

DOSSIER DE PRENSA



*Carnes* **COVAP**

• EL SABOR DE UN ORIGEN ÚNICO •

# EL SABOR DE UN ORIGEN ÚNICO

COVAP lanza una nueva gama de **carnes frescas de cerdo ibérico, vacuno y cordero** procedentes de animales criados en la dehesa del Valle de los Pedroches por los ganaderos de la Cooperativa.

Presentada en un **formato skin**, atractivo, más cómodo y con una nueva imagen, esta selección de carnes de calidad y jugosidad excepcional, presen-

ta una serie de **cortes nobles** de carne listos para llevar y disfrutar.

Este surtido es la nueva propuesta de Carnes COVAP para posicionarse en el sector retail, siendo la única marca que ofrecerá en el mercado una gama completa con **piezas listas para llevar** de las tres especies.

Disponible en tiendas COVAP y en la página Web [www.carnescovap.com](http://www.carnescovap.com)



Carnes COVAP

# UNA HISTORIA UNIDA A LA GANADERÍA

---

Hace más de 60 años, un grupo de ganaderos se unieron para comprar materia prima. Este potente elemento humano, movido por el amor a la tierra y una gran capacidad de sacrificio, fue el primer paso para la creación de la Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches COVAP.

Hoy en día, más de **800 ganaderos profesionales** de extensivo, especializados en la cría de cerdo ibérico, ovino y vacuno de carne, comparten un fuerte y arraigado compromiso común: **ofrecer productos de la máxima calidad y fresca desde el origen.**

## GANADEROS UNIDOS POR LA MISMA PASIÓN

---

La nueva gama y selección de Carnes COVAP proceden de distintas especies de animales de los ganaderos de la Cooperativa, que cada día los crían,

cuidan y miman siguiendo a la tradición, experiencia y pasión ganadera que se transmite de generación en generación.



Carnes **COVAP**

# UN ORIGEN ÚNICO: LA DEHESA DEL VALLE DE LOS PEDROCHES

## UN ECOSISTEMA ÚNICO



**VALLE DE LOS  
PEDROCHES**

Nuestros animales son criados en libertad en la dehesa del Valle de los Pedroches. Un ecosistema único, legado natural de encinas milenarias con más de 300.000 hectáreas de arboleda, que representa la mayor extensión continuada de encinar del mundo.

Se trata de uno de los hábitats naturales más ricos de toda la península Ibérica, declarada reserva de la Biosfera por la UNESCO en 2002.

## EJEMPLO DE SOSTENIBILIDAD

Este monte mediterráneo, hábilmente modificado generación tras generación, es todo un ejemplo de sostenibilidad y biodiversidad. Los primeros ganaderos ya sabían que la transformación del entorno debía hacerse con sumo cuidado para continuar preservando su riqueza.

Con un modelo de producción sostenible, COVAP hereda esta filosofía a través de la conservación y repoblación de la dehesa, la formación de ganaderos y la contribución al desarrollo social y económico de nuestra tierra.



*Carnes* **COVAP**

# BIENESTAR ANIMAL

Las producciones ganaderas de porcino, ovino y vacuno de Carnes COVAP cuentan con la **certificación de Bienestar Animal de AENOR**, líder en España, que garantiza el correcto cuidado de los animales desde la granja hasta el consumidor final.

Basado en el referencial europeo de **Welfare Quality®**, creado en su integridad por científicos expertos en bienestar animal, garantiza las buenas prácticas ganaderas de COVAP en todos los procesos y la trazabilidad mediante una exhaustiva auditoría realizada por profesionales de AENOR que ofrece un valor diferencial por su rigor científico y por basarse fundamentalmente en la observación directa del animal.

El certificado de AENOR convierte a COVAP en la mayor Cooperativa certificada en bienestar animal en toda la cadena en más de una especie.



CERTIFICADO POR  
**AENOR**



COVAP cumple con los más altos estándares de seguridad y calidad alimentaria a nivel internacional para ofrecer las mejores soluciones.



Acreditada por ENAC para la norma UNE-EN ISO/IEC 17065, se trata de una de las certificadoras más importantes a nivel nacional.



BRC for Food Safety es una norma internacional que asegura la implantación de un Sistema de Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria.

*Carnes* **COVAP**

# TRAZABILIDAD 360°

El control de toda la cadena sostenible de producción permite a Carnes COVAP ofrecer al consumidor un producto de máxima calidad y generar riqueza en la economía local. Y es que los socios de la Cooperativa son a la vez propietarios, proveedores y clientes, garantizando un precio justo y un total compromiso.



## ALIMENTACIÓN ANIMAL

Gran parte de los aromas y sabores de Carnes COVAP se deben a la alimentación propia con la mejor materia prima y recursos de la dehesa.



## GANADERÍA EXTENSIVA

Fruto de un trabajo esmerado y sin prisas, respetando los ciclos naturales y el bienestar de los animales.



## SERVICIOS TÉCNICOS

Un equipo de veterinarios especializados en cada especie vigila las granjas de nuestros ganaderos para garantizar la salud del animal.



## CENTRO CÁRNICO

Uno de los más modernos de Europa, que cumple con estrictas homologaciones en calidad, seguridad alimentaria y bienestar animal.

## COMERCIALIZACIÓN

COVAP se encarga también del último eslabón, llegando hasta el consumidor con un producto fresco que transporta hasta un origen único y especial.



Carnes **COVAP**

# NUEVA GAMA DE CARNE FRESCA DE CERDO IBÉRICO, VACUNO Y CORDERO PARA LLEVAR

Carnes COVAP es la única marca en el mercado con producción conjunta de las tres especies cárnicas. Además, esta gama está disponible para el consumidor durante todo el año



## CERDO IBÉRICO

- Carrillada
- Lomo fileteado
- Pluma
- Presa fileteada
- Secreto
- Abanico  *Venta online y tiendas COVAP*
- Solomillo
- Lagarto  *Venta online y tiendas COVAP*



## VACUNO

- Presa fileteada
- Chuletón
- Medallones de solomillo
- Entrecot



## CORDERO

- Carrillón
- Chuletas
- Chuletas de pierna



Carnes **COVAP**

# SKINPACK: NUEVO PACKAGING



## VIDA ÚTIL 21 DÍAS

- Mantiene intactas las propiedades
- **Producto fresco durante mucho más tiempo**
- Mejor conservación



## COMODIDAD

- **Ligero y fácil de abrir**
- Optimización del espacio de almacenaje



## TRANSPARENCIA

- Alegaciones nutricionales
- Explicación del producto
- **Origen de la pieza**
- Código BIDI con consejos para la preparación y recetas



## MÁS SOSTENIBLE

- **75% menos de plástico respecto a otros envases similares del mercado**
- Materiales separables para el reciclaje
- Cartón procedente de bosques sostenibles (sello FSC)



Carnes **COVAP**

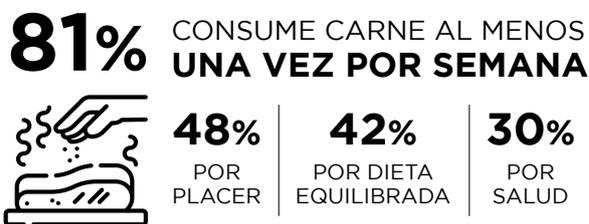
# HÁBITOS DE CONSUMO Y TENDENCIAS

## ESTUDIO DE LA ASOCIACIÓN AECOC EN 1.000 CONSUMIDORES

Según un reciente estudio realizado en 1.000 consumidores sobre indicadores de compra y consumo de carne a cargo de la Asociación de Fabricantes y Distribuidores (AECOC) en colaboración con la Federación Empresarial de Carnes e Industrias Cárnicas (FECIC), 6 de cada 10 usuarios compra la carne en el supermercado, especialmente en el lineal de libre servicio, y los tres criterios que fijan su compra son el aspecto y color de la carne, el tipo de animal y la producción ecológica.

Además, el 45% compra alguna vez carne ecológica y el 32% consumiría más productos cárnicos si lleva sello de producción ecológica.

El 81% consume carne una vez a la semana por placer (48%), dieta equilibrada (42%) y salud (30%). En cambio, hay un consumidor que consume menos cantidad de carne debido a razones de salud (66%), colesterol (30%) y bienestar animal (22%).



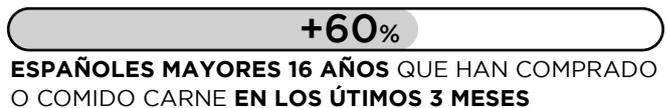
## INVESTIGACIÓN EUROPEA DE LA CONSULTORA MINTEL

Según un trabajo de la consultora internacional Mintel, más del 60% de los españoles de más de 16 años han comprado y comido carne en los últimos 3 meses, en línea con los usuarios del resto de países de Europa.

Y es que 3 de cada 5 consumidores de países europeos creen que vale la pena pagar más por productos que ofrecen información sobre el origen de la carne. Además, este estudio demuestra que el 57% de los consumidores europeos comprueba el origen de la carne al comprarla.



Del trabajo de Mintel también se extrae que las marcas de carne pueden atraer a consumidores con preocupaciones éticas y medioambientales que promueven la reducción del consumo de carne si se enfatiza el origen local, se demuestra la trazabilidad de los procesos de producción y se detallan las políticas ambientales y certificados de bienestar animal.



También ocupa un papel relevante el producto Premium para ofrecer al usuario proteínas animales de primera calidad, 'menos, pero mejores'. Estos productos Premium, que demuestran su valor añadido ofreciendo al consumidor ahorro de tiempo y conveniencia, salud, seguridad y calidad en general, promueven la elaboración de platos en el hogar como fuente de puro placer y bienestar emocional, evitando el gasto de salir a cenar.



# BENEFICIOS DE LA CARNE EN UNA DIETA SALUDABLE

## VACUNO, OVINO Y CERDO IBÉRICO



por el  
- Dr. Antonio Escribano -

Catedrático de  
Nutrición Deportiva  
y especialista en  
Endocrinología y  
Nutrición



### FUENTE DE SELENIO Y ZINC

Posibilitan el funcionamiento normal del sistema inmunitario

### FUENTE DE HIERRO

El hierro absorbido por el organismo en mayor cantidad solo está en carnes rojas y algunos pescados



### ALTO CONTENIDO EN PROTEÍNAS

Contribuyen a conservar la masa muscular y al mantenimiento de los huesos en condiciones normales

### POTASIO Y FÓSFORO

Ayudan a regular la tensión arterial y el funcionamiento de músculos y sistema nervioso, así como el metabolismo óseo y energético



### ALTO CONTENIDO DE VITAMINA B12 Y FUENTE DE VITAMINA B6

Favorecen la disminución del cansancio y la fatiga

### VITAMINAS B1 Y B3

Papel esencial en la transformación de los azúcares en energía y favorecen la absorción de proteínas y carbohidratos

La carne es un producto esencial en una dieta equilibrada y saludable, ya que contiene proteínas de alto valor biológico y nutricional de origen animal, vitaminas y minerales.

También cuenta con aminoácidos esenciales para nuestra alimentación diaria que contribuyen a mejorar el buen estado del organismo y a fortalecer nuestras defensas. Estos aminoácidos solo se pueden adquirir mediante la alimentación, pero no se encuentran en las proteínas de origen vegetal.

Se recomienda incluir 2 raciones diarias de proteínas, con un valor de proteína neta de 0.8-1,2 gr/kg de peso/día. Para ello, lo más recomendable es alternar entre las distintas fuentes: carne, pescado, leche y derivados lácteos, huevos y legumbres.

La frecuencia de consumo de productos cárnicos recomendada es de **3 a 4 raciones por semana** (100-125 g cada ración).

Está demostrado que las proteínas de origen animal son más adecuadas que las vegetales para mantener la masa muscular, por lo que una dieta completa debería contener alimentos de origen animal y vegetal.



### DIETA EQUILIBRADA

2 RACIONES DIARIAS  
**DE PROTEÍNAS** CON  
UN VALOR NETO DE  
**0.8-1.2** gr/kg de peso/día

Carnes **COVAP**

# SOBRE COVAP

La Cooperativa Ganadera del Valle de Los Pedroches (COVAP) se fundó en 1959 en Pozoblanco, Córdoba, y a lo largo de su historia ha conformado un nuevo concepto agroalimentario que va más allá de la agricultura y la ganadería tradicionales, contribuyendo al desarrollo económico y social de su territorio. Los productos COVAP, lácteos y cárnicos, son el resultado del esmero puesto por sus ganaderos y trabajadores para satisfacer al consumidor con alimentos seguros y de calidad.

COVAP cuenta con una plantilla media de 869 personas y cerró el año 2020 con unas ventas de 480,3 millones de euros, realizando inversiones por valor de 13 millones de euros. Sus exportaciones crecieron un 10%, hasta los 22,2 millones de euros. Este esfuerzo realizado por la Cooperativa en cada una de sus líneas de actividad ha permitido seguir impulsando su apuesta por la calidad y la eficiencia y atender adecuadamente las necesidades de socios y clientes, introduciendo medidas para continuar reduciendo el impacto medioambiental.

El desarrollo de las actividades de COVAP revierte en la economía cordobesa con un impacto de 904,7 millones de euros y supone la generación de 10.185 empleos directos, indirectos e inducidos, según un estudio de 2019 de la Universidad Loyola.



EN 2020

**FACTURACIÓN**  
**480,3**  
MILLONES  
DE EUROS

**INVERSIONES**  
**13**  
MILLONES  
DE EUROS

**EXPORTACIONES**  
**22,2**  
MILLONES  
DE EUROS

**IMPACTO ECONOMÍA  
CORDOBESA**

**904,7** MILLONES  
DE EUROS

**10.185** EMPLEO DIRECTO,  
INDIRECTO E INDUCIDO\*

\* Según estudio elaborado por la Universidad Loyola en 2019

## GRUPO COVAP

El Grupo COVAP, integrado por la Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches, Lactiber, Làctia y Naturleite, ha alcanzado en 2020 una facturación de 629 millones de euros, un 2% más que en 2019. A lo largo del año, el grupo ha registrado unas ventas en volumen de 1.200 millones de kilos.

Además, el grupo ha cerrado el año con una plantilla media de 1.165 personas, y cuenta con el aprovisionamiento de más de 2.000 ganaderías, dato que refleja la contribución del Grupo COVAP a la generación de empleo y actividad en el mundo rural.

EN 2020

**FACTURACIÓN**  
**629**  
MILLONES  
DE EUROS

**2%** **CRECIMIENTO**

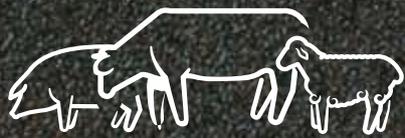
**1.200**  
MILLONES  
DE KILOS  
DE VENTAS

PLANTILLA  
MEDIA DE  
**1.165**  
PERSONAS

**2.000**  
GANADERÍAS

Carnes **COVAP**





*Carnes* **COVAP**

[www.carnescovap.com](http://www.carnescovap.com)