

La directora general de Comercio y Consumo participa en el I Concurso de 'Las mejores Coronas de La Almudena de 2017'

La Comunidad impulsa la calidad en el sector pastelero regional con el sello de Pastelería Artesana

- Para obtener el sello es indispensable que la pastelería elabore al menos el 70 % de sus productos de forma artesanal
- El sector pastelero regional ocupa a más de 5.000 personas en más de 2.000 establecimientos que venden pan, pastelería y confitería
- Se prevé el consumo de más de 230.000 piezas de coronas de la Almudena, un dulce elaborado por primera vez en 1993

7 de noviembre de 2017.- La Comunidad de Madrid ha puesto en marcha junto a la Asociación de Empresarios Artesanos de Pastelería de la Comunidad de Madrid (ASEMPAS) el sello de Pastelería Artesana, con el que se pretende implantar un sistema de calidad que deben cumplir los establecimientos que elaboren y/o vendan productos de pastelería, bollería, confitería y repostería artesana en la región.

Así lo ha destacado la directora general de Comercio y Consumo, María José Pérez-Cejuela, en la primera edición del concurso 'Las Mejores Coronas de La Almudena 2017', organizado por ASEMPAS junto a la Asociación de personas con discapacidad APSURIA.

Pérez-Cejuela ha afirmado que "la Comunidad de Madrid ha querido manifestar su apoyo a este sector apoyando la implantación de un sistema de calidad a través del sello de calidad". Para conseguirlo, se establecen unos requisitos de seguridad alimentaria y procedimientos operativos, entre los que se establece que al menos el 70 % de los productos pasteleros que se vendan en las pastelerías sean fabricados de forma artesanal. El sello tiene una validez de dos años y, para su renovación, la pastelería tendrá que ser nuevamente auditada.

REQUISITOS DEL PROCESO

En cuanto a seguridad alimentaria, el objetivo es mejorar la normativa existente mediante unas instalaciones mínimas con las que debe contar el establecimiento, como sala de venta separada de la de elaboración, zona de almacenamiento y de almacenaje de productos y útiles de limpieza así como sistemas de frío, aseos y vestuarios y cuarto de basuras.

Asimismo, se establecen requisitos del proceso para una planificación adecuada de la producción; de proveedores, que fija los requisitos mínimos en el proceso de compras; de recepción, que establece una capacidad adecuada al volumen de productos que se elaboran; de almacenamiento, en el que se fijan los requisitos mínimos en la disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales; de elaboración de producto de bollería y pastelería; y de limpieza y desinfección.

CONVENIO PARA FAVORECER AL SECTOR PASTELERO TRADICIONAL

La puesta en marcha de este sello ha sido posible gracias al convenio de colaboración suscrito recientemente entre la Comunidad de Madrid, ASEMPAS y otras seis asociaciones de comerciantes de diversos sectores para la asistencia técnica en materia de ordenación, promoción y fomento de la actividad empresarial. El convenio ha permitido al sector conocer los detalles de la normativa de la Actividad Comercial y la relacionada con la Defensa del Consumidor, así como la realización de talleres para profesionalizar y perfeccionar el sector con guías sobre la actividad.

Según Pérez-Cejuela, se trata de una actuación enmarcada en el Programa de Dinamización, Promoción e Innovación del Comercio para 2017 “que dará “una mayor visibilidad del sector de las pastelerías de la Comunidad de Madrid, divulgando sus valores y contribuyendo al incremento de sus ventas”. A todo ello hay que añadir el ‘Programa Diagnóstico Global del Pequeño Comercio Minorista de la Comunidad de Madrid’, que se ha prolongado este año, y del que, en 2016, se beneficiaron siete pastelerías de la región, que recibieron asesoramiento de cara a fortalecer sus negocios.

Los últimos datos disponibles indican que el sector pastelero ocupa a más de 5.000 personas en más de 2.000 establecimientos dedicados a la venta de pan, pastelería y confitería, “cuyos profesionales muestran un más que óptimo nivel de profesionalidad”, ha destacado la directora general durante la celebración del concurso.

LA PRIMERA CORONA ARTESANAL, ELABORADA EN 1993

La primera corona pastelera de la Almudena data de 1993, año en que fue consagrada la Catedral de Santa María de la Almudena y para cuya conmemoración el pastelero artesano Pedro Blanco elaboró este nuevo postre en su obrador de Vallecas.

Se trata de una pieza de bollería elaborada con materias de gran calidad, aromatizada con licor y terminada con rellenos de crema pastelera, nata montada o trufa. Se prevé que durante estos días se consuman unas 230.000 piezas, equivalentes a más de 100.000 kilos de este dulce.