

# PDR.cat 2020

## Inversions per a la transformació i comercialització dels aliments

Actuació del Programa de Desenvolupament Rural de Catalunya 2014-2020

cofinançada per:



**Unió Europea**  
Fons Europeu Agrícola  
de Desenvolupament Rural:  
Europa inverteix en les zones rurals



Generalitat de Catalunya  
**Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació**



## British Retail Consortium (BRC)

Certificado número: CC-BRC-06/11

Sistema de Seguridad Alimentaria desarrollado por la distribución minorista y específico para la industria agroalimentaria. Uno de los principales objetivos de las Normas IFS y BRC es fijar niveles de cumplimiento respecto a unas exigencias higiénico-sanitarias orientadas a la manipulación de alimentos de consumo humano, comprendiendo medidas dirigidas a minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos. Estas exigencias han sido globalmente aceptadas como válidas y tomadas por las grandes superficies como pliego particular de obligado cumplimiento para poder suministrar producto de marca blanca (fundamentalmente, aunque no exclusivo). El cumplimiento de los estándares IFS y BRC implica disponer de un eficaz sistema de seguridad alimentaria, basado en el esquema APPCC, así como un completo sistema de control del producto y del proceso, trabajando con personal formado y en unas instalaciones adecuadas.

## ISO 9000

Certificado número: C-559030

La ISO 9001 es una norma internacional que se aplica a los sistemas de gestión de calidad (SGC) y que se centra en todos los elementos de administración de calidad con los que una empresa debe contar para tener un sistema efectivo que le permita administrar y mejorar la calidad de sus productos o servicios. Gracias a la implantación de un Sistema de Gestión de la Calidad según la norma UNE-EN ISO 9001, la organización demuestra su capacidad para proporcionar de forma coherente productos o servicios que satisfacen los requisitos del cliente, y los reglamentarios aplicables, así como su compromiso con la mejora continua.

## Lista Marco

Número de Informe: LM-20101220251

Está regulada mediante el RD 285/2008, por el que se crea la Lista Marco de Establecimientos Registrados para la exportación de carne y productos cármicos, registro adscrito y gestionado por la Dirección General de Ganadería (MARM). Si bien la Lista Marco es un registro voluntario, está dirigida a establecimientos de carne y productos cármicos que deseen exportar sus productos al entorno extracomunitario y estar incluidos dentro de las negociaciones de los acuerdos sanitarios entre las autoridades nacionales y los terceros países. Entre los objetivos de este esquema se pueden mencionar: fomentar las exportaciones de carne y productos cármicos aumentando las garantías sanitarias a los países terceros; asegurar la agilidad y transparencia en el proceso administrativo de inclusión en dicha lista; reforzar la seguridad alimentaria y facilitar el cumplimiento de la legislación alimentaria.

## CCPAE

Número de inscripción: CT/1333E

Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica: la certificación ecológica garantiza que los productos se han producido o elaborado siguiendo las normas de la agricultura ecológica, y que han sido controlados en todo su proceso de producción, elaboración, envasado y comercialización. Los productos ecológicos elaborados son productos agrarios vegetales y animales transformados mediante técnicas que minimizan las formas de contaminación y las pérdidas de calidad, restringiendo el uso de aditivos y auxiliares tecnológicos.



## British Retail Consortium (BRC)

Certificat número: CC-BRC-06/11

Sistema de Seguretat Alimentària desenvolupat per la distribució minorista i específic per a la indústria agroalimentària. Un dels principals objectius de les Normes IFS i BRC és fixar nivells de compliment respecte a unes exigències higièniques i sanitàries orientades a la manipulació d'aliments de consum humà, comprenent mesures destinades a minimitzar els riscos de contaminació dels aliments. Aquestes exigències han estat globalment acceptades com a vàlides i adoptades per les grans Superfícies com plec particular d'obligat compliment per a poder subministrar producte de marca blanca (fonamentalment, encara que no exclusiu). El compliment dels estàndards IFS i BRC implica disposar de un eficaç sistema de seguretat alimentària, basat en l'esquema APPCC, així com un complet sistema de control del producte i del procés, treballant amb personal format i en unes instal·lacions adients.

## ISO 9000

Certificat número: CS99/030

ISO 9001 és una norma internacional que s'aplica als sistemes de gestió de qualitat (SGC) i que es centra en tots els elements d'administració de qualitat amb les que una empresa deu comptar per a tenir un sistema efectiu que li permeti administrar i millorar la qualitat dels seus productes o serveis. La ISO 9001 és una norma internacional que s'aplica als sistemes de gestió de qualitat (SGC) i que es centra en tots els elements d'administració de qualitat amb les que una empresa deu comptar per a tenir un sistema efectiu que li permeti administrar i millorar la qualitat dels seus productes o serveis. Gràcies a la implantació d'un Sistema de Gestió de la qualitat segons la norma UNE-EN ISO 9001/UNE-EN ISO 9001, l'organització demostra la seva capacitat per a proporcionar de forma coherent productes o serveis que satisfacin els requisits del client, i els reglamentaris aplicables, així com el compromís amb la millora continua.

## Lista Marco

Número d'inscripció: LM-20101220/251

Esta regulada mitjançant l'RD 265/2008, per el que es crea la Lista Marco d'Establiments Registrats per a l'exportació de carn i productes carnis, registre adscrit i gestionat per la Direcció General de Ramaderia (MARM). Si be la Lista Marco es un registre voluntari, esta dirigida a establiments de carn i productes carnis que desitgin exportar els seus productes a l'entorn extracomunitari i estar inclosos dins de les negociacions dels acords sanitaris entre les autoritats nacionals i els tercers països. Entre els objectius d'aquest esquema es poden esmentar: fomentar les exportacions de carn i productes carnis augmentant les garanties sanitàries a tercers països; garantir l'agilitat i transparència en el procés administratiu d'inclusió en la mencionada llista; reforçar la seguretat alimentària i facilitar el compliment de la legislació alimentària.

## CCPAE

Número d'inscripció: CT/1233/E

Consell Català de la Producció Agrària Ecològica; la certificació ecològica garanteix que els productes s'han produït o elaborat seguint les normes de l'agricultura ecològica, i que han estat controlats en tot el procés de producció, elaboració, envasat i comercialització. Els productes ecològics elaborats són productes agraris vegetals i animals transformats mitjançant tècniques que minimitzen les formes de contaminació i les pèrdues de qualitat, restringint l'ús d'additius i auxiliars tecnològics.