**NOTA DE PRENSA**

**La IGP Carne de Ávila celebra su 25 Aniversario con un incremento en el valor de sus ventas con respecto a años anteriores**

* **El próximo 24 de febrero la Indicación Geográfica Protegida Carne de Ávila celebrará el 25 Aniversario de su reconocimiento como primera Denominación de Origen de carne fresca en España con cifras positivas, pese a la difícil situación que vive el sector.**
* **Se ha cerrado 2013 con un total de 5.301.100€ de valor de ventas, al subir continuadamente el valor de venta del ternero**

*Ávila, 15 de enero de 2014.-* La Indicación Geográfica Protegida (IGP) Carne de Ávila consolida su producción durante el año 2013 con un incremento en el valor de sus ventas, llegando a alcanzar el total de 5.301.100€. Estas cifras positivas se deben al ascendente valor de venta del ternero, pese a que 2013 continuó siendo un año complicado para el sector de la carne de vacuno. Son datos que consolidan a esta IGP en el mercado en el año en que celebra el 25 Aniversario de su reconocimiento como primera Denominación de Origen de carne fresca en España.

La conmemoración de su 25 Aniversario tendrá lugar el lunes 24 de febrero con la presencia del Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en un acto en Madrid, donde también se entregarán galardones a todas aquellas personas y entidades que han trabajado a favor de la Raza Avileña-Negra Ibérica y de la Carne de Ávila, y han contribuido a que esta Indicación Geográfica Protegida sea una de las más valoradas y conocidas por los consumidores.

En palabras de José Juan Vila, Presidente de la IGP Carne de Ávila, “han sido veinticinco años de mucho trabajo y dedicación para conseguir un gran reconocimiento hacia esta carne con sello europeo de calidad diferenciada, tanto en su zona de origen como en otros puntos de España, y esperemos que en los próximos veinticinco nos consolidemos en el mercado nacional y continuemos accediendo a los mercados europeos al demandarnos un producto con el gran valor añadido de nuestras razas autóctonas, nuestra biodiversidad y nuestro histórico ´saber hacer´”.

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**](mailto:comunicacion@invac.org)