C/2026/5436

20.10.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/5436)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Carne de Ávila”

EU-viitenumero: PGI-ES-0093-AM04 – 28.7.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Carne de Ávila”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

3. **Ala**

☑ maataloustuotteet

☐ viinit

☐ tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Dirección General de Alimentación – Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (elintarvikkeista vastaava pääosasto, maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Kyseessä on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa tarkoitettu vakiomuutos, koska se ei sisällä suojatun tuotteen nimen käyttöön liittyvää muutosta, ei uhkaa poistaa yhteyttä eikä lisää rajoituksia tuotteiden kaupan pitämiseen.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Aberdeen angusin lisääminen mahdolliseksi urospuolisen siitoseläimen roduksi naaraspuolisten avileña-negra ibérica -siitoseläinten kanssa tehtävissä risteytyksissä

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kuvaus

Koska aberdeen angus on lisätty mahdolliseksi urospuolisen siitoseläimen roduksi naaraspuolisten avileña-negra ibérica -siitoseläinten kanssa tehtävissä risteytyksissä, tuote-eritelmään on tehty seuraavat muutokset:

6.1 B kohta, ”Tuotteen kuvaus”:

B kohdan ”Tuotteen kuvaus” ensimmäiseen kappaleeseen on lisätty aberdeen angus yhdeksi mahdollisista urospuolisen siitoseläimen roduista naaraspuolisten avileña-negra ibérica -siitoseläinten kanssa tehtävissä risteytyksissä.

Tämä muutos on tehty myös yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohdan ensimmäiseen kappaleeseen.

6.2 D kohta ”Todisteet, jotka osoittavat, että tuote on peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta”:

D kohdan 1 alakohdan ”Todisteet, jotka osoittavat, että tuote on peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta” ensimmäiseen alakohtaan on lisätty aberdeen angus yhdeksi mahdollisista urospuolisen siitoseläimen roduista naaraspuolisten avileña-negra ibérica -siitoseläinten kanssa tehtävissä risteytyksissä.

Ehdotetun muutoksen perustelut:

Aberdeen angus -rotu tuotiin Espanjaan yli kolmekymmentä vuotta sitten, ja näiden vuosikymmenten aikana tuottajat ovat hankkineet runsaasti kokemusta rodun kasvatuksesta ja jalostuksesta sekä lihan käsittelystä, mikä on edesauttanut rodun mukautumista kansallisiin tuotantojärjestelmiin.

Naaraspuolisten avileña-negra ibérica -siitoseläinten ja urospuolisten aberdeen angus -siitoseläinten risteymäjälkeläisten lihan ominaisuudet vastaavat puhdasrotuisten avileña-negra ibérica -nautojen lihaa sekä naaraspuolisten avileña-negra ibérica -siitoseläinten ja urospuolisten avileña- tai charolaissiitoseläinten risteymäjälkeläisten lihaa.

Tätä päätelmää tukee Madridin maaseudun, maatalouden ja elintarvikkeiden tutkimus- ja kehitysinstituutin (Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario, IMIDRA) tekemä liharotujen risteytystä, risteymien laatua sekä kysyntään mukautumista ja tuotannon tehostamista koskeva tutkimus ”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”.

Tutkimuksen yhteydessä suoritettujen testien perusteella naaraspuolisten avileña-negra ibérica -siitoseläinten ja urospuolisten aberdeen angus -siitoseläinten risteymäjälkeläisten rasvan kertymisnopeus ja rehunkäyttökyky ovat vastaavat kuin naaraspuolisten avileña-negra ibérica -siitoseläinten ja urospuolisten charolaissiitoseläinten risteymäjälkeläisillä.

Lisäksi tutkimuksen havainnot osoittavat, että naaraspuolisten avileña-negra ibérica -siitoseläinten ja urospuolisten aberdeen angus -siitoseläinten risteymäjälkeläisten lihan fysikaalis-kemialliset ominaisuudet vastaavat naaraspuolisten avileña-negra ibérica -siitoseläinten ja urospuolisten avileña- tai charolaissiitoseläinten risteymäjälkeläisten lihaa. Tarkemmin kuvattuna risteyttämällä tuotettujen eläinten liha on kiinteää, hieman kosteaa ja koostumukseltaan mureaa. Sen väri on voimakas vaihdellen vaaleanpunaisesta purppuranpunaiseen, ja rasvan väri vaihtelee valkoisesta kermanväriseen.

Lisäksi näiden eläinten lihaa pidetään yleisesti suuressa arvossa mureutensa ja intensiivisen ja hyvän makunsa vuoksi, ja se on erittäin suosittua kuluttajien keskuudessa. Urospuolisten aberdeen angus -siitoseläinten käytön mahdollistaminen täyttää tarpeen mukauttaa tuotantoa markkinoiden nykyisiin vaatimuksiin. Aberdeen angus -rotu on kansainvälisesti tunnettu laadukkaasta lihastaan, mikä on lisännyt näiden risteysten kysyntää ja herättänyt aberdeen angus -nautojen lihan makua ja mureutta arvostavien kuluttajien kiinnostuksen.

Ottamalla tämän rodun käyttöön risteytyksissä kotieläintuottajat voivat monipuolistaa ja laajentaa tarjontaansa suojatun maantieteellisen merkinnän standardien puitteissa, mikä takaa suojatun maantieteellisen merkinnän ”Carne de Ávila” säilymisen ja kilpailukykyisyyden sen laatu- ja aitousvaatimuksista tinkimättä. Käyttämällä risteytyksissä aberdeen angus -rotua saadaan vastaava tuottavuus ja ruhosaanti kuin charolaisrotua käyttämällä, mutta kuluttajien kiinnostus on suurempi.

Lyhyesti sanottuna aberdeen angus -rodun käyttö tarjoaa keinon vastata kuluttajakysyntään ja säilyttää suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Carne de Ávila” varustetun lihan maineikas laatu nykyisillä markkinoilla.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Carne de Ávila”

EU-viitenumero: PGI-ES-0093-AM04 – 28.7.2026

1. **Nimi/nimet**

”Carne de Ávila”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

02 – LIHA JA MUUT SYÖTÄVÄT ELÄIMENOSAT

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Karjan, jonka lihaa voidaan käyttää tällä SMM-merkinnällä varustettuihin tuotteisiin, on oltava joko avileña-negra ibérica -rotua tai naaraspuolisen avileña-negra ibérica -rotuisen siitoseläimen ja urospuolisen charolais-, limousin- tai aberdeen angus -rotuisen siitoseläimen ensimmäisen sukupolven risteymäjälkeläisiä.

Karja luokitellaan iän mukaan:

Ternera: teurastetaan enintään 12 kuukauden iässä, kun se on viettänyt vähintään viisi kuukautta emän kanssa;

Añojo: vieroitettu vähintään viisikuukautisena, teurastetaan 12–24 kuukauden ikäisenä;

Novillo: teurastetaan 24–48 kuukauden ikäisenä.

Ruhoa voidaan käyttää SMM-tuotteeseen vain, jos sen lihakkuus on Euroopan ruhojenluokitusjärjestelmän mukaan välillä U+ – O ja rasvakerros välillä 2–4.

		Rasvakerrosluokka												
		1	1+	2–	2	2+	3–	3	3+	4–	4	4+	5–	5
Lihakkuus	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			

		Rasvakerrosluokka												
		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–													

Eläinten liha on kiinteää, hieman kosteaa ja koostumukseltaan mureaa. Sen väri on voimakas vaihdellen vaaleanpunaisesta purppuranpunaiseen, ja rasvan väri vaihtelee valkoisesta kermanväriseen.

Carne de Ávila -lihaa on kypsytettävä vähintään neljä päivää.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Karjaa kasvatetaan laajaperäisesti ja/tai siirtolaiduntamisella hyödyntäen paikallisia laidun- ja metsäresursseja (versoja ja tammenterhoja). Siirtolaiduntaminen on vanha kasvatusjärjestelmä, jossa karjankasvattajat hyödyntävät luonnon tarjoamia resursseja siirtämällä karjansa toisiaan täydentäviin paikkoihin eri vuodenaikoina: kesällä ja syksyllä vuorilaitumille ja talvella ja keväällä tammea (rauta- ja korkkitammea) kasvavalle *dehesalle* (perinteinen maa-, metsä- ja laiduntalousjärjestelmä, jossa karjaa kasvatetaan laajaperäisesti maalla, joka soveltuu huonosti tai ei lainkaan maanviljelyyn). Karjaa kasvatetaan laajaperäisesti (eläintiheys on keskimäärin vain 0,2–0,4 eläinyksikköä hehtaarilla) rodun perinteisillä laidunalueilla eli maa-alueilla, joille ei muuten olisi todennäköisesti mitään käyttöä. Niukkoina aikoina karjalle syötetään lisäravintoa, joka koostuu viljasta, proteiinin lähteistä ja muista raaka-aineista, jotka ovat aina kasviperäisiä, sekä tarvittavista mineraaleista ja vitamiineista.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Teuraaksi tarkoitetut eläimet syntyvät ja ne kasvatetaan ja lihotetaan 4 kohdassa kuvatulla maantieteellisellä alueella samoilla laajaperäistä maataloutta harjoittavilla tiloilla, joilla niiden emät on kasvatettu.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

—

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Jokaisessa tällä suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustetussa ruhossa on merkinnät, joiden avulla ruho sekä sen osat ja palat voidaan tunnistaa ja jäljittää. Merkintäjärjestelmä on seuraava:

1) ruhon etiketissä on alla olevat tiedot, lukuun ottamatta osan tyyppiä

2) osien etiketeissä on eritellyt tiedot ja osan tyyppi (esim. potka, sisäpaisti/ulkopaisti)

3) kun osia toimitetaan paloina, nämä merkitään sääntelyneuvoston myöntämillä numeroiduilla vastaetiketeillä, jotka mahdollistavat jäljitettävyyden

4) pakollisina tietoina Carne de Ávila -naudanlihan merkintöjen on sisällettävä vähintään seuraavat: viitenumero, sääntelyneuvoston tunniste, virallinen tunniste, osan kuvaus, teurastuspäivä, alkuperä, lupanumero, käsittelypaikka, ruhon numero, Carne de Ávila -sääntelyneuvoston logo, EU:n SMM-logo, viivakoodi ja nimi, jolla naudanliha markkinoidaan (*ternera* [vasikka], *añojo* [nuori teurasnauta] tai *novillo* [nuori nauta]).



5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Alue, jolla Avileña-Negra ibérica -karjaa kasvatetaan ja suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettua lihaa tuotetaan, kattaa seuraavat maatalousalueet (ryhmitelty maakuntien ja itsehallintoalueiden mukaan): Andalusian itsehallintoalue: Córdoba: seuraavat alueet: Los Pedroches, La Sierra ja Campiña Baja Huelva: Sierra Jaén: Sierra Morena Sevilla: Sierra Norte Aragonian itsehallintoalue: Teruel: Serranía de Albarracín ja Maestrazgo Kastilia-La Manchan itsehallintoalue: Ciudad Real: Montes Norte, Campo de Calatrava, Montes Sur ja Pastos Guadalajara: kaikki alueet Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra-Toledo, La Jara, Montes de Navahermosa ja Montes de los Yébenes Kastilia ja Leónin itsehallintoalue: Ávila: kaikki alueet Burgos: Demanda León: La Montaña de Riaño ja Sahagún Palencia: Guardo ja Cervera Salamanca: kaikki alueet Segovia: kaikki alueet Soria: Pinares Valladolid: Centro, Sur ja Sureste Zamora: Sayago ja Duero Bajo Extremaduran itsehallintoalue: Cáceres: kaikki alueet Badajoz: kaikki alueet La Riojan itsehallintoalue: kaikki alueet Madridin itsehallintoalue: Lozoya Somosierra, Guadarrama, Area Metropolitana ja Sur Occidental.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☐ maineeseen

☑ tiettyyn laatuun

☐ muuhun ominaisuuteen

Tiivistelmä yhteydestä

Maantieteellisen alueen erityisyys

Maisema

Vuoristoalueilla on epätasaista maastoa ja vaihtelevaa pinnanmuodostusta: syviä laaksoja, kapeita rotkoja, jyrkkiä rinteitä ja laajoja ylätasankoja, joilla esiintyy joskus myrskyjä ja lumimyrskyjä. *Dehesan* alueella on laajoja, loivasti kumpuilevia tasankoja 300–1 200 metrin korkeudella merenpinnasta.

Ilmasto

Ilmasto-oloja on monenlaisia, sillä tätä laajalti levinnyttä rotua kasvatetaan monilla eri alueilla ja karjaa siirretään siirtolaiduntamista varten paikasta toiseen. Karja laiduntaa *dehesalla*, laaksoissa ja vuorilla. Ylängöllä kesät ovat viileitä ja talvet erittäin kylmiä, ja pakkaset voivat olla kovia. *Dehesalla* sitä vastoin kesät ovat yleensä erittäin kuumia ja kuivia ja talvet leutoja.

Kasvillisuus

Avileña-negra ibérica -karjan kasvatuskäytännöt liittyvät *dehesa*-järjestelmään, jolle tyypillistä ovat laidunmaat, viljelyalueet, pensaikko ja metsämaa. On olemassa *dehesaa*, jossa on pelkkiä laitumia, seka-*dehesaa* (viljelyalueita ja laitumia) ja pensaikkoalueita. Tammi-, rohtokataja-, rautatammi- ja katajalehdot ovat tyypillisiä pelkkiä laitumia sisältävällä *dehesalla*, jossa puita on hyvin harvassa mutta laitumet ovat laajoja. Viljelyalueista ja laitumista koostuvalla seka-*dehesalla* on tammia, rautatammia ja laitumia, ja karja ruokkii itsensä puiden tarjoamalla ravinnolla (tammenterhoilla ja versoilla) ja sänkipelloilla. Ylämaiden laitumilla tyypillisiä ovat männiköt, jotka ovat osan vuotta lumen peitossa, mikä edellyttää siirtolaiduntamista.

Tuotteen erityisyys

SMM Carne de Ávila -naudanlihalla on seuraavat ominaisuudet: Eläinten liha on kiinteää, hieman kosteaa ja koostumukseltaan mureaa. Sen väri on voimakas vaihdellen vaaleanpunaisesta purppuranpunaiseen, ja rasvan väri vaihtelee valkoisesta kermanväriseen. Lihaa arvostetaan sen mureuden sekä maun intensiteetin ja laadun vuoksi.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Kasvatettava karja on kotoperäistä avileña-negra ibérica -rotua, jota on kasvatettu alueella muinaisista ajoista lähtien ja joka on sopeutunut täydellisesti kyseiselle maantieteelliselle alueelle. Tämän rodun osuus koko karjapopulaatiosta on kasvussa. Alun perin rotua käytettiin vetojuhtana, mutta maanviljelyn koneellistuessa sitä alettiin kasvattaa lihakarjaksi. Tämän seurauksena kasvatuksessa alettiin käyttää muiden rotujen urospuolisia siitoseläimiä, jotka useimmiten kuuluivat charolais- ja limousinrotuun. Tämän kotoperäisen, paikalliseen ympäristöön erinomaisesti sopeutuneen karjan kasvatus on tärkein tapa hyödyntää luonnonvaroja, kuten kasvistoa, laitumia, rehua, versoja ja tammenterhoja. Emien vaihteleva ruokavalio ja avileña-negra ibérica -rodun erityisominaisuudet ja ensimmäinen risteytys lihakkaampien rotujen kanssa tuottaa aivan ainutlaatuista naudanlihaa. Se kuuluu arvostetuimpiin lihoihin mureutensa, makunsa intensiteetin ja laadun sekä voimakkaan, vaaleanpunaisesta purppuranpunaiseen vaihtelevan värinsä ansiosta. Lihan ominaisuudet ovat peräisin maantieteellisestä ympäristöstä, karjan käytettävissä olevasta ravinnosta – minkä mahdollistaa rodun täydellinen sopeutuminen maantieteellisellä alueella käytettyyn kasvatusjärjestelmään – sekä jalostustekijästä.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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