

16 DE OCTUBRE: DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN

Cinco razones para incluir la Carne de Vacuno en tu dieta

- La Carne de Vacuno debe formar parte de cualquier dieta equilibrada, basada en alimentos de la Dieta Mediterránea, acompañada de ejercicio físico regular. Es muy apreciada dentro y fuera de nuestras fronteras por su sabor y contenido en aminoácidos esenciales y minerales. Lo reivindica Provacuno cuando se conmemora el Día Mundial de la Alimentación (16 de octubre)

Oct 2020.- En un momento en el que las corrientes contrarias al consumo de carne culpabilizan a sus compradores, el sector del Vacuno de Carne remarca los numerosos beneficios que hacen aconsejable mantener el consumo de este producto “top” de la gastronomía europea y nacional en una dieta sin carencias, donde hay cabida absolutamente para todos los alimentos de nuestra saludable Dieta Mediterránea, en las dosis adecuadas y sin olvidar la práctica regular de ejercicio físico. De cara a la celebración, este **16 de octubre, del Día Mundial de la Alimentación**, el sector de la Carne de Vacuno reivindica este alimento.



Conviene recordar que las proteínas cárnicas presentan un elevado valor biológico y nutricional para los humanos, es fuente de aminoácidos, vitaminas como el hierro.... El director de la **Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno (Provacuno)**, **Javier López**, alerta de que muchos consumidores han cambiado sus hábitos de alimentación y abandonan la Dieta Mediterránea marcada por una gran variedad de alimentos como el aceite de oliva, las verduras, legumbres y carnes en las cantidades semanales recomendadas por la comunidad médica.

“La Carne de Vacuno tiene beneficios nutricionales para niños, jóvenes, mujeres gestantes y lactantes, deportistas y mayores. Es una pena que abandonemos la dieta de siempre al mismo tiempo que nos convertimos en el país de la UE como mayores índices de obesidad”, ha subrayado el director.

En este contexto, **“Hazte Vaquero”** es la iniciativa de Provacuno y la Unión Europea para informar sobre las características de la Carne de Vacuno, que pone en valor el modelo de producción europeo (el más exigente a nivel mundial), y fomenta la inclusión de este producto en la dieta, tan vinculado a la tradición gastronómica europea, ya que es compatible con las tendencias de consumo actuales. Y es que son muchas las razones para consumir esta delicatessen, producto “top” de la gastronomía europea. Entre otros aspectos, 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.

De igual modo, 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. Uno de los puntos fuertes de

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 (CHAFAE), no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene

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, a la plancha o parrilla! Encontramos piezas en diferentes formatos como el chuletón, el entrecot, la tira de costilla, la aguja, la espaldilla, la entraña, el vacío, las hamburguesas... ¿Quieres conocer algunas razones por las que no deberías perderte la nutritiva Carne de Vacuno?

5 RAZONES PARA APOSTAR POR LA CARNE DE VACUNO

1.- Alimento rico en nutrientes, accesible... ¡y “sabroso”!

La carne de vacuno es muy apreciada por su sabor y contenido en aminoácidos esenciales y minerales según **Semergen**. En general, las proteínas cárnicas tienen altas cantidades y en proporciones muy equilibradas entre sí de aminoácidos esenciales. Estos aminoácidos no son generados por el organismo y únicamente pueden aportarse por medio de la dieta. Esta característica, junto al elevado coeficiente de digestibilidad, hace que las proteínas presenten elevado valor biológico o nutricional.

2.- Calidad y 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. En nuestros mercados contamos con un alimento de la confianza y garantías.

3.- Bienestar y sanidad animal. El sector de la **Carne de Vacuno** 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. Las cabañas gozan de alta protección.

4.- Sostenibilidad, economía circular y “desperdicio cero”. El sector trabaja en diferentes programas como el *“Life beef carbon”* para reducir al menos un 15% las emisiones de gases de efecto invernadero en los próximos diez años o *“Carbono Neutral 2050”* para alcanzar la neutralidad climática del sector en ese horizonte. El sector de la **Carne de Vacuno** contribuye al uso sostenible de los recursos, y al reciclado y reutilización de subproductos como el estiércol para fertilizar los suelos.

5.- Ayuda al empleo y al desarrollo rural. La actividad ganadera y de transformación 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**. Apostar por la Carne de Vacuno de Europa es hacerlo por el mantenimiento de miles de pueblos en entornos con escasas alternativas, también en España donde las ganaderías de Vacuno de Carne son esenciales en casi todas las comunidades autónomas.

Provacuno y la **UE** ha lanzado una de las campañas más ambiciosas de su historia, de tres años de **duración** (2020-2023), con el objetivo de reforzar el conocimiento y la competitividad. *“Hazte Vaquero”* cuenta con una inversión de **4,5 millones de euros, cofinanciados al 80 % de la Unión Europea**

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 (CHAFAE), no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene