

**Dossier de prensa
Valles del Esla**



DOSSIER PARA PRENSA
VALLES DEL ESLA
La carne con marca propia

Valles del Esla es un Complejo Cárnico Integral ubicado en la montaña de León y creado en 1996 por la familia Álvarez, propietaria a su vez de Bodegas Vega Sicilia y el Grupo EULEN.

Este proyecto se pone en marcha con el objetivo de reanudar la actividad socio-económica de la montaña de León, perdida tras el cierre de la actividad minera en la década de los años 60 y 70, volviendo a los orígenes de la actividad ganadera de la zona, aunque actualizando los sistemas de producción y manejo.

El Proyecto

El objetivo primordial de Valles del Esla es aunar empresarios ganaderos de la zona, dentro de un mismo proceso de producción y bajo las mismas normas de calidad, desarrolladas por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) para producir carne de vacuno de la más alta calidad. De esta forma se permite la creación de un tejido socio-económico y así facilitar el asentamiento de la población rural, paliando el desempleo y su consecuencia inmediata, el despoblamiento de las zonas rurales.

Actualmente, existen 105 ganaderos asociados al proyecto, a través de un sistema diferente tanto de la integración como de la cooperativa.

Estos ganaderos, se unen a través de la Asociación de Empresarios Ganaderos de León, a la cual también pertenece la explotación de Valles del Esla, como un ganadero más. En el seno de esta asociación se crea una mesa de precios formada por cinco personas: dos representantes de los ganaderos, dos representantes de la empresa y una persona independiente, que preside la mesa y es elegida por la Asociación. Esta mesa fija mensualmente los precios,



con lo cual el ganadero conoce de antemano el precio y el tiempo en que le pagarán por sus reses sacrificadas.

Hasta el momento, este proyecto ha contado con una inversión de 18 millones de euros entre instalaciones, explotación ganadera e inversiones en I+D.

Uno de los miembros de la Asociación de Empresarios Ganaderos, es la explotación de Valles del Esla que la familia Álvarez, fundadora del proyecto, tiene en Camposolillo (Puebla de Lillo; León) que cuenta en la actualidad con 5.000 hectáreas de pastos, y una cabaña de 900 cabezas de ganado. Esta explotación tiene dos objetivos fundamentales:

1. **Servir de modelo** a las demás explotaciones, en los sistemas de producción y manejo.
2. **La cría de bueyes.** Valles del Esla tiene la capacidad financiera de sustentar el proceso de producción de estos animales (4 años). En la actualidad, los ganaderos asociados ya han comenzado a criar bueyes en extensivo.

La calidad de los productos Valles del Esla, se obtiene gracias a los sistemas de manejo (en extensivo) y de producción que todos los miembros de la asociación deben de cumplir. Por su parte, la garantía de esta calidad viene dada por la **trazabilidad** de sus reses, cuya metodología ha sido desarrollada por el CSIC; de forma que se realiza un seguimiento exhaustivo del animal en cada una de las fases, desde el nacimiento del animal hasta la entrega del producto en el consumidor final.

Para asegurar este proceso de trazabilidad, se aloja en el primer estómago del animal, un microchip electrónico (bolo cerámico) como método inviolable de identificación animal.



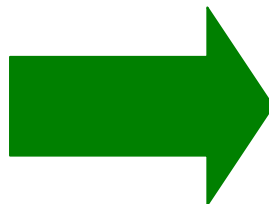
En este exhaustivo seguimiento, controlado a través del microchip; las reses, los ganaderos y la alimentación, son sometidos periódicamente a distintos controles de pesos, analíticas de agua, orina, sangre, pelo, etc.

Para asegurar la continuidad en el proceso de trazabilidad del producto hasta que llega a manos del consumidor, Valles del Esla, creó Núcleo de Explotaciones Agropecuarias de León, NEAL, S.A., propietaria del matadero que faena todas las reses del proyecto y solamente éstas, siendo el primer matadero de vacuno en España que se certificó de acuerdo con la norma ISO 14000, de Calidad Medioambiental.

NEAL se nutre de todas las reses de los ganaderos asociados al proyecto, mediante un contrato entre la empresa y los productores (miembros de la asociación), por el que se comprometen a cumplir estrictamente con las normas de calidad establecida por la aquella. Una vez llegados al matadero, NEAL se ocupa del control del sacrificio, conservación, maduración y despiece de los animales. En colaboración con el CSIC se llevan a cabo los proyectos de investigación que permiten la parametrización del producto final, logrando con ello que el producto final sea un producto caracterizado.

VALLES DEL ESLA:

- **Marca** de los productos de vacuno y ovino,
- **Explotación ganadera** perteneciente a la familia Álvarez, que sirve de ejemplo en los sistemas de manejo y producción, a los 105 miembros de la Asociación de Ganaderos.



Núcleo de Explotaciones Agropecuarias de León, NEAL, S.A:

- Propietaria del matadero
- Control de normas de calidad marcadas por el CSIC
- Garantía de Trazabilidad
- Comercialización de la marca Valles del Esla



Comercialización y Distribución

NEAL distribuye y comercializa el producto bajo la marca Valles del Esla, asimismo, se ocupa también de la comunicación al consumidor y la vigilancia y control en el punto de distribución.

Los productos son comercializados a través de diferentes canales:

Existe un **centro propio de distribución** que abastece a todos los clientes que requieren sus productos, con una **tienda propia**, situados ambos en Madrid, en el Polígono Európolis, calle Edimburgo número 12, en el término municipal de Las Rozas.

En la **página web** www.vallesdelesla.com hay una sección "Listado de puntos de Venta", donde se recoge toda la información actualizada por provincias de las carnicerías colaboradoras que disponen de productos Valles del Esla.

Vía telefónica, a través del **teléfono de atención al cliente 902 19 40 39**, que además de prestar los servicios de orientación, asesoramiento y atención de incidencias, realiza también un servicio de venta en los lugares donde no puede ser atendido por una carnicería.

Los pedidos son enviados a domicilio, debidamente acondicionados en caja precintada de cartón o poliexpan, por medio de transporte con temperatura controlada (refrigeración). La presentación depende del producto solicitado.



Factores de diferenciación

Valles del Esla aporta un valor añadido diferenciado a través de un proyecto integral en el que ganaderos, instalaciones y consumidores forman parte de un todo perfectamente coordinado.

Desde el primer mes de vida de las reses se establece un riguroso control por medio de un microchip electrónico (TRANSPONDER) que permite asegurar la trazabilidad de los animales a lo largo de todo el proceso productivo. A través de acuerdos de investigación y desarrollo con el CSIC, se realiza un seguimiento, control de campo y registro de todas las diferentes fases desde el nacimiento del animal hasta la entrega del producto al consumidor.

El etiquetado de las canales a través de un código de barras enlazado y como continuación del microchip, asegura la trazabilidad, una vez sacrificado el animal, hasta el consumidor final. Este etiquetado, se adhiere sobre las piezas del animal que posteriormente son envasadas al vacío.

La garantía de calidad del proceso en las instalaciones industriales de Valles del Esla descansa en la aplicación del sistema más experimentado y universalmente implantado, para el aseguramiento sanitario de los alimentos: Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos.

Asimismo, se cumple escrupulosamente la reglamentación técnico sanitaria y las diferentes directivas comunitarias referentes al bienestar animal, tanto en el transporte, como en su estancia en los corrales, lo que permite que los animales sacrificados, no sufran estrés en la fase ante-mortem y se traduzca en unos niveles de Ph de la carne óptimos para el consumo.

A lo largo de todo el proceso de sacrificio y despiezado de las canales se dispone de equipos informáticos que permiten registrar las posibles incidencias y los datos de interés sanitario que pudieran influir en el resultado final de la



carne, estos datos permiten establecer un sistema de mejora continua del sistema de trabajo.

Por último, también se dispone de un panel de cata de carne de bovino con los siguientes objetivos:

- o Parametrizar la oferta de sus productos que permita la caracterización.
- o Estudiar las propiedades organolépticas de sus productos, en las diferentes fases de maduración.
- o Conocer las preferencias de los consumidores.



Productos Valles del Esla

1.- VACUNO

El objetivo y las características diferenciales de su oferta se basa en la obtención de un producto de alta calidad que responde a los siguientes requerimientos:

Manejo extensivo: Valles del Esla ha recuperado el pastoreo como sistema de manejo de los animales en contraposición a los métodos de cebo intensivo extendidos en el sector.

Trazabilidad: Valles del Esla garantiza la trazabilidad a través de un transponder (microchip) que se introduce en el primer estómago, rumen del animal en los primeros dos meses de vida y cuyo seguimiento es realizado por los veterinarios de la empresa. Dicha trazabilidad llegará hasta el momento de compra por el consumidor, de forma que éste pueda tener acceso a toda la información relativa al animal cuya carne ha adquirido. Se contribuye así a reforzar la seguridad alimentaria.

Bienestar animal: Esta filosofía comienza en el manejo en extensivo, la naturalidad en la alimentación y continúa en las labores de transporte desde las explotaciones hasta el matadero –espera ante mortem- y labores de sacrificio, consiguiendo así una carne de una ternera extraordinaria.

Control de calidad: Desarrollado en colaboración con el CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas), abarca desde las inspecciones regulares normalizadas efectuadas a los animales durante su vida por nuestros veterinarios hasta los análisis y controles post mortem. Todos los animales, cualquiera que sea su edad, son examinados después del sacrificio para garantizar la ausencia de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB). El CSIC ha desarrollado y lleva a cabo en cada sacrificio un programa estadístico de



extracción y análisis de muestras que garantizan al 100% la ausencia de residuos.

Raza: La raza predominante es la parda de montaña admitiéndose cruces con limusín. En bueyes 100% son raza parda alpina.

Sistema de sacrificio: Valles del Esla establece un cuidado riguroso ante-mortem para asegurar el bienestar animal y la calidad de la canal, mediante un transporte no masivo y una permanencia menor a 24 horas en los corrales del matadero.

El animal es aturdido con pistola con bala cautiva para evitar sufrimiento al animal y conseguir un sangrado completo. Posteriormente, se siguen procesos de carnización convencionales hasta obtener presentación de canal europea. Asimismo, se realizan análisis para garantizar la ausencia de EEB a todos los animales aunque no sea necesario a los animales menores de 24 meses. El CSIC realiza el control del sacrificio para garantizar la ausencia de residuos al 100% mediante un programa estadístico de extracción y análisis de muestras de vísceras, sangre, orina y músculo.

Clasificación de canales según SEUROP por un clasificador independiente y oreo y maduración a temperaturas permanentemente controladas.

Tipos de animales:

Con estos criterios, Valles de Esla produce carne de los siguientes tipos de animales.

Ternera Mamón:

Es el animal, macho o hembra, que se alimenta exclusivamente de leche de la madre, con la que permanece en el campo, en libertad, hasta el momento del sacrificio que tiene lugar entre los 6 y los 7 meses. Merece destacarse su régimen de alimentación, a base de lactancia materna, no leche maternizada,



así como su sistema de manejo, extensivo, en el campo con la madre; de forma que ambas circunstancias confieren a la carne unas características especiales: color ligeramente rosado, de gran ternera, sabor suave y poca grasa.

Ficha técnica:

Denominación legal: Ternera blanca.

Alimentación principal: Leche materna.

Manejo: Régimen extensivo.

Edad de sacrificio: 8 meses.

Características de la carne: Color rosado, muy tierna, de sabor suave y con poca grasa.

Peso de la canal: En torno a los 170 kg.

Valor nutritivo:

Es un alimento de elevado valor nutritivo que aporta proteínas de alto valor biológico que se asimilan con mucha facilidad, además de multitud de vitaminas y minerales.

Carne	Agua (%)	Proteínas (%)	Grasas (%)	Minerales (%)	Contenido Energético (kcal/100g)
Magra	72,7	20,5	5,4	1,1	142
Semigrasa	69,6	19,7	9,5	1,0	177
Grasa	67,1	18,9	13,1	0,9	207

Ternera Pastuena:

A este grupo pertenecen los animales que, separados de la madre después de la lactancia, permanecen en el campo, en régimen de pastoreo, hasta el sacrificio, a la edad máxima de 12 meses. Su alimentación se compone de leche materna en los primeros meses para continuar con pasto que, en los últimos meses, se completa con forraje, cereales y leguminosas. Su carne se de color rojo brillante y su destacable ternera es fruto del bienestar animal fomentado por Valles del Esla y de la correcta maduración de la canal.



Ficha técnica:

Denominación legal: Ternera.

Alimentación principal: Leche materna, pasto de montaña, forrajes naturales, cereales y leguminosas.

Manejo: Régimen extensivo complementado en fases de remate.

Edad de sacrificio: 12 meses.

Características de la carne: Color rojo brillante, de sabor intenso y muy tierna.

Peso de la canal: En torno a los 220 kg.

Valor nutritivo:

La carne aporta muchos de los nutrientes necesarios para mantener la salud de todas las personas. Es una excelente fuente de aminoácidos esenciales fundamentales para la correcta síntesis de proteínas.

Carne	Agua (%)	Proteínas (%)	Grasas (%)	Minerales (%)	Contenido Energético (kcal/100g)
Magra	69,3	19,7	9,6	1,1	178
Semigrasa	67,8	18,9	11,6	1,0	230
Grasa	62,3	17,6	18,9	0,9	253

Buey Pastuenco:

Animal macho, castrado, con más de cuatro años de edad en el momento del sacrificio. Hasta los 42 meses, el buey de Valles del Esla ha permanecido en régimen de extensivo, después del periodo de lactancia se alimenta en los pastizales de las montañas de León, completando su dieta con raciones de forraje en el caso de condiciones climáticas adversas que no les permitan encontrar suficiente pasto fresco. Durante este tiempo, el buey, gracias a al régimen de pastoreo y a su transformación morfológica derivada de la castración, adquiere una infiltración de grasa intramuscular que va otorgar a su carne una de las características más peculiares.



Al final del periodo en régimen extensivo, hacia el mes 43º, el buey pasa al periodo de remate que tiene una duración igual o superior a seis meses. Durante este tiempo, el buey permanece estabulado tomando pienso a discreción. El objetivo del periodo de remate es que el buey pueda completar la formación de grasa intramuscular, de una parte, y que pueda obtener una capa de grasa externa natural que ayude, posteriormente, a preservar la carne durante el largo periodo de maduración, superior a 21 días, antes de su comercialización.

Este periodo de remate tiene un rasgo distintivo en el caso de Valles del Esla: el pienso está controlado y homologado por el CSIC lo que contribuye a reforzar la seguridad alimentaria que constituye una norma y una garantía en todos los productos cárnicos de esta marca. Además la capa exterior de grasa en nuestro buey, fruto de la alimentación intensiva y estabulación en el periodo de remate, presenta un color claro, blanquecino que le confiere una gran diferencia con el color amarillento de las capas de grasa exterior característico de las vacas viejas.

La carne de buey Valles del Esla presenta un color rojo intenso, un sabor fuerte, de vacuno mayor y de juventud al mismo tiempo, y una textura consistente.

Ficha técnica:

Denominación legal: Buey.

Alimentación principal: Leche materna, pasto de montaña, forrajes naturales, cereales y leguminosas.

Manejo: Régimen extensivo complementado en fases de reposo.

Edad de sacrificio: Superior a 48 meses.

Características de la carne: Color rojo brillante, de sabor intenso y muy tierna.

Peso de la canal: En torno a los 550 kg.



Valor nutritivo:

La carne de buey aporta altas concentraciones de hierro hemo, de fácil absorción siendo muy recomendable en la alimentación de personas con estados carenciales, mujeres embarazadas o en chicas en edad puberal.

El pasto de alta montaña, base de la alimentación principal del Buey Valles del Esla, en contraposición a otros sistemas de alimentación, contribuye a un mayor depósito en su carne de ácidos grasos pounsaturados de cadena larga, tan valorados hoy en día por sus propiedades cardiosaludables (saludables para el corazón). Así como una reducción en la proporción de ácidos grasos saturados, considerados como cardioperniciosos (no saludables para el corazón).

Carne	Agua (%)	Proteínas (%)	Grasas (%)	Minerales (%)	Contenido Energético (kcal/100g)
Magra	66,0	18,8	13,7	1,0	213
Semigrasa	66,0	17,5	21,7	0,9	283
Grasa	55,0	16,3	28,7	0,8	345

Cecina de Buey:

La elaboración de la cecina constituye una notoria singularidad dentro de nuestra producción de bueyes. La cecina Valles del Esla es carne desecada y ahumada que proviene de los cuartos traseros (tapa, contra y babilla) de nuestros bueyes de raza parda criados en pastoreo en las montañas de León.

Presenta la particularidad de hacerse sólo con carne de buey, lo que le convierte en un alimento único en el mundo que, merced a la transformación morfológica generada por la castración y al manejo en pastoreo durante 4 años, ha adquirido una infiltración de grasa intramuscular (el marmoleado) que permite el equilibrio entre las notas ahumadas de roble y la intensidad aromática y gustativa de la carne noble del buey.



Su proceso de elaboración, que dura en torno a los 16-24 meses, consta de 6 fases: perfilado, salado, lavado, asentamiento, ligero ahumado y secado. De ellas, destacan en Valles del Esla las fases de asentamiento y secado, con duraciones más prolongadas de lo habitual, que contribuyen a definir su personalidad y reforzar su calidad.

La cecina de buey Valles del Esla es un alimento con elevado contenido en proteínas y bajo contenido en grasa. De color rojo tostado intenso y uniforme con tonos cereza, salpicado por el veteado de la grasa que le confiere una jugosidad característica, un sabor intenso y una textura consistente. Además, rezuma grasa por su vetado lo que la hace más tierna y sabrosa.

Valor nutritivo:

Alimento con elevado contenido en proteínas y bajo contenido en grasa, se encuentra localizada intramuscularmente. Tiene además poca cantidad de ácidos grasos saturados y un bajo contenido en cloruros e hidroxiprolina. En definitiva, es un producto saludable, apto para una dieta sana y equilibrada.

Carne	Agua (%)	Proteínas (%)	Grasas (%)	Minerales (%)	Contenido Energético (kcal/100g)
Cecina	53,8	31,1	2,9	10,4	153



2.- OVINO

Cordero lechal de raza churra:

El modelo de producción de carne de vacuno Valles del Esla, asentado sobre los principios de máxima calidad, tratamiento natural, trazabilidad, control y seguridad alimentaria, es exportable a otros sectores de producción agroalimentaria, como la producción de carne de ovino.

La raza seleccionada para este proyecto es la churra, una de las razas autóctonas más importantes de España, conocida por su producción de un cordero lechal de calidad.

Tradicionalmente se entiende por lechazo a la cría de la oveja churra, raza de crecimiento lento y engrasamiento precoz, que se alimenta exclusivamente de leche materna. Siguiendo la filosofía de máxima calidad, los lechazos proceden de explotaciones controladas donde se garantiza el bienestar animal y el cuidado exquisito de todo el proceso productivo.

Valles del Esla realiza un exhaustivo control del nuevo lechal desde su nacimiento supervisando semanalmente la evolución de su peso y garantizando el sistema de alimentación. Este control se extiende también a la madre con el objetivo de garantizar su alimentación natural y, en caso de tener que ser sometida a tratamiento por enfermedad, existe un escrupuloso cumplimiento de los tiempos de espera necesarios.

Cuando el lechal alcanza los 25-30 días de edad, es enviado al matadero donde, antes del sacrificio, es muestreado para garantizar la ausencia de residuos y garantizar así la trazabilidad del producto. La fase de sacrificio es escrupulosamente cuidada con el fin de que el producto llegue en las óptimas condiciones al consumidor final.



Los canales de categoría extra y proporciones armónicas. El peso de unos 5 kg. (sin cabeza ni asadura). La carne es muy tierna y sabrosa, de gran jugosidad y suave textura. De color blanco nacarado o rosa pálido. La grasa externa presenta un color blanco céreo.

El resultado es una carne de sabor y ternura inigualable, que diferencia claramente a este producto en el mercado.

Ficha técnica:

Denominación legal: Cordero lechal.

Alimentación principal: Sólo de leche materna.

Manejo: Régimen extensivo.

Edad de sacrificio: En torno a los 25-30 días.

Características de la carne: Muy tierna y sabrosa, de gran jugosidad y textura suave.

Peso de la canal: En torno a los 5,5 kg.

Valor nutritivo:

La carne de cordero es una excelente fuente de vitaminas del grupo B, esenciales para el desarrollo y mantenimiento de la homeostasis corporal.

Carne	Agua (%)	Proteínas (%)	Grasas (%)	Minerales (%)	Contenido Energético (kcal/100g)
Magra	69,0	18,2	12,5	1,1	199
Semigrasa	56,3	16,4	26,4	0,8	323
Grasa	46,4	13,0	39,0	0,7	428



3.- AVÍCOLA

Capón criado en granja al aire libre:

El Capón Valles del Esla está criado bajo la filosofía de máxima calidad que caracteriza nuestra producción. Es el pollo seleccionado en origen, de entre mejores machos, para ser castrado quirúrgicamente antes de haber alcanzado la madurez sexual. La castración se realiza de una forma muy tradicional, es decir, manualmente por un experto experimentado previniendo en todo momento estrés e infección.

Se crían al aire libre, en espacios cubiertos en su mayor parte de vegetación para que su crianza sea igual que antaño, de este modo, se le confiere a la carne aromas y texturas ya casi olvidadas. Su alimentación principal es a base de cereales, leguminosas y verduras, siendo sacrificados con una edad mínima de 150 días.

Es un producto de aspecto único, que se caracteriza por tener una carne más fina y un peso mayor que el de los pollos camperos normales. Se comercializa entero, con un peso en torno a los 4,5 kg. Presenta gran cantidad de grasa entreverada, de modo que el resultado es una carne dorada, tierna, sabrosa, aromática y tan suave que es muy adecuada para preparar rellena, asada o guisada.

Ficha técnica:

Denominación legal: Capón Criado en Granja al Aire Libre.

Alimentación principal: Alimentación a base de cereales, leguminosas y verduras.

Manejo: Granja al aire libre.

Edad de sacrificio: Superior a 150 días.

Características de la carne: Dorada, tierna, jugosa, aromática, muy suave.

Peso de la canal: 3,5 a 5 kg.



Valor nutritivo:

El Capón Valles del Esla nos proporciona una carne que aporta proteínas de alto valor biológico que se asimilan con mucha facilidad, además de multitud de vitaminas y minerales.

Es una de las carnes más sabrosas y apreciadas, además de ser muy sana, nutritiva y equilibrada para todas las edades.

Carne	Agua (%)	Proteínas (%)	Grasas (%)	Minerales (%)	Contenido Energético (kcal/100g)
Muslos (con piel)	72,2	18,3	6,6	0,8	234
Pechuga (con piel)	74,1	19,7	6,1	0,9	214

Pollo criado en granja al aire libre:

El pollo Valles del Esla criado en granja al aire libre, rodeado de la vegetación típica de la montaña leonesa, procede de animales que hemos seleccionado a partir de aquellos que presentan un crecimiento lento y armónico, fundamental para degustar las más deliciosas carnes.

Estos animales se sacrifican con más de 3 meses de edad, hecho que junto a su peculiar manejo y cuidada alimentación determinan unos sabores que evocan tiempos pasados.

El resultado final es un producto excepcional, capaz de trasladar directamente a su paladar los aromas del campo, muy adecuado para preparar platos con un sabor eminentemente tradicional que deleitarán los paladares más exigentes.



Ficha técnica:

Denominación legal: Pollo Criado en Granja al Aire Libre.

Alimentación principal: Alimentación a base de cereales, leguminosas y verduras.

Manejo: Granja al aire libre.

Edad de sacrificio: Superior a 81 días.

Características de la carne: Dorada, intensa y tierna.

Peso de la canal: 2,5 a 3,5 kg.

Valor nutritivo:

El pollo Valles del Esla presenta una carne con un valor nutritivo y una digestibilidad muy elevados, superiores a otras carnes. Esta carne luce un bajo contenido en grasa, aporta proteínas de alto valor biológico que se asimilan con mucha facilidad, además de multitud de vitaminas y minerales.

Carne	Agua (%)	Proteínas (%)	Grasas (%)	Minerales (%)	Contenido Energético (kcal/100g)
Muslos (con piel)	74,6	19,5	4,1	0,9	122
Pechuga (con piel)	75,1	22,0	2,1	0,8	109



Normas de Calidad

Compromiso con la Calidad (ISO 9002)

El primer objetivo de este proyecto es la producción de carne de máxima calidad, rescatando para ello la producción tradicional de la zona pero aplicando a la vez, los conceptos y métodos de trabajo más innovadores.

Como consecuencia del compromiso adquirido con la calidad de su producto, se creó un Panel de Cata de Carne de Bovino, el cual se realiza de acuerdo a las normas UNE 87-008-92 , en colaboración con la Estación Agrícola Experimental de León (CSIC). Este panel tiene como objetivos: caracterizar la oferta de los productos Valles del Esla, realizar estudios de las propiedades organolépticas en las diferentes fases de maduración y conocer las preferencias de los consumidores. De esta forma, se cumple con el objetivo de obtener carne de la máxima calidad.

Asimismo, la empresa también dispone del certificado de Aseguramiento de la Calidad de acuerdo a la norma internacional ISO 9002.

Fruto del compromiso con la calidad y de garantizar la trazabilidad integral del producto, la carne se comercializa, desde el 1 de marzo de 2001, bajo marca propia, Valles del Esla, siendo la primera marca de carne de nuestro país.

Finalmente, se ha obtenido también la certificación CERTICAL, cuyo ámbito de aplicación alcanza a las canales de vacuno y los despieces amparados por la marca Valles del Esla y garantiza que son conformes al programa de Carne de Vacuno de Calidad presentado ante la Junta de Castilla y León.

Compromiso con el Medio Ambiente (ISO 14001)

Además del compromiso con la calidad, el proyecto ha estado ligado, desde el principio, a una política de protección y conservación del medio ambiente.



En este respeto por el entorno, las dos empresas componentes del proyecto, han sido certificadas con la norma ISO 14001, por la implantación de un Sistema de Gestión Medioambiental que asegura la adecuada gestión en todos los aspectos medioambientales de su actividad.

Ambas certificaciones responden a la política altamente comprometida con la protección del incomparable entorno de esta tierra, y que comienza con el inicio de las actividades del Complejo Integral Cárnico. La implantación del Sistema de Gestión Medioambiental, llevó consigo una tarea de sensibilización tanto de las personas implicadas en el proyecto, como de los proveedores del mismo, en temas de protección medioambiental, a través de una campaña de información y formación. Campaña en la que también se ha incluido a los propios empresarios-ganaderos, quienes están teniendo un papel ejemplar en la recuperación de la montaña leonesa.

Las actividades certificadas en el caso de NEAL son: el sacrificio, oreo, conservación, despiece y envasado. En el caso de Valles del Esla, la certificación alcanza a la actividad de cría de ganado bovino de calidad.

NEAL y Valles del Esla han sido las primeras en nuestro país en disponer de la certificación ISO 14001 cada una en su actividad.



Premios y Reconocimientos

El Complejo Cárnico Integral, ha obtenido el reconocimiento al trabajo bien hecho, algunos ejemplos de ello son los siguientes premios:

- **Premio Montblanc a la Mujer Directiva de 2003** concedido a Dña. M^a José Álvarez (Consejera Delegada de Valles del Esla).
- Premio especial **Mejor Empresa Alimentaria Española 2002** en la modalidad de Desarrollo Rural, otorgado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- **Premio al proyecto innovador de Castilla-León.** Actualidad Económica 2001.
- **Proyecto de "Desarrollo Rural"**. Exposición Universal 2000 Hannover.
- **Producto Brillante del año 99.** Revista DINERO.

VALLES DEL ESLA

Polígono Herrera, 1
24812 Sahelices de Sabero (LEÓN)
www.vallesdelesla.com
987 70 30 66

Información Prensa:
Isabel Salcedo
prensa@vallesdelesla.com
916 310 852 - 660 029 292