

# ELS CARNISSERS XARCUTERS

## ELS CARNISSERS-XARCUTERS

### COMPROMESOS AMB LA SOCIETAT

Tenim el compromís de:

**ELABORAR AMB UN**  
**10% menys DE SAL** i un **5% menys DE GREIXOS**

#### COMUNICACIÓ AL CONSUMIDOR

Els carnisers xarcuters que us afegiu al projecte us comprometeu a reduir els percentatges de greixos i sal d'acord amb el que s'explica en el fulletó.

Quan hàgiu assolit els percentatges, podeu fer una comunicació per al consumidor del compromís que heu assumit amb la seva salut.

Per tal que pugueu fer veure el projecte als clients, hem preparat un joc de materials que rebreu durant les diferents fases del projecte. Us permetran identificar el vostre punt de venda i els productes compromesos.

#### FASE 1:

- Juntament amb el fulletó informatiu amb les condicions generals per a participar en el projecte, hi ha un cupó d'inscripció que heu de retornar emplenat a l'apartat postal que s'hi indica o lliurar-lo directament al vostre gremi.

#### FASE 2:

- Quan hàgim rebut la vostra inscripció, rebreu el Manual de bones pràctiques d'elaboració

A més, rebreu el distintiu d'Establiment compromès, que voldrà dir que esteu en un procés de treball continu.

#### FASE 3:

- Per a certificar que us heu compromès, cal que envieu una mostra analítica amb els nous percentatges de greixos i sal amb què elaboreu els productes compromesos. Les analítiques les fan laboratoris acreditats. Si us en cal informació, adreceu-vos directament al vostre gremi o a CEDECARNE.

#### FASE 4:

- Quan ens hàgiu tramès els resultats de les analítiques rebreu un Distintiu d'Establiment Adherit al Projecte, a més d'un Distintiu per a identificar els Productes Compromesos, el qual podreu col·locar directament damunt dels productes que compleixen els requisits.



## Compromesos amb la societat



PLA CUIDA'T +  
 - SAL - GREIXOS = + SALUT

## PRODUCTES COMPROMESOS

### EMBOTITS FRESCOS

#### Llonganissa



**ALGUNS TIPUS:**  
 Llonganissa d'Aragó  
 Salsitxa fresca Madrilenya  
 Botifarra

Embotit llarg i prim farcit de carn picada adobada amb espècies.

### PRODUCTES FRESCOS SENSE EMBOTIR

#### Hamburguesa



Producte procedent de la carn picada de vacum, porcí, pollastre o gall dindi o d'una barreja d'ambdues. Hi ha una gran varietat d'hamburgueses en funció de la creativitat del mestre artesà.

### EMBOTITS DE SANG

#### Botifarró



**ALGUNS TIPUS:**  
 Botifarró d'arròs  
 Botifarra negra  
 Botifarró de carabassa

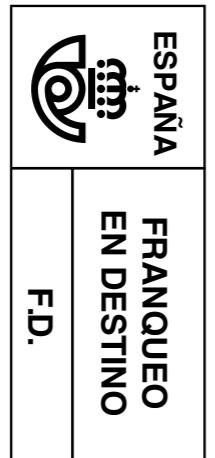
Producte elaborat amb sang com a element característic.

### PRODUCTES CURATS

#### Xistorra



Barreja de carns picades o trossegades de porc o de porc i vacum o greix de porc, amanida amb sal, pebre vermell, pasta-da i embotida dins de budells naturals o artificials, de calibre màxim: 22 mm, que s'han sotmès a un procés breu de maduració -assecat amb fumatge o sense- que es caracteritza pel color vermell i l'olor i gust característics.



CEDECARNE  
 Apartado nº 200005  
 28080 Madrid



Per a dur a terme aquest projecte vàrem elaborar una anàlisi exhaustiva amb la Facultat de Farmàcia de la UAB, en què determinàvem els percentatges mitjans amb què ara mateix s'està treballant; també els percentatges que es podrien assolir sense afectar la qualitat ni les característiques organolèptiques dels productes.

Valors inicials mitjans en sal i greixos dels diversos derivats (Quadre 1).

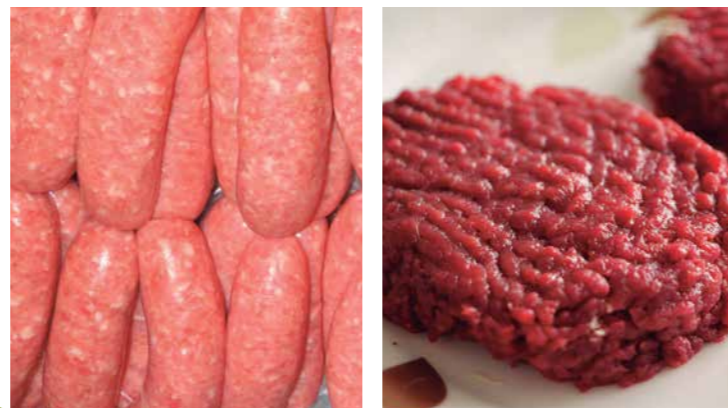
PRODUCTE	GREIXOS (%) (g/kg)	SAL (g/kg)
Salsitxa de porc 	12,63	18
Hamburguesa de porc 	15,96	18
Hamburguesa de porc i vedella 	10,91	18
Hamburguesa de vedella 	18,68	20-22
Embotit de sang 	30,79	20-22
Botifarra blanca 	22,66	20-22
Xistorra 	36,63	20-22

**Es vol que s'elaborin els mateixos productes, però amb un perfil nutricional més ajustat a les recomanacions que fan els experts en salut.**

Es tracta d'un canvi ben senzill que té a veure amb les pràctiques d'elaboració, per tal d'oferir al consumidor un producte diferent, artesà i més saludable; amb menys greixos i sal que l'actual.

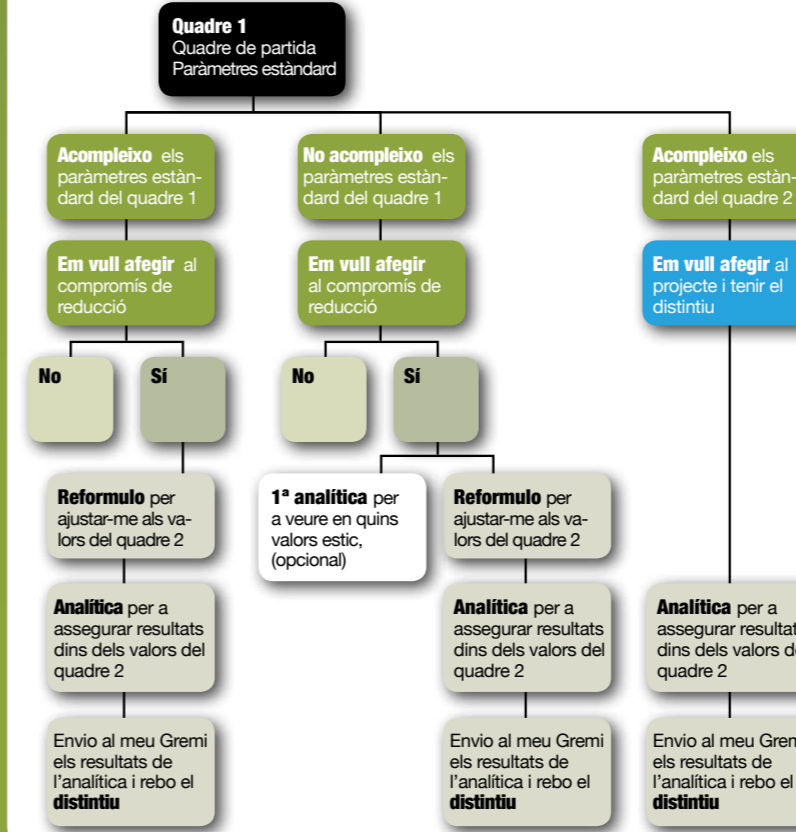
Valors finals en sal i greixos que cal assolir en els diversos derivats (Quadre 2).

	Objectiu greixos (g/kg)	Objectiu sal (g/kg)
Salsitxa de porc	11,99	16
Hamburguesa de porc	15,16	16
Hamburguesa de porc i vedella	10,36	16
Hamburguesa de vedella	17,76	16
Embotit de sang	29,25	19-20
Botifarra blanca	21,52	19-20
Xistorra	34,79	19-20



**Quines etapes ha de seguir un carnisser xarcuter que es vulgui incorporar al projecte.**

L'arbre següent mostra les diferents etapes per què ha de passar un professional a qui li sembla que es pot comprometre amb la reducció proposada.



CEDECARNE s'ha compromès amb les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut (OMS) i amb les tasques que es duen a terme en matèria de Nutrició per a millorar la salut dels consumidors,

per mitjà de l'Estratègia per a la Nutrició, Activitat Física i Prevenció de l'Obesitat (NAOS) desenvolupada per l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN).

**Per això, reduïrem el contingut en sal i greixos dels derivats carnis que elaborem als nostres establiments.**

L'heu de retornar emplenat a l'apartat postal que s'hi indica o bé el podeu lliurar directament al gremi al qual pertanyeu.

Raó social

NIF

Nom i cognoms del titular

Adreça de l'establiment

Codi Postal  Municipi

Província

Telèfon Fix  Tel. Mòbil

Adreça de correu electrònic

Pàgina web

Tipus d'establiment:  
 Carnisseria  Xarcuteria  Carnisseria-Xarcuteria

**Productes que elaboreu i que voleu comprometre amb el Projecte de Reducció de Greixos i Sal d'acord amb els compromisos que s'indiquen en el fullotó.**

Salsitxa de porc

Hamburguesa de porc

Hamburguesa de porc i vedella

Hamburguesa de vedella

Embotit de sang

Botifarra blanca

Xistorra