

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA (IXP)

"TERNERA GALLEGA"

PREGO DE CONDICIÓN

A) DENOMINACIÓN DO PRODUTO

Indicación xeográfica protexida (IXP) *Ternera Gallega*

B) DESCRIPCIÓN

O gando apto para fornecer a carne que ha de ser amparada pola indicación xeográfica protexida *Ternera Gallega* será das razas *Rubia Gallega*, 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 seguintes tipos de animais:

a) *Ternera Gallega*: animais que se destetan a diferentes idades e que se sacrifican con menos de doce meses, sendo a base da súa alimentación as forraxes e os concentrados autorizados polo Consello Regulador.

b) *Ternera Gallega* Suprema: animais que se crían en explotacións con vacas nais e que tiveron un período mínimo de lactación materna de sete meses. O seu sacrificio realizarase antes dos dez meses.

c) Anello: animais que se sacrifican con máis de doce meses e menos de dezaoito.

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

a) *Ternera Gallega* Suprema: esta carne ten unha cor de rosa clara a vermella, con graxa que vai desde unha cor branca nacarada a amarela suave e de 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.

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

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

AXENCIA GALEGA DA CALIDADE ALIMENTARIA

Avenida do Camiño Francés, 10

15781 Santiago de Compostela

☎ 881 996 280

✉ agacal@xunta.gal



b) *Ternera Gallega*: esta carne ten unha cor de rosa a vermella suave, con graxa de cor branca nacarada e distribución homoxénea, músculo de gran 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, 4.

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

C) ZONA XEOGRÁFICA

A zona de produción e elaboración esténdese ao territorio de Galicia.

D) PROBA DA ORIXE

Son requisitos fundamentais que avalan a orixe e a calidade do produto:

a) 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, cebadeiros, matadoiros, salas de despezamento e almacenistas e retallistas de carne.

b) Todas as reses pertencentes ás explotacións gandeiras rexistradas na IXP identifícanse de forma individual, mediante o sistema de identificación oficial da Administración.

c) Os operadores rexistrados levarán documentación onde se indicará, en relación coa súa actividade, as entradas e saídas de materias primas ou produtos, cos datos necesarios para a comprobación da rastrexabilidade individual ou dos lotes certificados. Desta forma realízase tanto o seguimento do produto como o dos procedementos ou procesos que levan a cabo.

d) Certificación de produto. O órgano de control e certificación do Consello Regulador da indicacións xeográficas protexidas *Ternera Gallega* e *Vaca Gallega – Buey Gallego* é o encargado de verificar o cumprimento do indicado neste prego. O Comité de Partes deste órgano, integrado por representantes de todos os grupos implicados nos principios relacionados coa certificación, é o responsable de asegurar a imparcialidade e independencia dos procesos de certificación. A estrutura do órgano de control e certificación, dirixida polo director técnico, verifica se o produto é apto para ser amparado pola IXP, procedendo ao seu



control e etiquetaxe para identificar e garantir a súa procedencia, mantendo a rastrexabilidade en todas as fases de elaboración e comercialización.

e) A etiquetaxe realízase nas distintas fases de elaboración do produto sobre os canais, pezas e porcións destas, tal como se indica no apartado H). Esta etiquetaxe identifica o produto amparado ademais de manter a rastrexabilidade e garantir a orixe do produto.

E) MÉTODO DE OBTENCIÓN

Os animais destinados á produción de carne amparada pola IXP deben proceder das explotacións gandeiras rexistradas e cumprir os criterios raciais establecidos. A base da alimentación nas explotacións tradicionais de cría será a lactación materna complementada con alimentos propios das explotacións (millo, nabos, patacas), forraxes e pensos autorizados.

Nos sistemas de produción extensivos e semi-extensivos é obrigatorio complementar a alimentación dos animais e realizar o acabado ou finalizado dos tenreiros durante un período mínimo de dous meses antes do sacrificio. Para iso deberase dispoñer de tolvas ou comedeiros móbiles selectivos, distribuídos nas praderías e facilmente accesibles, onde se lles fornecerán forraxes, cereais e penso.

Nos devanditos sistemas produtivos, cando os tenreiros se sacrifiquen con oito ou máis meses de idade deberanse estabular ou agrupar en recintos pechados e protexidos das inclemencias climatolóxicas, para realizar o seu finalizado, subministrándolles cereais e/o concentrados a libre disposición.

Transitoriamente, durante un período máximo de dous anos, os tenreiros poderanse finalizar nas praderías, utilizando para iso as tolvas ou comedeiros móbiles selectivos, distribuídos de forma que poidan acceder a eles.

Nas explotacións de cebo a alimentación baséase nas forraxes e pensos autorizados.

En todo caso, os pensos utilizados deben ser de orixe vexetal e estarán 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 predominarán os cereais, que deberán axustarse ás seguintes porcentaxes sobre o 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 poderanse reducir en 5 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 establecerán un acordo co Consello Regulador.

As prácticas gandeiras deben favorecer a protección ambiental, a sustentabilidade das explotacións e o benestar dos animais, de acordo con a lexislación vixente.

Durante a crianza e o engorde vixiarase a limpeza e a liberdade de movementos dos tenreiros, as condicións hixiénico-sanitarias, o estado dos patios e zonas de descanso, que o chan das cortes non sexa esvaradío nin rugoso e que as pendentes non superen o 5 %.

Evitarase a masificación das cortes, limitando a un máximo de 40 animais por lote, sempre que dispoñan dunha superficie mínima de 2,2 m²/tenreiro maior de seis meses; ou a un máximo de 60 animais por lote, cando dispoñan dunha superficie mínima de 4 m²/tenreiro.

Garantirase a calidade do aire, as condicións térmicas e a iluminación no interior das instalacións, apostando pola correcta ventilación e orientación das cortes, de forma que a concentración de NH₃ a un metro de altura sobre o chan non supere as 20 ppm, que o rango de temperatura interior oscile entre 0 e 35 °C, e que os tenreiros dispoñan de luz ambiental durante un mínimo de 8 horas diarias.

Favorecerase o pastoreo, o acceso dos tenreiros á comida e a dispoñibilidade de auga limpa. Os comedeiros deben ter, como mínimo, unha lonxitude de 15 centímetros por cada tenreiro maior de seis meses e haberá polo menos un bebedeiro por cada quince tenreiros.

Vixiarase diariamente o estado das instalacións, a saúde dos tenreiros e que non presenten danos nin comportamentos anómalos derivados dun déficit de benestar animal, como dispersión, agresividade, medo, movementos erráticos, estrés, rexeitamento á presenza humana, etc.

O sacrificio do gando realizarase en matadoiros rexistrados, onde se procederá á certificación e etiquetaxe dos canais de acordo coas tipoloxías establecidas segundo as prácticas de produción e a idade dos animais. As carnes amparadas non poderán ser comercializadas ao consumidor como mínimo ata o día seguinte ao sacrificio.



O despezamento efectuarase nas salas rexistradas e non poderá ser simultáneo con outros canais e pezas non amparadas. As pezas irán provistas das etiquetas expedidas polo órgano de control e certificación. A rastrexabilidade no despezamento será de forma individualizada.

As pezas de carne que sufran procesos de conxelación perderán a protección da IXP, salvo que as ditas pezas se destinen para a exportación a terceiros países fóra da UE (non se considerarán, para os efectos desta excepción, nin Andorra nin o territorio de Xibraltar).

O fileteado das pezas poderá efectuarse en industrias rexistradas no Consello Regulador ou en establecementos específicos que previamente asinasen un acordo de colaboración co Consello Regulador para o control, etiquetaxe e a comercialización das carnes protexidas. O fileteado non poderá ser simultáneo con outras carnes non amparadas. A rastrexabilidade na etiquetaxe será por lotes e os envases deberán ir provistos das etiquetas expedidas polo órgano de control e certificación do Consello Regulador.

Non se admite a reutilización das etiquetas da IXP en ningunha das fases de sacrificio, despezamento e fileteado.

As carnes que se usen como ingrediente en produtos elaborados poderán someterse a procesos de conservación previos (salgadura, secado, conxelación, etc.), sempre que os devanditos procesos sexan necesarios para o seu correcto aproveitamento e favorezan as calidades do produto final obtido. O uso do produto protexido como ingrediente axustarase na súa etiquetaxe ás directrices establecidas pola Comisión Europea.

O cumprimento das condicións de obtención do produto comprobarase mediante inspeccións periódicas das instalacións, dos animais e da carne; revisión da documentación; análises físico-químicas das materias primas e dos produtos; análise mediante marcadores moleculares para seguimento da rastrexabilidade e análises organolépticos.

A descualificación dos animais, dos canais, das pezas ou as súas porcións poderá ser realizada polo órgano de control e certificación do Consello Regulador en calquera das fases de produción, elaboración e comercialización.

F) VÍNCULO

Carácter específico de la 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.

Carácter específico do produto

A existencia de razas propias 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 10 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 (por exemplo cor da graxa, textura cremosa...) e o seu sabor. Estes animais e a súa carne son os que se identifican como "*Ternera Gallega Suprema*".

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.

Relación causal entre a zona xeográfica e a calidade, a reputación ou outras características específicas do produto

O gando vacún utilizárono desde moi antigo os 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. Con posterioridade e ata ben avanzada a década dos 60 no século XX, Galicia fornecía carne de vacún a media España, e hoxe en día é a primeira actividade agraria desde o punto de vista social e de mantemento da poboación no medio rural.



Precisamente *Ternera Gallega* prodúcese en explotacións gandeiras de carácter familiar, que respectan a tradición cárnica galega, apostando sempre pola calidade. Son explotacións nas que existe unha especial simbiose vaca – tenreiro – medio, baixo os cuidados 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 cuidado 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.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

O órgano de control e certificación integrado no Consello Regulador das indicacións xeográficas protexidas *Ternera Gallega* e *Vaca Gallega - Buey Gallego* é o encargado de verificar o cumprimento do indicado no prego de condicións. Este órgano dispón dunha estrutura adecuada para actuar de acordo coa Norma ISO 17065 sobre criterios xerais que deben cumprir as entidades que realizan a certificación de produto.

- Nome: Órgano de Control e Certificación do Consello Regulador das indicacións xeográficas protexidas *Ternera Gallega* e *Vaca Gallega – Buey Gallego*.
- Enderezo: Rúa do Obradoiro CAB, nº 2. 15707 - Santiago de Compostela
- Teléfono: 0034 981 575786.
- Fax: 0034 981 574895.
- Correo electrónico: certificacion@vacundegalicia.com

O Comité de Partes deste órgano, integrado por representantes de todos os grupos implicados nos principios relacionados coa certificación, é o responsable de asegurar a imparcialidade e independencia dos procesos de certificación. A estrutura do órgano de control e certificación, está dirixida por un director técnico que é o máximo responsable da certificación e dispón de persoal técnico cualificado.

H) ETIQUETAXE

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 a tipoloxía do produto (de acordo con o recolleito na letra B) deste prego) e conteñen, ademais das mencións obrigatorias, as seguintes: identificación e logotipo de *Ternera Gallega*, logotipo europeo das IXP e datos de rastrexabilidade (ver modelos no anexo deste documento). Ademais das etiquetas, cada medio canal vai acompañado 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.

A carne picada ou carne procesada elaborada a partir de carne de vacún amparada pola indicación xeográfica protexida *Ternera Gallega* poderá ser comercializada en envases que utilicen a mención "elaborado con IXP *Ternera Gallega*", sempre que a carne certificada constitúa a única carne no produto final.

Os usuarios desta mención estarán autorizados polo Consello Regulador e sometidos ao control e inspección do órgano de control para verificar o uso correcto da indicación xeográfica protexida na etiqueta e as cantidades utilizadas. Nestes produtos está prohibido o uso do logotipo comunitario identificador das indicacións xeográficas protexidas.

ANEXO. LOGOTIPO E ETIQUETAS DA INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA *TERNERA GALLEGA*

