C/2026/5436

20.10.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/5436)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.ª do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Carne de Ávila»

Número de referência da UE: PGI-ES-0093-AM04 — 28.7.2026

1. **Nome do produto**

«Carne de Ávila»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Dirección General de Alimentación — Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [Direção-Geral da Alimentação — Ministério da Agricultura, das Pescas e da Alimentação]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Trata-se de uma alteração normalizada na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, uma vez que não inclui uma alteração da denominação do produto protegido, não corre o risco de anular a relação e não implica quaisquer restrições à comercialização.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Inclusão da raça Aberdeen-Angus, enquanto possível raça dos machos em cruzamentos com reprodutoras da raça Avilenha-Negra Ibérica

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

A introdução da raça Aberdeen-Angus enquanto possível raça dos machos em cruzamentos com reprodutoras da raça Avilenha-Negra Ibérica implica as seguintes alterações do caderno de especificações:

6.1. Na secção B) (Descrição do produto):

No primeiro parágrafo da secção B (Descrição do produto), adita-se a raça Aberdeen-Angus enquanto possível raça dos machos em cruzamentos com reprodutoras da raça Avilenha-Negra Ibérica.

Esta alteração é igualmente introduzida no ponto 4.2, primeiro parágrafo, do documento único.

6.2. Na secção D) (Prova de que o produto é originário da área):

Na secção D (Prova de que o produto é originário da área), ponto 1, adita-se a raça Aberdeen-Angus enquanto possível raça dos machos em cruzamentos com reprodutoras da raça Avilenha-Negra Ibérica.

Motivos da alteração proposta:

A raça Aberdeen-Angus foi introduzida em Espanha há mais de três décadas, período durante o qual os agricultores adquiriram uma vasta experiência na criação e reprodução dos animais e no manuseamento da sua carne, adaptando-se esta aos sistemas de produção nacionais.

Os cruzamentos entre reprodutoras da raça Avilenha-Negra Ibérica e machos da raça Aberdeen-Angus dão origem a animais cuja carne tem características semelhantes às da própria raça Avilenha-Negra Ibérica, bem como à dos descendentes resultantes dos cruzamentos entre esta última e os machos das raças Avileña e Charolesa.

Esta conclusão é corroborada pelo estudo «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» [«Investigação destinada a melhorar o conhecimento da produtividade e qualidade obtidas através do cruzamento de determinadas raças de bovinos, com vista a adaptar a produção à procura do mercado e a melhorar a produtividade das explorações agrícolas»], realizado pelo Instituto de Investigação e Desenvolvimento Rural, Agrícola e Alimentar da Comunidade de Madrid.

Os testes efetuados no âmbito desse estudo demonstram que os cruzamentos entre reprodutoras da raça Avilenha-Negra Ibérica e machos da raça Aberdeen-Angus apresentam índices de deposição e de conversão semelhantes aos dos descendentes de cruzamentos com machos da raça Charolesa.

No mesmo sentido, os resultados mostram que a carne proveniente dos cruzamentos entre reprodutoras da raça Avilenha-Negra Ibérica e machos da raça Aberdeen-Angus tem características físico-químicas semelhantes à dos descendentes resultantes dos cruzamentos entre esta e os machos das raças Avileña e Charolesa. Concretamente, a carne resultante destes cruzamentos caracteriza-se por ser firme ao toque, ligeiramente húmida e de consistência tenra. A cor é viva, variando entre rosado e púrpura, e a gordura de cor branca ou creme.

Além disso, a carne destes animais é globalmente muito apreciada devido à sua tenrura, intensidade e qualidade gustativa, sendo, por conseguinte, muito apreciada pelos consumidores.

A introdução da raça Aberdeen-Angus enquanto possível raça dos machos nos cruzamentos responde à necessidade de adaptar a produção às atuais preferências do mercado. A raça Aberdeen-Angus é internacionalmente reconhecida pela qualidade da sua carne, o que aumentou a procura destes cruzamentos e despertou o interesse dos consumidores, que valorizam o seu sabor e tenrura.

Com a introdução desta raça, os criadores podem diversificar e alargar a sua oferta de acordo com as normas da IGP, assegurando assim a continuidade e a competitividade da IGP «Carne de Ávila» sem alterar os seus parâmetros de qualidade e autenticidade. Consequentemente, os cruzamentos com a raça Aberdeen-Angus têm um rendimento de produção e um rendimento de carcaça semelhantes aos dos cruzamentos com a raça Charolesa, mas suscitam maior interesse por parte dos consumidores.

Em suma, a inclusão da raça Aberdeen-Angus permite responder às exigências dos consumidores e manter a reputação de qualidade da carne IGP «Carne de Ávila» no mercado atual.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Carne de Ávila»

Número de referência da UE: PGI-ES-0093-AM04 — 28.7.2026

1. **Nome(s)**

«Carne de Ávila»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

02 — CARNES E MIUDEZAS, COMESTÍVEIS

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

A carne protegida pela IGP deve provir de gado pertencente à raça Avilenha-Negra Ibérica ou descendente do primeiro cruzamento entre reprodutoras da raça Avilenha-Negra Ibérica e machos das raças Charolesa, Limusina e Aberdeen-Angus.

O gado é categorizado por idade:

Ternera (vitela): animais destinados ao abate, com 12 meses de idade, no máximo, que permaneceram com a progenitora durante, no mínimo, cinco meses;

Añojo (vitelão): animais desmamados com cinco meses de idade, no mínimo, destinados ao abate, com idade compreendida entre 12 e 24 meses;

Novillo (novilho): animais destinados ao abate, com idade compreendida entre 24 e 48 meses.

As carcaças só podem beneficiar da IGP se constarem do sistema de classificação de carcaças europeu, numa classe de conformação compreendida entre U+ e O e se apresentarem um estado de gordura compreendido entre 2 e 4.

		Classe de estado de gordura												
		1	1+	2-	2	2+	3-	3	3+	4-	4	4+	5-	5
Conformação	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 de estado de gordura												
		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-													

A carne proveniente destes animais é firme ao toque, ligeiramente húmida e tem uma consistência tenra. A cor é viva, oscilando entre rosado e púrpura, e a gordura de cor branca ou creme.

O período mínimo de maturação da «Carne de Ávila» é de quatro dias.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

O gado é criado em regime extensivo e/ou com recurso à prática de transumância, com exploração dos recursos de pastagem e silvícolas (bolota e rebentos). A transumância é um modo de produção ancestral que consiste em tirar partido dos recursos naturais disponíveis, conduzindo o gado para locais distintos e complementares em diferentes épocas do ano: pastagens de montanha no verão e outono e *dehesas* (um sistema agrícola, silvícola e pastoril tradicional em que o gado é criado em regime extensivo em terrenos pobres ou não agrícolas) arborizadas de carvalhos (azinheiras e sobreiros) no inverno e na primavera. O gado é criado em regime extensivo, com baixa densidade de pastoreio — entre 0,2 e 0,4 cabeças normais por hectare em média — nas zonas de maneio em pastagem tradicionais desta raça, que, noutras circunstâncias, não seriam utilizadas. Em períodos de escassez, o gado recebe complementos alimentares de cereais, proteaginosas e outras matérias-primas, sempre de origem vegetal, bem como os minerais e vitaminas necessários.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A área geográfica descrita no ponto 4 corresponde à de nascença, crescimento e engorda dos animais destinados a abate, nas mesmas explorações que praticam a pecuária extensiva das progenitoras.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

A identificação e a rastreabilidade das carcaças, peças e cortes são asseguradas pela rotulagem de todas as carcaças protegidas por este nome. O sistema de rotulagem é o seguinte:

1) Rótulos de carcaça, que ostentam todas as informações infra, exceto o tipo de peça;

2) Rótulos de peça, que ostentam todas as informações obrigatórias, bem como o tipo de peça (chambão da pá, acém-redondo, etc.);

3) Quando as peças são expedidas em cortes, são rotuladas mediante a aposição de contrarrótulos numerados emitidos pelo Conselho Regulador para permitir o controlo da rastreabilidade;

4) Para além das menções obrigatórias, os rótulos «Carne de Ávila» devem conter pelo menos as seguintes informações: número de referência, identificação do Conselho Regulador, identificação oficial, descrição da peça, data de abate, origem, número de autorização, local de preparação, número da carcaça, logótipo do Conselho Regulador «Carne de Ávila», logótipo da IGP da UE, código de barras e o nome sob o qual a carne de bovino é comercializada [«ternera» (vitela), «añojo» (vitelão) ou «novillo» (novilho)].



5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção da raça Avilenha-Negra Ibérica e de elaboração do produto abrangido pela IGP é composta pelas comarcas agrícolas abaixo mencionadas (agrupadas por províncias e comunidades autónomas): Comunidade Autónoma da Andaluzia: Córdoba: comarcas de Pedroches, La Sierra e Campiña Baja. Huelva: Sierra. Jaén: Sierra Morena. Sevilla: Sierra Norte. Comunidade Autónoma de Aragão: Teruel: Serranía de Albarracín, Maestrazgo. Comunidade Autónoma de Castela-Mancha: Ciudad Real: Montes Norte, Campo de Calatrava, Montes Sur, Pastos. Guadalajara: todas as comarcas. Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Navahermosa, Montes de los Yébenes. Comunidade Autónoma de Castela e Leão: Ávila: todas as comarcas. Burgos: Demanda. León: La Montaña de Riaño, Sahagún. Palencia: Guardo, Cervera. Salamanca: todas as comarcas. Segovia: todas as comarcas. Soria: Pinares. Valladolid: centro, sul e sudeste. Zamora: Sayago, Duero Bajo. Comunidade Autónoma da Estremadura: Cáceres: todas as comarcas. Badajoz: todas as comarcas. Comunidade Autónoma da Rioja: todas as comarcas. Comunidade Autónoma de Madrid: Lozoya-Somosierra, Guadarrama, área metropolitana e sudoeste.

6. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☐ Reputação

☑ Qualidade específica

☐ Outras características

Resumo da relação

Especificidades da área geográfica

Paisagem

Nas zonas de montanha, o relevo caracteriza-se por terreno de topografia acidentada e orografia complexa, que engloba vales de altitude, pequenos vales estreitos, encostas íngremes e planaltos extensos, por vezes expostos a rajadas de vento e tempestades. As zonas de *dehesa* são constituídas por vastas planícies situadas a altitude variável, entre 300 e 1 200 metros acima do nível médio das águas do mar.

Clima

Clima fortemente contrastado, tendo em conta a grande propagação da raça, as suas zonas de implantação e o modo como o gado se desloca por via da prática da transumância. O gado pasta entre *dehesas*, vales e montanhas. Nas zonas de montanha os verões são frescos e os invernos muito frios, com geadas persistentes. Em contrapartida, nas *dehesas* os verões são geralmente muito quentes e secos e os invernos amenos.

Flora

As práticas de reprodução da raça Avilenha-Negra Ibérica estão associadas ao sistema de *dehesas*, em que predominam as zonas de prado e de cultivo, o matagal e o bosque. Inclui *dehesas* exclusivamente de pastagem, *dehesas* mistas (ou seja, de pastagem e lavoura) e charneca. Nas primeiras, destacam-se os pequenos bosques de carvalhos, sabinas, azinheiras e zimbros. As árvores escasseiam, mas abundam as extensões de prado. Nas *dehesas* mistas de pastagem e lavoura, prevalecem os carvalhos, as azinheiras e os prados, que oferecem ao gado os recursos proporcionados pelo arvoredo (bolota e rebentos) e pelos terrenos de restolho. Nos ervaçais de montanha predomina o pinhal, coberto de neve durante parte do ano, obrigando por isso à transumância do gado.

Especificidade do produto

A carne abrangida pela IGP «Carne de Ávila» possui as seguintes características: A carne proveniente destes animais é firme ao toque, ligeiramente húmida e tem uma consistência tenra. A cor é viva, oscilando entre rosado e púrpura, e a gordura de cor branca ou creme, sendo muito apreciada pela tenrura, intensidade e qualidade do seu sabor.

Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

As reprodutoras são da raça autóctone Avilenha-Negra Ibérica, presente desde longa data e que se adaptou perfeitamente à criação na área geográfica em causa. A presença desta raça entre a população de gado em geral tem vindo a aumentar. Os animais desta raça, inicialmente utilizados como animais de tração, começaram a ser criados como raça de carne na sequência da mecanização dos campos. Por este motivo, foram cruzadas com outras raças de carne, sobretudo com a Charolesa e a Limusina. A criação desta raça autóctone, que tão bem se adaptou ao meio local, é a principal forma de exploração de recursos naturais – como a flora, os prados, as forragens, os rebentos e a bolota. A dieta variada das reprodutoras e as particularidades da raça Avilenha-Negra Ibérica e dos animais descendentes do primeiro cruzamento com raças de maior conformação permitem obter uma carne de características únicas. Conta-se entre as carnes mais apreciadas, nomeadamente pela tenrura, pela intensidade e qualidade do sabor e pela cor viva, oscilando entre rosado e púrpura. As características da carne devem-se essencialmente ao meio e tipo de alimentação disponível – viável graças à perfeita adaptação da raça ao modelo produtivo existente na zona geográfica em causa – e ao fator racial.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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