

GREMIO DE CARNICEROS

gremio de carniceros y charcuteros de navarra | nafarroako harakin eta txarkuteroen gremioa

www.gremiocarniceros.com

Nº22 | 3º cuatrimestre | año 2007

La mejor carnicería de España:

José Irure,
asociado del gremio,
obtiene este importante
galardón



ENTREVISTA: José Irure
REPORTAJE: Aniversario raza Pirenaica
REPORTAJE: Día navarro de la Calidad 2007
ENTREVISTA: Iñaki Goñi, gerente de ICAN



Ternera de Navarra *fuentes de salud*

La carne de Ternera de Navarra nos proporciona las proteínas y vitaminas necesarias para llevar una vida saludable. Forma parte indispensable de una dieta equilibrada, como la mediterránea, que nos aporta la base para el buen funcionamiento de nuestro organismo compuesta por proteínas, vitaminas e hidratos de carbono, conteniendo un bajo nivel de grasas saturadas.





Nº 22
3º cuatrimestre
año 2007

DIRECTOR

Javier Prados

DIRECTOR DE ARTE

Eneko De Miguel

REDACTOR JEFE

Raquel González

REDACCIÓN

Raquel González
María Tellechea
Xabier González

FOTOGRAFÍA

Raquel González
Merche Galindo

DOCUMENTACIÓN

Raquel González

Redacción:

Mimética Comunicación y Creatividad
Avda. Eulza, 62 - bajo
31010 Barañain
Tfno: 948 18 36 44
mimetica@mimeticaestudio.com

EDITA

Gremio de Carniceros y
Charcuteros de Navarra
C/ Julián Gayarre nº3 - bajo
31005 Pamplona
Tfno: 948 29 24 30
info@gremiocarniceros.com

PUBLICIDAD

Mimética Comunicación y Creatividad
Avda. Eulza, 62 - bajo
31010 Barañain
Tfno: 948 18 36 44
mimetica@mimeticaestudio.com

SUSCRIPCIONES

Gremio de Carniceros y
Charcuteros de Navarra
C/ Julián Gayarre nº3 - bajo
31005 Pamplona
Tfno: 948 29 24 30
info@gremiocarniceros.com

TIRADA: 1.000 ejemplares



Nos encontramos en fechas señaladas en las que toca felicitar a todos el nuevo año en el que entramos. Pero además podemos sentirnos orgullosos porque uno de nuestros asociados, José Irure, ha resultado ganador del Premio INVAC a la mejor Carnicería 2007 en arte en el corte a nivel nacional. Nuestra más sincera felicitación desde estas líneas para José.

Por otro lado podemos adelantar a todos los asociados la próxima publicación de la Guía

práctica para la obtención de autorización de carnicerías, en la que se explicará de manera gráfica y sencilla cuáles son los pasos que todos tenemos que dar para obtener la autorización según la nueva normativa.

Además 28 de nuestros asociados han obtenido el certificado según la Norma UNE de Calidad de Servicio al cliente. Y esto es una buena noticia porque en total fueron 33 los comercios certificados.

Agradecemos también que Iñaki Goñi, gerente de ICAN, nos hable sobre una iniciativa promovida por dicha institución que está dando sus primeros pasos. Se trata de Reyno Gourmet, la marca paraguas bajo la cual se albergan las 16 denominaciones de origen que actualmente existen en Navarra.

También hablaremos en este número sobre la celebración, el pasado 13 de noviembre en el Palacio de Congresos de Baluarte, del centenario del Libro Genealógico de la raza Pirenaica, en el que tomó parte activa el Gremio de Carniceros de Navarra.

Esperemos que disfrutéis de este nuevo número de la revista y que todos empecemos el nuevo año con ilusión y salud.

Patxi Goñi Indurain

PRESIDENTE DEL GCN

EN ESTE NÚMERO



Entrevista: José Irure

Ganador del premio nacional INVAC "Arte en el corte"

04



Reportaje: Raza Pirenaica cumple 100 años

Se celebró en Baluarte con una degustación

12

Y ADemás

NUEVO TRIUNFO DEL GCN EN EL DÍA NAVARRO DE LA CALIDAD 2007 **página 8**

ÉXITO EN LA 1ª CAMPAÑA INFORMATIVA DEL GCN SOBRE LA NUEVA REGLAMENTACIÓN DE AUTORIZACIÓN DE CARNICERÍAS **página 16**

CONSULTORIO DEL SERVICIO DE ASESORAMIENTO SANITARIO DEL GCN **página 22**

NOTICIAS BREVES **página 23**

IÑAKI GOÑI, GERENTE DE ICAN, CUENTA TODO SOBRE REYNO GOURMET **página 24**

Carnicería Irure de Pamplona: Se alza con el I Premio Nacional INVAC “Arte en el corte”.

La Interprofesional de la Carne de Vacuno Autóctono de Calidad (INVAC), distinguió el pasado 24 de octubre a la carnicería pamplonica con el honorable galardón como Mejor Carnicería comercializadora de carne con sello IGP de Ternera de Navarra.

El premio se celebró en el Restaurante Coque de Madrid, propiedad de Mario Sandoval, quien ha sido la imagen de la campaña "La Cultura de la Carne", desarrollada por Invac, el pasado 15 de octubre de 2007. Entre los miembros del jurado se encontraban periodistas, gastrónomos, profesionales del sector agroganadero y expertos en imagen y diseño.

José Irure lleva más de 40 años atendiendo al público con la misma ilusión que el primer día, y siempre adaptándose a los cambios que se han ido sucediendo a lo largo del tiempo. Precisamente ha sido el excepcional trato al público, junto a su capacidad de venta e innovación en la elaboración de los productos cárnicos preparados, además de su dilatada experiencia en el sector, los factores que han conducido a este negocio familiar al éxito en el certamen.

El jurado estaba compuesto por periodistas, gastrónomos, profesionales del sector agroganadero y expertos en imagen y diseño

Según el jurado, "han demostrado que la calidad, el buen gusto, así como una próspera y correcta comercialización de carne con una marca de calidad diferenciada, como es la IGP Ternera de Navarra, van de la mano en esta carnicería". Por su parte, Sandoval subrayó el vital papel del carnicero como difusor, entre los consumidores, de las cualidades de las carnes y su uso óptimo a la hora de cocinarlas.

El certamen valoró altamente el hecho de que el punto de venta destacase por su cercanía con los consumidores, su capacidad de aunar tradición y progreso, la elaboración de variados y novedosos productos preparados, como brochetas de solomillo de Ternera de Navarra o solomillo relleno de hongos, entre muchos otros.

El protagonista del premio y dueño de la carnicería, que regenta junto a su mujer y sus dos hijos, nos explicó en primera persona sus impresiones tras recibir tan señalado reconocimiento.

Se valoró la cercanía con el cliente, la capacidad para aunar tradición y progreso y la elaboración de preparados

I Premio Nacional INVAC "Arte en el Corte"

Desde el año 2006, INVAC entrega los premios al mejor punto de venta donde se comercializan carnes con sello diferenciado de calidad de las Indicaciones Geográficas Protegidas y Marcas de Garantía pertenecientes a INVAC.

Tras el éxito obtenido en la primera entrega de galardones a nivel local, se ha convocado en 2007 la edición del I Premio Nacional INVAC a la Mejor Carnicería, además de los premios a los establecimientos más destacados comercializadores de IGP Carne de Ávila, Carne de la Sierra de Guadarrama, Ternera Asturiana y Ternera de Navarra, además de las Marcas de Garantía Carne de Retinto y Xata Roxa.

A través de la entrega de estos galardones, INVAC pretende distinguir a los profesionales de Arte en el Corte e información proporcionada al público, destacando su importancia en la difusión de las cualidades diferenciadas de estas carnes entre los consumidores.



GCN: ¿Qué supone para ti haber recibido el galardón a la mejor carnicería de España?

Para Carnicería Irure ha sido el mejor reconocimiento que podíamos recibir. Nos anima a seguir día a día y siempre con la inquietud de ser mejores e innovar los géneros.

GCN: ¿Era la primera vez que os presentabais a un concurso?

Sí. De momento ha sido el primero, y ha supuesto una gran sorpresa. En nuestro caso, Ternera de Navarra nos hizo la propuesta, y, al cumplir muy bien los requisitos necesarios, nos animamos a presentarnos.

“La mejor manera de mantener a los clientes es dándoles confianza con la mejor calidad y atención”

GCN: ¿Qué es lo más enriquecedor de presentarse a un concurso de estas características?

Aparte del premio obtenido, que le brindo a mi clientela, nos ayuda a fomentar un poco más nuestro negocio. ¿En qué recae? En las ventas, que han subido. Nos ha aportado notoriedad, aparte de la clientela que mantienes, vienen nuevos clientes. Si de un 30% que se acercan a la carnicería, el 15% se queda con nosotros, nos podemos dar por satisfechos.

Para nosotros y para todo el comercio, pienso que lo más influyente y lo mejor es el “boca-boca”, eso es lo que en definitiva, aporta el bienestar a nuestro negocio.

GCN: Después de la experiencia en el concurso, ¿piensas seguir presentándote a otros certámenes?

Sí. Yo soy pionero de estas iniciativas, creo que hay que estar en los sitios. Esto es lo que trato de inculcar a mi mujer y a mis hijos, que trabajan conmigo, y a mis empleados. Tienes mucho que ganar. Si hay una oportunidad, de seguro que estaré allí.

GCN: Al haber tenido la oportunidad de estar en contacto directo con charcuteros de otras comunidades, ¿cómo valoras la situación actual del sector cárnico a nivel nacional?

Yo la experiencia que tengo, y los otros cuatro premiados, es que el comercio pequeño muy especializado está atravesando una situación muy buena, apostando muy fuerte. Hay que “sufrir” para estar en el candelero. Pero, ¿cuál es el problema hoy? Que no tenemos personal. Es algo gravísimo. Si esto no fuera así, yo podría tener 2 ó 3 establecimientos para ampliar el negocio.

“De los diez metros de establecimiento que tengo, cinco se dedican a productos precocinados”

GCN: Pero, ¿por qué se da esta situación?

El problema es que a día de hoy no hay aprendices. Sin embargo, desde las instituciones, Ayuntamiento y Gobierno, se han movido mucho. La Federación Comercial ha organizado cursillos y demás, y nosotros, desde el Gremio de Carniceros de Navarra, hemos hecho 2 ó 3 a nivel estatal.

La cuestión es que la dedicación, las horas que hay que pasar en la carnicería familiar, parecen no gustar a muchas personas. Hoy queremos cosas imposibles; te viene una persona joven y lo primero que te preguntan es el horario. Hoy ofreces 1.200 euros asegurados el sábado. El problema es que no existe sacrificio, les molesta tener que trabajar en puente... ¿Dónde está la gente joven? El no tener gente de turnos constituye un problema.

GCN: ¿Y cómo ves la situación en Navarra?

Es lo mismo, hablaba con los compañeros de Madrid y me comentaban que el mayor problema que existe es el inconformismo de la gente.

GCN: Tras una dilatada experiencia en el sector de la charcutería, más de 40 años, ¿qué pilares fundamentales consideras para servir al cliente de la mejor manera?

La mejor manera para conseguir cualquier clientela está en la confianza que le damos el establecimiento, dando la mejor calidad que puedas tener y con la mejor atención. Tenemos que ser un poco “charlatanes”. El negocio ha evolucionado mucho: se trabaja con un montón de géneros y artículos nuevos. Hoy tenemos



PESAJE ELECTRÓNICO S.L.

Técnicos profesionales dedicados al pesaje comercial e industrial con nº de control metrológico 13-M-005-R

Basculas-balanzas
Pesaje comercial-industrial
Etiquetaje
Envasado al vacío
Maquinaria chacinera
Cortadoras-picadoras
Maquinaria alimentación

Primera calidad
Altas prestaciones
Gran sencillez de manejo
Registro de tickets emitidos (rollo de control)
Conexión a ordenador
Programas de gestión de balanzas

C/Serafin Olave 10 31007 Pamplona tfn:948 271 317 fax: 948 254 872 email: pesaje@pesaje.info



un abanico de productos inmenso y, además, si falta cualquier producto, en media hora está disponible en la carnicería. Hay que vivir el trabajo con entusiasmo y motivación. Esa es la mejor receta.

“¿Dónde está la gente joven? El no tener gente de turnos constituye un problema”

GCN: ¿Qué papel juegan la estética del establecimiento y la presentación de los productos en tu trabajo diario?

Es lo fundamental: la estética, los empleados perfectamente aseados y los productos impecables. Debemos tener un respeto de cara a nuestro público. Antes de salir a trabajar, dedicamos un cuarto de hora, veinte minutos para salir perfectamente aseados. Además, en ocasiones en que tengo que manipular alimentos, utilizo guantes de usar y tirar para garantizar aún más la higiene a la hora de servir los productos a mis clientes. Lo más importante no es sólo tener los mejores productos, sino también cuidar nuestra imagen externa, no sólo serlo, sino parecerlo, como suele decirse.

GCN: ¿Cuál es la evolución, en líneas generales, del modo de trabajar en el sector a lo largo de los años?

Yo pienso que, en general, el 100%, el cambio total. Esto se ve reflejado en numerosos factores: nuestro excelente vacuno garantizado por Ternera de Navarra; un cordero extraordinario; el pollo que tenemos hoy día, que es de una calidad suprema; los precocinados y rebozados. Aquí, en particular, en mi charcutería, de los 10 metros de establecimiento que tenemos, 5 se dedican a los productos precocinados; un montón de artículos sin gluten (el 80% de los productos); una seguridad tremenda; toda clase de productos rellenos, de tal modo que un cliente, prácticamente puede comer “a la carta” en mi carnicería. En definitiva, se ha producido un cambio total en la forma de venta, ampliándose muchísimo el abanico de productos.

GCN: ¿Qué es, a tu juicio, calidad en la oferta de tus productos?

La calidad hace todo el conjunto de la carnicería. Ésta siempre tiene que ir de la mano del servicio y cumplirlo día a día, no bajar la guardia nunca.

“Hay que vivir el trabajo con entusiasmo y motivación. Esa es la mejor receta”

Ayecua Limpiezas y Servicios

limpiezas especiales para carnicerías.

garajes, oficinas industriales, final de obras,
centros sanitarios, domicilios particulares,
abrillantado suelos, etc...



Valtierra, 16 bajo (Chantrea) Pamplona Tfno. 948 135 523 · 600 486 869

Nuevo triunfo del Gremio de Carniceros de Navarra en la celebración del Día Navarro de la Calidad 2007



La apertura del acto contó con la ponencia de Mikel Urizarbarrena Aguirre, presidente y fundador de Panda Security y llevaba por título: “Supervivencia: innovación + calidad + Internacionalización.”





Un año más, como viene siendo habitual desde 2000, el Palacio de Congresos y Auditorio de Baluarte, acogió el pasado 12 de noviembre la séptima edición del Día Navarro de la Calidad 2007, en la que se hacía entrega del VII Premio Navarro a la Excelencia Empresarial, en el que se reconoce la labor desempeñada por los Comercios minoristas certificados con la norma UNE 175000 y a los nuevos ISO/TS navarros del año 2007.

En 1998 nació la organización EFQM y tres años más tarde se definió el modelo EFQM de Excelencia. En la actualidad, son más de 700 las organizaciones que participan activamente en la actualización y mejora del Modelo.

El Presidente del Gobierno, Miguel Sanz, destacó la constante mejora como instrumento para alcanzar los mejores niveles de progreso.

Los Sellos de Excelencia, homologables en toda la Unión Europea, se crearon en 1998 como un sistema de reconocimiento a las organizaciones que, paulatinamente, van adquiriendo los dife-

rentes requisitos en su camino a la Excelencia de sus comercios. La entrega de premios, conducida por Nerea Martínez de Mandojana y Ricardo Beitia, contó con la presencia del Presidente del Gobierno, Miguel Sanz, quien destacó "la mejora continua como un instrumento necesario para alcanzar los mayores niveles de progreso".

Se ha recorrido un largo y laborioso camino desde entonces, logrando, hasta la fecha, que 33 comercios se hayan certificado según la Norma UNE de Calidad de Servicio al cliente. 28 de dichos comercios son carnicerías asociadas al GCN. Por su parte, el grupo Naragi se merece un reconocimiento especial, ya que ha logrado que 27 de sus establecimientos se hayan certificado según la citada norma.

Como grupo, Naragi ha apostado desde sus comienzos por la calidad a la hora de seleccionar sus productos, contando siempre con los mejores proveedores para ofrecer al cliente final los mejores productos seleccionados.

De los 33 comercios totales certificados con la Norma UNE, 27 pertenecen al grupo Naragi.

acxon
CORREDURIA DE SEGUROS, S.A.

Hnos. Imaz 8 entreplanta
31002 PAMPLONA
TFN: 948 22 77 42
FAX: 948 21 02 22

Naragi apuesta constantemente por la adaptación al mercado para ofrecer los mejores estándares de calidad de sus productos. Por ello, un claro ejemplo de este objetivo se puede ver reflejado en el nuevo obrador creado por el grupo para la elaboración de fritos para su posterior venta en las carnicerías. Precisamente, el grupo carnicero pretende diferenciarse de la competencia y mejorar constantemente el servicio ofrecido a sus clientes. Sin embargo, aunque plenamente conscientes de su excelente labor avalada por el reconocimiento del citado premio, no bajan la guardia. Su objetivo es conseguir que las carnicerías que todavía no han conseguido la certificación según la norma UNE 175000-4 lo hagan en el transcurso del próximo año, demostrando, una vez más, que la calidad es prioritaria para el grupo carnicero Naragi.



Naragi ha apostado desde sus inicios por la calidad en la selección de los productos y los mejores proveedores para ofrecer productos seleccionados.



FERMÍN AGUIRRE

SOCIO DE NARAGI Y MIEMBRO DEL GCN

GCN: ¿Qué supone recibir este reconocimiento?

Para nosotros, es un cuestión de orgullo empezar a hacer cosas que antes ni nos planteábamos. Se ve reconocida la satisfacción de un trabajo bien hecho, tienes la posibilidad de autogestionarte desde dentro.

GCN: ¿Cómo decidís presentaros?

Nos enteramos a raíz del grupo de Naragi, ya que, gracias a éste, podemos decir que "estamos a la última", nos mantenemos perfectamente informados en el tema de las APPC'S, ISO... En fin, con la gestión que lleva a cabo Héctor nos podemos despreocupar en ese sentido, él se encarga de llevarnos los papeleos necesarios.

GCN: ¿Cómo ves el sector en Navarra en cuanto a calidad?

Yo creo que mejorar, siempre se puede. Sin embargo, personalmente considero que los carniceros están dando un salto muy importante. En mi caso, llevo en el negocio 14 años y, desde que empecé hasta hoy, en este periodo relativamente breve de tiempo, estamos dando pasos trascendentes. Nos queda camino por recorrer, pero la mayoría de las carniceras se mantienen perfectamente al día, atendiendo las demandas actuales.



LUIS ÁNGEL ARLABÁN

SOCIO DE NARAGI Y MIEMBRO DEL GCN

GCN: ¿Qué supone para ti recibir este reconocimiento?

En un primer momento no le di importancia, pero después, viendo lo contentos que estaban empleados y clientes, me di cuenta de que es una distinción que te da reconocimiento, orgullo.

GCN: ¿Cómo ves el sector en Navarra en cuanto a calidad?

Tenemos mucha calidad, invertimos mucho, pero no podemos parar. Además, geográficamente tenemos la suerte de estar al lado de Francia, donde hay una carne excelente.

GCN: ¿Qué retos próximos ves en el sector cárnico?

Tenemos que especializarnos un poco más y sobre todo, dar soluciones al cliente: desde los productos ya elaborados, hasta hacer una salsa diferente cada día...

CARNICERIA ARTESANA JOSE SANDUA (ASOCIADO DEL GCN)

GCN: ¿Qué supone este reconocimiento para ti?

Supone que mis clientes me han visto, están contentos con mi negocio porque son conscientes de que tiene prestigio. Yo estoy satisfecho porque, cuando ví en el periódico las fotos, muchos clientes me llamaron desde las 8 de la mañana para felicitar-me.

GCN: ¿Cómo decidís presentaros al certamen?

Porque consideramos importante adquirir un poco de prestigio. Si te dan un certificado, es una publicidad buena. Vas pasando todos los requisitos y esto supone una garantía de que estás haciendo las cosas bien.

Cuando ví las condiciones en el catálogo y verifiqué que estaba haciendo todo bien, estaba al día, me dí cuenta de que esto supone un beneficio para el negocio.

GCN: ¿Cuáles son las principales fortalezas del sector cárnico en Navarra?

Depende de las carnicerías. Es un asunto relativo porque hay mil maneras de trabajar. En mi caso, le doy mucha importancia a elaborar mis fritos sin conservantes: máxima calidad, procuro tener todo selecto... A nivel general es más difícil hacer una valoración porque cada uno tiene su fuerte: el género, el precio... Es un poco relativo, pero en Navarra en términos generales, el sector está muy bien, muy controlado.



Alimentos sanos, para una vida sana



PAMPLONICA, S.L.



PAMPLONICA S.L.
Avda. Zaragoza, 87. 31006 Pamplona
Navarra, España. www.pamplonica.es



GREMIODECARNICEROS

■ ENTREVISTA

La raza
Pirenaica
cumple

100
Años

El Palacio de Congresos de Baluarte fue testigo de un día memorable: el centenario de la raza Pirenaica. Entre los asistentes al acto se encontraba la Ministra de Agricultura, Elena Espinosa, además de diferentes personalidades políticas de la Comunidad Foral.



El pasado 13 de noviembre, el Palacio de Congresos de Baluarte tuvo el honor de acoger el centenario del Libro Genealógico de la raza Pirenaica, que contó con la asistencia, entre otras personalidades, de la Ministra de Agricultura, Alimentación y Pesca, Elena Espinosa. Los actos, que se celebraron durante todo el día, incluían diferentes ponencias que analizaban el papel desempeñado por la Raza Pirenaica en Navarra y la trascendencia de su Libro Genealógico.

El acto fue clausurado por la Ministra de Agricultura, Elena Espinosa, y el Presidente del Gobierno, Miguel Sanz

El Libro Genealógico del Pirineo, el primero creado en España para el desarrollo de la raza de ganado, supuso un hito en la ganadería nacional, que por vez primera ponía todos sus esfuerzos en conseguir obtener la mejor raza de las producciones.

Sin embargo, la Pirenaica, tras gozar de buenos años, en la década de los 60 en la práctica totalidad del Pirineo, llegó a estar casi al borde de la extinción, sobre todo por la entrada en nuestra Comunidad de otras razas de ganado más productoras. Sin embargo, gracias al arduo esfuerzo de muchos ganaderos y al esfuerzo de valles como el de Aézkoa y el apoyo de las instituciones, se logró mantener un núcleo de Pirenaico que ha permitido después ir recuperando paulatinamente esta raza hasta tener en la actualidad unas 20.000 vacas reproductoras repartidas en varias Comunidades Autónomas. Afortunadamente, hoy esta raza, defendida por varias Asociaciones territoriales de ganaderos integrantes de la Confederación Nacional, CONASPI, está plenamente recuperada y goza de una salud excelente e importantes expectativas de futuro.

La raza pirenaica llegó a estar al borde de la extinción pero, gracias a la entrada de otras razas de ganado, hoy goza de una salud excelente

A lo largo de toda la jornada se expusieron ejemplares de la Raza Pirenaica en la Plaza de Baluarte y tras la clausura del acto se ofreció a sus asistentes una degustación de carne con sello IGP

La inauguración de la jornada, que tuvo lugar a las 9:30 horas de la mañana, corrió a cargo de la alcaldesa de Pamplona, Yolanda Barcina, la Consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, Begoña Sanzberro; el Diputado General de Agricultura y Ganadería de Guipúzcoa, Rafael Uribarren, y de Javier Iñiguez, presidente de la Confederación Nacional de Asociaciones de Criadores de Vacuno Pirenaico, CONASPI, que fueron los encargados de organizar el acto.

Las dos mesas redondas trataron los temas: "Pirenaica, una raza de ayer para la ganadería de mañana" y "Una raza de ganado, unos ganaderos de raza", en la que se citaron ganaderos, profesionales especializados en genética, comercialización, producción y calidad, y científicos.

Gracias al arduo esfuerzo de ganaderos y valles como el de Aézkoa, se ha logrado recuperar la raza hasta alcanzar las 20.000 vacas reproductoras.



CARNICAS IRUÑA VELASCO, S.A.

Ctra. Etxauri Km. 2
31160-Orcoyen (Navarra)
Tlfno. 948.32.51.33
Fax. 948.32.53.09
Contestador: 948.32.51.36



**SALA DE DESPIECE
ALMACEN FRIGORÍFICO
ABASTECEDOR DE CARNES
FRESCAS**

HOMOLOGADO CEE 10.01466-NA

El libro Genealógico de la raza Pirenaica supuso un hito nacional en la mejora de la selección para conseguir la mejor raza. Finalmente, el acto fue clausurado por la Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa, y el Presidente del Gobierno de Navarra, Miguel Sanz Sesma.

La ceremonia se cerró con una degustación popular de carne con sello IGP en la Plaza de Baluarte

El Gremio de Carniceros de Navarra tuvo la oportunidad de hablar con la ministra de Agricultura, Elena Espinosa, quien dio su visión e impresiones sobre la celebración de tan señalado acontecimiento. Esto es lo que nos contó:

¿Qué aspectos positivos destacaría, en líneas generales, de un día como hoy?

Yo creo que lo más importante de este aniversario es el homenaje que tenemos que hacer a los ganaderos, que son los que han conseguido que hoy estemos celebrando este aniversario del Libro Genealógico, y además, con un tema más importante: el haber tenido la valentía de recuperar una raza autóctona.

¿Cuáles son, a su juicio, nuestras principales bazas a nivel nacional para competir en el sector cárnico?

Nuestra principal baza es la calidad. Es muy difícil que hoy nos podamos encontrar con una calidad al nivel que tenemos en Es-

paña, porque ya otros temas como la trazabilidad o la seguridad alimentaria, los hemos superado. Pero también tenemos que ser conscientes de que el consumidor cada vez nos exige más, y también lo hace en temas vinculados con el bienestar animal y con el respeto medioambiental. Y el que estemos luchando como está haciendo CONASPI por una raza autóctona, es lo que mejor recoge todos estos aspectos. Todos tenemos que hacer llegar este mensaje a la sociedad, para que consuma los alimentos, sabiendo que detrás de éstos hay un respeto medioambiental, al bienestar animal y que además contribuye a recuperar una historia de nuestro país y nuestra cultura.

La ceremonia se cerró con una degustación popular de carne avalada por la calidad IGP de Ternera de Navarra en la Plaza de Baluarte, y a la que se acercaron numerosos ciudadanos para degustar el exquisito producto.

La excelente carne de nuestra comunidad, avalada por la IGP de Ternera de Navarra es apreciada por los consumidores, traspasando fronteras.





Patxi Goñi, José Irure, Jesus Fernández y Luis Zuazu colaboraron en la degustación

El gremio colabora en el centenario de la Raza Pirenaica, nuestros asociados Patxi Goñi, José Irure, Jesus Fernández y Luis Zuazu, colaborarán en la degustación de Ternera de Navarra que tuvo lugar en Baluarte. Los carniceros Navarros han contribuido a la recuperación de esta raza, pues la gran mayoría de canales de Pirenaica se han comercializado en las carnicerías artesanas de Navarra.

Necrológica



RAFAEL GUERRA REMÍREZ

El pasado 21 de Diciembre falleció, a los 53 años, nuestro asociado Rafael Guerra Remírez. Desde hace 31 años, regentaba, junto con su socio Juan Arriola "Carnicería Guerriola", en la calle Padre Calatayud de Pamplona. Entre su compañeros del Gremio, queda el recuerdo de su buen carácter y su simpatía. Descanse en Paz.

GCN:
comienza
su campaña
informativa
sobre la nueva
reglamentación
de autorización
de carnicerías



Una vez publicada en septiembre la Orden Foral 116/2007, el GCN ha puesto en marcha su campaña informativa para los carniceros de Navarra.

Se convocó a todos los asociados del Gremio a asistir a una de las reuniones de trabajo en las que se les informó de las novedades de la nueva normativa. En las charlas actuaron como ponentes Javier Prados Oroquieta, gerente del GCN, y Gabriel Pardo, representante de Food Control Service. Ambos explicaron a los asistentes los retos de la nueva normativa y los pasos a seguir para conseguir la autorización de una carnicería. También se explicó brevemente el funcionamiento de un sistema de autocontrol basado en las Apccs.

Para poder facilitar la asistencia se convocaron varias reuniones a las que asistieron alrededor de 250 personas:

16 de octubre en Lekunberri
17 de octubre en Elizondo
22 de octubre en Lumbier
23 de octubre en Alsasua
24 de octubre en Pamplona
29 de octubre en Estella
5 de noviembre en Lodosa
6 de noviembre en Tudela
7 de noviembre en Tafalla

Esta iniciativa se enmarca dentro de una serie de acciones que componen una campaña informativa que desarrollará el GCN a lo largo de 2008. A partir de enero, está prevista una ronda de visitas por los establecimientos agremiados para estudiar cada caso concreto. Además, el GCN publicará, con la colaboración de Salud Pública, una guía práctica que explica todos los pasos que hay que seguir para conseguir la autorización de carnicerías. Esta guía se entregará también a todos nuestros asociados.



 **ZYMA, S.L.**

BALANZAS Y BÁSCULAS ELECTRÓNICAS
PESAJE INDUSTRIAL Y DE LABORATORIO
MAQUINARIA DE ALIMENTACIÓN

Somos distribuidores oficiales de:

  

COMERCIAL ZYMA . Padre Moret, 5 bajo. PAMPLONA 948 22 91 12 comercialzyma@btlink.net

A comienzos de este año está previsto que el GCN presente la nueva **guía práctica** para la obtención de **autorización de carnicerías**. En ella se explican de manera gráfica y sencilla todos los pasos a seguir para conseguir la autorización según la nueva normativa.

Este es un pequeño adelanto.



Además en los obradores hay que cumplir las siguientes exigencias:

1. Los locales destinados a obrador tienen que tener una temperatura adecuada para la manipulación de alimentos por lo que deberán contar con aire acondicionado.
2. Deberá tener espacios adecuados para el picado, amasado y embutido de los productos.
3. Locales o instalaciones especiales para el secado y curado de los alimentos. Y cuando sea necesario para el tratamiento de salazón, ahumado, cocción, etc... con los sistemas de extracción de vapores y humos necesarios.
4. Es obligatorio tener, al menos, un lavamanos que no necesite acondicionamiento manual con agua potable fría y caliente y que permita un secado de manos higiénico.
5. Contará con fregadero para la limpieza y desinfección de útiles, recipientes de amasado y embutido que no sean de uso...
6. Disponer de una instalación con... (armario o tapella cerrada) fuera de se preparan carnes y derivados c...
7. Disponer de inodoro situado e... (marque directamente con los localid... factos alimenticios).
8. Disponer de un armario para alim... y edificios alimentarios en perfecto e... estado.
9. Los procesos de desalado, prepa... y retirada de embases y embutidos e... siempre que se evite su contacto c... elaborados.
10. Podrá utilizarse material para c... justificable por razones tecnológicas... previas. En el caso de los metales q... evitar los productos siempre y cuando... de mantenimiento y no haya riesgo...
11. Los productos y útiles de limpie... se guardarán en un armario c... cerrado con llave. También que... mantenerlos en sus recipientes... originales, o si se cambian de r... recipiente tendrán que ser debid... mente identificados. En cualquier... caso, estos recipientes no pueden... contener o haber contenido ali... mentos o bebidas.
12. Los sistemas frigoríficos se adecu... turnen de producción de cada tipo d...
13. En caso de que en el obrador se... los que se genere calor y/o vapores... local independiente del resto de los... para extractores.

El orden y la limpieza son fundam... demás. En el obrador no deben de... mentos ajenos a la actividad que s...

“CARNES ÚNICAS DE TIERRAS ÚNICAS”

Todas las carnes de vacuno y ovino con sello IGP se aúnan en una campaña publicitaria bajo el eslogan “Carnes únicas de tierras únicas”. Con esta campaña se pretende informar al consumidor acerca del significado del sello europeo de Indicación Geográfica Protegida (IGP) y explicar las características que hacen que estas carnes sean diferentes a las que no cuentan con este sello de calidad. Entre estas carnes se encuentran el Cordero y la Ternera de Navarra.

El Instituto Innovacarne ha puesto en marcha esta campaña cofinanciada por la Unión Europea y el Gobierno de España, a través del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y cuenta con un presupuesto que asciende a cuatro millones ochocientos mil euros. Esta campaña girará en torno a 3 argumentos fundamentales: se trata de carnes de calidad, diferenciadas y vinculadas al territorio.

La campaña contará con acciones en medios de comunicación, edición de folletos y publicaciones, actividades divulgativas entre el sector y consumidores, actos dirigidos a profesionales de la gastronomía etc...

► **¿PARA SU NEGOCIO...? SOLUCIONES PROFESIONALES.** HOY EN DÍA SE PUEDEN CUBRIR TODAS LAS NECESIDADES TECNOLÓGICAS QUE UN NEGOCIO DEMANDA CON LA MÁS COMPLETA GAMA DE MAQUINARIA.

Cuestión de confianza.

- Cada vez son más estrictos los requisitos que sanidad exige cumplir en la elaboración de productos alimentarios, etiquetajes, e t c.

También son mayores las dificultades fiscales ya que son más las exigencias por parte de la administración. ¿Cómo se le ayuda a un negocio a sostener esta situación?

- En Básculas y Balanzas DIAZ ofrecemos soluciones a esos problemas. Disponemos de una amplia gama de maquinas para el pesaje, el registro, el etiquetado. Software de gestión y control de su negocio, software para la trazabilidad de



Las nuevas tecnologías ofrecen un sinfín de comodidades para un negocio en el siglo XXI.



la carne...

- También disponemos de los aditivos y preparados para la elaboración de sus productos, con certificado libre de alérgenos, el respaldo de un gran laboratorio con unos controles de calidad exquisitos, la disponibilidad de sus técnicos

cualificados para ayudarle a resolver cualquier problema en la elaboración de sus productos.

- Si está buscando la tranquilidad de su negocio, no lo dude y venga a visitarnos. Encantados de atenderle y poder ayudarle.



**básculas y balanzas
DIAZ**

PROFESIONALES AL SERVICIO DE SU NEGOCIO




Exposicion, Venta y Reparacion (taller propio) de:

Balanzas comerciales de altas prestaciones	Registradoras y Terminales de Punto de Venta	Software para control de almacén, facturación, contabilidad	Básculas comerciales e industriales	Pesaje de precisión
Sistemas de etiquetaje manual y automático	Maquinaria para carnicería e industria cárnica	Maquinaria para alimentación	Especias y aditivos alimentarios	Accesorios y repuestos

¡¡VENGA A CONOCER NUESTRAS NUEVAS INSTALACIONES EN ORCOYEN!! Descuentos especiales a socios del gremio

POL. IND. MENDIKUR, NAVE 29 - 31160 - ORCOYEN (JUNTO A ELEKTRA) Tfno. - FAX: 948 326 660- www.balanzasdiaz.com (en construcción) - e-mail: comercial@balanzasdiaz.com

CAJA RURAL y GCN de Navarra firman un acuerdo de colaboración.



El Gremio renueva el convenio con CAJA RURAL DE NAVARRA. Los asociados al Gremio obtendrán ventajas en los servicios de dicha entidad.

En la foto, aparecen el Presidente y el Gerente del Gremio junto al secretario general de Caja Rural de Navarra, Fernando Soto, en el momento de firmar el acuerdo.



OFICINA CENTRAL PAMPLONA

Plaza de los fueros, 1
31003 PAMPLONA
tfn: 948 168 100 fax: 948 244 557
www.ruralvia.com



Carlos Vera
Complementos para su Charcutería

NUEVO PRODUCTO

TRIPA NATURAL ENTUBADA



PARA FACILITARLE LA TAREA Y CONSEGUIR UN AHORRO EN SU TIEMPO
COMENZAMOS LA DISTRIBUCIÓN DE TRIPA ENTUBADA.

TRIPA ELABORADA POR UNA PRESTIGIOSA CASA QUE NOS DA
GARANTÍA DE CALIDAD E HIGIENE.



GRAN EXPOSICIÓN

MAQUINARIA - UTILLAJE - ESPECIAS - BOLSAS PARA EL VACÍO



Polg. Industrial Noain - Esquíroz C/Y N°15 - 31191 Esquíroz Tel: 948 29 24 90 Fax: 948 29 24 91
carlos@carlosverasl.com



Consulta:

"A veces corto filetes y a las pocas horas oscurecen su color. Los clientes suelen asociarlo a falta de frescura.

¿A qué se debe el cambio de color en la carne? ¿Es siempre indicativo de falta de frescura? ¿Cómo puedo explicárselo a los clientes?"

(J.M., Pamplona)

Respuesta:

"El color es posiblemente la característica en la que más se fijan los consumidores para determinar si una pieza de carne es fresca o no. Es decir, el cliente relaciona directamente color con frescura y calidad, si bien esta relación no tiene por qué ser

real ni proporcional.

El color de la carne viene determinado por un pigmento presente en el músculo llamado mioglobina, que es el encargado de transportar el oxígeno en los tejidos. Según el tipo de mioglobina, la carne tendrá un color u otro. En el animal vivo la encontramos en forma de oxihemoglobina, que refleja un color rojo vivo. Después del sacrificio se reduce a dioximioglobina, dando lugar al tono rojo-púrpura propio de la carne. Finalmente, tras un contacto prolongado con el oxígeno, el pigmento se oxida transformándose en metamioglobina, de color pardo.

Por tanto, cuanto más retrasemos el contacto de la superficie de la carne con el oxígeno, más tiempo mantendremos ese color rojo.

Hay parámetros que influyen en el color de la carne sobre los que no podremos intervenir como el tipo de músculo, la especie y la edad del animal, o el pH.

Pero hay otros, normalmente relacionados con la conservación, sobre los que sí podremos influir. Es el caso del frío; está demostrado que una buena refrigeración estabiliza el color.

Además, el sistema de conservación tam-

bién puede mantener el color rojo más tiempo. Tanto los envases en atmósferas modificadas como el envasado al vacío retardan la aparición de metamioglobina y por tanto de la coloración parduzca.

No obstante, cuando se cortan filetes y estos contactan con el aire, en seguida aparecen tonos marrones en las superficies de reposo del corte. Esto es debido a la falta de presión del oxígeno sobre la superficie, lo que precipita la formación de metamioglobina y por lo tanto de tonos parduzcos.

Por tanto, este oscurecimiento no tiene por qué ser indicativo de la frescura o salubridad de la carne, ni es producto de la acción bacteriana, sino de la transformación de los pigmentos propios del músculo.

Gabriel Pardo. Veterinario.

Food Control Service.

Servicio de asesoramiento sanitaria del Gremio de Carniceros de Navarra (SAS-GCN)

Consulta:

"¿Está prohibido el uso de lejía en las carnicerías? ¿Cómo debo usarla? ¿Puedo limpiar mi establecimiento sólo con lejía?"

(G.M., Tudela)

Respuesta:

"El uso de lejía (hipoclorito sódico) no está prohibido actualmente como desinfectante en las carnicerías. De hecho se trata de un desinfectante de reconocida eficacia.

No obstante, conviene señalar que el uso de desinfectantes debe ir precedido de la aplicación de un detergente, es decir, un jabón por ejemplo. Los desinfectantes matan las bacterias, pero no tienen apenas capacidad de penetración en la suciedad y se inactivan frente a la materia orgánica. Los detergentes, al basarse en compuestos tensioactivos, son capaces de diluir la suciedad acumulada, abriendo las puertas

de entrada posteriormente al desinfectante. Los detergentes deben aplicarse con agua caliente, que facilita todavía más la dilución de grasas y suciedad.

Una vez aplicado el detergente con agua caliente, debe aclararse y sólo entonces es eficaz aplicar el desinfectante o lejía diluida en agua. Los desinfectantes requieren de un tiempo de acción para ser eficaces, por lo tanto, una vez aplicada la lejía deberemos esperar diez minutos a que desarrolle su acción, después de los cuales deberá aclararse para eliminar los residuos sobrantes.

Los principales inconvenientes del uso de lejía son su poder corrosivo sobre el acero inoxidable si se aplica a altas concentraciones, y el fuerte olor que desprende.

Existen otros productos de los que también podemos haber oído hablar. Los desengrasantes son productos que, como

su nombre indican, diluyen fácilmente las grasas. Su uso puede ser recomendable en superficies muy grasientas pero en cualquier caso, no tienen poder desinfectante. En cambio, los agentes higienizantes son productos que tienen a la vez poder detergente y desinfectante. Suelen emplearse a nivel industrial y su precio suele ser más elevado.

Por último recordar que cualquier producto empleado en nuestros establecimientos debe estar perfectamente identificado y tener su registro sanitario."

Gabriel Pardo. Veterinario.

Food Control Service.

Servicio de asesoramiento sanitaria del Gremio de Carniceros de Navarra (SAS-GCN)

■ NOTICIAS BREVES

ELENA ESPINOSA EN LOS PREMIOS PORC D'OR DE LÉRIDA

La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa, destacó durante la entrega de premios en Lérida, la positiva evolución de los datos de producción de las explotaciones de porcino españolas, de acuerdo con la información recogida en la base de datos de explotaciones BDPORC, gestionada por el MAPA y el Instituto de Tecnología Agroalimentaria (IRTA).

Por otra parte, la ministra destacó el esfuerzo llevado a cabo para mejorar las prácticas sanitarias, la protección de los animales y del medio ambiente. Asimismo, valoró la ardua labor de los ganaderos por producir cada vez mejor, contribuyendo a la mejora de la sanidad y la producción.

ESPINOSA CREE QUE EL MERCADO CHINO ACABARÁ CON LA CRISIS DEL SECTOR PORCINO

La ministra de Agricultura, Elena Espinosa, considera que el protocolo firmado por China y España para exportar carne de porcino al sector asiático, servirá como recuperación de los precios del cerdo.

Además, durante su intervención en los Premios Por D'or en Lérida, Espinosa afirmó que el almacenamiento privado de carne de cerdo puede resultar otra medida eficaz para hacer frente a las crisis de los precios. De momento, ya se han guardado en España 13 millones de kilos de producción

PROTECCIÓN DE LOS ANIMALES

El Boletín Oficial del Estado publica la Ley para el cuidado de los animales en su explotación, transporte, experimentación y sacrificio, completando de este modo la normativa nacional existente en la materia e incorporando al ordenamiento jurídico algunos aspectos de la legislación comunitaria en materia de protección animal que incluye la tipificación de infracciones y sanciones.

La ley tipifica las distintas clases de infracciones, según se consideren leves, graves o muy graves, dependiendo de los criterios de riesgo o daño para los animales y del grado de intencionalidad, incluyendo sanciones que abarcan desde los 600 a los 100.000 euros.

Además, la mencionada ley contiene una tasa para compensar los gastos derivados del cumplimiento por parte de España del Convenio Internacional de especies amenazadas de fauna y flora silvestre (CITES).



APROBACIÓN DEL CONSEJO DE MINISTROS DE 142,1 MILLONES DE EUROS ENTRE LAS CCAA DESTINADOS A PROGRAMAS AGRÍCOLAS Y GANADEROS Y AL DESARROLLO RURAL

El Consejo de Ministros ha aprobado un acuerdo por el cual se formalizan los criterios de distribución y los compromisos financieros acordados en la celebración de la última Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural. A través de este acuerdo se procede al reparto de 142.116.989 euros entre las CCAA para el Desarrollo Rural.

Del total de fondos, más de 50.000.000 se distribuirán para programas agrícolas para la promoción de nuevas tecnologías, renovación y nacionalización del uso de medios de producción agrícolas, para la lucha y prevención de plagas, y ayudas al fomento del asociacionismo agrario, entre otras.

y producción animal, pasando por el envasado y la comercialización de los productos cárnicos.



frio
IRUÑA, S.L.

Linde

- ▶ La gama más completa y prestigiosa de frío industrial y comercial en el mercado.
- ▶ Cámaras portátiles, de cualquier medida o tamaño, para almacenamientos provisionales o con previsible aplicaciones.
- ▶ Secaderos de jamones y chorizos.
- ▶ Islas, vitrinas y murales para todo tipo de artículos de alimentación: mostradores especiales para pescaderías y carnicerías.
- ▶ Vitrinas especiales hechas a medida.
- ▶ Máquinas de escamas, cubitos de hielo, botelleros, aire acondicionado...

POLÍGONO IPARTEGUI, FASE II, nave 79, 31160 ORCOYEN
Teléfono: 948 252 004 - 948 252 257 350 Fax: 948 173 155

“Reyno Gourmet es una nueva marca para promocionar las 16 denominaciones de calidad que tenemos en nuestra comunidad”

Tras un análisis interno abordado por ICAN y otro externo, en el que han participado empresas, Consejos Reguladores y profesionales del sector, se concluyó que era necesario crear una marca “paraguas” que diese cobijo a los productos agroalimentarios de calidad de Navarra y vinculase los citados productos con el sector del turismo y la nueva gastronomía.



Iñaki Goñi, gerente de ICAN, nos da las principales claves del proyecto.

1. ¿Qué es Reyno Gourmet?

Reyno Gourmet es una nueva marca que ha creado el Gobierno de Navarra, a través del Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra (ICAN), para promocionar las 16 Denominaciones de Calidad que tenemos en nuestra Comunidad. Pretendemos conseguir una imagen común que favorezca el reconocimiento de estos productos por parte de los consumidores y facilite su implantación en los mercados.

2. ¿Cómo y cuándo surge esta iniciativa?

La idea de crear una marca común no es nueva. Se trata de un proyecto largamente demandado por los profesionales de la industria agroalimentaria y también por los consumidores, que muchas veces se encuentran confusos ante la disyuntiva de no saber discernir qué productos son o no son de Navarra. Pero la consolidación de la idea en sí comenzó a primeros del pasado año y ha terminado con el lanzamiento de la marca la pasada primavera.

“ El Gremio de Carniceros de Navarra tiene una enorme importancia porque son los que lideran y gestionan los cambios y sufren las transformaciones del mercado y la sociedad”

3. ¿Qué productos tienen cabida dentro de Reyno Gourmet?

En Reyno Gourmet tienen cabida todos aquellos productos que ya están bajo el amparo o protección de alguna de las quince marcas de Calidad de Navarra. Y éstas son: Espárrago de Navarra, Pimiento del Piquillo de Lodosa y Alcachofa de Tudela, en lo que respecta a Denominaciones Vegetales; Ternera y Cordero de Navarra, del Sector Cárnico; Vino D.O. Navarra, Vino D.O.C. Rioja, Pacharán Navarro y Cava, en lo que se refiere a Vinos y Licores; Roncal e Idiazabal en lo que respecta a los Quesos; la Denominación de Origen Aceite de Navarra; los Alimentos Artesanos; la Agricultura Ecológica y la Producción Integrada

4. En cuanto al canal de televisión por Internet, reynogourmet.tv, ¿cuáles son sus principales contenidos y a qué público principalmente van dirigidos los mismos?

Nosotros pretendemos que www.reynogourmet.tv sea conocido como el portal audiovisual de referencia de los productos agroalimentarios navarros. Se trata de un site de contenidos audiovisuales que forma parte de la nueva generación de Tv a través de Internet. Uno de los contenidos principales son las NOTICIAS, recogidas y seleccionadas diariamente de entre las referidas a la gastronomía y al turismo que las cadenas de TV “convencionales”

emiten en sus informativos diarios. Además, estamos en disposición de realizar coberturas especiales para los distintos eventos o actos que estemos desarrollando (como ya hicimos con motivo del Congreso Vive las Verduras el pasado mes de mayo en Balarate) El resto de los canales muestran una serie de contenidos más “atemporales”. Así, hay uno dedicado al turismo de nuestra Comunidad, donde se muestran vídeos sobre los diversos paisajes y pueblos de Navarra; otro de productos navarros, donde tienen cabida las quince Certificaciones de Calidad existentes en nuestra Comunidad; uno dedicado al vino de Navarra, gran embajador de nuestra tierra en el exterior; otro al encierro y los Sanfermines, imprescindible si se quiere llegar a un público anglosajón; el dedicado a las empresas, que pretende ser un expositor de todas aquellas empresas acogidas a alguna de las Denominaciones de Navarra; y un último dedicado a los restaurantes y chefs, donde, por ahora, tienen cabida las recetas elaboradas por los cocineros más prestigiosos de Navarra: los catorce restauradores de la nueva Asociación “Restaurantes del Reyno”.

“En ICAN somos un equipo con muy diversa formación y enormes ganas de trabajar y de sacar adelante este nuevo reto”

5. ¿Qué actividades habéis desarrollado desde el inicio de Reyno Gourmet?

Hemos estado presentes en las Ferias Agroalimentarias más relevantes a nivel nacional (Barcelona, Madrid, Bilbao, San Sebastián...) Hemos co-patrocinado los dos Congresos de Gastronomía que han tenido lugar en Navarra en este año: Vive las Verduras y Gastronomía y Salud. Hemos realizado promociones específicas en Grandes superficies, en mercados municipales, en supermercados y en tiendas delicatessen. Hemos lanzado dos campañas de Comunicación a nivel nacional (una en junio y la otra en noviembre). Hemos tenido constante presencia en los Medios de Comunicación mediante la divulgación de todas las informaciones generadas tanto por Reyno Gourmet como por las quince Denominaciones que ampara. Y, por supuesto, hemos hecho diversas campañas de publicidad (por ejemplo la colocación de vallas en San Fermín), hemos patrocinado eventos deportivos como la Vuelta Ciclista a Navarra o la Maratón Roncesvalles Zubiri, hemos renovado nuestro convenio con la Fundación Osasuna, hemos editado el libro Navarra a la Carta sobre el turismo y gastronomía de nuestra Comunidad... Las actividades han sido, en fin, muchas y muy variadas.

6. ¿Cuál ha sido la respuesta recibida a estas actividades? ¿Qué balance harías?

El balance que hacemos es francamente positivo. Hay que tener en cuenta que ahora mismo nos encontramos inmersos en el proceso de creación de la Marca y eso requiere mucho esfuerzo. Tenemos que lograr que Reyno Gourmet llegue y se consolide en

el conocimiento y las preferencias de los consumidores.
“Pretendemos que Reynogourmet.tv sea conocido como el portal audiovisual de referencia de los productos agroalimentarios navarros”

“Pretendemos que Reynogourmet.tv sea conocido como el portal audiovisual de referencia de los productos agroalimentarios navarros”

7. ¿Qué profesionales forman parte de la marca Reyno Gourmet?

Todo el equipo de ICAN formamos parte de la marca Reyno Gourmet. Somos un equipo de más de veinte personas con una formación muy diversa y con unas enormes ganas de trabajar y de sacar adelante este nuevo reto que nos hemos planteado.

8. ¿Consideras que existen suficientes iniciativas en Navarra para fomentar el conocimiento de nuestros productos a nivel nacional como en el exterior de nuestro país?

Por parte del tejido empresarial navarro, considero que hay muy buena disposición. Y por parte de la Administración, me consta que el esfuerzo que hace por liderar las iniciativas que faciliten el conocimiento de nuestros productos en el exterior, es importante. Lo que pasa es que la competencia, y más en este mundo globalizado, es enorme y el trabajo que debemos desarrollar para destacarnos entre tanta oferta es cada vez más costoso y complicado.

9. ¿Qué papel crees que tiene el Gremio de Carniceros de Navarra dentro de esta ambiciosa iniciativa?

El Gremio de Carniceros, al igual que el resto de asociaciones profesionales relacionadas con el Sector, tienen una enorme importancia porque al final, son ellos los que lideran y gestionan los cambios y los que viven, en primera persona, las transformaciones del mercado y de la sociedad. Deben estar, como siempre lo han hecho, receptivos a las nuevas demandas de los consumidores y atentos a aquello que puedan necesitar.

10. Las carnicerías navarras han jugado un papel importante en el desarrollo e implantación de Ternera de Navarra, ¿contáis con nuestros establecimientos para incrementar la comercialización de otros productos autóctonos amparados en marcas de calidad?

Por supuesto que contamos con las carnicerías. Como bien dices, además se han convertido en establecimientos donde se comercializan otro tipo de productos. En ese sentido, intentaremos que esos otros productos autóctonos que ofrecéis en vuestras tiendas sean siempre Reyno Gourmet.

“El principal reto es consolidar la imagen de marca entre los consumidores y que su confianza favorezca la implantación en los mercados”.

“El principal reto es consolidar la imagen de marca entre los consumidores y que su confianza favorezca la implantación en los mercados”

11. ¿Cuáles son, a tu juicio, los principales retos a los que os enfrentáis para llevar a cabo vuestro objetivo?

El reto principal va a ser conseguir consolidar la imagen de marca entre los consumidores. Crear esa confianza y ese estado de opinión que favorezca su implantación en los mercados y su conocimiento por parte del público en general.

12. ¿Qué valoración final harías de los resultados obtenidos hasta ahora?

Nuestra valoración es positiva. Estamos muy satisfechos con la respuesta del Sector, que se ha volcado en participar activamente en la marca Reyno Gourmet; con el apoyo de la Administración, sobre todo de la Consejería de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra; y con la apreciación de los consumidores que consideramos es enormemente receptiva.





LABORATORIOS OLEA

es ahora...



Una nueva marca, el mismo equipo.



ACREDITACIONES Y HOMOLOGACIONES

Laboratorio Reconocido y Homologado, para análisis agroalimentario por el Gobierno de Navarra con el nº NA-04, según Decreto Foral 238/1999.

Adscrito a la Red de Centros de Vigilancia de Aguas de Consumo Público en la Comunidad Foral de Navarra como Centro de Análisis, según lo especificado en el Decreto Foral 231/1986 de 31 de octubre.

Laboratorio Acreditado según la Norma UNE EN ISO 17025 por ENAC, nº 459/LE1001.

Empresa inscrita en el Registro de empresas alimentarias y entidades de formación autorizadas, adscrito al Instituto de Salud Pública, con el número EFM-NA 003/05, como entidad de formación de manipuladores de alimentos en Navarra



ALIMENTOS

Análisis Microbiológicos
Análisis Fisicoquímicos
Hormonas
OMG's



AGRICULTURA

Análisis Microbiológicos
Análisis Fisicoquímicos
Análisis de Residuos fitosanitarios
OMG's



I+D

Desarrollo de proyectos I+D
en la Ind. Agroalimentaria



AGUAS

Análisis Microbiológicos
Análisis Fisicoquímicos



FORMACION

Manipuladores de Alimentos
Sistemas de Calidad
(APPCC, BRC, IFS,...)
Trazabilidad
Fitosanitarios
Legionella
Técnicas de Laboratorio
Gestión de ayudas a la
formación continua



CONSULTORIA

Implantación de Sistemas
APPCC, BRC, IFS, NOP,
Trazabilidad...
Desarrollo e Implantación de
Sistemas de Trazabilidad.
Auditorías Higiénico-Sanitarias.
Asesoramiento legal.
Consultoría de Certificación.

■ CLASIFICADOS

OFERTAS

Se ofrece para trabajar en obrador y carnicería. Experiencia en deshuesado de ternera, cerdo y pollo. Edad 34 años. Ref. OF 69.

Se ofrece para trabajar en carnicería. Experiencia en limpieza edad 45 años. OF 68.

Se ofrece para trabajar en carnicería como personal de limpieza, edad 44 años. Ref: OF 64.

Se ofrece para trabajar en carnicería. Experiencia como ayudante dependiente edad 25 años. Ref: OF 65.

Se hacen trabajos de obrador de carnicería. Tlf: 657 651 876 y 948 121 790

Se arrienda autoservicio con carnicería listo para funcionar en Pamplona. C/Río Urederra, 13. Tfno: 948 151 017

Se ofrece para trabajar en carnicería 15 años trabajando en carnicería y matadero. Edad 30 años. Ref. OF61.

Se ofrece para trabajar en carnicería 8 meses. Taller de Empleo de carnicería. (900 horas). Edad 35 años. Ref. OF62

Se ofrece para trabajar en carnicería 4,5 años como responsable en carnicería, 3 como dependiente de carnicería. Ref. OF 63

Se ofrece para trabajar en carnicería. Experiencia en el deshuesado de piezas y trato con el público. Edad: 25 años. Ref. OF 58

Se ofrece para trabajar en carnicería. Carnicero profesional autónomo. 29 años de experiencia. Edad: 45 años. Ref. OF 54

Se ofrece para trabajar. 17 años de experiencia como deshuesador y en mostrador. Disponibilidad de horarios y fines de semana. Ref. OF 55

Se ofrece para trabajar en carnicería. Taller de empleo de carnicería (900 horas). Con carné de Manipulador de Alimentos. Edad: 39 años. Ref. OF 57

Se ofrece carnicero para trabajar. Más de 30 años de dilatada experiencia

en carnicería. Edad: 45 años. Ref. OF 48

Se ofrece carnicero para trabajar en tienda. Experiencia en salas de despiece. Edad: 45 años. Ref. OF 49

Se ofrece para trabajar en carnicería o sala de despiece. Experiencia en sala de despiece. 900 horas de teoría y práctica en curso de carnicería en 2006. Edad: 27 años. Ref. OF 50

Se ofrece para trabajar. Experiencia como operario en almacén y reponedor. Edad: 28 años. Ref. OF 52

Se ofrece para trabajar. 10 años de experiencia en salas de despiece y responsable de sección en otros centros. Dirección de carnicería propia durante 14 años. Disponibilidad de coche. Edad: 47 años. Ref. OF 53

Se ofrece para trabajar en carnicería. Experiencia en carnicerías. Persona activa y con don de gentes. Edad: 26 años. Ref. OF 56

Se ofrece como aprendiz de carnicería. De lunes a viernes. Experiencia: limpieza. Edad: 39 años. Ref. OF 44

Se ofrece como aprendiz de carnicería. De lunes a viernes. Experiencia: limpieza. Edad: 42 años. Ref. OF 45

Se ofrece para trabajar en Industria Alimentaria. Disponibilidad total. Experiencia: operario en empresas de alimentación. Peón en empresa de construcción. Edad: 23 años. Ref. OF 46

Se ofrece para trabajar en carnicería. 10 años de experiencia. Edad: 39 años. Ref. OF 38

Se ofrece persona con experiencia en el Matadero. Edad: 23 años. Ref. OF 39

Se ofrece persona sin experiencia. Edad: 19 años. Ref. OF 40

Se ofrece carnicero con 100 horas de prácticas y corta experiencia en carnicería. Edad: 37 años. Ref. OF 41

Se ofrece persona con 30 años de experiencia y 17 años trabajando por su cuenta. Edad: 45 años. Ref. OF 42

Se ofrece carnicero para trabajar tar-

des y fines de semana. Actualmente trabaja por las mañanas en carnicería. Experiencia. Carnet de manipulador. Edad: 35 años. Ref. OF 43

Se ofrece chica con experiencia durante 1 año en carnicería. Edad: 32 años. Ref. OF 47

Se ofrece persona para limpieza en jornada completa. Edad: 36 años. Ref. OF 51

Se ofrece persona con experiencia en deshuesado de pollo y cerdo. Trabajaría por las tardes de lunes a viernes. Edad: 21 años. Ref. OF 59

Hazte socio del txoko Quedan 2 plazas libres. Preferencia: socios del Gremio, sus trabajadores y familiares. Infórmate en las oficinas del Gremio.

DEMANDA

Carnicería Aranda necesita carnicero con experiencia media jornada. Tfno: 948 215 033

VENTA

Se traspasa puesto de charcutería en el mercado de Sto. Domingo. Buen rendimiento. Tfno: 948 14 35 83

Se vende vitrina expositora con cristal curvado de 5M. Tfno: 606 375 744

Se vende por motivos de jubilación carnicería en funcionamiento con clientela (beneficios) en zona de la Chantrea por 17 millones de pesetas. Tfno: 649 830 160

Se venden dos cortadoras de fiambre. Razón: Joaquín Ariztia. Tfno: 948 277 355

Se venden cámaras de paneles en Peñalta. Tfno: 948 750 282

Se venden cortadora de filites y fiambres, registradora y sierra de cinta. Razón: Macías. Tfno: 945 304 720

Urge vender camara frigorífica panelable, vitrina expositora 3 metros. 2000 euros (15 años). Alejo Tfno: 696 476 747

DIRECTORIO DE ANUNCIANTES DE LA REVISTA DEL GREMIO DE CARNICEROS Y CHARCUTEROS DE NAVARRA

IGP TERNERA DE NAVARRA

Avda. Serapio Huici 22
VILLAVA
tfno: 948 013 040
fax: 948 071 549

FRÍO IRUÑA S.L.

Pol. Ipartegui fase II, nave 79
31160 ORCOYEN
tfno: 948 252 004 - 948 252 257
fax: 948 173 155

ACXON Correduria de seguros S.A.

Hnos. Imaz 8, entreplanta
PAMPLONA
tfno: 948 227 742
fax: 948 210 222

LIMPIEZAS Y SERVICIOS AYECUA

Valtierra, 16 bajo
31015 (Chantrea) PAMPLONA
tfno: 948 135 523
movil: 600 486 869

FCS

Pol. Industrial Las Labradas
C/País Vasco 16
31600 TUDELA
tfno: 948 402 628 fax: 948 402 629
mail: info@cservice.es

PIRINEOS EXDIM

Travesía Artica 1
31014 PAMPLONA
tfno: 948 183 404
mail: pirineos@pirineos-exdim.com

PASAJE ELECTRÓNICO

Serafín Olave 10
31007 PAMPLONA
tfno: 948 271 317 fax: 948 254 872
mail: pasaje@pasaje.info

CARLOS VERA

Pol. Industrial Noain Esquíroz C/Y 15
31191 ESQUIROZ
tfno: 948 292 490
fax: 948 292 491
mail: carlos@carlosverasl.com

CÁRNICAS IRUÑA VELASCO S.A.

Ctra. Etxauri km2
31160 ORCOYEN
tfno: 948 325 133
fax: 948 325 309
contestador: 948 325 136

BÁSCULAS Y BALANZAS DIAZ

Pol. Industrial Mendikur nave 29
31160 ORCOYEN
tfno: 948 326 660
mail: comercial@balanzasdiaz.com

COMERCIAL ZYMA S.L.

Padre Moret 5, bajo
PAMPLONA
tfno: 948 229 112
mail: comercialzyma@btlink.net

FRIHOSNA

Pol. Ind. Comarca 1 (Agustinos) C/G parcela D 22, bis
31160 ORCOYEN
tfno: 948 309 066 serv.técnico: 948 306 056
fax: 948 306 058
mail: info@frihosna.com

PAMPLONICA S.L.

Avenida Zaragoza 87
31006 PAMPLONA
www.pamplonica.es

CAJA RURAL DE NAVARRA

www.ruralvia.com

FREMAP

Avda. Pío XII
31008 PAMPLONA
tfno: 948 170 358 fax: 948 175 384
www.fremap.es

Ingredientes:

- Redondo de ternera.
- Jamón serrano en lonchas.
- Huevo pasteurizado.
- Pimientos del piquillo.
- Pan rallado.
- Harina.

Decoración:

Sobre una bandeja de pizarra, colocamos en el centro los filetes solapados y frutas de color granate, tipo grosellas y manzana roja en los laterales.

Pasos:

- 01: Cortar los filetes de redondo en forma de libro.
- 02: Extender los filetes y colocar una loncha de jamón serrano y un pimiento del piquillo abierto sobre cada uno.
- 03: Cerrar los filetes y fijar con un palillo.
- 04: Preparar 3 bandejas con harina, huevo pasteurizado y pan rallado.
- 05: Rebozar los filetes en este orden: harina, huevo pasteurizado y pan rallado.
- 06: Terminar la operación pasamos a un bandeja para su presentación a la venta.

Consejos de cocinado:

- Freír en sartén o freidora con abundante aceite de oliva.

Filetes de huerta y monte

Juan José Fernández López





| VENTA, INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO |

Le acercamos las mejores marcas a su establecimiento

Vitrinas, murales, arcones, islas de congelado.
Secaderos, salas de despiece, cámaras de paneles.
Instalaciones frigoríficas de diseño propio.
Mobiliario inoxidable a medida.
Aires acondicionados alto confort.
Cocinas, hornos, campanas extractoras...

Pol. Industrial Comarca 1 (Agustinos),
C/G -Parcela D- 22 Bis, 31160 Orcoyen.
Teléfono información 948 309 066
Teléfono servicio técnico 948 306 056
Fax. 948 306 058
www.frihosna.com • info@frihosna.com

 **frihosna**
más que frío



PIRINEOS EXDIM

www.pirineos-exdim.com

PRODUCTOS DE GRAN CALIDAD LA SATISFACCIÓN DE SUS CLIENTES ES NUESTRA SATISFACCIÓN

Especialistas en CARNE FRESCA y
elaborados de CAZA mayor y menor

DELICATESSEN: azafrán, ajos
pelados...

PRODUCTOS DE CASERÍO: pichón,
pollo, pato, foie, magret, confit...

Travesía Artica nº1 . 31014 Pamplona : Navarra
tfn: 948 14 98 47 . fax: 948 13 34 14
pirineos@pirineos-exdim.com
www.pirineos-exdim.com

PRÉSTAMO COCHE FLEXIBLE



Reduzca más de un 20%
las cuotas mensuales



o llévese hasta un 30% más
con las mismas cuotas

Vhoy!
Crédito en verde

Con **Vhoy!**, la nueva línea de préstamos de Caja Rural, podrá hacer realidad cualquier proyecto que desee, con la máxima agilidad y en **las mejores condiciones de financiación.**

El nuevo Préstamo Coche Flexible le permite estrenar su nuevo vehículo con **ventajas diferenciales respecto a un préstamo tradicional** para que usted elija la alternativa que más le beneficie:

- Adquirir el coche que pensaba con un **ahorro de más de un 20% en la cuota mensual.**
- Elegir un automóvil de gama superior por **un importe de hasta un 30% adicional pero con las mismas cuotas.**

Y todo ello, con la posibilidad de **elegir el día de pago que más le convenga.**

www.ruralvia.com

El reto de hacerlo
cada día mejor



**CAJA RURAL
DE NAVARRA**