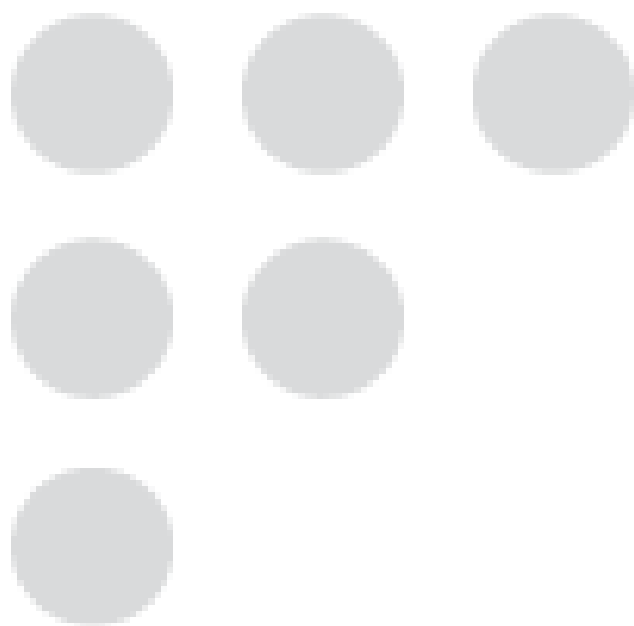




Memòria d'actuacions 2017

Serveis de promoció, assessorament i suport a la internacionalització del sector agroalimentari de Catalunya

I. Promoció comercial

- Participació en fires internacionals
- Actuacions B2B
- Actuacions B2C
- Altres actuacions
- Fira virtual www.prodeca.cat

II. Formació i Assessorament

- Jornades i seminaris
- Consultes i assessorament
- Centre Virtual de Documentació sobre Comerç Internacional

III. Publicacions periòdiques i altres

- InfoProdeca
 - F&B Export.cat
 - Xarxes socials
-



I. Promoció comercial

Participació en fires internacionals

Prodeca organitza la participació d'empreses catalanes en una selecció de fires agroalimentàries internacionals. Ofereix un servei de gestió i muntatge d'estands, amb espais individuals. La participació és col·lectiva, sota la marca Catalunya, com a referent i garantia de qualitat i servei.

ISM. Colònia (Alemanya), 29 gener a l'1 de febrer. Dolços i snacks
Empreses participants: 14

Organització i gestió de l'espai Catalunya on van participar per primera vegada amb estand propi. Les empreses catalanes participants es van presentar a Colònia, on van presentar els seus productes i les seves novetats de subsectors tan diversos com la mel, neules, galetes, torrons, fruita seca, xocolata, nous, torrades, snacks, dolços, confiteria i brioixeria, entre d'altres.

En la darrera edició hi van participar 1.513 expositors representants de 65 països, i que van rebre la visita de més de 37.000 visitants professionals procedents de 141 països, va ser un punt de trobada entre elaboradors i compradors internacionals, concebuda com a plataforma de presentació de productes i novetats del sector, basant, en gran part, el seu èxit en la innovació.

Alemanya va importar al 2015 dolços per valor de 6.527.356,74 milers d'euros, un 15,33% més que l'any anterior. És el 6è destí de les exportacions de dolços de Catalunya amb un 5,80% del total exportat, només per darrera de França, Portugal, Itàlia, Aràbia Saudita i Regne Unit respectivament.

Les exportacions a Alemanya s'han doblat en els últims 5 anys assolint els 48.884,39 milers d'euros al 2015. A data octubre de 2016, Catalunya ja va exportar a Alemanya per valor de 51.109,66 milers d'euros, xifra superior a la de 2015. En concret, si comparem les últimes dades disponibles de 2016 amb les dels mateixos mesos de 2015 (gener a octubre) veiem les exportacions a Alemanya s'han incrementat en un 4,55% en el mateix període.

Donat l'alt nivell de maduresa i saturació del sector dels dolços a Alemanya, així com un entorn competitiu força consolidat, les empreses del sector del dolç opten per potenciar les accions per posar en valor de les seves marques amb campanyes de màrqueting. Si bé les innovacions reals en producte són difícils de dur a terme, els productors i distribuïdors alemanys són molt actius en la recerca de nous conceptes de màrqueting, principalment relacionades amb la tendència per una vida saludable entre els consumidors, els productes de conveniència i els productes per a nens. No decebre als consumidors, és el principal element clau per mantenir i consolidar els consumidors.

El conjunt de les exportacions catalanes del sector del dolç (galetes, confiteria, brioixeria, pastisseria, xocolates, snacks, llaminadures i gelats) a nivell mundial han estat de 881.764,13 milers d'euros entre gener i octubre de 2016, el que suposa un increment del 13,61% respecte al mateix període de l'any 2015.



Empreses catalanes participants i novetats que presenten:

- **Alemanya** | mel, torrons, dolços | Os de Balaguer (Noguera)
Novetats: nova gamma de fruita seca sobre l'ametlla Marcona, expositors premium de regal, mini-torrons de 40 gr.
- **Chocolates Torras** | xocolata | Cornellà de Terri (Pla de l'Estany)
- **Configirona** | dolços, caramels | Girona
- **Crit d'Or** | fruita seca, sucre recobert, caramel·litzat i especialitats amb xocolata | Granollers (Vallès Oriental)
Novetats: Pecanes caramelitzades (una varietat de nou molt comuna als països anglosaxons)
- **Delicat Aliment** | torrades i snacks | L'Hospitalet de Llobregat (Baix Llobregat)
Novetats: nova presentació en caixes gourmet de la línia de torradetes
- **Galetes Trias** | galetes | Camprodon (Ripollès)
- **Especialidades Vira** | confiteria, brioixeria, xocolata | Martorell (Baix Llobregat)
- **Happy-Lab** | tes | Castellbisbal (Vallès Occidental)
Novetats: nou format per regal. Minipots, amb 3 piràmides dins de cada pot amb 19 sabors diferents.
- **Horno de San Juan** | fleca, pastisseria industrial | Sant Julià de Llor i Bonmatí (Selva)
- **La Granja Foods 1959** | brioixeria (productes tradicionals), dietètica i ecològica | Olèrdola (Alt Penedès)
- **Leng d'Or** | snacks, aperitius | Castellbisbal (Vallès Oriental)
- **Neules Artesanes Sant Tirs** | neules | Puig-Reig (Berguedà)
- **Torrons Vicens** | torrons | Agramunt (Urgell)
- **Virginias** | galetes, dolços, torrons, xocolata | Reus (Baix Camp)



Fruit Logística. Berlin (Alemanya), 8 - 10 febrer. Fruita i hortalisses

Empreses participants: 13

Organització i gestió de l'espai Catalunya. L'objectiu d'aquesta actuació és donar suport a les empreses en la millora del seu posicionament als mercats exteriors i per a l'establiment de nous contactes comercials. Les empreses catalanes participants es van presentar a Berlín, com integradores d'un dels mercats de distribució de productes frescos més importants del sud d'Europa i un exemple de producció i treball de qualitat.

Fruit Logística és un saló internacional monogràfic, considerat líder mundial en aquest sector. En la darrera edició hi van participar 2.785 expositors de 83 països, amb una afluència de 65.000 visitants de 135 països, de l'àmbit de la comercialització, la



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



importació, i la distribució. Es va tractar del certamen més important d'Europa dedicat a la fruita i les hortalisses.

A més, l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA), empresa pública del Departament d'Agricultura, va mostrar a Fruit Logística els programes de R+D per a aquest sector.

Catalunya, un gran exportador de fruita

La nostra fruita està present a les cadenes europees més exigents pel que fa a qualitat. Catalunya, un gran exportador de fruita. Més del 25% de tots els fruits produïts a Catalunya s'exporten als mercats estrangers i la nostra fruita està present a les cadenes europees més exigents pel que fa a qualitat. Les exportacions catalanes de fruita al 2016, de gener a novembre, van ser de 820.798 tones i 854.975,59 milers d'euros. Les exportacions catalanes durant els primers 11 mesos de 2016, en comparació amb el mateix període de 2015, han augmentat en poma (+17,26%), en préssecs (+8,81%) i en pera (+5,77%) i han disminuït en cítrics (14,49%). Del total espanyol, als 11 primers mesos de 2016, des de Catalunya s'ha exportat el 64,56% de les pomes, el 61,89% de les peres, el 34,85% dels préssecs i el 3,90% dels cítrics. Els principals països destinataris del préssec i la nectarina catalans són els de l'Europa Occidental que pertanyen a la Unió Europea, com ara Alemanya, França, Itàlia, els Països Baixos, Portugal, Bèlgica o el Regne Unit. No obstant això, diversos països de l'Est europeu –alguns d'ells també països comunitaris- (Polònia, Rússia, Bielorrússia, Lituània, Eslovàquia...) són un gran mercat i alguns països àrabs (Algèria, Aràbia Saudita, Emirats Àrabs Units...) han anat creixent els darrers anys. En pera, destaquen com a països receptors Itàlia, principalment, a més de França, Alemanya, etc. També s'envien peres al Brasil, Israel o l'Aràbia Saudita. Finalment, en poma, cal destacar com el principal país destinatari França; tot i que en menor mesura, també hi ha exportacions a Portugal, Alemanya i el Regne Unit o a Algèria, l'Aràbia Saudita i el Marroc.

Empreses catalanes participants a Fruit Logística 2017:

- **Actel Grup**, de Lleida
- **Associació Catalana d'Empreses de Fruita i Hortalisses (Afrucat)**, de Lleida
- **Catafruit - Grupo Catala**, de La Portella (Segrià)
- **Cítrics Terres de l'Ebre**, de Camp-Redó (Baix Ebre)
- **Copa Fresh SA**, de Miralcamp (Pla d'Urgell)
- **Dasben SL**, de Lleida
- **Diego Martínez**, de Barcelona
- **Fructícola de L' Empordà - IGP Poma de Girona**, de Sant Pere Pescador (Alt Empordà)
- **Fruites Font**, de Torres de Segre (Segrià)
- **Girona Fruits SCCL - IGP Poma de Girona**, de Bordils (Gironès)
- **Giropoma – Costa Brava - IGP Poma de Girona**, d'Ullà (Baix Empordà)
- **Sando**, d'Alcanar (Montsià)
- **Viyefruit**, d'Alcarràs (Segrià)





Biofach. Nüremberg (Alemanya), 15 - 18 de febrer. Productes Ecològics.
Empreses participants: 21

Organització i gestió de l'espai Catalunya, on les empreses exposidores van presentar les seves novetats de subsectors tan diversos, com beguda de soja, olis, tortes, farines oleaginoses, galetes, conserves, fruita seca, cafè, infusions, fruita i verdura ecològica, xocolata, carn, bacallà, begudes, sucs, snacks, vinagre, brou, crema d'ametlles, cacau, cervesa, mel, plats preparats i alimentació infantil, entre altres, amb l'objectiu de millorar del seu posicionament en els mercats exteriors i en l'establiment de nous contactes comercials.

En la darrera edició hi van participar 2.348 expositors de 86 països i 44.000 visitants professionals provinents de 129 països. En el marc de la fira, es van celebrar seminaris, workshops i conferències sobre qüestions d'actualitat de l'agroalimentació ecològica.

El sector agroalimentari ecològic

D'acord amb l'últim l'estudi de mercat realitzat per Organic Monitor, de febrer de 2016, el mercat global de productes ecològics va arribar l'any 2014 a una xifra de negoci de més de 60 bilions d'euros.

Els Estats Units és el principal mercat, amb 27,1 bilions d'euros, seguit d'Alemanya (7,9 bilions d'euros), França (4,8 bilions d'euros) i Xina (3,7 bilions d'euros).

Al 2014, el mercat de productes orgànics Suècia va experimentar un creixement sense precedents, augmentant en més d'un 40%, un increment extraordinari per a un mercat ja ben establert. La major despesa per càpita ex registrà a Suïssa (221 euros) i Luxemburg (164 euros).

Pel que fa a Catalunya, és líder a l'Estat espanyol en operadors elaboradors (2.110) i comercialitzadors d'alimentació ecològica (839), també en consum (26% del mercat), i les empreses destaquen per la capacitat innovadora i el dinamisme comercial que les porta a comercialitzar bona part de la producció a mercats exteriors, principalment europeus.

Empreses participants:

- **Aceites de Semillas SA** | olis vegetals, tortes, farines oleaginoses | Caldes de Montbui (Vallès Oriental)
- **Alimentos Biológicos Oleander SA** | conserves, fruita seca, oli d'oliva | Vinyols i els Arcs (Baix Camp)
- **Aneto** | brous | Artés (Bages)
- **Almendrina** | crema d'ametlles | Reus (Baix Camp)
- **Alternativa 3** | cafè, cacau, infusions | Terrassa (Vallès Occidental)
- **Beauty Aloe Vera** | cervesa ecològica | Barcelona
- **Cal Valls** | plats preparats | Vilanova de Bellpuig (Pla d'Urgell)
- **Chocolates Sole SA** | xocolata | Barberà del Vallès (Vallès Occidental)
- **Ecoaliment** | plats preparat | Dosrius (Maresme)

- **Energy Fruits** | pa i productes de fleca | Ulldecona (Montsià)
Novetats: Organic Amino Power supershake: barreja de vegetals orgànics 80% de proteïna i tots els aminoàcids de cadena ramificada, sabor neutre o de xocolata. 100% nutrients, 0% toxines. Certificat orgànic, sense gluten, vegà, índex glucèmic baix. Superbakery: pa, pa de pessic i crepes sense gluten, índex glucèmic baix i amb molts nutrients gràcies als superfoods.
- **Go Fruselva** | begudes, sucs | La Selva del Camp (Baix Camp)
Novetats: Suc frescos y smoothies en HPP: HPP és una nova tecnologia de processat d'aliments que permet mantenir el producte fresc amb totes les seves propietats organolèptiques i de valors nutricionals, podent incrementar la vida útil sense haver-los de sotmetre a altes temperatures, ni afegir cap tipus de conservant o sucres.
 Productes retort: Retort o autoclau és una tecnologia que permet, combinant altes pressions i temperatura, processar aliments amb característiques determinades, ingredients i condicions de pH que farien que el processat amb pasteuritzat o altes pressions no sigui suficientment efectiu.
- **Hawo Fruits Spain** | fruita i verdura | Hospitalet de l'Infant (Baix Camp)
- **Keesbio** | carn | Les Preses (La Garrotxa)
- **Leng d'Or** | snacks | Castellbisbal (Vallès Occidental)
- **Liquats Vegetals** | begudes de soja | Viladrau (Osona)
Novetats: Yosoy Soja amb calci+Bio, Yosoy Avena+Bio, Yosoy Arròs+Bio
- **Masdeu Group** | galetes i aperitius salats | Puigdalber (Alt Penedès)
Novetats: Mini Puff Pastry tartlets 56mm; Mini Puff Pastry tartlets 85mm; Mini Bouché 35mm; Bouché 75mm
- **Migjorn** | oli d'oliva | Castelladral (Bages)
Novetats: nova imatge en totes les línies de producte; nou format dels productes aromàtics.
- **Muria BIO** | mel | El Perelló (Baix Ebre)
Novetats: mel de bosc amb all negre, mel de muntanya amb jengibre, mel de taronger amb safrà
- **Ordesa** | alimentació infantil | Sant Boi de Llobregat (Baix Llobregat)
Novetats: Blevit Plus Bibe, nou procés de dextrinació, aconseguint un producte altament soluble de consistència agradable, adaptat al biberó, amb la dosificació d'una farineta (35g en 200 ml) aportant un valor nutricional d'una ració completa.
- **Pirinat, Carn Ecològica** | vedella i xai ecològic | Campdevàrol (Ripollès)
- **Vegetalia** | plats preparats, vinagres i condiments | Castellcir (Moianès)



Gulfood. Dubai (EAU), 26 febrer al 2 de març. Multiproducte.
Empreses participants: 23



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

Prodeca
 Promotora d'Exportacions Agroalimentàries

Organització d'un espai de difusió de les diferents marques catalanes que van estar presents a Gulfood, amb l'objectiu de donar suport a la seva participació i ajudar-los a incrementar els contactes comercials en aquell país. Les empreses catalanes participants van disposar d'un estand propi i, a més, es va habilitar una zona per a exposició d'un producte destacat de cada empresa. D'altra banda, l'oferta de productes de les empreses catalanes va arribar als caps de compra dels principals punts de venda del Golf Pèrsic.

Gulfood és una fira d'alimentació i begudes no alcohòliques que se celebra anualment a la capital econòmica d'aquell país, adreçada exclusivament al públic professional: comercials, importadors, distribuïdors i encarregats de compra del sector Horeca, de procedència geogràfica molt variada. En la darrera edició d'aquesta fira 77.609 visitants van poder conèixer els productes de 4.500 expositors de 152 països. Gulfood és un referent per a les empreses que vulguin accedir al Golf Pèrsic i Orient Mitjà. A més de visitants professionals d'aquesta zona, esdevé punt de trobada de compradors d'Àfrica, sud-est asiàtic, Europa i Oceania.

El sector agroalimentari als Emirats Àrabs Units

El sector d'aliments i begudes genera una xifra de negoci de prop de 30 milions de dòlars, i necessitarà quadruplicar la seva grandària en els pròxims anys per satisfer la demanda dels projectes hotelers i dels retailers, també com a conseqüència de la celebració de l'EXPO 2020. En l'actualitat hi ha comptabilitzats més de 9.600 punts de venda d'alimentació i begudes, que cobreixen minoristes de queviures moderns i tradicionals, i es preveu que al 2019 n'hi haurà prop de 19.000 addicionals, segons Euromonitor International.

La producció nacional de queviures i begudes representen el 25% dels productes alimentaris disponibles a les botigues de venda al detall, fet pel qual podem afirmar que és un mercat interessant per als productors estrangers que volen exportar-hi els seus aliments. Molts minoristes clau dels EAU s'han associat amb empreses estrangeres per importar productes alimentaris directament.

Una població en ràpid creixement i l'augment de l'afluència turística han estimulat la demanda de productes d'alta qualitat, ecològics i aliments especialitzats. Els hipermercats i grans superfícies estan transformant el sector minorista, oferint una àmplia gamma d'aliments per a satisfer les preferències gustatives d'un nodrit contingent d'emigrants i expatriats.

En els últims anys, hi ha hagut un canvi en els hàbits alimentaris tradicionals cap a l'estil occidental d'aliments de conveniència. Tot i la presència d'empreses processadores d'aliments, encara queda una bretxa considerable en la capacitat de processament i envasat d'aliments. Els consumidors estan demandant una major comoditat i aliments més sans, a causa del seu estil de vida i una creixent consciència per la salut. Per tant, els minoristes estan adaptant els seus serveis i productes per satisfer aquests canvis en la demanda.

Les exportacions d'aliments i begudes cap als EAU han assolit en els onze primers mesos de 2016 (gener a novembre) els 140 milions d'euros, xifra que pràcticament duplica les exportacions que es realitzaven en aquest mercat fa cinc anys. De fet els EAU son el 12è mercat de destí de les nostres exportacions agroalimentàries i el 4rt de fora la Unió Europea.

Empreses catalanes participants:

- **Alma Teas & Herbal Infusions – Fincafe** | infusions, tes, tisanes ecològiques | Aiguaviva (Gironès)
Novetats: Alma Luxury Chai Orgànic, Alma Luxury Ginger Mint Orgànic, Alma Luxury Ginger Antiox Organic, Alma Luxury Rooibos Taronja i Poma Orgànic,



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



Fincafe “El Café Artesano”, Fincafe “El Café Orgànic”, Fincafe “El Café Artesanal” càpsules, Fincafe “Microtolotes Origen Café”, Fincafe “Special Origins Coffees”, Fincafe “Special Organic Coffees”

- **Arrossaires del Delta de l'Ebre** | arròs | Deltebre (Baix Ebre)
Novetats: beguda d'arròs
- **Cafès Novell** | cafè en gra, en càpsules, tes, infusions | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)
- **Can Bech** | melmelada, salses, maridatges per a formatges | Fontanilles (Baix Empordà)
- **Diet Radisson** | productes especials i dietètics | Gavà (Baix Llobregat)
- **Ferrer Tradicional** | brous, salses, paella, conserves vegetals | Santpedor (Bages)
Novetats: brou de pollastre Halal
- **FFaiges** | refinèria, envasat i comercialització d'olis vegetals | Tortosa (Baix Ebre)
Novetats: oli d'oliva verge extra, premium, Extracció en fred
- **Foment Agrícola Les Garrigues** | fruita seca | Maials (Segrià)
- **GBfoods** | brous, salses deshidratades | L'Hospitalet de Llobregat (Barcelonès)
Novetats: Jumbo Super Épices, espècies de pollastre Jumbo, oli de sèsam torrat
- **Leng-d'Or** | snacks | Castellbisbal (Vallès Occidental)
- **Masdeu Group** | bases alimentàries per farcir | Puigdàlber (Alt Penedès)
Novetats: Mini cons de llavors de sèsam negre, macaron shells, cassoles.
- **Nortoliva** | oli d'oliva verge extra | Les Borges Blanques (Garrigues)
- **Olis Bargalló** | oli d'oliva verge extra | Castellví de Rosanes (Baix Llobregat)
Novetats: Oli de sèsam torrat
- **Organik Market** | olis, olives, mel, xocolates, fruita seca i gamma orgànica | Barcelona
- **Productos Klam - Almendrina** | crema d'ametlles | Reus (Baix Camp)
Novetats: Soft llet d'ametlles Brik 1L
- **Promolac** | brou, cremes i salses deshidratades | Cornellà de Terri (Pla de l'Estany)
Novetats: cubs de brou
- **Saet Sweets** | dolços | Sant Jaume dels Domenys (Baix Ebre)
Novetats: Tablets de maduixa, FC Barcelona Jar Maduixa Take Away,
- **Sant Aniol** | aigua mineral | Sant Aniol de Finestres (Garrotxa)
- **Sosa Ingredients** | ingredients de primera qualitat per la gastronomia i la pastisseria Moià (Moianès)
- **Taybaite** | embotits curats i cuits Halal | Montagut (Garrotxa)
- **Torrans Vicens** | torrons | Agramunt (Urgell)
- **Virginias** | galetes, snacks, caramels, xocolata, torrons | Reus (Baix Camp)
- **Viuda Pifarré** | fabricació i comercialització de productes de confiteria | Bellpuig (Urgell)



Foodex. Tòquio (Japó), 7 - 10 de març. Multiproducte.

Empreses participants: 11

Organització i gestió de l'espai Catalunya, on les empreses catalanes van exposar els seus productes i novetats, com ara oli d'oliva, begudes vegetals, xocolata, galetes, ingredients per gelats, cava i vi de les denominacions d'origen DO Catalunya, DO Penedès, DO Pla de Bages, DO Terra Alta, DO Costers del Segre i DO Cava, són alguns dels productes i novetats que les empreses catalanes van exposar en aquest espai. A més, des de Prodeca, amb la col·laboració d'Acció, es van organitzar agendes individualitzades entre les empreses catalanes participants i operadors internacionals.

Paral·lelament a la fira, va tenir lloc l'acte LA NIT DE CATALUNYA, al restaurant Bikini Tapa Shibuya, un esdeveniment que va donar a conèixer la gastronomia i els productes del nostre país, i que va comptar amb l'assistència de representants del Departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya, acompanyats d'empresaris del sector agroalimentari català, així com importadors, distribuïdors i prescriptors del país asiàtic. L'acte va comptar amb la participació del xef català Josep Barahona.

La fira Foodex de Tòquio va ser una de les plataformes més importants per conèixer les tendències de la demanda del Japó en alimentació, conèixer i establir relacions comercials amb professionals del sector o presentar nous productes i testar-ne l'encaix en aquest mercat. A més, es tracta d'una fira que convoca operadors de la zona Àsia-Pacífic. Amb una periodicitat anual, es tracta del Saló Internacional d'alimentació i begudes més important de Japó, adreçat exclusivament al públic professional, amb notable influència en l'àrea asiàtica més propera: importadors, distribuïdors, compradors del sector del càterring i la restauració van formar el gruix dels visitants, que en la darrera edició van arribar a 77.000.

El mercat agroalimentari japonès

Japó és la segona economia d'Àsia, la tercera economia mundial i el segon mercat de consum del món. Es tracta d'un mercat molt exigent amb una població de 127 milions d'habitants i amb un dels poders adquisitius més alts del món i amb lleialtat per part del comprador.

La producció agrícola al Japó és molt escassa i el sol disponible per als cultius és limitat, fet que propicia que més del 60% dels aliments que es consumeixen al país,



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

Prodeca
Promotora d'Exportacions Agroalimentàries

siguin importats, el que suposa un negoci que ronda els 44 bilions de dòlars. El mercat d'aliments, begudes i food-service del Japó s'estima en 225 bilions de dòlars.

Per a Catalunya, Japó és el setè (7e) destí de les exportacions agroalimentàries i el (2n) de fora de la Unió Europea, amb 287.672,39 milers d'euros i 91.347,77 tones exportades entre gener i novembre de 2016.

En els últims 5 anys les exportacions catalanes agroalimentàries al Japó s'han doblat, tant en volum com en valor.

Les principals exportacions catalanes recauen en la carn (60,83%) encapçalada per la de porcí, les begudes (14,55%) liderades pels vins i caves, el peix i mariscs (7,60%), els olis i greixos (6,18%) encapçalats per l'oli d'oliva. La resta de productes tenen una participació inferior al 10%, on hi destaca el creixement exponencial en l'últim any de les conserves de fruita i verdura.

Empreses participants:

- **Birba Biscuits** | galetes | Camprodon (Ripollès)
Novetats: Birba Núria sense sucre xocolata amb nibs de cacau 135g; Birba Núria sense gluten xocolata 145g; Birba Núria sense gluten mini xoco 200g
- **Blanxart** | xocolata | Sant Joan Despí (Baix Llobregat)
Novetats: les tablettes de xocolata d'orígens únics Blanxart. Xocolata fabricada a partir de la fava de cacau de orígens singulars i que es processa íntegrament a Catalunya.
- **Ffaiges** | oli d'oliva i altres olis vegetals | Tortosa (Baix Ebre)
- **Gleva States** | vi DO Alella, DO Penedès, DOQ PRIORAT, DO Cava | Tiana (Maresme)
Novetats: Caves Mont-Ferrant. La casa de cava més antiga d'Espanya, fundada al 1865; Gamma R. Raventós (gamma de 3 vins, dos DO Penedès i un altre DO Costers del Segre).
- **Grup Pons** | vi DO Costers del Segre | Rosselló (Segrià)
Novetats: Oli Verd, un producte desenvolupat pel departament de R+D+R, que ofereix durant tot l'any les mateixes propietats organolèptiques que l'oli d'oliva d'arbequina obtingut en els primers dies de collita d'octubre: color verd, aroma intens i un sabor fresc i afruitat.
- **IBK Tropic** | closques de coco, ingredients per gelats | Barcelona
Novetats: brownie dices 5x5x5 mm; red velvet dices; strawberry cubes 10x10x10 mm
- **Liquats Vegetals** | begudes vegetals | Viladrau (Osona)
- **Nimu** | sangria | Barcelona
Novetats: La principal novetat pel mercat asiàtic d'aquest any és el nostre "tinto de verano" Gourmet NIMU, una beguda refrescant a base de vi negre, espumosa, amb suc de llimona i sucre de canya, on altre tret característic, és que només té 5 graus d'alcohol pels 13/14 de qualsevol vi. També es presenta la nova imatge de la caixa de 12 ampolles.
- **Olis Solé** | oli d'oliva verge extra DO Siurana | Montroig del Camp (Baix Camp)
Novetats: nous formats de 40 ml, sota la marca Mas Tarrés (oli d'oliva verge extra DOP Siurana, vinagre balsàmic de Mòdena)
- **Roqueta Origen** | vi DO Pla de Bages, DO Terra Alta, DO Catalunya, vi de taula | Santa Maria d'Horta d'Avinyó (Bages)

Novetats: nova identitat de la gamma de vins Ramon Roqueta (DO Catalunya – Celler: Ramon Roqueta); nova gamma de vins La Picossa (DO Terra Alta – Celler: La Picossa)

- **Sant Aniol** | aigua mineral | Sant Aniol de Finestres (Garrotxa)

Novetats: l'ampolla "Edició Especial Boca Grande" de 0.75L Vidre Natural.



Prowein. Düsseldorf (Alemanya), 19 - 21 de març. Multiproducte.

Empreses participants: 99 de 12 denominacions d'origen i 5 entitats sectorials

Organització i gestió de l'espai Catalunya, on la participació d'empreses catalanes va continuar mantenint l'increment des de l'any 2012, arribant aquest any al rècord de participació.

Aquesta fira vinícola més prestigiosa d'Europa amb 6.257 expositors va rebre al voltant de 56.000 compradors professionals del sector minorista, majorista, importació i exportació, gran distribució i canal Horeca, a més de la premsa especialitzada encarregada de recollir i revisar les novetats que es van presentar en aquesta edició. En aquest sentit, cal destacar que en l'edició 2017, la participació d'empreses catalanes sota el paraigua de la marca Catalonia, The land of Barcelona va mantenir l'increment des de l'any 2012, arribant aquest any al rècord de participació. Així, amb 99 cellers participants, es van representar referències de les 12 denominacions d'origen de vi i cava reconegudes a Catalunya, i va comptar també amb la participació addicional de 5 entitats sectorials que van fer difusió de les característiques que van impregnar singularitats a les elaboracions catalanes. D'aquesta manera, i durant tres dies, Düsseldorf va ser la seu d'un resum ampli de l'oferta vinícola catalana.

El potencial del sector vitivinícola català

Els principals països destinataris d'ampolles de vi, en relació amb el volum total comercialitzat al mercat internacional són: Regne Unit (13,45%), Alemanya (11,42%), Països Baixos (11,33%) i EUA (6,62%). Alemanya és doncs, el segon destí d'exportació en volum de les exportacions de vi de Catalunya, ara bé, és el primer mercat en valor.

Així mateix, és el tercer importador mundial de vi en valor per darrera d'Estats Units i el Regne Unit, doncs es tracta d'un mercat on la tendència del consumidor en els últims anys rau en la qualitat respecte de la quantitat. Amb un consum per càpita de 24,84 litres/any.

Les xifres:

Al 2015, els cellers catalans van comercialitzar 105,15 milions d'ampolles de vi per un valor de 304,07 milions d'euros. El sector vitivinícola integra 8.623 viticultors i 609 cellers embotelladors que conreen una superfície de 43.000 hectàrees.



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

Prodeca
Promotora d'Exportacions Agroalimentàries

Pel que fa al comerç exterior, Catalunya exporta el 43,73% de la seva producció de vi en volum i el 42,94% en valor a més de 140 destinacions, sobretot d'Europa (71,41), Amèrica (16,72%) i Àsia (9,67%).

Pel que fa al tipus de vi el 57,81% de vi comercialitzat és vi negre i el 34,63% és vi blanc, seguit del vi rosat amb un 6,37%. El vi escumós de qualitat, el d'agulla, el de licor i el de raïm sobre madurat representen cadascun d'ells menys de l'1% del volum. (Fonts: WineInstitute, Euromonitor), Incavi)

El vi és un dels ambaixadors més important de les nostres terres, de la nostra forma de viure i de la nostra identitat. Dins d'una ampolla de vi català hi ha tradició, cultura, paisatge, recerca, innovació i tecnologia, ambició i passió. Per això, el mercat natural del vi català és el món.

99 empreses, 5 entitats i 12 denominacions d'origen representades

DO ALELLA

- **Alta Alella – Cava Privat** | DO Alella, DO Catalunya, DO Cava | Tiana (Maresme)
- **Gleva Estates** | DO Alella, DO Penedès, DOQ Priorat, DO Cava | Tiana (Maresme)

DO CATALUNYA

- **Albet i Noya** | DO Catalunya, DO Penedès | Sant Pau d'Ordal (Alt Penedès)
- **Alta Alella** | DO Alella, DO Catalunya, DO Cava | Tiana (Maresme)
- **Castell d'Or** | DO Catalunya, DO Conca de Barberà, DO Montsant, DO Penedès, DOQ Priorat, DO Tarragona, DO Cava | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)
- **Clos Montblanc** | DO Catalunya, DO Conca de Barberà, DO Cava | Barberà de la Conca (Conca de Barberà)
- **Epicure Wines** | DO Catalunya, DO Cava, DO Montsant, DOQ Priorat, DO Terra Alta | Vilanova i La Geltrú (Garraf)
- **Mas Bertran** | DO Catalunya, DO Montsant, DO Penedès | Sant Martí Sarroca (Alt Penedès)
- **Maset** | DO Catalunya, DO Penedès, DOQ Priorat, DO Cava | La Granada del Penedès (Alt Penedès)
- **Mont Marçal** | DO Catalunya, DO Penedès, DO Cava, | Castellví de La Marca (Alt Penedès)
- **Wineintube** | DO Catalunya, DO Tarragona, DO Cava | Vila-Rodona (Alt Camp)

DO CONCA DE BARBERÀ

- **Castell d'Or** | DO Catalunya, DO Conca de Barberà, DO Montsant, DO Penedès, DOQ Priorat, DO Tarragona, DO Cava | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)
- **Celler Carles Andreu** | DO Conca de Barberà, DO Cava | Montblanc (Conca de Barberà)
- **Celler Vidbertus** | DO Conca de Barberà | L'Espluga de Francolí (Conca de Barberà)
- **Cellers Domenys** | DO Conca de Barberà, DO Penedès, DO Cava | Sant Jaume dels Domenys (Baix Penedès)
- **Clos Montblanc** | DO Catalunya, DO Conca de Barberà, DO Cava | Barberà de la Conca (Conca de Barberà)
- **Gerida Viticultors** | DO Conca de Barberà | Blancafort (Conca de Barberà)
- **Mas Foraster** | DO Conca de Barberà | Montblanc (Tarragona)



- **Molí dels Capellans** | DO Conca de Barberà | Picamoixons (Alt Camp)
- **Succés Vinícola** | DO Conca de Barberà | Montblanc (Conca de Barberà)

DO COSTERS DEL SEGRE

- **Castell d'Encús** | DO Costers del Segre | Talarn (Pallars Jussà)
- **Castell del Remei** | DO Costers Segre | Castell del Remei (Noguera)
- **La Gravera** | DO Costers del Segre | Alfarràs (Segrià)
- **Tomàs Cusiné** | DO Costers del Segre | El Vilosell (Les Garrigues)

DO EMPORDÀ

- **Celler La Vinyeta** | DO Empordà | Mollet de Perelada (Alt Empordà)
- **Celler Martin Faixó** | DO Empordà | Cadaquès (Alt Empordà)
- **Celler Roig Parals** | DO Empordà | Mollet de Perelada (Alt Empordà)
- **Empordàlia** | DO Empordà | Pau (Alt Empordà)
- **Grup Oliveda** | DO Empordà, DO Cava | Capmany (Alt Empordà)
- **Terra Remota** | DO Empordà | Sant Climent Sescebes (Alt Empordà)
- **Vinyes dels Aspres** | DO Empordà | Cantallops (Alt Empordà)

DO MONTSANT

- **Acústic Celler** | DO Montsant, DOQ Priorat | Marçà (Priorat)
- **Buil i Giné** | DO Montsant, DOQ Priorat | Gratallops (Priorat)
- **Castell d'Or** | DO Catalunya, DO Conca de Barberà, DO Montsant, DO Penedès, DOQ Priorat, DO Tarragona, DO Cava | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)
- **Cedó Anguera** | DO Montsant | La Serra d'Almós | Ribera d'Ebre (Montsant)
- **Celler Cairats** | DO Montsant | Darmós (Ribera d'Ebre)
- **Celler de L'Era** | DO Montsant | Cornudella de Montsant (Priorat)
- **Celler Malondro** | DO Montsant | Cornudella de Montsant (Priorat)
- **Cellers Sant Rafel** | DO Montsant | Pradell de la Teixeta (Priorat)
- **Cellers Terra i Vins** | DO Montsant, DOQ Priorat, DO Terra Alta | Reus (Baix Camp)
- **Dosterras** | DO Montsant | Marçà (Priorat)
- **Epicure Wines** | DO Catalunya, DO Montsant, DOQ Priorat, DO Terra Alta, DO Cava | Vilanova i La Geltrú (Garraf)
- **Ètim – Castell de Falset** | DO Montsant | Falset (Priorat)
- **Josep Grau Viticultor** | DO Montsant | Barcelona
- **La Conreria d'Scala Dei** | DO Montsant, DO Penedès, DOQ Priorat, DO Terra Alta Escaladei (Priorat)
- **Mas Bertran** | DO Catalunya, DO Montsant, DO Penedès | Sant Martí Sarroca (Alt Penedès)
- **Portal del Priorat** | DO Montsant, DOQ Priorat | Gratallops (Priorat)
- **Ronadelles** | DO Montsant | Cornudella de Montsant (Priorat)
- **Vins Nus** | DO Montsant, DOQ Priorat | Barcelona
- **Vinyes Domenech** | DO Montsant | Capçanes (Priorat)
- **Viñedos Singulares** | DO Montsant | Barcelona

DO PENEDES

- **1+1=3** | DO Penedès, DO Cava | Guardiola de Font-Rubí (Alt Penedès)

- **Albet i Noya** | DO Catalunya, DO Penedès | Sant Pau d'Ordal (Alt Penedès)
- **Alsina & Sardà** | DO Penedès, DO Cava | El Pla del Penedès (Alt Penedès)
- **Bodegas Torre del Veguer** | DO Penedès | Sant Pere de Ribes (Garraf)
- **Canals & Munné** | DO Penedès, DO Cava | Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)
- **Castell d'Or** | DO Catalunya, DO Conca de Barberà, DO Montsant, DO Penedès, DOQ Priorat, DO Tarragona, DO Cava | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)
- **Caves Naveran** | DO Penedès, DO Cava | Torrelavit (Alt Penedès)
- **Caves Rovellats** | DO Penedès, DO Cava | Sant Martí Sarroca (Alt Penedès)
- **Cellers Domenys** | DO Conca de Barberà, DO Penedès, DO Cava | Sant Jaume dels Domenys (Baix Penedès)
- **Coma Romà** | DO Penedès | Sant Pau d'Ordal (Alt Penedès)
- **Finca Valldosera** | DO Penedès | Olèrdola (Alt Penedès)
- **Finca Viladellops** | DO Penedès | Olèrdola (Alt Penedès)
- **Giró Ribot** | DO Penedès, DO Cava | Santa Fe del Penedès (Alt Penedès)
- **Gleva Estates** | DO Alella, DO Penedès, DOQ Priorat, DO Cava | Tiana (Maresme)
- **Jané Ventura** | DO Penedès, DO Cava | El Vendrell (Baix Penedès)
- **La Conreria d'Scala Dei** | DO Montsant, DO Penedès, DOQ Priorat, DO Terra Alta Escaladei (Priorat)
- **Llopart** | DO Penedès, DO Cava | Els Casots – Subirats (Alt Penedès)
- **Mas Bertran** | DO Catalunya, DO Montsant, DO Penedès | Sant Martí Sarroca (Alt Penedès)
- **Mascaró** | DO Penedès, DO Cava | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)
- **Mas Rodó** | DO Penedès | Barcelona
- **Maset** | DO Catalunya, DO Penedès, DOQ Priorat, DO Cava | La Granada del Penedès (Alt Penedès)
- **Mata i Coloma** | DO Penedès, DO Cava | Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)
- **Miquel Pons** | DO Penedès, DO Cava | La Granada (Alt Penedès)
- **Mont Marçal** | DO Catalunya, DO Penedès, DO Cava | Castellví de La Marca (Alt Penedès)
- **Nadal** | DO Penedès, DO Cava | Torrelavit (Alt Penedès)
- **Parató** | DO Penedès, DO Cava | El Pla del Penedès (Alt Penedès)
- **Sabaté i Coca · Castellroig** | DO Penedès, DO Cava | Subirats (Alt Penedès)
- **Sumarroca** | DO Penedès, DO Cava | Subirats (Alt Penedès)
- **Torelló** | DO Penedès, DO Cava | Gelida (Alt Penedès)
- **Torreblanca** | DO Penedès, DO Cava | Olèrdola (Alt Penedès)
- **Vins El Cep** | DO Penedès, DO Cava | Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)
- **Oriol Rossell** | DO Penedès, DO Cava | Sant Marçal (Alt Penedès)

DO PLA DE BAGES

- **Vins Grau** | DO Pla de Bages | Maïans -Castellfollit del Boix (Bages)

DOQ PRIORAT

- **Acústic Celler** | DO Montsant, DOQ Priorat | Marçà (Priorat)
- **Buil & Giné** | DO Montsant, DOQ Priorat | Gratallops (Priorat)
- **Castell d'Or** | DO Catalunya, DO Conca de Barberà, DO Montsant, DO Penedès, DOQ Priorat, DO Tarragona, DO Cava | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)
- **Celler Aixalà i Alcait** | DOQ Priorat | Torroja del Priorat (Priorat)
- **Celler Ardèvol** | DOQ Priorat | Porrera (Priorat)
- **Celler Balaguer i Cabré** | DOQ Priorat | Gratallops (Priorat)



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



- **Celler de l'Encastell** | DOQ Priorat | Porrera (Priorat)
- **Celler Vall Llach** | DOQ Priorat | Porrera (Priorat)
- **Cellers Unió** | DOQ Priorat | Reus (Baix Camp)
- **Cellers Terra i Vins** | DO Montsant, DOQ Priorat, DO Terra Alta | Reus (Baix Camp)
- **Clos Figueras** | DOQ Priorat | Gratallops (Priorat)
- **Costers del Priorat** | DOQ Priorat | Bellmunt del Priorat (Priorat)
- **De Muller** | DO Tarragona, DOQ Priorat | Reus (Baix Camp)
- **Epicure Wines** | DO Catalunya, DO Montsant, DOQ Priorat, DO Terra Alta, DO Cava | Vilanova i La Geltrú (Garraf)
- **Ferrer Bobet** | DOQ Priorat | Falset (Priorat)
- **Gleva Estates** | DO Alella, DO Penedès, DOQ Priorat, DO Cava | Tiana (Maresme)
- **La Conreria d'Scala Dei** | DO Montsant, DO Penedès, DOQ Priorat, DO Terra Alta Escaladei (Priorat)
- **Mas d'en Blei** | DOQ Priorat | La Morera de Montsant (Priorat)
- **Mas d'en Gil** | DOQ Priorat | Bellmunt del Priorat (Priorat)
- **Maset** | DO Catalunya, DO Penedès, DOQ Priorat, DO Cava | La Granada del Penedès (Alt Penedès)
- **Portal del Priorat** | DO Montsant, DOQ Priorat | Gratallops (Priorat)
- **Ritme Celler** | DOQ Priorat | Vilella Alta (Priorat)
- **Terres de Vidalba** | DOQ Priorat | Reus (Baix Camp)
- **Vinícola del Priorat** | DOQ Priorat, DO Terra Alta | Gratallops (Priorat)
- **Vins Nus** | DO Montsant, DOQ Priorat | Barcelona

DO TARRAGONA

- **Castell d'Or** | DO Catalunya, DO Conca de Barberà, DO Montsant, DO Penedès, DOQ Priorat, DO Tarragona, DO Cava | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)
- **De Muller** | DO Tarragona, DOQ Priorat | Reus (Baix Camp)
- **Wineintube** | DO Catalunya, DO Tarragona, DO Cava | Vila-Rodona (Alt Camp)

DO TERRA ALTA

- **Altavins Viticultors** | DO Terra Alta | Batea (Terra Alta)
- **Celler Xavier Clua** | DO Terra Alta | Vilalba dels Arcs (Terra Alta)
- **Cellers Terra i Vins** | DO Montsant, DOQ Priorat, DO Terra Alta | Reus (Baix Camp)
- **Epicure Wines** | DO Catalunya, DO Montsant, DOQ Priorat, DO Terra Alta, DO Cava | Vilanova i La Geltrú (Garraf)
- **La Conreria d'Scala Dei** | DO Montsant, DO Penedès, DOQ Priorat, DO Terra Alta Escaladei (Priorat)
- **Vinícola del Priorat** | DOQ Priorat, DO Terra Alta | Gratallops (Priorat)

DO CAVA

- **1+1=3** | DO Penedès, DO Cava | Guardiola de Font-Rubí (Alt Penedès)
- **Agustí Torelló Mata** | DO Cava | Sant Sadurní d'Anoia (Penedès)
- **Alsina & Sardà** | DO Penedès, DO Cava | El Pla del Penedès (Alt Penedès)
- **Alta Alella** | DO Alella, DO Catalunya, DO Cava | Tiana (Maresme)
- **Canals & Munné** | DO Penedès, DO Cava | Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)
- **Castell d'Or** | DO Catalunya, DO Conca de Barberà, DO Montsant, DO Penedès, DOQ Priorat, DO Tarragona, DO Cava | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)



- **Cava Berdié** | DO Cava | Castellvi de la Marca (Alt Penedès)
- **Caves Rovellats** | DO Penedès, DO Cava | Sant Martí Sarroca (Alt Penedès)
- **Caves Naveran** | DO Penedès, DO Cava | Torrelavit (Alt Penedès)
- **Caves Vendrell Olivella** | DO Cava | Les Cabanyes del Penedès (Alt Penedès)
- **Celler Carles Andreu** | DO Conca de Barberà, DO Cava | Montblanc (Conca de Barberà)
- **Cellers Domenys** | DO Conca de Barberà, DO Penedès, DO Cava | Sant Jaume dels Domenys (Baix Penedès)
- **Clos Montblanc** | DO Catalunya, DO Conca de Barberà, DO Cava | Barberà de la Conca (Conca de Barberà)
- **Epicure Wines** | DO Catalunya, DO Montsant, DOQ Priorat, DO Terra Alta, DO Cava | Vilanova i La Geltrú (Garraf)
- **Giró Ribot** | DO Penedès, DO Cava | Santa Fe del Penedès (Alt Penedès)
- **Gleva Estates** | DO Alella, DO Penedès, DOQ Priorat, DO Cava | Tiana (Maresme)
- **Grup Oliveda** | DO Empordà, DO Cava | Capmany (Alt Empordà)
- **Jané Ventura** | DO Penedès, DO Cava | El Vendrell (Baix Penedès)
- **Llopart** | DO Penedès, DO Cava | Els Casots – Subirats (Alt Penedès)
- **Maria Casanovas** | DO Cava | Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)
- **Masachs** | DO Cava | Torrelles de Foix (Alt Penedès)
- **Mascaró** | DO Penedès, DO Cava | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)
- **Maset** | DO Penedès, DO Catalunya, DOQ Priorat, DO Cava | La Granada del Penedès (Alt Penedès)
- **Mata i Coloma** | DO Penedès, DO Cava | Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)
- **Mestres** | DO Cava | Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)
- **Miquel Pons** | DO Penedès, DO Cava | La Granada (Alt Penedès)
- **Mont Marçal** | DO Catalunya, DO Penedès, DO Cava | Castellví de La Marca (Alt Penedès)
- **Nadal** | DO Penedès, DO Cava | Torrelavit (Alt Penedès)
- **Olivé Batllori** | DO Cava | Subirats (Alt Penedès)
- **Oriol Rossell** | DO Penedès, DO Cava | Sant Marçal (Alt Penedès)
- **Parató** | DO Penedès, DO Cava | El Pla del Penedès (Alt Penedès)
- **Roger Goulart** | DO Cava | Sant Esteve Sesrovires (Baix Llobregat)
- **Sabaté i Coca · Castellroig** | DO Penedès, DO Cava | Subirats (Alt Penedès)
- **Sumarroca** | DO Penedès, DO Cava | Subirats (Alt Penedès)
- **Torelló** | DO Penedès, DO Cava | Gelida (Alt Penedès)
- **Torreblanca** | DO Penedès, DO Cava | Olèrdola (Alt Penedès)
- **Vins El Cep** | DO Penedès, DO Cava | Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)
- **Wineintube** | DO Catalunya, DO Tarragona, DO Cava | Vila-Rodona (Alt Camp)

ALTRES

- **Autòcton Celler** | vins de taula varietals | La Bisbal del Penedès (Baix Penedès)
- **Nimú** | sangria | Barcelona
- **Vermouth Yzaguirre – Sangria Mar&Sol - Celler Sort del Castell** | vermouth El Morell (Tarragonès)
- **Vermouth Perucchi** | vermut | Barcelona



Seafood Expo Global. Brussel·les (Bèlgica), 25 - 27 d'abril. Productes del mar.
Empreses participants: 11

Organització i gestió de l'espai Catalunya. Tempura de llagostí, plats preparats de peix i marisc, peix i marisc congelat i refrigerat, són alguns dels productes que hi van presentar onze empreses catalanes.

Seafood és considerada com una de les més importants a Europa dedicada als productes del mar, equipaments, tecnologia i processos. En l'edició anterior, 25.800 visitants procedents de 140 països van poder conèixer els productes de les 1.700 empreses exposidores de 75 països. S'espera que en els propers cinc anys el creixement mundial de consum de peix augmenti en 18.523.100 tones més que al 2015, fet que significaria un creixement al 3%.

El sector de productes del mar

Europa representa un 10% del consum mundial, amb un nombre creixent de consumidors que decideix incorporar cada vegada més peix en la seva dieta alimentària. Així, el 2015, la mitjana del consum per càpita a Europa es situava en 11,10 Kg per persona/any, sent Portugal, Noruega i Espanya els membres més consumidors amb 46,40; 39,40 i 25,80 Kg per persona/any respectivament; encara lluny dels 59,4 kg per persona i any que presenta Taiwan.

Xina, Índia, Indonèsia, Japó, Corea del Sud, Rússia, Brasil, Estats Units, Espanya i Taiwan, són els 10 principals països consumidors de peix.

Donada la forta competència en les prestatgeries dels comerços, els proveïdors europeus de productes del mar desenvolupen nous atractius per capturar bona part d'aquest, i la European Seafood Exhibition es presenta com un bon aparador mundial perquè les empreses catalanes del sector, donin a conèixer els seus productes als visitants professionals, que volen trobar les novetats que presenta la indústria.

Empreses participants:

- **Alfrisa** | peix congelat | Barberà del Vallès (Vallès Occidental)
- **Barrufet Congelados** | peix, cefalòpods i marisc congelat | Barcelona
- **Cocedero de Mariscos** | marisc refrigerat i congelat | Barcelona
- **EasyFish** | peix i marisc congelat | Girona
- **Grup Ros** | peix i marisc fresc i congelat | Blanes (Selva)
- **Laboratorio DPA** | additius alimentaris | Cornellà de Llobregat (Baix Llobregat)
- **Laboratorio Fish & Tech** | additius alimentaris | Cornellà de Llobregat (Baix Llobregat)
- **Manet Import** | peix i marisc, congelat i fresc | Barcelona
- **Maresmar** | peix i marisc viu, fresc, cuit, congelat i elaborat | Barcelona
- **Novaterra** | peix fresc | Barberà del Vallès (Vallès Occidental)

- **PH7 Foodtech** | additius alimentaris: presenta com a novetat l'antimelanòsic sense sulfits "Crustaxyl", especialment dissenyat per la conservació i inhibició de la melanosis en tot tipus de crustàcis | Cornellà de Llobregat (Baix Llobregat)



Yummex. Dubai (Emirats Àrabs), 18 - 20 de setembre. Productes del mar.
Empreses participants: 6

Organització i gestió de l'espai Catalunya. Participació agrupada, sota el paraigües de Catalunya, d'empreses catalanes del sector dels dolços i snacks. En aquest espai de difusió de les diferents marques catalanes, que té com a objectiu donar suport a la seva participació i ajudar-los a incrementar els contactes comercials en aquell país, es van trobar els productes de l'empresa *Antonio's Market* (menjar orgànic artesanal), *Chocolates Solé* (xocolata i productes del cacau), *Configirona* (dolços), *Torrans Vicens* (torró, xocolata i dolços), *Vira Brands* (xocolata, torró, i dolços) i *Vda. de Pifarré* (caramels, confits i productes amb xocolata). Així mateix, *Chocolates Solé* va presentar com a novetat els nous sabors de xocolata, com ara el 100% de pasta de cacau, el 86% de fosc, el 56% de fosc, el blanc, el 56% de cacau amb el gingebre, la canyella i el xili a una mida de 25 graus.

La Fira YUMMEX Middle East, l'esdeveniment més important del sector del dolç en aquesta regió, va reunir els professionals de la indústria dels dolços, aperitius i productes de confiteria, i va tenir com a públic a compradors de tota la zona MENA (Orient Mitjà i el Nord d'Àfrica), com ara importadors, exportadors, grans cadenes comercials, supermercats, majoristes, minoristes, botigues especialitzades, sector de la restauració, càtering i hotels, així com també línies aèries i marítimes.

Dubai, porta d'entrada a Orient Mitjà

Dubai és la porta d'entrada a Orient Mitjà, on el consum de dolços i aperitius s'ha incrementat globalment en prop d'un 20% l'últim any, gràcies als hàbits de consum i la despesa en béns de luxe que predominen als Emirats Àrabs Units i Aràbia Saudita. El sector del dolç i aperitius als Emirats Àrabs Units (EAU) va assolir els 1.900 milions

de dòlars al 2015, gairebé un 13% més respecte l'any anterior i un creixement mitjà anual en el període 2010-2015 de l'11,6%. Aquest sector alimentari es nodreix principalment d'importacions de marques multinacionals internacionalment reconegudes i que afavoreixen el consum per part de la població expatriada. Els dolços i aperitius importats dominen totes les categories a excepció de les galetes que lideren les empreses productores locals.

Els EAU s'han convertit en un dels principals centres de re-exportació d'Orient Mitjà i del subcontinent Indi, per la seva ubicació estratègica i l'elevat desenvolupament logístic, amb sistemes d'emmagatzematge i d'inventari altament sofisticats i amb rutes de transport per aire, mar i terra molt ben establertes. Reexporten aproximadament el 30% dels productes importats a prop de 140 mercats de tot el món.

Una població en ràpid creixement i l'afluència turística emergent ha estimulat la demanda d'alta qualitat, ecològics i aliments especialitzats.

El sector d'aliments i begudes dels EAU necessitarà quadruplicar la seva grandària en els pròxims cinc anys per satisfer la demanda dels projectes hotelers i als retailers. Els EAU compten amb més de 8.900 punts de venda d'alimentació i begudes i es preveu que al 2019 n'hi haurà prop de 19.000 addicionals, segons Euromonitor International.

El mercat de queviures dels EAU és un mercat emergent per als importadors estrangers. La producció nacional representen el 25% dels productes alimentaris disponibles a les botigues de venda al detall. Molts minoristes clau dels EAU s'han associat amb empreses estrangeres per importar productes alimentaris directament. Tot i la presència d'empreses de processament d'aliments, encara queda una bretxa considerable en la capacitat de processament i envasat d'aliments.

Els consumidors estan demandant una major comoditat i aliments més sans, a causa del seu estil de vida més actiu i creixent consciència pels problemes de salut. Per tant, els minoristes estan adaptant els seus serveis i productes per satisfer aquests canvis en la demanda.

La introducció dels hipermercats i grans superfícies està transformant el sector minorista, oferint una àmplia gamma d'aliments per complementar les preferències gustatives d'un nodrit contingent d'emigrants. En els últims anys, hi ha hagut un canvi en els hàbits alimentaris de tradicional a l'estil occidental aliments de conveniència. Com a conseqüència de la celebració de l'EXPO 2020, l'afluència de turistes, el boom immobiliari, i l'alta migració d'expatriats estan duent als EAU a consolidar un sector minoristes dels més desenvolupats del Golf i molt prometedor per a cadenes de supermercats i botigues de descompte.



Anuga. Colònia (Alemanya), 7 - 11 d'octubre. Productes del mar.
Empreses participants: 41

Organització i gestió de l'espai de Catalunya. En aquesta edició, es van presentar dos espais de Catalunya: un, ubicat al pavelló d'alimentació general, i un altre, al pavelló



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

Prodeca
Promotora d'Exportacions Agroalimentàries

dels carnis, per l'especial rellevància d'aquest sector al nostre país. Oli d'oliva, fruita seca, brou, postres de fruita 100% naturals, aigua mineral, galetes, patates fregides, infusions, melmelades, salses, begudes vegetals, pastisseria, alimentació infantil i una gran varietat de productes carnis, van ser els productes i novetats que es van esposar en aquests dos espais.

Sota el paraigües de Catalunya, també va tenir presència en el pavelló de carnis FECIC (Federació Catalana d'Indústries de la Carn) acompanyada d'una representació d'empreses catalanes del sector.

Anuga és el saló mundial de l'alimentació més important d'Europa, que esdevé, cada dos anys, l'aparador de les innovacions en producció alimentària. L'edició anterior, va convocar 6777 expositors de 100 països, dividits per especialitats. Congrega operadors de tots els continents, i és especialment important la presència de visitants professionals dels diferents països europeus. Així, a l'edició anterior van visitar el recinte 155.000 compradors procedents de 180 països, en busca de noves tendències de mercat, avenços i nous productes.

Empreses participants a l'estand multiproducte:

- **Anela Fruits** | postres de fruita 100% naturals que elaborem amb les nostres pròpies plantacions | Campllong (Gironès)
- **Birba Biscuits** | galetes | Camprodon (Ripollès)
Novetats: Nuria Mini Xoco Sin Gluten (mini galetes de xocolata amb un 60% de cacau, enriquides amb vuit vitamines i ferro), Nuria Chocolate Sin Gluten (galetes artesanes de xocolata sense gluten, elaborades amb ingredients més naturals com la farina d'arròs, ous frescs, oli d'oliva i xocolata).
- **Can Bech** | melmelades, salses, maridatges per a formatges | Fontanilles (Baix Empordà)
Novetats: nou format gift box de la línia de maridatges d'autor per a formatges Just For Cheese, format de dues caixetes, una de 3 unitats amb una selecció dels sabors més representatius, i una altra de 5 unitats per fer una degustació de tota la gamma de maridatges Just For Cheese.
- **F.Faiges** | oli d'oliva | Tortosa (Baix Ebre)
- **Fossil River** | sal | Rubí (Vallès Occidental)
- **GaletesTrias** | galetes | Santa Coloma de Farners (Selva)
- **Grau Nuts** | fruita seca | Artesa de Lleida (Segrià)
- **Happy-Lab** | infusions, tes | Castellbisbal (Vallès Occidental)
Novetats: nova gamma orgànica amb cinc tés (100% British, Slim Green, Marrakesh, Red Power and Pu-Erh), cinc infusions (Yin Red Yang, Ommm, My Time, Camomile and Echinacea) i tres rooibos (Essential Rooibos, Rooibos and Co. and Choco Terapia).
- **La Granja** | pastisseria | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)
- **Liquats Vegetals** | begudes vegetals | Viladrau (Selva)
Novetats: de Nature presenten la nova gamma de productes internacional, 3 novetats de Monsoy, i de Yosoy presenten la novetat de Quinoa amb arròs.
- **Masdeu Group** | bases per farcir dolços (macarons, tulipes, tartaletes, mini cons, canyes), bases de pasta de full dolces (vol-au vents, tartaletes, bouchés), bases de pasta choux (profiterols, éclairs) | Puigdàlber (Alt Penedès)
Novetats: nova línia de productes en format retail dirigit al consumidor domèstic.
- **Nortoliva** | oli d'oliva | Les Borges Blanques (Garrigues)
- **Oleum Priorat** | oli d'oliva | Cabacés (Priorat)
- **Ordesa** | aliments infantil | Sant Boi de Llobregat (Baix Llobregat)
- **Patatas Torres** | patates fregides | Dosrius (Maresme)
Novetats: patates fregides amb sabor a vi espumós



- **Promolac** | brou, cremes, salses i postres | Cornellà de Terri (Pla de l'Estany)
- **Sant Aniol Water** | aigua mineral | Sant Aniol de Finestres (Garrotxa)
Novetats: Kailani, un té fred, una saborosa alternativa als refrescs ensucrats, sense ingredients artificials, sense sucre afegit i amb menys de 50 calories per ampolla.

Empreses participants a l'estand carni:

- **Boadas 1880** | embotits | Girona
- **Can Calet** | embotits | Sant Joan les Fonts (Garrotxa)
Novetats: Snacky Tapas, combina la xarcuteria tradicional del fuet i xoriço amb la forma de consum actual més atractiva i demandada: formats reduïts, de consum immediat, cruixents, saborosos i amb un disseny molt atractiu.
- **Carlos Colomer** | especejament de vacú | Sant Feliu de Pallerols (Garrotxa)
- **Casaponsa** | embotits | La Vall de Bianya (Garrotxa)
- **Embutidos Caula** | embotits | Sant Gregori (Gironès)
- **Espina** | productes carnis de porc i au | Vic (Osona)
- **Espuña** | pernils, embotits, snacks carnis, i tapes precuinades | Olot (Garrotxa)
Novetats: Espuña Tradition, una gamma de xarcuteria curada llescada, només amb ingredients natural, sense conservants (sense nitrificants), sense colorants i sense al·lèrgens. La gamma està formada per pernil curat, xoriço, llonganissa, llom i cap de llom.
- **Font-Cana** | embotit | Sant Joan les Fonts (Garrotxa)
Novetats: Shoarma cuit de pollastre i cuit de porc, dos productes de Kebab amb el mateix sabor que el Kebab que se pot trobar a restaurants.
També es pot cuinar el Shoarma a la graella o microones per menjar calent.
- **Friusa** | carn de porcí, boví i oví | Riudellots de la Selva (Selva)
- **Grup Viñas** | carn de vacú | Vic (Osona)
- **Jamonsa** | pernils | Sant Joan les Fonts (Garrotxa)
- **J. Pont** | pernil, embotits i tapes | Hostalets de Balenyà (Osona)
- **Juan Aulet Torrent** | embotits | Anglès (Selva)
- **La Selva** | embotits | Campllong (Gironès)
- **Porxas** | embotits | Sant Joan les Fonts (Garrotxa)
- **Valent** | pernils i embotits | Girona

Espai Fecic

- **BonÀrea** | activitats ramaderes, industrials i comercials de la carn | Guissona (Segarra)
- **Cárnica Batallé** | porcí, carn curada i processada | Riudarenes (Selva)
- **Cárnicas J. Colomer** | carn de vacú i oví | Les Preses (Garrotxa)
- **Iberdigest** | productes carnis congelats i refrigerats | Santa Llogaia d'Àlguema (Alt Empordà)
- **Mafriges** | carn de porc | Sant Vicenç de Torelló (Osona)



La UE com un sol mercat

La Unió Europea representa un mercat atractiu per als productes agroalimentaris per la dimensió de la seva demanda, la tendència de consum creixent i el dinamisme en el flux internacional agroalimentari. Representa quasi el 7% del total de la població mundial amb 509 milions d'habitants (dades 2015). Es preveu que el consum agroalimentari europeu experimenti un creixement d'entre el 2,5 i el 3,5% anual fins al 2025.

El bloc comercial de la Unió Europea està format per 28 mercats que comparteixen característiques comunes en relació al consum però també presenten diferències que fan que uns mercats puguin resultar més atractius que altres. La millor manera d'accedir a un nou mercat és oferir un bon producte amb un preu competitiu, alineat amb els corresponents de la competència. En qualsevol cas, el preu és aquell que el mercat pot aguantar i no té res a veure amb els costos de producció.

Quant al consum agroalimentari mundial, la Unió Europea és el major consumidor mundial en alimentació i begudes, per davant de Xina i EEUU, i representa quasi el 19% del la despesa mundial en alimentació i begudes amb més de 5 milions de persones ocupades en el sector en prop de 289.000 empreses.

Amb un volum de vendes de 1.0744 bilions d'euros és el sector més gran de la UE. El 49,5% del valor de les vendes del sector és de PIMES, que representen el 62,8% de l'ocupació del sector.

La UE manté el lideratge mundial en exportacions agroalimentàries per davant d'Estats Units, a qui lo va prendre la primera posició l'any 2013. El comerç intracomunitari segueix sent un pilar fonamental per a sostenir l'economia agroalimentària de la UE, tot i que la tendència és l'obertura i consolidació de mercats de tercers.

L'any 2016, la UE ha importat de tot el Món 471 milions de tones d'aliments per valor de 494.606 milions; un 71,5% de països membres de la pròpia UE i el 28,5% de mercats extracomunitaris.

Europa és un dels socis comercials més importants per Catalunya, en part, gràcies a les rigoroses normes de producció i controls de qualitat dels nostres productes. Actualment, el 61,75% en volum i el 65,30% en valor de les exportacions de productes agroalimentaris catalans es destinen a aquest mercat, i encara presenta molt recorregut i moltes oportunitats de negoci, com demostren les dades i el creixement previst de la Unió Europea en el seu conjunt. En quant a Alemanya, aquest país membre és el 3r mercat mundial de destinació de les exportacions agroalimentàries catalanes, amb un 7,63% en valor del total d'exportacions d'alimentació i begudes al 2016.

Fruit Attraction. Madrid, 18 - 20 d'octubre. Fruita.

Empreses participants: 41

Organització i gestió de l'espai de Catalunya. En aquest espai de Catalunya es dona cita a empreses de les quatre demarcacions catalanes que representen perfils d'empreses productores, comercialitzadores, importadores i exportadores. Així, l'àmplia representació d'empreses catalanes a Fruit Attraction cobreix la totalitat de les famílies de productes fructícoles cultivats a Catalunya: fruita de pinyol, fruita de llavor, i cítrics. A més, el calendari de comercialització de la fruita catalana abasta tot l'any, ja que les centrals fructícoles compten amb una important capacitat frigorífica.

Seguint la línia habitual dels darrers anys, l'objectiu d'aquesta actuació és donar suport a les empreses en la millora del seu posicionament en els mercats exteriors, en l'establiment de nous contactes comercials, a més de facilitar la difusió sobre el sector de la fruita del nostre país als operadors visitants. D'aquí que les empreses catalanes participants es presentin a Fruit Attraction com a integradores d'un dels mercats de distribució de productes frescos més importants del sud d'Europa.

Fruit Attraction és un saló internacional que aplega les novetats i tendències de la indústria de la fruita i l'horta, un instrument fonamental d'internacionalització del sector i punt de trobada del conjunt dels professionals que integren tota la cadena de subministrament. L'edició anterior va comptar amb 1.238 empreses expositores de 25 països, i la visita de 54.684 professionals de 102 països, xifres que enregistren un continu creixement en relació als anys anteriors.

Empreses participants:

- **Actel Grup**, de Lleida
- **Afrucat**, de Lleida
- **Alcanar Verd Cítrics & Vivers – Varietat Sando**, d'Alcanar (Montsià)
- **Anela Fruits**, de Campllong (Gironès)
- **Cerima Cherries**, de Tivissa (Ribera d'Ebre)
- **Cítrics Terres de l'Ebre - Delta Fruits**, de Campredó (Baix Ebre)
- **Consell Regulador DOP Pera de Lleida**, de Lleida
- **Cooperativa de Soses**, de Lleida
- **Copafresh**, de Mollerusa (Pla d'Urgell)
- **Dasben**, de Lleida
- **Exportadora d'Agris d'Alcanar**, d'Alcanar (Montsià)
- **Font Badia – Fruites Font**, de Torres de Segre (Segrià)
- **Fructícola de L'Empordà - IGP Poma de Girona**, de La Tallada d'Empordà (Baix Empordà)
- **Fruites Caberol**, d'Alcarràs (Segrià)
- **Fruits de Ponent**, d'Alcarràs (Segrià)
- **Fruits Sant Miquel**, de Soses (Segrià)
- **Frulesa**, de Vilanova de la Barca (Segrià)
- **Girona Fruits - IGP Poma de Girona**, de La Tallada d'Empordà (Baix Empordà)
- **Giropoma Costa Brava - IGP Poma de Girona**, de La Tallada d'Empordà (Baix Empordà)
- **Grup Fruiter**, de Benissanet (Ribera d'Ebre)
- **Grupo Català**, de La Portella (Segrià)
- **Grupo Diego Martínez**, de Barcelona
- **Grupo Puentesol**, d'Amposta (Montsià)
- **Hawo Fruits Spain**, de L'Hospitalet de l'Infant (Baix Camp)
- **Kiss Me I'm Sweet**, d'Alcanar (Montsià)
- **La Portellana**, de la Portella (Segrià)
- **Laumont**, de Tàrrega (Urgell)
- **Llorenç Capdevila**, de Barcelona



- **Mercabarna**, de Barcelona
- **Molnar Fruits**, de Vila-Sana (Pla d'Urgell)
- **Rondafruits**, de Barcelona
Novetats: nou packaging de Ronda Verde i Ronda Fruits, i la nova marca Ronda Bio
- **Royo Fruits**, d'Alcanar (Montsià)
- **Stadium Innovation**, de Castelldefels (Baix Llobregat)
Novetats: nous sabors de la gamma Pom'Bel: 'La Fruta de cuchara' de poma, mango, fruita de la passió, i de poma i fruits vermells, dues varietats noves al mercat; nou sorbet de llimona de la gamma Polenghi, fet amb les millors llimones, amb sabor refrescant i llest per a consumir; i de la gamma Gourmet Garden llançament de les herbes lleugerament deshidratades, amb tot l'aroma, color i sabor, amb una conservació de 4 setmanes refrigerades.
- **Trecoop**, de Sudanell (Segrià)
- **Unfesa**, de Lleida
- **Visa Fruits**, de Barcelona
- **Viveros Alcanar**, d'Alcanar (Montsià)
- **Viveros Alcaplant**, d'Alcanar (Montsià)
- **Viveros Sancho Hermanos**, d'Alcanar (Montsià)
- **Vivers Baix Camp**, de Vinyols i els Arcs (Baix Camp)
- **Viyefruit**, d'Alcarràs (Segrià)

A més, l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA), empresa pública del Departament d'Agricultura, va mostrar els programes de R+D per a aquest sector a Fruit Attraction.



Foodex Saudi. Jiddah, (Aràbia Saudita), 12 - 15 de novembre. Alimentació i begudes.

Organització i gestió de l'espai de Catalunya. En aquest espai de difusió de les diferents marques catalanes, que te com a objectiu donar suport a la seva participació i ajudar-los a establir i mantenir contactes comercials en aquell país, es van presentar els productes de l'empresa *Euroaliment – Grup Pons* (oli d'oliva), *Frit Ravich* (fruita seca i snacks) i *Grup Viñas* (carn de vedella). L'estand de Catalunya va comptar amb el patrocini de la certificadora **Halal · Food & Quality. Halal · Food & Quality**, vinculada a la federació Halal Food & Quality del Centre Islàmic, garantint que els productes a l'empara d'aquesta marca ofereixen, a més de la garantia Halal, un valor afegit en seguretat i qualitat alimentària al consumidor d'aquest segment.

Foodex Saudi va ser la fira de referència per a l'alimentació i begudes que es va celebrar a Aràbia Saudita, al recinte Jeddah International Exhibition & Convention



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



Promotora d'Exportacions Agroalimentàries

Centre. En la passada edició van exposar els seus productes empreses procedents de 32 països. Per aquesta 5a edició, més de 15.000 professionals van visitar aquest esdeveniment, com ara proveïdors d'alimentació i begudes: aliments processats, conserves, fruites i verdures, alimentació bàsica, carns, aus, mariscs, productes acabats.

El sector a Aràbia Saudita

Aràbia Saudita és el més gran importador d'aliments de la zona del Golf, amb un 65% del consum total de la regió. La major part de la població és jove, i promou anualment taxes de creixement en el consum d'aliments de begudes del 7,6%. Es tracta de la primera potència econòmica d'Orient Mitjà, amb un PIB per càpita de més de 20 mil dòlars. Produeix aliments per valor de 26 mil milions d'euros a l'any, majoritàriament carn de pollastre, lactis, dàtils, tomàquets, ous, blat, fruita fresca, carn de boví, verdures i hortalisses.



Actuacions B2B

Prodeca organitza trobades comercials, tant directes com inverses, que tenen com a objectiu la prospecció d'un mercat, la cerca d'importador o distribuïdor per a empreses, o bé l'establiment de contactes institucionals que donin suport a les relacions comercials.

VII International Wine Business Meeting Hong Kong i Taiwan.

Lleida, 20-24 febrer

Empreses catalanes participant: 23

Els objectius del VII International Wine Business Meeting es van centrar en donar a conèixer la qualitat i diversitat de vins catalans, crear llaços de relació entre empresaris productors i els principals importadors dels mercats de Hong Kong i Taiwan per tal de incrementar a mig i llarg termini les exportacions de vins catalanes, així com traslladar als cellers catalans tota aquella informació que han de tenir en compte per a ser presents en aquests mercats.

La VII International Wine Business Meeting -que va comptar amb la col·laboració del Departament d'Agricultura, a través de Prodeca, la Cambra de Comerç de Lleida, la Diputació de Lleida, Globalleida i Caixabank- va comptar amb la presència de 12 importadors i la participació de 23 cellers catalans.

El programa va comprendre jornades, taules rodones i trobades empresarials amb els importadors d'ambdós mercats, així com la visita a cellers de les empreses catalanes participants.



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

Prodeca
Promotora d'Exportacions Agroalimentàries

La inauguració de l'esdeveniment va comptar amb una xerrada sobre el sector del vi lleidatà i català a càrrec de Prodeca.

Els bons resultats d'anteriors edicions han fet que cellers de les 12 Denominacions d'Origen de Vi i Cava (Costers del Segre, Cava, Alella, Conca de Barberà, Catalunya, Empordà, Montsant, Penedès, Pla de Bages, Priorat, Tarragona, Terra Alta, es donessin cita a Lleida per mantenir aquesta trobada que els pot obrir les portes d'aquests dos mercats asiàtics en expansió.

Els mercats de Hong Kong i Taiwan

Les importacions de vi realitzades per Hong Kong l'any 2015 van suposar un total de 63 milions de litres que representen un muntant de 1.379 milions de dòlars. Amb una població de 7,32 milions d'habitants amb un elevat poder adquisitiu (42.289USD per càpita) i gairebé 60 milions de turistes anuals, Hong Kong és alhora el segon centre mundial de subhastes de vi i un nucli reexportador, ja que el 44,25% del vi importat es reexpedeix a destinacions com la Xina continental, Macau o el Vietnam.

Del mercat Taiwanès, cal recalcar que amb només 23 milions de consumidors es posiciona com el cinquè mercat asiàtic pel que fa a les importacions de vins. Pel que fa al consum, cal destacar que aquest ha marcat una tendència creixent en els darrers cinc anys i en aquests moments se situa al voltant d'un litre per habitant i any, tot i que el consum aparent ronda els 23 litres anuals.

La realitat d'aquests mercats però és que els vins espanyols – i catalans- s'identifiquen en el segment mig-baix del mercat, per darrera dels vins francesos o dels procedents del Nou Món, tot i que són apreciats per la seva relació qualitat-preu. A Taiwan, el vi espanyol té una quota de mercat del 6,4%, propera als vins americans, italians i xilens però molt per darrera dels francesos (53,9%). El més esperançador però es el fet que en els darrers cinc anys, les importacions de vi d'origen espanyol han crescut en un 95% i la tendència és que segueixin en aquesta línia.



Missió comercial a la Xina i Hong Kong. Xina (26-28 març), i Hong Kong (29-31 març)

Durant els dies 29 a 31 de març va tenir lloc una missió comercial i institucional a la Xina (del 26 al 28 de març) i Hong Kong (del 29 al 31 de març), encapçalada pel conseller d'Empresa i Coneixement, Jordi Baiget, organitzada per ACCIÓ i l'Agència Catalana de Turisme, i que va comptar també amb la participació de PRODECA.

L'objectiu del viatge va ser detectar i aprofitar noves oportunitats de negoci per ampliar la presència comercial catalana en aquesta regió, fer prospecció de mercat, tancar projectes de cooperació i promocionar Catalunya.



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

Prodeca
Promotora d'Exportacions Agroalimentàries

Les empreses catalanes que van participar a la missió, i que van formar part del sector de l'alimentació, entre d'altres, van comptar amb agendes individuals i grupals personalitzades. Així, durant sis dies van mantenir reunions amb associacions i empreses del sector líders de la Xina i Hong Kong per trobar nous socis, clients o distribuïdors pels seus productes i serveis. A més de presentar els seus productes a importadors, distribuïdors representants de supermercats i grans superfícies locals, així com a xefs i cuiners locals, també es van organitzar seminaris tècnics, a través dels quals, les empreses catalanes van poder conèixer de primera mà la normativa i la logística necessària per exportar productes d'alimentació a Xina i Hong Kong.

En el decurs d'aquesta missió, representants de PRODECA, van mantenir reunions amb empreses, entitats i grups de supermercats, entre d'altres, amb l'objectiu d'ajudar al sector agroalimentari català a obrir nous mercats en països emergents.

Les oportunitats de negoci a la Xina

Es van destacar les oportunitats de negoci en l'àmbit del consum alimentari, ja que s'ha convertit en el mercat més gran d'alimentació importada i consum diari, en part gràcies a l'impuls del comerç electrònic.

Les exportacions agroalimentàries catalanes a la Xina han crescut un 41,67% el 2016, assolint els 365,59 milions d'euros.

Actualment hi ha més de 500 empreses catalanes que hi exporten principalment carn i altres productes d'origen animal, begudes de tot tipus, olis i greixos. De fet, el 30,56% de les vendes del sector agroalimentari de l'Estat espanyol a la Xina provenen d'exportacions d'empreses catalanes.

Catalunya i Hong Kong

Un dels sectors que va presentar més oportunitats per a l'expansió de l'empresa catalana va ser l'agroalimentari. Hong Kong importa un 95% dels productes alimentaris i begudes que consumeix, amb especial interès en els productes gourmet, els vins i olis. A través d'incentius fiscals i projectes públics, el sector de les TIC també és un dels eixos de desenvolupament de l'economia de la regió.

De la seva banda, les vendes de Catalunya a Hong Kong van assolir l'any passat els 90,62 milions d'euros, un creixement superior al 44,31% en comparació amb l'any anterior. Destaquen les exportacions de carn i altres productes d'origen animal, begudes de tot tipus, olis i greixos i fruites de les 467 empreses catalanes que actualment exporten a la regió. De totes les vendes del sector agroalimentari a Hong Kong de l'Estat espanyol, un 39,67% corresponen a exportacions d'empreses catalanes.

Meat Business Fòrum, Barcelona, 3 i 4 de maig

Participants: 31 productors del sector carni català i 140 operadors convidats de 44 països

El aquesta segona edició, el Meat Business Forum, es va consolidar com a fòrum internacional del sector carni català, va permetre les trobades B2B entre 31 empreses productores i exportadores de carn i productes carnis de Catalunya, que constitueixen un percentatge elevat del teixit productiu amb capacitat de posicionar els seus productes en mercats tercers, i 140 operadors internacionals convidats de 44 països tercers, en concret d'Àfrica (Algèria, República Democràtica de Congo, Costa d'Ivori, Líbia, Marroc, Tunísia, Sudàfrica), Amèrica del Nord (Canadà, Cuba), Amèrica Central i del Sud (Argentina, Bolívia, Colòmbia, Costa Rica, Curaçao, Equador, Panamà, Perú, Xile), Europa Central i Oriental (Suïssa, Bòsnia, Sèrbia), Pròxim Orient (Aràbia Saudita, Bahrain, Egipte, Iran, Jordània, Líban, Unió d'Emirats Àrabs) i Sud-est asiàtic



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



i Àsia oriental (Corea del Sud, Filipines, Hong Kong, Japó, Tailàndia, Taiwan, Vietnam, Xina).

Pel que fa a la valoració del certamen, els productors catalans van coincidir a afirmar l'alta qualitat dels importadors i la possibilitat d'arribar a nous mercats fins ara inabastables mitjançant el format àgil i efectiu de les entrevistes B2B, on han pogut donar a conèixer la qualitat dels seus productes, com es produeixen i l'habilitat per innovar i adaptar-se a les especialitats de cada mercat, així com la capacitat d'oferir productes als mercats més exigents.

Pel altra banda, els operadors convidats van destacar amb satisfacció l'organització del certamen i el format de l'espai on s'han pres part les reunions B2B, que va facilitar les relacions entre tots els participants, amb una agenda preestablerta de reunions per tal que cada productor es pogués reunir amb tots els operadors internacionals segons el tipus de carn o productes carnis que importa. Així mateix, van valorar molt positivament els contactes realitzats.

Des de Prodeca, per la seva part, es va valorar amb satisfacció aquesta segona edició del Meat Business Forum, subratllant el grau de professionalització i de contactes que han assolit les trobades.

El Departament d'Agricultura, a través de Prodeca, i la Subdirecció General de Ramaderia, conjuntament amb les organitzacions i associacions empresarials, ANAFRIC, ASOPROVAC, ASSOCAT, FAC, FECIC, FECOC i PORCAT van formar el Comitè Organitzador d'aquest esdeveniment, que va treballar conjuntament per crear aquest punt de trobada, i que va comptar amb el patrocini de Caixa Bank, AlfíLogistics i Alimentaria.

El sector carni català

El 2016 va ser un any rècord per a les exportacions de carn a Catalunya. L'any passat, les empreses càrnies catalanes van exportar 1,3 milions de tones de carn, per valor de 2.732 milions d'euros. D'aquest total, 882 milions corresponen a les exportacions a països tercers, que en els darrers 6 anys han crescut en valor un 280%. Catalunya és una gran potència càrnia a Europa i el principal sector agroalimentari de Catalunya. Produeix anualment més de 2 milions de tones de carn de totes les espècies: porcí, boví, oví, caprí, equí, aviram i conill", amb un volum de negoci de 8.820 milions d'euros. Representa més del 32% del volum de negoci del sector agroalimentari, el 40% en ocupació i més del 21% en nombre d'empreses.

És un sector que s'orienta cada cop més cap a la integració vertical com a forma d'assegurar la traçabilitat des de la granja fins al punt de venda, tot complint amb les exigències creixents del mercat.



Catalonia Wine and Cava Business Forum. Barcelona, 14 i 15 de juny
Participants: 31 productors del sector del cava i del vi català i 40 compradors convidats

Catalonia Wine & Cava Business Forum és un esdeveniment de negocis amb la participació de productors i elaboradors de vi i cava de Catalunya, i importadors i distribuïdors d'Amèrica i Àsia, amb l'objectiu principal d'establir relacions comercials entre les empreses catalanes de vi i cava i els operadors dels mercats convidats.

Així, durant dos dies, a Barcelona, van tenir lloc les trobades B2B (empresa-operador), organitzades de manera que tots els cellers inscrits poguessin presentar el seu celler i donar a conèixer i tastar els seus productes a tots els operadors internacionals, en reunions individuals. A més, s'han afegit al programa, dinars networking amb l'objectiu d'aprofundir en els contactes obtinguts durant les rondes d'entrevistes.

En aquesta ocasió, en les jornades B2B van prendre part prop de 40 compradors convidats dels següents mercats:

Amèrica - Canadà, Colòmbia, El Salvador, EUA, Mèxic, Panamà, Perú, Puerto Rico i República Dominicana.

Àsia - Japó, Singapur i Taiwan.

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a través de Prodeca, conjuntament amb l'Incavi i les associacions sectorials Associació Vinícola Catalana, Institut del Cava i PimeCava, van formar el Comitè Organitzador d'aquest esdeveniment, que té com a objectiu consolidar una plataforma estable de negoci internacional per al sector del vi i el cava de Catalunya, i que va comptar amb la

col·laboració d'ACCIÓ, l'Agència per a la Competitivitat de l'Empresa, adscrita al Departament d'Empresa i Coneixement, d'Alimentaria-Intervin i d'Euroselecció-Riedel.



Missió empresarial a l'Iran. Teheran (Iran), 22 a 26 de setembre

El sector agroalimentari iranià presenta bones perspectives de creixement, tant en l'apartat del consum com de la distribució. L'aixecament progressiu de sancions permet establir relacions de comercialització i de cooperació empresarial que presentin un guany tant per a Catalunya com per a Iran.

Organització juntament amb el Departament d'Agricultura d'una missió empresarial a l'Iran. En el seu decurs, els representats catalans es van reunir tant amb empreses líders com amb l'Administració per buscar i concretar sinergies i línies de diàleg institucional que suposin una empenta a la internacionalització de la indústria agroalimentària catalana i faciliti a les empreses catalanes l'establiment de relacions de negoci. L'objectiu final és bàsicament obrir línies de negoci mitjançant accions concretes de relació comercial entre empreses catalanes i iranians, així com fer prospecció de mercat i establir projectes de cooperació entre ambdós països.

La Federació Catalana d'Indústries de la Carn (FECIC), Priordei (oli d'oliva verge extra), de Lleida, Fricafor (carn de porcí i boví) de Vilafant (Alt Empordà) i Configirona (dolços) de Bonmatí (Selva), empreses catalanes que van participar en a la missió, van comptar amb agendes individuals i grupals personalitzades. Així, durant aquests dies es van mantenir reunions amb associacions i empreses del sector líders de l'Iran per trobar nous socis, clients o distribuïdors pels seus productes i serveis.

Per altra banda, representants de PRODECA van mantenir reunions amb empreses, entitats i grups de supermercats, entre d'altres, amb l'objectiu d'ajudar al sector agroalimentari català a obrir nous mercats en països emergents.



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

Prodeca
Promotora d'Exportacions Agroalimentàries

El mercat iranià

Iran és el segon país més gran de l'Orient Mitjà, amb una població estimada de 80 milions d'habitants, i amb un creixement d'1 milió d'habitants a l'any, 50% dels quals menors de 35 anys.

El sector agroalimentari presenta bones perspectives de creixement, tant en l'apartat del consum com de la distribució.

Sectors com el carni, preparats de fruita, alimentació infantil, lactis, entre altres, presenten oportunitats per a l'establiment d'acords que permetin el desenvolupament industrial i comercial d'Iran amb la col·laboració d'empreses catalanes.

Les relacions comercials en l'apartat agroalimentari entre Catalunya i Iran són en l'actualitat pràcticament inexistents. L'aixecament progressiu de sancions permet establir relacions de comercialització i de cooperació empresarial que presentin un guany tant per a Catalunya com per a Iran.

VIII International Wine Business Meetings Perú. Lleida, 18 a 22 de setembre

El Departament d'Agricultura, a través de Prodeca, va col·laborar amb la Cambra de Comerç de Lleida en l'organització de la VIII International Wine Business Meetings, i que en aquesta ocasió va posar el focus en el mercat peruà.

Els objectius del VIII International Wine Business Meeting se centren en donar a conèixer la qualitat i diversitat de vins catalans, crear llaços de relació entre empresaris productors i els principals importadors peruans del sector per tal de incrementar a mig i llarg termini les exportacions de vins catalanes, així com traslladar als cellers catalans tota aquella informació que han de tenir en compte per a ser presents en aquest mercat.

La VIII International Wine Business Meeting organitzada per la Cambra de Comerç de Lleida, i amb la col·laboració del Departament d'Agricultura, a través de Prodeca, la Cambra de Comerç de Lleida, la Diputació de Lleida, Global Lleida i Caixabank, i Acció, l'agència per la competitivitat de l'empresa del Departament d'Empresa i Coneixement de la Generalitat de Catalunya, va comptar amb la presència de 9 importadors, i la participació de 16 cellers catalans.

El programa va comprendre jornades, taules rodones i trobades empresarials amb els importadors peruans, així com la visita a cellers de les empreses catalanes participants.

L'acte inaugural va tenir lloc el passat dilluns 18 de setembre, a la Sala Sant Domènec del Parador de Turisme de Lleida, i va comptar amb la presentació de la conferència "El sector vitivinícola català", a càrrec de Prodeca.

El sector a Perú

Amb una població de 31 milions d'habitants, Perú és un dels països de l'Amèrica Llatina que ha tingut un major creixement pel que fa al consum de vi darrerament. D'acord amb les dades disponibles, en els darrers deu anys, aquest consum s'ha incrementat en un 8% anual i actualment se situa en els 1.6 litres anuals per càpita. Un fet que evidencia la tendència creixent i les potencialitats que obre aquest mercat per als cellers catalans i espanyols. Cal destacar que, en aquests moments, pràcticament el 20% del vi que es consumeix és importat (8milions de litres anuals). Per tant, és un mercat atractiu i amb un alt potencial per als nostres cellers. D'aquesta manera, tot apunta que un factor que pot contribuir al consum de vi a Perú és la creixent popularitat de la gastronomia peruana que ajuda a familiaritzar la nova classe mitjana

amb el món del vi alhora que actua de reclam per a turistes estrangers amb alt poder adquisitiu i acostumats a aquesta beguda.

Els cellers catalans participants:

- **Bodegas Concavins** | DO Catalunya, DO Conca de Barberà
- **Castell del Remei** | DO Conca de Barberà, DO Costers del Segre
- **Celler Batea** | DO Terra Alta
- **Celler Cercavins** | DO Costers del Segre
- **Celler Masroig** | DO Montsant
- **Costers del Sió** | DO Costers del Segre
- **De Muller** | DOQ Priorat, DO Tarragona
- **Edetaria** | DO Terra Alta
- **FS WINES** | DO Conca de Barberà, DO Montsant, DOQ Priorat, DO Cava, Vermut
- **Mas Blanch i Jové** | DO Costers del Segre
- **Mas Doix** | DOQ Priorat
- **Mont Marçal** | DO Penedès, DO Cava
- **PepWines** | DO Catalunya, DO Conca de Barberà, DO Costers del Segre, DOQ Priorat, DO Cava
- **Recaredo** | DO Penedès, DO Cava
- **Vino JOC** | DO Empordà
- **Vins Grau** | DO Pla de Bages

Missió Comercial Directa al Canadà. Canadà, 25 – 29 setembre.

El programa s'emmarca dins del Pla d'Acció Internacional (PAI) 2017 va tenir lloc en un moment clau per afavorir l'establiment de relacions bilaterals, a escassament dos mesos de la ratificació del CETA per l'Estat Espanyol (29 de juny) després de ser aprovat pel Parlament Europeu el passat mes de febrer.

L'objectiu del viatge, centrat en Montreal, Toronto i Ottawa és detectar i aprofitar noves oportunitats de negoci per ampliar la presència comercial catalana en aquesta regió, així com fer una prospecció del mercat canadenc per als productes catalans.

La missió comercial directa va comptar amb la participació d'empreses del sector agroalimentari que durant aquests dies van mantenir reunions amb associacions i empreses d'aquest sector que són líders al Canadà per trobar nous socis, clients o distribuïdors pels seus productes i serveis.

Empreses participants:

- **Chocolates Solé** | xocolata ecològica | Barberà del Vallès (Vallès Occidental)
- **España** | pernil i embotits | Olot (Garrotxa)
- **Mos a Mos-Congelats Olot** | Argelaguer (Pla de l'Estany)
- **Torrans Alemany** | torró, mel | d'Os de Balaguer (Noguera) Safrà del Montsec | productor de safrà | Llimiana (Pallars Jussà)
- **Sustainable Agro Solutions** | productes agro-sostenibles per a conreus | Almacelles (Segrià)

En el transcurs d'aquesta missió, representants de PRODECA van mantenir reunions amb organismes homòlegs per tancar projectes de cooperació i promoció del sector agroalimentari català.



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



El mercat canadenc

Canadà, té una població de 35,85 milions d'habitants, principalment concentrada en les ciutats de la franja Sud del país: Ontàrio (38%), Quebec (23%), Columbia Britànica (13%) i Alberta (12%). La renda per càpita va assolir els 43.000 euros l'any 2014. El país compta amb un creixement previst del 2,1%.

La producció agroalimentària a Canadà inclou tot tipus de productes, especialment cereals, hortalisses i productes carnis i de la pesca, però es troba limitada per les condicions climatològiques extremes del país, fet que afavoreix unes importacions d'aliments elevades que superen el 23.000 milions d'euros, liderades pel seu veí Estats Units d'Amèrica i que representen prop del 60% d'aquestes i seguides per Mèxic i Xina.

Els principals productes importats són: el vi, la cervesa i l'aigua, la fruita, les conserves de fruita i les verdures, la carn, l'oli d'oliva i les olives, i també els dolços.

El mercat agroalimentari canadenc s'estima en més de 88.000 milions de dòlars i en lideren les vendes els Supermercats i grans superfícies (61%) mentre que les botigues de conveniència i el petit comerç suposen en 39% restant. El consumidor canadenc busca productes que li aportin: plaer, salut, conveniència i que siguin respectuosos amb el medi.

Estem doncs, davant d'un mercat molt competitiu i amb diverses barreres d'entrada pels productes importats, si bé, l'elevada renda per càpita, el fort desenvolupament del mercat de productes gourmet i l'acord CETA (aprovat des de febrer de 2017 encara que de forma provisional a l'espera de la ratificació per part dels Parlaments Nacionals i Regionals), i l'interès creixent dels importadors i distribuïdors d'incorporar nous productes estrangers, el converteix en un mercat molt atractiu en el moment actual.

Actuacions B&C

Lactium – Vic, 13 - 14 de maig

La mostra, considerada com la fira de referència del sector, va comptar amb la participació de més d'una quarantena de formatgeries. Així, en el decurs de la fira, el públic visitant va poder conèixer, escollir i degustar més de 150 formatges de gran qualitat d'arreu de Catalunya, en un entorn lúdic i dinàmic situat al centre de la ciutat.

Entre les novetats va destacar la iniciativa de Rock & Txis, 40 tapes amb formatge, amb l'objectiu d'apropar el formatge a la cuina.

Així el dissabte per la nit, va tenir lloc un sopar amb 40 tapes elaborades amb formatge, acompanyades de cerveses artesanes, els vins de Cap de Ruc i altres productes agroalimentaris de qualitat. D'altra banda, també es destacava el Txis Corner, un espai que tenia la voluntat d'oferir projectes i experiències innovadores de formatgers d'arreu de Catalunya. També es podia trobar L'Aula del Formatge Bonpreu-Esclat, un espai de divulgació i coneixement de la cultura del formatge on s'organitzaven tastos guiats. I a més, va tornar el Concurs de Formatges Artesans de Catalunya, amb 9 categories i d'on va sortir el premi especial "Millor formatge català LACTIUM 2017".

Pel què fa al públic familiar, hi va haver una mostra de bestiar viu, amb la presència de races autòctones catalanes, així com activitats, tallers i espectacles pels més menuts que van visitar la fira.





Benvinguts a Pagès, Barcelona, 3-5 de juny

Participants: més de 750 cases de pagès, allotjaments, restaurants i activitats s'apunten a la segona edició



Benvinguts a Pagès és una iniciativa de la Generalitat, amb la col·laboració del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació -a través de Prodeca-, del Departament d'Empresa i Coneixement -a través de l'Agència Catalana de Turisme-, i de la Fundació Alícia.

Els dies 3, 4 i 5 de juny la segona edició de Benvinguts a Pagès i la pagesia catalana es va preparar per a viure de nou un gran cap de setmana de portes obertes. Gairebé 250 pagesos, ramaders i pescadors d'arreu de Catalunya van oferir visites gratuïtes a les seves explotacions perquè la ciutadania pugui conèixer i tastar els productes cultivats, criats i pescats a casa nostra.

Però Benvinguts a Pagès va ser una experiència que va més enllà: uns 200 allotjaments d'arreu del país es van afegir a la iniciativa amb ofertes especials per a aquell cap de setmana; uns 160 restaurants van servir el menú Benvinguts a Pagès, amb productes de temporada i de proximitat; i en moltes comarques es van oferir activitats complementàries. La varietat de productors, restaurants, allotjaments i activitats complementàries van permetre als participants planificar un cap de setmana a mida a qualsevol punt del país.

Visites gratuïtes

El nucli fort del Benvinguts són les visites guiades i gratuïtes que es van fer a unes 250 explotacions agràries i ramaderes, dissabte, diumenge i dilluns. El nombre de participants va créixer un 60% respecte l'edició anterior, després de l'èxit de la primera edició.

La majoria d'explotacions, després de la visita, van oferir un petit tast amb els productes que cultivava o elaborava i, a més, algunes van habilitar una zona de venda per als visitants que volguessin comprar aquell producte directament en origen, de la mà dels seus productors.

Hi van participar explotacions d'arreu del territori català i s'hi podien veure sectors tan diferents com cellers, molins d'oli, cultiu de plantes aromàtiques, horta, fruita, cervesa artesanal, granges de vedells, conills o gallines, famílies dedicades al pastoreig, apicultura, formatgeries, pescadors, etc.



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

Prodeca
Promotora d'Exportacions Agroalimentàries

Allotjaments i menú Benvinguts a Pagès

El web www.benvingutsapages.cat reunia tots els establiments turístics i restaurants que s'havien afegit a la iniciativa. En el cas dels allotjaments, es van apuntar uns 200 establiments: hotels gastronòmics, allotjaments de turisme familiar, allotjaments rurals categoritzats amb espigues, etc., des d'on els turistes podien arribar fàcilment a diverses explotacions que participaven al Benvinguts. Cada un dels allotjaments tenia una oferta especial Benvinguts a Pagès (que incloïa alguna activitat, tast de productes, obsequi, etc.)

En el cas dels restaurants, que eren uns 160, oferien el menú Benvinguts a Pagès que cada establiment va adaptar segons la seva ubicació i estil de cuina, però com a denominador comú una gastronomia amb productes de qualitat, de proximitat i de temporada.

Activitats complementàries

I a més de visitar les cases de pagès, d'allotjar-se en un entorn idíl·lic i de menjar els millors productes, els visitants podien completar el cap de setmana amb les gairebé 160 activitats complementàries que oferien diverses entitats i agrupacions, que es van sumar al Benvinguts a Pagès, organitzant activitats. L'oferta, que va triplicar el nombre d'activitats de l'any passat, va ser molt variada i incloïa, per exemple, visitar un centre de reproducció de tortugues, fires gastronòmiques, concurs de pesca, tallers de cuina, passejades, observació d'aus, festivals de música i gastronomia, ponències, navegació a bord d'un llaüt, i contes a l'aire lliure, entre d'altres.

Promocions especials per als "súpers"

Tots els infants i joves que eren del Club Súper3 van tenir condicions especials el cap de setmana del Benvinguts a Pagès. Per una banda, van tenir un obsequi quan van visitar alguna de les explotacions participants i, d'altra banda, van participar de forma gratuïta en qualsevol activitat complementària. A més, es va posar en marxa un concurs especial per als "súpers" en què els guanyadors tenien allotjament, àpats i activitats gratuïtes durant tot aquell cap de setmana.

Sumant forces amb la Setmana Bio

Es va incorporar la Setmana Bio al projecte de Benvinguts a Pagès i ambdós esdeveniments es van celebrar de forma conjunta, de manera que Benvinguts a Pagès va donar el tret de sortida de la Setmana Bio, que es va celebrar del 3 al 9 de juny de 2017.

La Setmana Bio per l'alimentació ecològica va ser un esdeveniment organitzat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, pensat per agrupar actuacions orientades a promocionar i donar a conèixer el sistema de producció ecològica i l'alimentació ecològiques, programades per qualsevol persona, entitat i, en general, agent promotor interessat en aquest objectiu, que es celebra al llarg d'una setmana cada any.

Un projecte de país

Benvinguts a Pagès és el resultat de l'esforç, la confiança i l'aposta decidida de



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



Promotora d'Exportacions Agroalimentàries

l'Administració, però també del territori, que es va abocar de nou en la participació i preparació de la iniciativa. Més de 750 ofertes diferents, entre explotacions, restaurants, allotjaments i activitats complementàries, delegats comarcals, treball conjunt i transversal entre diferents departaments de la Generalitat de Catalunya, la Fundació Alícia, els diferents patronats de turisme de les Diputacions, els Consells Comarcals i l'Ajuntament de Barcelona.

Benvinguts és un projecte pensat amb i per al territori, per desestacionalitzar i redistribuir el flux turístic i per dotar de nova oferta totes les comarques catalanes; una proposta lúdica i turística a l'entorn del producte i l'àmbit rural. Una aposta decidida pel producte de proximitat, per posar en valor el món rural, pel turisme d'interior i pel potencial de la gastronomia catalana. Una oportunitat per veure on neix allò que mengem.

Benvinguts a Pagès, premi Alimara a la Innovació en Producte o Experiència

Recentment, Benvinguts a Pagès ha estat reconegut amb el Premi Alimara a la Innovació en Producte o Experiència, un guardó que reconeix l'aportació de la nostra iniciativa en la promoció turística de Catalunya. Es tracta d'uns guardons creats pel CETT, campus internacional de formació i transferència de coneixement en turisme, hoteleria i gastronomia adscrit a la Universitat de Barcelona.

Tasta Catalunya – Sant Sebastià, 23 – 25 de juny

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, a través de Prodeca, i amb la col·laboració de l'Espai Catalunya a Sant Sebastià, va organitzar la sisena edició de la fira "Tasta Catalunya · Katalunia Dastatu".

Tasta Catalunya · Katalunia Dastatu, una mostra alimentària catalana que es va celebrar cada solstici de juny des de fa sis anys, va renovar vots i va apostar novament per la capital basca per anunciar l'estiu, incorporant aquesta fira a l'agenda de molts bascos sabedors de l'immillorable ambient que es generava entorn una copa de cava acompanyada d'un bon plat d'arròs, una tapa d'embotits o formatges, tot ben amanit amb un oliva verge extra suau i afruitat que sovint amaga aromes mediterrànies.

Embotits, formatges, mel, conserves, vins, caves, olis d'oliva verge extra i altres delícies gastronòmiques com les croquetes de formes i sabors increïbles són les propostes de les 13 empreses catalanes participants en aquesta mostra, que saben que als donostiarres se'ls sedueix pel paladar y se'ls guanya pel rigor. Per això es van presentar disposades a que els visitants, aficionats, experts i professionals, poguessin degustar els seus productes abans de comprar-los, en una edició renovada de la ja clàssica busqui i compari.

Empreses participants:

- **Jean León** | vi DO Penedès | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)
jeanleon.com
- **Montsagre** | oli d'oliva verge extra, vinagre | Horta de Sant Joan (Terra Alta)
montsagre.com
- **Mel Can Toni** | mel | Seròs (Segrià) | melcantoni.com
- **COC Ludoteca Gastronòmica** | croquetes | Mataró (Maresme) | clubcoc.com
- **Bosch i Casals Embotits Artesans** | embotits | Sant Feliu Sassera (Bages)
boschicasals.cat



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



- **Cooperativa La Granadella** | oli d'oliva verge extra | La Granadella (Garrigues) | olidegustus.com
- **Betara** | formatge artesà | Perafita (Osona) | betara.cat
- **Caves Ventura Soler** | vi DO Penedès, DO Cava | Sant Sadurni d'Anoia (Alt Penedès) | venturasoler.com
- **Embotits Mas Bellaire - Artesans de l'Abel** | embotits | Sant Joan Les fonts (Garrotxa)
- **Formatges Montbrú** | formatge artesà | Moià (Moianès) | montbru.com
- **Migjorn** | oli d'oliva verge extra ecològic | Navàs (Bages) | olmigjorn.com
- **Consell General de la Vall d'Aran** | productes del territori | Vielha (Vall d'Aran) | conselharan.org
- **Espinaler** | conserves | Vilassar de Mar (Maresme) | espinaler.com



Regió Europea de la Gastronomia

Catalunya va compartir amb Euskadi el privilegi de disposar d'un extraordinari patrimoni cultural i paisatgístic, que els situa com a destinacions gastronòmics de preferència. També comparteix altre patrimoni immaterial d'incalculable valor, i és una societat civil ben estructurada, capaç d'establir aliances amb altres regions europees i plantejar a l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme el projecte Regió Europea de la Gastronomia (REG).

El REG té com a objectiu destacar i promoure les cultures alimentàries europees que contribueixen activament en l'educació per a una alimentació saludable i sostenible, i fomenten la innovació gastronòmica. Catalunya va ser nomenada primera regió europea de la Gastronomia a 2016, i durant un any, Generalitat de Catalunya i entitats i institucions han treballat en diferents actuacions relacionades amb la gastronomia des de tots els aspectes. A la primavera de 2017, Catalunya va cedir el relleu a altres regions no sense abans projectar un futur de treball intens al voltant dels múltiples aspectes relacionats amb un acte tan bàsic com és el menjar i el beure.

Mercat de Mercats – Barcelona, 20 – 22 octubre

La VIII edició de Mercat de Mercats, la gran fira anual del producte fresc a Barcelona, va tornar, un any més, a omplir de sabors, olors i colors l'Avinguda de la Catedral de Barcelona. El Departament d'Agricultura, a través de Prodeca, col·labora en aquest esdeveniment gastronòmic i alimentari amb l'organització d'un àrea dedicada als productes alimentaris de qualitat i de proximitat, en què a més d'oferir productes per a degustació, els productors van poder vendre directament els seus productes, ampliant, així, la xarxa de contactes amb el consumidor final. El lligam entre producció i consum

és un dels objectius d'aquest tipus d'actuació, perquè permet incrementar el valor percebut per part del productor a l'hora de comercialitzar els productes. Així, l'oli d'oliva, formatges, embotits, codony, mel, pastisseria, coques de Perafita, pernil, lactis, galetes i menjar preparat van ser algunes de les propostes que van arribar als consumidors de Barcelona directament dels productors.

Empreses participants:

- **Bellaire - Artesans de l'Abel** | embotits | Sant Joan les Fonts (Garrotxa)
- **Cooperativa Sant Isidre de les Borges Blanques** | oli d'oliva | Les Borges Blanques (Garrigues)
- **Coques de Perafita** | coques | Perafita (Osona)
- **Embotits Artesans l'Esquiador** | embotits | Ripoll (Ripollès)
- **Embotits Can Gaburra** | embotits | Santa Eugènia de Berga (Osona)
- **Espai La Cava** | pernil | Barcelona
- **Especialidades Vira** | galetes | Martorell (Baix Llobregat)
- **Formatges Montbrú** | formatge | Moià (Moianès)
- **Gori Embotits de la Vall d'en Bas** | embotits | Sant Privat d'en Bas (Garrotxa)
- **Mel Can Toni** | mel | Serós (Segrià)
- **Mmmm... Postres Masgrau** | lactis | Sant Vicenç de Torelló (Osona)
- **Montsagre** | oli d'oliva | Horta de Sant Joan (Terra Alta)
- **Pastisseria Rodellas** | pastisseria | Sant Celoni (Vallès Oriental)
- **Valliser, Els Fruits De La Terra** | codony | Vilobí del Penedès (Alt Penedès)

Mercat de Mercats, una proposta consolidada

Mercats de Mercats, que va arribar a la vuitena edició, pretén recrear un autèntic mercat amb parades on es venen, es promouen i es donen a conèixer el producte agroalimentari català, el territori i el país, i on es pot comprar qualitat i plaer. El seu objectiu és convertir Barcelona en el gran mercat de la Mediterrània, promovent l'activitat econòmica, vinculada a la producció i distribució alimentària del país, donar a conèixer la qualitat dels productes que es venen i la producció agrària i artesana catalana vinculada al comerç de mercat, així com els beneficis de menjar els productes frescos i de qualitat que es poden trobar en els nostres mercats.

Les novetats d'enguany van apostar per una major presència dels productes frescos i la promoció dels mercats com a espais que tenen cura de les matèries primeres. D'altra banda el món gastronòmic hi va ser representat per 15 establiments, entre els quals es trobaven restaurants de mercat, que van oferir degustacions elaborades amb productes típics del país, i es va comptar amb altres espais amb diverses activitats obertes al públic, per tal d'apropar a la ciutadania al coneixement de l'ús dels productes de mercat a la cuina.

Aquest esdeveniment era, també, una forma festiva d'apropar a la ciutadania una sèrie de valors que incorporen els mercats: proveïdors de producte de qualitat, sostenible, vinculat a l'alimentació saludable i a la dieta mediterrània, atès per professionals experts en aquests productes, un espai de trobada i de transmissió de la nostra cultura culinària.

Aquest esdeveniment va ser organitzat per l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona, amb la col·laboració del DARP, a través de Prodeca, i d'altres organismes de la Generalitat de Catalunya, entitats i empreses.



37 Mostra de Vins i Caves de Catalunya – Barcelona, 27 – 29 d'octubre

La Mostra de Vins i Caves de Catalunya va arribar aquest any a la seva 37a edició amb una oferta molt completa per descobrir els vins i caves dels 68 cellers catalans que van participar a la Mostra, que va organitzar el Departament d'Agricultura, a través de Prodeca i Incavi.

A aquesta gran oferta vinícola, l'organització de la Mostra va sumar una altra oferta, l'alimentària, que va acompanyar el tast amb una proposta de productes de proximitat. Així, es va poder gaudir el tast dels diferents vins i caves amb productes com ara embotits, formatges, postres i coques dolces i salades. A més, la col·laboració entre l'organització de la Mostra i Turisme de Catalunya va permetre que els visitants coneguessin l'oferta enoturística del nostre país.

L'Espai Selecció

Els vins icona dels cellers participants en la Mostra van tenir un lloc reservat a l'Espai Selecció, una zona per tastar i gaudir de grans vins en un entorn propici a la descoberta dels matisos. L'Espai Selecció va mantenir l'accés diferenciat, per preservar l'ambientació adequada que requerien aquests vins singulars.

Dues Sales de Tast i Botiga

A més de l'itinerari lliure de tasts de vins oferts pels diferents cellers, el públic assistent va poder aprendre i aprofundir en la cultura del vi gràcies al programa de presentacions i tasts guiats que van tenir lloc durant la Mostra a les dues sales de tast habilitades. A més, a la botiga de la Mostra, es van poder adquirir les més de 500 referències que tenien presència als estands dels cellers participants.

Sostenibilitat i Solidaritat

La Mostra volia contribuir també a conscienciar la ciutadania de la necessitat de reutilitzar i reciclar per un món sostenible. Per aquest motiu es va establir un sistema de retirada dels envasos generats durant la celebració de la Mostra. La 37a Mostra de Vins va repetir, per quart any consecutiu, la iniciativa solidaria, que en aquesta edició, per a l'impuls dels valors de solidaritat, es van oferir dropstops solidaris al públic visitant, perquè els poguessin adquirir mitjançant una aportació destinada a Verema Solidària, una iniciativa que vincula territori, vi i sensibilitat social envers la pobresa i l'exclusió social al nostre territori.



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



Hotels amb DO

Amb l'objectiu de seguir promocionant les nostres DO i els seus vins, la Mostra va coincidir amb la celebració, de la iniciativa Hotels amb DO, per sumar sinergies i iniciar d'aquesta manera una setmana del vi català a la capital catalana. Del 23 al 29 d'octubre, vint-i-quatre hotels emblemàtics i amb història de Barcelona van oferir, per sisè any consecutiu, tastos de vins amb denominació d'origen catalana en els seus espais més íntims i inspiradors. Als Hotels amb DO es van descobrir els principis bàsics i alguns consells pràctics del món del vi, es van donar a conèixer les dotze DO catalanes i es van tastar grans vins catalans en un ambient únic i exclusiu. Tots els participants van ser obsequiats amb una invitació per a la Mostra de Vins i Caves de Catalunya.

Empreses participants a la Mostra de Vins i Caves de Catalunya:

Cellers

- **Abadal** | DO Pla de Bages | Santa Maria d'Horta d'Avinyó (Bages)
- **Adernats** | DO Tarragona, DO Cava | Nulles (Alt Camp)
- **Alta Alella Mirgin** | DO Alella, DO Cava | Alella (Maresme)
- **Altavins** | DO Terra Alta | Batea (Terra Alta)
- **Bodegues Capità Vidal** | DO Penedès, DO Cava | El Pla del Penedès (Alt Penedès)
- **Bodegues Visendra** | DO Catalunya | Les Pobles (Alt Camp)
- **Canals & Munné** | DO Penedès, DO Cava | Sant Sadurn d'Anoia (Alt Penedès)
- **Canals Nadal, Caves & Vins** | DO Penedès, DO Cava | El Pla del Penedès (Alt Penedès)
- **Carviresa Cellers** | DO Costers del Segre, DO Cava | Tàrraga (Urgell)
- **Casa Berger** | DO Catalunya, DO Penedès, DO Cava | Santa Fe del Penedès (Alt Penedès)
- **Castell del Remei** | DO Costers del Segre | Castell del Remei (Noguera)
- **Castellroig – Finca Sabaté i Coca** | DO Penedès, DO Cava | Subirats (Alt Penedès)
- **Celler Arché Pagès** | DO Empordà | Capmany (Alt Empordà)
- **Celler Carles Andreu** | DO Conca de Barberà, DO Cava | Pira (Conca de Barberà)
- **Celler Cooperatiu d'Espolla** | DO Empordà | Espolla (Alt Empordà)
- **Celler de Capçanes** | DO Montsant | Capçanes (Priorat)
- **Celler de les Aus** | DO Alella, DO Cava | Alella (Maresme)
- **Celler Gerisena** | DO Empordà | Garriguella (Alt Empordà)
- **Celler Hugas de Batlle** | DO Empordà | Còlera (Alt Empordà)
- **Celler Quim Batlle** | DO Alella | Tiana (Maresme)
- **Celler La Vinyeta** | DO Empordà | Mollet de Peralada (Alt Empordà)
- **Celler Mas del Botó** | DO Tarragona | Alforja (Baix Camp)
- **Celler Mas García Muret** | DO Costers del Segre | Llimiana (Pallars Jussà)
- **Celler Ronadelles · Cap de Ruc** | DO Montsant, DOQ Priorat, DO Cava | Cornudella de Montsant (Priorat)
- **Celler Vidbertus** | DO Conca de Barberà | L'Espluga de Francolí (Conca de Barberà)
- **Cellers Àngel Gustà** | DO Penedès, DO Cava | Barcelona
- **Cellers Blanch** | DO Tarragona | Puigpelat (Alt Camp)
- **Cellers Castell d'Or** | DO Catalunya, DO Conca de Barberà, DO Montsant, DO Penedès DOQ Priorat, DO Tarragona, DO Cava | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)



- **Cellers d'En Guilla** | DO Empordà | Rabós (Alt Empordà)
- **Cellers Unió** | DO Catalunya, DO Montsant, DOQ Priorat, DO Tarragona, DO Terra Alta Reus (Baix Camp)
- **Cérvoles Celler** | DO Costers del Segre | La Pobla de Cérvoles (Garrigues)
- **Clos Montblanc** | DO Catalunya, DO Conca de Barberà | Barberà de la Conca (Conca de Barberà)
- **Clos-Pons** | DO Costers del Segre, DO Cava | L'Albagés (Garrigues)
- **Coca i Fitó** | DO Empordà, DO Montsant, DOQ Priorat, DO Terra Alta | El Masroig (Priorat)
- **Covides Vinyes-Cellers** | DO Penedès, DO Cava | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)
- **El Vinyer** | DO Costers del Segre | Tremp (Pallars Jussà)
- **Empordàlia** | DO Empordà | Pau (Alt Empordà)
- **Espelt Viticultors de l'Empordà** | DO Empordà | Vilajuïga (Alt Empordà)
- **Estol Verd Celler** | DO Tarragona | Rodonyà (Alt Camp)
- **Gerida Viticultors** | DO Conca de Barberà | Blancafort (Conca de Barberà)
- **Grup Oliveda** | DO Empordà, DO Cava | Capmany (Alt Empordà)
- **Jean León** | DO Penedès | Torrelavit (Alt Penedès)
- **Josep M. Ferret Guasch, Caves i Vins** | DO Penedès, DO Cava | Font-Rubí (Alt Penedès)
- **Juvé & Camps** | DO Penedès, DO Cava | Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)
- **Llopart** | DO Penedès, DO Cava | Subirats (Alt Penedès)
- **Mas Foraster** | DO Conca de Barberà | Montblanc (Conca de Barberà)
- **Mas Llunes** | DO Empordà | Garriguella (Alt Empordà)
- **Mas Rodó Vitivinícola** | DO Penedès | Sant Joan de Mediona (Alt Penedès)
- **Maset** | DO Catalunya, DO Penedès, DO Cava | La Granada del Penedès (Alt Penedès)
- **Martinell, Cava & Hotel** | DO Penedès, DO Cava | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)
- **Miquel Pons, Vins i Caves** | DO Penedès, DO Cava | La Granada (Alt Penedès)
- **Naveran** | DO Penedès, DO Cava | Torrelavit (Alt Penedès)
- **Perelada** | DO Empordà, DOQ Priorat, DO Cava | Peralada (Alt Empordà)
- **Pinord** | DO Penedès, DOQ Priorat, DO Terra Alta, DO Cava | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)
- **Portell, Vins i Caves** | DO Conca de Barberà, DO Cava | Sarraí (Conca de Barberà)
- **Ramon Roqueta** | DO Catalunya | Manresa (Bages)
- **Rendé Masdeu, L'Espluga de Francolí** | DO Conca de Barberà | L'Espluga de Francolí (Conca de Barberà)
- **Rovellats** | DO Penedès, DO Cava | Sant Martí Sarroca (Alt Penedès)
- **Sant Josep Vins** | DO Catalunya, DO Terra Alta | Bot (Terra Alta)
- **Sumarroca** | DO Penedès, DO Cava | Subirats (Alt Penedès)
- **Torre del Veguer** | DO Penedès | Sant Pere de Ribes (Garraf)
- **Torres** | DO Catalunya, DO Conca de Barberà, DO Penedès, DOQ Priorat | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)
- **Vallformosa Cava** | DO Penedès, DO Cava | Vilobí del Penedès (Alt Penedès)
- **Vilarnau** | DO Penedès, DO Cava | Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)
- **Vins de Pedra** | DO Conca de Barberà | Mollet de Peralada (Alt Empordà)
- **Vins de Taller** | DO Catalunya | Siurana d'Empordà (Alt Empordà)
- **Vinyes dels Aspres** | DO Empordà | Cantallops (Alt Empordà)
- **Vives Ambrós, Vins i Caves** | DO Tarragona, DO Cava | Montferri (Alt Camp)

Entitats:

- **Consell Regulador DO Empordà** | Figueres (Alt Empordà)
- **Consell Regulador DO Conca de Barberà** | Montblanc (Conca de Barberà)
- **Consell Regulador DO Tarragona** | Valls (Alt Camp)

Alimentació:

- **Coques de Perafita** | coques artesanes | Perafita (Osona)
- **Embotits Salgot** | embotits | Aiguafreda (Vallès Oriental)
- **Formatgeria Mas Rovira** | formatge | Sora (Osona)
- **Formatges Betara** | formatges artesans | Perafita (Osona)
- **Postres Mas Grau** | pastís de formatge, flam de mató | Sant Vicenç de Torelló (Osona)

Es va consolidar el lideratge a Catalunya dels vins de les DO catalanes

El consum de vi amb DO creix any rere any, concretament a Catalunya. Així ho van confirmar les dades de l'informe Nielsen: el vi català amb DO va representar l'any 2016 un terç (32,97%) en volum de vendes en el conjunt dels canals d'alimentació i hoteleria.

Pel que fa al comerç exterior, Catalunya exporta el 40,99% de la seva producció de vi amb DO que correspon a 45.164.383 ampolles de vi a més de 140 països, sobretot d'Europa (68,59%), Amèrica (16,56%) i Àsia (10,58%). El vi és un dels ambaixadors més importants de les nostres terres, de la nostra manera de viure i de la nostra identitat.

El sector del vi a Catalunya té una estructura molt sòlida i competitiva, i representa el tercer sector més important de la indústria agroalimentària catalana. L'any 2016, es van comercialitzar 110.183.668 ampolles de vi català de la mà de 8.359 viticultors i 626 cellers embotelladors, amb una superfície inscrita de 28.267 hectàrees, amb el valor afegit que això representa quant a garantia de traçabilitat i de compliment de les normatives de qualitat. Aquesta aposta del sector és el que fa dels productes vitivinícoles catalans uns productes singularitzats davant dels mercats interiors i exteriors.

La DO Catalunya lidera el volum de vendes amb el 54,73% del mercat, seguit de la DO Penedès 16,80%, DO Costers del Segre 6,42%, DO Montsant 5,60%, DO Empordà 5,27%, DOQ Priorat 4,49%, DO Terra Alta 3,66%, DO Tarragona 1,23%, DO Conca de Barberà 1,00%, DO Pla de Bages 0,72% i DO Alella 0,11%.



Fòrum Gastronòmic de Girona – Girona, 19 – 21 de novembre



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

Prodeca
Promotora d'Exportacions Agroalimentàries

El Departament d'Agricultura, a través de PRODECA, va organitzar la participació agrupada de 39 empreses i productors artesans catalans al Fòrum Gastronòmic de Girona, amb l'eix temàtic de les activitats en el punt de mira en torn a la gastronomia sostenible i la diversitat culinària.

Amb la voluntat de generar fórmules que afavoreixin la participació dels productors agroalimentaris de qualitat catalans, la creació de plataformes i punts de trobada entre restauradors, productors i empreses del sector, PRODECA, va organitzar un espai diferenciat amb l'objectiu de reunir una mostra significativa d'empreses i productors artesans interessats en estar presents a l'espai expositiu del Fòrum. En aquest espai es van trobar productes com ara, anxoves, safrà, galetes bio, cervesa artesana, formatges, embotits, vi i cava, vermut, croquetes, gamba de Palamós, fesols, cargols de terra, fruits secs, làctis, ànec, mel i melmelada, entre d'altres.

El Fòrum Gastronòmic de Girona, un gran espai firal amb la participació de reconegudes empreses dels sectors de la distribució, la producció d'aliments i begudes, el foodservice o l'equipament i la maquinària, junt amb un atractiu i ampli programa d'activitats protagonitzades per destacats cuiners, va ser una vegada més una cita obligada per als professionals i el públic gourmet.

En total, més de 250 empreses van omplir el recinte firal, que aquest any ha experimentat un creixement de l'espai del 30% respecte la passada edició, el que va aportar més empreses participants, així com més novetats i més oportunitats de negoci.

En el decurs del Fòrum, va tenir lloc el premi al Cuiner de l'Any, acte en el que, com a novetat, tots els guanyadors de les edicions anteriors van pujar a l'escenari per oferir una sessió conjunta com a prèvia al lliurament del guardó de 2017.

A més a més, com cada any, es va premiar la innovació de les empreses participants, a través dels Premis InnoFòrum, que reconeix el producte més innovador, el sabor més original i el packaging més creatiu.

Empreses participant a l'espai Catalunya-Prodeca

- **Anxoves de L'Escala** | anxoves | L'Escala (Alt Empordà)
- **Aromis** | safrà i productes amb safrà, condiments, oli d'oliva, vinagres | Montblanc (Conca de Barberà)
- **Artipa** | galetes bio | Vic (Osona)
- **Assoc. d'Empresaris Productors de Venda de Proximitat de Girona** | Riudellots de la Selva (Selva)
 - **Marc Rodriguez Arumi** | mel | Borrassà (Alt Empordà)
 - **Josep Rabionet Gubern** | embotits | Hostalric (Selva)
 - **Pere Rubirola Vila** | embotits | Riudellots de la Selva (Selva)
 - **Sònia Saba Serra** | vi | Biure (Alt Empordà)
- **Balate** | cervesa artesana | Vilassar de Mar (Maresme)
- **Cal Quitèria** | formatges artesans de Ponent | Almacelles (Segrià)
- **Cal Tomàs** | embotits | La Pobla de Segur (Pallars Jussà)
- **Celler Gerisena** | vi DO Empordà | Garriguella (Alt Empordà)
- **Celler Martí Fabra** | vi DO Empordà | Sant Climent Sescebes (Alt Empordà)

- **Celler Vega Aixalà** | vi DO Conca de Barberà | Vilanova de Prades (Conca de Barberà)
- **Celler Vidbertus** | vi DO Conca de Barberà | L'Espluga de Francolí (Conca de Barberà)
- **Coc & Delicatessen** | croquetes i canelons artesans | Mataró (Barcelona)
- **Confradía de Pescadors de Palamós** | gamba de Palamós | Palamós (Baix Empordà)
- **DOP Fesols de Santa Pau** | fesols | Santa Pau (La Garrotxa)
- **Estany** | cargols de terra vius | Fonollosa (Bages)
- **Foment Agrícola de Les Garrigues** | fruits secs | Maials (Segrià)
- **Formatges Mas El Garet** | formatge artesà | Tona (Osona)
- **Formatges Montbrú** | formatge artesà | Moià (Moianès)
- **Formatges Sant Gil d'Albió** | formatge artesà | Albió (Conca de Barberà)
- **La Cuina de la Iaia** | croquetes gourmet 100% naturals | Argentona (Maresme)
- **Làctics Peralada** | làctics elaborats amb llet ecològica | Siurana d'Empordà (Alt Empordà)
- **L'Ànec dels Pirineus** | ànec | Montfullà-Bescanó (Gironès)
- **Laris** | productes elaborats amb tomàquets ecològics | Pineda de Mar (Maresme)
- **Llet de Cabres Catalanes** | assoc. de ramaders catalans de llet de cabra | Tona (Osona)
- **Llet Nostra** | llet bàsica en bric de litre i derivats làctics | Barcelona
- **Maria Casanovas** | DO Cava | Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)
- **Mas Marcè** | làctics elaborats amb llet ecològica | Siurana d'Empordà (Alt Empordà)
- **Mel Muria** | mel | El Perelló (Baix Ebre)
- **Melmelades i Conserves Blanch** | melmelades | Lleida
- **Murgó Formatges** | formatges artesans de llet de cabra i vaca | Sant Iscle de Vallalta (Maresme)
- **Museu Confitura** | confitures, melmelades i geles | Torrent d'Empordà (Baix Empordà)
- **Pagès Entrena** | DO Cava | Sant Jaume Sesoliveres (Anoia)
- **Ros Marina Viticultors** | vi ecològic DO Penedès | Guardiola de Font-Rubí (Alt Penedès)
- **Vermutissimo** | vermut | Viladrau (Osona)
- **Vins i Caves Naveran** | vi DO Penedès, DO Cava | Torrelavit (Alt Penedès)



[Fira Virtual www.prodeca.cat](http://www.prodeca.cat)



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

Prodeca
Promotora d'Exportacions Agroalimentàries

www.prodeca.cat disposa d'un espai destacat on les empreses, agrupades per sectors, ofereixen les seves produccions i exposen les singularitats i el valor que les diferencia. Disponible en 8 idiomes: català, castellà, anglès, francès, alemany, xinès, rus i àrab.

Empreses participants: 169

II. Formació i Assessorament

Jornades, seminaris i altres actuacions d'internacionalització

Seminari tècnic “Els canvis legislatius en alimentació als Estats Units”,
Barcelona, 13 de febrer



L'objectiu d'aquesta sessió informativa va ser donar a conèixer els canvis normatius que s'estan duent a terme des de novembre de 2016 i els futurs canvis que tindran efecte en els propers mesos i propers anys, amb la finalitat que les empreses puguin avançar-se als canvis per seguir exportant o per començar a exportar a aquest mercat.

En el decurs del seminari es van tractar les noves normes del "Food Safety Modernization Act" (FSMA), a càrrec de: Tiffany N. Comprés, Esq., Attorney at Law International Contracts & Dispute Resolution, SANDLER, TRAVIS & ROSENBERG, P.A., Florida (EUA), entre les quals es va informar del programa de verificació de proveïdors estrangers, normatives de control preventiu per aliments destinats al consum humà, així com de la Convenció de les Nacions Unides sobre Contractes Internacionals de Compravenda, entre d'altres.

La segona part del seminari va tractar sobre els productes frescs, presentant la normativa de seguretat d'aquests productes en aquell país i la Llei sobre productes agrícoles perennes i certificats fitosanitaris.

Jornada tècnica “El formatge artesà al mercat europeu”. Vic, 12 de maig

En el marc de la fira Lactium, el Departament d'Agricultura, a través de Prodeca, va organitzar la jornada tècnica *El formatge artesà al mercat Europeu*, amb l'objectiu de reunir experiències i informació al voltant de l'exportació de formatge artesà, i que es va enfocar en dos mercats que creiem que són d'alt interès estratègic i al mateix temps són prou diferenciats: Anglaterra i Itàlia.

En el decurs d'aquesta jornada va tenir lloc la presentació *Documentació i procediments necessaris per a l'exportació*, a càrrec de Prodeca, on es va conèixer la documentació específica i procediments necessaris per poder treballar comercialment en aquesta direcció, com ara, el Trànsit Intracomunitari vs Exportacions, zones que



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

Prodeca
Promotora d'Exportacions Agroalimentàries

integren el territori duaner de la UE, el codi TARIC (aranzel integrat de les Comunitats Europees), aranzel producte-país, obligacions fiscals, documents pel trànsit intracomunitari, així com l'etiquetatge de formatges a la UE, i més concretament al Regne Unit, i a Itàlia.

Jornada informativa EEN: borsa d'oportunitats internacionals de negoci

Barcelona, 31 de maig



Prodeca va organitzar aquesta jornada sobre la Xarxa EEN, una xarxa de consorcis amb més de 600 organitzacions, formada per Cambres de Comerç, Agències de desenvolupament empresarial i centres tecnològics universitaris.

La xarxa ofereix solucions concretes i efectives a empreses a més de 50 països, incloent els 27 Estats membres de la Unió Europea i altres països associats. Actualment formen part de la xarxa 64 països provinents d'Europa, Orient Mitjà, Àfrica, Amèrica del Nord i Amèrica Llatina.

El seu objectiu és ajudar la PIME europea a desenvolupar el seu potencial innovador i augmentar el seu coneixement de les polítiques europees, oferint-los informació i assessorament en relació a les polítiques i oportunitats de negoci als països de la UE, així com assistència en processos de transferència tecnològica i accés a programes europeus de finançament, de recerca i desenvolupament i innovació (R+D+I), com a eina per millorar la seva competitivitat.

Entre els avantatges de la xarxa EEN es troba la possibilitat d'establir contacte amb potencials socis comercials a través de la borsa d'oportunitats de negoci d'aquesta eina. Alhora, permet crear el propi perfil, accessible als més de 60 mil perfils internacionals publicats.

La Xarxa EEN esta conformada per ACCIÓ, la Cambra de Comerç de Barcelona i el Consell General de Cambres de Catalunya. PRODECA és Stakeholder de la Xarxa EEN a nivell d'internacionalització del sector agroalimentari mitjançant el Consell General de Cambres de Catalunya.

I Jornada agroecològica de l'oli. Canals de comercialització dels productes eco, en el marc de la Setmana Bio. *Posicionament i potencialitat del producte ecològic en els mercats.* Granyena de les Garrigues, 6 de juny

Dins el Pla Anual 2017 de Transferència Tecnològica, el Departament d'Agricultura, va organitzar la Setmana Bio, en el marc de la qual, va tenir lloc la *I Jornada agroecològica de l'oli. Canals de comercialització dels productes eco*, organitzada de forma conjunta amb l'Ajuntament de Granyena de les Garrigues, i dirigida als productors i sector comercialitzador dels productes ecològics a Catalunya, amb una especial atenció a l'oli ecològic.

A les comarques de les Garrigues i del Segrià es concentra el 60% de les explotacions ecològiques amb oliveres de Catalunya. Així, i atenent l'excel·lent qualitat de l'oli oliva verge i la demanda creixent del producte ecològic, la



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



jornada té com a objectiu aportar una visió pràctica amb l'experiència dels comercialitzadors i distribuïdors del producte; una aproximació a les tendències del mercat, i explicar les possibilitats de les noves tecnologies per a la venda a través Internet .

En el decurs d'aquesta actuació va tenir lloc la presentació "Posicionament i potencialitat del producte ecològic en els mercats", a càrrec de Prodeca, on es van conèixer la tendència de creixement d'hectàrees de les oliveres ecològiques a Catalunya, l'evolució del volum de facturació ecològica, el destí de les vendes, els principals sectors d'exportacions de productes ecològics, així com el seu consum a Europa i Espanya. També es va parlar del pes de la distribució moderna en el creixement del mercat ecològic, el diferencial de preus entre productes eco i convencionals i la motivació de compra d'aquests productes segons el tipus de consumidor, entre d'altres.

Halal: un concepte transversal que expandeix la frontera dels negocis **Consumidors musulmans: un mercat de proximitat i internacional**

Barcelona, 12 de juny

El Departament d'Agricultura, a través de Prodeca, va col·laborar en la jornada *Halal: un concepte transversal que expandeix la frontera dels negocis*, organitzada per Foment del Treball, en el decurs de la qual va tenir lloc la *presentació Consumidors musulmans: un mercat de proximitat i internacional*, a càrrec de Prodeca.

El terme Halal fa referència al conjunt de pràctiques, serveis i productes saludables permesos als musulmans. La transversalitat del concepte Halal i el seu ràpid creixement, tant a Europa (amb 44 milions de consumidors musulmans i uns 70.000.000 de dòlars de facturació), com a la resta del món (hi ha uns 1.600 milions de musulmans) ofereix grans oportunitats de negoci. Barcelona i Catalunya estan estratègicament ubicades per poder satisfer aquesta creixent demanda del segment Halal i al seu primer cercle d'internacionalització (Europa, Nord d'Àfrica i Orient Mitjà).

Seminari Japó: oportunitats pel sector agroalimentari **Nou tractat EU-JAPÓ.** Barcelona, 21 de setembre

El Departament d'Agricultura, a través de PRODECA, en col·laboració amb JMA-Japan Management Association (organitzadors de la Fira FOOD EX JAPAN), va organitzar aquesta jornada, amb l'objectiu de donar a conèixer la tendència econòmica i el nou Acord EU-JAPÓ (EPA - Economic Partnership Agreement), que eliminarà o reduirà dràsticament els aranzels sobre els productes agrícoles exportats a Japó per part dels països membres de la UE. Els productes més beneficiats per aquesta acord es preveu que siguin la carn de porc i de vacum, el vi i les begudes espirituoses, els formatges i la mantega, la llet desnatada, la pasta, les xocolates, el cacau en pols, els dolços i caramels, les galetes i les conserves d'horta entre d'altres. Així mateix, també es donarà reconeixement a més de 200 Indicacions Geogràfiques de productes alimentaris europeus.

En el decurs del seminari també es van tractar les oportunitats agroalimentàries al Japó, com el canal minorista i ranking retail d'aquest mercat, així com la perspectiva cultural.

La segona part de la jornada va tractar sobre la fira Foodex Japan, un dels esdeveniments més rellevants del Japó en el sector de l'alimentació i les begudes, que té lloc els propers 6 a 9 de març de 2018, i on el Departament d'Agricultura, a través de Prodeca, organitza l'espai *Catalonia, The land of Barcelona*, que agrupa la participació d'empreses agroalimentàries catalanes.

De periodicitat anual, està adreçada a visitants professionals i atrau un gran nombre de compradors líders de l'alimentació, des de majoristes a minoristes, supermercats, catering, importadors de begudes, restauració, entre altres. És la fira agroalimentària més gran de la zona Àsia Pacífic, i constitueix una bona plataforma per a la penetració en el mercat japonès principalment, un dels més sofisticats.

Seminari Estats Units: exportació d'aliments i begudes FDA-Etiquetatge-Actualitzacions Lley FSMA

Barcelona, 22 de setembre

El Departament d'Agricultura, a través de PRODECA, en col·laboració amb SPAIN-US CHAMBER OF COMMERCE (Miami), va organitzar aquesta jornada, amb l'objectiu de donar a conèixer, entre d'altres, els requisits FDA per exportar als EEUU, com ara els requisits generals, la Lley contra el Bioterrorisme o la detenció administrativa. També es tractaran els requisits especials per tipus de producte alimentari.

La segona part d'aquesta jornada es va centrar en els requisits d'etiquetatge, quan a contingut obligatori, etiqueta informativa i principal, a més dels canvis i novetats respecte a la normativa d'etiquetatge. Posteriorment i per finalitzar es van exposar les claus de l'actualització de la Lley FSMA.

Consultes i assessorament

Prodeca disposa d'un servei d'atenció de consultes sobre comerç exterior i promoció internacional, adreçat a empreses del sector agroalimentari. Aquest any 2017, el nombre de consultes rebudes i ateses ha estat de 75, amb temàtiques com ara informació i assessorament a l'exportació i informació sobre certificats.

Centre Virtual de Documentació sobre Comerç Internacional

A la web de Prodeca www.prodeca.cat, es pot accedir a apartats amb informació sobre Comerç Internacional, amb l'objectiu de facilitar a les empreses l'accés ràpid a informació d'interès per a la presa de decisions en l'àmbit del comerç exterior.

III. Publicacions periòdiques i altres

InfoProdeca

Publicació setmanal - Subscriptors: 3.890

F&B Export.Cat

Publicació mensual (10 números a l'any) - Subscriptors: 6.306

Xarxes socials

Podeu seguir les actuacions que organitza o en les col·labora Prodeca a través de les xarxes socials Twitter, Youtube i Flickr.

