C/2026/5436

20.10.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/5436)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Carne de Ávila»

Número de referencia UE: PGI-ES-0093-AM04 — 28.7.2026

1. **Nombre del producto**

«Carne de Ávila»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Dirección General de Alimentación - Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación.

6. **Calificación de modificación normal**

Se trata de una modificación normal en el sentido del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) no 2024/1143 ya que no conlleva un cambio de nombre del producto amparado, no implica riesgo de anular el vínculo y no introduce restricciones a la comercialización.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Inclusión de la raza Aberdeen Angus como posible semental en los cruces con reproductoras de la raza Avileña-Negra Ibérica

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descripción

La introducción de la raza Aberdeen Angus como potencial semental en los cruces con las reproductoras de la raza Avileña-Negra Ibérica conlleva las siguientes modificaciones del pliego de condiciones:

6.1. En el apartado B) Descripción del producto.

En el primer párrafo del apartado «B) Descripción del producto», se incorpora la raza Aberdeen Angus como potencial semental en los cruces con las reproductoras de la raza Avileña-Negra Ibérica.

Esta modificación también se recoge en el primer párrafo del apartado 4.2 del documento único.

6.2. En el apartado D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona"

En el punto 1 del apartado «D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona», se incorpora la raza Aberdeen Angus como potencial semental en los cruces con las reproductoras de la raza Avileña-Negra Ibérica.

Justificación de la modificación propuesta:

La raza Aberdeen Angus se integró en España hace más de tres décadas, tiempo durante el cual los ganaderos han adquirido amplia experiencia en su crianza, reproducción y manejo de su carne, permitiendo su adaptación a los sistemas de producción nacionales.

Los cruces entre reproductoras de la raza Avileña-Negra Ibérica y sementales de la Aberdeen Angus generan animales cuya carne presentan unas características similares a las de la carne de la propia de la raza Avileña-Negra Ibérica, así como de las crías resultantes de los cruces entre ésta y sementales de las razas Avileña y Charolés.

Esta conclusión es avalada por el estudio «Investigación para mejorar el conocimiento de la productividad obtenida con el cruce de determinadas razas cárnicas de ganado vacuno y su calidad, con el objeto de adecuar la producción a la demanda del mercado y mejorar la productividad de las explotaciones» elaborado por el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario de la Comunidad de Madrid.

Los ensayos realizados en el marco del citado estudio evidencian que los cruces de la raza Avileña-Negra Ibérica y sementales de la Aberdeen Angus presentan índices de deposición y de conversión similares al de los animales fruto de cruces con sementales de Charolés.

En idéntico sentido, los resultados muestran que la carne procedente de los cruces de la raza Avileña-Negra Ibérica y sementales de la Aberdeen Angus posee unas características físico-químicas similares a la de las crías resultantes de los cruces entre ésta y sementales de las razas Avileña y Charolés. En concreto, la carne resultante de este cruce se caracteriza por una consistencia firme al tacto, es ligeramente húmeda y tiene una textura fina. Su color es brillante, variando entre rojo claro y rojo púrpura, y la grasa es de color blanco a crema.

Además, la carne de estos animales ofrece una elevada apreciación global gracias a su terneza, intensidad y calidad del sabor, por lo que es una carne muy apreciada por los consumidores.

La introducción de la raza Aberdeen Angus como posible semental en los cruces responde a la necesidad de adaptar la producción a las preferencias actuales del mercado. La raza Aberdeen Angus es reconocida internacionalmente por la calidad de su carne, lo que ha incrementado la demanda de estos cruces y ha despertado el interés de consumidores que valoran su sabor y ternura.

Al introducir esta raza, los ganaderos pueden diversificar y ampliar su oferta dentro de los estándares de la IGP, asegurando así la continuidad y competitividad de la IGP «Carne de Ávila» sin alterar sus parámetros de calidad y autenticidad. De tal manera que los cruces con Aberdeen Angus presentan un rendimiento productivo y de canal similar al de los cruces con Charolés, pero despiertan un mayor interés entre los consumidores.

En definitiva, la incorporación de la raza Aberdeen Angus ofrece una vía para responder a las demandas de los consumidores y mantener la reputación de calidad de la carne de la IGP «Carne de Ávila» en el mercado actual.

☑ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Carne de Ávila»

Número de referencia UE: PGI-ES-0093-AM04 — 28.7.2026

1. **Nombre(s)**

«Carne de Ávila»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

España

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

02 - CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

El ganado apto para suministrar la carne que ha de ser amparada por la IGP., será de raza Avileña-Negra Ibérica y el procedente del primer cruce entre reproductoras de raza Avileña-Negra Ibérica y sementales de las razas Charolesa, Limusina y Aberdeen Angus.

Por la edad, se distinguen los siguientes tipos:

Ternera: Animal que se destina al sacrificio con una edad máxima de 12 meses, habiendo permanecido con la madre al menos durante 5 meses.

Añojo: Animal destetado con una edad mínima de 5 meses, que se destina al sacrificio con una edad mayor de 12 meses y hasta los 24 meses.

Novillo: Animal que se destina al sacrificio con una edad mayor de 24 y hasta los 48 meses.

Las canales aptas para ser amparadas por la I.G.P. serán aquellas que presenten una clasificación europea en un intervalo de conformación comprendida entre U+ y O y con un grado de engrasamiento comprendido entre 2 y 4.

		Clases de estado de engrasamiento												
		1	1+	2–	2	2+	3–	3	3+	4–	4	4+	5–	5
Conformación	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			

		Clases de estado de engrasamiento												
		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-													

La carne procedente de estos animales presenta una consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina. El color es brillante entre rojo claro y rojo púrpura, con grasa de color blanco a crema.

La «Carne de Ávila» tiene que cumplir un periodo de maduración mínimo de 4 días.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

Sistema de producción, extensivo y/o trashumante, con aprovechamiento de los recursos pastables y silvícolas (ramón y bellotas). La trashumancia es un sistema de producción ancestral basado en el aprovechamiento de los recursos naturales, trasladando el ganado entre lugares y periodos de tiempo diferentes y complementarios: pastos de sierra en verano-otoño y dehesas de encina y alcornoque en invierno-primavera. Son sistemas extensivos con baja carga ganadera, que como media está comprendida entre 0,2 y 0,4 UGM/Ha, en zonas donde tradicionalmente pastorea esta raza y que, en caso contrario, tendrían un muy difícil aprovechamiento. En épocas de escasez se suministra al ganado suplementos alimenticios integrados por cereales, proteaginosas y otras materias primas siempre de origen vegetal, así como los minerales y las vitaminas necesarios.

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La zona geográfica descrita en el apartado 4 es donde tiene lugar el nacimiento, cría y cebo de los animales destinados a sacrificio, en explotaciones de régimen extensivo de las madres reproductoras.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.6. *Normas específicas sobre el etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Cada canal amparada lleva un juego de etiquetas para su identificación y trazabilidad de la canal, piezas y porciones. Dicho juego consiste en:

1) etiquetas de canal que llevarán la información que posteriormente se detalla, a excepción del tipo de pieza;

2) etiquetas para piezas, con la información citada y el tipo de pieza que es (morcillo delantero, redondo, etc.);

3) si las piezas se expiden en porciones, se añaden contraetiquetas numeradas emitidas por el Consejo Regulador, que permitirá efectuar el control de trazabilidad;

4) Las etiquetas de «Carne de Ávila» contendrán, además de las menciones obligatorias, al menos los siguientes datos: número de referencia, identificación por el Consejo Regulador, identificación oficial, descripción de la pieza, fecha de sacrificio, origen, número de autorización, despiezado en, número de canal, logotipo del Consejo Regulador Carne de Ávila, logotipo Europeo de la I.G.P., código de barras y denominación de Venta (ternera, añojo, novillo).



5. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de producción del ganado de raza Avileña-Negra Ibérica y de elaboración del producto amparado por la I.G.P. está constituida por las comarcas agrarias, agrupadas por provincias y Comunidades Autónomas, que se relacionan a continuación: Comunidad Autónoma de Andalucía: Córdoba: las comarcas de Pedroches, La Sierra y Campiña Baja Huelva: Sierra. Jaén: Sierra Morena. Sevilla: Sierra Norte. Comunidad Autónoma de Aragón: Teruel: Serranía de Albarracín, Maestrazgo. Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha: Ciudad Real: Montes Norte, Campo de Calatrava, Montes Sur, Pastos. Guadalajara: todas las comarcas. Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Navahermosa, Montes de los Yébenes. Comunidad Autónoma de Castilla y León: Ávila: todas las comarcas. Burgos: Demanda. León: La Montaña de Riaño, Sahagún. Palencia: Guardo, Cervera. Salamanca: Todas las comarcas. Segovia: Todas las comarcas. Soria: Pinares. Valladolid: Centro, Sur, Sureste. Zamora: Sayago, Duero Bajo. Comunidad Autónoma de Extremadura: Cáceres: todas las comarcas. Badajoz: todas las comarcas. Comunidad Autónoma de la Rioja: todas las comarcas. Comunidad Autónoma de Madrid: Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Área Metropolitana de Madrid, Sur Occidental.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

☐ Reputación

☑ Calidad dada

☐ Otras características

Resumen del vínculo

Características específicas de la zona geográfica

Orografía

Se caracteriza, en las zonas de sierra, por ser un terreno de accidentada topografía y complicada orografía, con elevados valles, angostas cañadas, acusadas pendientes y extensas mesetas que se abren a veces en fuertes ventisqueros. Las zonas de dehesas son una planicie extensa situada a una altura variable sobre el nivel del mar de entre 300 a 1 200 metros, con orografías suaves.

Clima

Clima de grandes contrastes dada la amplia difusión de la raza, su asentamiento y la trashumancia. El ganado pasta entre dehesas, valles y sierras; con veranos frescos, inviernos muy fríos y grandes heladas en las zonas de sierra. Por el contrario, en las zonas de dehesas los veranos suelen ser muy calurosos y secos y los inviernos suaves.

Flora

La cría de la raza Avileña-Negra Ibérica está vinculada a explotaciones adehesadas donde son predominantes las áreas de pastizal, de cultivo, de matorral y de arbolado. Hay dehesas de puro pasto y de pasto labor, junto a otras de monte bajo. En las dehesas de puro pasto cabe destacar el encinar, robledal, sabinar y enebral; suelen tener poco arbolado pero extensos pastizales. Las dehesas de pasto y labor son áreas pobladas de encinas, robles y pastizal, disponiendo el ganado de los recursos del arbolado (bellota, ramón) y de las rastrojeras. En los herbazales de montaña predominan los pinares, que parte del año se encuentran cubiertos de nieve, de aquí la necesidad de la práctica de la trashumancia del ganado.

Carácter específico del producto

Las características de la carne amparada por la IGP «Carne de Ávila» son: La carne procedente de estos animales presenta una consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina. El color es brillante entre rojo claro y rojo púrpura, con grasa de color blanco a crema y de una elevada apreciación global por su terneza, intensidad y calidad del sabor.

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

Las reproductoras de la raza Avileña-Negra Ibérica son una raza de la especie bovina autóctona perfectamente adaptada, desde muy antiguo, a la cría en estas zonas geográficas, y que se está extendiendo en número dentro de la cabaña ganadera. Explotada en sus inicios como animales de tracción, pasa a explotarse, tras la mecanización del campo, como bovinos productores de carne. Esta actividad hace que se incorporen otras razas cárnicas como sementales, siendo las más utilizadas las razas Charolesa y Limusina. Estos animales de raza autóctona tan adaptados al medio constituyen el principal aprovechamiento de los recursos naturales, flora, pastos, forrajes, ramón y bellota. Esta variada alimentación de las madres y las peculiaridades de la propia raza Avileña-Negra Ibérica y su primer cruce con razas de mayor conformación, proporcionan una carne de características muy diferenciadas. Es de las mejores valoradas por la apreciación global debido a su terneza y a su intensidad y calidad del sabor, con un color brillante entre rojo claro y rojo púrpura. Las características de esta carne se deben esencialmente al medio geográfico, tipo de alimentación disponible, que es posible gracias a la perfecta adaptación de la raza al modelo productivo que existe en la zona geográfica, y el factor racial.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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