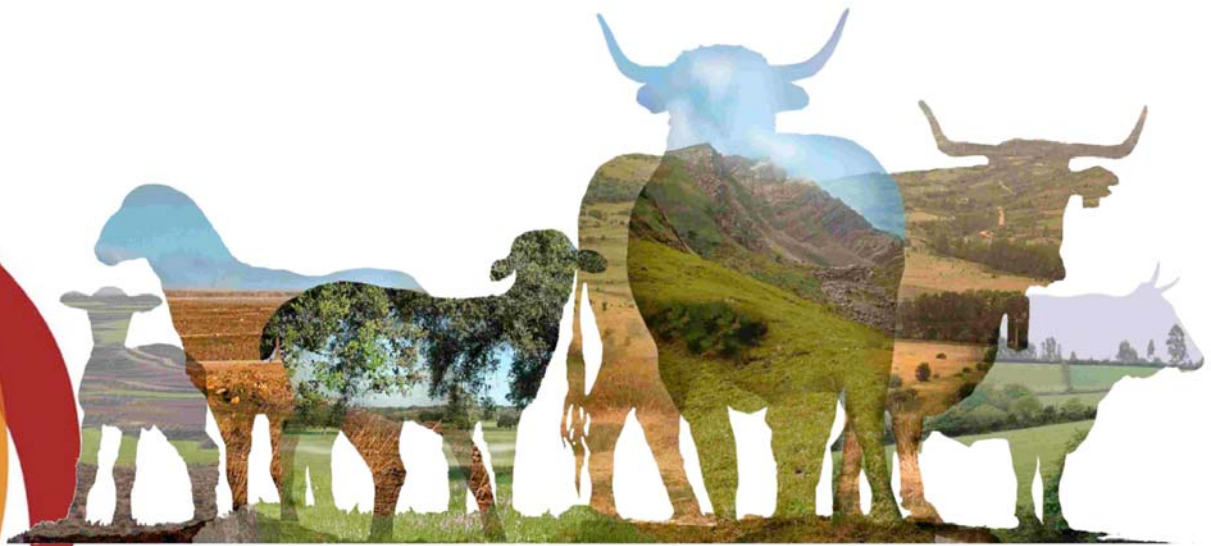


CARNES ÚNICAS  DE TIERRAS ÚNICAS

DOSSIER DE PRENSA

**Campaña de Información y Promoción de la
Carne de Ovino y Vacuno con Indicación
Geográfica Protegida**



Carnes Únicas de Tierras Únicas



INNOVA CARNE

www.carnesunicas.eu

CAMPAÑA FINANCIADA
CON AYUDA DE LA
COMUNIDAD EUROPEA
Y DE ESPAÑA

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

UNA INICIATIVA ÚNICA

Por primera vez en España, las **carnes frescas de vacuno y ovino con sello IGP** se aúnan para informar conjuntamente al consumidor acerca del significado del sello europeo de Indicación Geográfica Protegida y explicar las características diferenciadoras que reúnen estas carnes con respecto otras que no cuentan con el etiquetado de IGP.



El **Instituto Innovacarne** pone en marcha esta campaña de promoción y comunicación cofinanciada por la Unión Europea y el Gobierno de España, a través del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por un periodo de ejecución de **tres años**, entre 2007 –a partir de la celebración del acto de presentación- y 2010, y un presupuesto de cuatro millones ochocientos mil euros.

A través de numerosas **acciones** en medios de comunicación, edición de folletos y publicaciones, actividades divulgativas entre el sector y consumidores en general, actos dirigidos a profesionales de la gastronomía, elaboración de materiales gráficos informativos, etc., el Instituto Innovacarne acercará las carnes nacionales con sello IGP a los consumidores, constituyendo la comunicación sobre tres pilares argumentales fundamentales: **Carnes con calidad, Carnes diferenciadas y Carnes vinculadas con el territorio.**

En definitiva, **Carnes Únicas de Tierras Únicas.**



12 CARNES ÚNICAS DE 12 TIERRAS ÚNICAS

IGP de Carne de Vacuno	
Carnes Únicas	Tierras Únicas
	<p>Las tierras del Sistema Central y del Suroeste español son, por tradición, ganaderas. En la segunda mitad del siglo XIX surge la raza Serrana, que con el paso del tiempo evolucionará a la raza Avileña-Negra Ibérica. Gracias a un clima de grandes contrastes, con veranos frescos e inviernos muy fríos, la raza vacuna Avileña-Negra Ibérica realiza largos desplazamientos pastando entre dehesas y montañas en busca del mejor alimento.</p>
	<p>Tradicionalmente, estas tierras han estado pobladas de bovinos de la raza Avileña-Negra Ibérica, empleados para el transporte de piedra. Con el desuso de este ganado como animal de trabajo, se inició la actividad cárnica. Los enormes prados naturales, los pastizales de alta montaña y el clima idóneo de la Sierra de Guadarrama, son elementos que permiten la ganadería extensiva que produce la carne de excelente calidad certificada como "Carne de la Sierra de Guadarrama".</p>
	<p>Situado en la zona más oriental de la cornisa cantábrica, el País Vasco goza de un clima templado y húmedo, vital para regar las extensas praderas que llevan siglos alimentando al ganado de la región.</p>



CARNES ÚNICAS DE TIERRAS ÚNICAS

	<p>Asturias goza de una riqueza natural muy variada, que ha determinado a lo largo de la historia sus rasgos diferenciadores en la cultura y tradiciones. Su orografía accidentada es de grandes contrastes, con frecuentes lluvias, que hacen de Asturias un hábitat inmejorable para el manejo del ganado vacuno autóctono, descendiente de una raza que ya en el siglo IV AC campaba por estos pastos, y que hoy en día son animales de un reconocido prestigio.</p>
	<p>La dehesa extremeña es un ecosistema único con una combinación perfecta entre las zonas de pastizales y los cultivos, con partes semiarboladas y bosques claros en los que crecen encinas, alcornoques y quejigos. Y éste es, precisamente, el hábitat privilegiado en el que se cría el ganado amparado por la Indicación Geográfica Protegida "Ternera de Extremadura".</p>
	<p>En Galicia hace más de 3.700 años que se produce carne de vacuno. Las condiciones orográficas y climáticas hacen de esta tierra una de las mejores zonas de Europa para el desarrollo de la especie bovina. Las razas y aptitudes del ganado, así como los sistemas de explotación y los cultivos, han dado lugar a un modo común y peculiar de entender la producción de carne de calidad.</p>
	<p>En Navarra el clima y la tierra se han puesto de acuerdo para que sus fantásticos paisajes estén tapizados con unos pastos de calidad extraordinaria, que junto con otras particularidades, marcan la singularidad de la raza de vacuno Pirenaica, de la que se obtiene una de las joyas de la gastronomía de esta zona: la "Ternera de Navarra".</p>



12 CARNES ÚNICAS DE 12 TIERRAS ÚNICAS

IGP de Carne de Ovino	
Carnes Únicas	Tierras Únicas
	Existen pocas tierras en nuestra geografía con una riqueza de recursos tan grande como la que tiene Extremadura. Su gran variedad de vegetación permite que en los pastos de la dehesa convivan animales de especie ovina y bovina en perfecta simbiosis con el cerdo ibérico. Y éste es precisamente el hábitat privilegiado en el que se crían los corderos amparados por la Indicación Geográfica Protegida "Cordero de Extremadura".
	La región natural de La Mancha posee unas condiciones meteorológicas extremas que hacen de estas tierras el escenario perfecto para el desarrollo de la raza Manchega. A pesar de la complejidad de su hábitat, la Manchega ha sabido convertirse en una raza de doble aptitud, leche y carne, transformándose en el principal animal en provecho de la Mancha.
	Navarra ocupa una privilegiada posición geográfica, su gran variedad de relieves y climas son el origen de un rico mosaico de ecosistemas, que junto con otras particularidades, marcan la singularidad de las razas de ovino Navarra y Lacha.
	El relieve y la altitud son rasgos sobresalientes de la orografía castellano-leonesa. Un dato esencial es que el 66.5% de su superficie se encuentra entre los 601 y 1.000 metros. Esta estructura tan característica origina unos suelos, que en perfecta armonía con el clima, posibilitan la agricultura y favorecen un sistema extensivo de ganado ovino, dando lugar al único y tan deseado "Lechazo de Castilla y León".
	El ecosistema aragonés, con un clima y relieve extremos, proporciona un hábitat excepcional para el desarrollo de su especie ovina, que ha sabido evolucionar hacia una raza fuerte, vigorosa y saludable. Destaca por su rusticidad, rendimiento y la excelente calidad de su carne, cualidades que han hecho que el ternasco se haya ganado el amparo del sello IGP "Ternasco de Aragón"



LA PROMOCIÓN DEL SELLO IGP DE LA UE

El sello de **Indicación Geográfica Protegida** es Único.

La **Indicación Geográfica Protegida** es una figura creada por la Unión Europea para comunicar al consumidor que el producto que adquiere tiene características de calidad diferenciada. Tanto la IGP con el otro sello de protección, la Denominación de Origen Protegida (DOP), conllevan un valor reconocido internacionalmente. La principal diferencia entre ambas radica en la vinculación geográfica. Mientras que en la IGP es suficiente con que una de las fases de producción esté asociada al medio geográfico, en el caso de la DOP, todas las fases de producción deben desarrollarse en la misma zona geográfica.

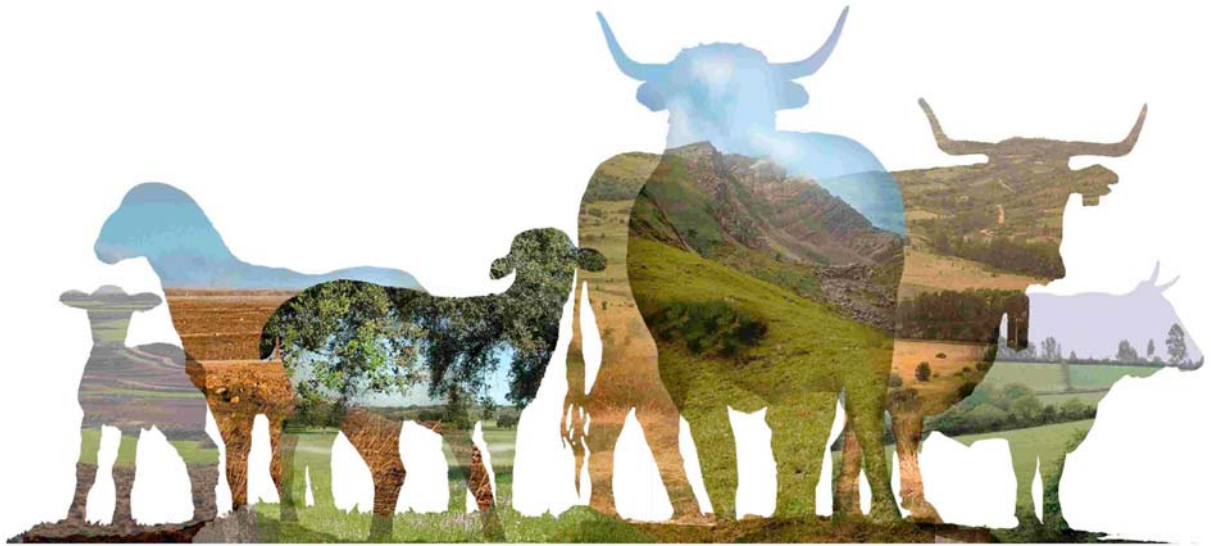
En España, las **carnes frescas de calidad diferenciada** están amparadas bajo el sello IGP. Este reconocimiento europeo de calidad es un elemento esencial para el consumidor.

El sello de la Indicación Geográfica Protegida aporta un importante **valor añadido** y constituye una herramienta fundamental en la diferenciación del producto, aportando al consumidor elementos que facilitan su decisión de compra. Es garantía del **origen** de la carne, certifica unas **cualidades organolépticas** determinadas y asegura unos **valores nutricionales**, que hacen de estas carnes un alimento destacado.

Es importante resaltar el papel que este tipo de producciones juegan en el mantenimiento del medio rural, utilizando sistemas ancestrales de producción mantenidos con el buen saber hacer de nuestros ganaderos a lo largo del tiempo, pero que han sabido evolucionar, siempre conscientes y cercanos a las necesidades del consumidor. Estos sellos de calidad, basados en razas autóctonas y sistemas de cría en régimen extensivo, permiten el aprovechamiento de los recursos naturales en el medio donde se desenvuelven y juegan un papel vital en el **desarrollo sostenible del medio rural**.



UNA CAMPAÑA ÚNICA



Durante los tres años de duración de la campaña “Carnes Únicas de Tierras Únicas” se informará a los consumidores, profesionales, prescriptores y medios de comunicación, a través de materiales informativos, gráficos y audiovisuales diversos, sobre las carnes nacionales con sello IGP, su origen, sus características e identificación.

Materiales de la campaña

- **Spot** TV 25 segundos
 - o Una pieza audiovisual que, gracias a los últimos avances en post producción, logra reflejar la realidad de las carnes con Indicación Geográfica Protegida y su estrecha vinculación con las tierras que las ven nacer. La relación entre las tierras únicas de España y las carnes únicas queda plasmada gracias a la unión en imágenes de ambas.



- Promoción en **Punto de Información al Consumidor:**
 - o Elaboración de 1.250 **kits** promocionales con carteles, displays, banderolas, folletos informativos, chapas identificativas del punto de venta de estas carnes, que se colocarán en todos aquellos supermercados, hipermercados, grandes superficies y carnicerías tradicionales, en las que el consumidor pueda encontrar cualquiera de nuestras carnes únicas.
- www.carnesunicas.eu
 - o Gracias al desarrollo de una página web específica se pone a disposición del público en general y de colectivos específicos (profesionales del sector, prescriptores, medios de comunicación...) toda la información sobre las carnes con IGP, desde los perfiles de cada una de las Indicaciones Geográficas Protegidas hasta recetas de cocina.



- **Video corporativo:** soporte audiovisual que incluye imágenes y sonidos de recurso de todas las IGP presentes en la campaña, de los productos en general, así como material divulgativo y didáctico, que servirá para incrementar la presencia en los lugares en los que se comercializan estas carnes.
- **Libro Prestigio.** Una obra editorial con los más altos estándares de calidad, en la que se reflejan las propiedades nutricionales y gastronómicas de las carnes con IGP, y que reúne recetas elaboradas por Mario Sandoval. Este recetario irá prologado por la Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa, y el Presidente de Innovacarne, José María Molina.
- **Materiales promocionales:**
 - o Termos
 - o Paños de cocina

Dirigido a los **Medios de comunicación** se van a poner en marcha las siguientes acciones:

- o **Ruedas de prensa con degustación de producto:** a lo largo de los tres años que dura la campaña, se llevarán a cabo reuniones con los medios de comunicación. Cada una de las IGP convocará una rueda de al año, para comunicar las novedades producidas en relación con el desarrollo de la campaña.
- o **Viajes de Prensa:** Repartidos entre los tres años de la campaña, se organizarán viajes de prensa para conocer cada una de las Indicaciones Geográficas Protegidas. Al hablar de Carnes Únicas de Tierras Únicas, nada mejor que conocer en su origen las especificidades de cada uno de los territorios donde nacen estos productos.

Además, la **presencia en medios de comunicación** va a estar orientada a:

- Medios convencionales (TVE1, TVE2, A3 y T5)
Donde se incluirá el spot promocional
- Colaboraciones en el programa de Karlos Arguiñano
- Microprogramas en Saber Vivir en colaboración con la doctora M^a José Roselló.

Aparte de la presencia publicitaria en los medios de comunicación, esta campaña contempla una serie de **acciones promocionales**, cuyo desarrollo contribuye a lograr los objetivos de promoción, información y difusión de las ventajas de las carnes con sello IGP para el consumidor.

En concreto, se van a desarrollar las siguientes iniciativas:

- Promoción en 1.250 **Puntos de Información al Consumidor**, repartidos por todo el territorio español. Esta promoción se realizará a lo largo de los tres años en los establecimientos donde las IGP que participan en esta campaña comercializan sus productos (grandes superficies, hiper y supermercados, canal tradicional). Se trata de que los consumidores puedan tener acceso a un **Punto Único** en el que reciban información justo antes de la compra.
- **Concurso escolar "Crea una revista Única"**. Convocado a través de 500 colegios. Los alumnos deberán elaborar una revista en la que quede reflejada su visión de las carnes frescas de vacuno y ovino con Indicación Geográfica Protegida. El jurado, formado por personalidades del mundo de la gastronomía, la cultura, los medios de comunicación y la restauración, elegirá a las tres clases finalistas, que obtendrán, como premio, un viaje a Madrid para asistir al acto de entrega de trofeos.
- **Concurso "Escuelas de Hostelería"**, implicando a un total de 100 escuelas de toda España. A través de esta acción involucramos a los profesionales y futuros responsables del ámbito de la Hostelería, la



Restauración y el Catering, para formarles en el manejo de materias primas de calidad. Convocaremos a los estudiantes de las Escuelas de Hostelería ubicadas en las áreas donde se encuentran las Indicaciones Geográficas Protegidas participantes en la campaña, animándoles a desarrollar sus propias recetas con las carnes frescas de la IGP correspondiente. Los expertos gastronómicos que integren el jurado deberán decidir qué aspirante ha logrado obtener los mejores resultados culinarios con su presentación, nombrándolo así **Cocinero de Carnes Únicas**.

- **Acción en Universidades:** esta acción se realizará durante el último año de campaña. Los universitarios, a través de un juego denominado **lógica cárnica** impreso en los manteles de los comedores de las universidades, participarán en el sorteo de un viaje de fin de semana para 6 personas a unas tierras únicas en las cuales se visitarán explotaciones ganaderas de estas carnes.



EL INSTITUTO INNOVACARNE

El Instituto Innovacarne desarrolla acciones científicas y divulgativas relativas al sector de la carne de calidad diferenciada. Profesionales, Instituciones y Asociaciones acreditan su compromiso con la innovación a través de del Instituto, un organismo coordinador en la búsqueda de la excelencia de la carne. Innovacarne, además, desarrolla acciones informativas y de comunicación dirigidas a profesionales y consumidores en general.

Comités científicos

Los comités científicos los forman expertos que trabajan y asesoran al Instituto en distintas materias:

- Diferenciaciones de calidad
- Producción animal
- Tecnología de la carne
- Seguridad alimentaria
- Nutrición y dietética
- Asesoramiento y nuevas tecnologías
- Comunicación

El Instituto Innovacarne está integrado por las **Indicaciones Geográficas Protegidas de vacuno y ovino** Carne de Ávila, Carne Sierra de Guadarrama, Euskal Okela - Label Vasco, Ternera Asturiana, Ternera de Extremadura, Ternera Gallega, Ternera de Navarra, Cordero de Extremadura, Cordero Manchego, Cordero de Navarra, Lechazo de Castilla y León, y Ternasco de Aragón, la **CCAE** (Confederación de Cooperativas Agrarias de España), **INVAC** (Interprofesional de la Carne de Vacuno Autóctono de Calidad) y las Marcas de Garantía de carne de vacuno, **Carne de Retinto** y **Xata Roxa**.

