C/2026/5436
20.10.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5436)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Carne de Ávila”

Referensnummer: PGI-ES-0093-AM04 – 28.7.2026

1. **Produktens namn**

”Carne de Ávila”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Dirección General de Alimentación – Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedelsfrågor)

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringen är en standardändring i den mening som avses i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom den inte inbegriper en ändring av namnet, inte innebär en risk för att sambandet inte längre uppfylls och inte innebär några begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Införande av möjligheten att använda avelstjurar av rasen aberdeen angus för korsning med kor av rasen avileña-negra ibérica.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

Införande av möjligheten att använda avelstjurar av rasen aberdeen angus för korsning med kor av rasen avileña-negra ibérica innebär följande ändringar av produktspecifikationen:

6.1 I avsnitt B) Beskrivning av produkten:

I första stycket i avsnitt B) Beskrivning av produkten har rasen aberdeen angus lagts till som en möjlig ras för avelstjurar för korsning med kor av rasen avileña-negra ibérica.

Samma ändring har också gjorts i punkt 4.2 första stycket i det sammanfattande dokumentet.

6.2 I avsnitt D) Bevis för att produkten har sitt ursprung i det geografiska området:

I första stycket i avsnitt D) Bevis för att produkten har sitt ursprung i det geografiska området, har aberdeen angus lagts till som en möjlig ras för avelstjurar för korsning med kor av rasen avileña-negra ibérica.

Skäl till den föreslagna ändringen:

Rasen aberdeen angus introducerades i Spanien för mer än tre årtionden sedan, och jordbrukarna har sedan dess fått stor erfarenhet av att föda upp och bedriva avel med rasen och hantera köttet, vilket har möjliggjort anpassning av rasen till de nationella produktionssystemen.

Genom korsning mellan kor av rasen avileña-negra ibérica och avelstjurar av rasen aberdeen angus produceras djur vilkas kött har liknande egenskaper som kött från renrasiga nötkreatur av rasen avileña-negra ibérica och även som kött av korsningar mellan avileña-negra ibérica och avelstjurar av raserna avileña och charolais.

Denna slutsats stöds av den rapport om forskning för att förbättra kunskapen om den produktivitet som uppnås genom korsning mellan vissa köttraser och kvaliteten på sådana korsningar, i syfte att anpassa produktionen till efterfrågan på marknaden och förbättra jordbruksföretagens produktivitet, som tagits fram av Madrids institut för forskning och utveckling på lantbruks- och livsmedelsområdet (IMIDRA).

De tester som utförts inom ramen för studien visar att korsningar mellan djur av rasen avileña-negra ibérica och avelstjurar av rasen aberdeen angus har liknande ansättnings- och foderomvandlingsförmåga som korsningar mellan avileña-negra ibérica och avelstjurar av rasen charolais.

Likaså visar resultaten att köttet från korsningar mellan avileña-negra ibérica och avelstjurar av rasen aberdeen angus har fysikalisk-kemiska egenskaper som liknar dem hos kött från korsningar mellan avileña-negra ibérica och avelstjurar av raserna avileña och charolais. Köttet från korsningarna har en fast och mör konsistens och är en aning fuktigt. Det har en intensiv färg som skiftar mellan ljusröd och purpurröd, med vitt till gräddvitt fett.

Dessutom är köttet från dessa djur överlag mycket uppskattat för sin möra konsistens och utpräglade och högklassiga smak, vilket gör det mycket populärt bland konsumenterna.

Att introducera aberdeen angus som en möjlig ras för avelstjurar vid korsningsavel svarar mot behovet av att anpassa produktionen till rådande marknadspreferenser. Rasen aberdeen angus är internationellt erkänd för köttets kvalitet, vilket har ökat efterfrågan på dessa korsningar och väckt intresset hos konsumenter som uppskattar köttets smak och möra konsistens.

Genom att denna ras inkluderas kan uppfödarna diversifiera och utöka sitt utbud i linje med standarderna för den skyddade geografiska beteckningen och därigenom säkerställa kontinuiteten och konkurrenskraften för den skyddade geografiska beteckningen ”Carne de Ávila” utan att ändra dess parametrar för kvalitet och äkthet. Korsningar med aberdeen angus möjliggör liknande produktion och liknande slaktutbyte som korsningar med charolais, men väcker större intresse bland konsumenterna.

Kort sagt erbjuder aberdeen angus ett sätt att bemöta konsumenternas krav och upprätthålla den erkända kvaliteten på kött med den skyddade geografiska beteckningen ”Carne de Ávila” på den nuvarande marknaden.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Carne de Ávila”

Referensnummer: PGI-ES-0093-AM04 – 28.7.2026

1. **Namn**

”Carne de Ávila”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

02 – KÖTT OCH ÄTBARA SLAKTBIPRODUKTER

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

De nötkreatur som lämpar sig för framställning av det kött som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen måste vara antingen av rasen avileña-negra ibérica eller första generationens djur efter korsning mellan renrasiga kor av denna ras och avelstjurar av rasen charolais, limousin eller aberdeen angus.

Djuren kategoriseras efter ålder:

Ternera: ska slaktas senast vid 12 månaders ålder efter att ha tillbringat minst fem månader med moderdjuret.

Añojo: avvänjs tidigast vid fem månaders ålder och slaktas mellan 12 och 24 månaders ålder.

Novillo: slaktas vid mellan 24 och 48 månaders ålder.

Den skyddade geografiska beteckningen får bara användas för en slaktkropp om dess konformation, baserat på EU:s klassificering av slaktkroppar, ligger mellan U+ och O och dess fettansättningsgrad är mellan 2 och 4.

		Fettklass												
		1	1+	2-	2	2+	3-	3	3+	4-	4	4+	5-	5
Konformation	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			

		Fettklass												
		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-													

Köttet från dessa djur har en fast och mör konsistens och är en aning fuktigt. Det har en intensiv färg som skiftar mellan ljusröd och purpurröd, med vitt till gräddvitt fett.

Minsta mörningstid för ”Carne de Ávila” är fyra dagar.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Nötkreaturen föds upp extensivt och/eller genom växling av betesområde med utnyttjande av lokal betesmark och skog (betesväxter och ekollon). Alternerande beteshållning är en uråldrig djuruppfödningsmetod som innebär att man utnyttjar de resurser som finns i naturen och flyttar boskapen mellan olika, kompletterande platser beroende på årstid: betesmark i bergen under sommar och höst och *dehesa*-områden (ett traditionellt system för jordbruk, skog och betesmarker där boskap föds upp extensivt på karg mark eller annan mark än jordbruksmark) med ek (stenek och korkek) under vinter och vår. Nötkreaturen föds upp extensivt med en låg djurtäthet – mellan 0,2 och 0,4 djurenheter per hektar i genomsnitt – i de betesområden där rasen traditionellt betar: landområden som annars antagligen skulle gå till spillo. I bristtider utfodras nötkreaturen med kompletterande foder av spannmål, proteinkällor och andra råmaterial som alltid är växtbaserade, samt med nödvändiga mineraler och vitaminer.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Det geografiska området som beskrivs i avsnitt 4 är det område där de djur som är avsedda att slaktas föds, föds upp och göds, på samma extensiva anläggningar där avelskorna föds upp.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

—

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Varje slaktkropp som omfattas av denna beteckning har en uppsättning märkningar så att slaktkroppar, styckningsdelar och enskilda delar kan identifieras och spåras. Märkningssystemet är uppbyggt på följande sätt:

1) Slaktkroppsmärkningar anger uppgifterna nedan, förutom för typen av styckningsdel.

2) Styckningsdelsmärkningar anger specificerade uppgifter och typen av styckningsdel (framlägg, innanlår/ytterlår etc.).

3) När styckningsdelar delas upp i enskilda delar märks de med numrerade sekundära märkningar utfärdade av kontrollorganet som gör möjliggör spårbarhetskontroll.

4) Utöver de obligatoriska uppgifterna måste märkningen ”Carne de Ávila” innehålla minst följande uppgifter: referensnummer, kontrollorganets identifiering, officiell identifiering, beskrivning av styckningsdelen, slaktdatum, ursprung, godkännandenummer, beredningsplats, slaktkroppsnummer, kontrollorganets logotyp för ”Carne de Ávila”, EU:s logotyp för den skyddade geografiska beteckningen, streckkod och det namn som nötköttet marknadsförs med (”ternera” [kalv], ”añojo” [ungt nötkreatur] eller ”novillo” [ungtjur]).



5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det område där nötkreatur av rasen avileña-negra ibérica föds upp, och nötkött som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen framställs, sträcker sig över följande jordbruksdistrikt (i grupper efter provins och autonom region): Autonoma regionen Andalusien: Córdoba: distrikten Los Pedroches, La Sierra och Campiña Baja. Huelva: Sierra. Jaén: Sierra Morena. Sevilla: Sierra Norte. Autonoma regionen Aragonien: Teruel: Serranía de Albarracín och Maestrazgo. Autonoma regionen Kastilien-La Mancha: Ciudad Real: Montes Norte, Campo de Calatrava, Montes Sur och Pastos. Guadalajara: alla distrikt. Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra-Toledo, La Jara, Montes de Navahermosa och Monte de los Yébenes. Autonoma regionen Kastilien och León: Avila: alla distrikt. Burgos: Demanda. León: La Montaña de Riaño och Sahagún. Palencia: Guardo och Cervera. Salamanca: alla distrikt. Segovia: alla distrikt. Soria: Pinares. Valladolid: centrala, södra och sydöstra delarna. Zamora: Sayago och Duero Bajo. Autonoma regionen Extremadura: Cáceres: alla distrikt. Badajoz: alla distrikt. Autonoma regionen La Rioja: alla distrikt. Autonoma regionen Madrid: Lozoya Somosierra, Guadarrama, Área Metropolitana de Madrid och Sur Occidental.

6. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☐ anseende

☑ Viss kvalitet

☐ Andra egenskaper

Sammanfattning av sambandet

Specifika egenskaper hos det geografiska området

Landskap

Bergsområdena har en kuperad terräng och komplex topografi med högtliggande dalar, trånga raviner, branta sluttningar och vidsträckta platåer som ibland kan drabbas av stark blåst och stormar. *Dehesa*-områdena utgörs av vidsträckta slätter med små nivåskillnader som ligger mellan 300 och 1 200 meter över havet.

Klimat

Klimatet är mycket varierat, vilket beror på rasens stora spridning, på området där den är etablerad samt på hur boskapen flyttas runt när man växlar betesområde. Boskapen betar på *dehesa*-mark, i dalgångar och i berg. I högländerna är somrarna svala och vintrarna hårda med längre perioder med minusgrader. *Dehesa*-områdena har däremot i regel mycket varma, torra somrar och milda vintrar.

Flora

Uppfödningsmetoderna för rasen avileña-negra ibérica är kopplade till *dehesa*-systemet, med övervägande utnyttjande av betesmark, åkermark, buskskog och skogsmark. Det omfattar *dehesa*-mark som bara är till för bete, *dehesa*-mark som är blandad (dvs. åker- och betesmark) och områden med buskskog. Ek, sävenbom, stenek och enbärslundar är vanligt förekommande på *dehesa*-mark som endast är till för bete, och där är glest med träd men finns mycket betesmark. I *dehesa*-områden med både åker- och betesmark finns ek, stenek och betesängar, och boskapen kan äta det som kommer från träden (ekollon, löv och skott) och från stubbåkrarna. Gräsmarkerna på högre höjder domineras av tallundar som är täckta av snö under delar av året, vilket kräver att man växlar betesområde.

Produktens särskilda egenskaper

Nötkött med den skyddade geografiska beteckningen ”Carne de Ávila” har följande egenskaper: Köttet från dessa djur har en fast och mör konsistens och är en aning fuktigt. Det har en intensiv färg som skiftar mellan ljusröd och purpurröd, med vitt till gräddvitt fett, och köttet är överlag mycket uppskattat för sin möra konsistens och utpräglade och högklassiga smak.

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Avelskorna tillhör den inhemska rasen avileña-negra ibérica som har funnits här sedan långt tillbaka i tiden och blivit fullt anpassad för uppfödning i det berörda produktionsområdet. Förekomsten av denna ras i den totala nötkreaturspopulationen ökar. Nötkreatur av denna ras användes ursprungligen som dragdjur och började födas upp för nötkött när jordbruket mekaniserades. Som följd introducerades andra köttraser som avelstjurar, av vilka raserna charolais och limousin är de mest använda. Uppfödning av nötkreatur av denna inhemska ras, som har anpassat sig mycket väl till den lokala miljön, är det främsta sättet att utnyttja naturresurser, såsom växter, ängsmarker, foder, betesväxter och ekollon. Avelskornas varierade diet och de särskilda egenskaperna hos rasen avileña-negra ibérica och första generationens djur efter korsning med bättre anpassade raser ger ett mycket unikt nötkött. Köttet hör till de mest uppskattade, särskilt för sin möra konsistens och utpräglade och högklassiga smak samt sin intensiva färg, som skiftar mellan ljusröd och purpurröd. Köttets specifika karaktär beror främst på två faktorer: för det första miljön och den föda som finns tillgänglig för boskapen, vilket möjliggörs genom att rasen är fullt anpassad till den befintliga uppfödningsmetoden i det geografiska området, för det andra rasen.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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