C/2026/5436

20.10.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5436)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Carne de Ávila”

Referentni broj EU-a: PGI-ES-0093-AM04 – 28.7.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Carne de Ávila”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ime

Glavna uprava za hranu, Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Riječ je o standardnoj izmjeni u smislu članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer ne uključuje promjenu naziva zaštićenog proizvoda, ne dovodi do poništavanja povezanosti i ne dovodi do ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Uvođenje pasmine Aberdeen Angus kao moguće pasmine za križanje s kravama pasmine Avileña-Negra Ibérica na strani oca

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Uvođenje pasmine Aberdeen Angus kao moguće pasmine za križanje s kravama pasmine Avileña-Negra Ibérica na strani oca podrazumijeva sljedeće izmjene specifikacije proizvoda:

6.1. U odjeljku B) „Opis proizvoda”:

U prvom odlomku odjeljka B) „Opis proizvoda” dodaje se Aberdeen Angus kao moguća pasmina za križanje s kravama pasmine Avileña-Negra Ibérica na strani oca.

To je izmijenjeno i u prvom odlomku točke 4.2. jedinstvenog dokumenta.

6.2. U odjeljku D) „Dokaz da je proizvod podrijetlom s određenog područja”:

U odjeljku D) „Dokaz da je proizvod podrijetlom s određenog područja” u točki 1. dodaje se Aberdeen Angus kao moguća pasmina za križanje s kravama pasmine Avileña-Negra Ibérica na strani oca.

Razlozi za predloženu izmjenu

Pasmina Aberdeen Angus uvedena je u Španjolsku prije više od tri desetljeća, tijekom kojih su poljoprivrednici stekli bogato iskustvo u uzgoju i rasplodu životinja te rukovanju njihovim mesom, zbog čega se prilagodilo nacionalnim proizvodnim sustavima.

Križanjem krava pasmine Avileña-Negra Ibérica s pasminom Aberdeen Angus na očevoj strani dobivaju se životinje čije meso nalikuje onom čistokrvnih goveda pasmine Avileña-Negra Ibérica i križanaca pasmine Avileña-Negra Ibérica i pasmine Avileña i Charolais na očevoj strani.

Taj je zaključak potkrijepljen studijom pod naslovom „Istraživanje za poboljšanje znanja o produktivnosti ostvarenoj križanjem određenih pasmina goveda i kvalitete takvih križanaca, s ciljem prilagodbe proizvodnje potražnji na tržištu i poboljšanja produktivnosti poljoprivrednih gospodarstava”, koju je izradio Madridski institut za istraživanje i razvoj ruralnih područja, poljoprivrede i hrane (IMIDRA).

Ispitivanja provedena u okviru te studije pokazuju da križanci dobiveni križanjem pasmine Avileña-Negra Ibérica s pasminom Aberdeen Angus na strani oca imaju slične stope nakupljanja i konverzije hrane kao križanci dobiveni križanjem pasmine Avileña-Negra Ibérica s pasminom Charolais na strani oca.

Isto tako, nalazi pokazuju da meso križanaca dobivenih križanjem pasmine Avileña-Negra Ibérica s pasminom Aberdeen Angus na strani oca ima fizikalno-kemijska svojstva slična onima križanaca dobivenih križanjem pasmine Avileña-Negra Ibérica s pasminama Avileña i Charolais na strani oca. Konkretno, meso tih križanaca čvrsto je na dodir, lagano vlažno i mekane konzistencije. Žive je boje koja varira od svjetlocrvene do grimiznocrvene, s masnim tkivom bijele do krem boje.

Nadalje, meso tih životinja općenito je vrlo cijenjeno zbog mekoće, intenziteta i kvalitete okusa, zbog čega je vrlo popularno među potrošačima.

Pasmina Aberdeen Angus uvodi se kao moguća pasmina za križanje na strani oca kako bi se proizvodnja prilagodila aktualnim preferencijama na tržištu. Pasmina Aberdeen Angus međunarodno je priznata po kvaliteti mesa, zbog čega se povećala potražnja za tim križancima i pobudilo interes potrošača, koji cijene to meso zbog njegova okusa i mekoće.

Uvođenjem te pasmine omogućuje se uzgajivačima da diversificiraju i prošire svoju ponudu u skladu sa standardima ZOZP-a, čime se jamče kontinuitet i konkurentnost ZOZP-a „Carne de Ávila”, a da se pritom ne mijenjaju parametri kvalitete i autentičnosti. Stoga križanci s pasminom Aberdeen Angus imaju sličnu proizvodnju i randman trupa kao križanci s pasminom Charolais, ali su potrošači za njih zainteresiraniji.

Ukratko, uvođenje pasmine Aberdeen Angus način je da se ispune zahtjevi potrošača i održi poznata kvaliteta mesa sa ZOZP-om „Carne de Ávila” na sadašnjem tržištu.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Carne de Ávila”

Referentni broj EU-a: PGI-ES-0093-AM04 – 28.7.2026.

1. **Naziv(i)**

„Carne de Ávila”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

02 – MESO I JESTIVI KLAONIČKI PROIZVODI

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Goveda prikladna za proizvodnju mesa obuhvaćena ovim ZOZP-om moraju pripadati pasmini Avileña Negra-Ibérica ili prvoj generaciji križanja te pasmine s pasminama Charolais, Limousin ili Aberdeen Angus na strani oca.

Goveda se razvrstavaju prema dobi:

Ternera: zaklana najkasnije u dobi od 12 mjeseci, nakon što s majkama provedu najmanje pet mjeseci;

Añojo: odbijena od mlijeka najranije u dobi od pet mjeseci, zaklana u dobi od 12 do 24 mjeseca;

Novillo: zaklana u dobi od 24 do 48 mjeseci.

Trup može nositi ZOZP samo ako je njegova konformacija između kategorija U+ i O, a prekrivenost masnim tkivom od 2 do 4 u skladu s europskim sustavom za razvrstavanje trupova.

		Klasa prekrivenosti masnim tkivom												
		1	1+	2–	2	2+	3–	3	3+	4–	4	4+	5–	5
Konformacija	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			

		Klasa prekrivenosti masnim tkivom												
		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–													

Goveđe meso dobiveno od tih životinja čvrsto je na dodir, lagano vlažno i mekane konzistencije. Žive je boje koja varira od svjetlocrvene do grimiznocrvene, s masnim tkivom bijele do krem boje.

Meso s oznakom „Carne de Ávila” mora starjeti najmanje četiri dana.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Goveda se uzgajaju ekstenzivno i/ili se obavlja sezonsko premještanje životinja, čime se iskorištavaju lokalni pašnjaci i šumski resursi (grmlje i žirevi). Sezonsko premještanje životinja drevan je sustav uzgoja pri kojem čuvari stada iskorištavaju prirodne resurse tako što stoku u različito doba godine sele između različitih lokacija koje se međusobno nadopunjuju: planinskih pašnjaka tijekom ljeta i jeseni te prostranstava „dehesa” (tradicionalni poljoprivredno-silvo-pastoralni ekosustav u kojem se goveda uzgajaju ekstenzivno na siromašnom ili nepoljoprivrednom zemljištu), gdje tijekom zime i proljeća prevladava hrast (crnika i plutnjak). Goveda se uzgajaju ekstenzivno, s niskim prinosom – u prosjeku od 0,2 do 0,4 grla stoke po hektaru – na područjima na kojima pasmina tradicionalno pase: područja koja bi u suprotnom vjerojatno bila zapuštena. U vrijeme oskudice goveda se hrane dodacima koji sadržavaju žitarice, izvore bjelančevina i druge sirovine koje su uvijek biljnog podrijetla, kao i potrebnim mineralima i vitaminima.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Zemljopisno područje opisano u odjeljku 4. mjesto je na kojem se životinje namijenjene klanju kote, uzgajaju i tove, a radi se o istim gospodarstvima na kojima se uzgajaju njihove majke i koja prakticiraju ekstenzivni uzgoj.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Svaki trup obuhvaćen ovim ZOZP-om ima niz etiketa za identificiranje i praćenje trupa i komada. Sustav označivanja funkcionira na sljedeći način:

1. etikete na trupu sadržavaju podatke u nastavku, osim podataka o vrsti komada mesa,

2. etikete na komadima mesa sadržavaju navedene podatke i vrstu komada (goljenica, unutarnja butina, stražnji vanjski dio buta itd.),

3. kad se meso otprema u komadima, oni se označavaju numeriranim sekundarnim etiketama koje izdaje regulatorni odbor, čime se omogućuje provjera sljedivosti proizvoda,

4. osim obveznih podataka, etikete proizvoda s oznakom „Carne de Ávila” moraju sadržavati najmanje sljedeće podatke: referentni broj, identifikacijsku oznaku regulatornog odbora, službenu identifikacijsku oznaku, opis komada mesa, datum klanja, podrijetlo, broj odobrenja, mjesto obrade, broj trupa, logotip regulatornog odbora za ZOZP „Carne de Ávila”, logotip ZOZP-a Europske unije, barkod i naziv pod kojim se goveđe meso stavlja na tržište („ternera” [teletina], „añojo” [mlada junetina] ili „novillo” [junetina]).



5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje na kojem se uzgajaju goveda pasmine Avileña Negra-Ibérica i proizvodi govedina obuhvaćena ZOZP-om obuhvaća sljedeće poljoprivredne okruge (grupirani po pokrajinama i autonomnim zajednicama): Autonomna zajednica Andaluzija: Córdoba: okruzi Los Pedroches, La Sierra i Campiña Baja Huelva: Sierra Jaén: Sierra Morena Sevilla: Sierra Norte Autonomna zajednica Aragon: Teruel: Serranía de Albarracín, Maestrazgo Autonomna zajednica Kastilja-La Mancha: Ciudad Real: Montes Norte, Campo de Calatrava, Montes Sur, Pastos Guadalajara: svi okruzi Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Navahermosa, Montes de los Yébenes Autonomna zajednica Kastilja i León: Ávila: svi okruzi Burgos: Demanda León: La Montaña de Riaño, Sahagún Palencia: Guardo, Cervera Salamanca: svi okruzi Segovia: svi okruzi Soria: Pinares Valladolid: Centro, Sur, Sureste Zamora: Sayago, Duero Bajo Autonomna zajednica Estremadura: Cáceres: svi okruzi Badajoz: svi okruzi Autonomna zajednica Rioja: svi okruzi Autonomna zajednica Madrid: Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Área Metropolitana de Madrid, Sur Occidental.”

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročna povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na

☐ ugledu

☑ određenoj kvaliteti

☐ ostalim obilježjima.

Sažetak povezanosti

Posebnosti zemljopisnog područja

Krajolik

Planinska područja odlikuju se nepristupačnim terenom i složenom topografijom, s gorskim dolinama, uskim klisurama, strmim padinama i prostranim visoravnima, koje ponekad mogu biti izložene jakim vjetrovima i mećavama. „Dehese” se odlikuju prostranim, blago brežuljkastim ravnicama na nadmorskim visinama od 300 – 1 200 metara.

Klima

Postoje značajne razlike u klimatskim uvjetima, s obzirom na široku distribuciju pasmine i područja na kojima se nastanila, te u načinu na koji se goveda premještaju s jedne površine za ispašu na drugu u okviru prakse sezonskog premještanja. Goveda pasu u „dehesama”, dolinama i planinama. U gorju su ljeta svježa, a zime vrlo hladne s jakim mrazevima. Za razliku od toga, u „dehesama” su ljeta općenito vrlo vruća i suha, a zime blage.

Biljne vrste

Prakse uzgoja pasmine Avileña Negra-Ibérica povezane su s ekosustavima „dehesa”, u kojima prevladavaju pašnjaci, obrađene površine, šikare i šumska područja. Postoje „dehese” u kojima prevladavaju isključivo pašnjaci, miješane „dehese” (tj. obrađene površine i pašnjaci) te područja prekrivena grmljem. Na „dehesama” na kojima prevladavaju isključivo pašnjaci s malo stabala rastu uglavnom hrast, somina, hrast crnika i stabla borovice. Na „dehesama” s obrađenim površinama i pašnjacima rastu hrast i hrast crnika, a goveda se hrane na strništima te zahvaljujući stablima (žirevi i lišće drveća). Na planinskim travnjacima prevladavaju borove šume, koje su dio godine prekrivene snijegom, zbog čega je potrebna praksa sezonskog premještanja životinja.

Posebne značajke proizvoda

ZOZP „Carne de Ávila” ima sljedeća svojstva: Goveđe meso dobiveno od tih životinja čvrsto je na dodir, lagano vlažno i mekane konzistencije. Žive je boje koja varira od svjetlocrvene do grimiznocrvene, s masnim tkivom bijele do krem boje, a vrlo je cijenjeno zbog svoje mekoće te intenzivnog i kvalitetnog okusa.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Uzgojno valjane krave pripadaju autohtonoj pasmini Avileña Negra-Ibérica, koja je prisutna od davnina te se savršeno prilagodila uzgoju na predmetnom zemljopisnom području. Povećava se postotak te pasmine unutar ukupne stočne populacije. U početku su to bile tegleće životinje, a nakon mehanizacije poljoprivrede ta se pasmina goveda počela uzgajati za proizvodnju goveđeg mesa. Kao rezultat toga uvedene su druge pasmine namijenjene rasplodu (na strani oca), a najviše se upotrebljavaju pasmine Charolais i Limousin. Uzgoj ove autohtone pasmine goveda, koja se izrazito dobro prilagodila lokalnom okruženju, glavni je način na koji se mogu iskoristiti prirodni resursi, kao što su flora, pašnjaci, krmno bilje, grmlje i žirevi. Raznolika ishrana majki i posebna svojstva goveda pasmine Avileña Negra-Ibérica te križanja jedinki iz prvih križanja s pogodnijim pasminama čine goveđe meso jedinstvenim. Jedna je od najcjenjenijih vrsta mesa zbog svoje mekoće, intenzivnog i kvalitetnog okusa te žive boje, koja varira od svjetlocrvene do grimiznocrvene. Svojstva ovog goveđeg mesa u osnovi su rezultat zemljopisnog okruženja, hranidbe dostupne stoci – što je moguće jer se pasmina savršeno prilagodila uzgojnom sustavu koji se upotrebljava na zemljopisnom području – te specifičnosti pasmine.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (URL)

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