C/2026/5436

20.10.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/5436)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Carne de Ávila“

ELi viitenumber: PGI-ES-0093-AM04 – 28.7.2026

1. **Toote nimetus**

„Carne de Ávila“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustoodang

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimetus

Põllumajandus-, kalandus- ja toiduainete ministeeriumi toiduainete peadirektoraat

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

See on standardmuudatus määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 4 tähenduses, sest see ei hõlma kaitstud toote nimetuse muutmist, sellega ei kaasne seose kaotamise ohtu ja see ei hõlma ühtegi turustamispiirangut.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Aberdeen Anguse veisetõu registreerimine tõuna, mille pulle võib kasutada ristamiseks Avileña-Negra Ibérica tõugu aretusloomadega.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kirjeldus

Aberdeen Anguse veisetõu registreerimine tõuna, mille pulle võib kasutada ristamiseks Avileña-Negra Ibérica tõugu aretusloomadega eeldab tootespetsifikaadis järgmiste muudatuste tegemist:

6.1. B osa. Toote kirjeldus

B osa („Toote kirjeldus“) esimesse lõiku lisatakse veisetõug Aberdeen Angus, mille pulle võib kasutada ristamiseks Avileña-Negra Ibérica tõugu aretusloomadega.

See muudatus tehakse samuti koonddokumendi punkti 4.2 esimeses lõigus.

6.2. D osa. Tõendid selle kohta, et toode pärineb geograafilisest piirkonnast

D osa („Tõendid selle kohta, et toode on pärit geograafilisest piirkonnast“) punkti 1 lisatakse veisetõug Aberdeen Angus, mille pulle võib kasutada ristamiseks Avileña-Negra Ibérica tõugu aretusloomadega.

Esitatud muudatuse põhjused

Veisetõug Aberdeen Angus toodi Hispaaniasse rohkem kui 30 aastat tagasi. Selle aja jooksul on loomakasvatajad omandanud laialdased teadmised seda tõugu veiste aretamiseks ja kasvatamiseks ning neist liha tootmiseks, mis on võimaldanud kohandada seda tõugu vastavalt riiklikele tootmissüsteemidele.

Avileña-Negra Ibérica tõugu emaste aretusloomade ristamisel Aberdeen Anguse tõugu pullidega saadakse loomad, kelle liha omadused on sarnased nii Avileña-Negra Ibérica tõugu veiste liha omadustega kui ka Avileña ja šarolee (Charolais) tõugu pullidega saadud järglaste liha omadustega.

Seda järeldust kinnitab Madridi autonoomse piirkonna teadusuuringute, maaelu arengu ning põllumajanduse ja toiduainete arendamise instituudi uuring „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“ (Teadusuuring, mille eesmärk on parandada teadmisi teatavate veisetõugude ristamisel saadavate loomade tootlikkuse ja kvaliteedi kohta, et kohandada tootmist turunõudlusega ja parandada põllumajanduse tootlikkust).

Uuringu käigus tehtud katsed näitavad, et Avileña-Negra Ibérica tõugu veiste ja Aberdeen Anguse tõugu pullide ristamisel saadud loomade puhul on rasvakihi juurdekasv ja söödaväärinduse koefitsient sarnane nagu šarolee (Charolais) tõugu pullidega ristamisel saadud loomade puhul.

Samamoodi näitavad tulemused, et Avileña-Negra Ibérica tõugu veiste ja Aberdeen Anguse tõugu pullide ristamisel saadud loomade liha füüsikalised ja keemilised omadused on sarnased Avileña või šarolee (Charolais) pullidega ristamisel saadud järglaste liha omadustega. Sellisel ristamisel saadud loomade liha on katsumisel tihke konsistentsiga, kergelt niiske ja peene tekstuuriga. Lihal on ere värvus, mis ulatub helepunasest purpurpunaseni ning liha sisaldab valget kuni kreemikat värvi rasva.

Liha on kogu maailmas tarbijate poolt kõrgelt hinnatud, sest see on pehme, intensiivse ja meeldiva maitsega.

Aberdeen Anguse veisetõu tunnustamine tõuna, mille pulle võib kasutada ristamiseks, vastab vajadusele kohandada tootmist praeguste turueelistustega. Veisetõug Aberdeen Angus on kogu maailmas tuntud oma liha kvaliteedi poolest, seoses sellega on suurenenud nõudlus nimetatud veisetõuga ristamisel saadud loomade järele ja kasvanud huvi nende loomade liha vastu tarbijate seas, kes hindavad sellise liha maitset ja pehmust.

Kasvatades seda tõugu veiseid oma põllumajandusettevõttes saavad loomakasvatajad mitmekesistada ja laiendada pakkumist kooskõlas kaitstud geograafilise tähise standarditega, tagades seeläbi kaitstud geograafilise tähisega „Carne de Ávila“ toote järjepidevuse ning konkurentsivõime ja järgides samu kvaliteedi- ja autentsusnõudeid. Uuringu tulemuste kohaselt on Aberdeen Anguse tõugu pullidega ristamisel saadud järglaste tootlikkus ja tapasaagis sarnane šarolee (Charolais) tõugu pullidega ristamisel saadud järglaste omaga, kuid tarbijad tunnevad rohkem huvi esimesena nimetatute vastu.

Kokkuvõttes vastab Aberdeen Anguse veisetõu tunnustamine tarbijate nõudlusele ja võimaldab hoida kaitstud geograafilise tähisega „Carne de Ávila“ liha head mainet praegusel turul.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Carne de Ávila“

ELi viitenumber: PGI-ES-0093-AM04 – 28.7.2026

1. **Toote nimetus**

„Carne de Ávila“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

02 – LIHA JA SÖÖDAV RUPS

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Veised, kes sobivad KGTga „Carne de Ávila“ kaitstud liha tootmiseks, peavad olema kas Avileña-Negra Ibérica tõugu või saadud Avileña-Negra Ibérica tõugu emasloomade ning šarolee (Charolais), limusiini (Limousin) või Aberdeen Anguse tõugu isasloomade esimesel ristamisel.

Vanuse järgi liigitatakse veiseid järgmiselt:

vasikas (*ternera*): loom, kelle tapavanus on kõige rohkem 12 kuud ja keda ema on imetanud vähemalt viis kuud;

noor veis (*añojo*): vähemalt viiekuuselt võõrutatud loom, kelle tapavanus on 12–24 kuud;

noorloom (*novillo*): loom, kelle tapavanus on 24–48 kuud.

Rümbal võib kasutada kaitstud geograafilist tähist ainult juhul, kui selle lihakus on vastavalt Euroopa rümpade klassifitseerimissüsteemile U+ ja O vahel ja selle rasvasus on 2–4.

		Rasvasusklass												
		1	1+	2–	2	2+	3–	3	3+	4–	4	4+	5–	5
Lihakusklass	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			

		Rasvasusklass												
		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–													

Kõnealustelt loomadelt saadud liha on puudutamisel tihke, kergelt niiske ja pehme tekstuuriga. Lihal on ere värvus, mis ulatub helepunasest purpurpunaseni. Liha sisaldab valget kuni kreemikat värvi rasva.

„Carne de Ávila“ liha peab olema laagerdunud vähemalt neli päeva.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Veiseid kasvatatakse ekstensiivselt ja/või järgitakse rändkarjatamise tava, kasutades kohalike karjamaade ja metsade ressursse (võsud ja tammetõrud). Rändkarjakasvatus on esivanematelt päritud tootmisviis, mille puhul kasutavad karjakasvatajad ära olemasolevaid loodusvarasid, ajades kariloomi eri aastaaegadel ühest kohast teise, pakkudes neile mitmekesiseid toitumisvõimalusi: suvel ja sügisel mägikarjamaad ning talvel ja kevadel iilekstammede ja korgitammedega karjamaad (dehesa). Veiseid kasvatatakse ekstensiivselt selle tõu jaoks traditsiooniliselt kasutatud karjamaadel, mis muidu jääksid tõenäoliselt kasutamata, ja nende loomkoormus on väike: keskmiselt 0,2–0,4 loomühikut hektari kohta. Kui toitu on vähe, saavad veised lisasööta, mis sisaldab teravilju, valgurikkaid taimi ja muud taimset päritolu toorainet ning vajalikke mineraalaineid ja vitamiine.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Tapmisele minevad loomad sünnivad, neid kasvatatakse ja nuumatakse punktis 4 kirjeldatud geograafilises piirkonnas samades põllumajandusettevõtetes, kus kasvatatakse ulatuslikult aretuseks ettenähtud emasloomi.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

—

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Rümpade, rümbaosade ja tükkide identifitseerimise ja jälgitavuse tagamiseks on igal KGTga kaitstud rümbal teatav arv märgiseid. Need on järgmised:

1) rümbamärgised, millel on allpool kirjeldatud üksikasjalik teave, v.a rümbaosa liik;

2) rümbaosa märgised, millel on nõutav teave, näiteks rümbaosa liik (esikoot, sisetükk/välistükk jne);

3) kui rümbaosad väljastatakse tükkidena, märgistatakse need nummerdatud lisamärgisega, mille väljastab reguleeriv asutus ja mis tagab nende jälgitavuse;

4) lisaks kohustuslikule teabele peavad „Carne de Ávila“ märgised sisaldama vähemalt järgmist: viitenumber, reguleeriva asutuse tunnuskood, ametlik tunnuskood, rümbaosa kirjeldus, tapakuupäev, päritolu, loa number, tükeldamise koht, rümba number, „Carne de Ávila“ reguleeriva asutuse logo, ELi kaitstud geograafilise tähise logo, vöötkood ja nimetus, mille all veiseliha turustatakse (vasikaliha (*ternera*), mullikaliha (*añojo*) või noorveiseliha (*novillo*)).



5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Avileña-Negra Ibérica tõugu veiste tootmispiirkond ja KGTga toote töötlemispiirkond hõlmab järgmisi põllumajanduspiirkondi (mis on rühmitatud provintside ja autonoomsete piirkondade kaupa). Andaluusia autonoomne piirkond: Córdoba: Los Pedroches, La Sierra, Campiña Baja; Huelva: Sierra; Jaén: Sierra Morena; Sevilla: Sierra Norte. Aragóni autonoomne piirkond: Teruel: Serranía de Albarracín ja Maestrazgo. Castilla-La Mancha autonoomne piirkond: Ciudad Real: Montes Norte, Campo de Calatrava, Montes Sur ja Pastos Guadalajara: kõik omavalitsusüksused; Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra-Toledo, La Jara, Montes de Navahermosa ja Monte de los Yébenes. Castilla-Leóni autonoomne piirkond: Ávila: kõik omavalitsusüksused; Burgos: Demanda; León: La Montaña de Riaño et Sahagún Palencia; Guardo et Cervera Salamanque: kõik omavalitsusüksused; Segovia: kõik omavalitsusüksused; Soria: Pinares; Valladolid: Centro, Sur ja Sureste; Zamora: Sayago ja Duero Bajo. Extremadura autonoomne piirkond: Cáceres: kõik omavalitsusüksused; Badajoz: kõik omavalitsusüksused; La Rioja autonoomne piirkond: kõik omavalitsusüksused. Madridi autonoomne piirkond: Lozoya Somosierra, Guadarrama, Área Metropolitana ja Sur Occidental.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos geograafilise päritoluga põhineb

☐ mainel

☑ kvaliteedil

☐ muudel omadustel

Seose kokkuvõte

Geograafilise piirkonna eripära

Orograafia

Mägiseid piirkondi iseloomustavad künklik maastik ja keerukad pinnavormid, millele on omased sügavad orud, kitsad kuristikud, järsud mäenõlvad ja avarad platood, mida mõnikord räsivad tugevad tormituuled ja lumetormid. Dehesad moodustavad ulatusliku laineliselt laiuva tasandiku, mis paikneb 300–1 200 meetri kõrgusel merepinnast.

Kliima

Kliima on väga mitmekesine, võttes arvesse tõu suurt levikuala, kõiki piirkondi, kus see on kohanenud, ja karjade liikumist rändkarjatamise käigus. Veiseid karjatatakse dehesadel, orgudes ja mägedes. Mägismaal on suved jahedad ja talved väga külmad, esineb käredat pakast. Seevastu dehesadel on suved tavaliselt väga kuumad ja kuivad ning talved pehmed.

Taimestik

Avileña-Negra Ibérica tõugu veiste karjatamiseks kasutatakse dehesasid, kus on ülekaalus rohumaad, taimekasvatusalad, võsastunud alad ja metsad. On olemas ainult rohumaadest koosnevaid dehesasid, taimekasvatusaladest ja rohumaadest koosnevaid segatüüpi dehesasid ning võsastunud dehesasid. Karjamaadel kasvab tammesid (vahemere tamme ja kivitamme) ning kadakaid (lõhnavat ja harilikku kadakat). Tavaliselt on karjamaadel suured rohualad ja vähe puid. Taimekasvatusaladest ja rohumaadest koosnevatel segatüüpi dehesadel kasvavad tammed, iilekstammed ja aasataimed ning veised leiavad toitu puudelt (tammetõrud ja -võrsed) ja kõrrepõldudelt. Mägikarjamaadel on ülekaalus männisalud. Loomade rändkarjakasvatuse vajadus on tingitud sellest, et mäed on ühe osa aastast lumega kaetud.

Toote eripära

Kaitstud geograafilise tähisega „Carne de Ávila“ veiselihal on järgmised omadused. Kõnealustelt loomadelt saadud liha on puudutamisel tihke, kergelt niiske ja pehme tekstuuriga. Lihal on ere värvus, mis ulatub helepunasest purpurpunaseni. Liha sisaldab valget kuni kreemikat värvi rasva ning seda hinnatakse üldiselt väga kõrgelt tänu selle õrnusele ning tugevale ja kvaliteetsele maitsele.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Avileña-Negra Ibérica tõugu aretusloomad on kohalik veisetõug, mis on kõnealuses geograafilises piirkonnas juba ammu suurepäraselt kohanenud. Kõnealuse tõu osakaal üldises kariloomade populatsioonis suureneb pidevalt. Algselt kasutati neid veoloomadena, kuid põllumajanduse mehhaniseerimise tulemusena sai neist lihatõug. Seetõttu ristati Avileña-Negra Ibéricaga teisi lihatõuge, kõige sagedamini šarolee ja limusiini tõugu. Need keskkonnaga suurepäraselt kohanenud kohalikku tõugu loomad kasutavad ära nende käsutuses olevaid loodusvarasid (taimestik, rohumaad, sööt, võsud ja tammetõrud). Emasloomade mitmekesine toit ning Avileña-Negra Ibérica tõugu veiste ja lihakamate tõugudega esimesel ristamisel saadud loomade erilised omadused võimaldavad toota täiesti ainulaadse maitsega liha. See liha on üks kõige hinnatumaid, eelkõige tänu oma õrnusele, tugevale ja kvaliteetsele maitsele ning eredale värvile, mis ulatub helepunasest purpurpunaseni. Liha omadused on tingitud peamiselt geograafilisest keskkonnast ja toitumistüübist, mis on võimalik tänu sellele, et tõug on suurepäraselt kohanenud geograafilises piirkonnas kasutatavate karjakasvatustavadega, ning tõu eripärast.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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