

## FICHA TÉCNICA

### INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA TERNERA GALLEGA

**Creación:** Por Orde do 3 de novembro de 1994, da Consellería de Agricultura, Gandería e Montes, recoñécese como denominación específica (DOG 21.11.1994).

**Regulamentación:** Regulamento aprobado pola Orde do 13 de outubro de 2010 da Consellería de Medio Rural pola que se aproba o Regulamento da indicación xeográfica protexida Ternera Gallega e do seu Consello Regulador (DOG nº 201 do 19.10.2010). Corrección de erros, (DOG nº 205 do 25.10.2010).

Rexistrada como Indicación Xeográfica Protexida polo Regulamento (CE) 2400/96, da Comisión, do 17 de decembro de 1996 (DOCE 18.12.1996).

En trámite unha modificación do Prego de Condicións, de acordo coa Orde do 22 de marzo de 2010 (DOG nº 62 do 05.04.2010).

**Enderezo:** Mercado nacional de gando - Amio. Edificio Administrativo Amio.  
15891 Santiago de Compostela – A Coruña  
Teléfonos: 981 57 57 86, 981 57 48 99  
Fax: 981 57 48 95  
correo electrónico: [consejo@terneragallega.com](mailto:consejo@terneragallega.com)  
Web: <http://www.terneragallega.com>

**Presidente:** Jesús González Vázquez

### **Rexistros a 31 decembro de 2014:**

Produtores activos (ganderías e cebadeiros):	7.670
Industrias:	82

### **Volume de actividade ano 2014:**

Canais certificadas:	85.246
Producción carne protexida:	18.635 tm
Valor económico estimado:	100.810.000 €

### **Zona amparada pola IXP Ternera Gallega**

A área de produción e sacrificio circunscríbese á Comunidade Autónoma de Galicia.

### **Produto protexido**

A IXP Ternera Gallega establece como apto unicamente o gando das razas rubia galega, morenas do noroeste e outras razas de aptitude cárnica tradicionais en Galicia, os cruzamentos entre si e os cruzamentos en primeira xeración de machos das razas citadas con femias de aptitude leiteira.

A alimentación do gando adaptarase ás normas tradicionais de aproveitamento dos pastos en Galicia, segundo as peculiaridades típicas que marcaron secularmente a produción cárnica galega e que están ligados a factores culturais e sociolóxicos. Na alimentación suplementaria empregaranse produtos como millo, patacas, nabos, forraxes secos ou frescos, e concentrados en base a cereais autorizados polo Consello Regulador.

Quedan expresamente prohibidos aqueles produtos que poidan interferir no ritmo normal de crecemento e desenvolvemento do animal, así como os derivados animais reciclados.

As canais e as pezas están identificadas con etiquetas certificadoras expedidas polo consello regulador, nos que se distinguen os elementos diferenciadores de Ternera Gallega (logotipos de “Ternera Gallega” e o europeo das indicacións xeográficas protexidas), código numérico e categoría comercial (“Ternera Gallega Suprema” leva contraetiquetas con fondo de cor rosado, e “Ternera Gallega” etiquetas de fondo de cor marelo). Estas etiquetas acompañarán ao produto en

tódalas etapas da súa comercialización. O produto fileteado en barquetas leva tamén unha contraetiqueta oficial controlada polo consello regulador.

### **Características**

A IXP ampara e protexe á carne fresca de vacún, procedente dos animais nados, criados e sacrificados en Galicia. É unha carne que garda un equilibrio entre o seu contido en graxa e muscular, moi tenra, de grande succulencia e textura suave. O músculo é de gran fino e de consistencia firme, e a cor vai dende un rosa claro ata un vermello suave

Considerando a idade, o manexo e a alimentación distínguense as seguintes categorías:

- A) **Ternera**: Animal que se destina ao sacrificio cunha idade menor de 10 meses. Dentro desta categoría distínguense:
  - **Ternera Gallega Suprema**: Animais que se crían en explotacións coas vacas nais e nas que estiveron mamando un mínimo de sete meses.
  - **Ternera Gallega**: Animais que se destetan a distintas idades e que teñen a base da súa alimentación nas forraxes e nos concentrados expresamente autorizados.
- B) Anello: **Ternera Gallega Anello**: Animais que se destinan ao sacrificio cunha idade entre 10 e 24 meses

**Evolución da produción amparada pola  
I.X.P. Ternera Gallega (miles de tm)**

