C/2026/5126

5.10.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/5126)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Vaca Gallega – Buey Gallego“

Referenční číslo EU: PGI-ES-02308-AM01 – 6. července 2026

1. **Název produktu**

„Vaca Gallega – Buey Gallego“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Odbor pro záležitosti venkova, Regionální vláda Galicie, Galicijská agentura pro kvalitu potravin (Agacal)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny, které mají být provedeny ve specifikaci chráněného zeměpisného označení „Vaca Gallega – Buey Gallego“, se považují za standardní změny, neboť nezahrnují změnu názvu označení ani změnu v jeho používání, nemohou způsobit narušení souvislosti mezi produktem a oblastí a nepřinášejí omezení pro uvádění produktu na trh, což jsou aspekty, jejichž změna by vyžadovala schválení Evropskou komisí v souladu s čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Předmět změny

Změna minimálních požadavků na zmasilost.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

Změna se týká popisu produktu uvedeného v bodě B specifikace produktu a bodě 4.2 jednotného dokumentu

Jatečně upravená těla „Vaca Gallega – Buey Gallego“ pocházejí výhradně z pečlivě vykrmovaných dospělých zvířat a spadají tak do kategorií dospělého skotu a těžkého skotu. Tato jatečně upravené těla se vyznačují dobrou zmasilostí a vysokou výtěžností masa, což odpovídá standardům excelence spojeným s tímto chráněným zeměpisným označením. Případy, kdy může být zmasilost méně vyjádřená, jsou zpravidla způsobeny přirozenými rozdíly mezi jednotlivými zvířaty nebo tím, že na konci odchovného období nebylo dosaženo požadované optimální úrovně vývoje. Vždy je však zaručeno dodržování kvalitativních kritérií specifických pro dané zeměpisné označení.

Cílem změny minimálních požadavků na zmasilost je dosáhnout větší jednotnosti certifikovaných jatečně upravených těl a tím dále zlepšit jakost produktu. Za tímto účelem bylo shledáno vhodným stanovit kategorii O+ jako minimální způsobilou zmasilost jatečně upravených těl, aby byly pro certifikaci způsobilé tyto kategorie: E, U, R a O+. Kategorie O, která byla dříve způsobilá, tak byla vyloučena.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna minimálního období výkrmu.

Popis

Tato změna se týká způsobu produkce, který je uveden v bodě E specifikace produktu. Zahrnuje také drobnou změnu ve znění bodu 6 (Souvislost se zeměpisnou oblastí) jednotného dokumentu.

Při chovu dospělého skotu je nezbytné zvířata (krávy a voly) správně vykrmit, aby se získala jatečně upravená těla s vysokým stupněm protučnělosti. Tento proces je třeba naplánovat s ohledem na stav masa zvířete, jakož i na způsoby jeho chovu a krmení. Současná specifikace produktu vyžaduje minimální období výkrmu všech zvířat před porážkou v délce šesti měsíců, a to bez ohledu na způsob chovu v podniku, z nějž pocházejí.

Kvalita masa však přímo souvisí s typem chovu v původním podniku. V případě krav z chovů zaměřených na produkci masa, kde genetika zvířat vychází z plemen určených speciálně pro produkci masa, což vede k lepší morfologické zmasilosti, je minimální období výkrmu v délce šesti měsíců před porážkou považováno za vhodné, avšak nikoli nezbytné. Naopak v případě krav z mléčných farem je toto minimální období nezbytné. Důvodem je, že na konci laktace potřebují zvířata čas na zotavení a přibírání na váze, aby dosáhla minimálního stupně protučnělosti požadovaného podle specifikace produktu.

Cílem této změny je tedy stanovit povinné období výkrmu pouze pro zvířata z mléčných chovů, zatímco pro zvířata z chovů zaměřených na produkci masa zůstane tato doba pouze doporučením.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Zahrnutí některých postupů, které přispívají ke zlepšení dobrých životních podmínek zvířat.

Popis

Tato změna, která, jak již bylo uvedeno, se týká bodu E (Metoda produkce) specifikace produktu, nemá žádný dopad na jednotný dokument.

Další změna bodu E týkající se metody produkce spočívá v zařazení určitých postupů zaměřených na podporu ochrany životního prostředí a dobrých životních podmínek zvířat, jakož i na zajištění dobrých hygienických a zdravotních podmínek. Tyto postupy přímo souvisejí s výrobou kvalitních produktů, a proto se považuje za nezbytné je výslovně uvést ve specifikaci produktu. Zejména je zde stanovena řada požadavků týkajících se čistoty

a volnosti pohybu zvířat, stavu výběhů a míst pro odpočinek, větrání a osvětlení, pastvy a přístupu ke krmivu a vodě a obecně také sledování stavu zařízení a zdraví zvířat.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Ochranné lhůty u léčebných postupů.

Popis

Další změna, která se rovněž týká bodu E specifikace produktu a nemá žádný dopad na jednotný dokument, se týká léčebných postupů u zvířat.

Stanovení minimálních ochranných lhůt platných pro léčebné postupy prováděné u zvířat před porážkou je regulovanou a běžnou praxí, kterou je třeba dodržovat v souladu s platnými hygienickými předpisy. Tyto zákonem stanovené lhůty mají zajistit, aby získané produkty byly bezpečné pro lidskou spotřebu, a jsou stanoveny na základě široce uznávaných vědeckých kritérií.

V této souvislosti ustanovení obsažené ve specifikaci – které vyžaduje, aby se tyto lhůty prodloužily až na dvojnásobek jejich délky – vybočuje z platného právního rámce. Uvedený požadavek nemá oporu v žádném právním předpisu a není podložen ani vědeckými důkazy, které by prokazovaly nutnost jeho uplatňování. Stejně tak neexistují žádné studie, analýzy rizik ani technické závěry, které by odůvodňovaly prodloužení této lhůty, zejména vzhledem k tomu, že schválené veterinární přípravky již obsahují dlouhé a bezpečné ochranné lhůty. Proto se další uplatňování tohoto požadavku jeví jako neopodstatněné a nemělo by být nadále povinné.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Zrání masa.

Popis

Zrání masa z dospělých krav a volů je postup, jehož hlavním cílem je zlepšit organoleptické vlastnosti produktu; jeho délka závisí na spotřebitelských trendech a preferencích trhu. Neexistuje žádná optimální ani standardizovaná doba; u procesů „suchého zrání“ je naopak široká škála možností – od několika dnů přes několik měsíců až po více než jeden rok. Tato rozmanitost odráží také přirozené rozdíly mezi jednotlivými kusy masa, které vyplývají z plemene a věku zvířat.

V praxi jsou to specializované restaurace a komerční zařízení, v nichž se proces zrání provádí a které určují jeho délku podle profilu svých zákazníků a svých vlastních obchodních strategií. Z tohoto důvodu není tato fáze součástí výrobního procesu chráněného produktu, nýbrž součástí jeho následného uvádění na trh. Proto je vhodné zrušit závazný charakter a minimální doby zrání, jelikož představují neodůvodněný požadavek, který může bránit řádnému uvádění produktu na trh.

Stejně jako v předchozím případě se tato změna týká bodu E specifikace produktu, který se vztahuje k metodě produkce, a bodu 4.5 jednotného dokumentu a je odůvodněna potřebou usnadnit uvádění chráněného produktu na trh.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Zmrazování chráněného masa.

Popis

Na španělském trhu, stejně jako ve většině členských států Evropské unie, se hovězí maso z dospělých zvířat prodává téměř výhradně chlazené, jelikož se jedná o způsob uchovávání, který spotřebitelé upřednostňují. Prodej mraženého hovězího masa konečnému spotřebiteli obvykle vede ke snížení hodnoty produktu a v případě hovězího masa s chráněným zeměpisným označením by to mohlo dokonce negativně ovlivnit jeho pověst. Na vnitřním trhu se zmrazování prakticky týká pouze těch částí jatečně upraveného těla, které jsou určeny k výrobě zpracovaných výrobků, a nikoli prvotřídních kusů masa.

Zároveň masný průmysl již řadu let využívá moderní balicí systémy, které prodlužují trvanlivost masa a optimalizují řízení zásob, což zajišťuje, že se maso dostane do prodejních míst bez nutnosti zmrazování, zejména v případě krátké doby přepravy. Existují však rostoucí mezinárodní trhy, na které není možné dodávat chlazený produkt, protože dlouhá doba přepravy ztěžuje řádné zachování chladicího řetězce.

V takových případech musí hospodářské subjekty přistoupit ke zmrazování, aby mohli hovězí maso s chráněným zeměpisným označením „Vaca Gallega – Buey Gallego“ uvádět na trh za optimálních podmínek. Kromě toho je na těchto nedostatečně obsluhovaných trzích prodej mraženého hovězího masa běžnou a přijímanou praxí, aniž by to znamenalo jakoukoli významnou ztrátu ekonomické hodnoty či pověsti produktu. Vzhledem k tomu, že zmrazení téměř neovlivňuje hlavní organoleptické a obchodní vlastnosti masa, jedná se z logistického hlediska o vhodný a nezbytný způsob konzervace, který zaručuje přístup na tyto trhy, aniž by došlo k porušení ochrany zeměpisného označení.

S ohledem na výše uvedené se navrhuje zahrnout do specifikace možnost zmrazení masa s CHZO „Vaca Gallega – Buey Gallego“ pro účely jeho uvádění na trhy třetích zemí mimo Evropskou unii, s výjimkou Andorry a Gibraltaru, které vzhledem ke své blízkosti nevyžadují využití tohoto postupu k zajištění přiměřeného přístupu na trh.

Tato změna zahrnuje drobnou změnu popisu produktu – bod B specifikace produktu a body 4.1 a 4.2 jednotného dokumentu – a rovněž změnu metody produkce, která je uvedena v bodě E specifikace produktu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna etiket

Popis

Návrhy etiket pro „Vaca Gallega“ a „Buey Gallego“, které jsou součástí specifikace a aktuálního jednotného dokumentu, neobsahují evropský symbol pro chráněná zeměpisná označení. Považuje se proto za vhodné provést změnu tak, aby tento symbol zahrnovaly.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Aktualizace právních odkazů.

Popis

Některé právní odkazy, které v průběhu času zastaraly, byly aktualizovány. Rovněž byly změněny odkazy na Regulační radu pro chráněná zeměpisná označení „Carne de Vacuno de Galicia“, aby odrážely její nový název, a to Regulační rada pro chráněná zeměpisná označení „Ternera Gallega“ a „Vaca Gallega – Buey Gallego“, a v textu specifikace byly rovněž provedeny některé formální opravy s cílem jej zlepšit.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Vaca Gallega – Buey Gallego“

Referenční číslo EU: PGI-ES-02308-AM01 – 6. července 2026

1. **Název (názvy)**

„Vaca Gallega – Buey Gallego“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

0201 – Hovězí maso, čerstvé nebo chlazené

0202 – Hovězí maso, zmrazené

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Čerstvé maso z galicijských krav a volů plemene Rubia Gallega, Morenas Gallegas (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana a Vianesa), Asturiana de los Valles, Limousin, Blonde d'Aquitaine, plemene holštýnsko-fríského a plemen alpského hnědého skotu, ať už čistokrevných nebo vzájemně křížených.

Na základě pohlaví, věku a systému produkce se rozlišují následující kategorie zvířat:

a) „Vaca" [kráva]: samice, které se před porážkou alespoň jednou otelily. Jejich maso je červené až třešňově červené a mramorované s tenkými proužky. Tuk má krémově bílou až žlutobílou barvu, pevnou strukturu a na dotek pevná vlákna.

   — Zmasilost jatečně upravených těl: E, U, R a O+. U jatečně upravených těl pocházejících z plemene Morenas Gallegas se zmasilost nebere v úvahu.

   — Stupeň protučnělosti: 5, 4 a 3.

b) Buey [vůl]: samci, kteří jsou kastrováni před dosažením věku jednoho roku a v době porážky jsou starší než 48 měsíců. Jejich maso má červenou až purpurově červenou barvu s výrazným mramorováním. Tuk je perleťově bílý až žlutý, s pevnou strukturou a vlákny, která jsou na dotek pevná.

   — Zmasilost jatečně upravených těl: E, U a R.

   — Stupeň protučnělosti: 5 a 4.

   Maso „Vaca Gallega – Buey Gallego" je cítit po živočišném tuku díky své protučnělosti (průměrný podíl nitrosvalového tuku v jatečně upravených tělech je vyšší než 5,6 %); v ústech je křehké a šťavnaté, má výraznou a dlouhotrvající masovou chuť a mírně nakyslou dochuť.

   Jatečně upravená těla, čtvrtě, hřbety a ostatní části určené k filetování a k prodeji spotřebiteli v čerstvém stavu a po částech musí být nabízeny chlazené. Pokud jsou zmrazeny, ztrácejí ochranu CHZO, ledaže by byly určeny k vývozu do třetích zemí mimo EU (pro účely této výjimky se za třetí země nepovažují Andorra ani území Gibraltaru).

   Slovem „selección" lze označit maso s CHZO z jatečně upravených těl „Vaca Gallega" i „Buey Gallego", která se vyznačují množstvím mramorování a oranžovožlutou barvou krycího tuku a splňují tyto požadavky:

   — Zmasilost jatečně upravených těl: E, U a R+.

   — Stupeň protučnělosti: 5 a 4+.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Krmivo pro krávy a voly je během jejich produktivního života založeno na pastvě, čerstvé píci (tráva a obiloviny) a konzervované píci (travní siláž, kukuřičná siláž a seno), doplněné obilím, bramborami, vodnicí, slámou a krmnými směsmi.

Mírné atlantické klima umožňuje bohatou a časnou sklizeň píce s vysokou energetickou a proteinovou kvalitou, což zajišťuje dodávky krmiva pro zvířata. Rovněž se zohledňuje skutečnost, že průměrná roční intenzita chovu nesmí překročit 2 DJ na hektar obhospodařované zemědělské plochy.

Většina použitého krmiva musí pocházet z vlastního podniku a nejméně 80 % krmiva musí pocházet ze zeměpisné oblasti, na kterou se vztahuje CHZO. Druhy, které se vyskytují na galicijských loukách, zahrnují především trávy (kostřavu, psineček, lipnici, jílky a srhu) a v menší míře luskoviny (jetel a štírovník růžkatý). Energetická hodnota krmiva je doplněna zralou a nezralou kukuřičnou silážÍ a obilným šrotem.

V závěrečné fázi výkrmu může být strava zvířat doplněna krmnými směsmi, a to až do maximální denní dávky 1 kg sušiny a průměrné živé hmotnosti 100 kg v této fázi. Tato krmiva musí být vyrobena ze surovin rostlinného původu. Musí obsahovat nejméně 80 % obilovin a jejich derivátů, luskovin a olejnatých semen. Použití produktů, které by mohly narušit normální rychlost růstu krav a volů, jakož i použití recyklovaných vedlejších produktů živočišného původu je výslovně zakázáno.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Narození, chov, výkrm a porážka krav a volů a bourání jatečně upravených těl musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt může být filetován, balen a označen v závodech na zpracování masa registrovaných regulační radou nebo v zařízeních, která již s regulační radou podepsala dohodu o spolupráci týkající se kontroly, označování a uvádění chráněného produktu na trh.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Všechna jatečně upravená těla, čtvrtě, kusy a porce musí být označeny registrovaným názvem „Vaca Gallega – Buey Gallego“ a logem CHZO:



Na každé etiketě musí být uveden nápis „Vaca Gallega“ nebo „Buey Gallego“ (v závislosti na druhu masa) ve stejném vizuálním poli jako zapsaný název a logo CHZO, jak je uvedeno na vzoru níže:





5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast, na kterou se vztahuje chráněné zeměpisné označení „Vaca Gallega – Buey Gallego“, zahrnuje celé území autonomní oblasti Galicie.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na:

☑ pověsti

☑ dané jakosti

☐ jiných vlastnostech.

Shrnutí souvislosti

Vazba mezi zeměpisnou oblastí a masem „Vaca Gallega – Buey Gallego“ je založena na specifických vlastnostech produktu a je posílena jeho pověstí.

Fyzické vlastnosti a přírodní faktory zeměpisné oblasti

Chov a výkrm krav a volů vhodných pro produkci masa „Vaca Gallega – Buey Gallego“ je historicky spojen se specifickým zeměpisným prostředím Galicie, zejména díky půdním a klimatickým podmínkám pro produkci pícnin.

V galicijské krajině převládají kopce a nízké hory, které jen zřídka přesahují 800 m a střídají se s chráněnými údolími, která umožňují celoroční pastvu. Ta jsou zavlažována rozsáhlou sítí řek, které poskytují vodu pro zavlažování a pro napájení krav a volů. Voda má poměrně vysoký obsah sodíku a chloridů, ale nízký obsah vápníku, hořčíku a křemíku.

Půdy leží převážně na žulových horninách, břidlicích a jílovité břidlici, které se vyznačují kyselostí a vysokým obsahem organické hmoty. Podnebí je mírné se silným vlivem oceánu a vyznačuje se mírnými teplotami (vážený průměr vyšší než 13 °C) a hojnými srážkami (více než 1 100 mm/rok).

Výsledkem těchto přírodních podmínek je velmi pestrá flóra, tvořená převážně hemikryptofytem s převahou lokálně adaptovaných acidofilních druhů. Za zmínku stojí zejména přirozené luční druhy, zejména trávy (kostřava, psineček, lipnice, jílky a srha) a také luskoviny (jetel a štírovník růžkatý), s mnoha ekotypy a odrůdami s původním genetickým základem. V oblasti se jim daří a jsou ceněny pro svou přizpůsobivost.

Tyto přírodní podmínky podporují produkci pícnin a umožňují krávy a voly krmit z velké části ze zdrojů samotného podniku.

Historické a lidské faktory

Chov krav a volů v Galicii sahá až do pravěku. Od 12. století se vyvinul model produkce, v němž se krávy a voli postupně začlenili do provozu rodinných hospodářství. Jeho význam je patrný od 18. století, kdy krávy a voli pracovali na polích a na konci svého života byli vykrmováni na maso. V období od 16. do 20. století se v Galicii chovala třetina španělského skotu.

V polovině 20. století vedly poválečné útrapy k tomu, že rodiny nadále využívaly tradičních produkčních postupů jako prostředku přežití, což znamenalo, že se zachoval klíčový prvek kvality tohoto produktu, a to zvláštní způsob výkrmu s využitím místních zdrojů. Základem chovu hospodářských zvířat jsou i nadále malá rodinná hospodářství, která udržují symbiózu mezi hospodářskými zvířaty, půdou a lidmi a dodržují z generace na generaci předávané postupy krmení a šetrného hospodaření.

Když to shrneme, historikové odhalili tajemství těchto krav a volů: drobní chovatelé a malá stáda, zvířata, která pracují na poli – ale ne nadměrně – a na konci svého pracovního života jsou ve stájích pečlivě vykrmována čerstvou luční trávou a dalším krmivem. Tento způsob výkrmu, který kombinuje péči o krávy a voly s mírným pohybem a který se postupně rozšířil v celé oblasti a jehož stopy sahají do minulosti, zlepšuje konečnou kvalitu masa a přispívá k jeho odlišnosti. Jeho pověst byla taková, že již v 18. a 19. století mnozí odborníci, jako například Martín Sarmiento, N. Casas a R. Jordana y Morera, dávali Galicii a její chovatele jako příklad pro zbytek Španělska: „malá hospodářství, kde se kombinuje zemědělství a chov dobytka s cílem vytvářet bohatství, zalidňovat půdu a produkovat nejlepší dobytek a maso v království.“

Nejběžnějším systémem produkce je poloextenzivní systém, který je kompatibilní s galicijským terénem a s mírou roztříštěnosti a maloprodukční povahou zemědělských podniků. Krávy a voli se obvykle přes den pasou a v noci jsou ustájeni ve stájích, kde dostávají další krmivo.

U krav z chovů zaměřených na produkci masa se před porážkou doporučuje minimální období výkrmu v délce šesti měsíců. U krav z mléčných chovů bude toto minimální období povinné. Proto se v souladu s galicijskou tradicí zvířata před porážkou drží ve stájích nebo se alespoň omezí jejich pohyb na poli.

Specifičnost produktu

Průměrný podíl nitrosvalového tuku u jatečně upravených těl „Vaca Gallega – Buey Gallego“ je vyšší než 5,6 %, což je výrazně více než průměrné hodnoty u jiných jatečně upravených těl krav a volů. To je považováno za pozitivní faktor, který je klíčový pro senzorickou kvalitu masa (jeho chuť, křehkost, šťavnatost a chutnost).

Maso „Vaca Gallega – Buey Gallego“ má dobrý lipidový profil, který se vyznačuje vysokým relativním obsahem mononenasycených a polynenasycených mastných kyselin. Kromě toho je poměr n-6/n-3 mastných kyselin vynikající, neboť je v průměru nižší než 2,05.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí, lidskými faktory a specifickými vlastnostmi produktu

Produkce masa v Galicii se řídí smíšeným systémem, v němž se střídá pastva s krmením ve stájích. Podniky využívají vlastní zdroje krmiva a přebytky sklizně a produkují prorostlé maso, které vyniká svými vlastnostmi a senzorickou kvalitou.

Krmivo tvoří píce, především velmi produktivní trávy a luskoviny, jejichž ekotypy a odrůdy jsou ceněny pro svou přizpůsobivost místnímu prostředí. Díky nim a minimálnímu období výkrmu v délce šesti měsíců, během něhož je energetický příjem z krmiva pro krávy a voly doplňován vyzrálou a nezralou kukuřičnou silážÍ, obilnými šroty a také krmnými směsmi, obsahují jatečně upravená těla „Vaca Gallega – Buey Gallego“ výše uvedené procento nitrosvalového tuku, které je vyšší než průměrné hodnoty ostatních jatečně upravených těl.

Tradiční zvyk nechat skot na pastvě, krmivo, které z nejméně 80 % pochází z Galicie, kde převažují acidofilní druhy trav, a chemické složení vody v regionu dávají jatečně upraveným tělům „Vaca Gallega – Buey Gallego“ dobrý lipidový profil s převahou mononenasycených a polynenasycených mastných kyselin nad nasycenými mastnými kyselinami. Díky těmto faktorům má maso také vůni živočišného tuku, dlouhotrvající masovou chuť a mírně nakyslou dochuť, které jsou pro tento chráněný produkt typické.

Souvislost mezi zeměpisnou oblastí a vlastnostmi produktu je uvedena ve Zprávě osvědčující souvislost mezi zeměpisnou oblastí a kvalitou galicijského hovězího a volského masa, kterou vypracovala organizace Fundación Centro Tecnolóxico da Carne (11. dubna 2016).

Dobrá pověst

Maso „Vaca Gallega – Buey Gallego“ je ceněno spotřebiteli a často zmiňováno v kulinářských textech z 19. a 20. století. V roce 1878 Museros y Rovira uvedl: „Jeho maso je libové a má vynikající chuť díky krmení, které dostává.“ V roce 1894 ho Ángel Muro, přední gurmán španělské kulinářské historie, popsal takto: „Kvalitní hovězí maso z krávy nebo vola, sytě tmavě červené barvy, s žilkami jako mramor.“

Podle mnoha odborníků patří toto maso k vybrané skupině masa, které je považováno za jedno z nejlepších na světě, a to jak v lahůdkářstvích, tak i ve vysoké gastronomii mnoha zemí. (Šéfkuchař Stéphane Décotterd na svých internetových stránkách www.stephanedecotterd.com poznamenal: „Le bœuf de Galice, la meilleure viande du monde?“ [„Galicijské hovězí maso: nejlepší maso na světě?“] v textu zveřejněném 11. února 2017 a v deníku El Mundo napsal novinář Manuel Darriba článek s názvem „El buey gallego. 1 600 kilos de la mejor carne del mundo“ [„Galicijský býk: 1 600 kilogramů nejlepšího masa na světě“], který vyšel 8. listopadu 2009). Maso „Vaca Gallega – Buey Gallego“ je známým a vyhlášeným produktem, což dokazuje skutečnost, že se nachází ve specializovaných řeznictvích, na jídelních lístcích špičkových restaurací a v pokrmech připravovaných známými šéfkuchaři.

Ve vnitrostátních i mezinárodních médiích se objevují četné zmínky, jako např.: novinář Carlos Herrera v časopise *XLSemanal*: „… když v baru Iñaki v Balmasedě hodili kousek na gril, otevřelo se doslova nebe. Byl to pořádný kus galicijského hovězího …“ (8. dubna 2018); novinářka Marie-Claire Digby v deníku The Irish Times: „Nejlepší kus hovězího, který kdy šéfkuchař Gareth Smith jedl, byl z jedné z těchto galicijských krav …“ (2. prosince 2016). Maso příznivě hodnotila také řada kritiků jídla (Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoi, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendelová atd.), bloggerů a tvůrců veřejného mínění specializujících se na hovězí maso z krav a volů.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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