C/2026/5436

20.10.2026

**Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione** [1]

(C/2026/5436)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

**[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]**

**«Carne de Ávila»**

**Numero di riferimento UE: PGI-ES-0093-AM04 — 28.7.2026**

1. **Nome del prodotto**

«Carne de Ávila»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

*Nome*

*Dirección General de Alimentación - Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación.*

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Si tratta di una modifica ordinaria ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 in quanto non comporta un cambiamento del nome del prodotto protetto, non rischia di annullare il legame e non comporta restrizioni alla commercializzazione.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

*Titolo*

Aggiunta di stalloni della razza Aberdeen Angus come possibili maschi negli incroci con riproduttrici della razza Avileña-Negra Ibérica

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Descrizione*

L'aggiunta di stalloni della razza Aberdeen Angus come potenziali maschi negli incroci con riproduttrici della razza Avileña-Negra Ibérica comporta le seguenti modifiche del disciplinare:

6.1. nella sezione B), «Descrizione del prodotto»:

nel primo paragrafo della sezione B), «Descrizione del prodotto», è stata aggiunta la razza Aberdeen Angus come potenziale maschio negli incroci con riproduttrici della razza Avileña-Negra Ibérica.

La modifica è riportata anche al punto 4.2, primo paragrafo, del documento unico;

6.2. nella sezione D), «Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica»:

nel primo paragrafo della sezione D), «Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica», è stata aggiunta la razza Aberdeen Angus come potenziale maschio negli incroci con riproduttrici della razza Avileña-Negra Ibérica.

Motivazione della modifica proposta

La razza Aberdeen Angus è stata insediata in Spagna più di trent'anni fa, periodo durante il quale gli agricoltori hanno acquisito una vasta esperienza nell'allevamento, nella riproduzione e nella manipolazione delle loro carni, consentendole di adattarsi ai sistemi di produzione nazionali.

Gli incroci tra riproduttrici di razza Avileña-Negra Ibérica e maschi riproduttori di razza Aberdeen Angus producono animali la cui carne presenta caratteristiche simili a quelle della carne della razza Avileña-Negra Ibérica stessa e dei vitelli nati dagli incroci tra quest'ultima e i maschi riproduttori delle razze Avileña e Charolaise.

Tale conclusione è corroborata dallo studio «Ricerca per migliorare la conoscenza della produttività ottenuta dall'incrocio di alcune razze bovine da carne e della loro qualità, con l'obiettivo di adeguare la produzione alla domanda del mercato e migliorare la produttività delle aziende agricole», condotto dall'Istituto di ricerca e sviluppo rurale, agricolo e alimentare della Comunità autonoma di Madrid.

I test effettuati nell'ambito di tale studio dimostrano che gli incroci tra la razza Avileña-Negra Iberica e i maschi Aberdeen Angus presentano tassi di deposito e di conversione simili a quelli degli animali nati dagli incroci con i maschi Charolaise.

Analogamente i risultati mostrano che la carne ottenuta dagli incroci della razza Avileña-Negra Iberica e dei maschi Aberdeen Angus presenta caratteristiche fisico-chimiche simili a quelle dei vitelli nati dagli incroci tra questi ultimi e i maschi delle razze Avileña e Charolaise. In particolare la carne ottenuta da tale incrocio è caratterizzata da una consistenza soda al tatto, è leggermente umida e ha una consistenza fine. Il colore è vivido, fra il rosso chiaro e il rosso porpora, e il grasso è di colore dal bianco al crema.

Inoltre la carne di questi animali gode generalmente di grande apprezzamento grazie alla morbidezza, all'intensità e alla qualità del gusto ed è pertanto molto apprezzata dai consumatori.

L'aggiunta di stalloni della razza Aberdeen Angus come possibili maschi per gli incroci risponde alla necessità di adattare la produzione alle attuali preferenze del mercato. La razza Aberdeen Angus è riconosciuta a livello internazionale per la qualità della sua carne, il che ha aumentato la domanda di questi incroci e ha suscitato l'interesse dei consumatori che ne apprezzano il gusto e la morbidezza.

Introducendo questa razza, gli allevatori possono diversificare e ampliare l'offerta nel rispetto delle norme dell'IGP, garantendo in tal modo la continuità e la competitività dell'IGP «Carne de Ávila» senza alterarne i parametri di qualità e autenticità. Di conseguenza gli incroci con Aberdeen Angus hanno una resa produttiva e di carcasse simile a quella degli incroci con la razza Charolaise, ma suscitano un maggiore interesse tra i consumatori.

Pertanto l'aggiunta della razza Aberdeen Angus offre un modo per rispondere alla domanda dei consumatori e mantenere la reputazione di qualità della carne IGP «Carne de Ávila» sul mercato attuale.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

**Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli**

**«Carne de Ávila»**

**Numero di riferimento UE: PGI-ES-0093-AM04 — 28.7.2026**

1. **Nome**

«Carne de Ávila»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

02 - CARNI E FRATTAGLIE COMMESTIBILI

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

I capi di bestiame idonei per fornire la carne protetta da questa IGP devono essere di razza Avileña-Negra Ibérica oppure devono provenire dal primo incrocio fra riproduttrici della razza Avileña-Negra Ibérica e maschi delle razze Charolaise, Limousine e Aberdeen Angus.

Si distinguono diverse categorie di animali in base all'età:

*Ternera* (vitello): animale destinato al macello all'età massima di 12 mesi e che è rimasto con la madre per almeno cinque mesi;

*Añojo* (giovane bovino): animale svezzato ad almeno cinque mesi, destinato al macello ad un'età superiore a 12 mesi ed inferiore o pari a 24 mesi;

*Novillo* (vitellone): animale destinato al macello ad un'età superiore a 24 mesi ed inferiore o pari a 48 mesi.

Le carcasse che possono beneficiare dell'IGP devono figurare nel sistema di classificazione europea delle carcasse in una classe di conformazione compresa fra U+ e O e presentare uno stato di ingrassamento compreso fra 2 e 4.

| | | Classe di stato d'ingrassamento | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 1 | 1+ | 2- | 2 | 2+ | 3- | 3 | 3+ | 4- | 4 | 4+ | 5- | 5 |
| Conformazione | 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 di stato d'ingrassamento | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 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 carne proveniente da questi animali è soda al tatto, leggermente umida e di consistenza tenera. Il colore è vivido, fra il rosso chiaro e il rosso porpora, con grasso di colore dal bianco al crema.

Il periodo minimo di frollatura della «Carne de Ávila» è di quattro giorni.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

Il bestiame è oggetto di allevamento estensivo e/o transumanza con sfruttamento dei pascoli e dei boschi locali (germogli e ghiande). La transumanza è un sistema di allevamento ancestrale in cui gli allevatori sfruttano le risorse offerte dalla natura e spostano il bestiame tra luoghi e in periodi di tempo diversi e complementari: pascoli di montagna, durante l'estate e l'autunno, e *dehesas* (un tradizionale sistema agrosilvopastorale in cui il bestiame è oggetto di allevamento estensivo su suoli poveri o non agricoli), popolate da lecci e querce da sughero, in inverno e primavera. Il bestiame è oggetto di allevamento estensivo con bassa densità di popolamento - compresa in media tra 0,2 e 0,4 unità di bestiame adulto per ettaro - nelle tradizionali zone di pascolo di questa razza: zone che altrimenti rimarrebbero con ogni probabilità inutilizzate. In periodi di penuria si somministrano al bestiame complementi alimentari che contengono cereali, proteaginose ed altre materie prime, sempre di origine vegetale, nonché i minerali e le vitamine necessari.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La zona geografica descritta nella sezione 4 corrisponde alla zona in cui gli animali destinati al macello nascono, sono allevati ed ingrassati, nelle stesse aziende zootecniche che praticano l'allevamento estensivo delle madri riproduttrici.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Allo scopo di assicurare l'identificazione e la tracciabilità delle carcasse, dei pezzi e delle porzioni, ogni carcassa protetta da questo nome è munita di una serie di etichette. Il sistema di etichettatura è il seguente:

1) etichette di carcasse che contengono le informazioni specificate in appresso, tranne quelle relative al tipo di pezzo;

2) etichette di pezzi che contengono le informazioni richieste nonché il tipo di pezzo (stinco, fesa/girello ecc.);

3) qualora il pezzo sia inviato in porzioni, queste sono etichettate con controetichette numerate emesse dal *Consejo Regulador*, per consentire il controllo della tracciabilità;

4) oltre alle informazioni obbligatorie, le etichette «Carne de Ávila» devono contenere almeno i dati seguenti: numero di riferimento, identificatore del *Consejo Regulador*, identificatore ufficiale, descrizione del pezzo, data di macellazione, origine, numero di autorizzazione, località di preparazione, numero della carcassa, logotipo del *Consejo Regulador* «Carne de Ávila», logotipo IGP dell'Unione europea, codice a barre e nome con cui la carne di manzo è commercializzata («ternera» [vitello], «añojo» [giovane bovino] oppure «novillo» [vitellone]).




5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione del bestiame di razza Avileña-Negra Ibérica e di trasformazione del prodotto protetto dall'IGP è costituita dalle seguenti comarche (*comarcas*) agricole (raggruppate per provincia e comunità autonoma): Comunità autonoma dell'Andalusia: Córdoba: comarche di Pedroches, La Sierra e Campiña Baja. Sierra. Jaén: Sierra Morena. Siviglia: Sierra Norte. Comunità autonoma di Aragona: Teruel: Serranía de Albarracín e Maestrazgo. Comunità autonoma di Castiglia-La Mancia: Ciudad Real: Montes Norte, Campo de Calatrava, Montes Sur e Pastos. Guadalajara: tutte le comarche. Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Navahermosa e Montes de los Yébenes. Comunità autonoma di Castiglia e Léon: Ávila: tutte le comarche. Burgos: Demanda. León: La Montaña de Riaño e Sahagún. Palencia: Guardo e Cervera. Salamanca: tutte le comarche. Segovia: tutte le comarche. Soria: Pinares. Valladolid: Centro, Sur e Sureste. Zamora: Sayago e Duero Bajo. Comunità autonoma di Estremadura: Cáceres: tutte le comarche. Badajoz: tutte le comarche. Comunità autonoma di La Rioja: tutte le comarche. Comunità autonoma di Madrid: Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Área Metropolitana de Madrid e Sur Occidental".

6. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa:

☐ sulla reputazione;

☑ su una data qualità;

☐ su altre caratteristiche.

*Sintesi del legame*

Specificità della zona geografica

Paesaggio

Le zone di montagna sono caratterizzate da un terreno di topografia accidentata e complessa, che racchiude valli profonde, strette gole, ripidi pendii e vasti altipiani che si aprono talvolta su zone fortemente esposte ai venti e alle burrasche. Le zone di *dehesa* consistono in una vasta pianura sita ad altitudine variabile fra 300 e 1 200 metri sul livello del mare con rilievi scarsamente accentuati.

Clima

Il clima registra variazioni significative, data l'ampia diffusione della razza, le zone in cui essa si è insediata e il modo in cui il bestiame si sposta nella transumanza. Il bestiame pascola tra le *dehesas*, le valli e le montagne. Nelle zone montagnose le estati sono fresche, gli inverni rigidi e le gelate forti; al contrario, nelle *dehesas* le estati sono generalmente molto calde e secche e gli inverni miti.

Flora

Le pratiche di allevamento della razza Avileña-Negra Ibérica sono connesse al sistema della *dehesa*, in cui abbondano i prati, le colture, i cespugli e gli alberi. Vi sono *dehesas* dedicate esclusivamente al pascolo, *dehesas* miste (ossia adibite sia alle colture che al pascolo) e zone di boscaglia. Nelle *dehesas* di solo pascolo, querce, ginepro sabina, lecci e macchie di ginepro comune costituiscono una presenza significativa; queste *dehesas* hanno in generale pochi alberi ma offrono vaste distese erbose. Nelle *dehesas* miste a colture e pascolo vegetano querce, lecci e prati e il bestiame può nutrirsi con le risorse offerte dagli alberi (ghiande e germogli) e con le stoppie. Nelle zone erbose di montagna predominano le pinete, spesso ricoperte dalla neve durante una parte dell'anno, il che spiega la necessità di praticare la transumanza.

Specificità del prodotto

Le carni di manzo protette dall'IGP «Carne de Ávila» hanno le caratteristiche di seguito descritte. La carne proveniente da questi animali è soda al tatto, leggermente umida e di consistenza tenera. Il colore è vivido, fra il rosso chiaro e il rosso porpora, con grasso di colore dal bianco al crema; generalmente è molto apprezzata per la morbidezza e per il sapore intenso e di qualità.

Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Le riproduttrici appartengono alla razza autoctona Avileña-Negra Ibérica, che è presente da lungo tempo e si è perfettamente adattata all'allevamento nella zona geografica in questione. La presenza di questa razza nella popolazione bovina complessiva è in aumento. Utilizzati in un primo tempo come animali da tiro, i bovini di questa razza sono diventati bovini da carne in seguito alla meccanizzazione dell'agricoltura. Altre razze da carne sono state quindi introdotte per sfruttarne i maschi riproduttori; quelle maggiormente utilizzate sono la Charolaise e la Limousine. L'allevamento di questa razza autoctona, perfettamente adattata all'ambiente locale, costituisce il modo principale in cui è possibile sfruttare risorse naturali come flora, prati, foraggi, germogli e ghiande. Il regime alimentare variato delle madri riproduttrici e le particolarità della razza Avileña-Negra Ibérica e degli animali provenienti dal primo incrocio con razze di conformazione migliore permettono di ottenere carni dalle caratteristiche molto differenziate. Questa carne figura tra le più apprezzate, segnatamente per la sua morbidezza, la qualità e l'intensità del gusto, nonché per il colore brillante che va dal rosso chiaro al porpora. Le caratteristiche di questa carne sono essenzialmente dovute, da un lato, all'ambiente geografico e al tipo di alimentazione disponibile, reso possibile grazie al perfetto adeguamento della razza al modello di allevamento esistente nella zona geografica interessata, dall'altro alla razza.

**Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare**

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