

La nutritiva y sostenible Carne de Vacuno reinará en las Barbacoas este verano

- La amplia oferta de cortes de Carne de Vacuno disponible en el mercado ofrece posibilidades gastronómicas casi ilimitadas. Desde las recetas tradicionales, como los guisos o los estofados, hasta las últimas tendencias foodies, como el wok o el tartar... ¡y por supuesto, la barbacoa!
- ¿Sabías que la producción de Carne de Vacuno cumple los estándares más exigentes del mundo en seguridad alimentaria, trazabilidad, respeto al medioambiente y bienestar animal? El sector del vacuno de carne está comprometido, asimismo, para alcanzar la neutralidad climática en 2050
- Chuletón, el entrecot, la tira de costilla, aguja, espaldilla, entraña y vacío... La Carne de Vacuno en Europa se diferencia de las procedentes de terceros países en la diversidad de sus razas, las Indicaciones Geográficas Protegidas, la variedad de cortes y, sobre todo, en la producción y comercialización de carne de animales alimentados con cereales y oleaginosas de alto valor nutritivo

15 de julio de 2020.- El verano del desconfinamiento traerá vacaciones diferentes, con mayores medidas de seguridad y distanciamiento social, pero no cambiará las ganas de millones de ciudadanos de disfrutar por fin de comidas sabrosas al aire libre en la compañía de familiares o amigos. Es temporada de barbacoas, que ofrecen casi infinitas propuestas gastronómicas a los consumidores, entre las que gana peso cada año la **Carne de Vacuno**, nutritiva y sostenible, que encaja además con una alimentación variada y equilibrada enmarcada en nuestra saludable **Dieta Mediterránea**.

Uno de los puntos fuertes de la **Carne de Vacuno** es su gran versatilidad. Desde las recetas tradicionales, como los guisos o los estofados, hasta las últimas tendencias foodies, como el wok o el tartar, ¡y por supuesto, la barbacoa! Encontramos piezas muy adecuadas para este formato como el **chuletón, el entrecot, la tira de costilla, aguja, espaldilla, entraña y vacío**. También se pueden elaborar **hamburguesas** con carne de ternera picada.

“Este alimento triunfa en los principales mercados mundiales por su alta calidad. Es un aliado de los consumidores gracias a la variedad de sus cortes, la diversidad de sus formas de cocinado, el aporte de nutrientes, su facilidad para conservar y el desperdicio cero”, explican desde **Provacuno**. Dentro y fuera de nuestras fronteras, la Carne de Vacuno está más de moda que nunca. El producto está consiguiendo cuotas históricas en ventas en Portugal, Italia, Francia, Países Bajos, Argelia, Indonesia, Costa de Marfil, Marruecos o Canadá mientras que se abren destinos como Vietnam, Singapur o Japón.

El Vacuno de Carne es uno de los sectores clave para el rural, con un sistema de producción eficiente y sostenible. Con **130.153 granjas, 5,8 millones de cabezas, 238 industrias de sacrificio y 695.940 toneladas** producidas al año por valor de **3.010 millones de euros**, el vacuno ocupa el tercer puesto en el sector ganadero en términos económicos en España y es el quinto mayor productor de la UE. La exportación es de 901 millones de euros (**1.200 millones** de euros al año sumando animales vivos).

El contenido de la presente publicidad representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva de Consumidores, Salud, Agricultura y Alimentación (CHAFFEA), no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene

Pero... ¿Conocen bien los valores que hay detrás de la Carne de Vacuno nuestros consumidores?

La Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno (**Provacuno**) recuerda que son muchas las razones para consumir esta *delicatessen*, producto “top” de la gastronomía europea. Conviene recordar, por ejemplo, que la **Carne de Vacuno** en Europa se diferencia de las procedentes de terceros países en la diversidad de sus razas, las **Indicaciones Geográficas Protegidas**, la variedad de cortes y, sobre todo, en la producción y comercialización de carne de animales más jóvenes, alimentados con cereales y oleaginosas de alto valor nutritivo.

La Carne de Vacuno se integra dentro del **Modelo de Producción Europeo**, caracterizado por el cumplimiento de los estándares más exigentes del mundo en seguridad alimentaria, trazabilidad, respeto al medioambiente y bienestar animal. Se trata de una carne marcada por la sostenibilidad. Desde **Provacuno** destacan algunos puntos fuertes de este modelo europeo:

Seguridad alimentaria. La trazabilidad del sector del vacuno permite seguir el rastro de un alimento en todo momento, *desde la granja hasta la mesa*, para garantizar siempre productos sanos, seguros y de calidad. La etiqueta otorga plenas garantías de información y transparencia al consumidor.

Bienestar y sanidad animal. El sector de la **Carne de Vacuno** en Europa cumple con las exigentes normas de bienestar animal de la UE, una de las legislaciones más estrictas del mundo. La cría de animales sanos y la producción de carne se realizan conforme a la legislación de la UE en materia de prevención y lucha contra las enfermedades animales y medidas de bioseguridad.

Economía circular y desperdicio cero. El sector de la **Carne de Vacuno** contribuye al uso sostenible de los recursos, y a la reducción desperdicios, reciclando y reutilizando subproductos como el estiércol para fertilizar el terreno. El **desperdicio de Carne de Vacuno es casi cero**.

Sostenibilidad. El sector trabaja en el programa europeo “*Life beef carbon*” para reducir al menos un 15% las emisiones de gases de efecto invernadero en los próximos diez años. De igual forma, esta actividad ganadera es imprescindible para la economía y el empleo en el medio rural y para conservar el paisaje **frente al avance de la desertificación y los incendios forestales**.

Estrategia Vacuno de Carne Carbono Neutral 2050. **PROVACUNO** ha lanzado esta ambiciosa iniciativa que incluye medidas y acciones como son la investigación y la innovación continuas. Entre ellas, unos códigos de buenas prácticas, en colaboración con los investigadores españoles que trabajan en la mitigación del cambio climático en el sector agrario, o una caracterización socioeconómica del sector, como base para orientar de forma precisa las actividades de innovación. ¿El objetivo? Alcanzar la neutralidad climática del sector en 2050.

PROVACUNO es la Organización Interprofesional Agroalimentaria de la carne de vacuno, entidad de carácter privado, sin ánimo de lucro y de ámbito nacional, integrada por las principales organizaciones del sector productor y del sector de la transformación/comercialización para la defensa de los intereses del sector de carne de vacuno, lugar de encuentro y foro de debate para la mejora de la situación de la cadena alimentaria sectorial. Más información en <http://www.provacuno.es/>

El contenido de la presente publicidad representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva de Consumidores, Salud, Agricultura y Alimentación (CHAFEA), no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene