

DOCUMENTO ÚNICO

«Terneira Gallega»

Núm. UE:

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Terneira Gallega»

2. Estado membro ou terceiro país

España

3. Descrición do produto agrícola ou alimenticio

3.1. Tipo de produto

Clase 1.1 Carne fresca (y sus despojos)

3.2. Descrición do produto que se designa con el nome indicado en el punto 1

Carne fresca y despojos de vacuno procedentes de ganado de las razas Rubia Gallega y Morenas Gallegas así como de los cruces entre sí y también con las siguientes razas cárnicas: Asturiana de los Valles, Limusina y Rubia de Aquitania. También son aptos los cruces de machos de cualquiera de las razas anteriores con hembras de las razas Frisona y Pardo Alpina.

En función de la edad, de la alimentación y del sistema de producción antes del sacrificio se distinguen los tipos de animales siguientes:

- a) «Terneira Gallega»: animales que se destetan a diferentes edades, sacrificados antes de cumplir doce meses de edad y cuya alimentación se basa en los forrajes y los concentrados autorizados por el Consejo Regulador.
- b) «Terneira Gallega Suprema»: animales que se crían en explotaciones con vacas madres, con un período mínimo de lactancia materna de siete meses y sacrificados antes de cumplir diez meses de edad.



c) «Añojo»: animales que se sacrifican con más de doce y menos de dieciocho meses de edad.

Cada uno de estos tipos de animales da lugar a la correspondiente categoría comercial homónima, cuyas características organolépticas, de conformación y de grado de engrasamiento son las siguientes:

a) Ternera Gallega categoría «Suprema»: esta carne es de color rosa claro a rojo; contiene grasa de color entre blanco nacarado y amarillo claro, y tiene una textura cremosa. El grano del músculo es fino y de consistencia firme.

– Conformación de las canales: S, E, U, R, O+. En el caso de canales procedentes de las razas Morenas Gallegas no se tendrá en consideración.

– Grados de engrasamiento para las conformaciones S, E, U: machos 1, 2, 3; hembras 1, 2, 3, 4.

– Grados de engrasamiento para las conformaciones R, O+: machos 2, 3; hembras 2, 3, 4.

b) Ternera Gallega: esta carne es de color entre rosa y rojo claro, con grasa de color blanco nacarado y distribución homogénea. El grano del músculo es fino y de consistencia firme.

– Conformación de las canales: S, E, U, R, O+. En el caso de canales procedentes de las razas Morenas Gallegas no se tendrá en consideración.

– Grados de engrasamiento para las conformaciones S, E, U: machos 1, 2, 3; hembras 1, 2, 3, 4.

– Grados de engrasamiento para las conformaciones R, O+: machos 2, 3; hembras 2, 3, 4.

c) Añojo: esta carne tiene un color que va desde rojo suave a rojo intenso, con grasa de color blanco nacarado con un tono amarillo suave. El músculo es de consistencia firme y magro.

– Conformación de las canales: S, E, U, R.



- Grados de engrasamiento para las conformaciones S, E, U: 1, 2, 3 y 4
- Grados de engrasamiento para la conformación R: 2, 3, 4.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

En el caso de las explotaciones tradicionales, la base de la alimentación es la leche materna de las vacas madres, que se puede complementar con cereales (principalmente maíz), patatas, nabos, forrajes y piensos. En el caso de las explotaciones de cebo, la alimentación se basa en forrajes y piensos.

En todo caso, los piensos utilizados deben ser de origen vegetal y estar compuestos por materias primas habituales en la producción ganadera gallega, de los siguientes grupos:

- Cereales y derivados;
- Oleaginosas y derivados;
- Leguminosas y derivados;
- Tubérculos, raíces y derivados;
- Forrajes;
- Otros vegetales y derivados;
- Minerales;
- Varios (productos y subproductos de panadería y similares).

En la composición de los piensos predominan los cereales; deben respetar los porcentajes siguientes en relación con el peso total del pienso: un mínimo de un 60 % de grano de cereales en exclusiva, o un mínimo de un 65 % de granos de cereales y derivados.

En el caso de los concentrados destinados a las primeras edades, estos porcentajes se pueden reducir en cinco puntos.



Queda expresamente prohibido el empleo de productos que puedan interferir el ritmo normal de crecimiento y desarrollo de los animales, así como el empleo de derivados de animales reciclados.

Para el control de los piensos, los fabricantes establecen un acuerdo con el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Terneira Gallega».

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

El nacimiento, cría y engorde, así como el sacrificio de los animales y despiece de las canales, deben ser realizados en el área territorial definida con el objeto de preservar la especificidad y controlar las condiciones de obtención del producto y su trazabilidad.

Todos los operadores que intervienen en el proceso de producción y elaboración deben estar inscritos en los registros del Consejo Regulador de la IGP «Terneira Gallega». Los registros establecidos son: ganaderías, cebaderos, mataderos, salas de despiece y mayoristas y minoristas de carne.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Las canales certificadas no pueden ser comercializadas al consumidor como mínimo hasta el día siguiente al sacrificio.

Las canales, cuartos o piezas certificadas sometidos a congelación pierden el amparo de la indicación geográfica protegida (IGP), salvo que dichas piezas se destinen para la exportación a terceros países fuera de la UE (no se considerarán Andorra ni el territorio de Gibraltar).

El despiece y los cortes de las piezas amparadas con la IGP no puede ser simultáneo con otras carnes no amparadas, y su almacenamiento se realiza de forma que no conduzca a confusiones con otras piezas o porciones.

La carne certificada puede ser fileteada, envasada y etiquetada en las industrias inscritas en el Consejo Regulador o también en establecimientos específicos que



previamente firmen un convenio de colaboración con el Consejo Regulador, para el control, el etiquetado y la comercialización de las carnes.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

Todas las canales, piezas y porciones llevan para su identificación y trazabilidad etiquetas que se aplican al producto en cada fase de elaboración (sacrificio, despiece y/o fileteado). Estas etiquetas son de distintos colores según las tipologías mencionadas en el apartado 3.2 de descripción del producto y contienen, además de las menciones obligatorias, los datos siguientes: identificación y logotipo de «Terneira Gallega», logotipo europeo de las IGP y datos de trazabilidad. Además de las etiquetas, cada media canal va acompañada de un documento que aporta información sobre la explotación de procedencia, identificación y tipología del animal, edad al sacrificio, clasificación y peso de la canal, matadero y fecha de sacrificio.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

El ámbito geográfico de la Indicación Geográfica Protegida «Terneira Gallega» abarca la totalidad del territorio de Galicia.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La orografía gallega está modelada con suaves colinas y una importante red fluvial que, junto al clima atlántico de abundante pluviosidad y temperaturas suaves, favorecen una alta productividad forrajera y de los cultivos agrícolas. Esta capacidad



productiva de la tierra ha favorecido el desarrollo de una elevada actividad ganadera ligada al territorio, así como la implantación de una importante industria elaboradora y transformadora, en la que la carne de vacuno tiene un especial protagonismo.

Esta actividad ganadera se sustentó históricamente sobre la base de explotaciones familiares, en las que el saber hacer tradicional en lo relativo a las técnicas de cría, alimentación y manejo del ganado fueron transmitiéndose de generación en generación.

5.2. Carácter específico del producto

La existencia de razas de aptitud cárnica, entre las que destaca la raza Rubia Gallega, en sus orígenes de triple aptitud, pero con preponderancia carnicera, ha sido la base de un sistema productivo agropecuario caracterizado por la pequeña dimensión de las ganaderías y por el aprovechamiento de los recursos propios que se generan: leche, forrajes, cultivos agrícolas como cereales (maíz principalmente), patatas, nabos, etc.

Históricamente, en Galicia el sacrificio de los animales se realiza con menos de diez meses de edad, lo que proporciona canales de poco peso con una carne de características organolépticas claramente diferenciadas en cuanto a terneza, color, textura y jugosidad. Un buen número de estos terneros siguen pautas de alimentación donde predomina la lactancia materna, que añade algunos matices a las características mencionadas en cuanto al aspecto de la carne (p. ej., color de la grasa, textura cremosa, etc.) y su sabor. Estos animales y su carne se denominan «Ternera Gallega Suprema» en el marco de la IGP. En menor medida, en Galicia también existe la producción de carne procedente de animales de mayor edad, criados asimismo en explotaciones familiares. Esta producción se basa en un mayor aprovechamiento de la capacidad genética de las razas cárnica y de los recursos alimenticios forrajeros, silo de maíz y cereales. La carne procedente de estos animales se diferencia por un color más intenso, y mayor consistencia y 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)



El ganado vacuno fue utilizado desde muy antiguo por los pobladores de Galicia como fuente de carne y grasa. Se caracterizaba por ser un ganado de carácter rústico, pequeño y montaraz que, debido a la introducción de la patata y el maíz procedentes de América, se transformó en un ganado de mayor corpulencia, destinado a los trabajos agrícolas y a la producción de carne y leche. Esta versatilidad del ganado ayudó de forma importante a la evolución en la propiedad de la tierra, ya que además de completar el consumo familiar, generaba excedentes destinados a la adquisición de propiedades.

En el siglo XVIII, el vacuno gallego adquirió gran relevancia por las exportaciones de carne a Inglaterra que se sostuvieron hasta principios del siglo XX. Hasta finales de la década de 1960, Galicia suministraba carne de vacuno a gran parte de España. Esta producción de carne representa en la actualidad la primera actividad agraria desde el punto de vista social y del mantenimiento de la población en las zonas rurales.

Precisamente la Ternera Gallega se produce en explotaciones ganaderas de carácter familiar, que respetan la tradición cárnica gallega y su historia, apostando siempre por la calidad. Son explotaciones en las que existe una especial simbiosis de la vaca, el ternero y el medio, bajo los cuidados y buen hacer de los ganaderos gallegos, que heredaron sistemas de producción transmitidos secularmente de padres a hijos, basados en el aprovechamiento de los recursos propios de la explotación y en el particular cuidado de los animales, compañeros y partícipes de su historia, que siempre le permitieron obtener productos agroalimentarios de excepcional calidad, lo que ha dado una gran reputación a estas carnes en el mercado español.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/productos-carnicos/PC_Ternera_Gallega_Enero_2024_ES.pdf