

# carnes cinco estrellas

Razas Autóctonas. Calidad diferenciada

**E**n la **Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno Autóctono de Calidad (INVAC)** se agrupan asociaciones de productores y comercializadores de carne de vacuno de calidad diferenciada, procedentes de razas autóctonas.

Las **Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) Carne de Ávila, Ternera de Navarra y Ternera Asturiana, y las Marcas de Garantía Carne de Retinto y Xata Roxa**, todas ellas incluidas en la Interprofesional, trabajan según un modelo europeo de producción en el cual los ganaderos y los agentes de la cadena alimentaria son productores de alimentos sanos y seguros, producidos en explotaciones respetuosas con el medioambiente y el bienestar de los animales.

Todo el proceso comienza con el control genético de las razas productoras de estas carnes, como son la **Asturiana de la Montaña, la Asturiana de los Valles, la Avileña-Negra Ibérica, la Pirenaica y la Retinta**. Continúa con un riguroso programa de control de la cría en extensivo del ganado y finaliza con un seguimiento total durante el proceso de transporte de los animales, sacrificio y etiquetado de las piezas de la canal.

Todo ello supone un control completo desde el origen hasta el punto de venta denominado **trazabilidad**, una **garantía plena para el consumidor** que le aporta carnes de calidad “diferenciada”, todas ellas identificadas y reconocibles en el punto de venta por estos logotipos:



La Interprofesional de la Carne de Vacuno Autóctono de Calidad (INVAC) está integrada por asociaciones de productores, transformadores y comercializadores de carne de vacuno procedentes de razas autóctonas.

(Contáctenos si está interesado en tener nuestro folleto del despiece, con información de las piezas, sus características de calidad, localización y usos culinarios).



[www.invac.org](http://www.invac.org) • 91 534 36 16

