



NOTA DE PRENSA

José Juan Vila, reelegido Presidente de la IGP Carne de Ávila

- El cargo ha sido ratificado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- Este año la IGP, que en 1988 obtuvo la primera Denominación de Carne Fresca amparada en España, cumple su XXV aniversario

Ávila, 22 de julio de 2013- Juan José Vila ha sido reelegido Presidente del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Carne de Ávila, una vez que su cargo ha sido ratificado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Vila, que ocupa el cargo desde 2005, comienza su segunda legislatura en el año en que la IGP celebra su XXV Aniversario. Será en el mes de septiembre cuando se pongan en marcha diferentes acciones que conmemoren los veinticinco años de existencia de esta IGP que en 1988 obtuvo el reconocimiento como Denominación de Carne Fresca amparada en España.

Entre los retos que se ha planteado el nuevo Consejo Regulador para los próximos cuatro años está incrementar la producción (pasando de unos 5.000 a unos 10.000 animales sacrificados) y seguir con el impulso comercial de Carne de Ávila, promocionando esta carne con sello de calidad diferenciada de cara al consumidor y al sector de la restauración, además de fomentar el apoyo de los inscritos a las marcas como “Tierra de Sabor”

En cuanto a la producción, el reelegido Presidente declara que “la nueva PAC puede suponer una gran esperanza para aquellas producciones de calidad que cumplen con un compromiso medioambiental, siendo el caso de la ganadería de vacuno de carne en extensivo que emplea razas autóctonas, como la Avileña-Negra Ibérica, y que producen alimentos de calidad diferenciada, como Carne de Ávila”. Asimismo, resalta que se seguirá apoyando desde la IGP al sector productor debido a que es necesario que los ganaderos sigan contando con líneas de ayudas que fomenten los sistemas de producción de razas ganaderas autóctonas en régimen extensivo, como han sido las derivadas del conocido RD 1724/2007, unas ayudas económicas que impulsan la sostenibilidad y mejora de la competitividad de sectores vulnerables como es el de la vaca nodriza.

Además, Vila también destaca el impulso que se seguirá dando a la comercialización a través de campañas informativas y acciones promocionales, apoyándose en ocasiones en campañas puestas en marcha por la administración como la del logotipo “Raza Autóctona” del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, que permitirá reconocer los productos procedentes de razas autóctonas de ganado en el etiquetado de los mismos, “lo que supone una gran estrategia de difusión, divulgación y formación de los consumidores” en palabras del Presidente. Asimismo, ha resaltado que se están desarrollando “unos estudios de calidad de nuestra carne y mejorando el conocimiento de los puntos críticos”.

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 constituyó junto a otras Organizaciones la Interprofesional de Carne de Vacuno Autóctono de Calidad (INVAC).

Más información:

Gabinete Comunicación INVAC

Rebeca Vázquez Poza 91.534.36.16 / 663.07.52.68

comunicacion@invac.org