

Nace el proyecto FINALMEAT para crear un producto cárnico novedoso, con excelentes valores nutricionales, y listo para consumir en cualquier momento y lugar.

FINALMEAT se crea con el objetivo de desarrollar un proyecto que dará como resultado un producto cárnico innovador procedente de ganado de La Rioja. Este producto se elaborará con ingredientes naturales obtenidos mediante un control de calidad que se llevará a cabo en todas sus fases de creación; desde la cría del ganado, pasando por la supervisión del proceso de sacrificio, y finalizando por el procesado mediante innovación y la tecnología de los alimentos.

11 julio 2018. FINALMEAT surge con el objetivo de desarrollar un proyecto para impulsar la competitividad del sector ganadero de La Rioja. Su resultado será un producto cárnico elaborado con ingredientes naturales y con ganado procedente de La Rioja. Un alimento cárnico saludable nuevo e innovador, de tipo snack con texturas novedosas y etiqueta limpia (Clean Label). Sus valores nutricionales serán excelentes, con un alto contenido en proteína, y bajo en hidratos de carbono y grasas. Estas propiedades lo convertirán en un producto alimenticio altamente nutricional que se podrá consumir de una forma cómoda y rápida sin necesidad de preparación y estará dirigido a un público que cada día es más consciente de la importancia de la alimentación en su calidad de vida, reforzando la idea de que la carne constituye un alimento de una dieta sana y equilibrada.

La elaboración de este snack se hará evaluando y controlando la calidad de la carne del ganado riojano y mejorando el proceso de sacrificio de las reses. Se pretenden implantar mejoras enfocadas al bienestar animal, reduciendo el estrés de los animales desde que abandonan su granja de origen hasta el momento del sacrificio. Esto permitirá controlar la materia prima y el origen del producto, obteniendo una carne de alta calidad y que además pueda satisfacer a los consumidores más exigentes.

Además del control del origen de la materia prima y la calidad de la carne, para la creación de este producto van a ser necesarios procesos innovadores y la utilización de tecnología de alimentos que llevará a cabo Ctic Cita, como centro tecnológico investigador y de desarrollo de productos innovadores e industrializables.

Con esta iniciativa, el sector ganadero de La Rioja se verá beneficiado gracias a herramientas del proyecto que le ayudarán a aumentar la calidad de las reses de la región que, junto con la mejora de las condiciones de sacrificio del ganado, permitirán obtener una carne de alta calidad. El propósito de FINALMEAT es favorecer la competitividad del sector y aumentar la importancia de la industria cárnica riojana.

FINALMEAT se crea gracias a la formación de un grupo operativo que colabora para crear un producto con una calidad diferencial en el mercado. El grupo operativo está formado por cinco entidades cuya actividad conjunta engloba desde el origen del producto hasta la fabricación final y su comercialización.

La **Asociación de Ganaderos de las 7 Villas de La Rioja** evaluará las reses y hará el seguimiento de su cría para la utilización como materia prima del producto cárnico. **Insariz**, empresa especializada en el sacrificio y despiece de productos cárnicos, liderará la implantación de las mejoras en el proceso de sacrificio modificando sus instalaciones en busca del bienestar animal. Además, verificará las mejoras en la calidad de la carne. **Bravo Food Desing**, empresa con experiencia en el desarrollo de productos cárnicos saludables, hará el desarrollo del producto a escala industrial y validará el producto final con consumidores para evaluar su aceptación e impacto en el mercado.

Ctic Cita, Centro Tecnológico Agroalimentario, liderará el desarrollo del producto aportando su conocimiento técnico y sus capacidades tecnológicas y de industrialización. Este desarrollo que tiene como finalidad conseguir un producto nuevo y muy nutricional, se llevará a cabo conjuntamente con el fabricante; Bravo Food Desing. **CLUSTER FOOD+i**, Cluster Alimentario del Valle de Ebro, que como agente de innovación es el encargado de impulsar el proyecto y de detectar nuevas oportunidades de negocio en el mercado.

El proyecto, tanto la fase I en la que se encuentra actualmente como la fase II que tendrá una duración de 24 meses, está cofinanciado por FEADER (Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural), el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (**MAPAMA**) y el **Gobierno de La Rioja**.

Los objetivos del proyecto están alineados con los de la Asociación Europea de Innovación Agrícola (European Innovation Partnership 'Agricultural Productivity and Sustainability' EIP-AGRI) que se centran en facilitar el intercambio de experiencias y buenas prácticas en el sector, al promover una producción agraria eficiente, sostenible y respetuosa con el medioambiente.

FONDO EUROPEO AGRÍCOLA DE DESARROLLO RURAL: EUROPA INVIERTE EN LAS ZONAS RURALES

Financian



**Gobierno
de La Rioja**



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural



**GOBIERNO
DE ESPAÑA** **MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE**

Promueven



CHERRY



