



BIBLIOTECA PÚBLICA
SANT GREGORI
MIQUEL
MARTÍ
I POL

Recull de premsa de la Vall del Llémena

Font Diari de Girona *Plana*

Data 28 de maig de 2011

Pernils Llémena serà la primera càrnia catalana a exportar als Estats Units

Participada entre altres per Noel Alimentària, Friusa i Productes Valent, la companyia ha fet importants inversions en els últims anys

GIRONA | O.P. Pernils Llémena serà la primera empresa càrnia catalana a exportar als Estats Units. Participada per diferents empreses del sector de la demarcació, la companyia iniciarà l'entrada al nou mercat després de rebre la pertinent autorització per part de les autoritats nordamericanes i que, fins ara, només tene una dotzena d'empreses de tot l'Estat.

En els darrers anys, Pernils Llémena -es dedica a assecar els pernils que aporten els seus socis- ha afrontat importants inversions, que li han permès incrementar la seva producció.

El principal accionista de la companyia és Noel Alimentària, amb un 25% del capital. També destaquen la participació d'altres empreses gironines com Jamones Condreu (16,9%), Collell-Jordà Inversions (16,55%), Friusa (12,5%), o Productes Valent (12,5%).

Fundada l'any 1992, l'empresa ocupa en l'actualitat un centenar de treballadors dedicats al procés i empaquetatge dels pernils.

Actualment, la major part de la producció és de pernil dessossat amb forma rectangular, degut a la demanda d'aquest producte tant per part dels processadors com dels consumidors.

De mitjana, Pernils Llémena compta amb un milió de pernils emmagatzemats a les seves sales de maduració.

El mes passat només hi havia 12 establiments carnis a Espanya autoritzats per a l'exportació de carn i productes carnis de porcí als EUA, dels quals, dos són escorxadors.

Donat l'elevat nivell d'exigències quant a requisits higieno-sanitaris que estableix la legislació nord-americana per a l'exportació de productes carnis a aquest país, l'autorització de noves indústries càrnies aquest any suposa un reconeixement cap als estàndards que estan aplicant aquestes indústries.

No obstant, el procés per rebre la pertinent autorització és llarg i moltes empreses es queden pel camí. Ara fa dos anys, l'empresa pública Prodeca, vinculada al departament d'Agricultura de la Generalitat, va informar que estava treballant en l'homologació dels productes carnis transformats catalans perquè puguin ser implementats al mercat americà.

En aquell moment, fins a nou empreses catalanes s'havien acollit a un procés d'homologació, i havien superat una auditoria prèvia a l'autorització, segons la qual complien amb tots els requisits. Mesos després, una inspecció de les autoritats nordamericanes va acabar amb les esperances d'aquestes companyies d'entrar al primer mercat del món.

Les dificultats per exportar productes carnis a aquest mercat ha fet que una empresa gironina, com Casademont, es plantegi l'alternativa de construir una planta pròpia als Estats Units o Canadà. La intenció de la companyia és dotar aquesta futura planta amb la tecnologia QDS desenvolupada amb el fabricant industrial Metalquimia i l'Irta, que permet reduir a només 24 hores el període de curació d'elaborats carnis com el salami o la llonganissa.



Anuncio insertado en la revista SPECIALTY FOOD