

FICHA TÉCNICA

INDICACIÓNS XEOGRÁFICAS PROTEXIDAS CARNE DE VACÚN DE GALICIA

Creación: Por Orde do 3 de novembro de 1994, da Consellería de Agricultura, Gandería e Montes, recoñécese como denominación específica (DOG núm. 224 do 21.11.1994).

Regulamentación: Regulamento aprobado pola Orde do 23 de xuño de 2017 da Consellería de Medio Rural pola que se aproba o Regulamento das indicacións xeográficas protexidas Ternera Gallega e Vaca e Boi de Galicia/Vaca y Buey de Galicia e do seu consello regulador común e se nomea o consello regulador provisorio.

Ternera Gallega: Rexistrada como Indicación Xeográfica Protexida polo Regulamento (CE) 2400/96, da Comisión, do 17 de decembro de 1996 (DOCE 18.12.1996).
Aprobada a modificación do Prego de Condicións polo Regulamento (UE) 1248/2013, da Comisión, do 28 de novembro de 2013.

Vaca Gallega / Buey Gallego: Concedida protección nacional transitoria mediante a Orde do 19 de xuño de 2017 (DOG núm. 124, do 30.06.2017 e BOE núm. 156, do 01.07.2017), modificada pola Orde do 5 de xuño do 2018 (DOG núm. 111, do 12.06.2018 e BOE núm. 165, do 09.07.2018)

Enderezo: Recinto Feiral de Amio s/n - Amio..
Apdo. Correos nº 2014
15707 Santiago de Compostela – A Coruña
Teléfonos: 981 57 57 86 / 981 57 48 99
Fax: 981 57 48 95
correo electrónico: consello@vacundegalicia.com
Web: <http://www.terneragallega.com>

Presidente: Jesús González Vázquez

Rexistros a 31 decembro de 2018:

Ternera Gallega

Produtores activos (ganderías e cebadeiros):	8.199
Industrias:	100

Vaca Gallega / Buey Gallego

Produtores activos (ganderías e cebadeiros):	683
Industrias:	21

Volume de actividade ano 2018

Ternera Gallega	Canais certificadas:	96.472
	Producción carne protexida	21.369 tm
	Valor económico estimado:	122.000.000 €

Vaca Gallega / Buey Gallego

	Canais certificadas:	334
	Producción carne protexida	138,3 tm
	Valor económico estimado:	550.000 €

Zona amparada pola IXP Ternera Gallega

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

Produto protexido

- Ternera Gallega

A IXP Ternera Gallega establece que o gando apto para producir carne amparada será das razas Rubia Galega, Morenas Galegas así como dos cruces entre sí e tamén coas seguintes razas cárnicas: Asturiana dos Vales, Limusina e Rubia de Aquitania. Tamén son aptos os cruces de machos de calquera das razas anteriores 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.

- Vaca Gallega / Buey Gallego

Carne fresca e refugallos de vacún procedentes de vacas e bois 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 sexa 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.
- b) Boi: machos castrados antes do ano de vida e que superan os 48 meses de idade ao sacrificio.

Estes tipos de animais dan lugar ás categorías comerciais homónimas.

O nacemento, cría e engorde, así como o sacrificio dos animais, o despezamento das canais e a maduración, realizaranse en Galicia.

A alimentación das reses 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, herba seca), complementados con cereais gran, patacas, nabos, palla e pensos compostos. As forraxes empregadas procederán da área xeográfica da IXP polo menos nun 80%.

Todas as canais, cuartos, pezas e porcións levan para a súa identificación e trazabilidade etiquetas que se aplican ao produto en cada fase de elaboración

(sacrificio, despezamento e/ou fileteado). Estas etiquetas poderán ser de distintas cores segundo as categorías comerciais e conteñen os datos de identificación e de trazabilidade, o logotipo europeo das IXP e o logotipo da IXP “Vaca Galega”/“Boi Gallego”.

Características

- Ternera Gallega

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 con máis de 10 meses e menos de 18.

- Vaca Gallega / Buey Gallego

a) Vaca galega: esta carne é de cor vermella a vermello cereixa, marmoleada e infiltrado fino, con graxa de cor entre branco cremoso e amarelado, de textura firme e gran consistente ao tacto.

- Conformación das canais: E, U, R e O (excepto O-). Nas canais procedentes das razas Morenas Galegas non se terá en consideración a súa conformación.

- Grao de engraxamento : 5, 4 e 3.

b) Boi galego: esta carne é de cor vermella a vermello púrpura, cun marcado infiltrado, graxa de cor entre branco nacarado e amarelo, de textura firme e gran consistente ao tacto.

- Conformación das canais: E, U e R.
- Grao de engraxamento : 5 e 4.

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

- Conformación das canais: E, U e R.
- Grao de engraxamento : 5 e 4 (excepto 4-).

