C/2026/5436

20.10.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/5436)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Carne de Ávila”

Numer referencyjny UE: PGI-ES-0093-AM04 – 28.7.2026

1. **Nazwa produktu**

„Carne de Ávila”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Sektor**

☑ Produkt rolny

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Dyrekcja Generalna ds. Żywności – Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności [Dirección General de Alimentación - Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación]

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Jest to zmiana standardowa w rozumieniu art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie polega na zmianie w nazwie produktu chronionego, nie grozi zanikiem związku i nie wiąże się z ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Włączenie rasy Aberdeen Angus jako ewentualnego samca rozpłodowego do krzyżówek z samicami rasy Avileña-Negra Ibérica

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Wprowadzenie rasy Aberdeen Angus jako ewentualnego samca rozpłodowego do krzyżówek z samicami rasy Avileña-Negra Ibérica pociąga za sobą następujące zmiany w specyfikacji produktu:

6.1. Pkt B Opis produktu

W pkt B „Opis produktu" akapit pierwszy dodano rasę Aberdeen Angus jako ewentualnego samca rozpłodowego do krzyżówek z samicami rasy Avileña-Negra Ibérica.

Zmianę tę wprowadzono również w pkt 4.2 akapit pierwszy jednolitego dokumentu.

6.2. Pkt D Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru

W pkt D „Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru" akapit pierwszy dodano rasę Aberdeen Angus jako ewentualnego samca rozpłodowego do krzyżówek z samicami rasy Avileña-Negra Ibérica.

Przyczyny proponowanej zmiany

Rasa Aberdeen Angus pojawiła się w Hiszpanii ponad trzydzieści lat temu, od kiedy to rolnicy zdobyli rozległe doświadczenie w hodowli i obchodzeniu się z mięsem tej rasy, co umożliwiło jej dostosowanie się do krajowych systemów produkcji.

Krzyżówki między samicami rasy Avileña-Negra Ibérica a samcami rozpłodowymi rasy Aberdeen Angus pozwalają uzyskać zwierzęta, których mięso posiada cechy podobne do mięsa samej rasy Avileña-Negra Ibérica, a także do mięsa potomstwa pochodzącego z krzyżówek między tą ostatnią rasą a samcami hodowlanymi ras Avileña i Charolés.

Wniosek ten znajduje potwierdzenie w badaniu pt. „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" [„Badanie mające na celu poprawę wiedzy na temat wydajności uzyskanej dzięki krzyżowaniu niektórych ras wołowiny i ich jakości w celu dostosowania produkcji do popytu na rynku i poprawy wydajności gospodarstw"], przeprowadzonym przez Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario de la Comunidad de Madrid [Instytut Badań Naukowych i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Rolnictwa i Żywności Wspólnoty Madrytu].

Z badań przeprowadzonych w ramach tego badania wynika, że krzyżówki rasy Avileña-Negra Ibérica i samców rozpłodowych Aberdeen Angus charakteryzują się podobnymi wskaźnikami depozycji i konwersji jak w przypadku zwierząt krzyżowanych z samcami rozpłodowymi Charolés.

Podobnie wyniki pokazują, że mięso pochodzące z krzyżówek rasy Avileña-Negra Ibérica i samców rozpłodowych Aberdeen Angus ma właściwości fizykochemiczne podobne do właściwości potomstwa pochodzącego z krzyżówek ras Avileña-Negra Ibérica i Charolés. W szczególności mięso pochodzące z takiej krzyżówki charakteryzuje się zwartą konsystencją w dotyku, jest lekko wilgotne i ma delikatną konsystencję. Ma intensywną barwę, od jasnoczerwonej do purpurowoczerwonej, z tłuszczem o barwie od białej do kremowej.

Ponadto mięso tych zwierząt jest ogólnie wysoko cenione ze względu na swoją delikatność, intensywność i jakość smaku, a zatem jest wysoko cenione przez konsumentów.

Wprowadzenie rasy Aberdeen Angus jako możliwego samca rozpłodowego do krzyżówek jest odpowiedzią na potrzebę dostosowania produkcji do obecnych preferencji rynkowych. Rasa Aberdeen Angus cieszy się międzynarodowym uznaniem ze względu na jakość mięsa, co zwiększyło popyt na te krzyżówki i wzbudziło zainteresowanie konsumentów, którzy cenią smak i delikatność mięsa tej rasy.

Wprowadzając tę rasę, hodowcy zwierząt gospodarskich mogą dywersyfikować i rozszerzać swoją podaż zgodnie z normami ChOG, zapewniając w ten sposób ciągłość i konkurencyjność produktów objętych ChOG „Carne de Ávila" bez zmiany ich parametrów jakości i autentyczności. W rezultacie krzyżówki z Aberdeen Angus charakteryzują się podobną wydajnością i tuszami jak krzyżówki z Charolés, ale cieszą się większym zainteresowaniem konsumentów.

Podsumowując, włączenie rasy Aberdeen Angus umożliwia zaspokojenie potrzeb konsumentów i utrzymanie renomy mięsa objętego ChOG „Carne de Ávila" pod względem jakości na obecnym rynku.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Carne de Ávila”

Numer referencyjny UE: PGI-ES-0093-AM04 – 28.7.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Carne de Ávila”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Bydło, z którego można pozyskać mięso spełniające kryteria, musi albo należeć do rasy Avileña-Negra Ibérica, albo pochodzić z pierwszej krzyżówki samic rasy Avileña -Negra Ibérica z samcami ras Charolesa, Limusina i Aberdeen Angus.

Bydło dzieli się na kategorie w zależności od wieku:

ternera (cielę): ma zostać poddane ubojowi w wieku maksymalnie 12 miesięcy, przy czym pozostawało przy matce przez co najmniej pięć miesięcy;

añojo (roczniak rzeźny): odsadzony w wieku co najmniej pięciu miesięcy, ma zostać poddany ubojowi w wieku od 12 miesięcy do 24 miesięcy;

novillo (młody byk): ma zostać poddany ubojowi w wieku 24–48 miesięcy.

Tusze, które mogą zostać objęte ChOG, muszą znajdować się w europejskiej klasyfikacji w klasie uformowania tuszy między U+ i O i mieć stopień pokrycia tłuszczem między 2 i 4.

		Klasa okrywy tłuszczowej												
		1	1+	2-	2	2+	3-	3	3+	4-	4	4+	5-	5
Uformowanie tuszy	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 okrywy tłuszczowej												
		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-													

Wołowina z tych zwierząt jest jędrna w dotyku i lekko wilgotna, o delikatnej konsystencji. Ma żywą barwę, od jasnoczerwonej do purpurowoczerwonej, z tłuszczem o barwie od białej do kremowej.

Mięso „Carne de Ávila" musi dojrzewać przez co najmniej cztery dni.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Bydło jest hodowane ekstensywnie lub w ramach praktyki sezonowego pasterstwa wędrownego, z wykorzystaniem lokalnych zasobów pastwiskowych i leśnych (pędy roślin i żołędzie). Sezonowe pasterstwo wędrowne to dawny system hodowli, w którym wykorzystuje się zasoby naturalne, przemieszczając zwierzęta gospodarskie między różnymi, uzupełniającymi się miejscami w różnych porach roku: od pastwisk górskich latem i jesienią, po porośnięte ostrolistnymi i korkowymi dębami tereny dehesa zimą i wiosną. Bydło jest hodowane ekstensywnie, przy niskiej obsadzie inwentarza – wynoszącej średnio 0,2–0,4 dużej jednostki przeliczeniowej inwentarza na hektar – na tradycyjnych dla tej rasy pastwiskach, które, w przeciwnym razie, byłyby bardzo trudne w użytkowaniu. W okresach niedoboru bydło jest karmione suplementami żywnościowymi, które zawierają zboża, źródła białka i inne surowce, zawsze pochodzenia roślinnego, jak również niezbędne minerały i witaminy.

4.4. *Poszczególne etapy hodowli, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Obszar geograficzny opisany w pkt 4 odpowiada obszarowi, na którym zwierzęta, które mają zostać poddane ubojowi, rodzą się, są hodowane i tuczone, w tych samych gospodarstwach, gdzie stosuje się hodowlę ekstensywną matek będących samicami przeznaczonymi do rozrodu.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Każda tusza objęta tą nazwą posiada zestaw etykiet umożliwiających identyfikację i śledzenie tusz, ich części i porcji. System etykietowania jest następujący:

1) etykiety na tusze, które zawierają informacje wyszczególnione poniżej z wyjątkiem rodzaju części;

2) etykiety na części, które zawierają wymagane informacje, jak również rodzaj części (np. goleń, zrazowa górna/dolna);

3) jeżeli części są wysyłane w porcjach, oznacza się je ponumerowanymi etykietami dodatkowymi wydawanymi przez Radę Regulacyjną, tym samym umożliwiając przeprowadzenie kontroli identyfikowalności;

4) etykiety „Carne de Ávila”, które, oprócz obowiązkowych informacji, zawierają przynajmniej następujące informacje: numer referencyjny, identyfikacja przez radę regulacyjną, identyfikacja urzędowa, opis kawałka, data uboju, pochodzenie, numer zezwolenia, miejsce rozbioru, numer tuszy, logotyp Rady Regulacyjnej ds. „Carne de Ávila”, unijne logo ChOG, kod kreskowy i nazwa, pod którą wołowina jest wprowadzana do obrotu (ternera [cielęcina], añojo [mięso roczniaka rzeźnego] lub novillo [mięso młodego byka]).



5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar hodowli bydła należącego do rasy Avileña-Negra Ibérica oraz produkcji produktu objętego ChOG obejmuje następujące okręgi rolnicze (pogrupowane według prowincji i wspólnot autonomicznych): Wspólnota autonomiczna Andaluzji: Kordoba: okręgi Pedroches, La Sierra i Campiña Baja Huelva: Sierra. Jaén: Sierra Morena. Sevilla: Sierra Norte. Wspólnota Autonomiczna Aragonii: Teruel: Serranía de Albarracín i Maestrazgo. Wspólnota autonomiczna Kastylii-La Manchy: Ciudad Real: Montes Norte, Campo Calatrava, Montes Sur, Pastos. Guadalajara: wszystkie okręgi. Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Navahermosa, Montes de los Yébenes. Wspólnota autonomiczna Kastylii i León: Ávila: wszystkie okręgi. Burgos: Demanda. León: La Montaña de Riaño i Sahagún. Palencia: Guardo i Cervera. Salamanka: wszystkie okręgi. Segowia: wszystkie okręgi. Soria: Pinares. Valladolid: centrum, południe, południowy wschód. Zamora: Sayago i Duero Bajo. Wspólnota autonomiczna Estremadury: Cáceres: wszystkie okręgi. Badajoz: wszystkie okręgi. Wspólnota autonomiczna La Rioja: wszystkie okręgi. Wspólnota Madrytu: Lozoya Somosierra, Guadarrama, Area Metropolitana i Sur Occidental.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☐ Renomie

☑ Jakości

☐ Innych cechach charakterystycznych

Streszczenie związku

Specyfika obszaru geograficznego

Krajobraz

Obszary górskie charakteryzują się nierównym ukształtowaniem terenu i złożoną topografią – występują w nich wysokie doliny, wąskie wąwozy, poszarpane szczyty i szerokie płaskowyże, na których niekiedy występują wichury i zamiecie. Tereny dehesa to rozległe, łagodnie pofałdowane równiny położone na wysokości 300–1 200 m n.p.m.

Warunki klimatyczne

Na przedmiotowym obszarze występują istotne różnice pod względem klimatu, biorąc pod uwagę szerokie występowanie tej rasy, obszary, na których się ona zadomowiła, oraz sposób przemieszczania bydła w ramach praktyki sezonowego pasterstwa wędrownego. Wypas bydła odbywa się na dehesas oraz w dolinach i górach. Wypas bydła odbywa się na terenach dehesa, w dolinach i górach, gdzie lata są chłodne, a zimy bardzo zimne z silnymi mrozami. Natomiast tereny dehesa ogólnie charakteryzują się gorącymi, suchymi latami i łagodnymi zimami.

Roślinność

Praktyki hodowli rasy Avileña-Negra Ibérica są związane z systemem dehesa, w którym dominują pastwiska, obszary uprawne, zarośla i lasy. Istnieją tereny dehesa służące tylko do wypasu, tereny dehesa mieszane (tj. wykorzystywane pod uprawy i jako pastwiska) oraz zagajniki. Zarośla składające się z dębu szypułkowego i ostrolistnego oraz jałowca sabińskiego i pospolitego porastają znaczne części terenów dehesa wykorzystywanych tylko do wypasu – występuje na nich niewiele drzew i obszerne pastwiska. Na terenach dehesa mieszanych, które służą zarówno jako grunty pod uprawy, jak i jako pastwiska, występują dęby, w tym dęby ostrolistne, oraz łąki, a bydło może karmić się pożywieniem z drzew (żołędzie i pędy) i z resztek pozostałych na rżyskach. Na górskich użytkach zielonych dominują lasy sosnowe, które przez część roku pokryte są śniegiem, co wymusza praktykę sezonowego pasterstwa wędrownego.

Specyfika produktu

Wołowina objęta ChOG „Carne de Ávila" ma następujące cechy: Wołowina z tych zwierząt jest jędrna w dotyku i lekko wilgotna, o delikatnej konsystencji. Ma żywą barwę, od jasnoczerwonej do purpurowoczerwonej, z tłuszczem o barwie od białej do kremowej, a także jest powszechnie ceniona za swoją kruchość oraz intensywność i wysoką jakość smaku.

Korelacja między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Samice rodzimej rasy Avileña-Negra Ibérica są od bardzo dawna doskonale przystosowane do hodowli na przedmiotowym obszarze geograficznym, a liczebność osobników tej rasy w całym pogłowiu zwierząt gospodarskich jest coraz większa. Bydło tej rasy, początkowo wykorzystywane jako zwierzęta pociągowe, zaczęło być hodowane na wołowinę, gdy uprawa roślin stała się zmechanizowana. W rezultacie wprowadzono jako samce rozpłodowe inne rasy bydła mięsnego, z których najpowszechniej wykorzystywane są Charolaise i Limousine. Hodowla tej rodzimej rasy bydła, która tak dobrze dostosowała się do lokalnych warunków środowiska, jest głównym sposobem wykorzystania zasobów naturalnych takich jak roślinność, łąki, pasze zielone, pędy i żołędzie. Zróżnicowana dieta matek i szczególne cechy rasy Avileña-Negra Ibérica oraz zwierząt z pierwszej krzyżówki z rasami o lepszej budowie pozwalają uzyskać wyjątkową wołowinę. Znajduje się ona wśród najbardziej cenionych mięs, w szczególności ze względu na swoją delikatność, intensywny smak i jego jakość oraz mocną barwę od jasnoczerwonej do purpurowoczerwonej. Zasadniczo właściwości tej wołowiny wynikają ze środowiska, rodzaju dostępnego pożywienia, co jest możliwe dzięki doskonałemu przystosowaniu rasy do systemu hodowli stosowanego na danym obszarze geograficznym, jak również z cech charakterystycznych samej rasy.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

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