

Más cerca es mejor



**Lechal,
cordero
y cabrito**

MÁS CERCA ES MEJOR

inter
VIC
ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL
AGROALIMENTARIA DEL OVINO Y EL CAPRINO

Campaña de navidad de INTEROVIC
Carne de lechal, cordero y cabrito de Origen Nacional

Más cerca es mejor

INTEROVIC presenta su campaña de Navidad, cuyo objetivo es **fomentar el conocimiento y el consumo de la carne de lechal, cordero y cabrito de origen nacional.**



La campaña se llama **“Más cerca es mejor”**. Pero, ¿por qué más cerca es mejor?

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 los más modernos, como tournedos, churrasquitos y hamburguesas. Defendamos nuestra identidad culinaria porque, con sus recetas y sus productos, somos especiales y nos diferenciamos.

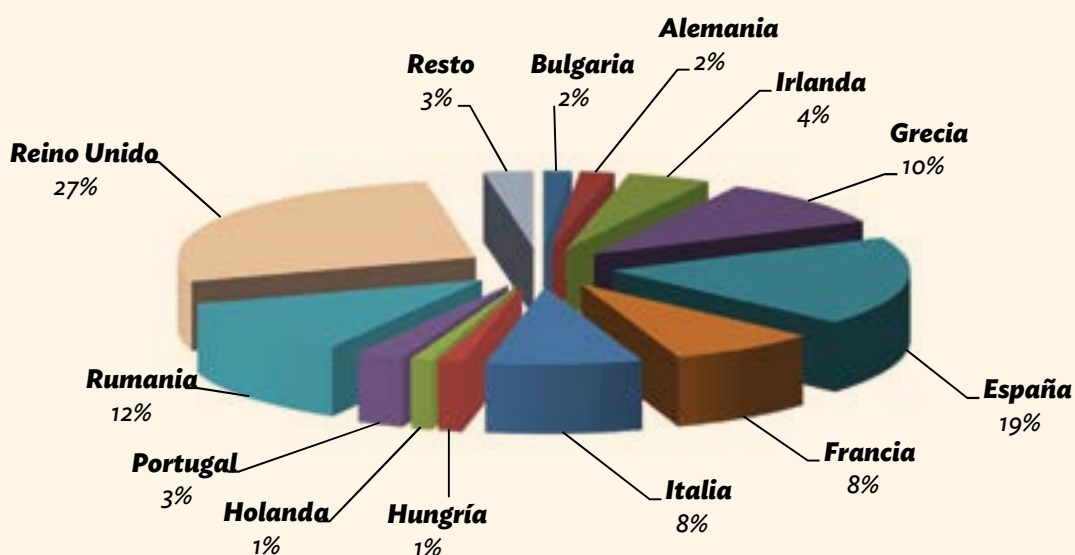
Comiendo lechal, cordero y cabrito de origen español, puedes hacer que todo esto sea posible, porque “más cerca es mejor”

El sector ovino en cifras *

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%.

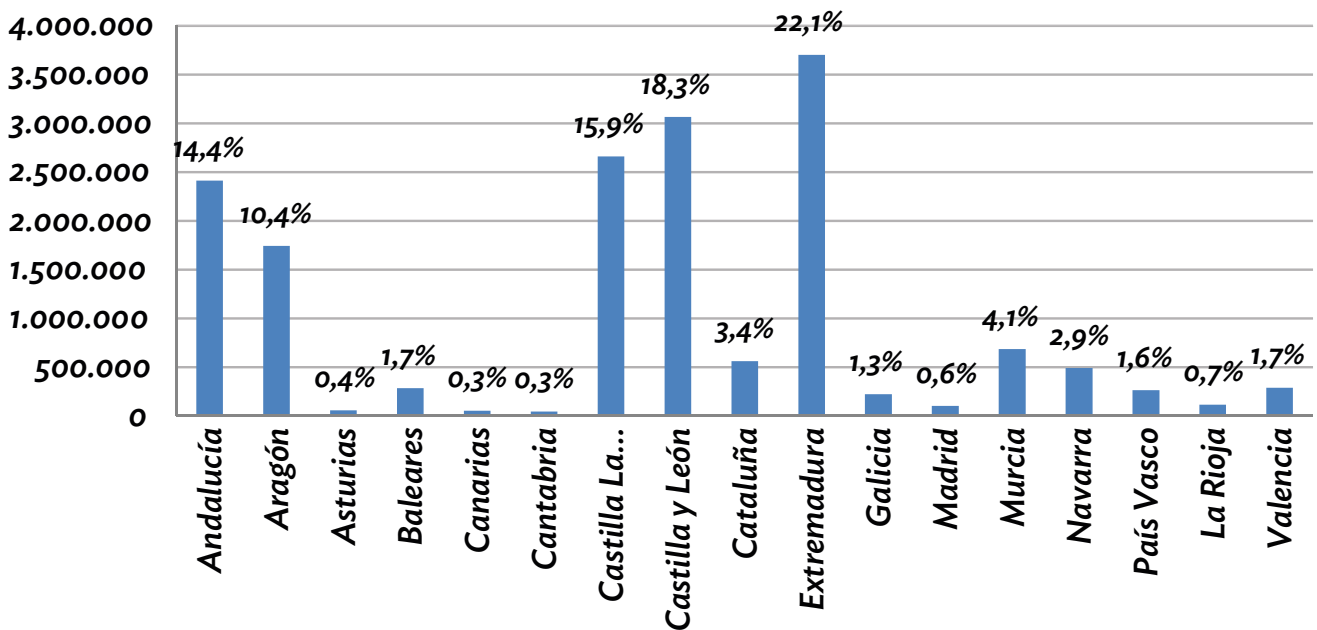
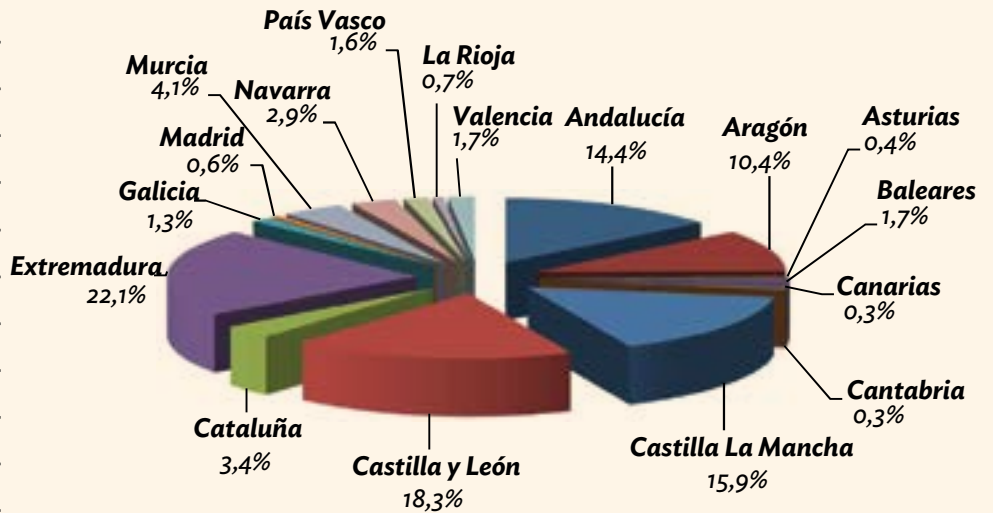
España es el segundo país productor de ovino dentro de la UE, con un total de casi 16 millones de ovejas, cifra sólo superada por Reino Unido, y el segundo productor de caprino con más de 4 millones de cabezas, solo por detrás de Grecia.

Distribución del censo de ovino por países en la UE-28 2017



Distribución del censo ovino por CCAA 2018

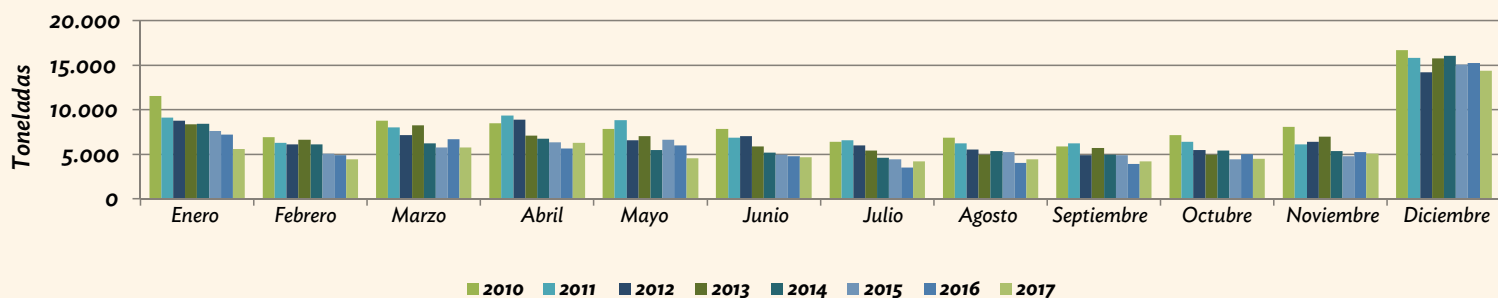
CCAA	animales	%
Andalucía	2.413.963	14,4
Aragón	1.742.133	10,4
Asturias	59.503	0,4
Baleares	285.960	1,7
Canarias	54.618	0,3
Cantabria	46.988	0,3
Castilla La Mancha	2.659.137	15,9
Castilla y León	3.066.864	18,3
Cataluña	563.127	3,4
Extremadura	3.700.180	22,1
Galicia	223.803	1,3
Madrid	105.247	0,6
Murcia	686.006	4,1
Navarra	492.344	2,9
País Vasco	264.556	1,6
La Rioja	117.170	0,7
Valencia	289.327	1,7
Total	16.770.926	100,0



El consumo de ovino y caprino en España *

Los hogares españoles consumieron en 2017 un total de 68.116 toneladas de carne de ovino y caprino fresca, un 5,8% menos que en 2016, que se consumieron 72.276 toneladas. El consumo doméstico va disminuyendo cada año desde el 2007, año en el que se situaba en 119.900 toneladas. En términos de consumo per cápita, las cifras han disminuido de un 4,24 Kg en 2007 a 1,99 Kg en 2017.

En este sentido, según datos de la consultora Kantar para el año finalizado en marzo de 2018, la penetración de la carne de ovino en los hogares ha crecido un 0,3% durante el pasado año y ya hay 11,27 M de hogares que compraron cordero al menos una vez en ese periodo, crecimiento que contrasta con la realidad del año anterior, cuando la penetración caía 1,6%.



*cifras obtenidas de "EL SECTOR OVINO Y CAPRINO DE CARNE EN CIFRAS: Principales Indicadores Económicos", Subdirección General de Productos Ganaderos, Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios.

Además hay una cifra que poco a poco mejora y es el grado de autoabastecimiento, que pasa a ser de un 106,7 % en 2007 a un 135,35 % en 2017. De este dato se puede entender que el consumo extradoméstico de carne de ovino y caprino, del que no hay datos oficiales está creciendo.

En cuanto a la distribución del consumo a lo largo del año, éste se concentra en el mes de diciembre. Como vemos en los gráficos el consumo de la carne de cordero se ha relegado poco a poco a las ocasiones y celebraciones navideñas

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:** Conciene 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	1,28 µg	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	12,25 µg	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 100g

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.

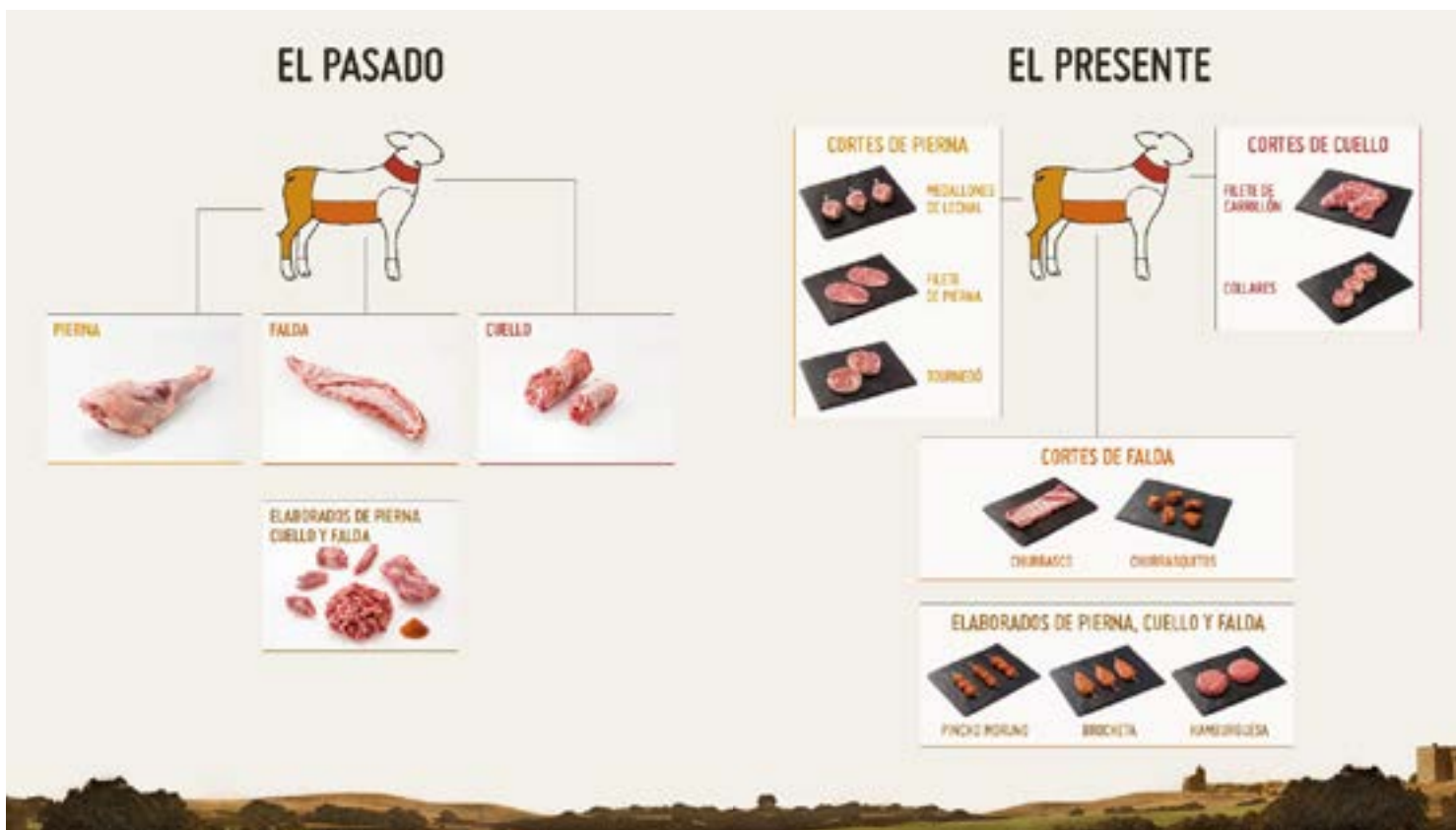
Otro corte especialmente divertido es el de los **churrasquitos de cordero**, que son trocitos de carne que ya adobados y que proceden de la falda de cordero. Lo genial es que son piezas pequeñas, que bien cocinadas quedan crujientes y pueden comerse con las manos de forma desenfadada e informal tapeando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



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.

InterVIC

ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL
AGROALIMENTARIA DEL OVINO Y EL CAPRINO

Socios de Interovic

