

FECIC ANALITZA AMB LES EMPRESES L'ACTUALITAT SECTORIAL

La Federació Empresarial de Carns i Indústries Càrnies (FECIC) ha reunit als tècnics de les indústries i als representants dels escorxadors per analitzar diferents temes que els són d'afectació i per explicar-los els diferents projectes que du a terme la federació en favor de la millora de la qualitat dels productes.

21/3/19 – Prop de 40 empreses han assistit avui, a Vic, a la reunió amb els tècnics de les indústries que ha convocat l'Àrea Tècnica de FECIC per tractar temes d'actualitat que afecten al sector. Entre aquests, s'ha fet una anàlisi sobre els documents de treball de Clitravi i la FoodDrinkEurope per poder disposar d'un posicionament en l'etiquetatge dels extractes vegetals, i s'ha parlat sobre la diferenciació entre producte carni i preparat de carn, exposant la situació actual del projecte que s'està duent a terme a FECIC, juntament amb l'IRTA, per trobar una tècnica "objectiva" que pugui ser aplicable a tots els productes.

Altres qüestions analitzades han estat l'impacte que tindrà sobre els productes l'aplicació de l'etiquetatge Nutriscore, que serà el mètode que es farà servir a Espanya per a l'etiquetatge nutricional. A més, s'han comentat les actuacions que s'estan realitzant davant la Comissió Europea per a la protecció de les denominacions càrnies en productes vegans i vegetarians, i s'ha parlat sobre la qualitat dual dels productes o l'etiquetatge d'origen.

L'Àrea Tècnica també ha aprofitat per explicar als assistents els dos programes de FECIC per posar en valor la importància de la informació en l'etiquetatge, el Programa PACIC i el Programa PAED. Respecte al Programa d'Autocontrol de Qualitat de la Indústria Càrnia (PACIC), que verifica la qualitat dels elaborats que les empreses posen en els punts de venda, així com la traçabilitat de les carns, s'ha traslladat als tècnics els resultats de les reunions mantingudes amb el ministeri d'Agricultura, empreses de distribució o associacions de consumidors.

Pel que fa al Programa d'Etiquetatge Duroc (PAED), s'ha informat que en breu es posarà en funcionament, amb l'objectiu d'impulsar un etiquetatge voluntari per verificar l'ús correcte de l'esment Duroc en les carns i productes carnis en les quals s'utilitza aquesta espècie animal.

D'altra banda, ahir també es va reunir amb els dos grups de treball d'escorxadors, al matí amb els de porcí, a Vic, i a la tarda amb els de vacum, a Barcelona. Aquestes dues reunions van comptar amb la participació del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat, en concret de la cap del Servei d'Ordenació, Montserrat Àlamos, i de la responsable de Benestar Animal en el sacrifici del Servei d'Ordenació Ramadera, Rosada Gili, per explicar a les empreses, entre altres temes, la problemàtica existent amb els animals no aptes per al transport, els requisits de la Disposició Transitòria del Reglament 1049/2019, que entraran en vigor el desembre d'aquest any, i aclarir dubtes sobre els procediments normalitzats de treball (PNT) i la formació en Benestar animal. També se'ls va posar al dia sobre el Reial Decret que s'està treballant dels centres de neteja i desinfecció, així com sobre les inspeccions que s'han realitzat de classificació de canals.