

CARN-PREMIUM - ESTRATEGIAS DE CONSERVACIÓN PARA OBTENER CARNE DE PORCINO Y BOVINO DE ELEVADA CALIDAD SENSORIAL Y SEGURA PARA EL CONSUMIDOR, APLICANDO PROTOCOLOS DE MADURACIÓN DE LA CARNE.

Mayo 2025

Ficha inicial

RESUMEN

Catalunya se ha consolidado como uno de los centros de producción más importantes de Europa, siendo la industria cárnica el principal sector agroalimentario, con un volumen de negocio superior a los 10.000 millones de euros. Este sector se encuentra en constante transformación para adaptarse a los nuevos gustos y tendencias de los consumidores, a través de la tecnología alimentaria o la expansión de los productos gourmet. Precisamente este es el punto de partida de este grupo operativo, en el que **se pretende trabajar en la producción de carne con características sensoriales diferenciadas (Carne Premium)**, principalmente en términos de olor y sabor.

El objetivo principal del proyecto es identificar una estrategia de conservación de la carne porcina y bovina para obtener un sabor diferenciado que se adecue a las preferencias de los consumidores gourmet.

Se trabajará con carne de cerdo y carne de vacuno, dos de las especies con mayor volumen de producción en Cataluña, que se someterán a protocolos de maduración para lograr un perfil aromático diferenciado. Para ello, se tendrán en cuenta las condiciones ambientales, el método de maduración (al vacío o en seco), los factores microbiológicos y la materia prima.

Adicionalmente, el proyecto pretende estudiar el crecimiento y la supervivencia de *Listeria monocytogenes* en la superficie de piezas maduradas, y explorará estrategias para minimizar el crecimiento microbiano superficial durante la maduración en seco.

01. Objetivos

El objetivo principal del proyecto es identificar una estrategia de conservación de la carne de porcino y bovino para obtener un sabor diferenciado que se adecue a las preferencias de los consumidores gourmet.

Objetivos específicos

1. Adecuar los protocolos de maduración al vacío y en seco para obtener carne de porcino de alta calidad sensorial.
2. Adecuar los protocolos de maduración al vacío y en seco para obtener carne de bovino de alta calidad sensorial.
3. Diseñar productos cárnicos elaborados a partir de carne madurada al vacío y en seco, que cumplan los requisitos de seguridad alimentaria.
4. Desarrollar una estrategia para utilizar las cortezas de piezas maduradas en seco en futuras elaboraciones alimentarias.

5. Desarrollar recubrimientos alimentarios que permitan el correcto secado de las piezas maduradas en seco, minimizando el crecimiento de microorganismos en la superficie.
6. Transferir los resultados más relevantes del grupo operativo al sector cárnico catalán.

02. Descripción de las actuaciones previstas en el proyecto

Para alcanzar este objetivo se plantean distintas actividades adaptadas a cada empresa participante:

Actividad 1. Obtención de carne de cerdo de alta calidad sensorial y segura para el consumidor

Actividad 2. Obtención de carne de bovino de alta calidad sensorial y segura para el consumidor

Actividad 3. Diseño de productos seguros elaborados a partir de carne de alta calidad sensorial

Actividad 4. Valorización de las cortezas de la carne madurada

03. Resultados esperados y recomendaciones prácticas

- Estrategia para producir carne de cerdo de alta calidad sensorial
- Caracterización de la carne de cerdo madurada en seco con alta calidad sensorial y segura para el consumidor
- Caracterización de la carne de cerdo madurada al vacío con alta calidad sensorial y segura para el consumidor

- Estrategia para producir carne de bovino de alta calidad sensorial
- Resultados de la caracterización de la carne de bovino madurada con alta calidad sensorial y segura para el consumidor
- Informe de vida útil de la carne y de la supervivencia de *Listeria monocytogenes* en la superficie de las piezas maduras en seco
- Descripción de los productos de cuarta gama elaborados
- Descripción de diferentes estrategias utilizadas para descontaminar las cortezas de las piezas maduras en seco
- Actividades de difusión y transferencia del proyecto

Líder del grupo operativo

CÁRNICA BATALLÉ, SA

Web: <https://www.batalle.com/cat/inici.html>

Correo-e corporativo: info@batalle.com

Otros miembros del grupo operativo (perceptores de ayuda)

SIVILL MILÀ, SL

Web: N/A

Correo-e corporativo: info@lamila.com

CAPDEVILA GERMANS, SA

Web: <https://capdevilagns.com/cat/inici.html>

Correo-e corporativo: info@mont-corb.com

Otros miembros del grupo operativo (no perceptores de ayuda)

Nom: ESCOLA D'HOSTELERIA I TURISME DE GIRONA

Web: <https://agora.xtec.cat/ehq/>

Correu-e corporatiu: director@ehq.cat

Coordinador del grupo operativo

ASSOCIACIÓ CLÚSTER FOOD RETAIL DE CATALUNYA

Web: <https://www.cfoodretail.cat/>

Correo-e corporativo: comunicacio@cfoodretail.cat

Centro tecnológico del grupo operativo

INSTITUT DE RECERCA I TECNOLOGIA AGROALIMENTÀRIES (IRTA)

Web: <https://www.irta.cat/>

Correu-e corporatiu: irta@irta.cat

Ámbito territorial de aplicación

Provincia/s: Girona i Tarragona

Comarca/s: Gironès, La Selva, El Vendrell

Àmbito/s temàtic/s de aplicació

☐ Sistema de producció agrària	☐ Silvicultura
☐ Pràctica agrària	☐ Gestió del aigua
☐ Equipament i maquinària agrària	☐ Clima i canvi climàtic
☒ Ganaderia i benestar animal	☐ Gestió energètica
☐ Producció vegetal i horticultura	☐ Gestió de residus i subproductes
☐ Paisatge / Gestió del territori	☒ Gestió de la biodiversitat i del medi natural
☐ Control de plagues i malalties	☒ Qualitat alimentària / processament i nutrició
☐ Fertilització i gestió dels nutrients	☒ Cadena de subministre, marketing i consum
☐ Gestió del sòl	☐ Competitivitat i diversificació agrària i forestal
☐ Recursos genètics	

Contribució del projecte a les Estratègies de la UE

☐ Lograr la neutralidad climática
☐ Disminuir el uso global y el riesgo de los plaguicidas químicos
☐ Fomentar la agricultura ecológica y/o la acuicultura ecológica
☐ Reducir el uso de antimicrobianos en animales de granja y en la acuicultura
☐ Reducir las pérdidas de nutrientes y el uso de fertilizantes, manteniendo la fertilidad del suelo
☐ Mejorar la gestión de los recursos naturales utilizados en la agricultura, como el agua, el suelo y el aire
☒ Proteger y/o restaurar la biodiversidad y los servicios ecosistémicos en los sistemas agrícolas y forestales
☐ Restituir la superficie agraria constituida por elementos paisajísticos de gran diversidad
☐ Facilitar el acceso a Internet de banda ancha rápida en las zonas rurales
☒ Mejorar el bienestar de los animales
☐ Fomentar la forestación y la reforestación respetuosas con la biodiversidad

Otra información del proyecto

Presupuesto total del proyecto: 248.543,39 €

Financiamiento DARPA: 114.939,59 €

Financiamiento UE: 86.708,82 €

Financiamiento propio: 46.894,98 €

Convocatoria 2023

Inicio del proyecto: 2024

Estado actual: En ejecución

DIFUSIÓN DEL PROYECTO

Se han realizado acciones en las distintas páginas web de los miembros beneficiarios, redes sociales (principalmente, LinkedIn) y la publicación de una noticia en la prensa generalista (se adjunta).

Las próximas actividades son:

- Jornada específica de innovación
- Presentación de los proyectos en el marco de la Asamblea General de socios del Clúster Food Retail
- Vídeo divulgativo

<https://www.cfoodretail.cat/news/carn-madurada-per-al-mercat-gourmet-amb-mes-aromes-i-flavors-segura-i-produida-generant-menys-malbaratament/> i <https://www.cfoodretail.cat/group/30/>
<https://www.batalle.com/es/noticies/batalle-en-el-proyecto-de-carne-madurada-premium.html>

<https://capdevilagns.com/cat/actualitat/carn-premium-estrategies-de-conservacio-per-obtenir-carn-de-porci-i-bovi-delevada-qualitat-sensorial-i-segura-pel-consumidor-aplicant-protocols-de-.html>
<https://www.irta.cat/projecte/go-carnpremium/>
https://www.linkedin.com/posts/clusterfoodretaildecatalunya_grupsoperatiuscatal-activity-7283042733227692032-lmck?utm_source=share&utm_medium=member_desktop
<https://www.diaridegirona.cat/economia/2025/01/31/batalle-estudia-estrategies-conservacio-per-113820403.html>