C/2026/5436

20.10.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5436)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Carne de Ávila«

EU-referencenummer: PGI-ES-0093-AM04 — 28.7.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Carne de Ávila«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Generaldirektoratet for fødevarer – ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer

6. **Klassificering som standardændring**

Dette er en standardændring som omhandlet i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, da den ikke omfatter en ændring af det beskyttede produkts betegnelse, ikke risikerer at ugyldiggøre tilknytningen og ikke medfører restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Medtagelse af Aberdeen Angus som mulig avlstyr ved krydsning med køer af racen Avileña-Black Iberian.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

Medtagelsen af Aberdeen Angus som mulig avlstyr ved krydsning med køer af racen Avileña-Black Iberian medfører følgende ændringer af produktspecifikationen:

6.1. Under afsnit B) »Beskrivelse af produktet«:

I afsnit B) »Beskrivelse af produktet«, første punkt, er Aberdeen Angus tilføjet som mulig avlstyr ved krydsning med køer af racen Avileña-Black Iberian.

Denne ændring er også foretaget i enhedsdokumentets punkt 4.2, første afsnit.

6.2. Under afsnit D) »Bevis for oprindelse«:

Under punkt 1 i afsnit D) »Bevis for oprindelse« er Aberdeen Angus tilføjet som mulig avlstyr ved krydsning med køer af racen Avileña-Black Iberian.

Begrundelse for den foreslåede ændring:

Racen Aberdeen Angus blev indført i Spanien for mere end tre årtier siden, og i denne periode har landbrugerne opnået omfattende erfaring med opdræt og avl af dyrene og håndtering af kødet. Racen er således blevet tilpasset de nationale produktionssystemer.

Krydsninger mellem køer af racen Avileña-Black Iberian og avlstyre af racen Aberdeen Angus frembringer dyr, hvis kød har egenskaber, der svarer til egenskaberne ved kød fra renracet kvæg af racen Avileña-Black Iberian og kød fra krydsninger mellem dyr af racen Avileña-Black Iberian og avlstyre af racerne Avileña og Charolais.

Denne konklusion understøttes af undersøgelsen vedrørende forskning med henblik på at forbedre kendskabet til den produktivitet, der opnås ved krydsning af visse kødkvægsracer, og kvaliteten af sådanne krydsninger med det formål at tilpasse produktionen til markedets efterspørgsel og forbedre bedrifternes produktivitet, der er udarbejdet af instituttet for forskning i og udvikling af landdistrikter, landbrug og fødevarer i Madrid (IMIDRA).

De test, der blev udført i forbindelse med denne undersøgelse, viser, at krydsninger mellem dyr af racen Avileña-Black Iberian og avlstyre af racen Aberdeen Angus har lignende fedtaflejrings- og foderomsætningsniveauer som krydsninger mellem dyr af racen Avileña-Black Iberian og avlstyre af racen Charolais.

Ligeledes viser resultaterne, at kød fra krydsninger mellem dyr af racen Avileña-Black Iberian og avlstyre af racen Aberdeen Angus har fysisk-kemiske egenskaber, der svarer til egenskaberne ved kød fra krydsninger mellem dyr af racen Avileña-Black Iberian og avlstyre af racerne Avileña og Charolais. Mere specifikt er kødet fra krydsningerne fast, let saftigt og mørt. Det har en klar farve, der spænder fra lys rød til purpurrød med hvidt til cremefarvet fedt.

Desuden er kødet fra disse dyr generelt meget værdsat for sin mørhed, kvalitet og intense smag, hvilket gør det meget populært blandt forbrugerne.

Medtagelsen af Aberdeen Angus som mulig avlstyre ved krydsning imødekommer behovet for at tilpasse produktionen til de nuværende markedspræferencer. Racen Aberdeen Angus er internationalt anerkendt for kvaliteten af sit kød, hvilket har øget efterspørgslen efter disse krydsninger og vakt interesse hos forbrugerne, der værdsætter kødets smag og mørhed.

Medtagelsen af denne race giver husdyravlere mulighed for at diversificere og udvide deres udbud i overensstemmelse med BGB'ens standarder og dermed sikre kontinuiteten og konkurrenceevnen for BGB'en »Carne de Ávila« uden at ændre dens parametre for kvalitet og autenticitet. Derfor har krydsninger med Aberdeen Angus et produktions- og slagteudbytte, der svarer til krydsninger med Charolais. Interessen for førstnævnte er dog større hos forbrugerne.

Kort sagt giver medtagelsen af racen Aberdeen Angus mulighed for at imødekomme forbrugernes efterspørgsel og bevare den anerkendte kvalitet af kød fra BGB'en »Carne de Ávila« på det nuværende marked.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Carne de Ávila«

EU-referencenummer: PGI-ES-0093-AM04 — 28.7.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Carne de Ávila«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Beskrivelse af landbrugsprodukter**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

02 – KØD OG SPISELIGE SLAGTEBIPRODUKTER

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Kvæg egnet til produktion af kød omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse skal være enten Avileña-Black Iberian eller første krydsningsbestand mellem Avileña-Black Iberian-køer og Charolais-, Limousin- eller Aberdeen Angus-tyre.

Kvæget kategoriseres efter alder:

ternera (kalvekød): slagtes i en alder af højst 12 måneder efter at have tilbragt mindst fem måneder med moderdyret

añojo (årsdyr): fravænnes i en alder af mindst fem måneder og slagtes i en alder af 12-24 måneder

novillo (ungkvæg): slagtes i en alder af 24-48 måneder.

En slagtekrop må kun behæftes den beskyttede geografiske betegnelse, hvis kropsbygningen ifølge det europæiske system til klassificering af slagtekroppe ligger mellem U+ og O, og hvis fedningsgraden er mellem 2 og 4.

		Fedningsgrad												
		1	1+	2-	2	2+	3-	3	3+	4-	4	4+	5-	5
Kropsbygning	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			

		Fedningsgrad												
		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-													

Kødet fra disse dyr er fast, let saftigt og mørt. Det har en klar farve, der spænder fra lys rød til purpurrød med hvidt til cremefarvet fedt.

»Carne de Ávila« skal modne i mindst fire dage.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Kvæget opdrættes ekstensivt og/eller med græsningsskifte og spiser den lokale vegetation (skud på buske og træer samt agern). Græsningsskifte er et gammelt opdrætssystem, hvor opdrættere udnytter de ressourcer, som den nærliggende natur byder på, ved at flytte besætningerne mellem forskellige områder, der på de forskellige årstider supplerer hinanden: bjerggræsgange om sommeren og efteråret og dehesa-områder (et traditionelt landbrugssystem, hvor husdyr opdrættes ekstensivt på næringsfattige arealer, der ikke er egnet til dyrkning), der er bevokset med egetræer (steneg og korkeg) om vinteren og foråret. Kvæget opdrættes ekstensivt med en lav belægningsgrad – mellem 0,2 og 0,4 storkreaturer pr. hektar i gennemsnit – på græsningsarealer, der er traditionelle for racen: arealer, der sandsynligvis ellers ikke ville blive anvendt. I perioder med knaphed fodres kvæget med kosttilskud bestående af korn, proteinkilder og andre råvarer, altid af vegetabilsk oprindelse, samt de nødvendige mineraler og vitaminer.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Det geografiske område, der er beskrevet i afsnit 4, er det område, hvor slagtedyrene fødes, opdrættes og opfedes på de samme ekstensive bedrifter, hvor deres moderdyr opdrættes.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

—

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Hver slagtekrop med denne beskyttede geografiske betegnelse mærkes med flere etiketter, således at slagtekrop, udskæringer og portioner kan identificeres og spores. Mærkningssystemet er følgende:

1) Etiketter til slagtekroppe med nedenstående oplysninger, dog ikke udskæringer.

2) Etiketter til udskæringer med de foreskrevne oplysninger samt udskæringstype (skank, inderlår/yderlår osv.).

3) Når udskæringerne afsendes i portioner, mærkes de med nummererede sekundære etiketter udstedt af kontrolinstansen, hvilket gør det muligt at kontrollere sporbarhed.

4) Ud over de obligatoriske oplysninger skal mærkningen af »Carne de Ávila« mindst indeholde følgende: referencenummer, kontrolinstans, officiel identifikator, beskrivelse af udskæringen, slagtedato, oprindelse, autorisationsnummer, slagtested, slagtekropnummer, logo for kontrolinstansen for »Carne de Ávila«, EU's BGB-logo, stregkode og det navn, som oksekødet markedsføres under (»ternera« [kalvekød], »añojo« [årsdyr] eller »novillo« [ungkvæg]).



5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det område, hvor kvæget Avileña-Black Iberian opdrættes, og hvor der fremstilles oksekød med den beskyttede geografiske betegnelse, omfatter følgende landbrugsdistrikter (opdelt efter provins og selvstyrende region): Den selvstyrende region Andalusien: Córdoba: distrikterne Los Pedroches, La Sierra og Campiña Baja. Huelva: Sierra. Jaén: Sierra Morena. Sevilla: Sierra Norte. Den selvstyrende region Aragonien: Teruel: Serranía de Albarracín og Maestrazgo. Den selvstyrende region Castilla-La Mancha: Ciudad Real: Montes Norte, Campo de Calatrava, Montes Sur og Pastos. Guadalajara: alle distrikter. Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra-Toledo, La Jara, Montes de Navahermosa og Montes de los Yébenes. Den selvstyrende region Castilla y León: Ávila: alle distrikter. Burgos: Demanda. León: La Montaña de Riaño og Sahagún. Palencia: Guardo og Cervera. Salamanca: alle distrikter. Segovia: alle distrikter. Soria: Pinares. Valladolid: Centro, Sur og Sureste. Zamora: Sayago og Duero Bajo. Den selvstyrende region Extremadura: Cáceres: alle distrikter. Badajoz: alle distrikter. Den selvstyrende region Rioja: alle distrikter. Den selvstyrende region Madrid: Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Área Metropolitana de Madrid og Sur Occidental"

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☐ omdømme

☑ produktets kvalitet

☐ andre kendetegn

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske områdes egenart

Landskab

Bjergområderne er præget af et råt terræn med kompleks topografi med højtliggende dale, smalle kløfter, stejle skråninger og store plateauer, hvor man undertiden oplever storm og snestorm. Dehesa-områderne er langstrakte sletter og bakket terræn 300-1 200 meter over havets overflade.

Klima

Der er betydelige variationer i klimaet i betragtning af racens store udbredelse, de områder, hvor den opdrættes, og flytningen af kvægbestandene ved græsningsskifte. Kvæget græsser på dehesa-områder og i dale og bjerge. I højlandsområderne er somrene kølige, og vintrene er meget kolde med hård frost. Dehesa-områderne har derimod generelt meget varme, tørre somre og milde vintre.

Flora

Opdræt af Avileña-Black Iberian er tæt forbundet med dehesa-systemet, hvor kvæget går på græsningsarealer, høstområder, maki og skovområder. Der er dehesa-områder kun med græsningsarealer, blandede dehesa-områder (dvs. høstområder og græsningsarealer) og maki. Eg, savin, steneg og enebær er fremherskende på dehesa-områder kun med græsningsarealer, hvor der er få træer og ekstensive græsningsarealer. Dehesa-områder bestående af høstområder og græsningsarealer er præget af eg, steneg og græsgange, og kvægets foder består af træernes skud og olden (agern og kviste) og stubmarker. Græsningsområderne i højlandet er domineret af fyrrelunde, som dele af året er dækket af sne, hvilket nødvendiggør græsningsskifte.

Produktets specificitet

Oksekød med den beskyttede geografiske betegnelse »Carne de Ávila« har følgende egenskaber: Kødet fra disse dyr er fast, let saftigt og mørt. Det har en klar farve, der spænder fra lys rød til purpurrød med hvidt til cremefarvet fedt, og det er generelt meget værdsat for sin mørhed og intense smag og kvalitet.

Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

Avlskøerne tilhører den oprindelige race Avileña-Black Iberian, som har været i området fra gammel tid, og som er blevet perfekt tilpasset til opdræt i det pågældende geografiske område. Racens andel af den samlede husdyrbestand er stigende. Kvæget blev oprindeligt brugt som trækdyr, og opdræt til kødproduktion blev indledt, da dyrkningen af afgrøder blev mekaniseret. Der blev indført tyre af andre kvægracer, hvor Charolais og Limousin var de mest udbredte. Opdræt af denne oprindelige kvægrace, som har tilpasset sig så godt til det lokale miljø, er den vigtigste måde, hvorpå de lokale naturressourcer – såsom flora, græsgange, foderafgrøder, buske og agern – kan udnyttes. Moderdyrenes varierede kost og de særlige kendetegn ved Avileña-Black Iberian og de første krydsninger heraf avlet med typiske kødkvægsracer giver unikt oksekød. Det er meget velanset på grund af sin mørhed, kvalitet og intense smag og den klare farve, der spænder fra lys rød til purpurrød. Oksekødets karakteristika skyldes overvejende det geografiske miljø, den ernæring, der er til rådighed for kvæget – fordi racen har tilpasset sig det produktionssystem, der anvendes i det geografiske område – og det ekstensive opdræt.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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