C/2026/5126

5.10.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5126)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Vaca Gallega — Buey Gallego«

EU-referencenummer: PGI-ES-02308-AM01 — 6.7.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Vaca Gallega – Buey Gallego«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landdistriktsanliggender, Galiciens regionale regering, Galiciens agentur for fødevarekvalitet (Agacal)

6. **Klassificering som standardændring**

De ændringer, der skal indføres i produktspecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Vaca Gallega – Buey Gallego«, anses for standardændringer, fordi de ikke medfører en ændring af betegnelsens navn eller anvendelse, fordi der heller ikke er nogen risiko for at bryde tilknytningen mellem produktet og området, og fordi de ikke indebærer handelsrestriktioner, idet ændringer af disse aspekter ville kræve Europa-Kommissionens godkendelse som fastsat i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Ændring af den mindste klasse for kropsbygning, der kan godkendes.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

Ændringen vedrører produktbeskrivelsen, der er fastsat i punkt B i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet.

Slagtekroppene af »Vaca Gallega – Buey Gallego« stammer udelukkende fra omhyggeligt fodrede og opfedede voksne dyr og henhører dermed under kategorierne voksent kvæg og tungt kvæg. Disse slagtekroppe udmærker sig ved deres gode kropsbygning og ved at give et højt kødudbytte, hvilket er i overensstemmelse med de høje standarder, der er forbundet med denne beskyttede geografiske betegnelse. Tilfælde, hvor slagtekroppens kropsbygning kan være noget mindre udviklet, skyldes generelt naturlige variationer mellem dyrene eller det forhold, at det ønskede optimale udviklingsniveau ikke er nået ved opdrætsperiodens afslutning. Ikke desto mindre garanteres der altid overholdelse af de kvalitetskriterier, der er særlige for den geografiske betegnelse.

Ændringen af kravet om den mindste klasse for kropsbygning, der kan godkendes, har til formål at opnå større ensartethed blandt certificerede slagtekroppe og derved yderligere forbedre produktets kvalitet. Med henblik herpå er det fundet hensigtsmæssigt at fastsætte kategori O+ som den mindste klasse for slagtekroppes kropsbygning, der kan godkendes, således at følgende kategorier kan certificeres: E, U, R og O+. Kategori O, der tidligere kunne godkendes, er derfor udelukket.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af minimumsperioden for færdigfedning.

Beskrivelse

Denne ændring vedrører produktionsmetoden, som er fastsat i punkt E i produktspecifikationen. Den medfører også en mindre ændring af ordlyden af punkt 6 (Tilknytning til det geografiske område) i enhedsdokumentet.

Ved produktion af oksekød af voksent kvæg er det afgørende, at dyrene (køer og stude) færdigfedes korrekt, for at der kan opnås slagtekroppe med et højt fedtdække. Denne proces skal planlægges under hensyntagen til tilstanden af dyrets kød samt dets pasnings- og fodringspraksis. Den gældende varespecifikation kræver en færdigfedningsperiode på mindst seks måneder før slagtning for alle dyr, uanset driftsformen på den bedrift, som de stammer fra.

Kødets tilstand hænger imidlertid direkte sammen med driftsformen på den husdyrbedrift, som dyret stammer fra. For køer fra kødkvægsbedrifter, hvor dyrenes genetiske anlæg er baseret på kødracer, hvilket giver en bedre morfologisk kropsbygning, anses minimumsperioden for færdigfedning på seks måneder før slagtning for tilrådelig, men ikke afgørende. Omvendt er denne minimumsperiode afgørende for køer fra malkekvægsbedrifter. Det skyldes, at dyrene ved laktationens afslutning har behov for en periode med kropslig restitution og opfedning for at opnå det minimumsniveau for fedtdække, der kræves i henhold til produktspecifikationen.

Denne ændring har derfor til formål at gøre færdigfedningsperioden obligatorisk alene for dyr fra malkekvægsbedrifter, mens den bibeholdes som en anbefaling for dyr fra kødkvægsbedrifter.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Indførelse af visse former for praksis, der forbedrer dyrevelfærden.

Beskrivelse

Som anført berører denne ændring punkt E (Produktionsmetode) i produktspecifikationen, og den har ingen indvirkning på enhedsdokumentet.

En anden ændring af punkt E om produktionsmetoden består i indførelse af visse former for praksis, der har til formål at fremme miljøbeskyttelse og dyrevelfærd samt gode hygiejne- og sundhedsforhold. Disse former for praksis er direkte forbundet med produktionen af kvalitetsprodukter, og det anses derfor for nødvendigt udtrykkeligt at medtage dem i produktspecifikationen. Der medtages navnlig en række krav vedrørende dyrenes renhed og

bevægelsesfrihed, løbegårdenes og hvilepladsernes tilstand, ventilation og belysning, græsning og adgang til foder og vand og generelt vedrørende kontrol med faciliteternes tilstand og dyrenes sundhedstilstand.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Tilbageholdelsestider for terapeutiske behandlinger.

Beskrivelse

En anden ændring, som også berører punkt E i produktspecifikationen og ikke har nogen indvirkning på enhedsdokumentet, vedrører terapeutiske behandlinger af dyr.

Fastsættelsen af minimumstilbageholdelsestider, der gælder for terapeutiske behandlinger, som gives til dyr inden slagtning, er en reguleret standardpraksis, som skal overholdes i overensstemmelse med de gældende sundhedsregler. Disse tidsfrister, som er fastsat ved lov, har til formål at sikre, at de fremstillede produkter er sikre til konsum, og de fastsættes på grundlag af bredt validerede videnskabelige kriterier.

I denne sammenhæng falder bestemmelsen i produktspecifikationen – som kræver, at disse perioder forlænges til op til det dobbelte af deres længde – uden for den gældende retlige ramme. Dette krav har ikke hjemmel i nogen forskriftsmæssig bestemmelse og understøttes heller ikke af videnskabelig dokumentation, der godtgør behovet for, at det anvendes. Ligeledes foreligger der ingen undersøgelser, risikoanalyser eller tekniske resultater, der begrunder en forlængelse af denne periode, navnlig fordi godkendte veterinærlægemidler allerede omfatter lange og sikre tilbageholdelsestider. Følgelig viser den fortsatte anvendelse af dette krav sig at være ubegrundet, og den bør ikke længere være obligatorisk.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Modning af kød.

Beskrivelse

Modning af kød fra voksne køer og stude er en praksis, hvis primære formål er at forbedre produktets organoleptiske egenskaber, og hvis varighed afhænger af forbrugstendenser og markedspræferencer. Der findes ingen optimal eller standardiseret periode. Derimod findes der en bred vifte af muligheder, fra nogle få dage til flere måneder og endda mere end et år i forbindelse med tørmodningsprocesser. Denne variation afspejler også de iboende forskelle mellem udskæringer, som skyldes dyrenes type og alder.

I praksis er det specialiserede restauranter og afsætningsvirksomheder, der gennemfører modningsprocessen og fastsætter dens varighed ud fra deres kunders profiler og deres egne kommercielle strategier. Af denne grund indgår dette trin ikke i produktionsprocessen for det beskyttede produkt, men i den efterfølgende markedsføring af det. Det er derfor hensigtsmæssigt at ophæve den obligatoriske karakter og minimumsperioderne for modning, da de udgør et ubegrundet krav, der kan hindre en korrekt markedsføring af produktet.

Som anført ovenfor berører denne ændring punkt E i produktspecifikationen, der vedrører produktionsmetoden, og punkt 4.5 i enhedsdokumentet, og den er begrundet i behovet for at lette markedsføringen af det beskyttede produkt.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Frysning af det beskyttede kød.

Beskrivelse

På det spanske marked og i de fleste af Den Europæiske Unions medlemsstater markedsføres oksekød af voksent kvæg næsten udelukkende kølet, da det er den konserveringsmetode, som forbrugerne foretrækker. Salg af frosset oksekød til den endelige forbruger medfører normalt en værdiforringelse af produktet, og hvis der er tale om oksekød, som er omfattet af en beskyttet geografisk betegnelse, kan det endda påvirke dets omdømme negativt. På det indre marked forbindes frysning i praksis kun med de dele af slagtekroppen, der er bestemt til fremstilling af forarbejdede produkter, og ikke med førsteklasses udskæringer.

Samtidig har kødindustrien i årevis anvendt avancerede emballeringssystemer, der forlænger kødets holdbarhed og optimerer lagerstyringen, hvilket sikrer, at det når frem til salgsstederne, uden at det er nødvendigt at ty til frysning, navnlig når transporttiden er kort. Der findes imidlertid voksende internationale markeder, som ikke kan nås med et kølet produkt, da lang transporttid gør det vanskeligt at opretholde kølekæden korrekt.

I sådanne tilfælde er de erhvervsdrivende nødt til at ty til frysning for at kunne markedsføre oksekød med den beskyttede geografiske betegnelse »Vaca Gallega – Buey Gallego«. På disse underforsynede markeder er markedsføring af frosset oksekød desuden en almindelig og accepteret praksis, uden at dette medfører et væsentligt tab af økonomisk værdi eller produktimage. Da frysning kun i ringe grad ændrer kødets vigtigste organoleptiske og kommercielle kvaliteter, er det ud fra et logistisk synspunkt en egnet og nødvendig konserveringsmetode til at sikre adgang til disse destinationer uden at give afkald på beskyttelsen af den geografiske betegnelse.

På baggrund af ovenstående foreslås det, at produktspecifikationen. kommer til at omfatte mulighed for frysning af kød med BGB'en »Vaca Gallega – Buey Gallego« med henblik på markedsføring heraf i markeder i tredjelande uden for EU, undtagen Andorra og Gibraltar, som grundet deres geografiske nærhed ikke kræver brug af denne procedure for at sikre tilstrækkelig markedsadgang.

Denne ændring indebærer en mindre ændring af produktbeskrivelsen – punkt B i produktspecifikationen og punkt 4.1 og 4.2 i enhedsdokumentet – og også af produktionsmetoden, der er fastsat i punkt E i produktspecifikationen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af etiketterne

Beskrivelse

De etiketdesign for »Vaca Gallega« og »Buey Gallego«, der er inkluderet i produktspecifikationen og det gældende enhedsdokument, omfatter ikke det europæiske symbol for beskyttede geografiske betegnelser. Det anses derfor for hensigtsmæssigt at ændre det, så dette symbol medtages.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ajourføring af henvisninger til retsakter.

Beskrivelse

Nogle henvisninger til retsakter, som med tiden var blevet forældede, er blevet ajourført. Henvisningerne til kontrolorganet for de beskyttede geografiske betegnelser for »Carne de Vacuno de Galicia« er desuden ændret for at afspejle den nye betegnelse, kontrolorganet for de beskyttede geografiske betegnelser »Ternera Gallega« og »Vaca Gallega – Buey Gallego«, og der er foretaget nogle formelle rettelser for at forbedre produktspecifikationens ordlyd.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Vaca Gallega — Buey Gallego«

EU-referencenummer: PGI-ES-02308-AM01 — 6.7.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Vaca Gallega – Buey Gallego«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0201 – Kød af hornkvæg, fersk eller kølet

0202 – Kød af hornkvæg, frosset

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Fersk kød fra galiciske køer og stude af racerne Rubia Gallega, Morenas Gallegas (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana og Vianesa), Asturiana de los Valles, Limousin, Blonde d'Aquitaine, Friesian og Bruna Alpina, uanset om de er racerene eller krydsninger mellem hinanden.

Der skelnes mellem følgende typer dyr på grundlag af deres køn, alder og produktionssystemet:

a) »Vaca« [ko]: hundyr, der har kælvet mindst én gang inden slagtning. Kødet er rødt til kirsebærrødt, og det er marmoreret med tynde striber. Fedtet er cremehvidt til gullighvidt, og det har en fast konsistens og faste fibre.

   — Slagtekroppenes kropsbygning: E, U, R og O+. Hvis slagtekroppene stammer fra kvæg af racen Morenas Gallegas, tages der ikke hensyn til kropsbygningen.

   — Fedningsgrad: 5, 4 og 3.

b) Buey [stud]: handyr, der kastreres, før de er et år gamle, og som er ældre end 48 måneder ved slagtning. Kødet er rødt til lillarødt, og det har en markant marmorering. Fedtet er perlehvidt til gult, og det har en fast konsistens og faste fibre.

   — Slagtekroppenes kropsbygning: E, U og R.

   — Fedningsgrad: 5 og 4.

   Kød fra »Vaca Gallega – Buey Gallego« lugter af animalsk fedt på grund af fedtdækket (den gennemsnitlige andel af intramuskulært fedt i slagtekroppene er på over 5,6 %). Det er mørt og saftigt i munden med en markant og langvarig kødsmag og en let syrlig eftersmag.

   Slagtekroppe, fjerdinger, kam og andre udskæringer, der er beregnet til filetering og salg til forbrugeren fersk og som udskæring, skal frembydes kølet. Hvis de nedfryses, mister de BGB-beskyttelsen, medmindre de er bestemt til eksport til tredjelande uden for EU (hverken Andorra eller Gibraltars område betragtes som sådanne i forbindelse med denne undtagelse).

   Ordet »selección« kan anvendes til mærkning af kød, der er omfattet af BGB'en, fra slagtekroppe af både »Vaca Gallega« og »Buey Gallego«, som er bemærkelsesværdige for mængden af marmorering og den orangegule farve af det dækkende fedt, og som opfylder følgende krav:

   — Slagtekroppenes kropsbygning: E, U og R+.

   — Fedningsgrad: 5 og 4+.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Køernes og studenes foder er i løbet af opdrætsperioden baseret på græsning, frisk foder (græs og korn) og konserveret foder (græsensilage, majsensilage og hø) suppleret med kerner, kartofler, majroer, halm og foderblandinger.

Det milde atlanterhavsklima fremmer den rigelige og tidlige høst af foder i høj kvalitet og med et stort energi- og proteinindhold, hvilket sikrer dyrenes foderforsyning. Der tages også hensyn til, at den gennemsnitlige årlige belægningsgrad ikke må overstige to storkreaturer pr. ha udnyttet landbrugsareal (ULA).

Størstedelen af foderet skal komme fra bedriften selv, og mindst 80 % af foderet skal stamme fra det geografiske område, der er omfattet af BGB'en. De planter, der findes i de galiciske enge, er hovedsagelig græsarter (svingel, hvene, engrapgræs, rajgræs og hundegræs) og i mindre omfang bælgplanter (kløver og kællingetand). Foderets energiindhold suppleres med moden og umoden majsensilage og kornmel.

I slutfasen kan dyrenes foder suppleres med foderblandinger på højst 1 kg tørstof pr. dag og en gennemsnitlig levende vægt på 100 kg i denne fase. Dette foder skal være fremstillet af råvarer af vegetabilsk oprindelse. Det skal indeholde mindst 80 % korn og produkter afledt af korn, bælgplanter og oliefrø. Det er strengt forbudt at anvende produkter, der kan påvirke køernes og studenes normale vækstrytme, og at anvende genanvendte animalske biprodukter.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Fødsel, opdræt, opfedning og slagtning af køer og stude samt udskæring af slagtekroppene skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet, som den registrerede betegnelse henviser til*

Produktet kan fileteres, emballeres og mærkes i kødforarbejdningsvirksomheder, der er registreret hos kontrolorganet, eller i virksomheder, der allerede har indgået en samarbejdsaftale med kontrolorganet om kontrol, mærkning og markedsføring af det beskyttede produkt.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Alle slagtekroppe, fjerdinger, udskæringer og portioner skal være forsynet med den registrerede betegnelse »Vaca Gallega – Buey Gallego« og BGB-logoet:



Hver etiket skal have ordene »Vaca Gallega« eller »Buey Gallego« (alt efter kødets art) i samme synsfelt som den registrerede betegnelse og BGB-logoet, som angivet i modellen nedenfor:





5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Vaca Gallega – Buey Gallego«, er hele den selvstyrende region Galicien.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☑ omdømme

☑ en bestemt kvalitet

☐ andre kendetegn.

Sammenfatning af tilknytningen

Tilknytningen mellem det geografiske område og kødet »Vaca Gallega – Buey Gallego« er baseret på produktets egenart og styrkes af dets omdømme.

Fysiske karakteristika og naturlige faktorer i det geografiske område

Opdræt og opfedning af køer og stude, der egner sig til produktion af »Vaca Gallega – Buey Gallego«, er historisk knyttet til det særlige geografiske miljø i Galicien, navnlig på grund af jordbunds- og klimaforholdene til foderproduktion.

Det galiciske landskab er domineret af bølgende bakker og lave bjerge, som sjældent er over 800 m, blandet med afskærmede dale, hvilket muliggør græsning året rundt. Disse forsynes med vand fra et stort flodnetværk, hvor der er vand til kunstvanding, og hvor køer og stude kan drikke. Vandet har et relativt højt indhold af natrium og chlorider, men et lavt indhold af calcium, magnesium og silicium.

Jordbunden ligger hovedsagelig på granitklipper, schist og skifer, der er kendetegnet ved deres surhedsgrad og høje indhold af organisk materiale. Klimaet er tempereret, påvirkes i stor grad af havene og er kendetegnet ved milde temperaturer (vægtet gennemsnit på over 13 °C) og rigelig nedbør (over 1 100 mm/år).

Disse miljøforhold har skabt en meget varieret flora, der hovedsagelig består af hemikryptofytter, hvor lokalt tilpassede arter, som foretrækker surbund, er fremherskende. De naturlige arter på engene, især græsarter (hovedsagelig svingel, hvene, engrapgræs, rajgræs og hundegræs) samt bælgplanter (kløver og kællingetand), med mange økotyper og hjemmehørende sorter er særligt bemærkelsesværdige. De blomstrer i området og værdsættes for at have tilpasset sig til det.

Disse naturlige forhold fremmer foderproduktionen og gør det muligt for køer og stude for størstedelens vedkommende at blive fodret med bedriftens egne ressourcer.

Historiske og menneskelige faktorer

Opdræt af køer og stude i Galicien går tilbage til forhistorisk tid. Fra det 12. århundrede blev der udviklet en produktionsmodel, hvor køer og stude gradvist blev integreret i driften af familiebrug. Betydningen heraf har været tydelig siden det 18. århundrede, hvor køer og stude arbejdede på markerne og hen mod slutningen af deres liv blev opfedet med henblik på slagtning. Mellem det 16. og 20. århundrede blev en tredjedel af kvæget i Spanien opdrættet i Galicien.

I midten af det 20. århundrede fik efterkrigstidens vanskelige situation familierne til at fortsætte med de traditionelle produktionsmetoder for at overleve, hvilket betød, at det centrale element for kvaliteten af dette produkt blev bevaret, nemlig en særlig opfedningsmetode ved hjælp af lokale ressourcer. Husdyravl er fortsat baseret på små familiebrug, der opretholder symbiosen mellem husdyr, jord og mennesker, og som er engageret i den praksis for fodring og omhyggelig forvaltning, som er gået i arv igennem generationer.

Kort sagt har historikere afsløret hemmeligheden bag disse køer og stude: små producenter og små besætninger, dyr, der arbejder på markerne – men uden at de overbelastes – og som i båse ved afslutningen af deres arbejdsliv opfedes omhyggeligt med frisk græs fra engen og andet foder. Denne opfedningsmetode, der kombinerer pleje af køer og stude med moderat motion, og som gradvist er blevet udbredt i hele regionen (med dokumentation for, at den er flere århundreder gammel), forbedrer kødets endelige kvalitet og bidrager til at gøre det unikt. Metodens omdømme var således, at mange eksperter, såsom Martín Sarmiento, N. Casas og R. Jordana y Morera, allerede i det 18. og 19. århundrede fremførte Galicien og dets husdyravlere som et eksempel for resten af Spanien: »små bedrifter, hvor landbrug og husdyravl kombineres for at skabe velstand, befolke landområderne og producere kongerigets bedste husdyr og kød.«

Det mest almindelige produktionssystem er halvekstensivt på grund af dets forenelighed med det galiciske terræn og bedrifternes grad af opsplitning og deres beskedne størrelse. Køer og stude græsser normalt om dagen og holdes i stalde om natten, hvor de får ekstra foder.

For køer fra kødkvægsbedrifter anbefales en minimumsperiode for færdigfedning på seks måneder inden slagtning. For køer fra malkekvægsbedrifter er denne minimumsperiode obligatorisk. Dette er grunden til, at dyrene i overensstemmelse med den galiciske tradition holdes i stalde – eller at deres bevægelser på marken i det mindste begrænses – inden slagtning.

Produktets egenart

Det gennemsnitlige intramuskulære fedtindhold i »Vaca Gallega – Buey Gallego«-slagtekroppe er på over 5,6 %, hvilket er betydeligt højere end gennemsnitsværdierne for andre slagtekroppe af køer og stude. Dette betragtes som en positiv faktor, der er afgørende for kødets sensoriske kvalitet (dets smag, blødhed, saftighed og appetitlighed).

Kød fra »Vaca Gallega – Buey Gallego« har en god fedtprofil, der er kendetegnet ved et højt relativt indhold af enkeltumættede og flerumættede fedtsyrer. Desuden er fedtsyreforholdet n-6/n-3 fremragende, da det i gennemsnit ligger under 2,05.

Sammenhængen mellem det geografiske område, menneskelige faktorer og produktets særlige egenskaber

Metoderne til kødproduktion i Galicien er baseret på et blandet system, hvor der skiftes mellem græsning og fodring i båse. Bedrifterne gør brug af deres egne foderressourcer og høstoverskud og producerer marmoreret kød, der adskiller sig grundet dets egenskaber og sensoriske kvalitet.

Foderet består hovedsagelig af meget produktive græsarter og bælgplanter, hvis økotyper og sorter værdsættes med henblik på deres tilpasning til det lokale miljø. Sammen med minimumsperioden for slutfedning på seks måneder, hvor energiindholdet i køernes og studenes foder suppleres med moden og umoden majsensilage, kornmel og foderblandinger, betyder det, at »Vaca Gallega – Buey Gallego«-slagtekroppe indeholder ovennævnte procentdel af intramuskulært fedt, som er højere end gennemsnitsværdierne for andre slagtekroppe.

Den sædvanlige praksis med at lade kvæget græsse, foder, hvor mindst 80 % produceres i Galicien, hvor naturligt forekommende græsarter, som foretrækker surbund, er fremherskende, og den kemiske sammensætning af regionens vand giver »Vaca Gallega – Buey Gallego«-slagtekroppene en god fedtprofil med en overvejende forekomst af enkeltumættede og flerumættede fedtsyrer i forhold til mættede fedtsyrer. Disse faktorer giver også kødet en lugt af animalsk fedt, en langvarig kødsmag og en let syrlig eftersmag, som er typisk for det beskyttede produkt.

Tilknytningen mellem det geografiske område og produktets egenskaber fremgår af den rapport om forbindelsen mellem det geografiske område og kvaliteten af kødet fra galiciske køer og stude, som Fundación Centro Tecnolóxico da Carne har udarbejdet (11.4.2016).

Omdømme

Kød fra »Vaca Gallega – Buey Gallego« værdsættes af forbrugerne og nævnes ofte i kulinariske tekster fra det 19. og 20. århundrede. I 1878 udtalte Museros y Rovira: »Kødet er magert og har en udsøgt smag på grund af det foder, dyret har fået.« I 1894 beskrev Ángel Muro, som er den vigtigste gourmet i Spaniens kulinariske historie, det således: »Oksekød af god kvalitet fra køer eller stude med en rig, mørkerød farve og vener, der får det til at ligne marmor«

For mange eksperter er dette kød en del af en særlig gruppe af kød, der betragtes som noget af det bedste i verden, både i charcuteributikker og inden for »haute cuisine« i mange lande. (På sit websted www.stephanedecotterd.com bemærkede kokken Stéphane Décotterd: »Le bœuf de Galice, la meilleure viande du monde?« [»galicisk oksekød: det bedste kød i verden?«], udgivet den 11.2.2017, og i El Mundo skrev journalist Manuel Darriba en artikel med titlen »El buey gallego. 1 600 kilos de la mejor carne del mundo« [»den galiciske stud: 1 600 kg af det bedste kød i verden«], udgivet den 8.11.2009.) Kød fra »Vaca Gallega – Buey Gallego« er et berømt og velkendt produkt, hvilket underbygges af, at det kan findes i specialiserede slagterforretninger, på menuer i dyre restauranter og i retter, der er tilberedt af berømte kokke.

I de nationale og internationale medier er der talrige henvisninger, f.eks.: journalisten Carlos Herrera i *XLSemanal*: »… da Iñaki-baren i Balmaseda lagde et stykke på grillen, åbnede himlen sig bogstaveligt talt. Det var et ægte stykke galicisk oksekød …« (8.4.2018); journalisten Marie-Claire Digby i The Irish Times: »Det bedste stykke oksekød, som kokken Gareth Smith nogensinde har spist, var fra en af disse galiciske køer …« (2.12.2016). Kødet er også blevet positivt anmeldt af mange madanmeldere (Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoi, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendel m.fl.), bloggere og opinionsdannere med speciale i oksekød fra køer og stude.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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