C/2026/5126

5.10.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/5126)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Vaca Gallega — Buey Gallego“

Референтен номер на ЕС: PGI-ES-02308-AM01 — 6.7.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Vaca Gallega – Buey Gallego“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Заглавие

Министерство на селските райони, правителство на автономна област Галисия, Галисийска агенция за качество на храните (Agacal)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията, които трябва да бъдат въведени в спецификацията на защитеното географско означение „Vaca Gallega – Buey Gallego“, се считат за стандартни изменения, тъй като те не водят до промяна в наименованието или неговото използване, нито съществува риск от прекъсване на връзката между продукта и територията, нито включват ограничения върху търговията — аспекти, чието изменение би изисквало одобрение от Европейската комисия съгласно член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Изменение на минималната допустима конформация.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание

Изменението се отнася до описанието на продукта в точка Б от продуктовата спецификация и до точка 4.2 от единния документ.

Кланичните трупове на „Vaca Gallega — Buey Gallego“ произлизат изключително от внимателно хранени и угоявани възрастни животни, като по този начин попадат в категориите „възрастен едър рогат добитък“ и „тежък едър рогат добитък“. Тези кланични трупове се отличават с добрата си конформация и осигуряването на висок добив на месо, съответстващ на стандартите за качество, свързани с това защитено географско указание. Случаите, при които конформацията може да е малко по-слабо развита, обикновено се дължат на естествени различия между животните или на факта, че в края на периода на отглеждане не е достигнато желаното оптимално ниво на развитие. Въпреки това съответствието с критериите за качество, специфични за географското означение, винаги е гарантирано.

Изменението на изискването за минимална допустима конформация има за цел да се постигне по-голяма еднородност на сертифицираните кланични трупове и по този начин допълнително да се подобри качеството на продукта. За тази цел е счетено за целесъобразно категория O+ да се установи като минимална допустима конформация на кланичния труп, така че следните категории да бъдат допустими за сертифициране: E, U, R и O+. Поради това категория O, която преди това е била допустима, е изключена.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на минималния период на угояване.

Описание

Това изменение се отнася до метода на производство, който е включен в точка Е от продуктовата спецификация. То води и до несъществено изменение във формулировката на точка 6 („Връзка с географския район“) от единния документ.

При производството на говеждо месо от възрастен добитък е от съществено значение животните (крави и волове) да бъдат правилно подложени на угояване, за да се получат кланични трупове с високо ниво на мазнини. Този процес трябва да бъде планиран, като се вземе предвид състоянието на месото на животното, както и практиките по управление и фуражи. В настоящата продуктова спецификация се изисква минимален период на угояване от шест месеца преди клането за всички животни, независимо от вида на отглеждане в стопанството, от което произхождат.

Състоянието на месото обаче е пряко свързано с вида на отглеждане в животновъдното стопанство по произход. В случая на крави от месодайни стопанства, при които генетиката на животните се основава на породи, специфични за производство на месо, което води до по-добра морфологична конформация, минималният период на угояване през шестте месеца преди клането се счита за препоръчителен, но не и задължителен. За разлика от това при крави от млекодобивни стопанства този минимален период е от съществено значение. Това е така, защото в края на лактацията животните се нуждаят от процес на възстановяване на тялото и угояване, за да достигнат минималното ниво на мазнини, изисквано съгласно продуктовата спецификация.

Съответно това изменение има за цел да направи периода на угояване задължителен само за животни от млечни стопанства, като същевременно го запазва като препоръка за животни от месодайни стопанства.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Включване на някои практики, които подобряват хуманното отношение към животните.

Описание

Това изменение, което, както беше посочено, засяга точка Е (Метод на производство) от продуктовата спецификация, няма отражение върху единния документ.

Друго изменение на точка Е относно метода на производство се състои във включването на определени практики, насочени към насърчаване на опазването на околната среда и хуманното отношение към животните, както и на добрите хигиенни и здравни условия. Тези практики са пряко свързани с производството на качествени продукти и поради това се счита за необходимо те да бъдат изрично включени в продуктовата спецификация. По-конкретно се включват редица изисквания относно чистотата и свободата на движение на животните, състоянието на дворовете и

местата за почивка, вентилацията и осветлението, пашата и достъпа до фуражи и вода и, като цяло, относно мониторинга на състоянието на инсталациите и здравето на животните.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Карентни срокове за терапевтично третиране.

Описание

Друго изменение, което също засяга точка Е от продуктовата спецификация и няма отражение върху единния документ, се отнася до терапевтичното третиране на животните.

Установяването на минимални карентни срокове, приложими за терапевтично третиране, прилагано на животни преди клане, е регулирана, стандартна практика, която трябва да се спазва в съответствие с действащите здравни правила. Тези срокове, установени със закон, имат за цел да се гарантира, че получените продукти са безопасни за консумация от човека, като се определят въз основа на широко утвърдени научни критерии.

В този контекст разпоредбата, съдържаща се в спецификациите — която изисква тези периоди да бъдат удължени до двойно по-голяма продължителност — попада извън приложимата правна рамка. Това изискване няма основание в нито една регулаторна разпоредба, нито е подкрепено от научно доказателство, демонстриращо необходимостта от прилагането му. По същия начин не съществуват проучвания, анализи на риска или технически резултати, които да оправдават удължаването на този период, особено след като разрешените ветеринарномедицински продукти вече включват дълги и безопасни карентни срокове. Следователно продължаващото прилагане на това изискване се оказва необосновано и вече не следва да бъде задължително.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Зреене на месото.

Описание

Зреенети на месото от възрастни крави и волове е практика, насочена предимно към подобряване на органолептичните характеристики на продукта, чиято продължителност зависи от тенденциите в потреблението и предлагане на пазара. Не съществува оптимален или стандартизиран период; по-скоро съществува широк диапазон от възможности — от няколко дни до няколко месеца и дори повече от година при процеси на „сухо зреене“. Това разнообразие отразява и присъщите разлики между отделните разфасовки, произтичащи от вида и възрастта на животните.

На практика специализираните ресторанти и търговските обекти извършват процеса на зреене и определят неговата продължителност според профила на своите потребители и собствените си търговски стратегии. Поради тази причина този етап не е част от производствения процес на защитения продукт, а от неговото последващо предлагане на пазара. Следователно е целесъобразно да се премахне задължителният характер и минималните периоди на зреене, тъй като те представляват неоправдано изискване, което може да възпрепятства правилното предлагане на продукта на пазара.

Както и по-горе, тази промяна засяга точка Е от продуктовата спецификация, съответстваща на метода на производство, и точка 4.5 от единния документ, и е обоснована от необходимостта да се улесни предлагането на защитения продукт на пазара.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Замразяване на защитеното месо.

Описание

На испанския пазар, както и в повечето държави членки на Европейския съюз, говеждото месо от възрастни животни се предлага на пазара почти изключително охладено, тъй като това е методът на съхранение, предпочитан от потребителите. Продажбата на замразено говеждо месо на крайния потребител обикновено води до обезценяване на продукта, а в случая на говеждо месо, обхванато от защитено географско означение, това би могло дори да се отрази отрицателно на неговата репутация. На вътрешния пазар замразяването се свързва на практика само с тези части от кланичния труп, предназначени за производството на преработени продукти, а не с първичните разфасовки.

Същевременно месопреработвателната промишленост от години включва съвременни системи за опаковане, които удължават срока на годност на месото и оптимизират управлението на запасите, като по този начин гарантират, че то достига до търговските обекти, без да се налага да се прибягва до замразяване, особено когато времето за транспортиране е кратко. Съществуват обаче развиващи се международни пазари, които не са достъпни с охладен продукт, тъй като дългото време за транспортиране затруднява правилното поддържане на хладилната верига.

В такива случаи операторите трябва да прибягват до замразяване, за да предлагат на пазара говеждото месо със ЗГУ „Vaca Gallega – Buey Gallego“ при оптимални условия. Освен това на тези недостатъчно обслужвани пазари предлагането на пазара на замразено говеждо месо е обичайна и приета практика, без това да води до значителна загуба на икономическа стойност или на репутацията на продукта. Тъй като замразяването почти не променя основните органолептични и търговски качества на месото, то е подходящ и необходим метод на консервиране от логистична гледна точка, за да се гарантира достъп до тези дестинации, без да се прави компромис със защитата на географското означение.

С оглед на гореизложеното се предлага в спецификацията да се включи възможността за замразяване на месо със ЗГУ „Vaca Gallega – Buey Gallego“ за неговото предлагане на пазара в трети държави извън Европейския съюз, с изключение на Андора и Гибралтар, които поради своята близост не изискват прибягване до тази процедура за осигуряване на подходящ достъп до пазара.

Това изменение включва незначителна промяна в описанието на продукта — точка Б от продуктовата спецификация и точки 4.1 и 4.2 от единния документ — както и в метода на производство, посочен в точка Е от продуктовата спецификация.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на етикетите

Описание

Оформлението на етикетите за „Vaca Gallega“ и „Buey Gallego“, включено в спецификацията и настоящия единен документ, не съдържа европейския символ за защитени географски означения. Поради това се счита за целесъобразно той да бъде изменен, така че да включва този символ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Актуализация във връзка с нормативната уредба.

Описание

Актуализирани са някои правни препратки, които са станали остарели с течение на времето. Препратките към Регулаторния съвет за защитени географски означения „Carne de Vacuno de Galicia“ също са изменени, за да се отрази новото му наименование — Регулаторен съвет за защитени географски означения „Ternera Gallega“ и „Vaca Gallega – Buey Gallego“, като са направени и някои формални корекции в текста на спецификациите с цел подобряването му.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти

„Vaca Gallega — Buey Gallego“

Референтен номер на ЕС: PGI-ES-02308-AM01 — 6.7.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Vaca Gallega – Buey Gallego“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

0201 — Меса от животни от рода на едрия рогат добитък, пресни или охладени

0202 — Меса от животни от рода на едрия рогат добитък, замразени

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Прясно месо, добивано от галисийски крави и волове от породите „Rubia Gallega“, „Morenas Gallegas“ (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana и Vianesa), „Asturiana de los Valles“, „Limousin“, „Blonde d'Aquitaine“, „Frisona“ и „Pardo Alpina“ (кафяво алпийско говедо), били те чистокръвни или кръстоски помежду им.

Въз основа на пола, възрастта и производствената система се разграничават следните типове животни:

а) Vaca [месо от крави]: женски, които са се отелвали поне веднъж преди клане. Тяхното месо е с червен до черешово червен цвят, прошарено с тънки междумускулни жилки. Лойта е кремаво-бяла до жълто-бяла на цвят с твърда текстура и влакна, които са твърди на допир.

— Конформация на кланичните трупове: E, U, R и O+. Когато кланичните трупове са от говеда от породите „Morenas Gallegas“, конформацията не се прилага.

— Степен на залоеност: 5, 4 и 3.

б) Buey [месо от волове]: Мъжки, които са кастрирани, преди да навършат 1 година, и са на възраст над 48 месеца при клане. Тяхното месо е с червен до пурпурночервен цвят и е отчетливо прошарено. Лойта е перлено-бяла до жълта на цвят с твърда текстура и влакна, които са твърди на допир.

— Конформация на кланичните трупове: E, U и R.

— Степен на залоеност: 5 и 4.

Месото „Vaca Gallega – Buey Gallego“ има мирис на животинска мазнина поради неговата залоеност (средният процент прошарване с междумускулна тлъстина в кланичните трупове е над 5,6 %); то е крехко и сочно със забележим и дълготраен вкус на месо, както и леко киселинен послевкус.

Кланичните трупове, четвъртинките, каретата и останалите разфасовки, предназначени за филетиране и продажба на потребителя пресни и на разфасовка, трябва да се предлагат охладени. Ако преминат през процеси на замразяване, те губят защитата на ЗГУ, освен ако не са предназначени за износ за трети държави извън ЕС (за целите на това изключение нито Андора, нито територията на Гибралтар ще се считат за такива).

Може да се използва думата „selección“ за етикетиране на месо, обхванато от ЗГУ, което произхожда от кланични трупове както от вида „Vaca Gallega“, така и от вида „Buey Gallego“, които се отличават със силната си прошареност и оранжево-жълтия цвят на своята залоеност и отговарят на следните изисквания:

— Конформация на кланичните трупове: E, U и R+.

— Степен на залоеност: 5 и 4+.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

По време на продуктивния им живот храненето на кравите и воловете е на основата на паша, пресен фураж (трева и житни растения) и консервиран фураж (тревен силаж, царевичен силаж и слама) и се допълва със зърно, картофи, ряпа, сено и комбиниран фураж.

Мекият атлантически климат благоприятства обилната и ранна реколта от висококалоричен фураж с висококачествени протеини, което гарантира снабдяването на животните с фураж. Отчита се и фактът, че средната годишна гъстота на животните не трябва да надвишава 2 животински единици на хектар използвана земеделска площ (ИЗП).

По-голямата част от използвания фураж трябва да бъде от самото стопанство, а поне 80 % от него трябва да бъде от географския район, обхванат от ЗГУ. Видовете, виреещи по галисийските ливади, включват главно треви (власатка, полевица, ливадни треви, райграс и ежова главица) и в по-малка степен бобови растения (детелина и обикновен звездан). Калорийната стойност на фуража се допълва от силаж от зряла и незряла царевица и брашно от зърнени култури.

По време на заключителната фаза на угояването храната на животните може да се допълни от комбиниран фураж до максимум 1 kg сухо вещество на ден и средно живо тегло от 100 kg през този етап. Този фураж трябва да бъде от суровини от растителен произход. Той трябва да съдържа най-малко 80 % житни растения и продукти от тях, бобови растения и маслодайни семена. Изрично се забранява употребата на продукти, които могат да попречат на нормалния растеж и развитие на кравите и воловете, както и употребата на рециклирани странични животински продукти.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Раждането, отглеждането, угояването и клането на кравите и воловете, както и разфасоването на кланичните трупове трябва да се извършват в определения географски район.

4.5. *Специфични правила за опаковане, рязане, настъргване и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Продуктът може да бъде филетиран, опакован и етикетиран в месопреработвателни предприятия, регистрирани към Регулаторния съвет, или в предприятия, които вече са подписали споразумение за сътрудничество с Регулаторния съвет относно контрола, етикетирането и пускането на пазара на защитения продукт.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Всички кланични трупове, четвъртинки, разфасовки и порции трябва да носят регистрираното наименование „Vaca Gallega – Buey Gallego“ и логото за ЗГУ:



Думите „Vaca Gallega“ или „Buey Gallego“ (в зависимост от вида месо) трябва да присъстват на всеки етикет в едно и също визуално поле като регистрираното наименование и логото за ЗГУ, както е показано по-долу:





5. **Кратко определение на географския район**

Географският район, обхванат от защитеното географско указание „Vaca Gallega – Buey Gallego“, е цялата автономна област Галисия.

6. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☑ репутация

☑ определено качество

☐ други характеристики.

Обобщено описание на връзката

Връзката между географския район и месото „Vaca Gallega – Buey Gallego“ е въз основа на специфичните характеристики на продукта и е подсилена от неговата репутация.

Физически характеристики и природни фактори в географския район

Отглеждането и угояването на кравите и воловете, подходящи за производството на „Vaca Gallega – Buey Gallego“, имат историческа връзка със специфичната географска околна среда на Галисия, по-специално поради нейните почвени и климатични условия за производство на фураж.

В района на Галисия преобладават хълмове и ниски планини, които рядко надхвърлят 800 m, съчетани със закътани долини, които правят възможна целогодишната паша. Те се напояват от голяма мрежа от реки, които осигуряват вода за напояване и за поене на кравите и воловете. Водата е сравнително богата на натрий и хлориди, но бедна на калций, магнезий и силиций.

Почвите са разположени главно върху гранитни скали, шисти и глинести шисти, характеризиращи се със своята киселинност и високо съдържание на органични вещества. Климатът е умерен, със силно влияние от океана, белязан от умерени температури (среднопретеглените температури са над 13 °C) и обилни валежи (над 1 100 mm/година).

Тези условия на околната среда са допринесли за много разнообразна флора, състояща се главно от хемикриптофити, като преобладават адаптирани към местността ацидофилни видове. От особено значение са естествените ливадни видове, особено тревите (главно власатка, полевица, ливадни треви, райграс и ежова главица), както и бобовите растения (детелина и обикновен звездан), с много екотипове и сортове с местна генетична база. Те процъфтяват в района и са ценни за това, че са се адаптирали към него.

Тези природни условия благоприятстват производството на фуражи и позволяват кравите и воловете да се хранят в по-голямата си част от ресурсите на самото стопанство.

Исторически и човешки фактори

Отглеждането на крави и волове в Галисия датира от праисторическата епоха. От XII век насам започва да се развива модел на производство, при който кравите и воловете постепенно се включват в работата на семейните стопанства. Значението на този модел е очевидно от XVIII век, когато кравите и воловете са работели на полетата, а в края на живота си са били угоявани за месо. Между XVI и XX век една трета от говедата на Испания са отглеждани в Галисия.

В средата на XX век трудностите на следвоенния период принуждават семействата да продължат с традиционните практики на производство като начин за оцеляване. Поради това е съхранен ключовият елемент в качеството на този продукт, а именно специалният метод на угояване посредством използване на местни ресурси. Животновъдството продължава да се базира на малки семейни стопанства, които поддържат симбиозата между селскостопанските животни, земята и хората и са отдадени на практиките на хранене и добросъвестно управление, предавани през поколенията.

В резюме историците разкриват тайната на тези крави и волове, както следва: дребни производители и малки стада, животни, които работят на полето — но не прекомерно — а в края на работния им живот в оборите се угояват внимателно със свежи ливадни треви и други фуражи. Методът на угояване, при който грижите за кравите и воловете се съчетават с умерено физическо натоварване, и който постепенно става широкоразпространен в целия регион, като доказателствата за това датират от векове назад, подобрява крайното качество на месото и спомага за неговата отличителност. Славел се е с такава репутация, че още през XVIII и XIX век много експерти, като например Martín Sarmiento, N. Casas и R. Jordana y Morera, са давали Галисия и нейните животновъди за пример за останалата част на Испания: „малки стопанства, в които съчетанието между селско стопанство и животновъдство спомага за трупане на богатство, заселване и производство на най-добрия добитък и месо на кралството.“

Най-често срещаната производствена система е система на полуекстензивно отглеждане поради съвместимостта ѝ с галисийския терен и степента на разпокъсаност и малкия мащаб на земеделските стопанства. Кравите и воловете обикновено пасат през деня и прекарват нощта в обори, когато им се дава допълнителен фураж.

За кравите от стопанства за производство на месо се препоръчва заключителен период на угояване от най-малко 6 месеца преди клане. За кравите от стопанства за производство на мляко този минимален период става задължителен. Поради тази причина, в съответствие с галисийската традиция, преди клане животните стоят в обори, или най-малкото, движенията им на полето са ограничени.

Специфични характеристики на продукта

Средният процент междумускулна тлъстина на кланичните трупове от „Vaca Gallega – Buey Gallego“ е над 5,6 %, което е значително по-високо, отколкото средните стойности на кланични трупове от други крави и волове. Това се счита за положителен фактор, който е ключов за органолептичните характеристики на месото (неговия вкус, крехкост и сочност).

Месото „Vaca Gallega – Buey Gallego“ има добър липиден профил, характеризиращ се с високото си относително съдържание на мононенаситени и полиненаситени мастни киселини. Освен това съотношението „n-6/n-3“ на мастните киселини е отлично, тъй като то е средно под 2,05.

Причинно-следствена връзка между географския район, човешките фактори и специфичните характеристики на продукта

Методите за производство на месо в Галисия се основават на смесена система, при която пашата се редува с хранене в обори. Стопанствата използват собствени фуражни ресурси и излишъци от реколтата и по този начин произвеждат месо, което е прошарено и се отличава със своите характеристики и вкусови качества.

Храната включва фураж, главно високопроизводителни треви и бобови растения, чиито екотипове и сортове са ценни поради способността си да се адаптират към местната среда. В комбинация с минималния заключителен период на угояване от 6 месеца, през който калорийната стойност на фуража за кравите и воловете се допълва от силаж от зряла и незряла царевица, брашно от зърнени култури и комбиниран фураж, това спомага кланичните трупове „Vaca Gallega – Buey Gallego“ да имат горепосочения процент интрамускулна тлъстина, който е по-висок от средните стойности на други кланични трупове.

Традиционният обичай, при който добитъкът се оставя да пасе, храненето, при което 80 % от фуражите са произведени в Галисия, където преобладават сортовете ацидофилна трева, както и химическият състав на водата в региона осигуряват на кланичните трупове „Vaca Gallega – Buey Gallego“ добър липиден профил, като мононенаситените и полиненаситените мастни киселини са преобладаващи спрямо наситените мастни киселини. Тези фактори също така придават на месото миризма на животинска мазнина, траен вкус на месо и леко киселинен послевкус, които са типични за защитения продукт.

Връзката между географския район и характеристиките на продукта е установена в Report certifying the link between the geographical area and the quality of Galician cow and steer meat (Доклад, удостоверяващ връзката между географския район и качеството на месото на галисийските крави и волове), изготвен от Fundación Centro Tecnolóxico da Carne (11.4.2016 г.).

Репутация

Месото „Vaca Gallega – Buey Gallego“ е ценено от потребителите и често споменавано в кулинарни текстове от XIX и XX век. През 1878 г. Museros y Rovira казва: „Месото му е крехко и с отличен вкус благодарение на фуражите, с които се храни.“ През 1894 г. Ángel Muro, най-изтъкнатият гастроном в испанската кулинарна история, го описва по следния начин: „Висококачествено говеждо месо от крава или вол с наситен тъмночервен цвят и жилки, наподобяващи мрамор.“

За много експерти това месо принадлежи към група отбрани меса, считани за едни от най-добрите в света както в месарски магазини, в които се предлагат деликатеси, така и в сектора на „haute cuisine“ в много държави. (На своя уебсайт www.stephanedecotterd.com главният готвач Stéphane Décotterd пише статията „Le bœuf de Galice, la meilleure viande du monde?“ [„Галисийското говеждо: най-доброто месо в света?“], публикувана на 11.2.2017 г., а в El Mundo журналистът Manuel Darriba публикува статия, озаглавена „El buey gallego. 1 600 kilos de la mejor carne del mundo“ [„Галисийският вол: 1 600 килограма от най-доброто месо в света“], публикувана на 8.11.2009 г.) Месото „Vaca Gallega – Buey Gallego“ е известен и реномиран продукт, както личи от факта, че то може да бъде намерено в специализирани месарски магазини, в менютата на ресторанти от висок клас и в ястия, приготвяни от известни главни готвачи.

В национални и международни медии то се споменава многократно. Така например журналистът Carlos Herrera пише в *XLSemanal*: „... когато в бар Iñaki в Балмаседа хвърлиха едно парче върху грила, небесата буквално се отвориха. Беше истинско парче галисийско говеждо ...“ (8.4.2018 г.); журналистът Marie-Claire Digby пък пише в The Irish Times: „Най-доброто говеждо, което главен готвач Gareth Smith е вкусвал някога, е от онези галисийски крави ...“ (2.12.2016 г.). Положително мнение за месото са изказвали също и много кулинарни критици (Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoi, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendel и др.), блогъри и личности, формиращи общественото мнение, които са специалисти по говеждо от крави и волове.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/produtos-carnicos/Pliego-de-condiciones-IGP-Vaca-Gallega_Buey-Gallego-octubre-2025_ES.pdf