



DOCUMENTO ÚNICO

«VACA GALLEGA - BUEY GALLEGO»

1. Nombre

«Vaca Gallega - Buey Gallego»

2. Tipo de indicación geográfica

Indicación geográfica protegida

3. País al que pertenece la zona geográfica definida

España.

4. Descripción del producto agrícola o alimenticio

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

0201 – Carne de animales de la especie bovina fresca o refrigerada.

0202 – Carne de animales de la especie bovina congelada.

4.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre registrado*

Carne procedente de vacas y bueyes de Galicia, de las razas Rubia Gallega, Morenas Gallegas (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana y Vianesa), Asturiana de los Valles, Limusina, Rubia de Aquitania, Frisona y Pardo Alpina, ya sea en pureza o cruzadas entre sí.

En función del sexo, la edad y el sistema de producción, se distinguen los siguientes tipos de animales:

a) Vaca: hembras que han tenido al menos una gestación antes del sacrificio. Su carne es de color rojo a rojo cereza, marmoleada e infiltrado fino, con grasa de color entre blanco cremoso y amarillento, de textura firme y grano consistente al tacto.



- Conformación de las canales: E, U, R y O⁺. En las canales procedentes de las razas Morenas Gallegas no se tendrá en consideración su conformación.
- Grado de engrasamiento: 5, 4 y 3.

b) Buey: machos castrados antes del año de vida y que superan los 48 meses de edad al sacrificio. Su carne es de color rojo a rojo púrpura, con un marcado infiltrado, grasa de color entre blanco nacarado y amarillo, de textura firme y grano consistente al tacto.

- Conformación de las canales: E, U y R.
- Grado de engrasamiento: 5 y 4.

La carne de «Vaca Gallega - Buey Gallego» presenta un olor a manteca animal que guarda relación con su engrasamiento (el porcentaje de grasa intramuscular de las canales supera el 5,6% de media); y se caracteriza por ser tierna y jugosa en boca y por su marcado sabor cárnico persistente y retrogusto ligeramente ácido.

Las canales, los cuartos, el lomo y las demás piezas destinadas a fileteado y a la venta al corte para consumo en fresco se presentarán refrigeradas. Si sufren procesos de congelación pierden la protección de la IGP, salvo que se destinen a la exportación a terceros países fuera de la UE (no se considerarán, a los efectos de esta excepción, ni Andorra ni el territorio de Gibraltar).

Se podrá utilizar la mención «selección» en el etiquetado de la carne amparada por la IGP proveniente de canales tanto de vaca gallega como de buey gallego que destaquen por su marmoleado y grasa de cobertura de color amarillo anaranjado, que reúnan las siguientes condiciones:

- Conformación de las canales: E, U y R⁺.
- Grado de engrasamiento: 5 y 4⁺.



4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

La alimentación de las vacas y bueyes durante su vida productiva se basa en el pastoreo y en el consumo de forrajes, tanto en fresco (hierba, cereales) como conservados (silo de hierba, silo de maíz, heno), complementados con cereales grano, patatas, nabos, paja y piensos compuestos.

El suave clima atlántico favorece las cosechas abundantes y tempranas de forrajes de buena calidad energética y proteica, garantizando el abastecimiento para la alimentación de los animales, teniendo en cuenta además que la carga ganadera global media anual no puede ser superior a 2 UGM/ha de superficie agrícola útil (SAU).

Los forrajes empleados serán mayoritariamente de producción propia y procederán del área geográfica de la IGP al menos en un 80%. Entre las especies pratenses producidas en Galicia predominan las gramíneas (festucas, agrostis, poas, raigrases y dactilos) y, en menor medida, las leguminosas (tréboles y lotos). Se complementará el aporte energético de la ración con silo de maíz, pastone y harina de cereales.

Durante la fase de acabado de los animales se podrá complementar su alimentación con piensos compuestos, hasta un máximo de 1 kg de materia seca por día y 100 kg de peso vivo como media durante dicha fase. Dichos piensos se elaborarán con materias primas de origen vegetal. Su composición en cereales y sus productos derivados, leguminosas y oleaginosas será como mínimo del 80%. Queda expresamente prohibido el empleo de productos que puedan interferir en el ritmo normal de engorde de las vacas y bueyes, así como los derivados de animales reciclados.



4.4. *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 las vacas y bueyes y el despiece de las canales se realizarán en el área geográfica definida.

4.5. *Normas específicas sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El producto podrá ser fileteado, envasado y etiquetado en las industrias cárnicas inscritas en el Consejo Regulador o en establecimientos que previamente firmasen un acuerdo de colaboración con el Consejo Regulador para el control, etiquetado y comercialización del producto protegido.

4.6. *Normas específicas sobre el etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Todas las canales, cuartos, piezas y porciones llevarán la denominación registrada «Vaca Gallega - Buey Gallego» y el logotipo de la IGP, que figura a continuación:



En cada etiqueta, en el mismo campo visual del nombre registrado, figurará la mención «Vaca Gallega» o «Buey Gallego» (dependiendo de la tipología de la



carne) junto con el logotipo de la IGP, de acuerdo con lo que se recoge a continuación:



4.7. Definición breve de la zona geográfica

El ámbito geográfico de la Indicación Geográfica Protegida «Vaca Gallega - Buey Gallego» abarca la totalidad del territorio de Galicia.

5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo entre la zona geográfica y la carne de «Vaca Gallega - Buey Gallego» se basa en las características específicas del producto y se refuerza con su reputación.

Características físicas y factores naturales de la zona geográfica

La cría y el engorde de las vacas y búes aptos para la producción de «Vaca Gallega - Buey Gallego» están históricamente vinculados con un medio geográfico específico, el territorio de Galicia, sobre todo por sus condiciones edafoclimáticas para la producción forrajera.

En la orografía gallega predominan colinas suaves y montañas bajas que sólo ocasionalmente superan los 800 metros de altitud, entremezcladas con abrigados valles que permiten el pastoreo a lo largo del año y están regados por una importante red fluvial, cuyas aguas para regadío y bebida de las vacas



y bueyes presentan un contenido relativamente alto de sodio y cloruros, así como bajo de calcio, magnesio y silicio.

Los suelos se asientan principalmente sobre rocas graníticas, esquistos y pizarras, caracterizándose por su acidez y alto contenido de materia orgánica. El clima es templado y de marcada influencia oceánica, caracterizado por la bonanza de las temperaturas (media ponderada superior a 13 °C) y por la abundante pluviometría (más de 1.100 mm/año).

Como consecuencia de las condiciones medioambientales, la flora gallega es muy variada, mayoritariamente del grupo de los hemicriptófitos y con predominio de especies acidófilas adaptadas al medio. Destacan las poblaciones pratenses naturales, sobre todo de gramíneas (principalmente festucas, agrostis, poas, raygrases y dactilos) y también de leguminosas (tréboles y loto), con múltiples ecotipos y variedades con base genética autóctona, muy productivas y apreciadas por su adaptación al territorio.

Las condiciones naturales citadas favorecen la producción forrajera y permiten que la alimentación de las vacas y bueyes se realice mayoritariamente con los recursos de la propia explotación.

Factores históricos y humanos

La cría de vacas y bueyes en Galicia se remonta a la Prehistoria. Desde el siglo XII se irá desarrollando un modelo de producción donde las vacas y bueyes se incorporan progresivamente a las explotaciones agrarias familiares. Su protagonismo es evidente a partir del siglo XVIII, cuando vacas y bueyes trabajan los campos y al final de su vida útil son cebados para el abasto de carne. Entre los siglos XVI al XX un tercio del vacuno español se criaba en Galicia.

A mediados del siglo XX, las dificultades de la posguerra llevaron a las familias a perseverar en los procesos productivos tradicionales como forma de supervivencia, lo que permitió la preservación hasta la modernidad del elemento clave de la calidad de este producto: una forma específica de ceba



asentada en los recursos del territorio. La actividad ganadera se sigue sustentando sobre la base de pequeñas explotaciones familiares, en las que se respeta la simbiosis ganado-tierra-hombre y se apuesta por la alimentación y el manejo esmerado del ganado transmitido de generación en generación.

En resumen, los historiadores desgranaron el secreto de estas vacas y bueyes: pequeños productores y no grandes rebaños, animales que trabajan en el campo pero no en exceso y ceba cuidadosa al final de su vida útil con pasto fresco de prados y alimentos en establo. Esta ceba donde se combina el cuidado de las vacas y bueyes con el ejercicio moderado, que poco a poco se generalizó en todo el territorio y se puede documentar desde hace siglos, favorece la calidad final y la diferenciación de esta carne. Su prestigio es tal que muchos analistas -como Martín Sarmiento, N. Casas o R. Jordana y Morera- ya en los siglos XVIII y XIX ponen a Galicia y a sus ganaderos como ejemplo para el resto de España: *«pequeñas explotaciones en las que la agricultura y la ganadería se funden para generar riqueza, poblar el territorio y ofrecer los mejores ganados y carnes del reino»*.

El sistema de producción predominante es el semiextensivo, dada su compatibilidad con la orografía gallega y con el grado de parcelamiento y minifundismo de las explotaciones. Las vacas y bueyes habitualmente durante el día salen a pastar y durante la noche se estabulan, aprovechando para complementar su ración alimenticia.

Antes del sacrificio, en el caso de las vacas procedentes de las explotaciones de orientación cárnica se recomienda un período mínimo de acabado de los animales durante los seis meses previos al sacrificio. Para las vacas procedentes de explotaciones de orientación láctea, dicho período mínimo será de carácter obligatorio. Para ello, en esa fase previa al sacrificio, respetando la tradición cárnica gallega, estos animales se estabulan o, cuando menos, se limitan sus desplazamientos en campo.



Características específicas del producto

El porcentaje de grasa intramuscular de las canales de «Vaca Gallega - Buey Gallego» está por encima del 5,6 % de valor medio, sensiblemente superior a los valores medios de otras canales de vaca y de buey, lo cual se considera un elemento positivo muy importante para la calidad sensorial de la carne (sabor, ternura, jugosidad y aceptabilidad).

La carne de «Vaca Gallega - Buey Gallego» presenta un perfil lipídico favorable, caracterizado por su alto contenido relativo en ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados. Asimismo, la relación entre los ácidos grasos n-6/n-3 es muy positiva al situarse de media por debajo de 2,05.

Relación causal entre la zona geográfica y los factores humanos con las características específicas del producto.

Las formas de producción de carne en Galicia giran alrededor de un sistema mixto, donde se alternan el pastoreo con la alimentación en establo. Se aprovechan los recursos alimenticios propios y los excedentes de las cosechas, dando como resultado unas carnes marmoleadas que destacan por sus características y calidad sensorial.

La alimentación con forrajes, principalmente gramíneas y leguminosas muy productivas, cuyos ecotipos y variedades utilizadas son apreciadas por su adaptación al territorio gallego, junto con la realización del acabado de las vacas y bueyes durante un periodo mínimo de 6 meses, en el cual se complementa el aporte energético de la ración con silo de maíz, pastoreo, harina de cereales e incluso piensos compuestos, permiten obtener canales de «Vaca Gallega - Buey Gallego» con los porcentajes de grasa intramuscular anteriormente citados y que son superiores a los valores medios de otras canales.

La práctica habitual del pastoreo en las explotaciones ganaderas; la alimentación con forrajes producidos como mínimo en un 80% en Galicia, donde predominan las especies pratenses autóctonas acidófilas; así como la



composición química de las aguas gallegas, permiten obtener canales de «Vaca Gallega - Buey Gallego» con un perfil lipídico favorable, con predominio de los ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados en relación con los ácidos grasos saturados, además de proporcionar el olor a manteca animal y el marcado sabor cárnico persistente y retrogusto ligeramente ácido, propios del producto protegido.

La relación entre el medio geográfico y las características del producto se constata en el *«Informe acreditativo del vínculo entre la zona geográfica y la calidad de la carne de vaca y buey de Galicia»*, elaborado por la Fundación Centro Tecnológico da Carne (11/04/2016).

Reputación

La carne de «Vaca Gallega - Buey Gallego» es apreciada por los consumidores y constantemente citada en los repertorios culinarios de los siglos XIX y XX. Museros y Rovira, en 1878, afirma: *«Sus carnes son magras y tienen un gusto exquisito por la alimentación a que han estado sujetos»*. Ángel Muro, primer gastrónomo de referencia en la historia culinaria española, en 1894, ya las describe: *«La carne de vaca o de buey gallego, de buena calidad, es de color vivo rojo oscuro, con vetas como si fuese mármol»*.

Para muchos expertos esta carne forma parte del segmento de carnes selectas y la consideran entre las mejores del mundo, tanto a nivel de carnicerías *delicatessen* como de la alta cocina de múltiples países (el cocinero Décotterd en su web www.stephanedecotterd.com escribe *«Le Boeuf de Galice, la meilleure viande du Monde?»* publicado el 11/02/2017 y el periodista Manuel Darriba en *El Mundo* titula *«El Buey Gallego. 1.600 Kilos de la mejor carne del mundo»* publicado el 08/11/2009). La carne de «Vaca Gallega - Buey Gallego» es un producto famoso y reputado, como así lo demuestran su posicionamiento en carnicerías especializadas, o su presencia en las cartas de prestigiosos restaurantes o en los platos que elaboran chefs reconocidos.



En medios de comunicación nacionales e internacionales existen numerosas referencias, como por ejemplo: el periodista Carlos Herrera en *XL Semanal* «[...] cuando Iñaki Balmaseda dejaba caer una pieza en su parrilla, se abrían literalmente los cielos. Era vaca gallega de verdad [...]» (08/04/2018), la periodista Marie Claire Digby en *The Irish Times* «The best piece of beef chef Gareth Smith has ever eaten was from one of those Galician cows [...]» (02/12/2016). También consta la opinión favorable de numerosos críticos gastronómicos (Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoi, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendel, etc.), blogueros y prescriptores especializados en carnes de vaca y de buey.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/produtos-carnicos/Pliego-de-condiciones-IGP-Vaca-Gallega_Buey-Gallego-octubre-2025_ES.pdf