

NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA



# UNA HERRAMIENTA PARA LA CALIDAD DIFERENCIADA: IGP CARNE DE AVILA



Pazuengos, 04 de mayo de 2023

**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



«UNA INDICACION GEOGRAFICA»:

“supone el reconocimiento de un producto que ya existía”



**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



## «INDICACIÓN GEOGRÁFICA»:

el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio:

- ✓ originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país,
- ✓ que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a dicho origen geográfico, y
- ✓ cuya producción, transformación o elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada.

NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA



## «CALIDAD DIFERENCIADA»:

El conjunto de características de un alimento, consecuencia del cumplimiento de requisitos establecidos en disposiciones de carácter voluntario, relativos a sus materias primas o procedimientos de producción, transformación o comercialización, y adicionales a las exigencias de calidad estandar obligatorias para el alimento.

**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



## «RAZAS AUTOCTONAS»:

“sistemas extensivos modelo tradicional y sostenible de producción ganadera cuyo objetivo es la obtención para la población de alimentos de calidad diferenciada”



**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



## «RAZAS AUTOCTONAS»:

“la ganadería tradicional ha permanecido al margen de procesos de intensificación desmesurados”



**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



## «HISTORIA»:

“El testimonio más antiguo de la explotación bovina en esta zona data de la época de la prehistoria, cuya representación la constituyen los conocidos Toros de Guisando.”



**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



## «HISTORIA»:

Carretas o en rutas de trashumancia:

Siglos XIV y XV ferias de mercados: la Ternera de Castilla, la Ermita de Ávila, popularmente conocida como “de las vacas”

En el siglo XVIII la Raza Castellana cobra importancia como bovino de trabajo.

**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



## **ZONA DE PRODUCCIÓN**

La zona de producción comprende comarcas de las Comunidades Autónomas de Castilla y León, Madrid, Castilla-La Mancha, Extremadura, Andalucía, Aragón y La Rioja, coincidiendo con el macizo central y las zonas de dehesa españolas.







**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



**4 DE DICIEMBRE DE 1990:** se aprueba el Reglamento de Carne de Avileño.

**10 DE NOVIEMBRE DE 1993:** se modifica el Reglamento a Carne de Avila.

**12 DE JUNIO DE 1996:** se aprueba como I.G.P. europea.

**INDICACION GEOGRAFICA PROTEGIDA:** amparan productos que tienen vinculo con el medio geografico al menos en una de las etapas del proceso (produccion, transformacion o elaboracion)

**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



**REGLAMENTO (UE) 1151/2012 de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.**

**Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.**

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación supervisa la verificación del pliego de condiciones con personal delegado de la IGP Carne de Avila

**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



## **PRODUCCION**

Ganado procedente de Raza Avileña-Negra Ibérica y del primer cruce entre reproductoras de Raza Avileña-Negra Ibérica y sementales de las razas españolas de aptitud cárnica.

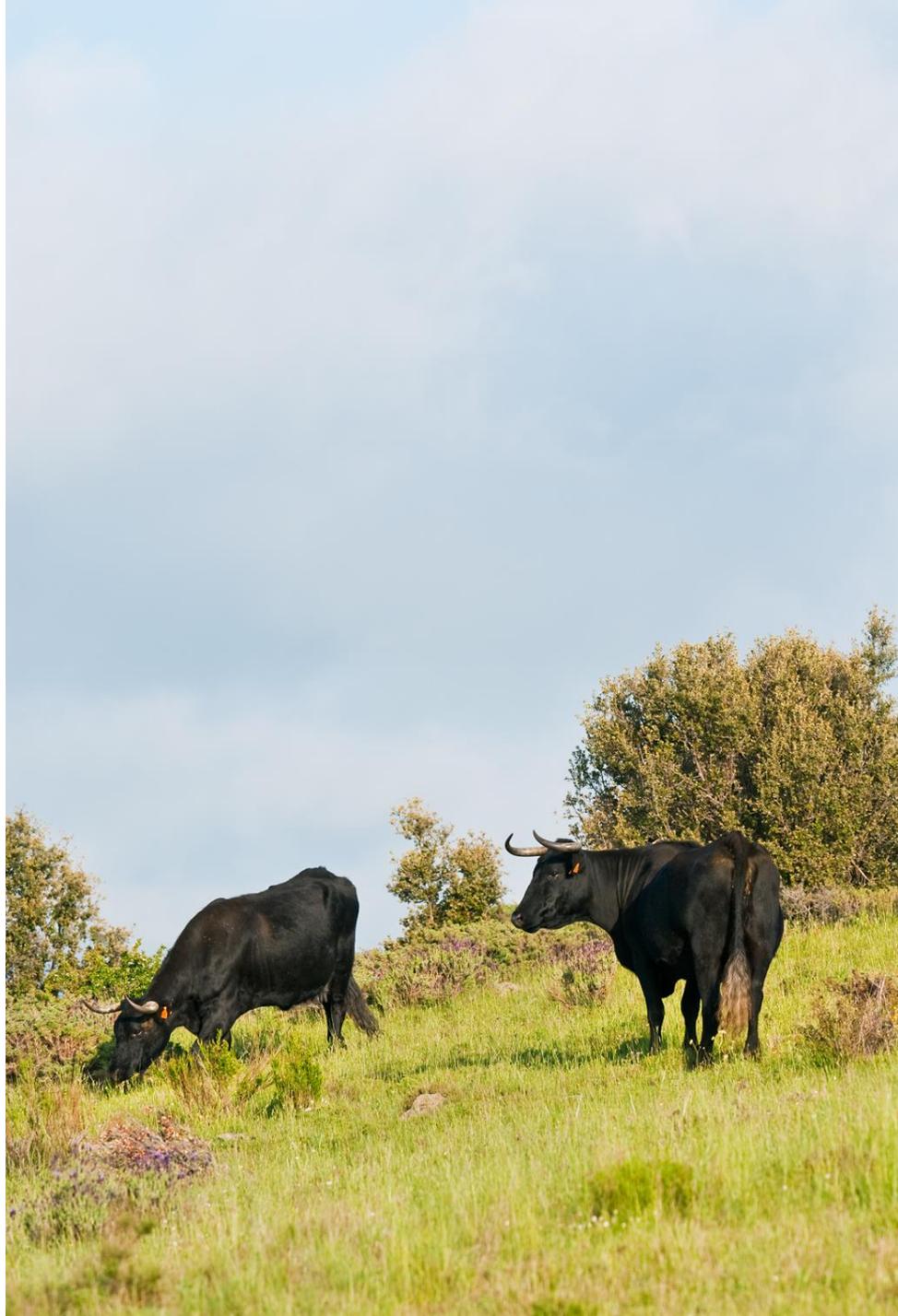


**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



## **PRODUCCION**

Alimentación: aprovechamiento de los recursos naturales en régimen extensivo, pastos de alta montaña en verano y de dehesas en invierno.



**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



## **PRODUCCION**

Alimentación suplementaria compuesta de productos naturales a base de cereales y leguminosas.

**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



## **PRODUCCION**

animales que están durante todo al año en el campo, salvo los terneros destetados y destinados a cebo.



**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



## **PRODUCCION**

Sistema de producción extensivo y trashumante

Aprovechamiento de muy diversos recursos naturales

Efectuando largos recorridos entre las dehesas del suroeste y las sierras centrales, situadas entre parques naturales



**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



## **PRODUCCION**

En entornos de elevada Biodiversidad y cuidando al máximo el bienestar animal, condiciones que confieren a la Carne de Avila una calidad insuperable.



**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



- CREACION DEL CONSEJO REGULADOR:** reconocimiento en base al producto y nombre “Carne de Avila”.
- PROMOTORES:** Asociacion de Raza Avileña-Negra Iberica y sus ganaderos.
- OBJETIVOS:** revalorizar terneros con poco rendimiento de canal, pero con carne de calidad excelente de vacas madres que crian sin dificultad.

**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



## **ANÁLISIS DEL REGLAMENTO**

Funciones:

*Control*, en los diferentes registros.

*Calificar el producto*. Estudios.

*Promoción*, ferias, charlas divulgativas, material promocional, degustaciones, etc.

# CONTROL



# CALIFICAR



# PROMOCION-FERIAS



# PROMOCION-MATERIAL

NUESTRA CARNE

NUESTRA CULTURA

Avileña-negra ibérica

INDICACIÓN GEOGRÁFICA AVILA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA  
CARNE DE AVILA  
ESPAÑA

CASTILLA Y LEÓN

Tierra de Sabor

RAZA AUTÓCTONA 100%

Ávila, ESPAÑA  
Tel: 920 35 22 28  
www.carnedeavila.org

# 25 ANIVERSARIO IGP CARNE DE AVILA



**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



## **MANUAL DE CALIDAD**

### **CONTROLES:**

#### **GANADERIAS:**

Identificación y nacimientos

#### **CEBADEROS:**

Identificación y alimentación.

Control de residuos.

#### **MATADEROS:**

Identificación, clasificación, control residuos

#### **SALAS DE DESPIECE**

Identificación

#### **PUNTOS DE VENTA**

Identificación

# GANADERIAS



# GANADERIAS



# CEBADERO



# CEBADERO



# MATADEROS



# SALAS DE DESPIECE



# PUNTO DE VENTA



# PUNTO DE VENTA



# RESTAURANTES



**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



## **CONTROLES OFICIALES**

LA AUTORIDAD COMPETENTE DEBE REALIZAR CONTROLES OFICIALES PARA LA “VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES”

### **CONTROLES:**

**Artículo 24 EL CONTROL DE LAS ENTIDADES DE GESTIÓN**

ACTUALMENTE TENEMOS  
LOS VEEDORES  
HABILITADOS

**PROCEDIMIENTOS DOCUMENTADOS  
PROGRAMACION DE ACTIVIDADES.**



Avileña-Negra Ibérica



**SOMOS 100%  
RAZA AUTÓCTONA**

**MANTENEMOS LA AUTENTICIDAD  
GENERACIÓN TRAS GENERACIÓN**



**AVILEÑA-  
NEGRA IBÉRICA**

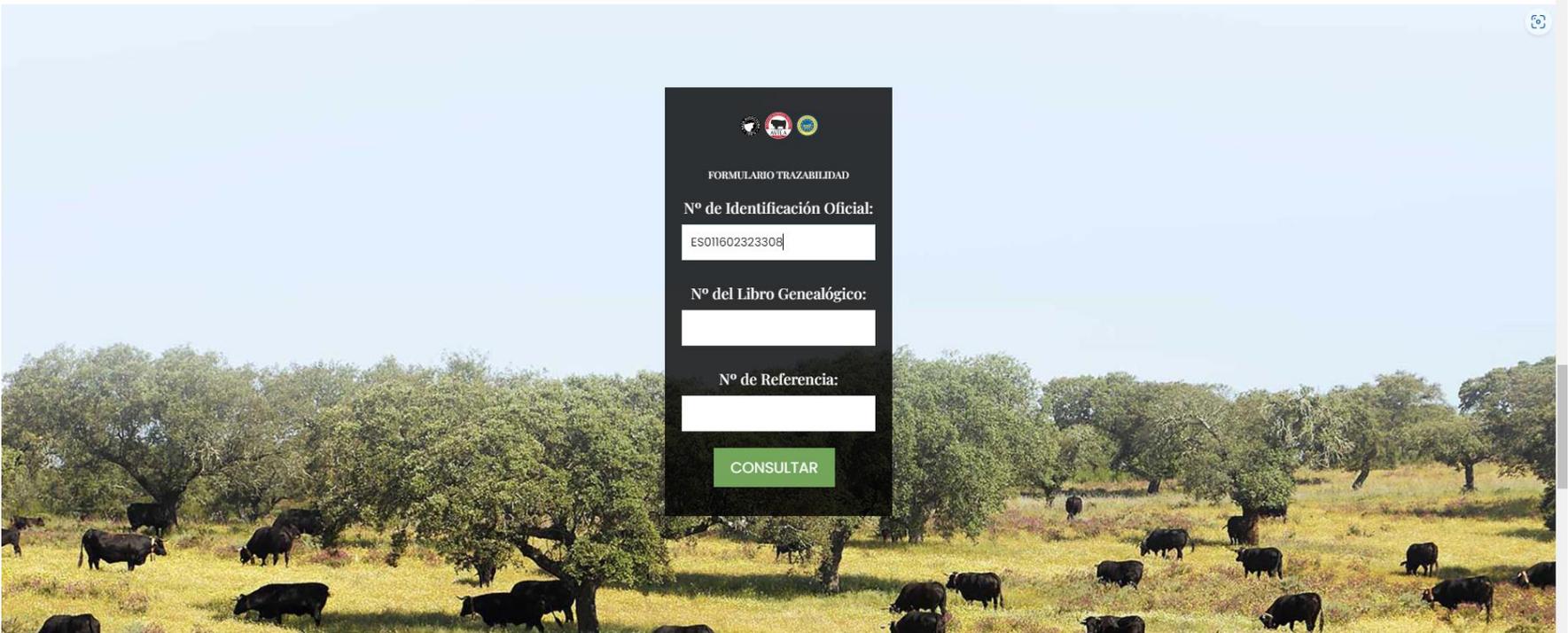
**8 DE JULIO DE 2014**



**SUPONE UNA  
PUESTA  
EN VALOR DE  
LAS RAZAS  
AUTOCTONAS  
EN EL MERCADO**



# Nuestra carne Nuestra cultura





FORMULARIO TRAZABILIDAD

Nº de Identificación Oficial:

Nº del Libro Genealógico:

Nº de Referencia:

[CONSULTAR](#)



## Datos del Certificado

NºReferencia 130781	NºLG/V.E.C DR-21039	NºIdentificación Oficial ES011602323308	Sexo Macho
Raza AVILEÑO	Peso: 329,00 Kg	Ganaderia COMUNIDAD AUTONOMA DE LA RIOJA	Población PAZUENGOS (Logroño)
Cebadero S.A.T. VACUNO AVILEÑO DE CALIDAD Nº 9791	Población Cebadero RIOCABADO (Avila)	Matadero 10.06185/M	Población Matadero LEGANÉS (Madrid)
Sala Despique 10.17265/M	Madre DR-16001	Padre SW-11001	Fecha Nacimiento 22/09/2021
Fecha Sacrificio 17/02/2023			

**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



## **TIPOS DE ANIMAL:**

Dependiendo de la edad de los animales, se distinguen varios tipos de animales, aunque el que más se comercializa es:

**Ternera:** Animal que se destina al sacrificio con una edad máxima de 12 meses, habiendo permanecido con la madre al menos durante 5 meses.

**Añojo:** Animal destetado con una edad mínima de 5 meses, que se destina al sacrificio con una edad mayor de 12 meses y hasta los 24 meses.



**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



## **CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE:**

La carne procedente de estos animales presenta una consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina.

El color es brillante entre rojo claro y rojo púrpura, con grasa de color blanco a crema y de una elevada apreciación global por su ternura, intensidad y calidad del sabor.



**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



## **FUTURO “EL CEBON”:**

Animales castrados hasta 48 meses, con alimentación a pasto hasta 5 meses antes que se suplementa con cereales.

La carne procedente de estos animales presenta un Color rojo púrpura, con grasa de color crema, mayor infiltración grasa y de una elevada apreciación global por su ternura, intensidad y calidad del sabor.

Nº de referencia: 95044

Nº del C.R.: JY-12006

Origen: ESPAÑA

Fecha de sacrificio: 25 de febrero de 2016

Avileña-Negra Ibérica



ES040809632340

Nº de Autorización: 10 026652/AV

Nº de febrero de 2016

20411



F-00-41-SP-008 (P. 3/10)

Novillo



**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



**CARNE DE AVILA ESTA EN SINTONIA  
CON EL PRINCIPAL OBJETIVO ACTUAL:**

**QUE NUESTRO CLIENTE PERCIBA  
TODO EL VALOR QUE SIGNIFICA EL  
MANTENIMIENTO DE UNA DIVERSIDAD  
CULTURAL Y AMBIENTAL,  
IMPRESCIDIBLE PARA LA SOCIEDAD  
URBANA**



TRASHUMANCIA  
VTA

TRASHUMANCIA  
VTA

**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



# **EL GANADERO COMO PRODUCTOR PRIMARIO DE ALIMENTOS**



NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA



VACACOOOL



El blog de Carne de Ávila

NUESTRA HISTORIA  
Somos Carne de Ávila

RECETAS  
rápidas y ricas

HOY COCINAMOS CON...  
restaurantes

NOTICIAS  
Actividades & Eventos

CONTACTO  
Envía tu consulta

El blog de Carne  
de Ávila  
[vacacool.com](http://vacacool.com)



SIN CATEGORÍA

*Solomillo de ternera avileña  
con foie y salsa de Pedro  
Ximénez de La Antigua Café  
Lounge*

15 abril, 2016 by vaca cool

NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA



VACACOOOL



El blog de Carne de Ávila

NUESTRA HISTORIA

Somos Carne de Ávila

RECETAS

rápidas y ricas

HOY COCINAMOS CON...

restaurantes

NOTICIAS

Actividades

CONTACTO

El blog de Carne de Ávila  
[vacacool.com/hoy cocinamos con...](http://vacacool.com/hoy-cocinamos-con...)

RESTAURANTES

RESTAURANTES

*Celebra el Día del Padre en un restaurante con sello de Carne de Ávila*

18 marzo, 2016

by vaca cool

Deja un comentario



- Suscríbete y ¡síguenos! -



- Entradas recientes -



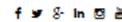
Solomillo de ternera avileña con foie y salsa de Pedro Ximénez de La...

# NUESTRA CARNE NUESTRA CULTURA



HOME PAGE

Buscar en vacacool



## VACACOOOL

El blog de Carne de Ávila

NUESTRA HISTORIA

Somos Carne de Ávila

RECETAS

rápidas y ricas

HOY COCINAMOS CON...

restaurantes

NOTICIAS

Actividades & Eventos

El blog de Carne de Avila  
[vacacool.com/recetas...](http://vacacool.com/recetas...)

## RECETAS

RECETAS

### Platos originales para un San Valentín diferente

12 febrero, 2016

by vaca cool

Deja un comentario



- Suscríbete y ¡siguenos! -



- Entradas recientes -



Solomillo de ternera  
avileña con foie y  
salsa de Pedro  
Ximénez de La

**NUESTRA  
CARNE  
NUESTRA  
CULTURA**



**@CarneAvilaGP**



**@igpcarnedeavila**





Gracias por su atención