

Más cerca es mejor

Carne de lechal, cordero y cabrito.
Mejor de origen nacional.



#AlimentaisNuestraVida
#MasCercaEsMejor
mascercaesmejor.es

inter
—O—VIC

#alimentos
de España

Más cerca es mejor

INTEROVIC vela porque los consumidores conozcan las

ventajas de consumir cordero nacional

frente a cordero importado, y es que más cerca es mejor,

pero, ¿por qué?



01

Porque está más fresco

El cordero importado desde otros países nunca será tan fresco como el nacional, ya que lleva más días sacrificado y ha recorrido miles de kilómetros, produciendo más emisiones de gases de efecto invernadero y contaminación.

02

Por el beneficio de nuestro entorno rural

Muchos pueblos pequeños se mantienen vivos gracias a nuestros ganaderos que preservan el medio natural. Si desaparece esta población rural, habrá zonas de gran riqueza que quedarán abandonadas y faltas de cuidado.

03

Por la sostenibilidad ambiental

Cuidar del entorno natural y de la biodiversidad garantiza que podamos seguir produciendo en el futuro. Gracias al pastoreo se mantienen los espacios más desfavorecidos, contribuyendo a la prevención de incendios forestales.

04

Por las nuevas generaciones

Una apuesta por la modernización y continuidad del sector a través de la incorporación de jóvenes para garantizar el relevo generacional y mantener con vida miles de pueblos de nuestra geografía y el cuidado de millones de hectáreas.

05

Por ser creadores de empleo en las zonas más desfavorecidas

Un sector que cuenta con cerca de 150.000 explotaciones de ovino y caprino y que genera cientos de miles de empleos directos e indirectos.

06

Por el sabor y la ternura

La sensación de nuestro cordero en cualquier paladar es inigualable. La carne se obtiene de animales que provienen de razas autóctonas españolas alimentados con leche materna, heno de la mejor calidad y cereales, lo que proporciona un producto tierno, rosado y de gran sabor.

07

Por una profesión y cultura milenaria a conservar

Se trata de uno de los oficios más antiguos del mundo y de una forma de vida. Además de haber contribuido a conformar la identidad cultural de muchos territorios de España, la trashumancia es reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial en España. Un legado muy valioso, transmitido de generación en generación.

08

Por la seguridad de nuestros alimentos

Gracias a un método de producción y alimentación único en el mundo, garantizamos al consumidor la máxima calidad y la seguridad alimentaria de nuestros productos, desde el campo a la mesa.

09

Por el valor nutricional

La carne de cordero de España está ampliamente recomendada en las dietas saludables por ser una gran fuente de proteínas, vitaminas B6 y B12 y ser fuente de potasio, niacina, selenio, fósforo y zinc. Tan natural es la producción como adecuado es comerla.

10

Porque es parte de nuestra identidad

El cordero es parte de nuestro recetario tradicional, de nuestra gastronomía, y hay un corte y una receta para cada momento. Desde los más tradicionales, como asados y chuletas, hasta las más modernos, como tournedos, churrasquitos y hamburguesas. Defendamos nuestra identidad culinaria porque, con sus recetas y sus productos, somos especiales y nos diferenciamos.

Comiendo lechal, cordero y cabrito de origen español, puedes hacer que todo esto sea posible, **porque “más cerca es mejor”**



El sector en cifras

La carne de origen nacional es un producto producido en nuestro país, **que garantiza al consumidor final unas óptimas características organolépticas**, entre ellas, que es un **producto mucho más fresco**, que **posee mayor fecha de caducidad** y una frescura asegurada a la hora de ser consumido.

El sector también mantiene vivas las zonas más desfavorecidas, y gracias a sus ganaderos, **preserva el medio natural**. El pastoreo [contribuye a mantener la biodiversidad](#), la prevención de incendios forestales y es un trabajo con gran tradición cultural en nuestro país, y es que en España existen más de 150.000 familias que son ganaderas, lo que supone un motor importante para la economía nacional.

En España el consumo per cápita es de alrededor de 3,6 KG.

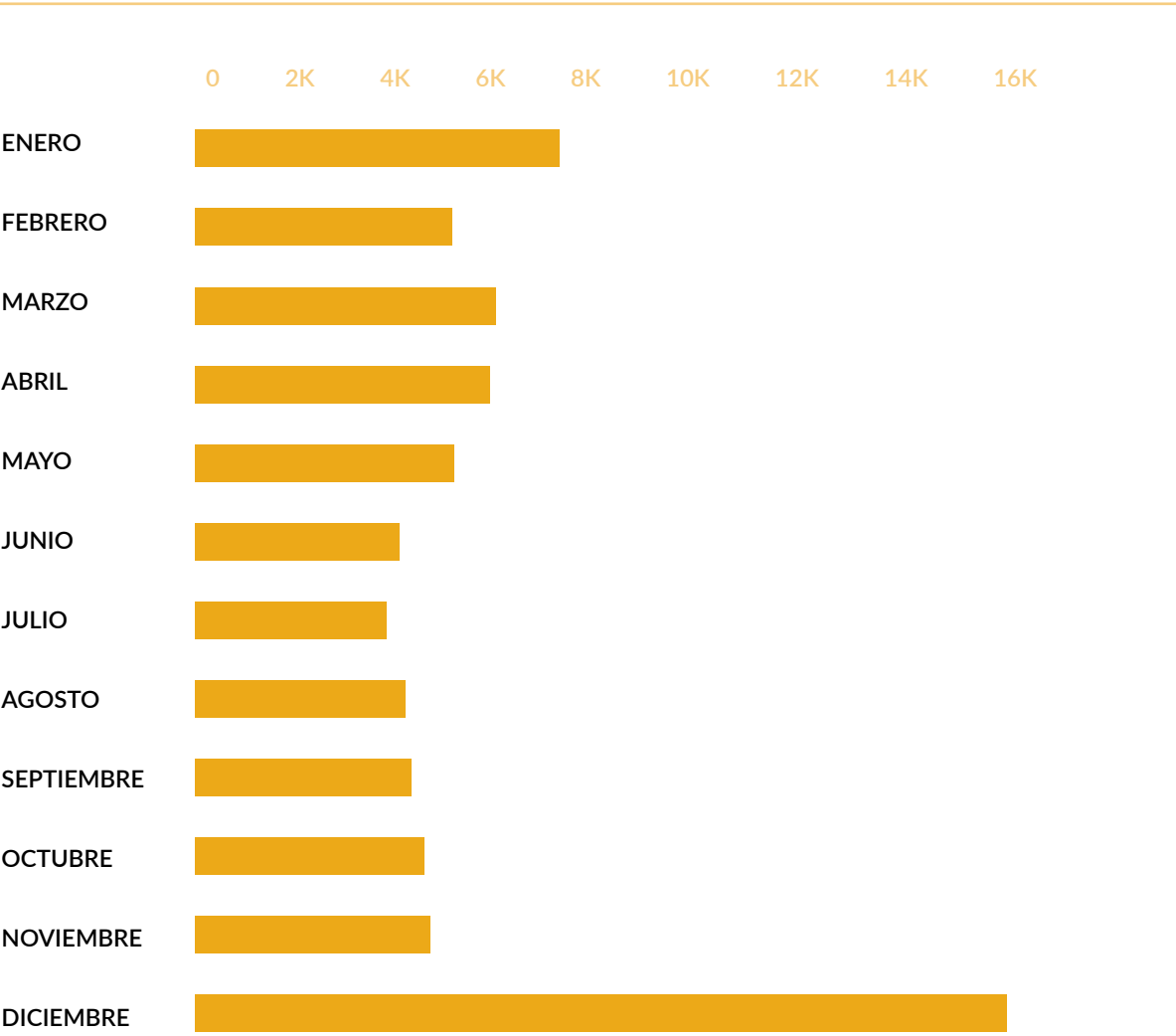
El valor de la carne de ovino y caprino, cuya tendencia era descendente, ha subido un 4% de 2017 a 2018, situándose en este último año en 1.277,7 millones de euros.

En España el censo total de ovino, medido en enero del 2018, asciende a 16.770.926 animales, de los cuales el 22,1% corresponden a Extremadura, la comunidad autónoma más prolífica, seguida de Castilla y León, con un 18,3% y Castilla La Mancha con un 15,9%

El sector cuenta con un sistema de producción regulado por la legislación europea, considerada la más estricta del mundo por llevar a cabo los controles más exigentes en cuanto a bienestar y sanidad animal, protección medio ambiental y seguridad alimentaria.

La producción española cuenta con un proceso que garantiza al consumidor un producto de calidad, desde la granja hasta la mesa.

Consumo medio en hogares de carne fresca de ovino y caprino (miles de kg)



Otros datos de interés

- En España hay 16 millones de ovejas y más de 4 millones cabras productoras de carne que, al cabo del año, podrían mantener libre de incendios casi un millón y medio de hectáreas de bosques y matorrales.
- La Trashumancia está declarada Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial en nuestro país, por el Real Decreto 385/2017, de 8 de abril de 2017.
- Al menos un 10% de los hábitats de interés natural de la Unión Europea con presencia en España dependen estrictamente del pastoreo para su conservación, y casi un 57% de ellos son manejados y conservados mediante ganadería extensiva. **La presencia de cabras y ovejas es determinante, por tanto, para la conservación de casi el 70 de los hábitats de interés.**
- Lechal:** Es un cordero que no supera el mes y medio de vida. Se alimenta sólo de leche, de ahí su nombre. Su peso ronda los 5 kilos y su carne, de un color rosa pálido, presenta muy poca grasa.
- Recental:** Concieme a los corderos que tienen un máximo de 3 meses de edad. Su alimentación, además de leche, incluye también pienso o pasto. El cordero recental llega a pesar un máximo de 13 kilos.
- Pascual:** Se trata de un cordero que tiene entre 4 y 12 meses de edad. Una vez alcanzada esta edad, el cordero pascual sólo se alimenta de hierba y pasto.

Una carne saludable y baja en grasas

Si observamos la tabla con los valores nutricionales la carne de cordero tiene una adecuada cantidad de grasa.

Además, la carne de cordero es rica en **Zinc y vitaminas B12 y B6** El Zinc contribuye a la protección de las células frente a daños oxidativos, la B12 contribuye a la formación de glóbulos rojos y la B6 regula el correcto funcionamiento del sistema inmunitario.

	CABRITO	CORDERO	CORDERO	TERNERA	CERDO	CERDO
PIEZA	Pierna de lechal	Pierna de lechal	Pierna de recental	Chuleta	Chuleta	Paletilla
Valor energético	797 kJ 191 kcal	786 kJ 188 kcal	775 kJ 185 kcal	1355,62 kJ 324 kcal	1900kJ 454 kcal	1460 kJ 349 kcal
Grasas	13 g	12 g	13 g	26,28 g	40,97 g	29,2 g
AGS	4,4 g	4,1 g	4,4 g	8,48 g	13,2 g	9,43 g
AGMi	4,3 g	4 g	4,3 g	11,7 g	17,12 g	12,21 g
AGPi	0,6 g	0,6 g	0,6 g	4,2 g	6,26 g	4,47 g
Proteínas	19 g	19 g	19 g	21,7 g	21,4 g	21,5 g
Niacina	3,23 mg	3,46 mg	3,32 mg	9,35 mg	10 mg	8,8 mg
B6	0,66 mg	0,61 mg	0,54 mg	0,32 mg	0,402 mg	-
B12	2,07 µg	2,62 µg	2,53 µg	1,28µg	2,7 µg	Tr
Potasio	296 mg	324 mg	302 mg	448,7 mg	513,8 mg	270 mg
Fosforo	191 mg	213 mg	193 mg	256,4 mg	236,1 mg	160 mg
Zinc	9,1 µg	8,07 µg	12,25µg	4,48 µg	2,22 µg	2,3 µg
Selenio	2,53 mg	3,11 mg	3,08 mg	3,84 mg	19,4 mg	14 mg

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g



Muchos cortes para disfrutar de la mejor carne

Las chuletas es el corte tradicional más apreciado por el consumidor, por su sabor y facilidad de cocinado, y el resto de cortes, como la pierna, paletilla, falda o jarrete, se solían destinar para asados o guisos.

Estos eran los cortes de cordero y lechal que existían hasta la fecha. Unos cortes de tamaño considerable que, precisamente por ser más grandes, limitaban su consumo a fechas señaladas. El abanico de posibilidades para cocinar esta carne se cierra, por lo general, a dos opciones –al horno o a la brasa chuleteado– por la complejidad que presentan estas piezas y el tiempo de elaboración que requieren.

Pero en los últimos años, **INTEROVIC ha puesto en marcha nuevos cortes, más fáciles de cocinar y adaptados al consumidor de hoy. Un producto muy versátil ya que permite múltiples formas de cocinarlo.**

Por ejemplo, los **medallones de pierna de cordero lechal** son piezas tiernas y jugosas, que apenas tienen grasa. Este nuevo corte de cordero se puede cocinar a la plancha, de forma rápida y sencilla.

Otro ejemplo son los **filetes de pierna de cordero** obtenidos de su pierna. En esta ocasión, las láminas tendrán un grosor aproximado de 7 mm. Tiernos y jugosos, los filetes de pierna de cordero son tan versátiles como fáciles de preparar y, además, el tiempo de cocinado de este nuevo corte de cordero puede reducirse a escasos 2 minutos. ¿Cómo?, con un rápido toque de plancha. Así quedarán jugosos.

Para los amantes de la carne, que disfrutan comiendo con cuchillo y tenedor, que buscan los cortes más originales, está el **tournedó**, una piezas de carne de cordero deshuesada procedente de la pierna. Doscientos gramos de carne de cordero capaces de conquistar los paladares más exigentes.

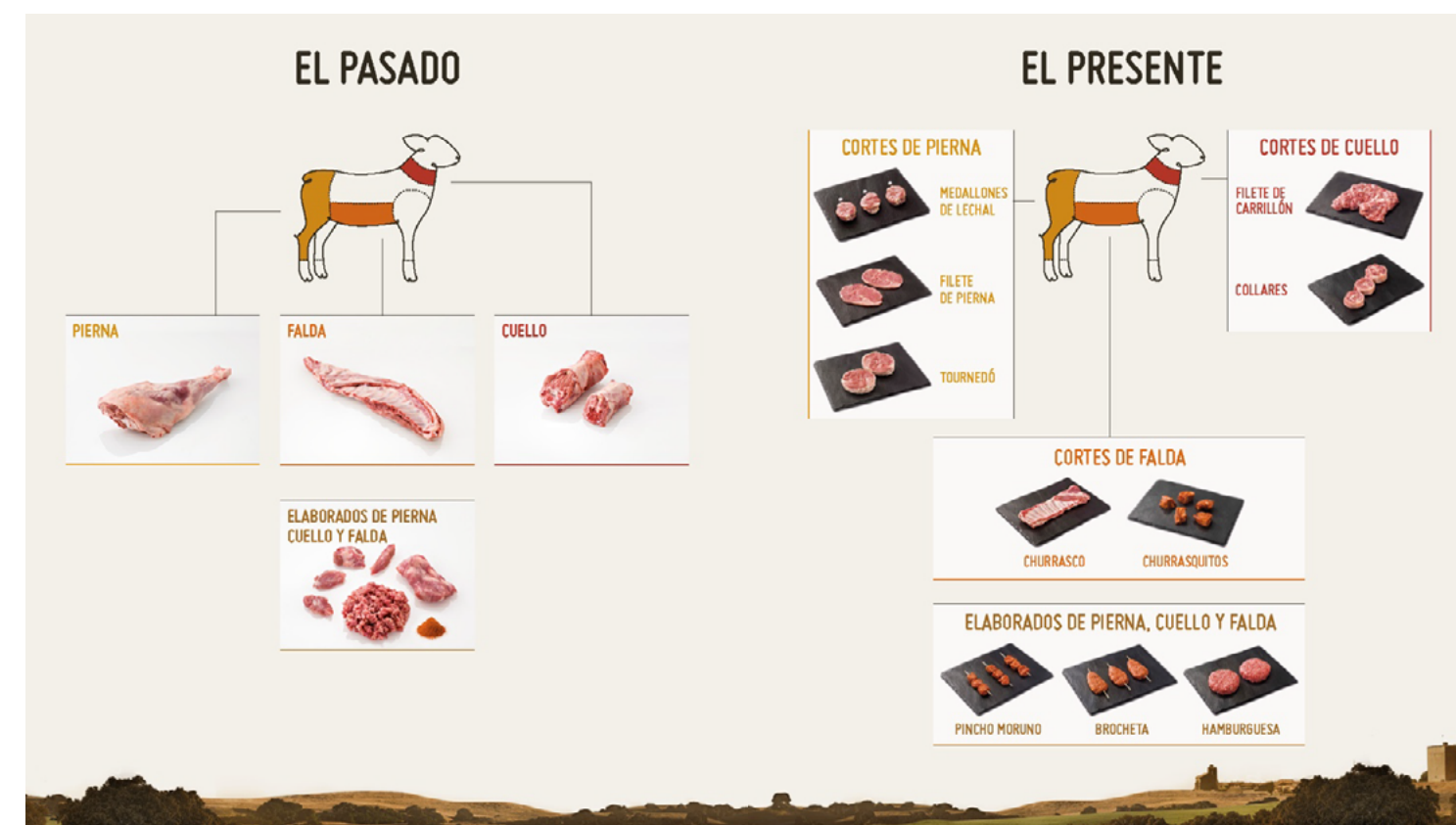
Otro corte especialmente divertido es el de los **churrasquitos de cordero**, que son trocitos de carne que ya adobados y que proceden de la falda de cordero. Lo genial es que son piezas pequeñas, que bien cocinadas quedan crujientes y pueden comerse con las manos de forma desenfadada e informal tapeando con los amigos.



Una preparación maravillosa es el de la hamburguesa de cordero, hecha de carne de primera calidad. Fácil de preparar, ya sea a la plancha o a la brasa, la hamburguesa de cordero resulta deliciosa, original y es una manera sencilla de disfrutar de esta carne sin tener que esperar a la navidad próxima

Y los cortes no acaban aquí, brochetas, collar o churrasco, entre otros. Las posibilidades son múltiples y las recetas y formas de cocinarlos, infinitas.

Mil formas de disfrutar de una carne sostenible y natural



La oveja que...



“La oveja que quería ser **bombero**”

ver video



“La desconocida historia de la oveja que se convirtió en **abeja**”

ver video



“La desconocida historia de la oveja que se **presentó a alcalde**”

ver video



Sobre INTEROVIC

La **Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino de Carne** (INTEROVIC) es una Organización sin ánimo de lucro, reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), que agrupa a todos los subsectores de esta actividad ganadera. Su función principal es fomentar el consumo de la carne de lechal, cordero y cabrito y comunicar sus magníficas cualidades organolépticas y saludables. **INTEROVIC** también es responsable de dinamizar el sector, que tanto aporta a la economía nacional, haciendo que siga el ritmo del consumidor actual, recuperando el protagonismo en los hogares.

Además, **INTEROVIC** vela por el correcto funcionamiento de todos los procesos, la eficacia y transparencia del mercado interior y exterior y la distribución.

Por último, **INTEROVIC** tiene como objetivo fundamental transmitir a la sociedad todos los beneficios que la carne de lechal, cordero y cabrito aporta a la sociedad, poniendo en valor su carácter sostenible.

Sus últimos tres grandes proyectos europeos han estado enfocados a:

- La renovación total que supuso la imagen del producto gracias a la introducción en el canal de nuevos cortes y presentaciones.
- El eje de la sostenibilidad que se desarrolla en el periodo 2018-2020.
- Un tercer proyecto que permite aumentar la presencia del cordero español en terceros países.

*Otras campañas
de INTEROVIC*



Día del Cordero

El objetivo de la campaña, que se desarrolla en el mes de junio en torno al **Día del Cordero, 23 de junio**, es desestacionalizar la demanda de carne de cordero, que se suele concentrar en el mes de diciembre con unas cifras que rondan las 16.000 toneladas frente a las 5.000/6.000 que se consumen en los meses de junio y julio. Sin embargo, y como explican desde INTEROVIC, el precio es óptimo justo antes de la temporada estival, ya que a partir de septiembre éste empieza a elevarse.



TODO A LA BRASA

Todo a la brasa es el nombre elegido para la campaña nacional desarrollada por **INTEROVIC**. Alude no sólo a la **tendencia sana y respetuosa con el producto de cocinar a la brasa**, sino también al sentimiento que florece antes de verano de dar el paso y decir te quiero a esa persona, comprar esos vuelos, apagar el móvil y celebrar la vida con los seres querido, en definitiva, de echar todo a la brasa.

Más de **7.000 carnicerías** en toda España tendrán ofertas a disposición del público para incentivar el consumo de los diferentes cortes de cordero y en el microsite **todoalabrasa.es** el consumidor podrá encontrar desde recetas para hacer a la brasa hasta los consejos para una barbacoa perfecta.

el Paquito

El Paquito es el bocadillo castizo que llega a los bares más míticos de Madrid para quedarse. Tiene varias versiones, clásica, thai, pero todas con carne de cordero nacional. Para presentarlo en sociedad hemos contado con la ilustradora Ana Jarén, que ha creado unas ilustraciones especiales y con rollo basadas en el Paquito.

Además, en la web buscandoapaquito.com puedes aprender todo sobre el nuevo bocadillo de moda en la ciudad y encontrar la lista de restaurantes donde poder degustarlo.



InterOVIC

ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL
AGROALIMENTARIA DEL OVINO Y EL CAPRINO

Socios de Interovic

