C/2026/5436

20.10.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/5436)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Carne de Ávila“

EU-Nr.: PGI-ES-0093-AM04 — 28.7.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Carne de Ávila“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Weine

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Dirección General de Alimentación — Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es handelt sich um eine Standardänderung im Sinne von Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie keine Änderung des Namens des geschützten Erzeugnisses enthält, nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang verloren geht, und keine Vermarktungsbeschränkungen zur Folge hat.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Aufnahme von Aberdeen Angus als mögliche Rasse der Vatertiere für die Kreuzung mit Kühen der Rasse Avileña-Negra Ibérica

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Die Neuaufnahme von Aberdeen Angus als mögliche Rasse der Vatertiere für die Kreuzung mit Kühen der Rasse Avileña-Negra Ibérica erfordert folgende Änderungen der Produktspezifikation:

6.1 Abschnitt B „Beschreibung des Erzeugnisses“:

In Absatz 1 des Abschnitts B („Beschreibung des Erzeugnisses“) wird Aberdeen Angus als mögliche Rasse der Vatertiere für die Kreuzung mit Kühen der Rasse Avileña-Negra Ibérica hinzugefügt.

Diese Änderung wurde auch in Punkt 4.2 Absatz 1 des Einzigen Dokuments vorgenommen.

6.2 Abschnitt D „Ursprungsnachweis“

In Nummer 1 des Abschnitts D („Ursprungsnachweis“) wurde Aberdeen Angus als mögliche Rasse der Vatertiere für die Kreuzung mit Kühen der Rasse Avileña-Negra Ibérica hinzugefügt.

Gründe für die vorgeschlagene Änderung

Die Rasse Aberdeen Angus wurde vor mehr als drei Jahrzehnten nach Spanien eingeführt. In dieser Zeit haben die Landwirte umfassende Erfahrungen mit der Aufzucht und Zucht dieser Tiere und in der Verarbeitung ihres Fleisches gesammelt, was die Integration dieser Rasse in die nationalen Produktionssysteme ermöglichte.

Das Fleisch von Tieren aus der Kreuzung zwischen Kühen der Rasse Avileña-Negra Ibérica und Aberdeen-Angus-Vatertieren weist ähnliche Merkmale auf wie das Fleisch reinrassiger Tiere der Rasse Avileña-Negra Ibérica und das Fleisch von Kreuzungen zwischen der Rasse Avileña-Negra Ibérica und Vatertieren der Rassen Avileña und Charolais.

Gestützt wird diese Schlussfolgerung durch die Studie „Research to improve knowledge of the productivity achieved by crossing certain beef breeds and the quality of such crosses, with the purpose to adapt production to market demand and improving farm productivity“ (Forschung zur Verbesserung der Kenntnisse über die durch die Kreuzung bestimmter Fleischrinderrassen erzielte Produktivität und die Qualität dieser Kreuzungen mit dem Ziel, die Erzeugung an die Marktnachfrage anzupassen und die Produktivität der landwirtschaftlichen Betriebe zu steigern) vom Madrider Institut für Forschung und Entwicklung im ländlichen Raum, in der Landwirtschaft und im Lebensmittelbereich (Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario – IMIDRA).

Die im Rahmen dieser Studie durchgeführten Tests zeigten, dass Kreuzungen zwischen Avileña-Negra-Ibérica-Kühen und Vatertieren der Rasse Aberdeen Angus ähnliche Ansatz- und Futterverwertungsraten aufwiesen wie Kreuzungen zwischen Avileña-Negra-Ibérica-Kühen und Vatertieren der Rasse Charolais.

Ebenso zeigen die Ergebnisse, dass das Fleisch der Kreuzungen zwischen Avileña-Negra-Ibérica-Kühen und Vatertieren der Rasse Aberdeen Angus ähnliche physikalisch-chemische Eigenschaften aufweist wie das der Kreuzungen zwischen Avileña-Negra-Ibérica-Kühen und Vatertieren der Rassen Avileña und Charolais. Konkret ist das Fleisch der Tiere, die aus diesen Kreuzungen stammen, fest, leicht feucht und von feiner Struktur. Seine Farbe ist kräftig hell- bis purpurrot, das Fett weiß bis cremefarben.

Darüber hinaus wird das Fleisch dieser Tiere im Allgemeinen für seine Zartheit und die Intensität und Qualität seines Geschmacks geschätzt, was es bei den Verbrauchern sehr beliebt macht.

Die Zulassung von Aberdeen-Angus-Vatertieren in der Kreuzungszucht entspricht der Notwendigkeit, die Erzeugung an die derzeitigen Marktpräferenzen anzupassen. Die Rasse Aberdeen Angus ist für die Qualität ihres Fleisches international anerkannt, was die Nachfrage nach diesen Kreuzungen erhöht und das Interesse der Verbraucher geweckt hat, die den Geschmack und die Zartheit des Fleisches schätzen.

Die Einführung dieser Rasse ermöglicht es den Züchtern, ihr Angebot im Einklang mit den Standards der g.g.A. zu diversifizieren und zu erweitern, wodurch die Kontinuität und Wettbewerbsfähigkeit der g.g.A. „Carne de Ávila“ gewährleistet wird, ohne dass die Qualitäts- und Authentizitätsparameter geändert werden. Kreuzungen mit Aberdeen Angus haben einen ähnlichen Produktions- und Schlachtertrag wie Kreuzungen mit Charolais, ziehen aber ein größeres Verbraucherinteresse an.

Damit bietet die Rasse Aberdeen Angus eine Möglichkeit, auf die Nachfrage der Verbraucher zu reagieren und die renommierte Qualität des Fleisches mit der g.g.A. „Carne de Ávila“ auf dem derzeitigen Markt zu erhalten.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Carne de Ávila“

EU-Nr.: PGI-ES-0093-AM04 — 28.7.2026

1. **Name(n)**

„Carne de Ávila“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

02 – FLEISCH UND GENIESSBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Das g.g.A.-geschützte Fleisch stammt von Rindern der Rasse Avileña-Negra Ibérica oder Nachkommen aus der Erstkreuzung zwischen Zuchtkühen der Rasse Avileña-Negra Ibérica und Zuchtbullen der Rassen Charolais, Limousin oder Aberdeen Angus.

Die Schlachttiere werden je nach Alter in folgende Kategorien eingeteilt:

Ternera (Kalb): mindestens 5 Monate lang beim Muttertier aufgezogenes Tier mit einem Schlachtalter von höchstens 12 Monaten

Añojo (Jährling): im Alter von mindestens 5 Monaten abgesetztes Tier mit einem Schlachtalter von 12 bis 24 Monaten

Novillo (Fresser): Tier mit einem Schlachtalter von 24 bis 48 Monaten.

Schlachtkörper, die für das Erzeugnis mit der g.g.A. infrage kommen, müssen entsprechend dem Europäischen Handelsklassenschema eine Fleischigkeitsklasse von U+ bis O und eine Fettgewebeklasse von 2 bis 4 aufweisen.

		Fettgewebeklasse												
		1	1+	2–	2	2+	3–	3	3+	4–	4	4+	5–	5
Konform	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			

		Fettgewebeklasse												
		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–													

Das von diesen Tieren stammende Fleisch ist fest, leicht feucht und von feiner Struktur. Seine Farbe ist kräftig hell- bis purpurrot, das Fett weiß bis cremefarben.

„Carne de Ávila“ muss mindestens vier Tage lang reifen.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Die Tiere werden extensiv und/oder als Wandertiere gehalten und haben Zugang zu Weiden und Wäldern (Geäst, Eicheln). Die Wandertierhaltung ist ein althergebrachtes Produktionssystem, das auf der Nutzung vorhandener natürlicher Ressourcen beruht und bei dem das Vieh je nach Jahreszeit auf andere Weideplätze getrieben wird, die sich unter zeitlichen und örtlichen Gesichtspunkten gegenseitig ergänzen: Almen im Sommer und Herbst und Weideflächen mit Stein- und Korkeichenbestand im Winter und Frühjahr. Es handelt sich um extensive Haltungssysteme mit geringer Besatzdichte (im Schnitt zwischen 0,2 und 0,4 GVE/ha) in Gebieten, in denen diese Rasse traditionsgemäß aufgetrieben wird und die ansonsten nur sehr schwer zu bewirtschaften wären. In Zeiten von Futterknappheit erhält das Vieh Ergänzungsnahrung aus Getreide, Eiweißpflanzen und anderen Rohstoffen ausschließlich pflanzlichen Ursprungs sowie den erforderlichen Mineralien und Vitaminen.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

In dem unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiet werden die Schlachttiere in Betrieben, in denen die Zuchtkühe extensiv gehalten werden, geboren, aufgezogen und gemästet.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Jeder g.g.A.-Schlachtkörper ist mit verschiedenen Etiketten gekennzeichnet, anhand deren sich Schlachtkörper, Schlachtkörperteile und -teilstücke identifizieren und rückverfolgen lassen:

1) Schlachtkörperetiketten tragen die untenstehenden Angaben, ausgenommen die Bezeichnung des Schlachtkörperteils.

2) Etiketten auf Schlachtkörperteilen tragen die vorgenannten Angaben plus die Bezeichnung des jeweiligen Schlachtkörperteils (Vorderhesse, Kugel usw.).

3) Werden die Schlachtkörperteile in Teilstücken versandt, so tragen die Teilstücke nummerierte von der Kontrollstelle vergebene Kontrolletiketten, durch die die Kontrolle der Rückverfolgbarkeit ermöglicht wird.

4) Die Etiketten von „Carne de Ávila“ tragen neben den Pflichtangaben mindestens auch die folgenden Angaben: Referenznummer, Kennzeichnung des Regulierungsrats, offizielle Kennzeichnung, Beschreibung des Teilstücks, Schlachtdatum, Ursprung, Genehmigungsnummer, Ort der Herrichtung, Schlachtkörper-Nummer, Logo des Regulierungsrats für „Carne de Ávila“, EU-Logo für die geschützte geografische Angabe, Barcode und Name, unter dem das Rindfleisch vermarktet wird („*ternera*“ [Kalb], „*añojo*“ [Jährling] oder „*novillo*“ [Fresser]).



5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet der Rinder der Rasse Avileña-Negra Ibérica und das Herstellungsgebiet des durch die g. g. A. geschützten Erzeugnisses umfasst die folgenden landwirtschaftlichen Regionen, aufgeschlüsselt nach Provinzen und autonomen Gemeinschaften: Autonome Gemeinschaft Andalusien: Córdoba: Regionen Pedroches, La Sierra und Campiña Baja Huelva: Sierra Jaén: Sierra Morena Seville: Sierra Norte Autonome Gemeinschaft Aragón: Teruel: Serranía de Albarracín und Maestrazgo Autonome Gemeinschaft Kastilien-La Mancha: Ciudad Real: Montes Norte, Campo de Calatrava, Montes Sur und Pastos Guadalajara: alle Regionen Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Navahermosa und Monte de los Yébenes Autonome Gemeinschaft Kastilien und León: Ávila: alle Regionen Burgos: Demanda León: La Montaña de Riaño und Sahagún Palencia: Guardo und Cervera Salamanca: alle Regionen Segovia: alle Regionen Soria: Pinares Valladolid Centro, Sur und Sureste Zamora: Sayago und Duero Bajo Autonome Gemeinschaft Extremadura: Cáceres: alle Regionen Badajoz: alle Regionen Autonome Gemeinschaft La Rioja: alle Regionen Autonome Gemeinschaft Madrid: Lozoya Somosierra, Guadarrama, Area Metropolitana und Sur Occidental

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☐ dem Ansehen

☑ einer bestimmten Qualität

☐ sonstigen Eigenschaften.

Zusammenfassung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet

Besonderheiten des geografischen Gebiets

Orografie

Die gebirgigen Gebiete sind durch zerklüftetes Gelände und komplizierte Höhenstrukturen mit tiefen Tälern, engen Schluchten, starkem Gefälle und ausgedehnten Hochebenen gekennzeichnet, die sich gelegentlich in ausgeprägte Schneeschluchten öffnen. Bei den Hutewäldern (beweidete Eichenhaine, ES: *dehesas*) handelt es sich um ausgedehnte Ebenen auf unterschiedlicher Höhe (300 bis 1 200 m über dem Meeresspiegel) mit sanften Höhenstrukturen.

Klima

Das Klima im Erzeugungsgebiet ist kontrastreich, denn die Rasse ist geografisch weit verbreitet, in der Region beständig und zeichnet sich durch ihre Wanderfähigkeit aus. Die Rinder weiden in Eichenhainen (Hutewälder, *dehesas*), Tälern und im Gebirge – in gebirgigem Gelände mit kühlen Sommern, sehr kalten Wintern und starkem Frost, in den *dehesas* mit üblicherweise sehr warmen, trockenen Sommern und milden Wintern.

Flora

Rinder der Rasse Avileña-Negra Ibérica werden aufgezogen auf Weidenflächen mit Wiesen- und Kulturflächen, Busch- und Baumbestand. Es gibt reines sowie kultiviertes Weideland neben solchem mit Niederwald. Das reine Weideland ist insbesondere durch Stein- und sonstige Eichen, Spanischen und Gemeinen Wacholder gekennzeichnet; es handelt sich in der Regel um gering bewaldetes Gebiet mit großen Weideflächen. Beim kultivierten Weideland handelt es sich um Flächen mit Stein- und sonstigen Eichenbeständen und Grünland, auf dem sich die Rinder von den vorhandenen Baumressourcen (Eicheln, Geäst) und von Stoppelfeldern ernähren. Auf den Almen herrschen Nadelwälder vor, die je nach Jahreszeit schneebedeckt sind, was der Grund für die Wandertierhaltung ist.

Besonderheit des Erzeugnisses

Merkmale des Fleisches der g.g.A. „Carne de Ávila“: Das von diesen Tieren stammende Fleisch ist fest, leicht feucht und von feiner Struktur. Seine Farbe ist kräftig hell- bis purpurrot, das Fett weiß bis cremefarben. Das Fleisch wird aufgrund seiner Zartheit und Geschmacksintensität hoch geschätzt.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.g.A.)

Bei der Rasse Avileña-Negra Ibérica handelt es sich um eine alte einheimische Rinderrasse, die seit jeher perfekt an die Aufzucht in diesem geografischen Gebiet angepasst ist und deren Anteil am gesamten Viehbestand zunimmt. Ursprünglich wurden die Tiere als Zugtiere eingesetzt, seit der Mechanisierung der Landwirtschaft werden sie jedoch als Fleischrinder genutzt. Folglich werden auch Zuchtbullen anderer Fleischrassen eingekreuzt, insbesondere Tiere der Rassen Carolais und Limousin. Die gut an ihre Umwelt angepassten Tiere dieser heimischen Rasse nutzen die vorhandenen natürlichen Ressourcen (Flora, Wiesen, Trockenfutter, Geäst und Eichen). Die vielseitige Ernährung der Muttertiere und die Besonderheiten der Rasse Avileña-Negra Ibérica und ihrer Nachkommen aus Erstkreuzungen mit Rassen von höherer Fleischigkeit gewährleisten ein Fleisch von kräftiger, hell- bis purpurroter Farbe und ausgeprägten Eigenschaften, das aufgrund seiner Zartheit und Geschmacksintensität hoch geschätzt wird. Die Merkmale dieses Fleisches sind im Wesentlichen zurückzuführen auf das geografische Umfeld, die Art des vorhandenen Futters (dessen Nutzung dank der perfekten Anpassung der Rasse an das Produktionsmodell im geografischen Gebiet möglich ist) und die Rasse selbst.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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