**NOTA DE PRENSA**

**La IGP Carne de Ávila se mantiene en toneladas comercializadas y en valor de ventas durante 2014**

* **Pese a que el sector continúa en una situación difícil las cifras se mantienen**
* **Las actividades principales de 2015 abarcan presencia en ferias, acciones directas con el consumidor, un blog dirigido a los interesados por la buena cocina y el impulso al logotipo Raza Autóctona 100%, entre otras.**
* **La IGP se tendrá que adaptar a lo largo del año a la última normativa que regula las figuras de calidad IGP y DOP**

*Ávila, 16 de enero de 2015.-* La Indicación Geográfica Protegida (IGP) Carne de Ávila consolida su producción durante el año 2014 con un ligero incremento en el número de canales sacrificadas y en el valor de sus ventas. Estos datos, 4.468 canales comercializadas y una cifra de ventas por valor de 5.361.600€, consolidan a la IGP Carne de Avila en el mercado, con un mantenimiento al alza en todas sus cifras.

**Actividades más relevantes para 2015**

Durante el año 2015 se ha previsto un fuerte impulso de acciones directas con el consumidor y de presencia en ferias sectoriales como FITUR, Salón de Gourmets y Alimentaria Valladolid, donde se realizarán actividades que sirvan para informar sobre las características de la carne y sus formas de cocinado.

Entre las novedades más destacadas está la puesta en marcha de un blog de cocina para reforzar el contacto con los interesados en la buena alimentación. También, y como se hace desde hace años, la IGP colaborará muy estrechamente en jornadas de talleres de cocina (show cooking) en todo el panorama nacional, con el objetivo de reforzar el conocimiento acerca de estas carnes de vacuno nacionales con sellos de calidad diferenciada, lo que a su vez sirve a los productores de estos alimentos de trampolín hacia el consumidor.

En colaboración con otras entidades, la IGP Carne de Ávila también pondrá en marcha acciones promocionales con la Asociación Española de Criadores de Ganado Vacuno Selecto de Raza Avileña-Negra Ibérica (AECRANI) para el desarrollo e impulso del conocimiento del logo Raza Autóctona 100%, una identificación que se utiliza conjuntamente con el logotipo de “IGP Carne de Ávila” y que diferencia exclusivamente productos procedentes de razas autóctonas españolas, y también con la Interprofesional INVAC para la puesta en marcha de novedosas acciones de promoción del sello IGP.

Por otra parte, y como acciones técnicas, el reto de 2015 es la adaptación al Reglamento 1151/2012 por el que se regulan los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, entre los que se encuentran los sellos europeos de calidad diferenciada DOP e IGP.

El Consejo Regulador Carne de Ávila, a través de registros y sistemas de control de ganaderías, cebaderos, mataderos y salas de despiece, garantiza el origen y la calidad del producto, amparado por la Indicación Geográfica Protegida Carne de Ávila.

El CR Carne de Ávila realiza una rigurosa selección del ganado para asegurar que todas las reses pertenecen a la Raza Avileña-Negra Ibérica. La IGP ampara a estos animales y establece los adecuados controles de reproducción y cría. Esta raza, además, practica la trashumancia, uno de los sistemas de explotación más tradicionales, desde las dehesas de Extremadura y Castilla La-Mancha a las sierras centrales, lo que atribuye a que la Carne de Ávila tenga una calidad inmejorable.

En 1990 Carne de Ávila obtuvo la primera Denominación de carne fresca amparada en España. Poco después, se la incluyó en el primer grupo aprobado en la UE como Indicación Geográfica Protegida.

En 1998 entró a formar parte de la Interprofesional de Carne de Vacuno Autóctono de Calidad (INVAC).

**Más información:**

**Responsable Comunicación INVAC**

**Rebeca Vázquez Poza**

**91.534.36.16 / 663.07.52.68 /** **comunicacion@invac.org**