



## DOCUMENTO ÚNICO

«VACA GALLEGA - BUEY GALLEGO»

### 1. Nome

«Vaca Gallega - Buey Gallego»

### 2. Tipo de indicación xeográfica

Indicación xeográfica protexida

### 3. País ao que pertence a zona xeográfica definida

España.

### 4. Descrición do produto agrícola ou alimenticio

4.1. *Clasificación do produto agrícola conforme á partida e ao código da nomenclatura combinada a que se refire o artigo 6, apartado 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

0201 – Carne de animais da especie bovina fresca ou refrixerada.

0202 – Carne de animais da especie bovina conxelada.

4.2. *Descrición do produto que se designa co nome rexistrado*

Carne procedente de vacas e bois de Galicia, das razas Rubia Galega, Morenas Galegas (Cachena, Caldelá, Frieiresa, Limiá e Vianesa), Asturiana de los Valles, Limusina, Rubia de Aquitania, Frisona e Pardo Alpina, xa sexan en pureza ou cruzadas entre si.

En función do sexo, a idade e o sistema de produción, distínguense os seguintes tipos de animais:

a) Vaca: femias que tiveron polo menos unha xestación antes do sacrificio. A súa carne é de cor vermella a vermella cereixa, marmoleada e infiltrado fino, con graxa de cor entre branca cremosa e amarelada, de textura firme e gran consistente ao tacto.



- Conformación das canis: E, U, R e O<sup>+</sup>. Nas canais procedentes das razas Morenas Galegas non se terá en consideración a súa conformación.
  - Grao de engraxamento: 5, 4 e 3.
- b) Boi: machos castrados antes do ano de vida e que superan os 48 meses de idade ao sacrificio. A súa carne é de cor vermella a vermella púrpura, cun marcado infiltrado, graxa de cor entre branca nacarada e amarela, de textura firme e gran consistente ao tacto.
- Conformación das canais: E, U e R.
  - Grao de engraxamento: 5 e 4.

A carne de «Vaca Gallega - Buey Gallego» presenta un olor a manteiga animal que garda relación co seu engraxamento (a porcentaxe de graxa intramuscular das canais supera o 5,6% de media); e caracterízase por ser tenra e zumenta en boca e polo seu marcado sabor cárnico persistente e retrogusto lixeiramente ácido.

As canais, os cuartos, o lombo e as demais pezas destinadas a filetaxe e á venda ao corte para consumo en fresco presentaranse refrixeradas. Se sofren procesos de conxelación perden a protección da IXP, salvo que se destinen á exportación a terceiros países fóra da UE (non se considerarán, para os efectos desta excepción, nin Andorra nin o territorio de Xibraltar).

Poderase utilizar a mención «selección» na etiquetaxe da carne amparada pola IXP proveniente de canais tanto de vaca galega como de boi galego que destaquen polo seu marmoleado e graxa de cobertura de cor amarela alaranxada, que reúnan as seguintes condicións:

- Conformación das canles: E, U e R<sup>+</sup>.
- Grao de engraxamento: 5 e 4<sup>+</sup>.



4.3. *Excepcións relativas á procedencia dos pensos (unicamente no caso dos produtos de orixe animal designados mediante unha denominación de orixe) e restricións relativas á procedencia das materias primas (unicamente no caso dos produtos transformados designados mediante unha indicación xeográfica protexida)*

A alimentación das vacas e bois durante a súa vida produtiva baséase no pastoreo e no consumo de forraxes, tanto en fresco (herba, cereais) como conservados (silo de herba, silo de millo, feo), complementados con cereais gran, patacas, nabos, palla e pensos compostos.

O suave clima atlántico favorece as colleitas abundantes e temperás de forraxes de boa calidade enerxética e proteica, garantindo o abastecemento para a alimentación dos animais, tendo en conta ademais que a carga gandeira global media anual non pode ser superior a 2 UGM/ha de superficie agrícola útil (SAU).

As forraxes empregadas serán maioritariamente de produción propia e procederán da área xeográfica da IXP polo menos nun 80%. Entre as especies pratenses producidas en Galicia predominan as gramíneas (festucas, agrostis, poas, raigrases e dactilos) e, en menor medida, as leguminosas (trevos e lotos). Complementarase a achega enerxética da ración con silo de millo, pastone e fariña de cereais.

Durante a fase de acabado dos animais poderase complementar a súa alimentación con pensos compostos, ata un máximo de 1 kg de materia seca por día e 100 kg de peso vivo como media durante a devandita fase. Estes pensos elaboraranse con materias primas de orixe vexetal. A súa composición en cereais e os seus produtos derivados, leguminosas e oleaxinosas será como mínimo do 80%. Queda expresamente prohibido o emprego de produtos que poidan interferir no ritmo normal de engorde das vacas e bois, así como os derivados de animais reciclados.



#### 4.4. *Fases específicas da produción que deben levarse a cabo na zona xeográfica definida*

O nacemento, cría e engorde, así como o sacrificio das vacas e bois e o despezamento das canais realizaranse na área xeográfica definida.

#### 4.5. *Normas específicas sobre o corte en liscos, o relado, o envasado, etc., do produto agrícola ao que se refire o nome rexistrado*

O produto poderá ser fileteado, envasado e etiquetado nas industrias cárnicas rexistradas no Consello Regulador ou en establecementos que previamente asinasen un acordo de colaboración co Consello Regulador para o control, etiquetaxe e comercialización do produto protexido.

#### 4.6. *Normas específicas sobre a etiquetaxe do produto agrícola ao que se refire o nome rexistrado*

Todas as canais, cuartos, pezas e porcións levarán a denominación rexistrada «Vaca Gallega - Buey Gallego» e o logotipo da IXP, que figura a continuación:



En cada etiqueta, no mesmo campo visual do nome rexistrado, figurará a mención «Vaca Gallega» ou «Buey Gallego» (dependendo da tipoloxía da carne) xunto co logotipo da IXP, segundo o que se recolle a continuación:



#### 4.7. Definición breve da zona xeográfica

O ámbito xeográfico da Indicación Xeográfica Protexida «Vaca Gallega - Buey Gallego» abarca a totalidade do territorio de Galicia.

### 5. Vínculo coa zona xeográfica

O vínculo entre a zona xeográfica e a carne de «Vaca Gallega - Buey Gallego» baséase nas características específicas do produto e refórzase coa súa reputación.

#### *Características físicas e factores naturais da zona xeográfica*

A cría e o engorde das vacas e bois aptos para a produción de «Vaca Gallega - Buey Gallego» están historicamente vinculados cun medio xeográfico específico, o territorio de Galicia, sobre todo polas súas condicións edafoclimáticas para a produción forraxeira.

Na orografía galega predominan outeiros suaves e montañas baixas que só ocasionalmente superan os 800 metros de altitude, mesturadas con abrigados vales que permiten o pastoreo ao longo do ano e están regados por unha importante rede fluvial, cuxas augas para regadío e bebida das vacas e bois presentan un contido relativamente alto de sodio e cloruros, así como baixo de calcio, magnesio e silicio.



Os solos aséntanse principalmente sobre rocas graníticas, xistos e lousas e caracterízanse pola súa acidez e alto contido de materia orgánica. O clima é temperado e de marcada influencia oceánica, caracterizado pola bonanza das temperaturas (media ponderada superior a 13 °C ) e pola abundante pluviometría (máis de 1.100 mm/ano).

Como consecuencia das condicións medioambientais, a flora galega é moi variada, maioritariamente do grupo dos hemicriptófitos e con predominio de especies acidófilas adaptadas ao medio. Destacan as poboacións pratenses naturais, sobre todo de gramíneas (principalmente festucas, agrostis, poas, raygrases e dactilos) e tamén de leguminosas (trevos e loto), con múltiples ecotipos e variedades con base xenética autóctona, moi produtivas e apreciadas pola súa adaptación ao territorio.

As condicións naturais citadas favorecen a produción forraxeira e permiten que a alimentación das vacas e bois se realice maioritariamente cos recursos da propia explotación.

#### *Factores históricos e humanos*

A cría de vacas e bois en Galicia remóntase á Prehistoria. Desde o século XII irase desenvolvendo un modelo de produción onde as vacas e bois incorpóranse progresivamente ás explotacións agrarias familiares. O seu papel protagonista é evidente a partir do século XVIII, cando vacas e bois traballan os campos e ao cabo da súa vida útil son cebados para o abasto de carne. Entre os séculos XVI ao XX un terzo do vacún español criábase en Galicia.

A mediados do século XX, as dificultades da posguerra levaron ás familias a perseverar nos procesos produtivos tradicionais como forma de supervivencia, o que permitiu a preservación ata a modernidade do elemento clave da calidade deste produto: unha forma específica de ceba asentada nos recursos do territorio. A actividade gandeira séguese sustentando sobre a base de pequenas explotacións familiares, nas que se respecta a simbiose gando-



terra-home e apóstase pola alimentación e o manexo esmerado do gando transmitido de xeración en xeración.

En resumo, os historiadores debullaron o segredo destas vacas e bois: pequenos produtores e non grandes rabaños, animais que traballan no campo pero non en exceso e ceba coidadosa ao cabo da súa vida útil con pasto fresco de prados e alimentos en cortello. Esta ceba onde se combina o coidado das vacas e bois co exercicio moderado, que aos poucos se xeneralizou en todo o territorio e pódese documentar desde hai séculos, favorece a calidade final e a diferenciación desta carne. O seu prestixio é tal que moitos analistas -como Martín Sarmiento, N. Casas ou R. Jordana y Morera- xa nos séculos XVIII e XIX poñen a Galicia e aos seus gandeiros como exemplo para o resto de España: *«pequenas explotacións nas que a agricultura e a gandería fúndense para xerar riqueza, poboar o territorio e ofrecer os mellores gandos e carnes do reino».*

O sistema de produción predominante é o semiextensivo, dada a súa compatibilidade coa orografía galega e co grao de parcelamento e minifundismo das explotacións. As vacas e bois habitualmente durante o día saen a pastar e durante a noite estabúlanse, aproveitando para complementar a súa ración alimenticia.

Antes do sacrificio, no caso das vacas procedentes das explotacións de orientación cárnica recoméndase un período mínimo de acabado dos animais durante os seis meses previos ao sacrificio. Para as vacas procedentes de explotacións de orientación láctea, este período mínimo será de carácter obrigatorio. Para iso, nesa fase previa ao sacrificio, respectando a tradición cárnica galega, estes animais estabúlanse ou, cando menos, límitanse os seus desprazamentos en campo.

#### *Características específicas do produto*

A porcentaxe de graxa intramuscular das canais de «Vaca Gallega - Buey Gallego» está por riba do 5,6% de valor medio, sensiblemente superior aos valores medios doutras canais de vaca e de boi, o cal se considera un elemento



positivo moi importante para a calidade sensorial da carne (sabor, tenrura, zumarencia e aceptabilidade).

A carne de «Vaca Gallega - Buey Gallego» presenta un perfil lipídico favorable, caracterizado polo seu alto contido relativo en ácidos graxos monoinsaturados e poliinsaturados. Así mesmo, a relación entre os ácidos graxos n-6/n-3 é moi positiva ao situarse de media por baixo de 2,05.

*Relación causal entre a zona xeográfica e os factores humanos coas características específicas do produto.*

As formas de produción de carne en Galicia viran ao redor dun sistema mixto, onde se alternan o pastoreo coa alimentación en cortello. Aproveítanse os recursos alimenticios propios e os excedentes das colleitas, dando como resultado unhas carnes marmoleadas que destacan polas súas características e calidade sensorial.

A alimentación con forraxes, principalmente gramíneas e leguminosas moi produtivas, cuxos ecotipos e variedades utilizadas son apreciadas pola súa adaptación ao territorio galego, xunto coa realización do acabado das vacas e bois durante un período mínimo de 6 meses, no cal se complementa a achega enerxética da ración con silo de millo, pastone, fariña de cereais e mesmo pensos compostos, permiten obter canais de «Vaca Gallega - Buey Gallego» coas porcentaxes de graxa intramuscular anteriormente citadas e que son superiores aos valores medios doutras canais.

A práctica habitual do pastoreo nas explotacións gandeiras; a alimentación con forraxes producidas como mínimo nun 80% en Galicia, onde predominan as especies pratenses autóctonas acidófilas; así como a composición química das augas galegas, permiten obter canais de «Vaca Gallega - Buey Gallego» cun perfil lipídico favorable, con predominio dos ácidos graxos monoinsaturados e poliinsaturados en relación cos ácidos graxos saturados, ademais de proporcionar o olor a manteiga animal e o marcado sabor cárnico persistente e retrogusto lixeiramente ácido, propios do produto protexido.



A relación entre o medio xeográfico e as características do produto constátase no «Informe acreditativo do vínculo entre a zona xeográfica e a calidade da carne de vaca e boi de Galicia», elaborado pola Fundación Centro Tecnolóxico da Carne (11/04/2016).

### *Reputación*

A carne de «Vaca Gallega - Buey Gallego» é apreciada polos consumidores e constantemente citada nos repertorios culinarios dos séculos XIX e XX. Museros y Rovira, en 1878, afirma: «*As súas carnes son magras e teñen un gusto exquisito pola alimentación a que estiveron suxeitos*». Ángel Muro, primeiro gastrónomo de referencia na historia culinaria española, en 1894, xa as describe: «*A carne de vaca ou de boi galego, de boa calidade, é de cor viva vermella escura, con vetas coma se fose mármore*».

Para moitos expertos esta carne forma parte do segmento de carnes selectas e considéranas entre as mellores do mundo, tanto a nivel de carnicerías *delicatessen* como da alta cociña de múltiples países (o cociñeiro Décotterd na súa web [www.stephanedecotterd.com](http://www.stephanedecotterd.com) escribe «*Le Boeuf de Galice, a meilleure viande du Monde?*» publicado o 11/02/2017 e o xornalista Manuel Darriba en *El Mundo* titula «*O Boi Galego. 1.600 Quilos da mellor carne do mundo*» publicado o 08/11/2009). A carne de «Vaca Gallega - Buey Gallego» é un produto famoso e reputado, como así o demostran o seu posicionamento en carnicerías especializadas, ou a súa presenza nas cartas de prestixiosos restaurantes ou nos pratos que elaboran chefs recoñecidos.

En medios de comunicación nacionais e internacionais existen numerosas referencias, como por exemplo: o xornalista Carlos Herrera en *XL Semanal* «*[...] cando Iñaki Balmaseda deixaba caer unha peza na súa grella, abríanse literalmente os ceos. Era vaca galega de verdade [...]*» (08/04/2018), a xornalista 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). Tamén consta a opinión favorable de numerosos críticos gastronómicos (Mike Gibson,



Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoi, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendel, etc.), blogueiros e prescritores especializados en carnes de vaca e de boi.

Referencia á publicación do prego de condicións

[https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/productos-carnicos/Prego-de-condicions-IXP-Vaca-Gallega\\_Buey-Gallego-outubro-2025\\_GAL.pdf](https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/productos-carnicos/Prego-de-condicions-IXP-Vaca-Gallega_Buey-Gallego-outubro-2025_GAL.pdf)