C/2026/5436

20.10.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/5436)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Carne de Ávila“

Референтен номер на ЕС: PGI-ES-0093-AM04 — 28.7.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Carne de Ávila“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Име

Генерална дирекция „Храни“ — Министерство на земеделието, рибарството и храните

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Изменението е стандартно по смисъла на член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като не включва промяна в наименованието на защитения продукт, няма риск да обезсили връзката и не води до никакви ограничения по отношение на предлагането на пазара.

7. **Описание на одобрените стандартни изменения**

Заглавие

Включване на Aberdeen Angus като разрешена порода бикове при кръстоските с крави от породата Avileña-Negra Ibérica

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание

Включването на Aberdeen Angus като възможна порода бикове при кръстоските с крави от породата Avileña-Negra Ibérica води до следните изменения в продуктовата спецификация:

6.1. В раздел Б — „Описание на продукта“

В първия абзац на раздел Б — „Описание на продукта“, Aberdeen Angus се добавя като възможна порода бикове при кръстоски с крави от породата Avileña-Negra Ibérica.

Изменението е отразено и в първия абзац на раздел 4.2 от единния документ.

6.2. В раздел Г — „Доказателство за произход на продукта от определения географски район“

В точка 1 от раздел Г — „Доказателство за произход на продукта от определения географски район“, Aberdeen Angus се добавя като възможна порода бикове при кръстоските с крави от породата Avileña-Negra Ibérica.

Основания за предложеното изменение:

Породата Aberdeen Angus е въведена в Испания преди повече от три десетилетия, като през това време животновъдите са придобили богат опит в нейното отглеждане и развъждане, както и в производството на месо от тази порода, което е позволило тя да бъде адаптирана към националните системи на производство.

При кръстоските между крави от породата Avileña-Negra Ibérica и бикове от породата Aberdeen Angus се получават животни, чието месо има характеристики, които са подобни на тези на месото от самата порода Avileña-Negra Ibérica, и на месото от животни, получени от кръстоските между крави от тази порода и бикове от породите Avileña и Charolais.

Това заключение се подкрепя от проучването „Научни изследвания за подобряване на знанията за производителността при кръстосване на някои месодайни породи едър рогат добитък и тяхното качество с цел адаптиране на производството към пазарното търсене и подобряване на производителността на стопанствата“, проведено от Института за научни изследвания и развитие на селските райони, селското стопанство и хранителната промишленост на автономна област Мадрид.

Изпитванията, извършени в рамките на това проучване, показват, че при кръстоските между крави от породата Avileña-Negra Ibérica и бикове от породата Aberdeen Angus показателите за наддаване на тегло и отношението фураж/наддаване са сходни с тези при животните, получавани от кръстоски с бикове от породата Charolais.

Резултатите аналогично показват, че месото на животни, получени от кръстоски между крави от породата Avileña-Negra Ibérica и бикове от Aberdeen Angus, има физикохимични характеристики, подобни на тези на месото от животни, получени от кръстоски между същите крави и бикове от породите Avileña и Charolais. По-специално месото, получено от такива кръстоски, се характеризира с твърдост при допир, известна влажност и фина консистенция. То има блясък, цветът му варира от яркочервен до пурпурночервен, а цветът на мазнината е между бял и кремав.

Месото от тези животни е с високо общо качество, дължащо се на неговата крехкост, наситен и приятен вкус, поради което то се цени високо от потребителите.

Включването на Aberdeen Angus като възможна порода бикове отговаря на необходимостта от адаптиране на производството към настоящите пазарни предпочитания. Тази порода е международно призната заради качеството на добиваното от нея месо, в резултат на което е налице повишено търсене на съответните кръстоски и интерес от страна на потребителите, които ценят вкуса и крехкостта на това месо.

С включването на тази порода животновъдите могат да диверсифицират и разширят предлагането в рамките на стандартите на ЗГУ, като по този начин се гарантират непрекъснатите доставки и конкурентоспособността на ЗГУ „Carne de Ávila“, без да се променят неговите параметри за качество и автентичност. В резултат на това кръстоските с Aberdeen Angus имат сходна производителност, включително на месо от кланичния труп, като тези с Charolais, но привличат по-голям интерес от страна на потребителите.

Накратко, включването на породата Aberdeen Angus предлага начин да се отговори на потребителското търсене и да се запази репутацията на месото със ЗГУ „Carne de Ávila“, свързана с неговото качество, на съвременния пазар.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти

„Carne de Ávila“

Референтен номер на ЕС: PGI-ES-0093-AM04 — 28.7.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Carne de Ávila“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

02 — МЕСА И КАРАНТИИ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Говедата, от чието месо може да се добива месото, обхванато от ЗГУ, трябва да бъдат от породата Avileña-Negra Ibérica или от първа кръстоска между крави от породата Avileña-Negra Ibérica и бикове от породите Charolais, Limousin и Aberdeen Angus.

Говедата са категоризирани по възраст:

Ternera [телешко месо]: животните трябва да бъдат заклани на максимална възраст 12 месеца, след като са прекарали най-малко пет месеца с майката;

Añojo [месо от едногодишни говеда]: животните трябва да бъдат отбити на минимална възраст пет месеца и заклани на възраст между 12 и 24 месеца;

Novillo [месо от млади говеда]: животните трябва да бъдат заклани на възраст между 24 и 48 месеца.

Кланичните трупове, отговарящи на изискванията за ЗГУ, трябва да са с конформация между U+ и O и със залоеност между 2 и 4 съгласно европейската система за класификация на кланичните трупове.

		Класове по степен на залоеност												
		1	1+	2-	2	2+	3-	3	3+	4-	4	4+	5-	5
Конформация	S													
	E													
	U+				X	X	X	X	X	X	X			
	U				X	X	X	X	X	X	X			
	U-				X	X	X	X	X	X	X			
	R+				X	X	X	X	X	X	X			
	R				X	X	X	X	X	X	X			

		Класове по степен на залоеност												
		1	1+	2-	2	2+	3-	3	3+	4-	4	4+	5-	5
	R-				X	X	X	X	X	X	X			
	O+				X	X	X	X	X	X	X			
	O				X	X	X	X	X	X	X			
	O-													
	P+													
	P													
	P-													

Месото на животните от тази порода е с твърда и леко влажна консистенция и фина структура. То има блясък, цветът му варира от яркочервен до пурпурночервен, а цветът на мазнината е между бял и кремав.

„Carne de Ávila“ трябва да зрее най-малко четири дни.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Говедата се отглеждат екстензивно и/или чрез практиката на сезонна паша, като се ползват местните пасищни и горски ресурси (млади клонки и жълъди). Методът на сезонната паша датира от столетия — с цел да се оползотворят естествените ресурси местата и сезоните, в които добитъкът се извежда на паша, се редуват и допълват: през лятото и есента се използват планински пасища, а през зимата и пролетта — т. нар. *dehesa* (традиционна горско-пасищна система, при която добитъкът се отглежда екстензивно върху бедни или неселскостопански земи) в покрайнините на гори от каменен и корков дъб. Прилагат се екстензивни методи с ниска гъстота на животните, чиито средни стойности са между 0,2 и 0,4 глави добитък на хектар, в райони, които по традиция се използват за пасища на животни от посочената порода и за които трудно може да се намери друго приложение. В периодите на недостиг на естествена паша добитъкът получава добавки от зърнени и протеинови култури, както и други суровини от растителен произход, наред с необходимите минерали и витамини.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

В раздел 4 е описан географският район, в който се раждат, отглеждат и угояват животните, предназначени за клане — това се извършва в стопанства с екстензивен режим на отглеждане на кравите за разплод.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Всеки кланичен труп, от който се произвежда продуктът със ЗГУ, е снабден с набор от етикети, позволяващи идентифицирането и проследимостта на трупа и неговите разфасовки. Използват се следните маркировки:

1) етикети на кланичния труп, върху които трябва да фигурира указаната по-долу информация, с изключение на вида разфасовка;

2) етикети за разфасовките с посочената информация и обозначение на конкретния вид разфасовка (преден джолан, бут и т.н.);

3) ако разфасовките се експедират на порции, се добавят номерирани контраетикети, издадени от регулаторния съвет, посредством които може да се извърши проверка на проследимостта;

4) освен задължителните данни етикетите на „Carne de Ávila“ трябва да съдържат най-малко следната информация: референтен номер, издаден от регулаторния съвет идентификационен номер, официален идентификационен номер, описание на разфасовката, дата на клане, произход, номер на разрешението, място на транжиране, номер на кланичния труп, лого на регулаторния съвет на „Carne de Ávila“, символ за ЗГУ на ЕС, баркод и търговско наименование („ternera“, „añojo“ или „novillo“).



5. **Кратко определение на географския район**

Районът на отглеждане на иберийските говеда от породата Avileña-Negra Ibérica и на производство на продукта, обхванат от ЗГУ, е съставен от следните селскостопански окръзи, групирани по провинции и автономни области: автономна област Андалусия: Córdoba — окръзите Pedroches, La Sierra и Campiña Baja; Huelva — Sierra; Jaén — Sierra Morena; Sevilla — Sierra Norte; автономна област Арагон: Teruel — Serranía de Albarracín и Maestrazgo; автономна област Кастиля-Ла Манча: Ciudad Real — Montes Norte, Campo de Calatrava, Montes Sur и Pastos; Guadalajara — всички окръзи; Toledo — Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Navahermosa и Montes de los Yébenes; автономна област Кастиля-Леон: Ávila — всички окръзи; Burgos — Demanda; León — La Montaña de Riaño и Sahagún. Palencia — Guardo и Cervera. Salamanca — всички окръзи; Segovia — всички окръзи; Soria — Pinares; Valladolid — централна, южна и югоизточна част; Zamora — Sayago и Duero Bajo; автономна област Екстремадура: Cáceres — всички окръзи; Badajoz — всички окръзи; автономна област Ла Риоха: всички окръзи; автономна област Мадрид: Lozoya-Somosierra, Guadarrama, градският район на Мадрид и югозападният район.

6. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на:

☐ Репутацията

☑ Дадено качество

☐ Други характеристики

Обобщено описание на връзката

Специфични характеристики на географския район

Релеф

Планинските участъци се отличават със силна нагънатост и комплексен релеф с високи равнини, тесни проломи, стръмни склонове и обширни плата, които понякога са изложени на бурни ветрове. Пасищните райони (*dehesa*) представляват обширни равнинни части с надморска височина между 300 и 1 200 m, като релефът при тях е по-плавен.

Климат

В резултат на широкото разпространение на посочената порода и практиката на сезонна паша добитъкът е подложен на разнообразни климатични влияния. Животните се хранят по пасища, долини и планини. Планинският климат се отличава с хладни лета, студени зими и чести слани, докато в пасищните райони летата обикновено са горещи и сухи, а зимите — меки.

Растителност

Животните от породата Avileña-Negra Ibérica се отглеждат в стопанства, в които преобладават пасищните площи, обработваемите земи и горско-храстовите участъци. Някои от стопанствата са единствено пасищни, в други пасищата са съчетани с обработваеми земи, а при трети преобладава храстовидната растителност. В стопанствата, използвани единствено за пасищни нужди, се срещат предимно зелен дъб, обикновен дъб, смрадлива хвойна и обикновена хвойна, като дърветата са оскъдни за сметка на обширните пасищни площи. В стопанствата, в които пасищата са съчетани с обработваеми земи, се срещат зелен и обикновен дъб, както и различни пасищни култури, в резултат на което храната на добитъка е съставена от горски ресурси (жълъди и млади клонки) и трева. В планинските пасищни райони преобладават боровите гори — през част от годината те са покрити със сняг, поради което е необходимо извършването на сезонна паша.

Специфични характеристики на продукта

Месото, обхванато от ЗГУ „Carne de Ávila“, се отличава със следните качества: Месото на животните от тази порода е с твърда и леко влажна консистенция и фина структура. То има блясък, цветът му варира от яркочервен до пурпурночервен, цветът на мазнината е между бял и кремав, и се ползва с висока репутация заради своята крехкост и характерен вкус.

Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Местната порода Avileña-Negra Ibérica, от която са кравите за разплод, е открай време отлично приспособена към условията на географския район, като нейната численост в общата популация на добитъка продължава да нараства. Първоначално животните от тази порода са били използвани като впрегатен добитък, но след механизирането на селското стопанство от тях започва да се добива месо. В процеса на развъждането се използват бикове от други месодайни породи — предимно Charolais и Limousin. Животните от тази местна порода, които са отлично приспособени към средата, спомагат за оптималното оползотворяване на естествените ресурси, растителността, пасищата и фуражите (включително млади клонки и жълъди). В резултат на разнообразното хранене на кравите за разплод, особеностите на породата Avileña-Negra Ibérica и първата кръстоска с мъжки екземпляри от породи с по-висок клас на конформация се получава месо със специфични характеристики. То се ползва с висока репутация поради своята крехкост, отличителен вкус и лъскав яркочервен до пурпурночервен цвят. Особеностите на продукта се дължат най-вече на географската среда, вида хранене на животните, което е обусловено от оптималното им приспособяване към модела на производство в географския район, и спецификите на породата.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/igp-carne-de-avila-modific-mayor