

DURANTE EL ESTADO DE ALARMA POR COVID-19

Interporc impulsa una campaña para trasladar a la sociedad la labor de los profesionales del sector porcino



ALBERTO HERRANZ

Director de Interporc

La Interprofesional del porcino de Capa Blanca (INTERPORC) pone en marcha la segunda fase de la campaña #ElSectorPorcinoNoPara para poner en valor ante la sociedad el esfuerzo que los profesionales del sector porcino están realizando durante el estado de alarma para asegurar el abastecimiento de la carne y los productos elaborados del cerdo de capa blanca.

La campaña, que la Interprofesional inició en las redes digitales en los primeros días de confinamiento y que ya ha impactado a cerca de 100.000 personas en Internet y redes sociales, se traslada ahora a ocho cadenas de televisión y a dos radios de España y al canal alimentación, además de intensificar su presencia en canales digitales.

En las televisiones, tanto nacionales como regionales, se emitirá un vídeo y un spot de 30 segundos, ambos

agradeciendo a todas las empresas y sus trabajadores que en estos días han reforzado su actividad en grandes y empresas cárnicas, charcuteros y carniceros para garantizar el abastecimiento de productos en los puntos de venta de todas las regiones de España.

En cuanto a las acciones en radios nacionales, se emitirán entrevistas, contenidos y cuñas en programas de mayor audiencia trasladando ese mensaje de apoyo a todos los que hacen posible que el sector porcino no pare para seguir ofreciendo un servicio esencial para la sociedad.

En el ámbito digital, se difundirán piezas audiovisuales para apoyar a los pequeños detallistas de carnicería y charcutería, grandes embajadores y prescriptores del sector, y al canal HORECA, que han tenido que cesar su actividad y para los que la Interprofesional ha pedido, junto a otras organizaciones sectoriales y empresariales, medidas de apoyo y la vuelta a la actividad parcial o total tan pronto como las autoridades sanitarias consideren que se puede garantizar la seguridad de clientes y empleados.

Por otra parte, Interporc también estará presente en 153 centros de Carrefour de toda España con un spot de 10 segundos que se emitirá en las pantallas digitales de estos centros.

Asimismo, y con el objetivo de trasladar la importancia del consumo de la carne de cerdo de capa blanca durante estos días, gracias a sus múltiples beneficios nutricionales, se elaborarán distintas recetas con la carne de cerdo como protagonista que se emitirán en Canal Cocina.

INTERPORC IMPULSA DIFERENTES INICIATIVAS PARA RECUPERAR LA ACTIVIDAD DEL CANAL HORECA

Por otro lado, y según palabras de Alberto Herranz, director de la Interprofesional del Porcino de Capa Blanca, “Interporc está impulsando algunas acciones propias y apoyando además otras muchas iniciativas de asociaciones sectoriales o empresariales, siempre con el objetivo de recuperar la actividad del canal HORECA, de enorme importancia tanto para la industria alimentaria en general como para el sector porcino de España en particular”.

El director de Interporc, Alberto Herranz, concedió recientemente una entrevista en Onda Cero, en la que abordó la difícil situación del canal HORECA, de gran importancia para el sector porcino, “especialmente en ramas como las del cochinitillo o las de elaborados de jamones y paletas, que se están viendo afectados por el cierre de bares y restaurantes”.

El canal HORECA concentra en España más del 35% de las ventas nacionales de porcino. Por eso, Herranz resalta que “sería importante que, una vez finalizado el estado de alarma, se permita la reapertura paulatina, total o parcial, de bares y restaurantes”.

No obstante, ha matizado, “siempre que se garanticen la seguridad de clientes y empleados, para lo que es necesario que se destinen ayudas económicas y fiscales que permitan asumir a estos establecimientos las medidas de seguridad que se dispongan por las autoridades y que faciliten la reconversión de su actividad”. El director de Interporc ha recordado “el extraordinario trabajo que se está realizando en el conjunto del sector, ganaderos, in-

dustria, transporte y distribución, donde se han redoblado los esfuerzos para mantener el abastecimiento a la población”. Y todo ello, ha puntualizado “sin dejar lo que ya veníamos haciendo, trabajando en los protocolos de bienestar animal, sostenibilidad y protección ambiental”.

Herranz también se ha referido a las tiendas tradicionales y especializadas como carnicerías y charcuterías, en las que se vende el 26,5% de la carne fresca de cerdo de nuestro país y el 10,5% de los elaborados cárnicos de porcino. “En esta complicada situación, también están sufriendo dificultades, ya que, aunque puedan abrir, la mayoría han reducido su horario comercial y han tenido que redoblar esfuerzos en la adopción de medidas como extremar, aún más, la limpieza continua de sus instalaciones”.

INTERPORC TRABAJA POR LA BIOSEGURIDAD DE LAS EXPLOTACIONES

El director de la Interprofesional del Porcino de Capa Blanca (Interporc), Alberto Herranz, ha destacado la “imprescindible labor de los profesionales veterinarios, que han jugado y juegan un papel fundamental en el hecho de que las granjas de porcino españolas tengan el nivel de bioseguridad más alto del mundo”. Así lo ha señalado con motivo de la celebración del Día Mundial de la Veterinaria y ha subrayado “que el 15% de los profesionales sanitarios trabaja con el sector porcino, ya sea de forma exclusiva o atendiendo también a otras especies ganaderas de producción”. Alberto Herranz ha resaltado igualmente la importancia de la bioseguridad en las granjas porcinas >



➤ “para mantener el país libre de determinadas enfermedades y garantizar la producción de alimentos de forma segura”. Un alto nivel de bioseguridad, como el que tienen las explotaciones porcinas españolas, ha añadido, “aporta valor añadido, ofrece confianza a los países importadores y facilita la creación de nuevos socios comerciales, y por lo tanto, abrir nuevos mercados a los que llevar nuestros productos bajo la marca España”.

El director de Interporc ha explicado que España cuenta con una legislación específica en relación a la ordenación del sector porcino, donde se detallan los requisitos legales de bioseguridad que deben cumplir las granjas para poder desarrollar su actividad ganadera, “lo que avala que seamos el modelo de producción más garantista del mundo y un referente internacional en sanidad animal”.

Además, según ha resaltado, los veterinarios también están presentes en “el resto de la cadena alimentaria trabajando para garantizar la seguridad de los alimentos, ya que son los responsables de la inspección y control sanitario en mataderos, industrias alimentarias y puntos de venta al consumidor”.

Las empresas de la industria cárnica de porcino están trabajando para asegurar la salud de sus trabajadores y la de sus productos cárnicos.



LAS EMPRESAS DE PORCINO REFUERZAN LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD

En primer lugar las empresas de la industria cárnica de porcino, conscientes de la importancia de su papel durante el estado de alarma para garantizar el abastecimiento a la población, están trabajando a pleno rendimiento, pero bajo dos premisas fundamentales: asegurar la salud de sus trabajadores y la de los productos que llegan al mercado.

Por un lado, todas las empresas han adoptado estrictos protocolos de bioseguridad, que además de incluir todas las medidas de higiene y salud recomendadas por las autoridades sanitarias pertinentes para la prevención y protección contra el coronavirus, incluyen otras como el refuerzo en los métodos de acceso para empleados y proveedores o la limpieza y desinfección continua de instalaciones, maquinarias y zonas comunes.

Para evitar la concentración de muchos trabajadores en las instalaciones están ampliando el número de turnos en las fábricas y en la distribución, donde se ha reforzado el número de transportes para garantizar el abastecimiento de productos en los puntos de venta de todas las regiones de España.

Asimismo, y en cuanto los productos que llegan al mercado, también se han aumentado aún más los controles, ya de por sí los más estrictos del mundo, gracias a un modelo de producción, el europeo, cuya normativa contempla las mayores exigencias en cuanto a calidad y seguridad alimentaria, y que está avalado por un sistema de trazabilidad a lo largo de todo el proceso de producción, transformación y distribución hasta llegar al punto de venta.

A toda esa labor se añade el trabajo de solidaridad que las empresas cárnica de porcino están demostrando, volcándose con los colectivos más desfavorecidos y con los profesionales que de una u otra forma luchan cada día contra el COVID-19. En este sentido, están realizando importantes donaciones, tanto económicas, para la compra de equipamiento sanitario, como de productos como: EPIs, guantes, mascarillas, etcétera; están repartiendo productos del cerdo, como jamón serrano, jamón cocido, costillas, chorizo, salchichón... entre diferentes centros sanitarios, un gran número de bancos de alimentos y ONGs; y han puesto en marcha además sus propias iniciativas solidarias como: *Food for Drivers o Food Trucks*. ■