

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 académicos<sup>1</sup>, 5 centros de investigación científica<sup>2</sup>, 3 socios de la industria cárnica<sup>3</sup>, 2 organizaciones que representan el sector ecológico<sup>4</sup> y 1 a la cadena<sup>5</sup> cárnica convencional<sup>5</sup>.

## ¡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)

---

<sup>1</sup> 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)

<sup>2</sup>Centros 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).

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

<sup>4</sup> Ecovalia (España) y Naturland (Alemania)

<sup>5</sup> CLITRAVI, Centro de Enlace de la Industria Cárnica de la Unión Europea