



INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA (IXP)

«VACA GALLEGA - BUEY GALLEGO»

PREGO DE CONDICIÓN

De acordo co previsto no artigo 49 do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeo e do Consello, de 11 de abril de 2024, relativo ás indicacións xeográficas para viños, bebidas espirituosas e produtos agrícolas, así como especialidades tradicionais garantidas e termos de calidade facultativos para produtos agrícolas.



INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA (IXP)

«VACA GALLEGA - BUEY GALLEGO»

PREGO DE CONDICIÓN

A) DENOMINACIÓN DO PRODUTO

Indicación Xeográfica Protexida (I.X.P.) «*Vaca Gallega - Buey Gallego*»

B) DESCRICIÓN

O obxecto da solicitude de protección é a carne procedente de vacas e bois de Galicia, que se comercializa en canal, media canal, cuartos, pezas, en filetes e ao corte.

Esta carne obtense de vacas e bois das principais razas existentes en Galicia: 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.

Segundo o sexo, a idade e o sistema de produción antes do sacrificio, distínguense os seguintes tipos de animais:

a) Vaca: femia que tivo 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 grao consistente ao tacto.

- Conformación das canais: as conformacións E, U, R e O⁺. No caso das canais procedentes das razas Morenas Galegas (Cachena, Caldelá,



Frieiresa, Limiá e Vianesa) non se terá en consideración a súa conformación.

- Grao de engraxamento: os graos 5, 4 e 3.

b) Boi: macho castrado antes do ano de vida e que supera os 48 meses de idade ao sacrificio. A súa carne é de cor vermella a vermello púrpura, cun marcado infiltrado, graxa de cor entre branca nacarada e amarela, de textura firme e gran consistente ao tacto.

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

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

Poderase utilizar a mención “selección” na etiquetaxe da carne amparada pola IXP que proveña 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 canais: as conformacións E, U e R⁺.
- Grao de engraxamento: os graos 5 e 4⁺.

C) ZONA XEOGRÁFICA

O ámbito xeográfico de produción e elaboración da carne da IXP «Vaca Gallega-Buey Gallego» abarca a totalidade do territorio de Galicia.

O nacemento, cría e engorde dos animais e o seu sacrificio, así como o despezamento das canais, realizaranse na área xeográfica definida.



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 inscritos nos rexistros do Consello Regulador das Indicacións Xeográficas Protexidas Ternera Gallega e Vaca Gallega-Buey Gallego. Os rexistros establecidos son: Gandarías, Cebadoiros, Matadoiros, Salas de despezamento e grosistas e comerciantes polo miúdo de carne.

b) Todas as reses pertencentes ás explotacións gandeiras rexistradas na IXP identifícanse individualmente, mediante o sistema de identificación e rexistro dos animais da especie bovina aprobado pola Administración, engadíndolles un distintivo específico.

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 dos procedementos ou procesos que se levan a cabo.

d) Certificación do produto. O Consello Regulador das 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 do Consello Regulador, integrado por representantes de todos os grupos implicados nos principios relacionados coa certificación, é o responsable de asegurar a imparcialidade e independencia no proceso de certificación. A estrutura de control e certificación do Consello Regulador verifica se o produto é apto para ser amparado pola IXP, procedendo ao seu control e supervisión da 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 as canais, pezas e as súas porcións, tal como se indica no apartado H) deste prego de condicións. 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 «Vaca Gallega - Buey Gallego» deben proceder das explotacións gandeiras rexistradas e cumprir os criterios raciais e produtivos establecidos.

A alimentación das reses ao longo da súa vida produtiva baséase no pastoreo, no consumo de forraxes en fresco (herba, cereais) e conservados (silo de herba, silo de millo, feo) e no aproveitamento doutros recursos propios das explotacións (sobre todo cereais gran, patacas e nabos), que se complementarán, de ser necesario, con 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).



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

Tendo en conta que o estado de carnes dos animais e o grao de engraxamento das canais inflúen positivamente na calidade da carne amparada, antes do sacrificio recoméndase un período mínimo de acabado dos animais durante os seis meses previos ao sacrificio no caso das vacas procedentes das explotacións de orientación cárnica, mentres que para as vacas procedentes de explotacións de orientación láctea este período mínimo de acabado será de carácter obrigatorio. Durante este período, respectando a tradición cárnica galega, os animais estabularanse ou cando menos limitaranse os seus desprazamentos en campo, e poderanse utilizar comedeiros móbiles para suplementar a súa ración.

Neste período requírese unha maior achega enerxética, polo que se complementará a ración con forraxes de boa calidade, silo de millo, pastone, fariña de cereais ou mesmo pensos compostos, ata un máximo de 1 kg de materia seca por día e cen quilogramos de peso vivo, como media. Corresponde aos gandeiros adaptar a ración en función do estado fisiolóxico, o apetito, a capacidade de inxesta e as necesidades de cada animal, co fin de alcanzar os graos de engraxamento mínimos establecidos no apartado B) deste prego de condicións.

En todo caso, só se poderán utilizar pensos compostos autorizados polo Consello Regulador que sexan elaborados 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 os bois, así como o emprego de



derivados de animais reciclados. Para o control dos pensos compostos utilizados, os fabricantes subscribirán co Consello Regulador un acordo polo que se comprometen ao cumprimento das especificacións sobre alimentación.

Os sistemas de produción e as prácticas gandeiras deben favorecer a protección medioambiental e o benestar dos animais, así como as boas condicións hixiénico-sanitarias, de acordo coa tradición cárnica galega e co establecido na lexislación vixente. En concreto:

- Durante o engorde ou acabado vixiarase a limpeza e a liberdade de movemento dos animais, así como o estado dos patios e zonas de descanso e evítarase a súa masificación.
- Garantírase a correcta ventilación e a iluminación no interior das instalacións durante un mínimo de oito horas diarias.
- Favorecerase o pastoreo, o acceso das vacas e bois á comida e a dispoñibilidade de auga limpa con regularidade.
- Vixiarase o estado das instalacións, a saúde das vacas e bois e que non presenten danos nin comportamentos anómalos derivados dun déficit de benestar animal, como: dispersión, agresividade, medo, movementos erráticos, tensións, rexeitamento á presenza humana, etc.

Se fose necesaria a aplicación de tratamentos terapéuticos, o período de supresión dos devanditos tratamentos antes do sacrificio será o establecido na lexislación vixente e en todo caso nunca inferior a trinta días naturais.

O sacrificio dos animais realizarase nos matadoiros inscritos no correspondente rexistro do Consello Regulador. No sacrificio dos animais, no despezamento e na manipulación das carnes frescas terase en conta a lexislación vixente.



Nos matadoiros procederáse á certificación e etiquetaxe das canais, medias canais e cuartos, de acordo coas categorías comerciais “Vaca Galega” e “Boi Galego”, así como a mención “selección”, establecidas neste prego.

O despezamento efectuarase nas salas de despezamento inscritas no correspondente rexistro do Consello Regulador, xeralmente ao día seguinte do sacrificio, en condicións que garantan unha correcta rastrexabilidade do produto. As pezas comercializaranse identificadas coas etiquetas expedidas polo Consello Regulador.

A rastrexabilidade será ao individuo no cuarteo e no despezamento. Poderá ser ao lote no caso das pezas que se usen como ingrediente en produtos elaborados.

A filetaxe das pezas poderá efectuarse nas industrias cárnicas rexistradas nos rexistros do Consello Regulador ou tamén nos establecementos que previamente asinasen un acordo de colaboración co Consello Regulador para o control, etiquetaxe e comercialización das carnes protexidas.

A filetaxe non poderá ser simultánea con outras carnes non amparadas. A rastrexabilidade na filetaxe para venda en libre servizo será por categorías comerciais e por lotes, definidos segundo a lexislación vixente aplicable. Os envases deberán ir provistos das etiquetas expedidas polo Consello Regulador.

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

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



As pezas que se usen como ingrediente en produtos elaborados poderán someterse a procesos de conservación previos (salgadura, secado, conxelación, etc.), sempre que sexan necesarios para o seu correcto aproveitamento e favorezan as calidades do produto final obtido. En todo caso, o uso da indicación xeográfica na etiquetaxe cando o produto protexido se empregue como ingrediente nun produto transformado axustarase ao establecido no artigo 27 do Regulamento (UE) 2024/1143.

O cumprimento das condicións de obtención do produto comprobarase mediante inspeccións periódicas das ganderías e industrias, dos animais e da carne, revisión da documentación, análises físico-químicas das materias primas e dos produtos, análises mediante marcadores moleculares para seguimento da rastrexabilidade e, de ser o caso, análises organolépticas da carne.

O Consello Regulador poderá descualificar os animais, canais, pezas ou as súas porcións, en calquera das fases de produción, elaboración e comercialización.

F) VÍNCULO

O rexistro da IXP «Vaca Gallega - Buey Gallego» baséase nas características específicas do produto vinculadas cos factores naturais -relevo e orografía, clima, solos, auga, flora- e humanos -o bo facer dos gandeiros galegos, ceba esmerada dos animais, o seu manexo coidadoso, o exercicio moderado, a alimentación en pasto e corte típica de Galicia con recursos forraxeiros propios- da zona xeográfica e refórzase coa reputación alcanzada polo produto. Esta reputación baséase tanto na tradición e fama histórica, aspectos continuamente eloxiados por múltiples historiadores e gastrónomos principalmente a partir do século XVIII, como no prestixio actual, constantemente recoñecido a todos os niveis: carniceros *gourmet*, restauradores famosos, medios de comunicación nacionais e internacionais,



críticos gastronómicos e prescritores especializados en carnes de vaca e de boi.

Características físicas e factores naturais da zona xeográfica

Galicia é unha rexión situada no Noroeste da Península Ibérica, cunha superficie de 29.574 quilómetros cadrados, cuxo relevo e orografía son moi variados, con continuas transicións dunhas superficies a outras. Predominan os suaves outeiros e baixas montañas, mesturadas con pequenos e abrigados vales que permiten o pastoreo ao longo do ano, atravesados por multitude de cursos fluviais. É coñecida como “o país dos mil ríos” e tamén destacan os seus máis de 1.600 quilómetros de litoral. Na gran maioría do territorio, a altitude non supera os 800 metros.

En xeral, Galicia ten un clima temperado, de marcada influencia oceánica, caracterizado pola bonanza das temperaturas (supera os 13 °C de media ponderada) e pola abundante pluviometría (por encima dos 1.100 mm/ano), que favorecen unha gran riqueza da cobertura vexetal e son fundamentais para a produción de forraxes, en abundancia e de calidade.

Os solos galegos aséntanse maioritariamente sobre rocas graníticas, xistos e lousas. Caracterízanse por ser solos ácidos, cun elevado contido de materia orgánica que mellora a súa estrutura e a actividade microbiana, boa porosidade e capacidade de filtración. A súa riqueza en materia orgánica inflúe positivamente na produción forraxeira, mentres que o pH ácido favorece o predominio dunha flora botánica singular adaptada ao medio, con predominio de especies acidófilas.

As augas dos ríos galegos presentan unhas condicións próximas ás naturais, sen apenas contaminación. Da súa análise conclúese que son augas cun relativamente elevado contido de sodio e cloruros (dada a súa proximidade ao mar e a influencia oceánica), un baixo contido en calcio e magnesio (pola



escasa presenza de rocas calcarias e magnésicas) e tamén un baixo contido en silicio (pola súa limitada solubilización en solos de pH ácido).

Dadas as condicións medioambientais, a flora galega é moi variada, maioritariamente do grupo dos hemicriptófitos (plantas herbáceas vivaces). Desde sempre destacaron as poboacións pratenses naturais, principalmente de gramíneas e en menor medida de leguminosas, con dominio de festucas, agrostis, poas, raygrases, dactilos, trevos e lotos, das que existen múltiples ecotipos e variedades comerciais con base xenética autóctona, que destacan pola súa produtividade, adaptación ao territorio e resistencia a enfermidades.

As condicións orográficas, edafolóxicas e climatolóxicas, a subministración natural e a composición química das augas, a especificidade florística galega e o elevado valor agronómico das súas poboacións pratenses autóctonas confiren a Galicia unhas excelentes condicións para a actividade gandeira e para a produción de carne de vacún de calidade, como se puxo de manifesto ao longo da historia.

Esta actividade gandeira sustentouse desde sempre con base en explotacións familiares de tamaño reducido, maioritariamente con 10-20 hectáreas de superficie e ao redor de 15-25 cabezas de media. Ese minifundio produtivo non lle restou valor, senón que potenciou o seu manexo coidadoso e a calidade das producións obtidas. A importancia do gando vacún en Galiciaponse de manifesto cun simple dato: con escasamente o 6% do territorio español ten en cambio un 15% do censo de bovinos.

Factores históricos e humanos

A cría de gando vacún en Galicia remóntase á Prehistoria e desde entón formou parte intrínseca da historia dos galegos (dieta, costumes, economía) e o seu territorio. Aínda que durante séculos unha parte relevante da cabana gandeira tivo como principal fin a obtención de carne e era criada en réxime extensivo nos abundantes montes comunais, a partir do século XII irase



desenvolvendo un modelo diferente de cría, na que bois e vacas irán progresivamente incorporándose ás dinámicas das explotacións agrarias familiares.

É un proceso lento pero sostible cuxo resultado é evidente a partir do século XVIII. Agricultura e gandería desenvólvense nunha simbiose que permite o auxe dun sistema agropecuario complexo, caracterizado polo traballo intensivo das parcelas e unha diversificación dos cultivos en ciclos rotatorios polianuais. A medida que se vai configurando este sistema agrogandeiro, a contorna transfórmase e nace a paisaxe fragmentada típica de Galicia: leiras que son labradío, prados ou hortas, segundo as necesidades de cada familia; campos valados para protexer os cultivos e gardar os gandos; etc. En resumo: un mosaico de parcelas nas que se obtén alimento para as persoas e para o gando, cunha mesta rede de camiños que comunican as aldeas cos predios, onde os animais traballan ou pacen.

O papel protagonista do gando vacún nestes cambios é innegable, como puxeron de manifesto diversos estudosos, e trouxo consigo un constante crecemento dos efectivos, que pola súa causou un profundo impacto no panorama económico da rexión ao xerar un crecente excedente que pronto se comercializará. Así, vacas e bois traballan os campos, fornecen o esterco e ao final da súa vida útil son cebados con esmero para seren vendidos en feiras e mercados para o abasto de carnes. O excedente vacún crecerá a medida que o sistema agrogandeiro se vai desenvolvendo, ata que, segundo os historiadores, Galicia se converte na gran potencia e reserva gandeira da península Ibérica entre os séculos XVI e XX, época na que un terzo do vacún español se criaba no reino galego.

A produción cárnica galega baseábase en dous tipos de animais:

- Os bois, que se utilizaban durante anos como animais de carga e traballo, ata que posteriormente se engordaban e vendían para o seu aproveitamento cárnico. Coa mecanización agraria, o seu censo



diminuíu, pero aínda hoxe se engordan bois para atender unha demanda en crecemento.

- As vacas, que ao final da súa vida produtiva, xa sexan de carne ou de leite, se adoitaban engordar durante varios meses para obter boa carne. O seu aproveitamento e importancia foi en aumento, paralelamente coa diminución do censo de bois.

Sendo Galicia un país pequeno e pouco poboado, a saída natural deste excedente son os mercados foráneos. As primeiras noticias destas exportacións son dos séculos XV e XVI, con destino aos reinos de Castela e Portugal. Nos séculos seguintes, co auxe das feiras e dos tratantes de gando, son estes a canle principal para a súa comercialización. A partir do século XIX expórtanse animais vivos á Inglaterra do auxe industrial, a Francia e mesmo a Libia ou Xibraltar. Xunto ao viño e as salgadasuras de peixe, as vacas e bois para carne emerxen nos séculos XVIII e XIX como o principal sector exportador de Galicia. Nos devanditos séculos, só con destino a Castela saían de Galicia entre 30.000 e 40.000 reses adultas cada ano; mentres que ao mercado inglés, a finais do XIX, se exportaba outro tanto.

Para entender a especificidade do produto no seu conxunto, hai que considerar o factor humano. Os gandeiros galegos coa súa experiencia, o seu saber tradicional e o seu bo facer en todo o relativo a técnicas de cría e engorde, alimentación e manexo do gando, son o elemento definitivo sobre o que se sustenta a produción de carne de calidade de vacas e de bois en Galicia. Grazas aos seus coñecementos agropecuarios, transmitidos de xeración en xeración, reservan os mellores pastos e forraxes para o engorde e acabado das reses, optimizan os recursos e seleccionan os mellores animais para produciren carne de calidade (machos castrados con máis de catro anos de vida e femias que xa tiveron polo menos unha xestación), tendo en conta a súa capacidade de engorde e aproveitamento cárnico, a súa implantación no territorio e a súa adaptación ao medio.



Aínda hoxe os gandeiros seguen prestando especial atención ao engorde final dos animais para mellorar a súa conformación e estado de engraxamento, que permitan lograr sobre todo a cobertura e infiltración graxa característica desta carne. A duración do acabado das reses xeralmente supera os seis meses, cunha alimentación baseada en pastos de boa calidade, complementada con silo de millo, pastone, nabos, patacas, fariñas de cereais e pensos compostos ricos en enerxía.

Características específicas do produto

As canais de «Vaca Gallega - Buey Gallego» caracterízanse por ter un grao de engraxamento que vai desde cuberto no exterior da canal e na cara interna da cavidade torácica ata moi graxo. A porcentaxe de graxa intramuscular na carne amparada, por encima do 5,6% de media, é sensiblemente superior aos valores medios doutras carnes 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 en ácidos graxos monoinsaturados e poliinsaturados, segundo as recomendacións internacionais para unha graxa máis saudable. Así mesmo, a relación entre os ácidos graxos n-6/n-3 é equilibrada e moi positiva ao situarse xeralmente por baixo de 2,05, cando o valor recomendable é inferior a 4 (Simopoulos, A.P. (2002). *The importance of the omega-6/omega-3 essential fatty acids. Biomedicine and pharmacotherapy*, 56, 365-379; Simopoulos, A.P. (2008). *The importance of the ratio of omega-6/omega-3 fatty acid ratio in cardiovascular disease and other chronic disease. Experimental Biology and Medicine*, 233, 674-688).

Ademais, a carne de «Vaca Gallega - Buey Gallego» presenta un olor a manteiga animal que garda relación co seu engraxamento e caracterízase por



ser tenra, zumenta en boca e polo seu marcado sabor cárnico persistente e retrogusto lixeiramente ácido.

Relación causal entre a zona xeográfica e as características específicas do produto

As formas de produción de carne en Galicia viran ao redor dun sistema mixto, onde se alternan a diario a alimentación no campo coa alimentación en corte, todo iso no marco da histórica simbiose gando-terra-home. Vacas e bois comen o pasto fresco cando está dispoñible, sobre todo a partir do século XVII, a medida que se implantan os prados artificiais e se mellora o seu manexo (regadíos, drenaxes, segas). Tamén aproveitan restos de cultivos que quedan nos campos e cereais forraxeiros que se sementan para alimentalos (cebada, avea e centeo). No cortello comen herba verde segada, feo, nabos (que se parten e mesturan con fariña), subprodutos e excedentes das colleitas como a palla do millo e patacas. A partir do século XIX incorpóranse as fariñas de cereais, principalmente de millo. Auga e sal completan a dieta.

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, son as que determinan o perfil favorable de ácidos graxos, ademais de proporcionar o olor e sabor característicos anteriormente descritos da carne de «Vaca Gallega - Buey Gallego». Respectando a tradición, tamén se aposta pola subministración de auga natural ao gando e pola maduración da carne.

Dende o século XVIII xa hai unanimidade en que o fundamento das saborosas carnes das vacas e bois de Galicia está no coidado e ceba esmerada de que son obxecto. Diversos historiadores debullan o segredo destas vacas e bois: pequenos produtores e non grandes vacadas, animais que traballan o campo pero non en exceso, ceba coidadosa ao cabo da súa vida útil con pasto fresco de prados e alimentos na corte. Esta ceba esmerada onde se combinan o



coidado dos animais co exercicio moderado e a alimentación en pasto e corte típica de Galicia, que aos poucos se xeneralizou en todo o territorio e pódese documentar desde hai séculos, é o proceso clave para a calidade final da carne e para que as súas características e sabor permitan diferenciala do resto da oferta cárnica presente nos mercados.

Os documentos aclaran as características destas reses engordadas ao final da súa vida útil con todo esmero, que producen a mellor carne do reino. O seu prestixio é tal que moitos analistas xa nos séculos XVIII e XIX -como Martín Sarmiento, en 1762-66; N. Casas, en 1844 ou R. Jordana y Morera, en 1882- poñen a Galicia e aos seus gandeiros como exemplo a seguir no resto de España: *pequenas explotacións nas que a agricultura e a gandería se funden para xerar riqueza, poboar o territorio e ofrecer os mellores gandos e carnes do reino.*

En efecto, atribúen esta calidade e reputación ao sistema deseñado polos labradores galegos, pois saben aproveitar a fondo a variada orografía do país, os seus recursos naturais e o clima temperado húmido para producir forraxes e soste un excepcional gando de calidade recoñecida: *Dirán que se traen de Galicia porque é mellor carne. Sexa así. E por que a vaca de Galicia é mellor? Non é por outra razón senón porque alí non se cría silvestre e feroz o gando vacún, críase manso e á vista do dono en pradarias* (Martín Sarmiento, 1762-66). Na *Gaceta Agrícola* do Ministerio de Fomento recollíase en 1879 *“Galicia (...) o punto de España en que mellor se ceba o gando vacún”*.

Estes animais, grosos e ben engraxados, que teñen un peso crecente a medida que nos achegamos ao século XX e mellora a súa alimentación e manexo, comercialízanse indistintamente como bois e vacas. As fontes documentais da época parecen decantarse pola denominación “boi” ao referirse ao animal e “vaca” á súa carne. Basten algunhas referencias: *Temos dentro de España a Galicia, que subministra ás nosas carnizarías bois gordos e cebados, no máis rixido do inverno. Nunca se come regularmente vaca máis substancial e agradable que cando se mata o boi galego* (El correo mercantil



de España y sus indias, 1794); En España toda a carne é de vaca. O boi non se coñece máis que unido á carreta ou ao arado (Gaceta agrícola do Ministerio de Fomento, 1880); En canto o boi está morto, convértese en vaca (A. Dumas, Dictionnaire sobre las carnes de España, 1888); É costume entre nós chamar carne de vaca á desta e o mesmo á do boi (Praussols, Tratado culinario, 1890). Estas prácticas, de carácter máis ben comercial, variaron nas últimas décadas do século XX en favor do “boi” como denominación habitual da carne destes animais no mercado.

En canto ao tipo de animais presentes no territorio, durante os séculos XVIII e XIX predominaba a mestizaxe e as reses pouco diferenciadas. Historiadores daquela época recoñecen a existencia en Galicia de razas bovinas autóctonas, pero descríbenas como pequenas e de carácter montaraz. A raza Rubia Galega é a caste máis estendida e desde finais do século XIX experimentou un notable proceso de mellora que favoreceu a súa expansión e consolidación; mentres que as Morenas do Noroeste ou Morenas Galegas (Cachena, Caldelá, Frieiresa, Limiá e Vianesa) apenas evolucionaron e practicamente a súa difusión límitase a certas comarcas de Ourense, chegando a estar en perigo de extinción. Como consecuencia da modernización e evolución do sistema agropecuario, xa entrado o século XX, chegan a Galicia outras razas. Destacan a Asturiana de los Valles, Limusina, Rubia de Aquitania, Frisona e Pardo Alpina, agora adaptadas ao medio e integradas no territorio, das que se obteñen tamén vacas e bois produtores de carne de calidade, sobre todo cruzadas e en mestizaxe coa raza Rubia Galega.

Reputación

Desde o século XVI xa temos testemuños que encomian estas viandas (do humanista Nicolaes Cleynaerts ou Clenardus). A mediados do século XIX, son o auxe da gastronomía como saber e a preferencia dos consumidores polas carnes de vaca e de boi os factores que nos permiten achegarnos a unha



apreciación máis real da calidade destas carnes e entender o porqué da súa consolidada reputación.

As carnes das vacas e bois de Galicia son constantemente citadas nos repertorios culinarios dos séculos XIX e XX. Por exemplo T. Museros y Rovira afirma: *As súas carnes son magras e teñen un gusto exquisito pola alimentación a que estiveron suxeitos (Tratado elemental, 1878)*. Ángel Muro, primeiro gastrónomo de referencia na historia culinaria española, descríbeseas: *A carne de vaca ou de boi, de boa calidade, é de cor viva vermella escura, con vetas coma se fose mármore (El Practicón, 1894)*.

Moitos autores describiron as súas características. Uns destacan o seu contido en graxa: *bois cargados de sebo (El Correo Mercantil de España y sus Indias, 1794)*; outros a súa tenrura e zumarencia: *unhas carnes tan finas e tenras (La cocina artística y casera, 1917)*; e outros sobre todo o seu prezado sabor: *carnes saborosísimas (F. Ávila e a Cova, Historia civil y eclesiástica de la ciudad de Tuy y su obispado, 1852)*; *substanciosa (El Diario de Lugo, 1881)*; *con ese gusto cárnico especial (G. Gayoso Carreira, Cuadernos de estudios gallegos XXI, 1966)*.

Mesmo se resaltan as súas calidades en función dos diferentes usos e preparacións culinarias: *No cocido a carne de vaca... ten que ser fresca, de boi cebón e galego, cando isto sexa posible (El cocinero práctico, 1899)*; *Os bois que son cebóns, que teñen o que se chama flor, ou sexa graxa, dan un rosbif excelente (Emilia Pardo Bazán, La cocina española moderna, 1918)*.

Esta reputación consolidada chega ata os nosos días, a pesar da evidente ruptura que na senda da mellora da calidade e dos sistemas produtivos supuxo a Guerra Civil Española. A mediados do século XX, as dificultades da posguerra levaron as familias a perseveraren nos procesos produtivos tradicionais como forma de supervivencia, o que permitiu a preservación ata a modernidade do elemento clave da calidade deste famoso produto: unha forma específica de ceba asentada nos recursos do territorio. Seguen sendo,



como sempre, explotacións de carácter familiar de tamaño reducido, que melloraron os seus rabaños e modernizaron os labores inherentes ao manexo dos prados, á conservación das forraxes e ao coidado das reses, pero que conservan a esencia da produción tradicional para obter carnes excepcionais.

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 escribe “*Le Boeuf de Galice , a meilleure viande du Monde?*” publicado o 11/02/2017; e o xornalista Manuel Darriba en *El Mundo* titula “*El Buey Gallego. 1.600 Quilos de la mejor carne del mundo*” publicado o 08/11/2009). Sen dúbida, a carne de «Vaca Gallega - Buey Gallego» é un produto famoso e reputado, como así o demostran o seu posicionamento en carnicerías especializadas: *Carnes Cesáreo Gómez* en Madrid, *Pujol’s* en Barcelona, *Pepe Chuletón* en Calahorra, *Maison Lascours* en Toulouse, *Turner&George* en Londres, *Magazine Meat Bros* en Luxemburgo, etc; a súa presenza nas cartas de restaurantes prestixiosos: *Etxebarri* en Bizcaia , *Kitty Fisher’s* e *Lurra* en Londres, *A Griglia de Varrone* en Milán, *The Blue Butcher* en Hong Kong, etc. e as valoracións e pratos elaborados por cociñeiros recoñecidos: *Juan María Arzak* (*Arzak*, en San Sebastián, 3* *Michelin*), *Martín Berasategui* (*Martín Berasategui*, en Lasarte-Guipúscoa, 3* *Michelin*), *Carmen Ruscalleda* (*Sant Pau*, en San Pol de Mar-Barcelona, 3* *Michelin*), *Gilles Goujon* (*L’Auberge du Vieux Puits*, en Fontjoncouse-Narbona , 3* *Michelin*), *Stéphane Décotterd* (*Le Pont de Brent*, en Brent/Montreux, 2* *Michelin*), *Magnus Nilsson* (*Fäviken*, en Järpen , 2* *Michelin*), *Sébastien Broda* (*Park 45*, en Cannes, 1* *Michelin*), *Bertrand Grébaud* (*Séptime*, en París, 1* *Michelin*), *Kei Kobayashi* (*Kei Restaurant*, en París, 1* *Michelin*), etc.

Así mesmo, existen múltiples referencias en medios de comunicación nacionais e internacionais, 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 Smith has ever eaten was from one of those Galician cows [...]”, (02/12/2016). Tamén constan referencias en: The Guardian (11/10/2015), The Telegraph (07/11/2015), Foodism (14/10/2015), Le Monde (04/04/2014), etc.; ademais da 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.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

O 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. Esta entidade dispón dunha estrutura de control e certificación acreditada para realizar estas funcións, actuando de acordo coa Norma UNE-EN ISO/IEC 17065 sobre requisitos que deben cumprir as entidades que realizan a certificación de produto.

Nome: Consello Regulador das Indicacións Xeográficas Protexidas Ternera Gallega e Vaca Gallega – Buey Gallego.

Dirección: Rúa Obradoiro CAB núm. 2, 15707 - Santiago de Compostela. Galicia. España.

Teléfono: 0034 981 575786.

Fax: 0034 981 574895.

Correo electrónico: dir.tecnico@vacundegalicia.com

O Comité de partes do Consello Regulador, 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.



H) ETIQUETAXE

Todas as canais, medias canais, cuartos, pezas e porcións levarán a denominación rexistrada «Vaca Gallega - Buey Gallego». En cada etiqueta, no mesmo campo visual do nome rexistrado, figurará a mención «Vaca Gallega» ou «Buey Gallego» (dependendo da tipoloxía da carne). Estas etiquetas poderán ser de distintas cores, segundo sexa a tipoloxía da carne amparada (vaca galega e boi galego) e, se corresponde, poderán incluír o termo “selección”; e conteñen, ademais das mencións obrigatorias, os datos de identificación, o logotipo da IXP «Vaca Gallega - Buey Gallego», o logotipo europeo das IXP e os datos de rastrexabilidade. Como apéndice deste prego de condicións figuran o logotipo identificador da IXP «Vaca Gallega - Buey Gallego» e os modelos de etiquetas a utilizar na identificación do produto segundo sexa vaca ou boi.

Ademais das etiquetas que se aplican ao produto, cada media canal, cuarto e/ou despezamento maior vai acompañado dun certificado que fornece información sobre a explotación de procedencia, identificación e tipoloxía do animal, idade ao sacrificio, matadoiro, data de sacrificio, clasificación conforme o modelo comunitario SEUROP e peso da canal.

Os produtos elaborados que utilicen como materia prima carne desta IXP poderán utilizar a mención «elaborado con carne da IXP Vaca Gallega - Buey Galego», sempre que a carne certificada constitúa a única carne no produto final e que cumpran o previsto no artigo 27 do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeo e do Consello, do 11 de abril de 2024, relativo ás indicacións xeográficas para viños, bebidas espirituosas e produtos agrícolas, así como especialidades tradicionais garantidas e termos de calidade facultativos para produtos agrícolas, polo que se modifican os Regulamentos (UE) núm. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753, e se derroga o Regulamento (UE) núm. 1151/2012.



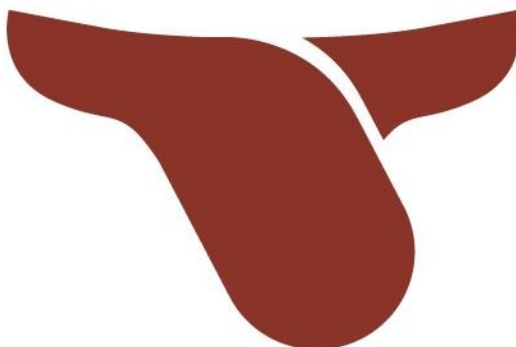
Para o efectivo control do uso correcto da citada mención, o Consello Regulador das Indicacións Xeográficas Protexidas Ternera Gallega e Vaca Gallega – Buey Gallego xestionará un rexistro no que se deben inscribir os operadores que se comprometan ao cumprimento das especificacións para a súa utilización.



Apéndice ao Prego de Condicións

Logotipo da Indicación Xeográfica Protexida

«Vaca Gallega - Buey Gallego»



Vaca Gallega
Buey Gallego

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



Etiqueta de «Vaca Gallega»

 <p>Vaca Gallega Buey Gallego <small>INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA</small></p>	<h1>Vaca Galega</h1> <p>Vaca Gallega</p>
<p>VACA 123456</p> <p><small>NACIDO, CRIADO E SACRIFICADO EN GALICIA - ESPAÑA</small></p> 	<h2>CERTIFICADO DE GARANTÍA</h2> <p>DÍA DE SACRIFICIO ANIMAL Nº IDADE/EDAD(MESES) Nº CANAL CLASIFICACIÓN PESO KG (antes de oreo) SACRIFICADO EN EXPLOTACIÓN DE ORIXE EXPLOTACIÓN DE ORIGEN</p>
<p>INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA</p>	

Etiqueta de «Buey Gallego»

 <p>Vaca Gallega Buey Gallego <small>INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA</small></p>	<h1>Boi Galego</h1> <p>Buey Gallego</p>
<p>BOI / BUEY 123456</p> <p><small>NACIDO, CRIADO E SACRIFICADO EN GALICIA - ESPAÑA</small></p> 	<h2>CERTIFICADO DE GARANTÍA</h2> <p>DÍA DE SACRIFICIO ANIMAL Nº IDADE/EDAD(MESES) Nº CANAL CLASIFICACIÓN PESO KG (antes de oreo) SACRIFICADO EN EXPLOTACIÓN DE ORIXE EXPLOTACIÓN DE ORIGEN</p>
<p>INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA</p>	