C/2026/5436

2026.10.20.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/5436)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Carne de Ávila”

EU hivatkozási szám: PGI-ES-0093-AM04 – 2026.7.28.

1. **A termék elnevezése**

„Carne de Ávila”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Élelmiszeripari Főigazgatóság – Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

Ez az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése értelmében vett standard módosítás, mivel nem módosítja az oltalom alatt álló termék elnevezését, nem jár a kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, és nem von maga után semmilyen forgalmazási korlátozást.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

Az aberdeen-angus fajtájú szarvasmarha bevonása az avileña-negra ibérica fajtába tartozó tenyésznősténye kkel keresztezhető lehetséges tenyészbikák körébe.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

Az aberdeen-angus fajtájú szarvasmarha bevonása az avileña-negra ibérica fajtába tartozó tenyésznőstényekkel keresztezhető lehetséges tenyészbikák körébe a termékleírás alábbi módosításait vonja maga után:

6.1. „A termék leírása” című B) szakaszban:

„A termék leírása” című B) szakasz első bekezdése kiegészült azzal, hogy az aberdeen-angus fajtájú szarvasmarha mint lehetséges tenyészbika keresztezhető az avileña-negra ibérica fajtába tartozó tenyésznőstényekkel.

Ez a módosítás az egységes dokumentum 4.2. pontjának első bekezdésében is megjelenik.

6.2. „A termék adott területről való származásának igazolása” című D) szakaszban:

„A termék adott területről való származásának igazolása” című D) szakasz 1. pontja kiegészült azzal, hogy az aberdeen-angus fajtájú szarvasmarha mint lehetséges tenyészbika keresztezhető az avileña-negra ibérica fajtába tartozó tenyésznőstényekkel.

A javasolt módosítás indokolása:

Az aberdeen-angus fajta több mint három évtizeddel ezelőtt került Spanyolországba; az azóta eltelt időszakban a mezőgazdasági termelők széles körű tapasztalatra tettek szert az állomány nevelése és tenyésztése, valamint húsának kezelése terén, lehetővé téve a nemzeti termelési rendszerekhez való alkalmazkodást.

Az avileña-negra ibérica fajtába tartozó tenyésznőstények és az aberdeen-angus fajtájú tenyészbikák közötti keresztezésből olyan állatok származnak, amelyek húsa hasonló tulajdonságokkal rendelkezik, mint az avileña-negra ibérica fajtatiszta szarvasmarha húsa, illetve az avileña-negra ibérica fajtába tartozó tenyésznőstények és az avileña vagy charolais fajtájú tenyészbikák közötti keresztezésből származó állatok húsa.

Ezt a következtetést támasztja alá a Madridi Vidékfejlesztési, Mezőgazdasági és Élelmiszer-kutatási és -fejlesztési Intézet (IMIDRA) által készített, „Kutatás az egyes szarvasmarhafajták keresztezése révén elért termelékenységgel és az ilyen keresztezésekből származó állatok minőségével kapcsolatos ismeretek javítására a termelésnek a piaci kereslethez való hozzáigazítása és a gazdaságok termelékenységének javítása céljából” című tanulmány is.

Az e tanulmány keretében végzett vizsgálatok azt mutatják, hogy az avileña-negra ibérica fajtába tartozó szarvasmarha és az aberdeen-angus fajtájú tenyészbikák közötti keresztezésből származó állatok az avileña-negra ibérica fajtába tartozó szarvasmarha és a charolais fajtájú tenyészbikák közötti keresztezésből származó állatokhoz hasonló gyarapodási és takarmánykonverziós arányokkal rendelkeznek.

Hasonlóképpen, a megállapítások azt mutatják, hogy az avileña-negra ibérica fajtába tartozó szarvasmarha és az aberdeen-angus fajtájú tenyészbikák közötti keresztezésből származó állatok húsa az avileña-negra ibérica fajtába tartozó szarvasmarha és a charolais fajtájú tenyészbikák közötti keresztezésből származó állatokhoz hasonló fizikai-kémiai jellemzőkkel rendelkezik. Konkrétan, az ilyen keresztezésekből származó állatok húsa a nyomásnak szilárdan ellenáll, enyhén nedves, finom textúrájú. Világos vöröstől lilásvörösig terjedő, élénk színű, zsírja fehértől krémfehérig terjedő színű.

Ezenkívül ezen állatok húsát általában nagyon magasra értékelik puhasága és intenzív, kiváló íze miatt, ami nagyon népszerűvé teszi a fogyasztók körében.

Az aberdeen-angus fajtájú szarvasmarha bevonása a tehenekkel keresztezhető lehetséges tenyészbikák körébe megfelel annak az igénynek, hogy a termelést a jelenlegi piaci preferenciákhoz igazítsák. Az aberdeen-angus fajtájú szarvasmarhafajta húsának minősége nemzetközileg elismert, ami növelte az e keresztezésekből származó állatok iránti keresletet, és felkeltette a fogyasztók érdeklődését, akik nagyra értékelik ízét és puhaságát.

E fajta bevezetése lehetővé teszi az állattenyésztők számára, hogy az OFJ előírásaival összhangban diverzifikálják és bővítsék kínálatukat, ezáltal biztosítva a „Carne de Ávila” OFJ folytonosságát és versenyképességét a minőségre és az eredetiségre vonatkozó paraméterek megváltoztatása nélkül. Ennek megfelelően az aberdeen-angus fajtájú szarvasmarhával való keresztezésből származó állatok tenyésztése és a hasított testekből származó hozama hasonló a charolais szarvasmarhával való keresztezésből származó állatokéhoz, de nagyobb fogyasztói érdeklődést váltanak ki.

Összefoglalva, az aberdeen-angus fajta bevonása lehetővé teszi a fogyasztói igények kielégítését és a „Carne de Ávila” OFJ-vel ellátott hús elismert minőségének fenntartását a jelenlegi piacon.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Carne de Ávila”

EU hivatkozási szám: PGI-ES-0093-AM04 – 2026.7.28.

1. **Elnevezés(ek)**

„Carne de Ávila”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

02 – HÚS ÉS ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS VÁGÁSI MELLÉKTERMÉKEK ÉS BELSŐSÉGEK

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

Az OFJ oltalom alá helyezendő hús termelésére az avileña-negra ibérica fajtába tartozó szarvasmarha, valamint az avileña-negra ibérica fajtába tartozó tenyésznőstények és a charolais, limusin vagy aberdeen-angus fajtájú tenyészbikák közötti első keresztezésből származó állatok alkalmasak.

A szarvasmarhák életkora szerint a következő típusok különböztethetők meg:

Ternera: legalább 5 hónapos koráig az anyja mellett maradó állat, vágási életkora legfeljebb 12 hónap;

Añojo: legalább 5 hónapos korában elválasztott állat, vágási életkora 12–24 hónap;

Novillo: vágási életkora 24–48 hónap.

A hasított test esetében csak akkor használható az OFJ, ha a hasított testek európai osztályozási rendszere alapján annak húsossága U+ és O között, faggyúborítottsága pedig 2 és 4 között van.

		Faggyússági osztályok												
		1	1+	2–	2	2+	3–	3	3+	4–	4	4+	5–	5
Izmoltság	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			

		Faggyússági osztályok												
		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–													

Az ebbe a fajtába tartozó levágott állatok húsa a nyomásnak szilárdan ellenáll, enyhén nedves, finom textúrájú. Világos vöröstől lilásvörösig terjedő, élénk színű, zsírja fehértől krémfehérig terjedő színű.

A „Carne de Ávila” érlelési ideje legalább négy nap.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A szarvasmarhákat külterjesen és/vagy vándorlegeltetési gyakorlat alkalmazásával, a helyi legeltetési és erdőgazdálkodási erőforrások (gallyak és makkok) felhasználásával nevelik. A vándorlegeltetés a természeti erőforrások felhasználásán alapuló ősi termelési rendszer, amelynek keretében az állatállomány különböző időszakokban különböző és egymást kiegészítő helyek között mozog: az állatokat nyáron és ősszel a hegyi legelőkön, télen és tavasszal a tölgy (magyal- és paratölgy) legelőerdőkben tartják („*dehesas*”, hagyományos mezőgazdasági-erdészeti-legeltetési rendszer, amelyben az állatállományt alacsony termőképességű vagy nem mezőgazdasági célú területeken tartják). Alacsony, átlagosan 0,2–0,4 áe/ha állománysűrűségű extenzív tenyésztési rendszert alkalmaznak a fajta hagyományos legelőit alkotó területeken, amelyeket más módon nem lehetne kihasználni. A szűkös időszakokban a szarvasmarhákat gabonából, fehérjenövényekből és más, kizárólag növényi eredetű nyersanyagokból, valamint a szükséges ásványi anyagokból és vitaminokból álló takarmánykiegészítőkkel látják el.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A vágásra szánt állatok a 4. pontban leírt földrajzi területen, az anyaállatokat tartó extenzív rendszerű gazdaságokban születnek, és ott történik nevelésük és hizlalásuk is.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

—

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

Minden egyes oltalom alatt álló hasított testet címkékkel kell ellátni az azonosítás és a hasított test, annak részei és kisebb darabjai nyomonkövethetőségének biztosítása céljából. Ezek a címkék a következők:

1. A hasított test címkéi, amelyek az alább részletezett információt tartalmazzák, kivéve a darabolt rész típusát illetően.

2. Darabolt részek címkéi az említett információval és a rész típusának megnevezésével (elülső lábszárhús, felsál stb.).

3. Ha a részeket kisebb darabokra bontva szállítják ki, a darabokat a Szabályozó Testület által kiadott, sorszámozott hátcímkével kell ellátni, amely lehetővé teszi a nyomonkövethetőség ellenőrzését.

4. A kötelező feliratokon kívül a „Carne de Ávila” címkéi legalább a következő adatokat tartalmazzák: a hivatkozási számot, a Szabályozó Testület megjelölését, a hivatalos azonosítást, a darab leírását, a vágás dátumát, a származást, az engedélyszámot, az elsődleges feldolgozás helyét, a hasított test számát, a „Carne de Ávila” Szabályozó Testületének logóját, az OFJ európai uniós logóját, a vonalkódot és azt az elnevezést, amellyel a marhahúst forgalomba hozzák („*ternera*” [borjú], „*añojo*” [baby-beef] vagy „*novillo*” [tinó]).



5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az avileña-negra ibérica fajtába tartozó szarvasmarha tenyésztési területét és az OFJ oltalma alatt álló marhahús előállítási területét a következő (autonóm közösségek és tartományok szerint csoportosított) mezőgazdasági járások alkotják: Andalúzia autonóm közösség: Córdoba: Los Pedroches, La Sierra és Campiña Baja járások. Huelva: Sierra. Jaén: Sierra Morena. Sevilla: Sierra Norte. Aragónia autonóm közösség: Teruel: Serranía de Albarracín, Maestrazgo. Kasztília–La Mancha autonóm közösség: Ciudad Real: Montes Norte, Campo de Calatrava, Montes Sur, Pastos. Guadalajara: összes járás. Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Navahermosa, Montes de los Yébenes. Kasztília és León autonóm közösség: Ávila: összes járás. Burgos: Demanda. León: La Montaña de Riaño, Sahagún. Palencia: Guardo, Cervera. Salamanca: összes járás. Segovia: összes járás. Soria: Pinares. Valladolid: Centro, Sur, Sureste. Zamora: Sayago, Duero Bajo. Extremadura autonóm közösség: Cáceres: összes járás. Badajoz: összes járás. La Rioja autonóm közösség: összes járás. Madrid autonóm közösség: Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Área Metropolitana de Madrid, Sur Occidental.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☐ Hírnév

☑ Adott minőség

☐ Egyéb jellemzők

A kapcsolat összefoglalása

A földrajzi terület sajátos jellemzői

Táj

A hegyvidéki területre jellemző változatos topográfia és bonyolult felszíni formák, magas völgyekkel, keskeny hegyszorosokkal, meredek lejtőkkel és tágas felföldekkel, amelyek néha ki vannak téve a szél- és hóviharoknak. A legelőerdők („*dehesa*”) területe lágy domborzatú kiterjedt síkság, melynek tengerszint feletti magassága 300–1 200 méter.

Éghajlat

A faj elterjedtsége, telephelyeinek változatossága és a vándorlegeltetés miatt az éghajlati viszonyok igen változatosak. Az állatállomány hol a legelőerdőkben, hol a völgyekben és hegyekben legel; a hegyvidéki a nyarak hűvösek és a telek nagyon hidegek, komoly fagyokkal. A legelőerdőkben viszont a nyarak forrók és szárazak, a telek enyhék.

Növényvilág

Az avileña-negra ibérica fajta tenyésztése az elsősorban legelőkből, művelési területekből, szklerofil cserjésekből és erdős területekből álló legelőerdőkhöz kapcsolódik. A legeltetési célú sarjerdők mellett vannak kizárólag legeltetésre használt és vegyesen, legeltetésre és művelésre használt legelőerdők. A kizárólag legeltetésre használt legelőerdőkben kiemelkedően fontos a kocsánytalan tölgy, a tölgy, a nehézszagú boróka és a kúszóboróka jelenléte; általában kevés a fával benőtt terület, a legelők kiterjedtek. A legeltetésre és művelésre használt legelőerdőket kocsánytalan tölgyesek, tölgyesek és legelők alkotják, amelyeken az állatállomány takarítja el az erdészeti (makk, gallyak) és a tarlókon keletkező erőforrásokat. A hegyi legelőket, amelyeken elsősorban fenyvesek élnek, az év egy részében hó borítja, ez teszi szükségessé a vándorlegeltetés gyakorlatát.

A termék sajátosságai

A „Carne de Ávila” OFJ oltalom alatt álló hús sajátosságai: Az ebbe a fajtába tartozó levágott állatok húsa a nyomásnak szilárdan ellenáll, enyhén nedves, finom textúrájú. Világos vöröstől lilásvörösig terjedő, élénk színű, zsírja fehér-krémfehér; összességében nagyon magasra értékelt puhasága és intenzív, kiváló minőségű íze miatt.

A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

Az ősidők óta jelen lévő avileña-negra ibérica fajtához tartozó anyaállatok tökéletesen alkalmazkodtak az említett földrajzi területeken történő tenyésztéshez; az ehhez a fajtához tartozó állatok száma a teljes állatállományon belül egyre magasabb. A kezdetben igavonóként alkalmazott állatokat a földmunkák gépesítését követően húshasznú szarvasmarhaként kezdték használni. E tevékenység szükségessé tette más húshasznú, leggyakrabban a charolais és a limusin fajták tenyészbikaként történő bevonását. Az őshonos fajtába tartozó, a helyi környezethez rendkívüli mértékben alkalmazkodott állatok tartása a természeti erőforrások, úgymint a növényvilág, a legelők, a lombozat, a gallyak és a makk hasznosításának legjobb módja. Az anyaállatok változatos takarmányozása és magának az avileña-negra ibérica fajtának a sajátosságai következtében, továbbá a nagyobb húsosságú fajtákkal történő első keresztezés eredményeként kitűnő jellemzőkkel rendelkező hús jött létre. Az élénk, világos vöröstől lilásvörösig terjedő színű húst puhasága és intenzív, kiváló minőségű íze miatt az összességükben legmagasabbra értékelt húsok között tartják számon. A hús jellemzőit alapvetően a földrajzi környezet, a rendelkezésre álló takarmányok típusa, amelyet a fajtának a földrajzi területen használt tartási modellhez való tökéletes alkalmazkodása tett lehetővé, és a fajtatényező határozza meg.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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