C/2026/5436

20.10.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/5436)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Carne de Ávila»

Numéro de référence UE: PGI-ES-0093-AM04 — 28.7.2026

1. **Dénomination du produit**

«Carne de Ávila»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Dirección General de Alimentación - Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il s'agit d'une modification standard au sens de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143, car elle n'inclut pas de changement de la dénomination du produit protégé, ne risque pas d'annihiler le lien, ni n'entraîne de restrictions en ce qui concerne sa commercialisation.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Inscription de la race Aberdeen Angus en tant que race susceptible de fournir de potentiels étalons à des fins de croisement avec des reproductrices de la race Avileña-Negra Ibérica

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

L'inscription de la race Aberdeen Angus en tant que race susceptible de fournir de potentiels étalons à des fins de croisement avec des reproductrices de la race Avileña-Negra Ibérica suppose d'apporter les modifications suivantes au cahier des charges:

6.1. À la rubrique B) (Description du produit)

Au premier paragraphe de la rubrique B (Description du produit), la race Aberdeen Angus est ajoutée en tant que race susceptible de fournir de potentiels étalons à des fins de croisement avec des reproductrices de la race Avileña-Negra Ibérica.

Cette modification est également apportée au premier paragraphe du point 4.2 du document unique.

6.2. À la rubrique D) (Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique)

Au point 1 de la rubrique D (Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique), la race Aberdeen Angus est ajoutée en tant que race susceptible de fournir de potentiels étalons à des fins de croisement avec des reproductrices de la race Avileña-Negra Ibérica.

Justification de la modification proposée:

La race Aberdeen Angus a été introduite en Espagne il y a plus de trente ans. Durant tout ce temps, les éleveurs ont acquis une grande expérience en matière d'élevage et de reproduction de cette race, ainsi que de production de viande à partir de celle-ci, ce qui a permis son adaptation aux systèmes de production nationaux.

Les croisements entre les femelles reproductrices de la race Avileña-Negra Ibérica et les étalons reproducteurs de la race Aberdeen Angus produisent des animaux dont la viande présente des caractéristiques similaires à celles de la viande de la race Avileña-Negra Ibérica elle-même, ainsi que de la descendance issue des croisements entre cette dernière et des étalons reproducteurs des races Avileña et charolaise.

Cette conclusion est corroborée par une étude intitulée «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» [Recherche visant à améliorer la connaissance de la productivité obtenue par croisement de certaines races bovines et de leur qualité, dans le but d'adapter la production à la demande du marché et d'améliorer la productivité agricole] et réalisée par l'Institut de recherche et de développement rural, agricole et alimentaire de la Communauté de Madrid.

Les tests effectués dans le cadre de cette étude montrent que les croisements entre la race Avileña-Negra Ibérica et des étalons de la race Aberdeen Angus présentent des coefficients de dépôt du gras et de conversion des aliments similaires à ceux des animaux issus de croisements avec des étalons de race charolaise.

Dans le même ordre d'idées, les résultats montrent que la viande obtenue à partir de croisements entre la race Avileña-Negra Ibérica et des étalons Aberdeen Angus présente des caractéristiques physiques et chimiques similaires à celles de la descendance de croisements entre cette race et des étalons des races Avileña et charolaise. Plus précisément, la viande issue de ce croisement se caractérise par une consistance ferme au toucher, est légèrement humide et présente une texture fine. Sa couleur est brillante, allant du rouge clair au rouge pourpre, et sa graisse est de couleur blanc à crème.

En outre, la viande de ces animaux est globalement très prisée en raison de sa tendreté, de son intensité et de sa qualité gustative, et est donc très appréciée par les consommateurs.

L'introduction de la race Aberdeen Angus en tant que race susceptible de fournir des étalons à des fins de croisement répond à la nécessité d'adapter la production aux préférences actuelles du marché. La race Aberdeen Angus est reconnue dans le monde entier pour la qualité de sa viande, d'où l'accroissement de la demande pour les croisements avec cette race et l'intérêt qu'elle suscite auprès des consommateurs, qui apprécient son goût et sa tendreté.

En introduisant cette race dans leurs élevages, les éleveurs peuvent diversifier et élargir leur offre dans le respect des normes de l'IGP, garantissant ainsi la continuité et la compétitivité de l'IGP «Carne de Ávila» sans en modifier les paramètres de qualité et d'authenticité. En conséquence, les croisements avec la race Aberdeen Angus ont un rendement de production et un rendement carcasse similaires à ceux des croisements avec la race charolaise, mais suscitent un plus grand intérêt de la part des consommateurs.

En résumé, l'inscription de la race Aberdeen Angus permet de répondre aux demandes des consommateurs et de préserver la réputation qualitative de la viande IGP «Carne de Ávila» sur le marché actuel.

☑ La modification considérée a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Carne de Ávila»

Numéro de référence UE: PGI-ES-0093-AM04 — 28.7.2026

1. **Dénomination du produit**

«Carne de Ávila»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Espagne

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

02 - VIANDES ET ABATS COMESTIBLES

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le bétail apte à la production de viande protégée par l'IGP «Carne de Ávila» appartient à la race Avileña-Negra Ibérica ou est issu du premier croisement entre des reproductrices de cette race et des mâles des races charolaise, limousine et Aberdeen Angus.

On distingue plusieurs catégories d'animaux selon leur âge:

veau (*ternera*): animal destiné à l'abattage à l'âge maximal de 12 mois et qui reste sous la mère pour une durée minimale de 5 mois;

jeune bovin de boucherie (*añojo*): animal sevré, âgé d'au moins 5 mois, destiné à l'abattage à un âge supérieur à 12 mois et inférieur ou égal à 24 mois;

taurillon (*novillo*): animal destiné à l'abattage à un âge supérieur à 24 mois et inférieur ou égal à 48 mois.

Les carcasses susceptibles de bénéficier de l'IGP doivent figurer dans le classement européen dans une classe de conformation comprise entre U+ et O et présenter un degré d'engraissement compris entre 2 et 4.

		Classe d'état d'engraissement												
		1	1+	2-	2	2+	3-	3	3+	4-	4	4+	5-	5
Conformation	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			

		Classe d'état d'engraissement												
		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 viande provenant de ces animaux est de consistance ferme au toucher, légèrement humide et de texture fine. Sa couleur est brillante et va du rouge clair au rouge pourpre. Elle contient une graisse de couleur blanc à crème.

La période minimale de maturation de la viande «Carne de Ávila» est de 4 jours.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Système de production en élevage extensif et/ou transhumance avec exploitation des ressources pâturables et sylvicoles (glands, brouts). La transhumance est un mode de production ancestral qui consiste à tirer parti des ressources naturelles disponibles et implique le déplacement du bétail entre divers lieux selon les saisons, ce qui offre diversité et complémentarité: pâturages d'altitude durant l'été et en automne, prairies boisées de chênes verts et de chênes-lièges en hiver et au printemps. Il s'agit de systèmes de production en libre parcours à faible charge en bétail, la charge moyenne étant comprise entre 0,2 et 0,4 UGB/ha, mis en place dans des zones où cette race est traditionnellement menée en pâturage, et dont l'exploitation serait autrement très difficile. En période de pénurie, le bétail reçoit des compléments alimentaires qui contiennent des céréales, des protéagineux et d'autres matières premières, toujours d'origine végétale, ainsi que les minéraux et les vitamines nécessaires.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

L'aire géographique décrite au point 4 correspond à l'aire où les animaux destinés à l'abattage naissent, sont élevés et engraissés, dans des exploitations pratiquant l'élevage extensif des mères reproductrices.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Afin d'assurer l'identification et la traçabilité de la carcasse, des pièces et des portions, chaque carcasse protégée par l'IGP porte un ensemble d'étiquettes. Il s'agit:

1) des étiquettes de carcasse, qui contiennent les informations détaillées ci-après à l'exclusion du type de pièce;

2) des étiquettes de pièces, qui contiennent l'information requise, ainsi que le type de pièce (jarret avant, pièce ronde, etc.);

3) de contre-étiquettes numérotées émises par le Conseil régulateur, qui sont ajoutées dans les cas où la pièce est expédiée en portions et qui permettent d'effectuer le contrôle de la traçabilité;

4) des étiquettes «Carne de Ávila» qui, outre les mentions obligatoires, contiennent au moins les informations suivantes: numéro de référence, identification par le Conseil régulateur, identification officielle, description de la pièce, date d'abattage, origine, numéro d'autorisation, découpé à, numéro de carcasse, logotype du Conseil régulateur Carne de Ávila, logotype européen de l'IGP, code-barres et dénomination de vente (*ternera*, *añojo*, *novillo*).



5. **Description succincte de l'aire géographique**

L'aire de production de la race Avileña-Negra Ibérica et d'élaboration du produit couvert par l'IGP se compose des régions agricoles mentionnées ci-dessous (groupées par provinces et communautés autonomes): Communauté autonome d'Andalousie: Cordoue: Los Pedroches, La Sierra et Campiña Baja. Huelva: Sierra. Jaén: Sierra Morena. Séville: Sierra Norte. Communauté autonome d'Aragon: Teruel: Serranía de Albarracín et Maestrazgo. Communauté autonome de Castille-La Manche: Ciudad Real: Montes Norte, Campo de Calatrava, Montes Sur et Pastos Guadalajara: toutes les régions. Tolède: Talavera, Torrijos, Sagra- Toledo, La Jara, Montes de Navahermosa et Montes de los Yébenes. Communauté autonome de Castille-Leon: Ávila: toutes les régions. Burgos: Demanda. Léon: La Montaña de Riaño et Sahagún Palencia: Guardo et Cervera Salamanque: toutes les régions. Ségovie: toutes les régions. Soria: Pinares. Valladolid: centre, sud et sud-est. Zamora: Sayago et Duero Bajo Communauté autonome d'Estrémadure: Cáceres: toutes les régions. Badajoz: toutes les régions. Communauté autonome de La Rioja: toutes les régions. Communauté autonome de Madrid: Lozoya-Somosierra, Guadarrama, zone métropolitaine de Madrid et partie sud-ouest.

6. **Lien avec la zone géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur:

☐ la réputation

☑ la qualité définie

☐ d'autres caractéristiques

Résumé du lien

Spécificité de l'aire géographique

Orographie

Le relief se caractérise dans les zones de montagne par un terrain de topographie accidentée et d'orographie complexe, qui englobe vallées d'altitude, combes étroites, pentes raides et plateaux étendus qui s'ouvrent parfois sur des zones fortement exposées aux bourrasques. Les zones de pâturages boisés consistent en une vaste plaine située à une altitude variable, entre 300 et 1 200 mètres au-dessus du niveau de la mer, avec des reliefs peu marqués.

Climat

Climat fortement contrasté en raison de la grande propagation de la race, de son implantation et de la transhumance. Le bétail paît entre montagnes, vallées et pâturages boisés: dans les zones montagneuses, les étés sont frais, les hivers rigoureux et les gelées durables; au contraire, les zones de pâturages boisés connaissent des étés habituellement très chauds et secs et des hivers doux.

Flore

L'élevage de la race Avileña-Negra Ibérica est lié à l'exploitation de pâturages dans lesquels prédominent les zones d'herbages, de culture, de maquis et de bois. Des prairies de pacage et des prés mixtes de pacage et de labour jouxtent des taillis. Les prairies de pacage sont plantées de chênes (chêne vert et rouvre) et de genévriers (thurifère et commun). Elles ne comptent généralement que peu d'arbres mais offrent de vastes étendues herbeuses. Les prés mixtes sont des zones plantées de chênes verts et rouvres et d'herbages, sur lesquelles le bétail dispose des ressources offertes par les arbres (notamment des glands et des brouts) et de chaumes. En montagne, ce sont les pinèdes qui prédominent. La nécessité de faire transhumer le bétail vient de ce qu'elles sont couvertes de neige une partie de l'année.

Spécificités du produit

Les caractéristiques de la viande protégée par l'IGP «Carne de Ávila» sont énumérées ci-après. La viande provenant de ces animaux est de consistance ferme au toucher, légèrement humide et de texture fine. Sa couleur est brillante et va du rouge clair au rouge pourpre. Elle contient une graisse de couleur blanc à crème et est globalement très appréciée pour sa tendreté et pour sa saveur intense et de qualité.

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Les femelles de la race Avileña-Negra Ibérica sont une race de l'espèce bovine autochtone parfaitement et depuis longtemps adaptée à l'élevage dans ces zones géographiques et dont la population va croissant au sein du cheptel. Initialement utilisée en tant qu'animal de trait, elle est devenue une race à viande suite à la mécanisation des campagnes. D'autres races bouchères ont de ce fait été croisées avec la Avileña-Negra Ibérica, les races les plus souvent utilisées étant les races charolaise et limousine. Ces animaux de race autochtone parfaitement adaptés au milieu profitent des ressources naturelles à leur disposition (flore, prés, fourrages, brouts et glands). Le régime alimentaire varié des mères et les particularités de la race Avileña-Negra Ibérica et des animaux issus du premier croisement avec des races de plus grande conformation permettent d'obtenir une viande aux caractéristiques très différenciées. Elle figure parmi les plus appréciées, notamment pour sa tendreté, pour son goût intense et de qualité et pour sa couleur brillante allant du rouge clair au pourpre. Les caractéristiques de cette viande sont essentiellement dues, d'une part, au milieu et au type d'alimentation disponible, qui est rendu possible grâce à la parfaite adaptation de la race au modèle productif existant dans la zone géographique concernée et, d'autre part, à la race.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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