Recull de premsa de la Vall del Llémena

BIBLIOTECA PÚBLICA SANT GREGORI MIQUEL MARTÍ I POL

Font El Punt Plana 24 Data 31 de maig de 2011

Pernils Llémena, la primera d'entrar als Estats Units

L'empresa de Sant Aniol de Finestres està participada per cinc indústries capdavanteres del sector carni gironí i osonenc

La certificació li obre les portes als mercats de tot el món



La visita que va presidir Eudald Casadesús,

qui va destacar que la Generalitat vol ser

administració amiga de les empreses. Foto: J.S. 1

Pernils Llémena SA és la primera indústria càrnia de Catalunya autoritzada per exportar productes d'origen carni als Estats Units, en concret, pernil curat. És el país més estricte del món quant a permisos per penetrar al seu mercat. Aquesta homologació s'afegeix a la International Food Standard (IFS) i la British Retail Consortium (BRC). L'empresa de Sant Esteve de Llémena (Sant Aniol de Finestres) és una societat anònima que ofereix els serveis de salar, curar i desossar únicament per a les empreses càrnies que en tenen a parts iguals el capital. Es tracta de Cárnicas Toni Josep, de Vic; Embutidos Caseros Collell, de les Preses; Noel Alimentaria, de Sant Joan les Fonts; i conjuntament Frigoríficos Unidos, de Riudellots de la Selva, i Productos Valent, de Girona. Per tant, rere l'homologació de Pernils Llémena hi ha la d'aquestes empreses. Noel ja treballa amb els Estats Units, però ho fa a través d'una planta aragonesa homologada.

Pernils Llémena ha obtingut una resolució conjunta dels ministeris espanyols de Medi Ambient i Medi Rural i de Sanitat, que han emès l'autorització fruit d'un acord bilateral amb els Estats Units. Els controls oficials, la verificació de les condicions dels establiments i la inspecció de productes és competència de l'Agència de Protecció de la Salut. El gerent de Pernils Llémena, Ramon Barnada, va explicar ahir que la penetració en el mercat dels Estats Units serà difícil al principi –pensen en una quantitat de 5.000 a 10.000 peces el 2012–. És un mercat en què confien molt, perquè els hàbits alimentaris preveuen un àpat al migdia a base d'entrepans i perquè a Califòrnia tenen una gastronomia molt mediterrània. Barnada, i recorda que el fet de tenir l'autorització els obre les portes a tots els mercats.

Pernils Llémena SA va ser fundada l'any 1995 i tenia una producció de 130.000 peces anuals i una vintena de treballadors. Ara, després de diverses ampliacions, produeix 1,2 milions de peces anuals i té un centenar de treballadors. Un 70% de la producció surt a l'exterior. Els pernils, ara, els haurà d'anar a buscar a empreses del nord d'Europa, que disposen de l'homologació per exportar als Estats Units, ja que a Catalunya no hi ha cap escorxador que la tingui. Un de les comarques gironines està en tràmits per obtenir-la. Les empreses que formen el grup donen ocupació a 1.309 persones i facturen 368,5 milions d'euros anuals, 164 dels quals provenen de les vendes a l'exterior. Cada propietari comercialitza els seus productes a les grans cadenes de distribució. Al principi, de l'Estat espanyol i del francès, a partir del 2000, a la resta de mercats de la Unió Europea, i, durant els últims cinc anys, a països dels cinc continents. Pernils Llémena treballa constantment la innovació. Per això, conjuntament amb una altra empresa gironina ha creat un sistema que permet un format final que millora la fase de llescar i envasar. A més, ha aconseguit fer un producte final amb un 10 o 15% en contingut de sal per sota la mitjana dels que hi ha actualment al mercat.

El gerent de Pernils Llémena ha explicat que l'empresa compleix diverses normatives de qualitat i seguretat alimentàries com l'ETG del Jamón Serrano i Consorcio del Jamón Serrano, i la Sedex de responsabilitat social envers l'entorn i els seus treballadors, i treballa en l'ISO 14000, fruit del seu compromís amb el medi ambient.

El delegat del govern, Eudald Casadesús, va visitar ahir l'empresa, amb l'alcalde de Sant Aniol, Francesc Oliveras; els directors dels serveis territorials d'Agricultura, Jordi Aurich, i de l'Agència de la Protecció de la Salut, Lluís Picart.Aquesta agència treballa ara amb altres empreses que estan interessades en el mateix mercat. A la resta de l'Estat espanyol, hi ha actualment dotze establiments del sector carni que ja disposen d'aquesta autorització. Durant el 2010 a Catalunya es van sacrificar 17 milions de porcs, un 40% dels quals a les comarques gironines. Juntament amb l'activitat a les comarques de la Catalunya Central, suposa el 90% del país. A Catalunya, se sacrifiquen el 38% dels porcs de tot l'Estat espanyol.

LA XIFRA

1,2

milions de pernils curats

produeix Pernils Llémena SA durant un any a Sant Aniol de Finestres.