Organización, haciendo un repaso de los últimos proyectos e iniciativas y, tras su intervención, llegó el momento más emotivo del acto, la entrega de reconocimientos a la "Mejor empresa del comercio cárnico de Madrid 2024" que fue otorgada a Terra Carnicerías, que cuenta con 17 puntos de venta en la Comunidad de Madrid y Toledo, y una plantilla de 80 trabajadores.

Por otra parte, el reconocimiento a la "Trayectoria empresarial en el comercio cárnico" fue otorgado a los hermanos Antonio y Manuel Peña, de Peña Delicatessen, que comenzaron su andadura profesional hace más de 35 años y, gracias a su trabajo y constancia, han sabido mantenerse a la vanguardia del sector, adaptándose a los cambios.

El broche final a la jornada lo puso el economista Emilio Ábalos, especializado en comercio, quien trasladó un mensaje esperanzador: "no sois los pequeños los que tenéis que tener miedo de los grandes, son los grandes los que no pueden hacer lo que hacéis vosotros".

JORNADAS PROFESIONALES

Más de 100 charcuteros asociados a Carnimad, asistieron a las dos jornadas que celebramos dentro de la iniciativa del programa europeo "A slice Quality Choose PDO and PGI Deli meats from Europe", el 21 de febrero y el 1 de diciembre de 2024, sobre alta charcutería italiana.

El objetivo de estos talleres era dar a conocer embutidos italianos de alta calidad e introducirlos en el mercado español, a través de los profesionales de la charcutería especializada, los mejores prescriptores para el consumidor. Estas campañas ponen en valor nuestros productos europeos y sirven también para compartir conocimiento y experiencia sobre la forma de elaborar en la UE, contribuyen a diversificar la oferta de nuestras charcuterías artesanas y ofrecen al consumidor productos que en muchos casos son unos grandes desconocidos.

Asimismo, en el mes de diciembre se celebró una jornada informativa sobre la nueva normativa de facturación en la cual, el responsable del Área Fiscal Contable de Carnimad, Albert Justribo, explicó detalladamente a los socios cómo esta normativa afectará a los negocios y trasladó paso por paso en qué les afectaría y cómo deberían adaptarse a los cambios. Una jornada necesaria dado que hay dos normativas que tendrán un impacto significativo en la facturación en el corto plazo: la Ley Antifraude y la Ley Crea y Crece.

V ENCUENTRO DE MUJERES EN EL SECTOR CÁRNICO

Desde Educarne, por el Día de la Mujer, se celebró el V Encuentro de Mujeres en el Sector Cárnico; una cita anual que en esta edición giró en torno a la mesa redonda "Mujeres que se atreven", en la que participaron Ana París, propietaria de Xarcutería París y miembro de la Selección Española de Carniceros; Esperanza Díaz, propietaria de la marca y directora comercial de Murgaca, y vicepresidenta de Interovic; y Esther Ferrero, responsable de Ganadería García Ferrero, miembro de la Asociación Ganaderas en Red y de GANADEMAD.

El evento terminó con una ponencia de María Sánchez, Directora de Carnimad, quien expuso diversos casos de éxito de mujeres del sector, reforzando todos los mensajes transmitidos por el resto de ponentes: unión, visibilidad y formación.

JORNADAS DE MADURACIÓN DE CARNES

Las jornadas se celebraron los días 29 y 30 de junio, gracias al Convenio de Asistencia Técnica firmado por Carnimad con la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo de la Comunidad de Madrid.

Se tuvo la suerte de que François-Paul Mulette, Director Pedagógico de la Escuela Nacional Superior de Artesanía de la Carnicería Charcutería (ENSMV-París) y Premio MOF año 2000 (Mejor trabajador de Carnicería Charcutería en Francia el año 2000), vino por primera vez a España para trasladar a los presentes, sus conocimientos.

El primer día de las jornadas se centró en la parte teórica. El profesor presentó diferentes pautas sobre cómo se debe madurar, con qué temperaturas y qué instalaciones son las necesarias para realizar esta técnica de manera correcta, mostrando los diferentes métodos que se han utilizado a lo largo del tiempo. También facilitó las claves sobre cómo exponer el producto de cara al público y cómo reconocer cuándo el producto se encuentra en mal estado.

El segundo día de jornadas, el profesor explicó las pautas para calcular los márgenes de venta del producto según los días de maduración de la carne, las mermas del producto una vez madurado, así como los indicadores que los vendedores necesitan para poner los precios de venta de acuerdo con los gastos y el precio inicial del producto.

su rica tradición en productos cárnicos de alta calidad. Bajo la guía de Juanjo Fernandez de Carnicería Lopez, se llevó a cabo una masterclass sobre elaborados tradicionales españoles como el chorizo, la salchicha fresca, el adobo de cerdo, la longaniza y el pincho moruno. La formación continuó con José Antonio Haba, quién proporcionó contenidos teóricos y prácticos esenciales sobre los diferentes tipos de jamones y las técnicas de corte y presentación.

Tras estos días de formación teórica la estancia culminó con un período de prácticas de ocho días en diversas empresas cárnicas situadas en diferentes zonas de Madrid y en las cuales los alumnos pudieron conocer el funcionamiento de los negocios en España, las diferentes técnicas que se utilizan y los elaborados que se preparan.

ESTUDIANTES FRANCESES VISITAN MADRID PARA REALIZAR SU ERASMUS DE CARNICERÍA

En el mes de noviembre el centro de formación Educarne recibió la visita de diez jóvenes alumnos franceses de entre 17 y 21 años que estudian charcutería y catering en el campus de CMA Formation, en la zona del Valle del Loira (Francia).

Aterrizaron en Madrid para realizar una formación inmersiva, organizada por Educarne. La primera etapa del programa se centró en la formación teórica impartida por María Sánchez, directora general, quien abordó temas como la actual situación del sector de la carnicería y charcutería en España, un país conocido por

08 I

DATOS DEL SECTOR

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

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

Volumen de negocio:

5.111

Millones de €

24.050
EMPRESAS

5.111.845.000
CIFRA DE NEGOCIO

58.768
PERSONAL OCUPADO

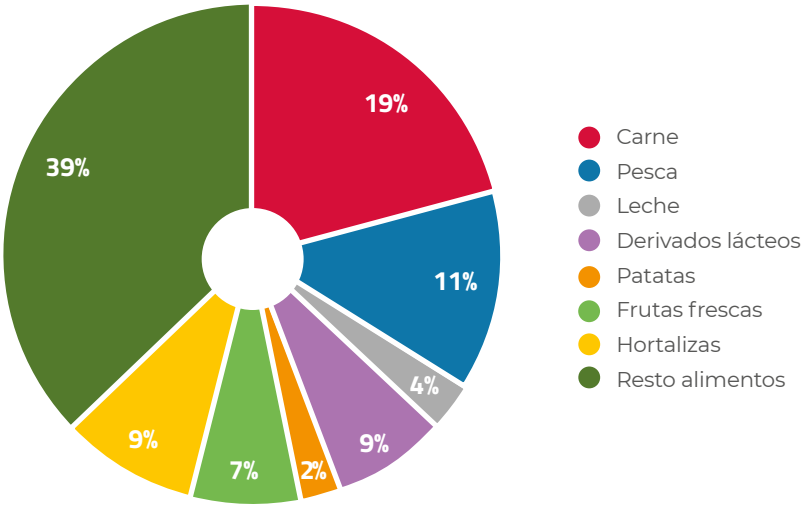
36.722
PERSONAL REMUNERADO

LA DISTRIBUCIÓN DEL GASTO ALIMENTARIO 2023

Todas las cifras recogidas a continuación corresponden a datos de consumo y gasto en el hogar en el año 2023.

El gasto total en alimentación en los hogares españoles en 2023 fue de 81.671.305,23 (miles) de euros, lo que supone una subida de casi el 12% con respecto al gasto de 2022.

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)

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Vacuno	4,92	4,85	5,35	4,75	3,83	3,89
Ovino/Caprino	1,37	1,33	1,43	1,12	0,91	0,84
Porcino	10,02	9,64	10,93	9,64	8,61	9,14
Pollo	12,61	12,37	13,65	12,06	10,51	12,05
Otras	5,77	5,64	6,11	5,60	4,67	4,97
Transformadas	11,65	11,41	12,39	11,57	10,54	10,31
TOTAL	46,34	45,24	49,86	44,74	39,07	41,20

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 pollo y transformadas se ha incrementado notablemente sufriendo siendo significativo el descenso en la carne de ovino/caprino y en la de vacuno.

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Vacuno	15,19	15,13	15,08	14,77	13,98	9,36
Ovino/Caprino	4,83	4,75	4,64	4,27	3,97	1,95
Porcino	19,18	18,98	19,72	18,81	19,09	20,74
Pollo	17,55	17,26	17,12	17,21	17,97	21,54
Otras	10,64	9,04	10,26	10,52	10,07	9,59
Transformadas	32,61	34,84	33,18	34,42	34,93	36,82
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Estructura del consumo (% en kgs)

En relación con años anteriores, disminuye significativamente el consumo de vacuno y ovino/caprino , aumentando el de pollo y transformadas.

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Vacuno	10,61	10,73	10,74	10,62	9,81	6,30
Ovino/Caprino	2,95	2,95	2,87	2,50	2,33	1,08
Porcino	21,62	21,30	21,92	21,55	22,04	22,32
Pollo	27,20	27,35	27,37	26,96	26,90	31,10
Otras	12,49	10,11	12,26	12,52	11,93	10,79
Transformadas	25,13	27,56	24,84	25,86	26,99	28,42
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Comparativa entre gasto y consumo

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

ESPAÑA	CONSUMO (% Kg)	GASTO (% Kg)
Vacuno	6,30	9,36
Ovino/Caprino	1,08	1,95
Porcino	22,32	20,74
Pollo	31,10	21,54
Otras	10,79	9,59
Transformadas	28,42	36,82
TOTAL	100%	100%

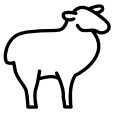
Evolución de la cuota de venta de carne según el tipo de establecimiento (% en valor)

Durante el 2023 se ha mantenido constante la cuota de venta en la carnicería-charcutería. Disminuye la cuota de venta en hipermercado, a favor del supermercado y la venta por internet aumenta ligeramente.

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Carnicería-Charcutería	25,36	21,70	21,90	20,51	20,53	21,76
Supermercado	56,27	60,00	59,40	56,91	57,89	61,25
Hipermercado	11,12	10,80	10,40	11,38	10,54	6,04
Internet	0,82	0,90	1,40	1,61	1,52	0,83
Otros	6,43	6,60	6,90	9,60	9,52	10,13
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

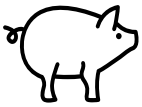
Evolución de la cuota de venta de CARNE DE VACUNO según el tipo de establecimiento (% en valor)

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Carnicería-Charcutería	40,68	36,14	36,40	33,11	34,17	38,25
Supermercado	42,85	46,23	44,40	43,35	44,21	46,55
Hipermercado	11,07	11,99	11,10	11,47	10,09	6,01
Internet	0,50	0,65	1,40	1,38	1,25	0,82
Otros	4,90	3,36	6,70	10,68	10,28	8,36
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



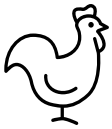
Evolución de la cuota de venta de CARNE DE OVINO/CAPRINO según el tipo de establecimiento (% en valor)

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Carnicería-Charcutería	40,25	37,92	39,60	33,86	34,62	38,31
Supermercado	39,35	39,65	37,50	38,27	38,55	45,13
Hipermercado	8,28	9,77	9,50	10,02	8,99	5,55
Internet	0,32	0,60	1,00	1,10	0,94	0,80
Otros	11,80	12,06	12,40	16,75	16,89	10,20
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



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

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Carnicería-Charcutería	30,22	25,35	25,70	26,06	26,79	27,30
Supermercado	52,16	56,65	55,50	53,65	53,18	57,10
Hipermercado	9,29	10,12	10,00	9,83	9,25	4,89
Internet	1,01	0,73	1,20	1,34	1,21	0,01
Otros	7,32	7,15	7,60	9,12	9,57	10,70
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



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

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Carnicería-Charcutería	24,16	22,53	22,20	19,86	20,50	19,51
Supermercado	60,31	60,86	60,70	60,95	61,38	64,34
Hipermercado	8,38	9,14	9,00	8,83	8,37	4,74
Internet	0,76	0,80	1,40	1,62	1,54	0,84
Otros	6,39	6,67	6,70	8,74	8,21	10,57
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

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

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Carnicería-Charcutería	14,49	10,10	10,90	12,33	11,51	12,27
Supermercado	63,80	69,00	67,50	63,05	65,07	68,49
Hipermercado	15,18	14,10	13,60	14,56	13,37	8,01
Internet	0,97	1,10	1,60	1,86	1,78	0,92
Otros	5,56	5,70	6,40	8,20	8,27	10,31
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

El gasto y el consumo de carne en España en el año 2023 por Comunidades Autónomas

	TOTAL CARNE		VACUNO		OVINO/CAPRINO		PORCINO		POLLO		C. TRANSFORMADAS	
Comunidades	% Volumen (kg)	% Valor (€)	% Volumen (kg)	% Valor (€)	% Volumen (kg)	% Valor (€)	% Volumen (kg)	% Valor (€)	% Volumen (kg)	% Valor (€)	% Volumen (kg)	% Valor (€)
Andalucía	16,74	15,76	11,16	10,70	8,81	8,77	16,84	16,38	17,79	17,70	19,00	17,46
Aragón	3,14	3,17	3,06	3,08	6,05	6,23	3,13	3,23	3,16	3,27	2,83	2,70
Asturias	2,19	2,29	2,66	2,67	1,83	1,77	2,21	2,17	2,08	2,02	2,35	2,54
Baleares	2,21	2,21	2,30	2,38	2,33	2,13	2,23	2,24	2,46	2,50	1,92	2,02
Canarias	3,51	3,46	4,19	3,90	1,28	0,99	2,95	2,76	2,48	2,83	3,76	3,77
Cantabria	0,99	0,98	1,37	1,42	0,58	0,54	0,90	0,90	0,94	0,92	0,99	0,92
C. La Mancha	5,07	4,77	4,37	4,24	7,28	6,61	5,50	5,33	4,96	4,67	5,08	4,64
Castilla León	6,42	6,36	7,28	7,08	10,88	10,06	7,24	7,37	5,83	5,58	5,83	5,60
Cataluña	16,25	17,44	16,29	17,24	16,57	18,06	16,58	17,18	16,05	16,85	15,84	17,83
Extremadura	2,09	1,91	1,15	1,10	1,49	1,27	2,14	2,09	2,18	2,06	2,46	2,15
Galicia	6,02	5,77	7,79	7,23	5,05	4,79	7,35	7,04	5,61	5,33	5,24	4,99
La Rioja	0,80	0,83	0,67	0,68	1,60	1,68	0,80	0,85	0,81	0,79	0,74	0,77
Madrid	13,49	13,83	17,26	17,06	13,79	14,31	11,94	11,97	13,38	13,35	14,12	14,33
Murcia	3,15	3,07	2,14	2,23	3,43	3,35	3,07	3,10	3,39	3,29	3,41	3,30
Navarra	1,44	1,53	1,82	1,91	2,15	2,30	1,40	1,55	1,39	1,40	1,17	1,21
País Vasco	5,27	5,86	7,26	8,06	6,66	6,62	4,72	5,18	5,27	5,73	4,70	5,21
Valencia	11,21	10,76	9,21	9,03	10,21	10,53	11,01	10,68	12,22	11,71	10,56	10,57
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 2023 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.	41,20	344,06	3,89	47,40	0,84	12,09	9,14	68,64	12,05	65,98	10,31	114,36
Andalucía	37,13	292,01	2,34	27,32	0,40	5,71	8,29	60,56	11,55	62,90	10,55	107,50
Aragón	45,34	381,37	4,17	51,13	1,78	26,34	10,03	77,52	13,35	75,51	10,22	107,98
Asturias	40,27	351,14	4,62	56,36	0,69	9,51	9,01	66,22	11,17	59,46	10,81	129,26
Baleares	44,40	371,55	4,36	54,95	0,96	12,55	9,93	75,00	14,44	80,34	9,66	112,51
Canarias	35,36	291,42	3,99	45,27	0,26	2,93	6,61	46,36	7,30	45,62	9,50	105,35
Cantabria	34,59	287,33	4,54	57,21	0,41	5,56	7,00	52,38	9,67	51,76	8,70	89,67
C. La Mancha	44,57	350,00	3,63	42,87	1,31	17,05	10,73	77,98	12,74	65,72	11,18	113,24
Castilla León	49,00	405,41	5,25	62,16	1,70	22,51	12,26	93,70	13,01	68,13	11,14	118,60
Cataluña	43,02	385,58	4,07	52,49	0,90	14,02	9,74	75,76	12,43	71,43	10,49	130,98
Extremadura	33,83	258,42	1,76	20,56	0,49	6,02	7,69	56,41	10,32	53,42	9,97	96,70
Galicia	42,22	338,09	5,16	58,36	0,72	9,85	11,43	82,22	11,52	59,90	9,19	97,10
La Rioja	47,29	410,20	3,79	46,36	1,95	29,32	10,57	84,55	14,03	75,61	10,95	127,60
Madrid	39,48	337,97	4,77	57,44	0,82	12,28	7,75	58,33	11,46	62,55	10,34	116,43
Murcia	42,68	346,64	2,73	34,70	0,95	13,31	9,22	69,78	13,43	71,27	11,55	123,80
Navarra	47,11	418,34	5,63	71,64	1,43	22,02	10,14	84,27	13,33	73,31	9,6	109,95
País Vasco	45,39	421,36	5,91	79,86	1,17	16,74	9,02	74,33	13,29	79,07	10,13	124,70
Valencia	41,80	334,96	3,25	38,73	0,78	11,52	9,11	66,37	13,33	69,96	9,86	109,42

cede carne

cede
carne