C/2026/5436

20.10.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/5436)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Carne de Ávila“

Referenční číslo EU: PGI-ES-0093-AM04 – 28. 7. 2026

1. **Název produktu**

„Carne de Ávila“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Dirección General de Alimentación – Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Generální ředitelství pro potraviny – Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změnu lze považovat za standardní ve smyslu čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, neboť nezahrnuje změnu v názvu chráněného produktu, neexistuje riziko, že bude v jejím důsledku narušena souvislost se zeměpisnou oblastí, ani nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

Zařazení býků aberdeen angus mezi plemeníky, se kterými mohou být kříženy krávy plemene avileña-negra ibérica

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

Zařazení býků aberdeen angus mezi plemeníky, se kterými mohou být kříženy krávy avileña-negra ibérica s sebou nese tyto změny specifikace produktu:

6.1 Oddíl B) „Popis produktu“

V prvním odstavci oddílu B) „Popis produktu“ se doplňují býci plemene aberdeen angus mezi plemeníky, se kterými mohou být kříženy krávy avileña-negra ibérica.

Tato změna se též provádí v prvním odstavci bodu 4.2 jednotného dokumentu.

6.2 Oddíl D) „Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti“

V bodě 1 oddílu D) „Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti“ se doplňují býci plemene aberdeen angus mezi plemeníky, se kterými mohou být kříženy krávy plemene avileña-negra ibérica.

Odůvodnění navrhované změny:

Plemeno aberdeen angus se ve Španělsku využívá už více než třicet let a za tuto dobu zemědělci nasbírali bohaté zkušenosti s jeho chovem a reprodukcí i se způsoby nakládání s jeho masem, což umožnilo adaptaci na španělské systémy produkce.

Křížením krav avileña-negra ibérica s býky aberdeen angus jsou získávána zvířata, jejichž maso má podobné vlastnosti jako maso čistokrevného skotu avileña-negra ibérica a jako maso kříženců krav avileña-negra ibérica s býky avileña nebo charolais.

Tento závěr podporuje výzkumná studie s názvem „Rozšíření poznatků o produkci pocházející z křížení některých masných plemen skotu a o její kvalitě za účelem přizpůsobení výroby tržní poptávce a zvýšení produktivity zemědělských podniků“, vypracovaná madridským ústavem pro výzkum a rozvoj venkova, zemědělství a potravinářství (Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario).

Zkoušky provedené v rámci uvedené studie prokazují, že kříženci krav avileña-negra ibérica s býky aberdeen angus vykazují podobnou výkrmnost a konverzi krmiva jako zvířata pocházející z křížení s býky charolais.

Stejně tak výsledky ukazují, že maso kříženců krav avileña-engra ibérica s býky aberdeen angus má podobné fyzikálně-chemické vlastnosti jako maso zvířat pocházejících z křížení krav avileña-negra ibérica s býky avileña nebo charolais. Konkrétněji, maso zvířat narozených z tohoto křížení se vyznačuje pevností na pohmat, mírnou vlhkostí a jemnou texturou. Má zářivou barvu v odstínech mezi světle červenou a purpurovou, tuk je bílý až krémový.

Maso těchto zvířat také dosahuje velmi dobrého celkového hodnocení díky své křehkosti a výrazné kvalitní chuti, pro které je mezi spotřebiteli velmi ceněno.

Zařazení býků aberdeen angus mezi plemeníky, kteří se smějí používat při křížení, reaguje na potřebu přizpůsobit výrobu současným tržním preferencím. Plemeno aberdeen angus je mezinárodně uznáváno pro kvalitu svého masa, což zvyšuje poptávku po křížencích s touto rasou a vzbuzuje zájem spotřebitelů, kteří si cení chuti a křehkosti masa.

Zařazení plemene aberdeen angus umožňuje chovatelům diverzifikovat a rozšířit nabídku v rámci norem CHZO „Carne de Ávila“, a zajistit tak kontinuitu a konkurenceschopnost tohoto CHZO, aniž by se změnily jeho jakostní parametry nebo autenticita. Zvířata pocházející z křížení s plemenem aberdeen angus vykazují příznivou výtěžnost a jatečně upravená těla mají podobné vlastnosti jako v případě kříženců plemene avileña-negra s plemenem charolais, ale mezi spotřebiteli o ně panuje větší zájem.

Zařazení plemene aberdeen angus představuje způsob, jak na současném trhu vyjít vstříc požadavkům spotřebitelů a zachovat u CHZO „Carne de Ávila“ pověst kvality.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Carne de Ávila“

Referenční číslo EU: PGI-ES-0093-AM04 – 28. 7. 2026

1. **Název (názvy)**

„Carne de Ávila“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

02 – MASO A JEDLÉ DROBY

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Maso označované tímto CHZO pochází ze skotu plemene avileña-negra ibérica nebo z první generace kříženců krav avileña-negra ibérica s býky charolais, limousin či aberdeen angus.

Rozlišují se tyto kategorie podle stáří zvířete:

Ternera: zvíře poražené ve věku nejvýše 12 měsíců, které bylo nejméně 5 měsíců ponecháno u matky.

Añojo: zvíře odstavené nejdříve ve věku pěti měsíců a poražené ve věku od 12 do 24 měsíců.

Novillo: zvíře poražené ve věku od 24 do 48 měsíců.

Pro jatečně upravené tělo se CHZO může použít pouze tehdy, pokud je jeho zmasilost na základě evropského systému klasifikace jatečně upravených těl v rozmezí U+ až O a jeho protučnělost je v rozmezí 2 až 4.

		Třída protučnělosti												
		1	1+	2–	2	2+	3–	3	3+	4-	4	4+	5–	5
Zmasilost	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			

		Třída protučnělosti												
		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–													

Maso pocházející z těchto zvířat je pevné na pohmat, mírně vlhké a má jemnou texturu. Má zářivou barvu v odstínech mezi světle červenou a purpurovou, tuk je bílý až krémový.

Maso „Carne de Ávila“ musí zrát nejméně čtyři dny.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Chov skotu je extenzivní a/nebo kočovný a využívá se při něm potrava dostupná na pastvinách a v lesích (větvičky a žaludy). Kočovný chov představuje starodávný způsob produkce, v jehož rámci chovatelé využívají přírodních zdrojů a přesouvají dobytek mezi různými, vzájemně se doplňujícími lokalitami podle ročních období: v létě a na podzim skot spásá horské pastviny, zatímco v zimě a na jaře se pase na dehesách porostlých cesmínovými a korkovými duby. Jedná se o chov s nízkou intenzitou (v průměru 0,2 až 0,4 velké dobytčí jednotky na hektar) v oblastech, které tradičně slouží k pastvě a které by šlo jen těžko využívat jinak. Pokud je pastvy nedostatek, jsou zvířata přikrmována obilninami, bílkovinnými plodinami a dalšími surovinami výhradně rostlinného původu a potřebnými minerály a vitaminy.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

V zeměpisné oblasti definované v oddíle 4 musí proběhnout narození, odchov a výkrm poražených zvířat, a to v hospodářstvích s extenzivním systémem chovu krav.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Každé jatečně upravené tělo s CHZO je označeno souborem štítků pro zajištění identifikace a sledovatelnosti jatečného těla, jeho kusů a porcí z něj. Tento soubor zahrnuje:

1) štítky označující jatečně upravené tělo, na nichž jsou uvedeny níže specifikované informace (s výjimkou druhu kusu);

2) štítky pro označení kusů s uvedenými informacemi a druhem kusu (kližka, váleček atd.);

3) jestliže jsou kusy dále bourány na porce, doplňují se číslované kontrolní etikety, které vydává regulační rada a které zajišťují vysledovatelnost;

4) kromě povinných výrazů jsou na štítcích „Carne de Ávila“ alespoň tyto údaje: referenční číslo, identifikátor regulační rady, úřední identifikátor, popis kusu, datum porážky, původ, číslo povolení, místo bourání, číslo jatečně upraveného těla, logo regulační rady pro Carne de Ávila, evropské logo CHZO, čárový kód a název, pod kterým je maso uváděno na trh („ternera“, „añojo“, „novillo“).



5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce skotu plemene avileña-negra ibérica a zpracování produktu, na který se CHZO vztahuje, zahrnuje následující zemědělské oblasti seskupené podle autonomních oblastí a provincií: autonomní oblast Andalusie: provincie Córdoba: oblasti Pedroches, La Sierra a Campiña Baja, provincie Huelva: Sierra, provincie Jaén: Sierra Morena, provincie Sevilla: Sierra Norte, autonomní oblast Aragonie: provincie Teruel: Serranía de Albarracín, Maestrazgo, autonomní oblast Kastilie-La Mancha: provincie Ciudad Real: Montes Norte, Campo de Calatrava, Montes Sur, Pastos, provincie Guadalajara: všechny oblasti, provincie Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Navahermosa, Montes de los Yébenes, autonomní oblast Kastilie a León: provincie Ávila: všechny oblasti, provincie Burgos: Demanda, provincie León: La Montaña de Riaño, Sahagún, provincie Palencia: Guardo, Cervera, provincie Salamanca: všechny oblasti, provincie Segovia: všechny oblasti, provincie Soria: Pinares, provincie Valladolid: Centro, Sur, Sureste, provincie Zamora: Sayago, Duero Bajo, autonomní oblast Extremadura: provincie Cáceres: všechny oblasti, provincie Badajoz: všechny oblasti, autonomní oblast La Rioja: všechny oblasti, autonomní oblast Madrid: Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Área Metropolitana de Madrid, Sur Occidental.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na těchto faktorech:

☐ Pověst

☑ Daná jakost

☐ Jiné vlastnosti

Shrnutí souvislosti

Specifičnost zeměpisné oblasti

Krajina

Pro horské části vymezené oblasti je typický členitý povrch s náročným terénem, hlubokými údolími, úzkými soutěskami, strmými srázy a rozsáhlými náhorními plošinami, které jsou někdy bičovány silnými vánicemi. Dehesy se vyznačují rozsáhlými pláněmi s mírně zvlněným povrchem, jež se rozkládají ve výškách od 300 do 1 200 metrů nad mořem.

Podnebí

Podnebné podmínky produkce se značně různí, vzhledem k rozptylu chovaného plemene, jeho usazení a sezónním přesunům. Pastva probíhá mezi dehesami, údolími a horami. Zatímco v horách panují chladnější léta a velmi studené zimy se silnými mrazy, na dehesách bývají léta horká a suchá a zimy mírné.

Rostlinstvo

Chov plemene avileña-negra ibérica je provázán se systémem dehes, který tvoří především pastevní plochy, pole, křoviny a stromové porosty. Některé dehesy jsou čistě pastevní, jiné kombinují pastvu s pěstováním plodin a další dehesy jsou zarostlé nižší vegetací. Čistě pastevní dehesy skýtají rozsáhlé plochy pro pastvu protkané řídkými porosty dubů (dubu cesmínového i jiných druhů) a jalovců (jalovce obecného a kadidlového). V dehesách, které kombinují pastvu s pěstováním plodin, také rostou různé druhy dubů a dobytek má kromě pastvy k dispozici i potravu ze stromů (žaludy, větvičky) a posklizňové zbytky z polí. Horské pastviny porostlé borovicemi jsou po část roku zasněžené, a proto se odtud musí dobytek na danou dobu odvádět jinam.

Specifičnost produktu

Maso s CHZO „Carne de Ávila“ má následující vlastnosti: Maso z chovaného skotu je pevné na pohmat, mírně vlhké a má jemnou texturu. Má zářivou barvu v odstínech mezi světle červenou a purpurovou, tuk je bílý až krémový. Celkově je maso vysoce ceněno pro svou křehkost a výraznou kvalitní chuť.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinými vlastnostmi produktu (u CHZO)

Avileña-negra ibérica je původním plemenem skotu, které je od dávných dob dokonale přizpůsobeno chovu v těchto zeměpisných oblastech a jeho zastoupení v celkové populaci dobytka narůstá. Původně toto plemeno sloužilo k tahu, ale s mechanizací zemědělství se začalo chovat na maso. V této souvislosti začali být v reprodukci využíváni býci jiných masných plemen, zejména charolais a limousin. Původní plemeno je danému prostředí velmi dobře přizpůsobeno a jeho chov představuje hlavní využití přírodních zdrojů – rostlinstva, trávy, píce, větviček a žaludů. Pestrá výživa chovných krav a zvláštnosti samotného plemene avileña-negra ibérica a první generace kříženců s plemeny s vyšší zmasilostí dodávají masu jeho osobité charakteristické rysy. Maso celkově patří k těm nejvíce ceněným, a to pro svou zářivou světle červenou až purpurovou barvu a pro svou křehkost a výraznou kvalitní chuť. Vlastnosti tohoto masa se přičítají především zeměpisnému prostředí, způsobu výživy, který je možný díky dokonalé adaptaci plemene na způsob produkce ve vymezené zeměpisné oblasti, a také plemennému faktoru.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace

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