

Vinculo de prácticas de manejo extensivas en la producción de cerdo
y de pollo de engorde con la calidad intrínseca de la carne,
Proyecto Horizonte 2020

mEATquality es un nuevo proyecto europeo, dentro del marco del programa de investigación e innovación Horizonte 2020 de la Comisión Europea, mediante el convenio de financiación nº 101000344. *mEATquality* celebró su primera reunión anual, durante los días 19 y 20 de enero, en formato digital. Se reunieron más de 60 personas para debatir y coordinar todas las actividades previstas para 2022 y los 3 años siguientes.

El coordinador del proyecto, Hans Spoolder, y Valerio Abbadessa, de la DG AGRI de la Comisión Europea, dieron la bienvenida a los socios involucrados en el proyecto. Sr. Abbadessa destacó la importancia de la investigación sobre la calidad, la seguridad y la autenticidad de la carne como parte integrante de la Estrategia "De la granja a la mesa" de la UE. A continuación, se presentaron las principales disciplinas básicas del proyecto, de la producción animal a los productos derivados de la carne. *mEATquality* trabajará todos los aspectos de la producción de carne de cerdo y de pollos de engorde. *mEATquality* tiene la ambición de ofrecer a los consumidores una carne de cerdo y de pollo de mejor calidad y asegurando un elevado nivel de bienestar animal. Para ello, se va a trabajar directamente con ganaderos/as y socios de la industria de transformación de la carne para el desarrollo de conocimiento científicas y soluciones prácticas. Adicionalmente, se tendrá el objetivo

de reducir el impacto medioambiental y mejorar la sostenibilidad económica de la cadena.

Por ello, se ha creado un equipo multidisciplinar, constituido por 18 organizaciones, que representan en total 7 países de la UE. Wageningen Research (Países Bajos) es el coordinador de mEATquality y el consorcio está formado por 7 socios académicos¹, 5 centros de investigación científica², 3 socios de la industria cárnica³, 2 organizaciones que representan el sector ecológico⁴ y 1 a la cadena⁵ cárnica convencional⁵.

¡Participa!

Para más información, visite nuestros canales de medios sociales:

 <https://www.facebook.com/MEATquality-100780539183964>

 <https://twitter.com/mEATqualityEU>

 <https://www.linkedin.com/company/meatquality/>

Si desea más información, entre en contacto con nosotros:

Coordinador del proyecto: Hans Spoolder (hans.spoolder@wur.nl)

Responsable de Comunicación: Angela Morell Pérez

(ecovalia.projects@ecovalia.org)

¹ Socios académicos: Universidad de Wageningen (Países Bajos), Universidad de Aarhus (Dinamarca), Universidad de Salamanca (España), Universidad de Córdoba (España), Universidad de Ciencias de la Vida de Poznań - PULS (Polonia), Universidad del Sarre (Alemania), Universidad de Rostock (Alemania)

²Centros de investigación científica: Wageningen Research (Países Bajos), Instituto de Genética y Biotecnología Animal de la Academia de Ciencias Polaca (Polonia), Centro de Investigación para la Producción Animal - CRPA (Italia), Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari - SSICA (Italia) e Instituto Tecnológico Danesa - DTI (Dinamarca).

³Marel (equipos para aves de corral, pescado, carne y su procesamiento), CARREFOUR España (venta al por menor) y HUBBARD (criadores de aves de corral)

⁴ Ecovalia (España) y Naturland (Alemania)

⁵ CLITRAVI, Centro de Enlace de la Industria Cárnica de la Unión Europea