

DOCUMENTO ÚNICO

«*Ternera Gallega*»

Núm. UE:

DOP () IXP (X)

1. Nome

«Ternera 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 (e os seus refugallos)

3.2. *Descrición do produto que se designa co nome indicado no punto 1*

Carne fresca e refugallos de vacún procedentes de gando das razas *Rubia Gallega* e *Morenas Galegas* así como dos cruces entre si e tamén coas seguintes razas cárnicas: *Asturiana de los Valles*, *Limusina* e *Rubia de Aquitania*. Tamén son aptos os cruces de machos de calquera das razas anteriores con femias das razas *Frisona* e *Pardo Alpina*.

En función da idade, da alimentación e do sistema de produción antes do sacrificio distínguense os tipos de animais seguintes:

a) «*Ternera Gallega*»: animais que se destetan a diferentes idades, sacrificados antes de cumprir doce meses de idade e cuxa alimentación se basea nas forraxes e os concentrados autorizados polo Consello Regulador.

b) «*Ternera Gallega Suprema*»: animais que se crían en explotacións con vacas nais, cun período mínimo de lactación materna de sete meses e sacrificados antes de cumprir dez meses de idade.



c) «Anello»: animais que se sacrifican con máis de doce e menos de dezaioito meses de idade.

Cada un destes tipos de animais dá lugar á correspondente categoría comercial homónima, cuxas características organolépticas, de conformación e de grao de engraxamento son as seguintes:

a) *Ternera Gallega* categoría «Suprema»: esta carne é de cor rosa clara a vermella; contén graxa de cor entre branca nacarada e amarela clara, e ten unha textura cremosa. O gran do músculo é fino e de consistencia firme.

– Conformación dos canais: S, E, U, R, O+. No caso de canais procedentes das razas Morenas Galegas non se terá en consideración.

– Graos de engraxamento para as conformacións S, E, U: machos 1, 2, 3; femias 1, 2, 3, 4.

– Graos de engraxamento para as conformacións R, O+: machos 2, 3; femias 2, 3, 4.

b) *Ternera Gallega*: esta carne é de cor entre rosa e vermella clara, con graxa de cor branca nacarada e distribución homoxénea. O gran do músculo é fino e de consistencia firme.

– Conformación dos canais: S, E, U, R, O+. No caso de canais procedentes das razas Morenas Galegas non se terá en consideración.

– Graos de engraxamento para as conformacións S, E, U: machos 1, 2, 3; femias 1, 2, 3, 4.

– Graos de engraxamento para as conformacións R, O+: machos 2, 3; femias 2, 3, 4.

c) Anello: esta carne ten unha cor que vai desde vermella suave a vermella intensa, con graxa de cor branca nacarada cun ton amarelo suave. O músculo é de consistencia firme e magro.

– Conformación dos canais: S, E, U, R.

– Graos de engraxamento para as conformacións S, E, U: 1, 2, 3 e 4.



– Graos de engraxamento para a conformación R: 2, 3, 4.

3.3. Pensos (unicamente no caso dos produtos de orixe animal) e materias primas (unicamente no caso de produtos transformados)

No caso das explotacións tradicionais, a base da alimentación é o leite materno das vacas nais, que se pode complementar con cereais (principalmente millo), patacas, nabos, forraxes e pensos. No caso das explotacións de cebo, a alimentación baséase en forraxes e pensos.

En todo caso, os pensos utilizados deben ser de orixe vexetal e estar compostos por materias primas habituais na produción gandeira galega, dos seguintes grupos:

- Cereais e derivados;
- Oleaxinosas e derivados;
- Leguminosas e derivados;
- Tubérculos, raíces e derivados;
- Forraxes;
- Outros vexetais e derivados;
- Minerais;
- Varios (produtos e subprodutos de panadería e similares).

Na composición dos pensos predominan os cereais; deben respectar as porcentaxes seguintes en relación co peso total do penso: un mínimo dun 60 % de gran de cereais en exclusiva, ou un mínimo dun 65 % de grans de cereais e derivados.

No caso dos concentrados destinados ás primeiras idades, estas porcentaxes pódense reducir en cinco puntos.

Queda expresamente prohibido o emprego de produtos que poidan interferir o ritmo normal de crecemento e desenvolvemento dos animais, así como o emprego de derivados de animais reciclados.



Para o control dos pensos, os fabricantes establecen un acordo co Consello Regulador da Indicación Xeográfica Protexida «*Ternera Gallega*».

3.4. Fases específicas da produción que deben levarse a cabo na zona xeográfica definida

O nacemento, cría e engorde, así como o sacrificio dos animais e despezamento dos canais, deben ser realizados na área territorial definida co obxecto de preservar a especificidade e controlar as condicións de obtención do produto e a súa rastrexabilidade.

Todos os operadores que interveñen no proceso de produción e elaboración deben estar rexistrados nos rexistros do Consello Regulador da IXP «*Ternera Gallega*». Os rexistros establecidos son: ganderías, cebadoiros, matadoiros, salas de despezamento e almacenistas e retallistas de carne.

3.5. Normas especiais sobre o corte en liscos, o relado, o envasado etc., do produto ao que se refire o nome rexistrado

Os canais certificados non poden ser comercializadas ao consumidor como mínimo ata o día seguinte ao sacrificio.

Os canais, cuartos ou pezas certificados sometidos a conxelación perden o amparo da indicación xeográfica protexida (IXP), salvo que as ditas pezas se destinen para a exportación a terceiros países fóra da UE (non se considerarán Andorra nin o territorio de Xibraltar).

O despezamento e os cortes das pezas amparadas coa IXP non pode ser simultáneo con outras carnes non amparadas, e o seu almacenamento realízase de forma que non conduza a confusións con outras pezas ou porcións.

A carne certificada pode ser fileteada, envasada e etiquetada nas industrias rexistradas no Consello Regulador ou tamén en establecementos específicos que previamente asinen un convenio de colaboración co Consello Regulador, para o control, a etiquetaxe e a comercialización das carnes.



3.6. Normas especiais sobre a etiquetaxe do produto ao que se refire o nome rexistrado

Todos os canais, pezas e porcións levan para a súa identificación e rastrexabilidade etiquetas que se aplican ao produto en cada fase de elaboración (sacrificio, despezamento e/ou fileteado). Estas etiquetas son de distintas cores segundo as tipoloxías mencionadas no apartado 3.2 de descrición do produto e conteñen, ademais das mencións obrigatorias, os datos seguintes: identificación e logotipo de «*Ternera Gallega*», logotipo europeo das IXP e datos de rastrexabilidade. Ademais das etiquetas, cada medio canal vai acompañada dun documento que achega información sobre a explotación de procedencia, identificación e tipoloxía do animal, idade ao sacrificio, clasificación e peso do canal, matadoiro e data de sacrificio.



4. Descrición sucinta da zona xeográfica

O ámbito xeográfico da Indicación Xeográfica Protexida «*Ternera Gallega*» abarca a totalidade do territorio de Galicia.

5. Vínculo coa zona xeográfica

5.1. Carácter específico da zona xeográfica

A orografía galega está modelada con suaves outeiros e unha importante rede fluvial que, xunto ao clima atlántico de abundante pluviosidade e temperaturas suaves, favorecen unha alta produtividade forraxeira e dos cultivos agrícolas. Esta capacidade produtiva da terra favoreceu o desenvolvemento dunha elevada actividade gandeira ligada ao territorio, así como a implantación dunha importante industria elaboradora e transformadora, na que a carne de vacún ten un especial protagonismo.



Esta actividade gandeira sustentouse historicamente sobre a base de explotacións familiares, nas que o saber facer tradicional no relativo ás técnicas de cría, alimentación e manexo do gando foron transmitíndose de xeración en xeración.

5.2. *Carácter específico do produto*

A existencia de razas de aptitude cárnica, entre as que destaca a raza *Rubia Gallega*, nas súas orixes de tripla aptitude, pero con preponderancia carniceira, foi a base dun sistema produtivo agropecuario caracterizado pola pequena dimensión das ganderías e polo aproveitamento dos recursos propios que se xeran: leite, forraxes, cultivos agrícolas como cereais (millo principalmente), patacas, nabos etc.

Historicamente, en Galicia o sacrificio dos animais realízase con menos de dez meses de idade, o que proporciona canais de pouco peso cunha carne de características organolépticas claramente diferenciadas en canto a tenrura, cor, textura e xugosidade. Un bo número destes tenreiros seguen pautas de alimentación onde predomina a lactación materna, que engade algúns matices ás características mencionadas en canto ao aspecto da carne (p. ex., cor da graxa, textura cremosa etc.) e o seu sabor. Estes animais e a súa carne denomínanse «*Ternera Gallega Suprema*» no marco da IXP. En menor medida, en Galicia tamén existe a produción de carne procedente de animais de maior idade, criados así mesmo en explotacións familiares. Esta produción baséase nun maior aproveitamento da capacidade xenética das razas cárnicas e dos recursos alimenticios forraxeiros, silo de millo e cereais. A carne procedente destes animais diferénciase por unha cor máis intensa, e maior consistencia e sabor.

5.3. *Relación causal entre a zona xeográfica e a calidade ou as características do produto (no caso das DOP) ou unha calidade específica, a reputación ou outras características do produto (no caso das IXP)*

O gando vacún foi utilizado desde moi antigo polos poboadores de Galicia como fonte de carne e graxa. Caracterizábase por ser un gando de carácter rústico, pequeno e montaraz que, debido á introdución da pataca e o millo procedentes de América, transformouse nun gando de maior corpulencia, destinado aos traballos agrícolas e á produción de carne e leite. Esta versatilidade do gando axudou de forma importante



á evolución na propiedade da terra, xa que ademais de completar o consumo familiar, xeraba excedentes destinados á adquisición de propiedades.

No século XVIII, o vacún galego adquiriu gran relevancia polas exportacións de carne a Inglaterra que se sostiveron ata principios do século XX. Ata finais da década de 1960, Galicia fornecía carne de vacún a gran parte de España. Esta produción de carne representa na actualidade a primeira actividade agraria desde o punto de vista social e do mantemento da poboación nas zonas rurais.

Precisamente a Tenreira Galega prodúcese en explotacións gandeiras de carácter familiar, que respectan a tradición cárnica galega e a súa historia, apostando sempre pola calidade. Son explotacións nas que existe unha especial simbiose da vaca, o tenreiro e o medio, baixo os coidados e bo facer dos gandeiros galegos, que herdaron sistemas de produción transmitidos secularmente de pais a fillos, baseados no aproveitamento dos recursos propios da explotación e no particular coidado dos animais, compañeiros e partícipes da súa historia, que sempre lle permitiron obter produtos agroalimentarios de excepcional calidade, o que deu unha gran reputación a estas carnes no mercado español.

Referencia á publicación do prego de condicións:

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/productos-carnicos/PC_Tenera_Gallega_xaneiro_2024_GAL.pdf