

A perspective view looking down a long, narrow hallway in a meat processing facility. Both sides of the hallway are lined with rows of hanging meat carcasses, likely hams, suspended from a metal grid ceiling by chains. The meat is a pale pinkish-beige color with visible marbling. The floor is a polished, light-colored surface. The ceiling is dark with several bright, rectangular fluorescent light fixtures. The hallway extends into the distance, creating a sense of depth.

NUESTROS  
PRODUCTOS

En Olot Meats Group nos enorgullecemos de ofrecer una variedad excepcional de productos de carne de cerdo, cada uno de ellos elaborado con un compromiso inquebrantable con la calidad y el respeto por el cliente. Nuestra trayectoria en el mercado internacional nos ha permitido perfeccionar cada etapa del proceso, desde la selección de las mejores piezas hasta la preparación cuidadosa de productos como el jamón redondo, jamón 4D, jamón 6D, paleta, lomo, panceta, solomillo, costilla, pies, manos, entre muchos otros. Contamos con una amplia gama que cubre las necesidades de distintos mercados y preferencias, garantizando la máxima satisfacción.

Facilitamos a nuestros clientes todo el proceso, desde el primer contacto hasta la entrega final. Nos encargamos minuciosamente de cada etapa logística, asegurándonos de que los productos lleguen en óptimas condiciones, cumpliendo con las más altas exigencias de frescura y calidad. Todos nuestros productos están avalados por nuestro sistema de gestión de calidad y trazabilidad, lo que garantiza su seguridad alimentaria.

Nuestra flexibilidad en la producción nos permite adaptarnos a los requisitos específicos de nuestros clientes, ajustándonos tanto a las particularidades de los mercados internacionales como a las necesidades de cada empresa. Nos enfocamos en asegurar que cada pedido se gestione con el mayor cuidado, reflejando nuestra experiencia, dedicación y atención al detalle, siempre buscando superar las expectativas.

La confianza y satisfacción de nuestros clientes es nuestra prioridad, y trabajamos para ofrecer productos con las máximas garantías, desde la granja hasta la mesa.

“Compromiso  
en cada  
corte”

**Càrniques Celrà, SL**  
Sala d'especiejament

Vanguard and tradition to serve the best quality

serve the best quality

Càrniques Celrà, SL  
Sala d'especiejament

NUESTRAS  
CIFRAS

El Grupo Olot Meats Group atraviesa un notable momento económico, evidenciado por un crecimiento constante en nuestras cifras de negocio año tras año. Nuestra capacidad para adaptarnos a las demandas del mercado, junto con un enfoque proactivo en la innovación y la mejora continua, nos ha permitido consolidarnos como una empresa dinámica en plena expansión. Este crecimiento no solo se refleja en nuestros resultados financieros, sino también en nuestra constante inversión en tecnología y recursos humanos, lo que nos posiciona para seguir avanzando y alcanzando nuevos horizontes en la industria alimentaria.

VOLUMEN DE NEGOCIO ANUAL 2024

**754.216.053€**

VOLUMEN DE NEGOCIO ANUAL 2023

**823.251.000€**

VOLUMEN DE NEGOCIO ANUAL 2022

**746.048.000€**

VOLUMEN DE NEGOCIO ANUAL 2021

**676.290.000€**





CÀRNIQUES DE JUIÀ, S.A.

FACTURACIÓN ANUAL

**371.801.328€**

KILOS VENDIDOS

**137.319.819Kgs**

EXPORTACIÓN

**67% Vol. (Kgs)**

**75% Importe**

CÀRNIQUES CELRÀ, S.L.

FACTURACIÓN ANUAL

**345.112.037€**

KILOS VENDIDOS

**127.815.040 Kgs**

EXPORTACIÓN

**74% Vol. (Kgs)**

**84% Importe**

OLOT MEATS S.A.

FACTURACIÓN ANUAL

**37.302.687€**

TOTAL CERDOS

SACRIFICADOS:

**3.113.820**



NUESTRAS  
EXPORTACIONES

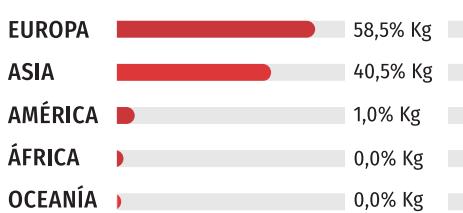


En Olot Meats Group, nuestra principal fortaleza reside en la exportación de carne, respaldada por años de experiencia y un profundo conocimiento de los diferentes mercados internacionales. Operamos tanto en el mercado nacional como internacional, siendo nuestra presencia en este último especialmente relevante, exportando carne a más de 118 países en todo el mundo. Gracias a nuestro equipo especializado, hemos establecido relaciones comerciales sólidas, adaptándonos a las necesidades específicas de cada mercado y cumpliendo con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria. Además, facilitamos soluciones logísticas integrales, gestionando el transporte y el seguimiento detallado de nuestros productos en cada etapa del proceso, asegurando que lleguen a su destino con la frescura y calidad que nos caracterizan. Nuestra capacidad para responder a las exigencias globales nos permite ofrecer productos que se ajustan a las normativas y preferencias culturales de cada destino, consolidando nuestra posición como un referente en la exportación de carne de calidad.



2024

NUESTRAS DESTINACIONES (Kg):



EXPORTAMOS  
EL 70%  
DE NUESTROS  
PRODUCTOS

# NUESTROS VÍNCULOS





"Juntos somos más fuertes.  
La unión nos lleva más lejos  
y nos impulsa a lograr  
grandes metas."



**INTERPORC**  
INTERPROFESIONAL PORCINA  
DE CAPA BLANCA



**ANICE**  
ASOCIACIÓN NACIONAL  
DE INDUSTRIAS DE LA CARNE DE ESPAÑA



**ANAFRIC**  
ASOCIACIÓN NACIONAL  
EMPRESARIAL CÁRNICA



**INNOVACC**  
ASOCIACIÓN CATALANA  
DE INNOVACIÓN DEL SECTOR CÁRNICO



**AETRIN**  
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA  
DE TRIPA NATURAL



CONSORCI  
FORESTAL DE  
CATALUNYA

**CONSORCI FORESTAL DE CATALUNYA**  
ASSOCIACIÓ FORESTAL CATALANA

A close-up photograph of two raw salmon fillets resting on a light-colored wooden surface. The salmon is a vibrant pink color with distinct white marbling. Each fillet is garnished with a scattering of black and red peppercorns. In the background, a bunch of fresh dill is visible, though slightly out of focus. The lighting is warm and highlights the texture of the salmon and the grain of the wood.

COMPROMETIDOS  
CON LA SALUD

Para **Olot Meats Group**, la seguridad alimentaria, el medioambiente y la calidad de sus productos son los pilares principales en los que se basa el proceso de fabricación.

Todos nuestros productos ofrecen las máximas garantías de calidad y seguridad alimentaria y están avalados por nuestro sistema de gestión de calidad y trazabilidad y por el sello del servicio veterinario oficial.

Contamos con un sistema de garantía de la calidad basado en la normativa ISO, teniendo integrado en este sistema los mecanismos necesarios y suficientes para el funcionamiento del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

Estamos certificados por **SGS ICS IBÉRICA** en higiene y seguridad alimentaria de acuerdo con las normas **ISO 22000**, **BCR** y el **módulo 11 e IFS**, y en medioambiente, por la **ISO 14001**. Asimismo, estamos certificados en trazabilidad desde las granjas (animales vivos y alimentación) hasta nuestro cliente final con **OCA CALITAX**. En nuestras instalaciones de procesamiento, implementamos controles de calidad exhaustivos para prevenir la contaminación cruzada y garantizar la inocuidad de los alimentos. Nuestro equipo de profesionales capacitados realiza inspecciones regulares y pruebas de laboratorio para detectar cualquier riesgo potencial y tomar medidas correctivas de inmediato.

### **CERTIFICACIÓN BRCGS FOOD**

**BRCGS** es un esquema diseñado para armonizar los estándares de inocuidad alimentaria en toda la cadena de suministro. Hoy en día, es reconocido mundialmente en las industrias alimentarias y no alimentarias como uno de los esquemas de certificación de terceros más rigurosos.

La certificación **BRCGS** es a menudo un requisito fundamental de los principales minoristas, fabricantes y organizaciones de servicios de alimentos. Al obtener la certificación **BRCGS**, usted le comunica a sus clientes que sus productos son seguros, legales y de alta calidad.

### **CERTIFICACIÓN INTERNATIONAL FOOD STANDARD**

**IFS** son las siglas de **International Food Standard** la asociación de grandes cadenas de alimentación alemanas que, en 2002 editaron una norma (el estándar **IFS**) para la gestión de la seguridad alimentaria que comenzaron a exigir a sus proveedores de marcas blancas. Desde su creación, el estándar **IFS** ha sido ampliamente reconocido y adoptado en todo el mundo como un referente de excelencia en seguridad alimentaria. Su enfoque exhaustivo abarca todas las etapas de la producción, desde la materia prima hasta el producto final, con el fin de garantizar la máxima calidad y seguridad para los consumidores. El estándar **IFS** es mucho más que una norma: es un compromiso con la excelencia, la confianza del consumidor y la protección de la salud pública. Gracias a su enfoque integral y su reconocimiento a nivel mundial, continúa siendo un pilar fundamental en la industria alimentaria, impulsando la calidad y la seguridad en cada paso de la cadena de suministro.

## CERTIFICACIÓN CALITAX

**CALITAX** es mucho más que una marca; es un distintivo de excelencia otorgado por **OCA Global** a las empresas que aspiran a destacar la calidad de sus productos a nivel mundial. Esta certificación representa un compromiso inquebrantable con la calidad y la excelencia, proporcionando un reconocimiento tangible y prestigioso en el mercado global. Con **CALITAX**, las empresas tienen la oportunidad de diferenciarse al demostrar su dedicación a la calidad y la satisfacción del cliente. Esta marca no solo es un sello de aprobación, sino también una herramienta invaluable para construir confianza y credibilidad entre los consumidores y socios comerciales.

Al obtener la certificación **CALITAX**, las empresas se unen a una comunidad exclusiva de líderes en calidad y excelencia, destacando su compromiso con estándares internacionales de clase mundial.

## CERTIFICACIÓN SGS 14001

La norma **ISO 14001** es mucho más que un conjunto de requisitos; representa un compromiso sólido y proactivo con la sostenibilidad ambiental. Al establecer un marco para la implementación de sistemas de gestión ambiental efectivos, la **ISO 14001** guía a las organizaciones en el seguimiento y monitoreo de sus actividades empresariales, con el objetivo principal de proteger y preservar el medio ambiente. Esta norma internacional se centra en garantizar el cumplimiento de todas las leyes y regulaciones ambientales vigentes, mientras promueve la mejora continua en la gestión de los aspectos ambientales de una empresa. Al adoptar la **ISO 14001**, las organizaciones se comprometen públicamente a minimizar su impacto ambiental y a asumir la responsabilidad de sus acciones.

Uno de los aspectos más destacados de la **ISO 14001** es su enfoque en la identificación y gestión de los riesgos ambientales asociados a las actividades de la organización. Esto implica no solo la mitigación de los impactos negativos, sino también la búsqueda de oportunidades para reducir la huella ambiental y promover prácticas sostenibles en toda la cadena de valor. Además de su valor intrínseco en la protección del medio ambiente, la **ISO 14001** también proporciona beneficios tangibles para las empresas, como la reducción de costos operativos, la mejora de la eficiencia energética y el acceso a nuevos mercados y oportunidades comerciales.

## CERTIFICACIÓN SGS 22000

La certificación **SGS 22000** es un sello distintivo de excelencia en **seguridad alimentaria**, respaldado por la experiencia y la reputación global de **SGS**, líder mundial en inspección, verificación, ensayos y certificación. Diseñada para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos en todas las etapas de la cadena de suministro, esta certificación representa un compromiso inquebrantable con la excelencia y la protección del consumidor. En el corazón de la certificación **SGS 22000** se encuentra un enfoque integral que abarca desde la producción agrícola hasta el procesamiento, envasado, almacenamiento y distribución de alimentos. Al combinar los principios de gestión de la seguridad alimentaria con las mejores prácticas de la industria, esta certificación proporciona un marco sólido y adaptable para abordar los desafíos de seguridad alimentaria más exigentes.

La certificación **SGS 22000** se basa en estándares reconocidos internacionalmente, incluidos los requisitos de **ISO 22000** y las especificaciones técnicas de **FSSC 22000**. Esto garantiza que las empresas certificadas cumplan con los más altos estándares de calidad y seguridad, así como con las regulaciones y requisitos legales aplicables en los mercados globales.

## CERTIFICACIÓN WELFAIR

Es el sello de certificación creado por **INTERPORC** para avalar las buenas prácticas llevadas a cabo en materia de bienestar animal, sanidad, bioseguridad, manejo de los animales y trazabilidad, en todos los eslabones de la cadena de valor del porcino de capa blanca de España. La certificación **INTERPORC** es un distintivo de excelencia en la industria porcina española, creado para reconocer y avalar las buenas prácticas que se llevan a cabo en todos los aspectos clave de la producción porcina. Desde el bienestar animal hasta la sanidad, la bioseguridad, el manejo de los animales y la trazabilidad, esta certificación abarca todos los eslabones de la cadena de valor del porcino de capa blanca en España. En el corazón de la certificación **INTERPORC** se encuentra un compromiso inquebrantable con el bienestar de los animales y la calidad de los productos porcinos. Esto se refleja en los rigurosos estándares y protocolos establecidos para garantizar condiciones óptimas de vida y atención para los animales, así como en la implementación de prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente en todas las etapas de la producción.

La certificación **INTERPORC** también enfatiza la importancia de la sanidad y la bioseguridad en la prevención de enfermedades y la promoción de la salud animal. A través de medidas preventivas y protocolos de control estrictos, se garantiza la salud y el bienestar de los animales, así como la seguridad de los productos porcinos para los consumidores.

## CERTIFICACIÓN B+ Compromiso Bienestar Animal

La **Certificación B+** es un reconocimiento significativo del compromiso de una empresa con el bienestar animal y la responsabilidad en la producción agropecuaria. Este sello refleja un enfoque integral que va más allá del cumplimiento de los requisitos mínimos, abordando de manera proactiva y continua las necesidades y el cuidado de los animales en todas las etapas de su vida.

Además de su enfoque en el bienestar animal, la **Certificación B+** también reconoce y promueve prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente en la producción agropecuaria. Esto incluye la gestión responsable de los recursos naturales, la reducción de residuos y la adopción de prácticas agrícolas que minimicen el impacto ambiental.



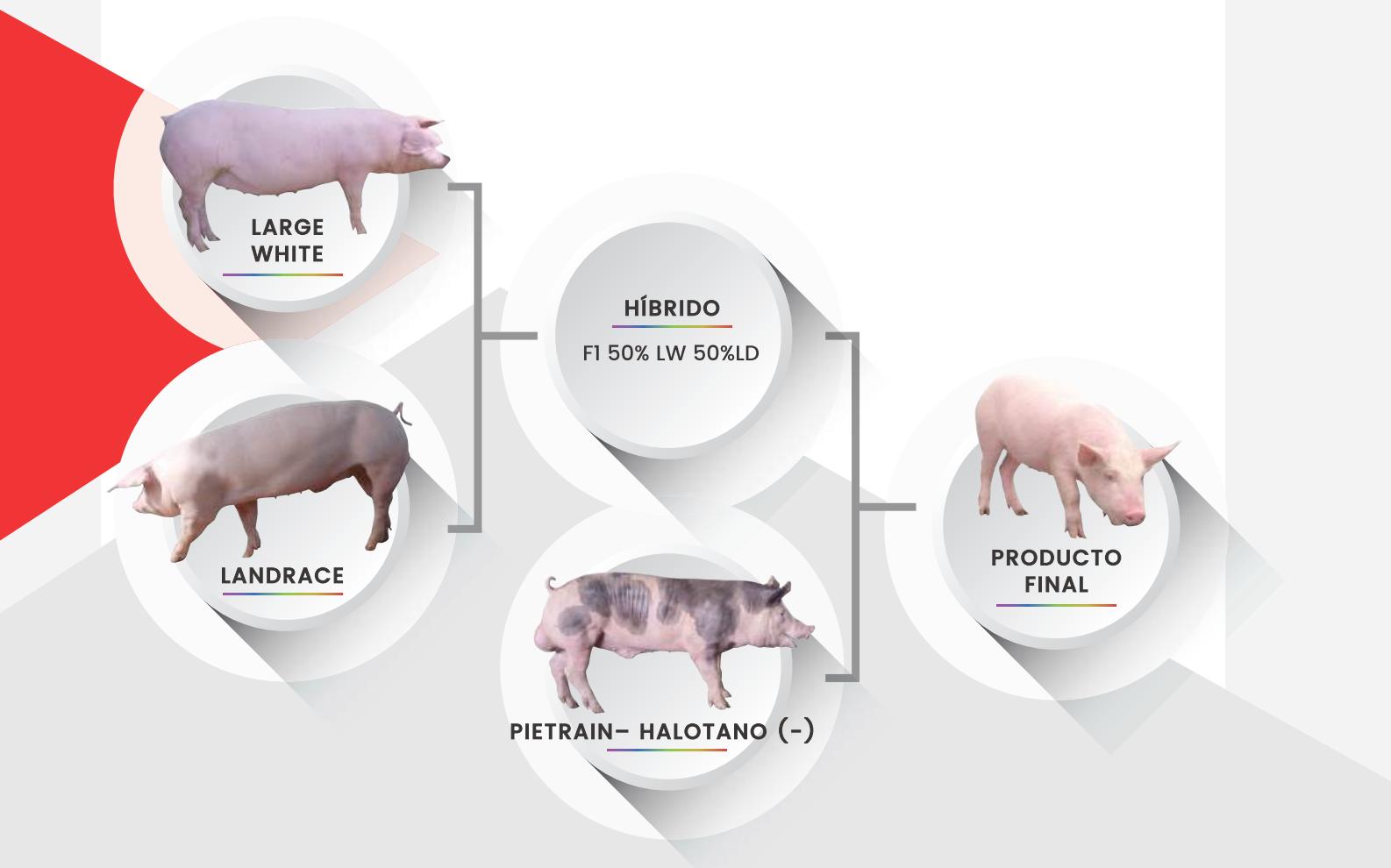


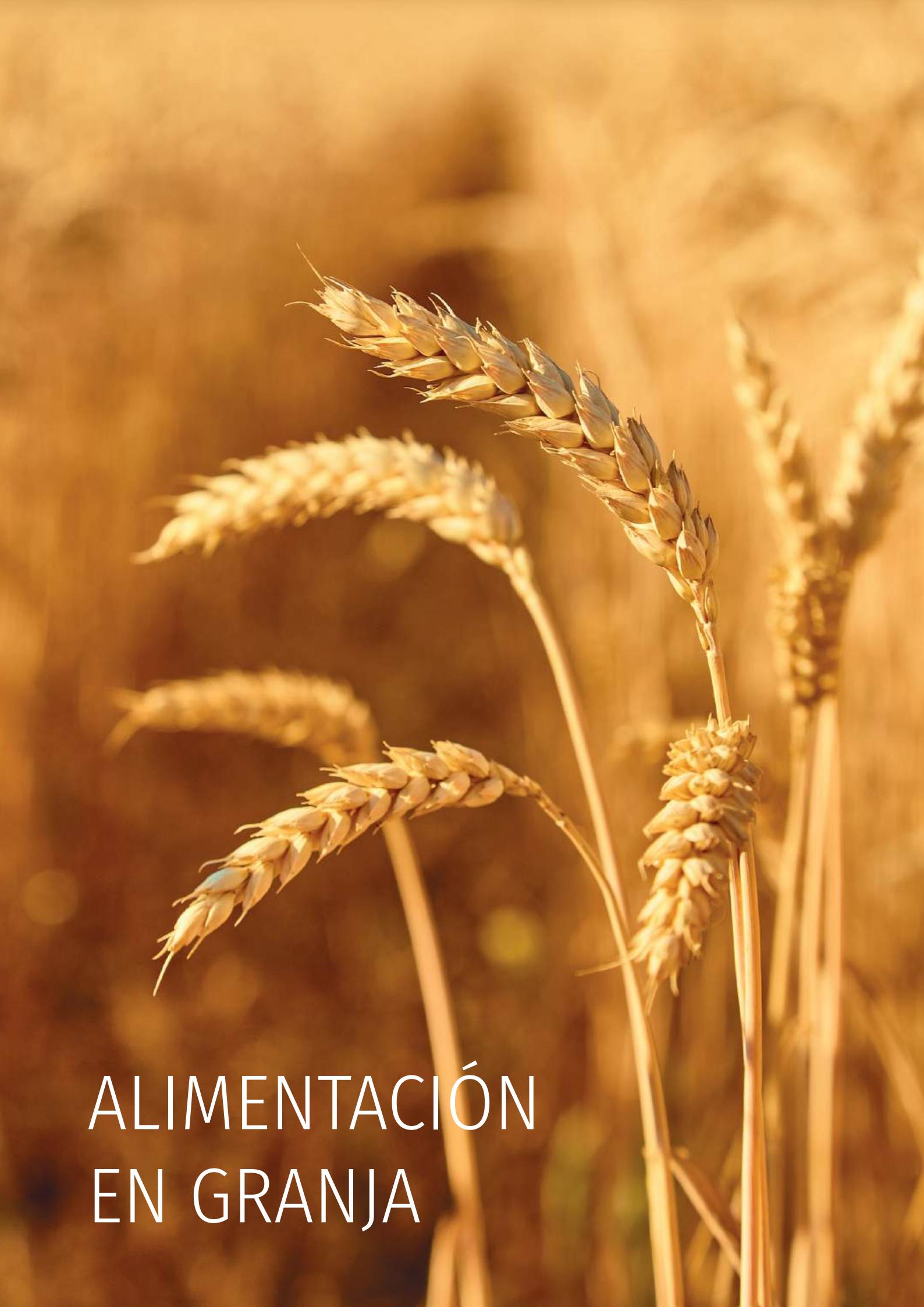
NUESTRA  
LÍNEA GENÉTICA

En Olot Meats Group, nuestra genética de cerdo de capa blanca es uno de los pilares fundamentales de nuestra producción, desarrollada con el objetivo de ofrecer una carne de la más alta calidad. A lo largo de los años, hemos perfeccionado esta línea genética mediante un proceso de selección riguroso que combina características de crecimiento rápido, eficiencia en la conversión alimenticia y una excelente conformación muscular, lo que se traduce en una carne con un óptimo equilibrio entre magro y grasa, ideal para satisfacer las demandas del mercado global.

Nuestros cerdos de capa blanca no solo destacan por su rendimiento superior, sino también por mantener un alto estándar de consistencia en todos nuestros productos. Cada fase del proceso, desde la selección genética hasta la cría y el engorde, es monitoreada de cerca para garantizar que los animales crezcan en condiciones óptimas, cumpliendo con las normativas internacionales más estrictas en cuanto a bienestar animal y sostenibilidad.

Además, nuestro equipo de especialistas trabaja continuamente en mejorar esta línea genética, utilizando tecnologías de vanguardia en biotecnología y genética animal, asegurando que nuestros cerdos de capa blanca se mantengan a la vanguardia en términos de productividad y calidad. El compromiso con la innovación genética no solo nos permite aumentar la eficiencia de nuestra producción, sino también garantizar que nuestros productos satisfagan las expectativas de nuestros clientes.





# ALIMENTACIÓN EN GRANJA

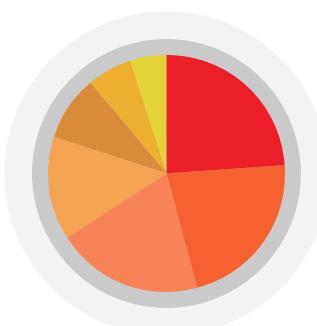
La calidad de la alimentación en nuestras granjas es fundamental para garantizar el desarrollo óptimo de nuestros animales y la excelencia en nuestros productos. Nuestra alimentación está cuidadosamente formulada y adaptada a las necesidades nutricionales específicas de cada fase de crecimiento, asegurando que los cerdos reciban los nutrientes esenciales en cada etapa de su desarrollo.

**Fase de cría:** En las primeras etapas de vida, los lechones reciben una dieta altamente especializada y rica en nutrientes a base de cereales tradicionales. Está diseñada para fortalecer su sistema inmunológico y garantizar un crecimiento saludable. Esta alimentación inicial es clave para un desarrollo robusto y una base sólida para las fases posteriores.

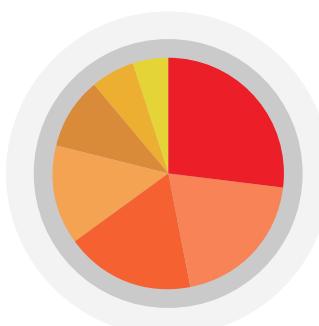
**Fase de crecimiento:** A medida que los cerdos maduran, su dieta se ajusta para maximizar el crecimiento muscular y la conversión alimenticia, proporcionando una mezcla equilibrada de proteínas, carbohidratos, vitaminas y minerales. Durante esta fase, se hace un control exhaustivo para asegurar que el crecimiento sea estable y uniforme, optimizando la salud y el bienestar de los animales.

**Fase de engorde:** En esta etapa final, la alimentación está diseñada para mejorar la calidad de la carne, priorizando la obtención de un equilibrio óptimo entre grasa y magro, lo que resulta en un producto final de excelente textura, sabor y jugosidad. El control nutricional en esta fase es clave para asegurar una carne de alta calidad que cumpla con los estándares más exigentes del mercado.

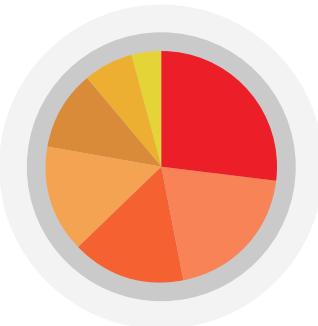
En todas las fases, el proceso de alimentación está estrictamente controlado, utilizando ingredientes de primera calidad y monitoreando la cantidad y tipo de alimentos proporcionados. Además, implementamos tecnologías avanzadas para asegurar una trazabilidad completa, lo que nos permite garantizar la seguridad alimentaria y la sostenibilidad en todo el proceso. Nuestro enfoque integral hacia la nutrición no solo promueve el crecimiento eficiente y saludable de los animales, sino que también nos permite ofrecer productos que cumplen con los más altos estándares de calidad y sabor, adaptándose a las demandas de los mercados más exigentes a nivel global.



01. FASE DE CRÍA



02. FASE DE CRECIMIENTO



03. FASE DE ENGORDE