C/2026/5436

20.10.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/5436)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Carne de Ávila“

Referenčné číslo EÚ: PGI-ES-0093-AM04 – 28. 7. 2026

1. **Názov výrobku**

„Carne de Ávila“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Generálne riaditeľstvo pre potravinárstvo, španielske ministerstvo poľnohospodárstva, rybárstva a potravinárstva

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Ide o „štandardnú zmenu“ v zmysle vymedzenia v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože nezahŕňa zmenu názvu chráneného výrobku, nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni spojenie, a neznamená žiadne obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Zahrnutie plemena Aberdeen Angus ako možného plemena plemenníkov pri krížení s kravami plemena Avileña-Negra Ibérica.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Zavedenie plemena Aberdeen Angus ako možného plemena plemenníkov pri krížení s kravami plemena Avileña-Negra Ibérica si vyžaduje nasledujúce zmeny v špecifikácii výrobku:

6.1. V oddiele B „Opis výrobku“:

V prvom odseku oddielu B „Opis výrobku“ sa doplnilo plemeno Aberdeen Angus ako možné plemeno plemenníkov pri krížení s kravami plemena Avileña-Negra Ibérica.

Táto zmena sa urobila aj v prvom odseku bodu 4.2 jednotného dokumentu.

6.2. V oddiele D „Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z danej oblasti“:

V bode 1 oddielu D „Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z danej oblasti“ sa doplnilo plemeno Aberdeen Angus ako možné plemeno plemenníkov pri krížení s kravami plemena Avileña-Negra Ibérica.

Dôvody navrhovanej zmeny:

Plemeno Aberdeen Angus sa v Španielsku objavilo pred viac ako tromi desaťročiami a poľnohospodári za ten čas získali rozsiahle skúsenosti s chovom a šľachtením tohto dobytka a so spracovaním jeho mäsa, čo umožnilo jeho prispôsobenie sa vnútroštátnym výrobným systémom.

Krížením kráv plemena Avileña-Negra Ibérica s plemenníkmi plemena Aberdeen Angus vznikajú zvieratá, ktorých mäso má vlastnosti podobné vlastnostiam mäsa čistokrvného dobytka plemena Avileña-Negra Ibérica, ako aj mäsa krížencov medzi dobytkom plemena Avileña-Negra Ibérica a plemenníkmi plemien Avileña a Charolais.

Tento záver sa potvrdzuje v štúdii s názvom „Výskum zameraný na zlepšenie poznatkov o produktivite dosiahnutej krížením určitých mäsových plemien a o kvalite takýchto krížencov s cieľom prispôsobiť výrobu dopytu na trhu a zvýšiť produktivitu poľnohospodárskych podnikov“, ktorú vypracoval Madridský inštitút pre výskum a rozvoj vidieka, poľnohospodárstva a potravinárstva (IMIDRA).

Z testov vykonaných v rámci tejto štúdie vyplýva, že kríženci medzi plemenom Avileña-Negra Ibérica a plemenníkmi plemena Aberdeen Angus vykazujú podobnú mieru depozície a konverzie ako kríženci medzi plemenom Avileña-Negra Ibérica a plemenníkmi plemena Charolais.

Zo zistení zároveň vyplýva, že mäso z krížencov medzi plemenom Avileña-Negra Ibérica a plemenníkmi plemena Aberdeen Angus má fyzikálno-chemické vlastnosti podobné tým, ktoré vykazujú kríženci medzi plemenom Avileña-Negra Ibérica a plemenníkmi plemien Avileña a Charolais. Konkrétne je mäso z týchto krížencov pevné na dotyk, mierne vlhké a má jemnú štruktúru. Má jasnú, svetločervenú až purpurovočervenú farbu s tukom bielej až krémovej farby.

Okrem toho je mäso týchto zvierat všeobecne vysoko cenené pre svoju jemnosť, ako aj pre intenzitu a kvalitu svojej chuti, vďaka čomu je medzi spotrebiteľmi veľmi obľúbené.

Zavedením plemena Aberdeen Angus ako možného plemena plemenníkov pri krížení sa reaguje na potrebu prispôsobiť výrobu súčasným preferenciám trhu. Plemeno Aberdeen Angus je medzinárodne uznávané pre kvalitu svojho mäsa, čím sa zvýšil dopyt po týchto krížencoch a vzbudil sa záujem spotrebiteľov, ktorí oceňujú jeho chuť a jemnosť.

Zavedenie tohto plemena umožňuje chovateľom hospodárskych zvierat diverzifikovať a rozšíriť svoju ponuku v súlade s normami chráneného zemepisného označenia (CHZO), čím sa zabezpečí kontinuita a konkurencieschopnosť výrobkov s CHZO „Carne de Ávila“ bez toho, aby došlo k zmene ich ukazovateľov kvality a pravosti. Z toho vyplýva, že kríženci s plemenom Aberdeen Angus majú podobnú produkciu a výnos jatočného tela ako kríženci s plemenom Charolais, vzbudzujú však väčší záujem spotrebiteľov.

Stručne povedané, zaradenie plemena Aberdeen Angus predstavuje spôsob, ako reagovať na požiadavky spotrebiteľov a zachovať renomovanú kvalitu mäsa s CHZO „Carne de Ávila“ na súčasnom trhu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Carne de Ávila“

Referenčné číslo EÚ: PGI-ES-0093-AM04 – 28. 7. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Carne de Ávila“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

02 – MÄSO A JEDLÉ MÄSOVÉ DROBY

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Dobytok vhodný na produkciu mäsa označeného týmto CHZO musí buď patriť do plemena Avileña-Negra Ibérica, alebo pochádzať z prvého kríženia medzi kravami tohto plemena a plemenníkmi plemena Charolais, Limousin alebo Aberdeen Angus.

Dobytok sa delí do kategórií podľa veku:

Ternera: zviera určené na zabitie vo veku najviac 12 mesiacov, pričom strávilo s matkou najmenej päť mesiacov,

Añojo: zviera odstavené vo veku najmenej päť mesiacov, určené na zabitie vo veku viac ako 12 mesiacov a menej ako 24 mesiacov,

Novillo: zviera určené na zabitie vo veku viac ako 24 a menej ako 48 mesiacov.

CHZO sa môže používať pre jatočné telo len vtedy, ak sa na základe európskej klasifikácie jatočných tiel nachádza v triede mäsitosti medzi U+ a O a ak vykazuje stupeň pretučnenosti medzi 2 a 4.

		Trieda pretučnenosti												
		1	1+	2–	2	2+	3–	3	3+	4–	4	4+	5	5
Mäsitosť	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			

		Trieda pretučnenosti												
		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–													

Hovädzie mäso z týchto zvierat je pevné na dotyk, mierne vlhké a má jemnú štruktúru. Má jasnú, svetločervenú až purpurovočervenú farbu s tukom bielej až krémovej farby.

Mäso „Carne de Ávila“ musí zrieť najmenej štyri dni.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Hovädzí dobytok sa chová extenzívne a/alebo sa uplatňujú postupy sezónneho presúvania dobytka, pričom sa využívajú zdroje miestnych pastvín a lesov (pastevné rastliny a žalude). Sezónne presúvanie dobytka predstavuje starobylý systém chovu založený na využívaní dostupných prírodných zdrojov. Pastieri v rôznych častiach roka ženú dobytok na pastviny v rozličných dopĺňajúcich sa lokalitách: v lete a na jeseň na pastviny v horských oblastiach a v zime a na jar na tzv. dehesy (typ tradičného agrolesníckeho pastevného systému, v ktorom sa dobytok extenzívne chová na chudobnej alebo nepoľnohospodárskej pôde) s dubovým porastom (dub cezmínový a dub korkový). Používa sa systém extenzívneho chovu s nízkou mierou osadenia – v priemere medzi 0,2 až 0,4 dobytčej jednotky na hektár – v oblastiach s tradičným pasením tohto plemena: ide o oblasti, ktoré by inak pravdepodobne zostali nevyužité. V období nedostatku sa hovädzí dobytok dokrmuje doplnkovými krmivami, ktoré obsahujú obilniny, zdroje bielkovín a iné suroviny, ktoré sú vždy rastlinného pôvodu, ako aj potrebné minerály a vitamíny.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Zemepisná oblasť opísaná v bode 4 zodpovedá oblasti, kde sa zvieratá určené na zabitie rodia, chovajú a vykrmujú, a to v tých istých podnikoch venujúcich sa extenzívnemu chovu, v ktorých sú chované aj ich matky.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Aby sa zaistila identifikácia a vysledovateľnosť jatočných tiel, ich dielov a porciovaných častí, každé jatočné telo s týmto CHZO je označené súborom etikiet. Systém označovania je takýto:

1. etikety pre jatočné telá, ktoré obsahujú ďalej opísané informácie, s výnimkou druhu dielu jatočného tela;

2. etikety dielov jatočných tiel, ktoré obsahujú požadované informácie, ako aj druh dielu jatočného tela (nožina, vrchný šál/špička atď.);

3. keď sa diely expedujú porciované, označujú sa očíslovanými zadnými etiketami, ktoré vydáva regulačná rada a ktoré umožňujú kontrolovať vysledovateľnosť;

4. okrem povinných informácií musia etikety na mäse „Carne de Ávila“ obsahovať najmenej tieto informácie: referenčné číslo, identifikáciu regulačnou radou, úradnú identifikáciu, opis dielu, dátum zabitia, pôvod, číslo povolenia, miesto opracovania, číslo jatočného tela, logo regulačnej rady pre „Carne de Ávila“, logo CHZO EÚ, čiarový kód a názov, pod ktorým sa mäso uvádza na trh („*ternera*“ [teľacie mäso], „*añojo*“ [hovädzie mäso z mladého dobytka] alebo „*novillo*“ [hovädzie mäso z mladého býka]).



5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť, v ktorej sa chová hovädzí dobytok plemena Avileña-Negra Ibérica a v ktorej sa vyrába hovädzie mäso s CHZO, sa rozprestiera v týchto chovných regiónoch (zoskupené podľa provincií a autonómnych oblastí): Autonómna oblasť Andalúzia: Córdoba: okresy Los Pedroches, La Sierra a Campiña Baja. Huelva: Sierra. Jaén: Sierra Morena. Sevilla: Sierra Norte. Autonómna oblasť Aragónsko: Teruel: Serranía de Albarracín a Maestrazgo. Autonómna oblasť Kastília-La Mancha: Ciudad Real: Montes Norte, Campo de Calatrava, Montes Sur a Pastos. Guadalajara: všetky okresy. Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Navahermosa, Montes de los Yébenes. Autonómne spoločenstvo Kastílie a Leónu: Avila: všetky okresy. Burgos: Demanda. León La Montaña de Riaño, Sahagún. Palencia: Guardo, Cervera. Salamanca: všetky okresy. Segovia: všetky okresy. Soria: Pinares. Valladolid: Centro, Sur, Sureste. Zamora: Sayago, Duero Bajo. Autonómna oblasť Extremadura: Cáceres: všetky okresy. Badajoz: všetky okresy. Autonómne spoločenstvo La Rioja: všetky okresy. Autonómne spoločenstvo Madrid: Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Área Metropolitana de Madrid, Sur Occidental.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☐ Dobrá povesť

☑ Daná kvalita

☐ Iná vlastnosť výrobku

Zhrnutie súvislosti

Špecifické vlastnosti zemepisnej oblasti

Reliéf

Hornaté oblasti sa vyznačujú členitým terénom a komplexnou topografiou s horskými údoliami, úzkymi roklinami, strmými svahmi a rozsiahlymi planinami, ktoré môžu byť miestami vystavené víchriciam a prudkým snehovým búrkam. Oblasti nazývané *dehesy* tvoria rozsiahle, mierne zvlnené roviny, ktoré sa rozprestierajú v nadmorskej výške od 300 do 1 200 metrov nad morom.

Podnebie

Vzhľadom na rozsiahle rozšírenie plemena, oblasti, v ktorých je udomácnené, a postupy spojené so sezónnym presúvaním dobytka je podnebie výrazne kontrastné. Dobytok sa pasie na *dehesách*, v údoliach a v horách. Vo vysokých horách panujú chladné letá a veľmi tuhé zimy so silným mrazom. Na *dehesách*, naopak, väčšinou vládnu veľmi teplé, suché letá a mierne zimy.

Flóra

Chov plemena Avileña-Negra Ibérica je spojený so systémom nazývaným *dehesy*, na ktorých prevládajú pasienky, plochy na pestovanie plodín, krovinaté porasty a lesy. Nachádzajú sa tu *dehesy*, ktoré slúžia len ako pasienky, ďalej zmiešané *dehesy* (ktoré sa využívajú na pestovanie plodín aj ako pasienky) a kroviská. Na *dehesách*, ktoré slúžia len ako pasienky a vyznačujú sa malým počtom stromov a rozsiahlymi pastvinami, sú významne prítomné dubové háje, háje borievky netatovej, duba cezmínového a borievkové háje. Na zmiešaných *dehesách* využívaných na pestovanie plodín aj ako pasienky rastie dub a dub cezmínový, rozprestierajú sa tu pasienky a hovädzí dobytok tu môže spásať zdroje ponúkané stromami (žalude a výhonky) a strniskami. Na trávnatých plochách v horských oblastiach prevládajú borovicové háje, ktoré sú časť roka pokryté snehom, a preto je nevyhnutné dobytok sezónne presúvať.

Špecifické vlastnosti výrobku

Hovädzie mäso s CHZO „Carne de Ávila“ má tieto vlastnosti: Hovädzie mäso z týchto zvierat je pevné na dotyk, mierne vlhké a má jemnú štruktúru. Má jasnú, svetločervenú až purpurovočervenú farbu s tukom bielej až krémovej farby a vo všeobecnosti je cenené pre svoju jemnosť, ako aj výraznú a kvalitnú chuť.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Plemenné kravy patria do pôvodného plemena Avileña-Negra Ibérica, ktoré sa v danej zemepisnej oblasti vyskytuje od dávnych čias a dokonale sa tu prispôsobilo chovu. Zastúpenie tohto plemena v celkovej populácii dobytka sa zvyšuje. Z pôvodne ťažného zvieraťa sa po mechanizácii poľnohospodárstva začal tento dobytok chovať na hovädzie mäso. V dôsledku toho sa zaviedlo kríženie s plemenníkmi iného plemena, z ktorých najrozšírenejšími sú plemená Charolais a Limousin. Chov tohto pôvodného plemena hovädzieho dobytka, ktoré sa tak dobre prispôsobilo miestnemu prostrediu, je hlavným spôsobom využívania prírodných zdrojov, ako sú flóra, pasienky, potrava, výhonky rastlín a žalude. Pestrá výživa matiek spolu so špecifickými vlastnosťami plemena Avileña-Negra Ibérica a prvokrížencov z plemien s lepšou mäsitosťou umožňujú získavať veľmi jedinečné hovädzie mäso. Pre svoju jemnosť, výraznú chuť, kvalitu a jasnú, svetločervenú až purpurovú farbu patrí medzi najvyhľadávanejšie mäsá. Vlastnosti tohto mäsa sú podmienené zemepisným prostredím a typom výživy, ktorá je pre dobytok dostupná – tieto vlastnosti vyplývajú zo schopnosti plemena dokonale sa prispôsobiť systému chovu, ktorý sa v tejto zemepisnej oblasti využíva, ako aj z charakteristík samotného plemena.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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