



## BOLETÍN INTERCUN

### La producción de carne de conejo en 2019 desciende, según datos del MAPA

Según los datos del último informe sobre sacrificios de animales que publica el Ministerio de Agricultura, la producción de **carne de conejo** en el año 2019 descendió un 5,6% hasta alcanzar las 52.662 toneladas. Este descenso contrasta con los incrementos registrados en carne de vacuno, ovino y aves.

El número de animales sacrificados también disminuyó en 2019 (un 6,13%), situándose en 41,44 millones de cabezas y la región con mayor producción fue Cataluña, con 12.241 toneladas.

Por detrás de Cataluña, en producción de carne de conejo se situó Castilla y León, Castilla-La Mancha y la Comunidad Valenciana que además fue la única región con saldo positivo con respecto al año precedente: 3.502 toneladas, un 4,34% más. Asimismo, otras regiones una producción relevante fueron Aragón (2.515 toneladas, un 19,8% menos) y Murcia (330 toneladas).



Por su lado, la producción de **carne de vacuno** en España ha crecido un 4% pasando de las 669.008 toneladas a las 695.939 actuales. Cataluña es la región líder en este sector con un ascenso del 11% hasta las 149.339 toneladas.

En cuanto al **porcino**, el aumento de la producción fue inferior al que se produjo en 2018. Según el MAPA, en 2019 la producción alcanzó los 4,62 millones de toneladas, un 2,13% más

que un año antes. La región con una mayor producción fue también Cataluña: 1,89 millones de toneladas, un 0,5% más que un año antes.

Asimismo, la producción de **carne de ave** volvió a crecer en 2019 (un 6%), pasando de los 1,63 millones de toneladas a 1,73 millones, según el MAPA. Andalucía se colocó en cabeza de la producción nacional de carne de ave al registrar un aumento del 23% y producir 463.207 toneladas.

Por lo que se refiere al **sector ovino**, en 2019 se produjo un descenso de la producción de carne del 2,5%, al pasar de 119.642 a 116.632 toneladas. Castilla y León que lidera este sector tuvo un retroceso en su producción del 6,19% llegando a las 27.687 toneladas.

Igualmente, la producción de **carne de caprino** en 2019 se redujo un 7,3% hasta las 10.175 toneladas. Andalucía, con 3.792 toneladas, fue la región con mayor producción a pesar de reducir en un 5,77% su volumen.

<https://www.mapa.gob.es/es/estadistica/temas/default.aspx>



## El Gobierno de Cantabria subvenciona a las asociaciones cunícolas

El Boletín Oficial de Cantabria (BOC) publicó el pasado jueves, día 20, el extracto de la resolución de la Consejería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente por la que se **convocan ayudas a las federaciones y asociaciones de las especies apícola, cunícola y ovina para el año 2020**.

El propósito de estas subvenciones, dotadas con 15.000 euros, es potenciar la labor que las asociaciones deben de llevar a cabo con sus asociados y fomentar la mejora de las producciones ganaderas en Cantabria.

Las ayudas incluyen la asistencia técnica directa a las explotaciones de los ganaderos asociados mediante personal cualificado (ingeniero agrónomo, ingeniero técnico agrícola o veterinario) así como personal auxiliar especializado de apoyo al personal cualificado y la puesta en marcha de cursos de formación encaminados a la mejora sanitaria y de manejo de la cabaña ganadera.

La cuantía máxima de la ayuda por beneficiario no podrá superar la cantidad de 5.000 euros por asociación y 8.000 euros por federación.

<https://www.vivecampoo.es/noticia/gobierno-potencia-labor-asociaciones-15000-euros-ayudas-mejorar-producciones-ganaderas-19319.html>

## Esta es la mejor carne que puedes comer

Tenera, pollo, pavo, cerdo, conejo... si te has preguntado cuál es la carne más sana que puedes tomar, no te vuelvas loco, todas tienen sus ventajas e inconvenientes. Pero todas son también muy nutritivas.

Por Redacción Men's Health 17/02/2020

Si te gusta el fitness, seguro que dudas sobre cuál es la mejor carne para tus músculos. Ternera, pollo, pavo, cerdo, conejo... todas son muy nutritivas y aptas para tus rutinas fitness, pero unas tienen más grasa y otra más proteínas. ¿Cuál elegir? Fácil, piensa cuál es tu objetivo en el gimnasio, perder peso, hipertrofiar, definir... y, en función del valor nutricional de cada una, elige la que más se adapte a tus necesidades.

La carne más consumida a nivel mundial es la de cerdo, seguida de cerca por el pollo y la carne de res. Y aunque en España ha bajado el consumo de carne en general –unos 46 kilos al año por persona–, sigue siendo un alimento imprescindible en nuestras dietas y, si practicas fitness, todavía más. Así que comencemos con el ranking para elegir a la mejor...

### ¿Qué carne tiene más proteínas?

La de conejo encabeza la lista con 33 gramos de proteínas por cada 100 aproximadamente, seguida del pavo, 29, pollo, cerdo, 27, y ternera, 24. Así que punto para la carne de conejo.



### ¿Grasas saturadas?

Conejo, 1,1 gramos, pollo, 3,8, pavo, 2,2, ternera, 3, y cerdo, 7. Así que siendo estrictamente healthy, pues conejo otra vez y pavo.

Hidratos...

**Los valores de las cinco carnes son similares y bajísimos, así que tranquilidad...**

¿Conclusión? Si tuviésemos que elegir nosotros una para nuestros músculos repartiríamos las cinco a lo largo de la semana, incluso incluyendo el cordero o el pato, que tienen algo más de grasa. Y si nos obligaran a quedarnos con una, el conejo lógicamente.

<https://www.womenshealthmag.com/es/nutricion-dietetica/a31149467/carne-mas-sana-pollo-pavo-ternera-cerdo/>

## Conejo en salsa, un plato clásico que sigue ganando adeptos

**Las recetas con esta carne siempre son un acierto, porque son sanas, de mucho sabor y fáciles de hacer. Sigue al detalle esta que te proponemos y verás cómo triunfas**

**Por Alimento**  
**23/02/2020 -**

Una receta de conejo en salsa siempre es un acierto. Esta es una de las carnes más saludables, pero a la que se le presta muy poca atención. Siempre se habla de la del pollo o la

del pavo, pero la de conejo aporta muy pocas calorías, una cantidad decente de proteínas y una dosis nada despreciable de vitaminas del grupo B.

Durante siglos fue una carne típica en las mesas de buena parte de la gente humilde y pudiente, ya que el conejo, por suerte, siempre ha sido una presa abundante. Por eso es un plato tradicional en algunas regiones de España. Sin embargo, lo que realmente nos importa es que se trata de una carne que encaja en una dieta equilibrada, y esta es una de las recetas fáciles con ella. Tiempo de preparación: 120 minutos Dificultad: Fácil Coste: Moderado Comensales: 4

[https://www.alimente.elconfidencial.com/recetas/2020-02-23/receta-de-conejo-en-salsa\\_1879562/](https://www.alimente.elconfidencial.com/recetas/2020-02-23/receta-de-conejo-en-salsa_1879562/)

## POLÍTICA AGRARIA COMÚN

### Luis Planas: «La Administración pública no puede fijar precios ni costes»

«La PAC y los fondos de cohesión son «una prioridad absoluta»

«Los alimentos son 30 céntimos más baratos por la PAC»

**El ministro de Agricultura, Alimentación y Pesca asegura en una entrevista ABC que hay margen para «reequilibrar» la cadena alimentaria sin que los consumidores lo noten en los bolsillos**

**ABC.02/03/2020**

Al ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, le ha tocado lidiar con la «tormenta perfecta» del campo español: precios bajos en origen, aranceles de Estados Unidos, incremento de los gastos, una dura negociación sobre la nueva PAC (Política Agraria Común) con la espada de Damocles de un fuerte tijeretazo y las consecuencias no tan positivas del nuevo salario mínimo, entre otros quebraderos. Todo esto ha colocado en el centro del escenario a un ministerio, el de Agricultura, que no suele acaparar titulares. Como reconoce en esta entrevista, las movilizaciones de Asaja, COAG y UPA han colocado el campo en el centro del debate. Del reciente decreto de reforma de la cadena alimentaria, de los aranceles de EE.UU. a los productos agroalimentarios y del futuro de la PAC hablamos con este veterano diplomático -fue embajador en Marruecos-, diputado, consejero de Agricultura andaluz en dos épocas diferentes (1993-1994 y 2012-2013) y, sobre todo, gran conocedor de la trastienda comunitaria tras ser jefe de gabinete del excomisario europeo Manuel Marín (1994-1996) y europarlamentario (1986-1993).

**En su opinión, ¿las movilizaciones de las organizaciones agrarias han logrado poner al campo en el mapa?**

Para mí sinceramente, ese es el primer éxito de las movilizaciones y como ministro de Agricultura creo que es una muestra de que la sociedad española es sabia, porque sabe escoger los temas públicos de debate. Hablamos mucho del problema de la España urbana, pero cuando lo hacemos de la rural esta es la existencia de una vida activa y de una población, lo que está estrictamente vinculado a la rentabilidad de la actividad agrícola o ganadera. O conseguimos que producir alimentos sea rentable para el agricultor o ganadero, o más de media España se quedará vacía.

Las organizaciones agrarias han valorado el último decreto, pero exigen más controles. ¿Qué planes tienen para reforzar la AICA (Agencia de Información y Control Alimentarios)? ¿Qué rol deben jugar las comunidades autónomas?

Sobre la aplicación del decreto ley hay dos elementos importantes, el papel de las comunidades autónomas, que tienen que ser un colaborador activo de la AICA, para controlar a través de campañas de inspección la existencia de contratos escritos. Además, que los mismos cumplan con las prescripciones incluidas en el decreto ley. También me comprometo a reforzar con medios humanos y materiales a la AICA y, en tercer lugar, vamos a fortalecer el Observatorio de la Cadena que es un elemento de participación, y que permite a través del Observatorio de precios dar transparencia a la formación de precios.



De todas formas, no se incurren en los mismos gastos si se tiene un olivar en Jaén que en una plantación de naranjas en Valencia, ¿Cómo se va a estandarizar? ¿Cumplirá el Observatorio de precios un rol de referencia?

Estamos en una economía social de mercado, tal y como lo define nuestra Constitución. Por tanto, tienen que ser vendedor y comprador quienes establezcan de común acuerdo lo que se refleja en el contrato incluyendo la referencia a esos costes de producción. La Administración no puede fijar precios ni costes, puede publicar -que es lo que hace este Ministerio como servicio público- lo que nosotros vemos como referencia en un determinado sector o subsector. Pero, en todo caso, estas son referencias indicativas y no pueden prescribir un precio, porque sería contrario a la ley. Lo que ocurre es que este último decreto ley busca reforzar la posición negociadora de agricultores y ganaderos. Para ello, también hace falta la generalización de los contratos escritos.

### **El Ministerio de Agricultura está manteniendo reuniones con la distribución. ¿Qué mensaje les está transmitiendo?**

Mi primera impresión es muy positiva. Al mismo tiempo, la distribución es consciente de que determinadas prácticas comerciales, y en particular algunas que se han dado en alguna ocasión durante los últimos años como la venta a pérdidas o la publicidad engañosa, no son deseables. Sobre todo, mi petición es que también sean parte del debate y que garanticen que los precios abonados a agricultores y ganaderos tengan ese sentido de rentabilidad y justicia. Sin agricultores ni ganaderos no hay ni industria ni distribución. Y en segundo lugar que, en el momento en que un ciudadano pague un bien, este haya sido ya liquidado al productor.

### **En vista de todo lo anterior, ¿tendremos que pagar más los consumidores?**

Para mí lo que es muy importante es que no se produzca una fijación de precios en vertical, es decir, que se invierta lo que debería ser la formación normal de los precios. La cadena normal es horizontal: primero qué valor añadido hay en el primer eslabón y qué precio se paga; a continuación pasa a la industria o a un mayorista, para posteriormente trasladarse a la distribución y finalizar en el consumidor. Creo que hay margen para reequilibrar la cadena sin necesidad de que los ciudadanos paguemos más.

### **¿Tiene previsto el Gobierno y, concretamente su Ministerio, avanzar en la mejora de los etiquetados?**

Lo que ha pasado es que como consecuencia de la medida adoptada sobre la leche, la que esta ahora en curso sobre la miel, y por la iniciativa de otros de países europeos, la propia Comisión Europea va a legislar sobre la materia. Fuimos varios países miembros quienes pedimos que se vuelva sobre la norma de etiquetado, porque el consumidor español y europeo quiere saber dónde ha sido producido algo y qué contenido tiene. Creo que poner eso en la etiqueta no rompe el mercado único europeo: es un derecho ciudadano.

### **Más de cinco semanas de movilizaciones por toda España, ¿qué cabe esperar de las cuatro mesas de diálogo acordadas el martes?**

La segunda reunión de la Mesa del Diálogo Agrario del pasado martes fue muy positiva, ya que pudimos repasar durante más de tres horas los 11 folios de peticiones de las tres organizaciones agrarias, y darles respuesta a través de un documento de 19 puntos, como el compromiso de mantener el sistema de módulos esta legislatura o las bonificaciones al gasóleo profesional. Por otra parte, con las cuatro mesas de diálogo volveremos al formato tradicional, para conversar sobre temas como los seguros agrarios cuya dotación elevaré en los Presupuestos de 2020 en un 10%. Creo que son el complemento necesario para que esta negociación vaya a buen puerto.

### **Usted ha reconocido que la negociación de la nueva PAC es «difícil». ¿Cuáles son las líneas rojas de España? ¿Estarían abiertos a incrementar la aportación al presupuesto comunitario?**

Lo que demuestra el Consejo Europeo celebrado hace dos semanas es que estamos aún lejos de alcanzar un acuerdo en las perspectivas financieras de la Unión Europea 2021-2027. Lo que allí se ha constatado es que hay una serie de países que no están dispuestos a aportar más aunque obtienen retornos comerciales muy significativos por su contribución al Presupuesto Comunitario. Por otro lado, hay otros estados miembro que sacan la lectura del Brexit de que la Unión Europea debe salir adelante y eso significa un Presupuesto Europeo ambicioso. Tal y como anunció el presidente del Gobierno en su investidura y en Bruselas, la PAC y los fondos de cohesión, son una prioridad absoluta.

**Existe la percepción de que una parte importante de los fondos de la PAC queda en manos de los grandes propietarios, ¿esto es así? ¿Qué cambios quieren introducir en los derechos históricos?**

Creo que la PAC está sometida a muchas críticas y, bastantes de ellas, injustas. Es un apoyo a agricultores y ganaderos, en función de unos márgenes empresariales más pequeños, y otro indirecto a los consumidores: los alimentos y bebidas que compramos son 30 céntimos más baratos como consecuencia de la PAC. También es bueno que abramos el debate sobre quién es titular de los derechos, con respeto pleno a la legalidad y, sobre todo, a los límites que ha propuesto la Comisión Europea.

**Si la PAC es una negociación «difícil», la que se tiene que establecer con Estados Unidos lo es más todavía. ¿Qué gestiones están realizando ante Bruselas y Washington?**

Los aranceles impuestos por Estados Unidos al sector agroalimentario europeo son claramente injustos, aunque legales. Seguramente en mayo o junio tendremos la misma situación con Boeing, y creo que esto abrirá una nueva etapa en la negociación con Estados Unidos. También hemos trasladado bilateralmente nuestra preocupación por la situación. Todo eso ha ido calando, y espero que la situación se encauce, con una incógnita: es un año electoral.

**Agricultores y ganaderos dicen que son la «moneda de cambio» en los tratados comerciales. ¿Qué opina de esto? ¿Se controlarán más los productos de terceros países?**

Creo que la evolución del sector agroalimentario español en los últimos 20 años en la OMC (Organización Mundial del Comercio) solo se explica por la capacidad de ser competitivos en mercados internacionales. No podemos aceptar que si las normas son más estrictas en la UE, no lo sean para productos de terceros países. Cuando uno firma un acuerdo, vale para cualquier gobierno, pero también es evidente que algunos de los precios de entrada de los contingentes no han sido respetados. Le pedimos a la Comisión Europea más celeridad y transparencia. Hay que reforzar esos controles.

## Carne y productos cárnicos

### Salón Gourmets 2020

**19 Febrero 2020**

El Salón Gourmets 2020 llegará con una mayor presencia de alimentos ecológicos entre los más de 50.000 productos que se expondrán. La 34ª edición abrirá más espacio a ganaderos, agricultores, chefs y otros profesionales del mundo de la gastronomía entre el 30 de marzo al 2 de abril, en IFEMA.

Este año habrá más novedades que nunca, en forma de nuevos espacios temáticos y concursos que recogen lo que está pasando en las explotaciones ganaderas, las bodegas, los huertos y también, cómo no, en la calle. La hamburguesa gourmet, se ha ganado un lugar destacado en cantidad de restaurantes en los últimos años, por eso en el Salón se celebrará el 1er Burger Combat, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets/Latmannen.

Nuestro tradicional churrasco, no podía quedarse fuera, el 1er Concurso Nacional de Maestro Parrillero Okelan/Gourmets, demostrará, no solo la destreza de los cocineros ante las brasas, sino también la increíble calidad de la carne que se produce en España.



## Meat Attraction anuncia su próxima fecha de celebración: 2 al 4 febrero de 2021

25 Febrero 2020

Meat Attraction se celebrará del 2 al 4 de febrero de 2021, adelantando así unos días la fecha prevista hasta ahora. El objetivo es evitar la coincidencia con otros certámenes internacionales ya que los organizadores tienen grandes expectativas de crecimiento, y esperan un gran volumen de participación que lleve a superar las 600 marcas y empresas y 20.000 profesionales de 60 países.

Celebradas sus tres primeras ediciones, que han contribuido a desarrollar y posicionar la gran convocatoria profesional para la industria cárnica y a formar parte de la agenda nacional e internacional de los grandes clientes de la industria cárnica, se intensifica el diseño de la siguiente convocatoria que ya comienza a desgranar sus primeras novedades.

En esta línea, Meat Attraction 2021 contará con una nueva zona, The Butcher Shop, dirigido especialmente al canal minorista. Esta se sumará a las ya existentes en el Área de Producto: carnes, productos cárnicos, IbéricoLand -espacio expositivo para la industria de productos cárnicos ibéricos-; carnes y derivados con figuras de calidad -DOP, IGP, ETG, MG-; Ecorganic Market -empresas especializadas en productos cárnicos ecológicos-; Halal y Kosher Area, y al Área de Industria Auxiliar y Cadena de Valor.

La feria vuelve a poner en marcha la iniciativa 'País Importador Invitado', con Japón y Canadá en esta ocasión. El pasado 15 de enero se cerró el acuerdo entre los Gobiernos de España y Japón que permite la exportación de carne de vacuno, ovino y caprino a este mercado asiático lo que tiene favorables perspectivas para ampliar las oportunidades de negocio con este país. De hecho, la importancia de este mercado para el sector cárnico español queda patente en el hecho de que el pasado año las ventas de carne de cerdo y subproductos de porcino españoles a Japón superaron los 500 millones de euros, un 17% más que en 2018, junto a otros 15 millones de euros de productos elaborados. Por su parte Canadá es uno de los mercados de interés para el sector cárnico español, por su dimensión y nivel de desarrollo.

Además, Meat Attraction permitirá ofrecer a los participantes una plataforma de impulso y expansión internacional. En este sentido, IFEMA realizará una vez más una importante inversión en el Programa de Invitados Internacionales, que atraerá a Madrid a compradores de todo el mundo seleccionados por las propias empresas expositoras para optimizar su cartera de contactos comerciales durante la feria.

Del mismo modo, Meat Attraction contará con la participación de más de 100 grandes compradores de países prioritarios para los workshops B2Meat. Con la colaboración de las oficinas comerciales del ICEX España Exportaciones e Inversiones en todo el mundo, se definirán los países con mejor comportamiento en las importaciones de producto cárnico español.



# El 20º Congreso de Productos Cárnicos y Elaborados reúne a 400 profesionales

**02 Marzo 2020**

400 profesionales de la industria cárnica y la distribución se reunirán el 10 y el 11 de marzo en el Palacio de Congresos de Lleida en la 20ª edición del Congreso AECOC de Productos Cárnicos y Elaborados. Ponentes de primer nivel les ofrecerán su análisis de fenómenos globales actuales como la Peste Porcina Africana, las demandas de los nuevos consumidores o los avances de la ciencia para definir la carne del futuro.

El avance de la PPA en China, que ha afectado a más del 50% del ganado porcino en el gigante asiático, ha reconfigurado el mercado internacional y ha convertido a España en el primer exportador de carne de cerdo a China. Sin embargo, el impacto a medio y largo plazo de la crisis es una incógnita. El Catedrático de la Universidad Politécnica de Madrid y especialista en temas agrarios, Carlos Buxadé, mostrará cuáles han sido las primeras consecuencias del PPA sobre el comercio nacional e internacional y definirá el mapa sectorial que dejará a medio plazo.

Si la PPA ha tenido consecuencias inmediatas en el mercado internacional de la carne, el sector observa con atención la evolución de la ciencia y de las carnes creadas en laboratorio para vislumbrar cómo será la industria en el futuro. El Congreso AECOC de Productos Cárnicos reunirá en una mesa redonda a la directora científica de Biotech Foods, Mercedes Vila, y al director general de la empresa, Iñigo Charola, para mostrar qué hitos se ha alcanzado en la producción de carne a partir de células animales y qué retos tiene este campo ante sí, como la fabricación a gran escala y la sostenibilidad económica del modelo para llevar sus productos del laboratorio al mercado.

En el congreso también participará el CEO de Heura, Marc Coloma, que repasará la evolución de los productos sustitutivos de la carne creados en base a proteínas vegetales y avanzará qué escenarios futuros abre la entrada de nuevas proteínas en la producción de productos alimentarios.

El desarrollo de carnes de laboratorio y de productos sustitutivos dan respuesta a las exigencias de un consumidor cada vez más sensibilizado con la sostenibilidad, la salud y el bienestar animal. Para entender al nuevo comprador de productos cárnicos, la consultora de AECOC Shopperview, Marta Munné, ofrecerá los datos del área de análisis de la asociación que mejor explican el comportamiento y evolución del consumidor de carne. En su análisis, Munné dará los indicadores que mejor definen qué pide y qué innovaciones tienen éxito entre los compradores del sector. El estudio, que se realiza cada año con la colaboración de la Federación Española de Carnes e Industrias Cárnicas (FECIC), analiza los indicadores de compra y consumo de productos cárnicos.

“El contexto global y la transición hacia un nuevo modelo de consumidor, que requiere productos más sostenibles, saludables y convenientes, están impulsando cambios que el sector cárnico no puede ignorar si quiere seguir siendo relevante”, indica la responsable del sector carnes de AECOC, Bárbara Calvaresi.

Además del futuro, el congreso también se detendrá en el presente para repasar la situación actual del sector. El director de ventas de Nielsen Spain, Pedro J. Domínguez, presentará el informe de la consultora sobre la evolución de los productos cárnicos en la cesta de la compra de los españoles.

Por su parte, el gerente del área de Retail Knowledge de AECOC, Pablo de la Rica, moderará la mesa redonda dedicada a los mercaurantes, el fenómeno que está difuminando las fronteras entre el retail y la restauración. Los portavoces de Grup Ametller Origen, Luca Tateo, Viñals

Soler, Pol Viñals, y Bo de Debò, Oriol Serra, debatirán sobre qué rol jugarán los productos frescos, y en especial las carnes, en este nuevo modelo de negocio de la restauración.

El programa también contará con la participación del responsable de compras de carnicería de Auchan Retail España, Eduardo Latorre, del controller de Vall Companys, Santiago Aliaga, del director de desarrollo de negocio de Costa Brava Mediterranean Foods, Fernando Calpe, y del director de Interporc, Alberto Herranz, que compartirán mesa de debate para analizar cómo será la sección de carnicería en el futuro, teniendo en cuenta el crecimiento de los productos sustitutivos de la carne.

## **ANICE presenta en Córdoba las ventajas del ahorro energético y la digitalización para la industria cárnica**

**28 Febrero 2020**

ANICE organizó junto a la Confederación de Empresarios de Córdoba una jornada informativa para las empresas del sector cárnico en la que informó sobre las oportunidades que ofrecen las herramientas de digitalización y la compra agrupada de la energía eléctrica.

La digitalización incluye desde la capacidad de equipar máquinas con componentes inteligentes, mejorando la eficiencia y automatización, hasta la capacidad de recopilar y analizar datos, cuya información puede permitir la creación de valor y ayudar en la gestión y toma de decisiones.

Las empresas cárnicas españolas han iniciado el proceso de incorporación de herramientas digitales, y esta iniciativa busca acompañarlas en el proceso de digitalización, promoviendo e impulsando su adopción, facilitando el acceso a los servicios tecnológicos y coordinando, en su caso, proyectos consorciados.

En la jornada también se expusieron las oportunidades de la inteligencia artificial, la robotización, la ciberseguridad y el blockchain, entre otros; iniciando una serie de trabajos que culminarán con la creación de la "Plataforma de Digitalización de la Industria Cárnica".

### **Compra agrupada de energía**

En este apartado, se expuso a los asistentes las diferentes alternativas para reducir el precio y consumo de energía, a través de una gestión profesional y conjunta de la compra. Entre las distintas posibilidades existentes, cabe desde una simple agrupación de la demanda, hasta la creación de una Plataforma de Compra, que podría representar ahorros de entre el 15% y el 50% sobre los costes actuales de la energía.

Durante el encuentro, se presentaron los resultados de una encuesta realizada por ANICE a sus asociados, en la que participaron casi un centenar de empresas cárnicas, gracias a la cual se detectó un gran potencial de ahorro profesionalizando la gestión de las compras y buscando distintas alternativas de colaboración.

Cualquiera de las fórmulas anteriormente citadas permitiría ahorros sustanciales con respecto a las contrataciones que hoy tienen las empresas analizadas, con independencia del tamaño, localización y actividad.

Además, en Córdoba la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España realizó un breve repaso de la situación que atraviesa el sector cárnico, sus retos y oportunidades, y las medidas de apoyo a disposición de las empresas.

## La carne ayuda a disminuir la pérdida muscular de las mujeres mayores

21 Febrero 2020

La Dra. Nieves Palacios, en el 20º Encuentro Nacional de Salud y Medicina de la Mujer (SAMEM), que se celebra en Madrid, ha destacado que “la carne es fuente de proteínas de gran calidad con un alto contenido en leucina y creatina, que ayudan a disminuir la pérdida muscular en mujeres mayores”.

La jefa de la Unidad de Medicina, Endocrinología y Nutrición, del Departamento de Deporte y Salud de la Agencia Española de Protección de la Salud en el Deporte, señaló que entre las recomendaciones sobre la sarcopenia hay que asegurar la ingesta de vitamina B12, que el 50% de las proteínas consumidas provengan de origen animal -por lo que la carne es una opción excelente-, y tener en cuenta que el consumo de calcio, hierro y zinc son muy importantes en la dieta de los ancianos, en los que es muy frecuente la deficiencia y muy evidentes las consecuencias asociadas.

Y tal y como puntualizado esta experta en nutrición, numerosos cortes de las carnes de conejo, cerdo blanco e ibérico, vacuno o cordero son una forma fácil de aportar una cantidad adecuada de macronutrientes y energía elevada en un volumen pequeño de alimentos.

De hecho, **la SENC recomienda el consumo de 3-4 raciones (100-125 g) a la semana priorizando las carnes blancas**, de bajo contenido en grasa, de producción sostenible y retirando la grasa visible antes de cocinar.

La doctora Palacios, en su intervención en la mesa redonda sobre “Nutrientes e hidratación, el primer objetivo para tener y mantener la salud”, señaló que “en el ser humano la potencia muscular tiende a alcanzar su máximo entre la segunda y tercera década de la vida; se mantiene estable hasta los 45-50 años, y disminuye gradualmente a partir de entonces en un 12-15% cada década”.

### Otras cabañas ganaderas

#### PORCINO

## INTERPORC y Bureau Veritas presentan a las cooperativas catalanas el sello 'Compromiso Bienestar Certificado'

27 Febrero 2020.-

INTERPORC y Bureau Veritas realizaron una presentación del sello 'Compromiso Bienestar Certificado' y del Reglamento Técnico de Bienestar Animal y Bioseguridad INTERPORC ANIMAL WELFARE SPAIN (IAWS) en la sede de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC) en Lleida. El sello va a facilitar que se trasladen al consumidor todos los esfuerzos realizados por el sector porcino en materia de bienestar animal y demostrar la transparencia y trazabilidad real de todos sus operadores.

El responsable de las cooperativas ganaderas de Catalunya, Ramón Armengol, destacó que el bienestar animal “es un requisito imprescindible que el consumidor demanda, pero también para el ganadero disponer de buenos indicadores del bienestar de sus animales supone ventajas a nivel sanitario y productivo”.

En cuanto a los consumidores, explicó Lidia Thais, Técnica de Bienestar Animal de la Interprofesional del porcino de Capa Blanca, podrán reconocer, que un producto “se ha

elaborado con las máximas garantías al contar con información detallada de cada uno de los procesos y en cada uno de los eslabones de la cadena de valor”.

‘Compromiso Bienestar Certificado’, añadió, además de “garantizar el cumplimiento de los más altos estándares en bienestar animal, también lo hace en sanidad, bioseguridad, manejo de los animales y trazabilidad en todos los eslabones de la cadena de valor del porcino de capa blanca de España”. Y es que, para la obtención de este sello “no solo basta el cumplimiento de las normativas española y comunitaria de bienestar animal, a su vez las más estrictas del mundo, sino que impone criterios aún más exigentes y su cumplimiento tiene que ser verificado mediante auditorías por entidades totalmente independientes de INTERPORC”.

Las auditorías, detalló la Técnico de INTERPORC, se realizan en granjas, centros de sacrificio e industrias, con el fin de asegurar que los agentes que obtienen el sello cumplen estrictamente todos los parámetros establecidos en el exigente Reglamento IAWS.

En la misma línea se ha expresado Elena Belinchón, Técnica de Certificación Agroalimentaria en Bureau Veritas, comentó que “la verificación de requisitos ‘in situ’ no sólo garantiza que a los animales no sufran un maltrato o mutilaciones. Asimismo, proporciona tranquilidad y confianza a la sociedad de consumo sobre el sistema productivo, gracias a las auditorías a lo largo de la cadena de producción, mataderos e industrias cárnicas. Lo que aporta mayores garantías a la trazabilidad y la cadena de custodia de los productos”.



## **FECIC, INTERPORC, PRODECA, ICEX y ACCIÓ se reúnen con elaboradores cárnicos**

27 Febrero 2020

FECIC reunió en Barcelona a sus empresas de elaborados cárnicos para explicar las acciones que desarrolla para ayudarlas a afrontar la complicada situación que están sufriendo. Junto a su secretario general, Josep Collado, y los responsables de las áreas Internacional y Técnica, estuvieron presentes representantes de INTERPORC, PRODECA, ICEX y ACCIÓ.

Desde comienzos de 2019, la propagación de la PPA en China y otros países, así como las tensiones en los mercados internacionales, han generado fuertes incrementos en el coste de las materias primas cárnicas. Para afrontar la situación, entre las líneas de actuación planteadas se encuentran los acuerdos con las patronales francesa, FICT, e italiana, ASSICA, que la patronal cárnica europea CLITRAVI ha empezado a tramitar por medio de las diferentes instituciones para apoyar a este sector. Las peticiones que se han hecho llegar han sido:

El establecimiento de un fondo especial de ayuda financiera de la UE para la crisis que sufren estos elaboradores cárnicos.

La reintroducción de las restituciones a la exportación para determinados productos y por un periodo de tiempo limitado, que no puede ir más allá de diciembre de 2020 a causa de los compromisos internacionales ya acordados.

La revisión de la Política Agraria Común (PAC) para estudiar la manera de conseguir ayudas para el sector de la transformación y para las empresas elaboradoras.

La creación de un fondo de la UE para aumentar los niveles de bioseguridad de los establecimientos a nivel nacional y para evitar la propagación de la PPA.

Además de este trabajo que se está haciendo a nivel europeo, FECIC considera importante aumentar las cuotas de mercado y encontrar nuevos compradores para los elaborados, por eso ha invitado a representantes de INTERPORC, PRODECA, ACCIÓN y ICEX, para que presenten sus planes de promoción para los elaborados cárnicos y otras herramientas de ayuda económica de las cuales se pueden beneficiar las empresas.

El director internacional de INTERPORC, Daniel de Miguel, ha comentado las principales actividades que desarrollará en materia de promoción internacional, y específicamente para el sector de los elaborados cárnicos de porcino, entre las cuales se encuentran la participación agrupada de empresas a ferias de carácter internacional (Supermarket Trade Show Japón, o SIAL China, entre otras), o los planes sectoriales en Japón y Chile.

La jefa del área de Soluciones Sectoriales de PRODECA, Susanna Barquin, ha explicado qué acciones de promoción internacional tienen, centradas principalmente en países del norte de Europa.

Por su parte, el jefe de sector de Alimentos del ICEX, Carlos Villar, ha hablado sobre las herramientas con las que cuenta para apoyar las empresas españolas en su evolución internacional (formaciones, programas de promoción, etc), y ha explicado los planes integrados de alimentos disponibles para EEUU, Canadá y Alemania, y la participación agrupada de empresas en diferentes ferias.

Finalmente, el consultor del área de Estrategia Internacional del Sector Agroalimentario de ACCIÓ, Marc Moreno, ha presentado las herramientas de ayuda que ponen al alcance de las empresas que se quieren internacionalizar, y una serie de acciones, como por ejemplo el programa para entrar productos alimentarios a la gran distribución del Reino Unido, una acción en los EEUU de la mano de PRODECA, y una misión empresarial de productos gourmet en Dinamarca y Suecia.

## Avicultura

### Coronavirus: 100 millones de pollos sacrificados en China

26 Febrero 2020

Hasta 100 millones de pollos han sido sacrificados en China debido a las restricciones al movimiento de personas que se han impuesto debido al Coronavirus. Las [granjas avícolas](#) de la región de Wuhan, origen de la enfermedad, tienen problemas de abastecimiento de alimento para sus pollos, lo que está llevando a sacrificarlos. Según informa [Financial Times](#), las autoridades están supliendo por ahora la carencia que se produce en el mercado importando aves vivas desde Estados Unidos.

El problema se ha originado porque cientos de camiones, entre ellos los que transportan los alimentos para los pollos de la **región, se han** quedado en carretera sin poder pasar los controles establecidos, o lo han hecho tarde tras superar muchos trámites. Los pollos no tienen alimento y o bien mueren o bien se sacrifican cuando se estima que no van a tener a tiempo el alimento que permita luego comercializarlos.

Se espera que el problema crezca aún más cuando, en dos semanas, se acaben también los suministros almacenados en los centros de producción de alimentos ubicados dentro de la propia región de Wuhan.

## Vacuno

### La mejora de la calidad de la carne de vacuno en Europa lleva sello aragonés

Virginia Resconi, especialista en Producción Animal de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza, será la responsable del grupo de trabajo de la Universidad de Zaragoza en la red BovINE (Beef Innovation Network).

La Universidad de Zaragoza participará en una red europea de innovación de carne de vacuno, que ayudará a los productores del sector a afrontar desafíos de sostenibilidad de sus granjas con una financiación de 2 millones de euros proporcionados por la Unión Europea. En concreto, el proyecto BovINE involucrará a productores de carne de vacuno de nueve países europeos, lo que representa el 75% del censo de vacas nodrizas en Europa y el 70% de la producción de carne.

En concreto, la red trabajará en dos líneas. En primer lugar, aprovechando la red internacional de los 17 socios, que incluye asociaciones de ganaderos, asociaciones de mejoradores, organizaciones de asesoramiento agrícola e instituciones de investigación aplicada, y así identificar y compartir ejemplos de soluciones utilizadas por otros ganaderos en toda la red de la UE.

## Otras noticias

### Ikea prepara una nueva versión de sus albóndigas a base de “carne falsa”

29 Feb 2020

Ikea está preparando una versión de carne falsa de sus icónicas albóndigas, que llegarán a sus tiendas europeas en agosto. Estarán elaboradas con proteína de guisante, entre otros ingredientes como patata, avena o manzana, aunque no se ha dado a conocer por el momento proveedores. Según The Verge, la versión a base de plantas reducirá en un 96% su huella de carbono en comparación con la elaboración del plato original. Esta nueva opción se suma a la edición vegetariana de sus albóndigas que el grupo lanzaba con anterioridad. El nuevo producto supone un paso más del grupo sueco por dar respuesta en sus espacios a una tendencia de consumo cada vez más orientada al veganismo y la sostenibilidad.



### Starbucks venderá un sándwich de 'carne falsa'

La cadena Starbucks ofrecerá a sus consumidores un sándwich de “carne falsa” que será creada por Beyond Meat, empresa que ha colaborado con otras cadenas de comida rápida. El sándwich también contendrá huevo, queso cheddar, y el pan estará hecho con arroz integral con hinojo, romero, arvejas y especias.