

# LOS CARNICEROS CHARCUTEROS

LOS CARNICEROS - CHARCUTEROS

## COMPROMETIDOS CON LA SOCIEDAD

### Nuestro compromiso

ELABORAR CON UN

**10% menos** DE SAL **y un 5% menos** DE GRASA

#### FASE 1:

- Junto a este folleto informativo con las condiciones generales para participar en el proyecto, viene un cupón de inscripción que debes devolver cumplimentado al apartado postal que figura en el mismo o entregarlo directamente en tu gremio.

#### COMUNICACION AL CONSUMIDOR

Los carniceros charcuteros que os suméis al proyecto os comprometéis a reducir los porcentajes de grasa y sal de acuerdo a lo que se explica en este folleto.

Una vez cumpláis los porcentajes, podréis realizar una comunicación cara al consumidor de vuestro compromiso con su salud.

Para hacer visible este proyecto cara los clientes hemos preparado un kit de materiales que recibiréis a lo largo de las distintas fases del proyecto. Servirán para identificar vuestro punto de venta y los productos comprometidos.

#### FASE 2:

- Una vez recibamos tu inscripción recibirás el Manual de Buenas Prácticas de Elaboración.

Además recibiréis el distintivo de "Establecimiento comprometido" el cual indica que os encontráis en un proceso de trabajo continuo.

#### FASE 3:

- Para certificar tu compromiso es necesario que envíes una muestra analítica con los nuevos porcentajes de grasa y sal con los que estás elaborando los productos que comprometiste. Estas analíticas las realizan laboratorios acreditados. Si necesitas información sobre los mismos puedes consultar directamente con tu gremio o con CEDECARNE.

#### FASE 4:

- Una vez nos remitas los resultados de las analíticas vas a recibir un Distintivo de Establecimiento Adherido al Proyecto, así como un Distintivo para la identificación de los Productos Comprometidos que podrás poner directamente sobre los productos que cumplen los requisitos.



## Comprometidos con la sociedad



PLAN CUIDATE +  
- SAL - GRASA = + SALUD

## PRODUCTOS COMPROMETIDOS

### EMBUTIDOS FRESCOS

#### Longaniza



ALGUNOS TIPOS:  
Longaniza de Aragón  
Salchicha fresca Madrileña  
Butifarra

Embutido de forma larga y angosta rellena de carne picada condimentada con especias.

### PRODUCTOS FRESCOS SIN EMBUTIR

#### Hamburguesa



Producto procedente de la carne picada de vacuno, porcino, pollo o pavo o mezcla de ambas. Hay una gran variedad de hamburguesas en función de las ideas creativas del maestro artesano.

### EMBUTIDOS DE SANGRE

#### Morcillas



ALGUNOS TIPOS:  
Morcillas de arroz  
Butifarra negra  
Morcilla de calabaza

Embutido elaborado con sangre como elemento caracterizante.

### PRODUCTOS CRUDOS CURADOS

#### Chistorra



Mezcla de carnes picadas o troceadas - cerdo o de cerdo y vacuno y tocino o grasa de cerdo, adicionada de sal y pimentón, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales que han sufrido un corto proceso de maduración - desecación con o sin ahumado - de calibre máximo de 25 mm en producto curado que se caracteriza por su coloración roja y por su olor y sabor característicos.

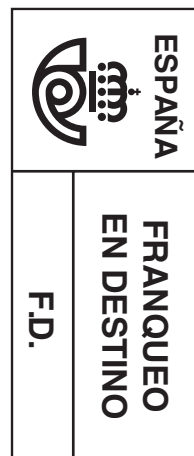
CEDECARNE  
confederación española de detallistas de la carne



CEDECARNE

Apartado nº 200005

28080 Madrid



## DE DÓNDE PARTIMOS

Para realizar este proyecto elaboramos un exhaustivo análisis con la Facultad de Farmacia de la UAB en la que determinamos los porcentajes medios con los que actualmente se estaba trabajando y los porcentajes a los que se podría llegar sin afectar la calidad y características organolépticas de los productos.

Valores iniciales medios en sal y grasa de los distintos derivados. (Cuadro 1).

PRODUCTO	GRASA (%) (g/kg)	SAL (g/kg)
Salchicha de cerdo	12,63	18
Hamburguesa de cerdo	15,96	18
Hamburguesa de cerdo y ternera	10,91	18
Hamburguesa de ternera	18,68	20-22
Embutido de sangre	30,79	20-22
Butifarra blanca	22,66	20-22
Chistorra	36,63	20-22

## OBJETIVOS

**Se trata de elaborar los mismos productos pero con un perfil nutricional más ajustado a las recomendaciones que hacen los expertos en salud.**

Un sencillo cambio que tiene que ver con las prácticas de elaboración, para ofrecer al consumidor un producto diferente, artesano más saludable que tendrá menos grasa y sal que el actual.

Valores finales a conseguir en sal y grasa de los distintos derivados. (Cuadro 2).

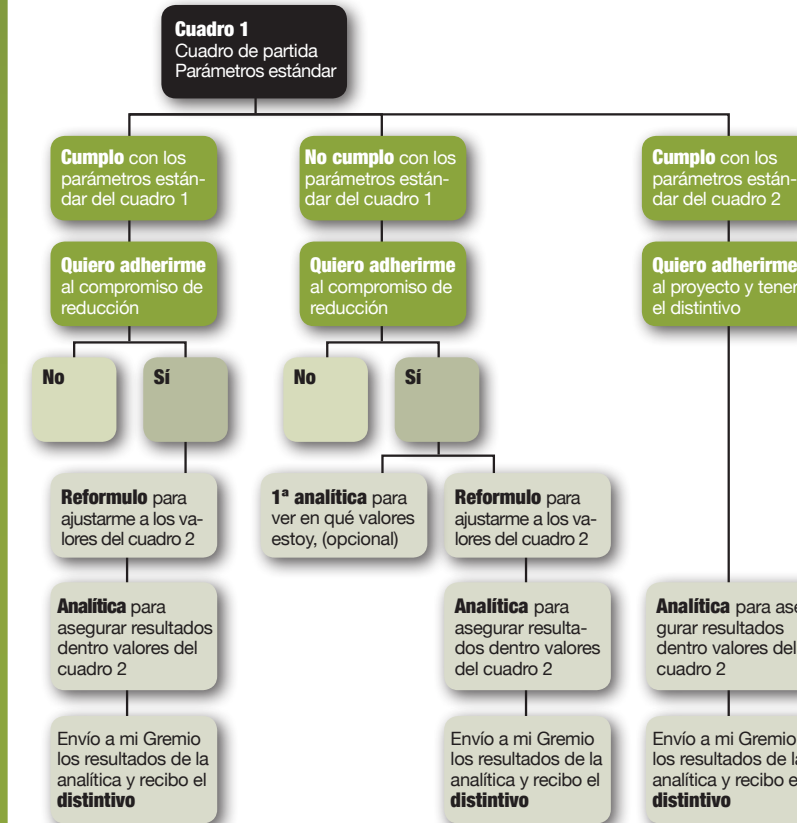
	Objetivo Grasa (g/kg)	Objetivo Sal (g/kg)
Salchicha de cerdo	11,99	16
Hamburguesa de cerdo	15,16	16
Hamburguesa de cerdo y ternera	10,36	16
Hamburguesa de ternera	17,76	16
Embutido de sangre	29,25	19-20
Butifarra blanca	21,52	19-20
Chistorra	34,79	19-20



## LA DECISIÓN DE SUMARSE AL PROYECTO

**Qué pasos debe seguir un carnicero charcutero que quiera incorporarse al proyecto.**

El siguiente árbol muestra los pasos a seguir por un profesional que entiende que puede comprometerse con esta reducción.



CEDECARNE está comprometida con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y los trabajos que se desarrollan en materia de Nutrición para mejorar la salud de los consumi-

dores, a través de la Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS) desarrollada por Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

**Por eso vamos a reducir el contenido en sal y grasa en los derivados cárnicos que se elaboran en nuestros establecimientos.**

## CUPÓN DE INSCRIPCIÓN

Debes devolverlo cumplimentado al apartado postal que figura en el mismo o entregarlo directamente en el gremio al que perteneces.

Razón Social

NIF

Nombre y Apellidos del Titular

Dirección del Establecimiento

Código Postal  Municipio

Provincia

Teléfono Fijo  Tfno. Móvil

Dirección de Correo Electrónico

Página Web

Tipo de Establecimiento:

Carnicería  Charcutería  Carnicería-Charcutería

**Productos que elabora y que desea comprometer con el Proyecto de Reducción de Grasa y Sal de acuerdo a los compromisos reflejados en el presente folleto**

Salchicha de Cerdo

Hamburguesa de Cerdo

Hamburguesa de Cerdo y Ternera

Hamburguesa de Ternera

Embutido de Sangre

Butifarra Blanca

Chistorra