

---

**REGISTRATION CERTIFICATE  
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT  
CERTIFICADO DE REGISTRO**

---

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen**

**European Union**

**Union européenne**

**Unión Europea**

**Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro**

**GI-1264**

**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**

**Carne de Ávila**

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, April 28, 2023



Alexandra Grazioli  
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**GI-1264**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

GEOGRAPHICAL INDICATION

**Carne de Ávila**

GOOD(S)

- 1. Fresh meat**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- 1. Any producer who complies with the specifications.**

*Address* Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Carne de  
Ávila  
C/ Padre Tenaguillo, núm 8  
05004 Ávila  
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area for the Avileña-Negra Ibérica breed of cattle is made up of the agricultural districts, grouped by province and Autonomous Community, listed below:

Autonomous Community of Andalucía: Huelva: Sierra. Jaén: Sierra Morena. Sevilla: Sierra Norte.

Autonomous Community of Aragón: Teruel: Serranía de Albarracín, Maestrazgo.

Autonomous Community of Castilla-La Mancha: Ciudad Real: Montes Norte, Campo Calatrava, Montes Sur, Pastos. Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Nava Hermosa, Montes de los Yébenes.

Autonomous Community of Castilla y León: Ávila: All regions. Burgos: Demanda. León: La Montaña de Riaño. Palencia: Guardo, Cervera. Salamanca: All regions. Segovia: All regions. Soria: Pinares. Valladolid: Center, South, Southeast. Zamora: Sayago.

Autonomous Community of Extremadura: Cáceres: All regions. Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, La Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena.

Autonomous Community of La Rioja: All regions.

Autonomous Community of Madrid: Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Metropolitan Area of Madrid, Western South.

The processing area is made up of the following agricultural districts grouped by provinces and Autonomous Communities:

Autonomous Community of Castilla y León: Ávila: All regions. Salamanca: All regions. Segovia: All regions. Valladolid: Center, South, Southeast.

Autonomous Community of Castilla-La Mancha: Toledo: Talavera, Sagra Toledo.

Autonomous Community of Extremadura: Cáceres: Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Plasencia, Hervás. Badajoz: Mérida, Badajoz, Olivenza.

Autonomous Community of Madrid: Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Metropolitan Area of Madrid, Western South.

The production and processing area is located in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE  
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1107/96 of June 12, 1996 on the registration of geographical indications and designations of origin in accordance with the procedure established in Article 17 of Council Regulation (EEC) No. 2081/92.

Official Journal of the European Union L148 dated 21.06.1996.

PGI-ES-0093

June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

*Address* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

**22 juin 2021**

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

**GI-1264**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

**Carne de Ávila**

PRODUIT(S)

- Viande fraîche**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- Tout producteur respectant le cahier des charges.

*Adresse* Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Carne de Ávila  
C/ Padre Tenaguillo, núm 8  
05004 Ávila  
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production du bétail de la race bovine avileña negra ibérica comprend les régions agricoles suivantes, groupées par provinces et communautés autonomes, énumérées ci-après:

Communauté autonome d'Andalousie: Huelva: Sierra. Jaén: Sierra Morena. Seville: Sierra Norte.

Communauté autonome d'Aragon: Teruel: Serranía de Albarracín, Maestrazgo.

Communauté autonome de Castille-La Manche: Ciudad Real: Montes Norte, Campo Calatrava, Montes Sur, Pastos. Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Nava Hermosa, Montes de los Yébenes.

Communauté autonome de Castille-et-León: Ávila: Toutes les régions. Burgos: Demanda. León: Montaña de Riaño. Palencia: Guardo, Cervera. Salamanque: Toutes les régions. Ségovie: Toutes les régions. Soria: Les Pinèdes. Valladolid: Centre, sud, sud-est. Zamora: Sayago.

Communauté autonome d'Estrémadure: Cáceres: Toutes les régions. Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, La Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena.

Communauté autonome de la Rioja: Toutes les régions.

Communauté autonome de Madrid: Lozoya-Somosierra, Guadarrama, zone métropolitaine de Madrid, partie sud-ouest.

L'aire d'élaboration est constituée des régions agricoles suivantes, groupées par provinces et communautés autonomes, énumérées ci-après:

Communauté autonome de Castille-et-León: Ávila: Toutes les régions. Salamanque: Toutes les régions. Ségovie: Toutes les régions. Valladolid: Centre, sud, sud-est.

Communauté autonome de Castille-La Manche: Toledo: Talavera, Sagra Toledo.

Communauté autonome d'Estrémadure: Cáceres: Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Plasencia, Hervás. Badajoz: Mérida, Badajoz, Olivenza.

Communauté autonome de Madrid: Lozoya-Somosierra, Guadarrama, zones métropolitaine de Madrid, partie sud-ouest.

L'aire de production et d'élaboration se situe en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA  
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil.

Journal officiel de l'Union européenne L148 du 21.06.1996.

PGI-ES-0093

21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

*Adresse* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

**22 de junio de 2021**

NÚMERO DE REGISTRO

**GI-1264**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

**Carne de Ávila**

PRODUCTO(S)

- 1. Carne fresca**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- 1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.**

*Dirección* Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Carne de  
Ávila  
C/ Padre Tenaguillo, núm 8  
05004 Ávila  
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción del ganado de raza Avileña-Negra Ibérica está constituida por las Comarcas Agrarias, agrupadas por provincias y Comunidades Autónomas, que se relacionan a continuación:

Comunidad Autónoma de Andalucía: Huelva: Sierra. Jaén: Sierra Morena. Sevilla: Sierra Norte.

Comunidad Autónoma de Aragón: Teruel: Serranía de Albarracín, Maestrazgo.



Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha: Ciudad Real: Montes Norte, Campo Calatrava, Montes Sur, Pastos. Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Nava Hermosa, Montes de los Yébenes.

Comunidad Autónoma de Castilla y León: Ávila: Todas las comarcas. Burgos: Demanda. León: La Montaña de Riaño. Palencia: Guardo, Cervera. Salamanca: Todas las comarcas. Segovia: Todas las comarcas. Soria: Pinares. Valladolid: Centro, Sur, Sureste. Zamora: Sayago.

Comunidad Autónoma de Extremadura: Cáceres: Todas las comarcas. Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, La Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena.

Comunidad Autónoma de la Rioja: Todas las comarcas.

Comunidad Autónoma de Madrid: Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Área Metropolitana de Madrid, Sur Occidental.

La zona de elaboración está constituida por las siguientes comarcas agrarias agrupadas por provincias y Comunidades Autónomas:

Comunidad Autónoma de Castilla y León: Ávila: Todas las comarcas. Salamanca: Todas las comarcas. Segovia: Todas las comarcas. Valladolid: Centro, Sur, Sureste.

Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha: Toledo: Talavera, Sagra Toledo.

Comunidad Autónoma de Extremadura: Cáceres: Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Plasencia, Hervás. Badajoz: Mérida, Badajoz, Olivenza.

Comunidad Autónoma de Madrid: Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Área Metropolitana de Madrid, Sur Occidental.

La zona de producción y elaboración se localiza en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) N° 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo.

Diario Oficial de la Unión Europea L148 de 21.06.1996.

PGI-ES-0093

21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

*Dirección* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)  
(RULE 5(3))<sup>1</sup>**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES  
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS  
(REGLA 5.3))**

---

<sup>1</sup> The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics**

**‘CARNE DE ÁVILA’**

**EC No: ES-PGI-0117-0093-13.06.2008**

**PGI ( X ) PDO ( )**

**1. Name:**

‘Carne de Ávila’

**2. Member State or third country:**

Spain

**3. Description of the agricultural product or foodstuff:**

**3.1. Type of product:**

Class 1.1 — Fresh meat (and offal)

**3.2. Description of the product to which the name in point 1 applies:**

The meat protected by the PGI must come from animals of the Avileña-Negra Ibérica breed and animals resulting from the first cross between breeding cows of the Avileña-Negra Ibérica breed and breeding bulls of the integrated Charolais and Limousin breeds.

The animals fall into different categories according to their age:

calf: an animal intended for slaughter at a maximum age of 12 months that has remained with the dam for at least 5 months;

yearling: an animal weaned at a minimum age of 5 months intended for slaughter at an age of between 12 and 24 months;

young bull: an animal intended for slaughter at an age of between 24 and 48 months.

Carcases eligible for the PGI must have a conformation class on the European scale of between O and U + and a degree of fat cover of between 2 and 4.

	Fat cover class												
	1	1 +	2 -	2	2 +	3 -	3	3 +	4 -	4	4 +	5 -	5

<b>Conformation</b>	<b>E</b>													
	<b>U +</b>				X	X	X	X	X	X	X			
	<b>U</b>				X	X	X	X	X	X	X			
	<b>U -</b>				X	X	X	X	X	X	X			
	<b>R +</b>				X	X	X	X	X	X	X			
	<b>R</b>				X	X	X	X	X	X	X			
	<b>R -</b>				X	X	X	X	X	X	X			
	<b>O +</b>				X	X	X	X	X	X	X			
	<b>O</b>				X	X	X	X	X	X	X			
	<b>O -</b>													
	<b>P +</b>													
	<b>P</b>													
<b>P -</b>														

Meat from these animals has a firm consistency and is slightly moist with a fine texture. It has a bright colour, between light and purplish red, with white to cream-coloured fat and is highly regarded because of its tenderness and the intensity and quality of its flavour.

‘Carne de Ávila’ must be matured for a minimum of four days.

**3.3. Raw materials (for processed products only):**

—

**3.4. Feed (for products of animal origin only):**

Extensive and/or transhumant production system using grazing and forestry resources (browsing, acorns). Transhumance is an ancestral production system based on the exploitation of natural resources and involves moving livestock between different but complementary locations at different times of the year: mountain pastures in summer and autumn and holm and cork oak groves in winter and spring. An extensive system is used with a low livestock density, which averages between 0,2 and 0,4 LU/ha, in areas where this breed has traditionally grazed and which would otherwise be very difficult to rear. In times of scarcity, livestock is given supplements composed of cereals, protein crops and other raw materials, always of plant origin, together with the necessary minerals and vitamins.

**3.5. Specific steps in production that must take place in the identified geographical area:**

The geographical area described in paragraph 4 is where the animals intended for slaughter are born, reared and fattened on the extensive holdings on which their dams are reared.

**3.6. Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc.:**

—

**3.7. Specific rules concerning labelling:**

Each carcass covered by the PGI has a set of labels to identify it and ensure traceability of the carcass, the cuts and the portions. This comprises:

- 1.labels for the carcass bearing the information given below, except for the type of cut;
- 2.labels for the cuts bearing the specified information and the type of cut (forequarter shank, rump steak, etc.);
- 3.if the cut is despatched in portions, secondary labels are attached bearing the same information as the carcass labels;
- 4.in addition to the obligatory details, 'Carne de Ávila' labels must contain the following: identification mark of the Regulatory Council, official identification mark, date of slaughter, carcass number, logo of the Regulatory Council, European PGI logo and barcode.



**4. Concise definition of the geographical area:**

The production area for the cattle of the Avileña-Negra Ibérica breed comprises the agricultural districts listed below (grouped by province and autonomous community):

Autonomous Community of Andalusia:

Huelva: Sierra.

Jaén: Sierra Morena.

Seville: Sierra Norte.

Autonomous Community of Aragon:

Teruel: Serranía de Albarracín, Maestrazgo.

Autonomous Community of Castile-La Mancha:

Ciudad Real: Montes Norte, Campo Calatrava, Montes Sur, Pastos.

Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Nava Hermosa, Montes de los Yébenes.

Autonomous Community of Castile-León:

Ávila: all districts.

Burgos: Demanda.

León: La Montaña de Riaño.

Palencia: Guardo, Cervera.

Salamanca: all districts.

Segovia: all districts.

Soria: Pinares.

Valladolid: centre, south, south-east.

Zamora: Sayago.

Autonomous Community of Extremadura:

Cáceres: all districts.

Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, La Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena.

Autonomous Community of La Rioja: all districts.

Autonomous Community of Madrid:

Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Metropolitan Area de Madrid, south-west.

Processing is carried out in the agricultural districts listed below (grouped by province and autonomous community):

Autonomous Community of Castile-León:

Ávila: all districts.

Salamanca: all districts.

Segovia: all districts.

Valladolid: centre, south, south-east.

Autonomous Community of Castile-La Mancha:

Toledo: Talavera, Sagra Toledo.

Autonomous Community of Extremadura:

Cáceres: Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Plasencia, Hervás.

Badajoz: Mérida, Badajoz, Olivenza.

Autonomous Community of Madrid:

Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Metropolitan Area de Madrid, south-west.

## **5. Link with the geographical area:**

### **5.1. *Specificity of the geographical area:***

#### **(a) Relief**

The mountain areas have a rugged terrain and a complex orography, with high valleys, narrow ravines, steep slopes and wide plateaux that sometimes open to areas that are highly exposed to blizzards. The pasture land is an extensive and gently rolling plain lying at an altitude of between 300 m and 1 200 m above sea level.

#### **(b) Climate**

Widely varying climates, given the breed's wide distribution and transhumance. The livestock grazes in the meadows, the valleys and the mountains. Summers in the mountains are cool and winters very cold with severe frosts. The pasturelands generally have very hot, dry summers and mild winters.

#### **(c) Flora**

The rearing of the Avileña-Negra Ibérica breed is linked to the exploitation of pastureland on which grasses, crops, shrub and woodland predominate.

There is natural pasture and cultivated pasture, as well as areas of scrub. On the natural pastureland is holm oak, common oak, savin juniper and common juniper. There are usually few trees but extensive pasture. In the mixed pasture grow holm oak, common oak and grasses and the animals can exploit the resources provided by the trees (acorns and browsing) and stubble fields.

On the mountain pastures, pine groves predominate, which for part of the year are covered in snow, thus the need for transhumance.



**5.2. Specificity of the product:**

The meat covered by the 'Carne de Ávila' PGI has the following characteristics:

Meat from these animals has a firm consistency and is slightly moist with a fine texture. It has a bright colour, between light and purplish red, white to cream-coloured fat and is highly regarded because of its tenderness and the intensity and quality of its flavour.

**5.3. Causal link between the geographical area and the quality or characteristics of the product (for PDO) or a specific quality, the reputation or other characteristic of the product (for PGI):**

Avileña-Negra Ibérica breeding cows belong to an indigenous bovine breed that has since ancient times been perfectly adapted to livestock farming in these geographical areas and that is becoming more numerous within the livestock population.

Initially used as draught animals, they came to be used for meat production after holdings were mechanised. Breeding bulls of other slaughter breeds were then introduced, the most widely used breeds being Charolais and Limousin.

This indigenous breed, so well adapted to the environment, exploits the area's natural resources, such as the flora, pasture, forage, browsing and acorns. The varied diet enjoyed by the dams and the particular properties of the Avileña-Negra Ibérica breed and its first crosses with breeds with a higher conformation produce a meat with unique characteristics. The meat is amongst the most highly regarded, because of its tenderness, the intensity and quality of its flavour and its bright colour, between light and purplish red. The characteristics of this meat are essentially the result of the geographical environment, the type of feed available, whose exploitation the breed's perfect adaptation to the production model used in the geographical area makes possible, and the breed.

**Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.**

**«CARNE DE ÁVILA»**

**N° CE: ES-PGI-0117-0093-13.06.2008**

**IGP ( X ) AOP ( )**

**1. Dénomination:**

«Carne de Ávila»

**2. État membre ou pays tiers:**

Espagne

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**

**3.1. Type de produit:**

Classe 1.1. Viande et abats frais

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:**

Le bétail apte à la production de viande protégée par l'IGP «Carne de Ávila» appartient à la race Avileña-Negra Ibérica ou est issu du premier croisement entre des reproductrices de cette race et des mâles des races Charolaise et Limousine (inscrites au «Catálogo Español de Razas Integradas»).

On distingue plusieurs catégories d'animaux selon leur âge:

veau: animal destiné à l'abattage à l'âge maximal de 12 mois et qui est resté sous la mère pour une durée minimale de 5 mois;

jeune bovin de boucherie (añojo): animal sevré, âgé d'au moins 5 mois, destiné à l'abattage à un âge supérieur à 12 mois et inférieur ou égal à 24 mois;

taurillon: animal destiné à l'abattage à un âge supérieur à 24 mois et inférieur ou égal à 48 mois.

Les carcasses susceptibles de bénéficier de l'IGP doivent figurer dans le classement européen dans une classe de conformation comprise entre O et U+ et présenter un degré d'engraissement compris entre 2 et 4.

	<b>Classe d'état d'engraissement</b>
--	--------------------------------------

		1	1 +	2 -	2	2 +	3 -	3	3 +	4 -	4	4 +	5 -	5
<b>Conformation</b>	<b>E</b>													
	<b>U +</b>				X	X	X	X	X	X	X			
	<b>U</b>				X	X	X	X	X	X	X			
	<b>U -</b>				X	X	X	X	X	X	X			
	<b>R +</b>				X	X	X	X	X	X	X			
	<b>R</b>				X	X	X	X	X	X	X			
	<b>R -</b>				X	X	X	X	X	X	X			
	<b>O +</b>				X	X	X	X	X	X	X			
	<b>O</b>				X	X	X	X	X	X	X			
	<b>O -</b>													
	<b>P +</b>													
	<b>P</b>													
	<b>P -</b>													

La viande provenant de ces animaux est de consistance ferme au toucher, légèrement humide et de texture fine. Sa couleur est brillante et va du rouge clair au rouge pourpre. Elle contient une graisse de couleur blanc à crème et est globalement très appréciée pour sa tendreté et pour sa saveur intense et de qualité.

La période minimale de maturation de la viande «Carne de Ávila» est de 4 jours.

### 3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

—

### 3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

Système de production en élevage extensif et/ou transhumance avec exploitation des ressources pâturables et sylvicoles (glands, brouts). La transhumance est un mode de production ancestral qui consiste à tirer parti des ressources naturelles disponibles et implique le déplacement du bétail entre divers lieux selon les saisons, ce qui offre diversité et complémentarité: pâturages d'altitude durant l'été et en automne, prairies boisées de chênes verts et de chênes-lièges en hiver et au printemps. Il s'agit de systèmes de production en libre parcours à faible charge en bétail, la charge moyenne étant comprise entre 0,2 et 0,4 UGB/ha, mis en place dans des zones où cette race est traditionnellement menée en pâturage et dont l'exploitation serait, autrement, très

difficile. En période de pénurie, le bétail reçoit des compléments alimentaires qui contiennent des céréales, des protéagineux et d'autres matières premières, toujours d'origine végétale, ainsi que les minéraux et les vitamines nécessaires.

**3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:**

L'aire géographique décrite au point 4 correspond à l'aire où les animaux destinés à l'abattage naissent, sont élevés et engraisés, dans des exploitations pratiquant l'élevage extensif des mères reproductrices.

**3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:**

—

**3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:**

Afin d'assurer l'identification et la traçabilité de la carcasse, des pièces et des portions, chaque carcasse protégée par l'IGP porte un ensemble d'étiquettes. Il s'agit:

- 1) des étiquettes de carcasse, qui contiennent les informations détaillées ci-après à l'exclusion du type de pièce;
- 2) des étiquettes de pièces, qui contiennent l'information requise, ainsi que le type de pièce (jarret avant, pièce ronde, etc.);
- 3) de contre-étiquettes, qui sont ajoutées dans les cas où la pièce est expédiée en portions; ces contre-étiquettes portent les mêmes informations que celles qui figurent sur la carcasse;
- 4) des étiquettes «Carne de Ávila» qui, outre les mentions obligatoires, contiennent au moins les informations suivantes: identification par le Conseil régulateur, identification officielle, date d'abattage, numéro de carcasse, logotype du Conseil régulateur, logotype européen de l'IGP et code barre.



**4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:**

L'aire de production de la race Avileña-Negra Ibérica se compose des régions agricoles mentionnées ci-dessous (groupées par provinces et communautés autonomes):

Communauté autonome d'Andalousie:

Huelva: Sierra.

Jaén: Sierra Morena.

Séville: Sierra Norte.

Communauté autonome d'Aragón:

Teruel: Serranía de Albarracín, Maestrazgo.

Communauté autonome de Castille-La Manche:

Ciudad Real: Montes Norte, Campo Calatrava, Montes Sur, Pastos.

Tolède: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Nava Hermosa, Montes de los Yébenes.

Communauté autonome de Castille-Leon:

Ávila: toutes les régions.

Burgos: Demanda.

León: La Montaña de Riaño.

Palencia: Guardo, Cervera.

Salamanque: toutes les régions.

Ségovie: toutes les régions.

Soria: Pinares.

Valladolid: centre, sud, sud-est.

Zamora: Sayago.

Communauté autonome d'Estrémadure:

Cáceres: toutes les régions.

Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, La Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena.

Communauté autonome de La Rioja: toutes les régions.

Communauté autonome de Madrid:

Lozoya-Somosierra, Guadarrama, zone métropolitaine de Madrid, partie sud-ouest.

L'aire de production se compose des régions agricoles mentionnées ci-dessous (groupées par provinces et communautés autonomes):

Communauté autonome de Castille-Leon:

Ávila: toutes les régions.

Salamanque: toutes les régions.

Ségovie: toutes les régions.

Valladolid: centre, sud, sud-est.

Communauté autonome de Castille-La Manche:

Tolède: Talavera, Sagra Toledo.

Communauté autonome d'Estrémadure:

Cáceres: Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Plasencia, Hervás.

Badajoz: Mérida, Badajoz, Olivenza.

Communauté autonome de Madrid:

Lozoya-Somosierra, Guadarrama, zone métropolitaine de Madrid, partie sud-ouest.

## **5. Lien avec l'aire géographique:**

### **5.1. Spécificité de l'aire géographique:**

#### **a) Orographie**

Le relief se caractérise, dans les zones de montagne, par un terrain de topographie accidentée et d'orographie complexe, qui englobe vallées d'altitude, combes étroites, pentes raides et plateaux étendus qui s'ouvrent parfois sur des zones fortement exposées aux bourrasques. Les zones de pâturages boisés consistent en une vaste plaine située à une altitude variable, entre 300 et 1 200 mètres au-dessus du niveau de la mer, avec des reliefs peu marqués.

#### **b) Climat**

Climat fortement contrasté en raison de la grande propagation de la race, de son implantation et de la transhumance. Le bétail paît entre montagnes, vallées et pâturages boisés: dans les zones montagneuses, les étés sont frais, les hivers rigoureux et les gelées durables; au contraire, les zones de pâturages boisés connaissent des étés habituellement très chauds et des hivers doux.

#### **c) Flore**

L'élevage de la race Avileña-Negra Ibérica est lié à l'exploitation de pâturages dans lesquels prédominent les zones d'herbages, de culture, de maquis et de bois.

Des prairies de pacage et des prés mixtes de pacage et de labour jouxtent des taillis. Les prairies de pacage sont plantées de chênes (chêne vert et rouvre) et de genévriers (thurifère et commun). Elles ne comptent généralement que peu d'arbres mais offrent de vastes étendues herbeuses. Les prés mixtes sont des zones plantées de chênes verts et rouvres et d'herbages, sur lesquelles le bétail dispose des ressources offertes par les arbres (notamment des glands et des brouts) et de chaumes.

En montagne, ce sont les pinèdes qui prédominent. La nécessité de faire transhumérer le bétail vient de ce qu'elles sont couvertes de neige une partie de l'année.

### **5.2. Spécificité du produit:**

Les caractéristiques de la viande protégée par l'IGP «Carne de Ávila» sont les suivantes:

La viande provenant de ces animaux est de consistance ferme au toucher, légèrement humide et de texture fine. Sa couleur est brillante et va du rouge clair au rouge pourpre. Elle contient une graisse de couleur blanc à crème et est globalement très appréciée pour sa tendreté et pour sa saveur intense et de qualité.

### **5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):**

Les femelles de la race Avileña-Negra Ibérica sont une race de l'espèce bovine autochtone parfaitement et depuis longtemps adaptée à l'élevage dans ces zones géographiques et dont la population va croissant au sein du cheptel.

Initialement utilisée en tant qu'animal de trait, elle est devenue une race à viande suite à la mécanisation des campagnes. D'autres races bouchères ont de ce fait été croisées avec la Avileña-Negra Ibérica, les races les plus souvent utilisées étant les races Charolaise et Limousine.

Ces animaux de race autochtone parfaitement adaptés au milieu profitent des ressources naturelles à leur disposition (flore, prés, fourrages, brouts et glands). Le régime alimentaire varié des mères et les particularités de la race Avileña-Negra Ibérica et des animaux issus du premier croisement avec des races de plus grande conformation permettent d'obtenir une viande aux caractéristiques très différenciées. Elle figure parmi les plus appréciées, notamment pour sa tendreté, pour son goût intense et de qualité et pour sa couleur brillante allant du rouge clair au pourpre. Les caractéristiques de cette viande sont essentiellement dues, d'une part, au milieu et au type d'alimentation disponible, qui est rendu possible grâce à la parfaite adaptation de



**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

la race au modèle productif existant dans la zone géographique concernée et, d'autre part, à la race.



**Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.**

**«CARNE DE ÁVILA»**

**Nº CE: ES-PGI-0117-0093-13.06.2008**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denominación:**

«Carne de Ávila»

**2. Estado Miembro o Tercer País:**

España

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:**

**3.1. Tipo de producto:**

Clase 1.1. Carne fresca (y despojos)

**3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:**

El ganado apto para suministrar la carne que ha de ser amparada por la I.G.P., será de raza Avileña-Negra Ibérica y el procedente del primer cruce entre reproductoras de raza Avileña-Negra Ibérica y sementales de las razas Integradas Charolesa y Limusina.

Por la edad, se distinguen los siguientes tipos:

Ternera: Animal que se destina al sacrificio con una edad máxima de 12 meses, habiendo permanecido con la madre al menos durante 5 meses.

Añojo: Animal destetado con una edad mínima de 5 meses, que se destina al sacrificio con una edad mayor de 12 meses y hasta los 24 meses.

Novillo: Animal que se destina al sacrificio con una edad mayor de 24 y hasta los 48 meses.

Las canales aptas para ser amparadas por la I.G.P. serán aquellas que presenten una clasificación europea en un intervalo de conformación comprendida entre O y U+ y con un grado de engrasamiento comprendido entre 2 y 4.

		Clases de estado de engrasamiento												
		1	1 +	2 -	2	2 +	3 -	3	3 +	4 -	4	4 +	5 -	5
Conformación	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			
	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 procedente de estos animales presenta una consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina. El color es brillante entre rojo claro y rojo púrpura, con grasa de color blanco a crema y de una elevada apreciación global por su terneza, intensidad y calidad del sabor.

La Carne de Ávila tiene que cumplir un periodo de maduración mínimo de 4 días.

**3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):**

—

**3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):**

Sistema de producción, extensivo y/o trashumante, con aprovechamiento de los recursos pastables y silvícolas (ramón y bellotas). La trashumancia es un sistema de producción ancestral basado en el aprovechamiento de los recursos naturales, trasladando el ganado entre lugares y periodos de tiempo diferentes y complementarios: pastos de sierra en verano-otoño y dehesas de encina y alcornoque en invierno-primavera. Son sistemas extensivos con baja carga ganadera, que como media está comprendida entre 0,2 y 0,4 UGM/Ha, en zonas donde tradicionalmente

pastorea esta raza y que, en caso contrario, tendrían un muy difícil aprovechamiento. En épocas de escasez se suministra al ganado suplementos alimenticios integrados por cereales, proteaginosas y otras materias primas siempre de origen vegetal, así como los minerales y las vitaminas necesarios.

**3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:**

La zona geográfica descrita en el apartado 4 es donde tiene lugar el nacimiento, cría y cebo de los animales destinados a sacrificio, en explotaciones de régimen extensivo de las madres reproductoras.

**3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:**

—

**3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:**

Cada canal amparada lleva un juego de etiquetas para su identificación y trazabilidad de la canal, piezas y porciones. Dicho juego consiste en:

- 1)etiquetas de canal que llevarán la información que posteriormente se detalla, a excepción del tipo de pieza;
- 2)etiquetas para piezas, con la información citada y el tipo de pieza que es (morcillo delantero, redondo, etc.);
- 3)si la pieza se expide en porciones, se añaden contraetiquetas, que llevarán la misma información que las etiquetas de canal;
- 4)las etiquetas de «Carne de Ávila» contendrán, además de las menciones obligatorias, al menos los siguientes datos: Identificación por el Consejo Regulador, Identificación oficial, Fecha de sacrificio, Número de canal, Logotipo del Consejo Regulador, Logotipo Europeo de la I.G.P. y Código de barras;



**4. Descripción sucinta de la zona geográfica:**

La zona de producción del ganado de raza Avileña-Negra Ibérica está constituida por las Comarcas Agrarias, agrupadas por provincias y Comunidades Autónomas, que se relacionan a continuación:

Comunidad Autónoma de Andalucía:

Huelva: Sierra.

Jaén: Sierra Morena.

Sevilla: Sierra Norte.

Comunidad Autónoma de Aragón:

Teruel: Serranía de Albarracín, Maestrazgo.

Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha:

Ciudad Real: Montes Norte, Campo Calatrava, Montes Sur, Pastos.

Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Nava Hermosa, Montes de los Yébenes.

Comunidad Autónoma de Castilla y León:

Ávila: Todas las comarcas.

Burgos: Demanda.

León: La Montaña de Riaño.

Palencia: Guardo, Cervera.

Salamanca: Todas las comarcas.

Segovia: Todas las comarcas.

Soria: Pinares.

Valladolid: Centro, Sur, Sureste.

Zamora: Sayago.

Comunidad Autónoma de Extremadura:

Cáceres: Todas las comarcas.

Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, La Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena.

Comunidad Autónoma de la Rioja: Todas las comarcas.

Comunidad Autónoma de Madrid:

Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Area Metropolitana de Madrid, Sur Occidental.

La zona de elaboración está constituida por las siguientes comarcas agrarias agrupadas por provincias y Comunidades Autónomas:

Comunidad Autónoma de Castilla y León:

Ávila: Todas las comarcas.

Salamanca: Todas las comarcas.

Segovia: Todas las comarcas.

Valladolid: Centro, Sur, Sureste.

Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha:

Toledo: Talavera, Sagra Toledo.

Comunidad Autónoma de Extremadura:

Cáceres: Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Plasencia, Hervás.

Badajoz: Mérida, Badajoz, Olivenza.

Comunidad Autónoma de Madrid:

Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Area Metropolitana de Madrid, Sur Occidental.

## **5. Vínculo con la zona geográfica:**

### **5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:***

#### **a) Orografía**

Se caracteriza, en las zonas de sierra, por ser un terreno de accidentada topografía y complicada orografía, con elevados valles, angostas cañadas, acusadas pendientes y extensas mesetas que se abren a veces en fuertes ventisqueros. Las zonas de dehesas son una planicie extensa situada a una altura variable sobre el nivel del mar de entre 300 a 1 200 metros, con orografías suaves.

#### **b) Clima**

Clima de grandes contrastes dada la amplia difusión de la raza, su asentamiento y la trashumancia. El ganado pasta entre dehesas, valles y sierras; con veranos frescos, inviernos muy fríos y grandes heladas en las zonas de sierra. Por el contrario, en las zonas de dehesas los veranos suelen ser muy calurosos y secos y los inviernos suaves.

#### **c) Flora**

La cría de la raza Avileña-Negra Ibérica está vinculada a explotaciones adhesionadas donde son predominantes las áreas de pastizal, de cultivo, de matorral y de arbolado.

Hay dehesas de puro pasto y de pasto labor, junto a otras de monte bajo. En las dehesas de puro pasto cabe destacar el encinar, robledal, sabinar y enebro; suelen tener poco arbolado pero extensos pastizales. Las dehesas de pasto y labor son áreas pobladas de encinas, robles y pastizal, disponiendo el ganado de los recursos del arbolado (bellota, ramón) y de las rastrojeras.

En los herbazales de montaña predominan los pinares, que parte del año se encuentran cubiertos de nieve, de aquí la necesidad de la práctica de la trashumancia del ganado.

### **5.2. *Carácter específico del producto:***

Las características de la carne amparada por la I.G.P. Carne de Ávila son:

La carne procedente de estos animales presenta consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina. El color es brillante entre rojo claro y rojo púrpura, con grasa de color blanco a crema y de una elevada apreciación global por su ternura, intensidad y calidad del sabor.

### **5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):***

Las reproductoras de la raza Avileña-Negra Ibérica son una raza de la especie bovina autóctona perfectamente adaptada, desde muy antiguo, a la cría en estas zonas geográficas, y que se está extendiendo en número dentro de la cabaña ganadera.

Explotada en sus inicios como animales de tracción, pasa a explotarse, tras la mecanización del campo, como bovinos productores de carne. Esta actividad hace que se incorporen otras razas cárnicas como sementales, siendo las más utilizadas las razas Charolesa y Limusina.

Estos animales de raza autóctona tan adaptados al medio constituyen el principal aprovechamiento de los recursos naturales, flora, pastos, forrajes, ramón y bellota. Esta variada alimentación de las madres y las peculiaridades de la propia raza Avileña-Negra Ibérica y su primer cruce con razas de mayor conformación, proporcionan una carne de características muy diferenciadas. Es de las mejores valoradas por la apreciación global debido a su ternura y a su intensidad y calidad del sabor, con un color brillante entre rojo claro y rojo púrpura. Las características de esta carne se deben esencialmente al medio geográfico, tipo de alimentación disponible, que es posible gracias a la perfecta adaptación de la raza al modelo productivo que existe en la zona geográfica, y el factor racial.