C/2026/5126

5.10.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/5126)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Vaca Gallega — Buey Gallego“

EU-Nr.: PGI-ES-02308-AM01 — 6.7.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Vaca Gallega – Buey Gallego“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Abteilung für ländliche Angelegenheiten der Regionalregierung von Galicien, Galicische Agentur für Lebensmittelqualität (Agacal)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderungen, die in die Produktspezifikation der geschützten geografischen Angabe „Vaca Gallega – Buey Gallego“ aufgenommen werden sollen, gelten als Standardänderungen, da sie weder eine Änderung des Namens der Bezeichnung oder ihrer Verwendung beinhalten, noch die Gefahr besteht, dass der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem Gebiet verloren geht, noch zu Beschränkungen der Vermarktung führen – Aspekte, deren Änderung gemäß Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 von der Europäischen Kommission genehmigt werden müsste.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Änderung der Mindestanforderung an die Fleischigkeit

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Die Änderung betrifft die Beschreibung des Erzeugnisses (Nummer B der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments).

Die Schlachtkörper von „Vaca Gallega – Buey Gallego“ stammen ausschließlich von sorgfältig gefütterten und gemästeten ausgewachsenen Tieren und fallen somit unter die Kategorien „ausgewachsenes Rind“ und „schweres Rind“. Diese Schlachtkörper zeichnen sich durch ihre gute Fleischigkeit und einen hohen Fleischertrag aus, was den mit dieser geschützten geografischen Angabe assoziierten Qualitätsstandards entspricht. Fälle, in denen die Fleischigkeit etwas weniger ausgeprägt ist, sind in der Regel auf natürliche Unterschiede zwischen den Tieren zurückzuführen oder darauf, dass am Ende der Aufzuchtzeit der gewünschte optimale Entwicklungsgrad noch nicht erreicht wurde. Dennoch ist die Einhaltung der für die geografische Angabe spezifischen Qualitätskriterien stets gewährleistet.

Die Änderung der Mindestanforderung an die Fleischigkeit zielt darauf ab, eine größere Einheitlichkeit der zertifizierten Schlachtkörper zu erreichen und dadurch die Qualität des Erzeugnisses weiter zu verbessern. Zu diesem Zweck wird es als angemessen erachtet, die Kategorie O+ als Mindestanforderung an die Fleischigkeit des Schlachtkörpers festzulegen, sodass die folgenden Kategorien für eine Zertifizierung infrage kommen: E, U, R und O +. Die Kategorie O, die zuvor zulässig war, wird daher ausgeschlossen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung der Mindestdauer der Ausmastphase

Beschreibung

Diese Änderung betrifft das Erzeugungsverfahren, das unter Nummer E der Produktspezifikation dargelegt wird. Sie beinhaltet zudem eine geringfügige Änderung des Wortlauts von Punkt 6 (Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet) des Einzigen Dokuments.

Bei der Erzeugung von Rindfleisch von ausgewachsenen Tieren ist es unerlässlich, die Tiere (Kühe und Ochsen) ordnungsgemäß auszumästen, um Schlachtkörper mit einem ausgeprägten Fettgewebe zu erhalten. Dieser Prozess muss unter Berücksichtigung der Fleischqualität des Tieres sowie seiner Haltungs- und Fütterungsverfahren geplant werden. Die derzeitige Produktspezifikation schreibt für alle Tiere eine Ausmastphase von mindestens sechs Monaten vor der Schlachtung vor, unabhängig von der betriebswirtschaftlichen Ausrichtung des Herkunftsbetriebs.

Die Fleischqualität steht jedoch in direktem Zusammenhang mit der betriebswirtschaftlichen Ausrichtung des Herkunftsbetriebs. Bei Kühen aus auf Fleischerzeugung ausgerichteten Betrieben, in denen die Genetik der Tiere auf speziellen auf die Fleischerzeugung ausgerichteten Rassen beruht, was zu einer besseren morphologischen Fleischigkeit führt, wird die Ausmastphase von mindestens sechs Monaten vor der Schlachtung zwar als ratsam, jedoch nicht als unbedingt erforderlich angesehen. Bei Kühen aus Milchviehbetrieben ist diese Mindestdauer hingegen unbedingt erforderlich. Dies liegt daran, dass die Tiere am Ende der Laktation eine Phase der körperlichen Erholung und Mast benötigen, um das in der Produktspezifikation geforderte Mindestmaß an Fettgewebe zu erreichen.

Dementsprechend zielt diese Änderung darauf ab, die Ausmastphase nur für Tiere aus Milchviehbetrieben verbindlich vorzuschreiben, während sie für Tiere aus auf Fleischerzeugung ausgerichteten Betrieben weiterhin als Empfehlung gelten sollte.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aufnahme bestimmter Verfahren zur Verbesserung des Tierwohls

Beschreibung

Diese Änderung, die – wie bereits erwähnt – Nummer E (Erzeugungsverfahren) der Produktspezifikation betrifft, hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Eine weitere Änderung von Nummer E betreffend das Erzeugungsverfahren besteht in der Aufnahme bestimmter Verfahren zur Förderung des Umweltschutzes, des Tierwohls sowie guter Hygiene- und Gesundheitsbedingungen. Diese Verfahren stehen in direktem Zusammenhang mit der Erzeugung von Qualitätserzeugnissen, weshalb es als notwendig erachtet wird, sie ausdrücklich in die Produktspezifikation aufzunehmen. Insbesondere werden eine Reihe von Anforderungen in Bezug auf die Sauberkeit und Bewegungsfreiheit der Tiere, den Zustand der Höfe und

Ruheplätze, die Belüftung und Beleuchtung, die Beweidung und den Zugang zu Futter und Wasser sowie allgemein in Bezug auf die Überwachung des Zustands der Einrichtungen und der Gesundheit der Tiere aufgenommen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Wartezeiten für medizinische Behandlungen

Beschreibung

Eine weitere Änderung, die sich ebenfalls auf Nummer E der Produktspezifikation auswirkt und keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument hat, betrifft medizinische Behandlungen von Tieren.

Die Festlegung von Mindestwartezeiten für die Verabreichung von Arzneimitteln vor der Schlachtung ist eine geregelte Standardpraxis, die gemäß den geltenden Hygienebestimmungen einzuhalten ist. Diese gesetzlich festgelegten Fristen sollen gewährleisten, dass die gewonnenen Erzeugnisse für den menschlichen Verzehr geeignet sind, und werden auf der Grundlage allgemein anerkannter wissenschaftlicher Kriterien festgelegt.

In diesem Zusammenhang fällt die in der Produktspezifikation enthaltene Bestimmung – wonach diese Fristen auf das Doppelte ihrer Dauer verlängert werden müssen – nicht in den geltenden Rechtsrahmen. Diese Anforderung ist in keinerlei Rechtsvorschrift verankert und wird auch nicht durch wissenschaftliche Erkenntnisse gestützt, die die Notwendigkeit ihrer Anwendung belegen. Ebenso liegen keine Studien, Risikoanalysen oder technischen Ergebnisse vor, die eine Verlängerung dieser Frist rechtfertigen würden, zumal zugelassene Tierarzneimittel bereits lange und sichere Wartezeiten vorsehen. Folglich erweist sich die weitere Anwendung dieser Anforderung als unbegründet und sollte nicht länger verpflichtend sein.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Fleischreifung

Beschreibung

Die Reifung von Fleisch ausgewachsener Kühe und Ochsen ist ein Verfahren, das in erster Linie darauf abzielt, die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses zu verbessern, wobei die Dauer von den Verbrauchstrends und Marktpräferenzen abhängt. Es gibt keinen optimalen oder standardisierten Zeitraum; vielmehr gibt es bei „Trockenreifungsverfahren“ ein breites Spektrum an Möglichkeiten, die von wenigen Tagen über mehrere Monate bis hin zu mehr als einem Jahr reichen. Diese Vielfalt spiegelt auch die inhärenten Unterschiede zwischen den Teilstücken wider, die sich aus der Art und dem Alter der Tiere ergeben.

In der Praxis sind es spezialisierte Restaurants und Vermarktungsbetriebe, die den Reifungsprozess durchführen und dessen Dauer entsprechend dem Profil ihrer Kunden und ihren eigenen Geschäftsstrategien festlegen. Aus diesem Grund ist diese Phase nicht Teil des Erzeugungsverfahrens des geschützten Erzeugnisses, sondern seiner anschließenden Vermarktung. Folglich ist es angemessen, den verbindlichen Charakter aufzuheben und die Mindestreifungszeiten zu streichen, da sie eine ungerechtfertigte Anforderung darstellen, die die ordnungsgemäße Vermarktung des Erzeugnisses behindern könnte.

Wie oben dargelegt betrifft die Änderung Nummer E der Produktspezifikation, der das Erzeugungsverfahren regelt, sowie Punkt 4.5 des Einzigen Dokuments. Sie ist durch die Notwendigkeit begründet, die Vermarktung des geschützten Erzeugnisses zu erleichtern.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Einfrieren des Fleisches mit der g.g.A.

Beschreibung

Auf dem spanischen Markt sowie in den meisten Mitgliedstaaten der Europäischen Union wird Rindfleisch von ausgewachsenen Tieren fast ausschließlich gekühlt vermarktet, da dies die von den Verbrauchern bevorzugte Konservierungsmethode ist. Der Verkauf von gefrorenem Rindfleisch an den Endverbraucher führt in der Regel zu einer Wertminderung des Erzeugnisses und im Falle von Rindfleisch mit geschützter geografischer Angabe könnte sich dies sogar negativ auf das Ansehen des Erzeugnisses auswirken. Auf dem Binnenmarkt betrifft das Einfrieren praktisch ausschließlich die Teile des Schlachtkörpers, die für die Herstellung von Verarbeitungserzeugnissen bestimmt sind, und nicht die edlen Teilstücke.

Gleichzeitig setzt die Fleischindustrie seit Jahren fortschrittliche Verpackungssysteme ein, die die Haltbarkeit von Fleisch verlängern und die Lagerverwaltung optimieren, sodass das Fleisch die Verkaufsstellen erreicht, ohne dass es – insbesondere bei kurzen Transportzeiten – eingefroren werden muss. Es gibt jedoch wachsende internationale Märkte, die mit einem gekühlten Erzeugnis nicht erschlossen werden können, da lange Transportzeiten die ordnungsgemäße Aufrechterhaltung der Kühlkette erschweren.

In solchen Fällen müssen die Marktteilnehmer auf das Einfrieren zurückgreifen, um Rindfleisch mit der g.g.A. „Vaca Gallega – Buey Gallego“ unter optimalen Bedingungen vermarkten zu können. Zudem ist die Vermarktung von gefrorenem Rindfleisch auf diesen unterversorgten Märkten eine gängige und anerkannte Praxis, sodass dies nicht zu einem erheblichen Verlust des wirtschaftlichen Werts oder des Images des Erzeugnisses führt. Da das Einfrieren die wichtigsten organoleptischen und produktspezifischen Eigenschaften des Fleisches kaum verändert, ist es aus logistischer Sicht eine geeignete und notwendige Konservierungsmethode, um den Zugang zu diesen Bestimmungsorten zu gewährleisten, ohne auf den Schutz der geografischen Angabe zu verzichten.

Vor diesem Hintergrund wird vorgeschlagen, in die Produktspezifikation die Möglichkeit aufzunehmen, Fleisch mit der g.g.A. „Vaca Gallega – Buey Gallego“ für die Vermarktung auf Drittlandsmärkten außerhalb der Europäischen Union einzufrieren, mit Ausnahme von Andorra und Gibraltar, die aufgrund ihrer geografischen Nähe kein solches Verfahren erfordern, um einen angemessenen Marktzugang zu gewährleisten.

Diese Änderung beinhaltet eine geringfügige Änderung der Beschreibung des Erzeugnisses (Nummer B der Produktspezifikation und Punkte 4.1 und 4.2 des Einzigen Dokuments) sowie des Erzeugungsverfahrens (Nummer E der Produktspezifikation).

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung der Etiketten

Beschreibung

Die in der Produktspezifikation und im derzeitigen Einzigen Dokument dargestellten Etiketten für „Vaca Gallega“ und „Buey Gallego“ enthalten nicht das europäische Symbol für geschützte geografische Angaben. Es wird daher als angemessen erachtet, dies zu ändern und dieses Symbol aufzunehmen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aktualisierung der Verweise auf Rechtsvorschriften

Beschreibung

Einige mittlerweile veraltete Verweise auf Rechtsvorschriften werden aktualisiert. Außerdem werden die Verweise auf die Kontrollstelle für geschützte geografische Angaben für „Carne de Vacuno de Galicia“ entsprechend ihrem neuen Namen – Kontrollstelle für die geschützten geografischen Angaben „Ternera Gallega“ und „Vaca Gallega – Buey Gallego“ – angepasst; darüber hinaus werden einige formale Korrekturen am Wortlaut der Spezifikation vorgenommen, um diese zu verbessern.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Vaca Gallega — Buey Gallego“

EU-Nr.: PGI-ES-02308-AM01 — 6.7.2026

1. **Name(n)**

„Vaca Gallega — Buey Gallego“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0201 — Fleisch von Rindern, frisch oder gekühlt

0202 — Fleisch von Rindern, gefroren

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Frisches Fleisch von galicischen Kühen und Ochsen der Rassen Galicisches Blondvieh, Galicisches Braunvieh (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana und Vianesa), Asturiana de los Valles, Limousin, Blonde d'Aquitaine, Friesian und Brown Alpine, sowohl reinrassige als auch Kreuzungen zwischen ihnen.

Es wird zwischen folgenden Arten von Tieren nach Geschlecht, Alter und Produktionssystem unterschieden:

a) „Vaca" (Kuh): weibliche Tiere, die vor der Schlachtung mindestens einmal gekalbt haben. Ihr Fleisch hat eine rote bis kirschrote Farbe und ist fein marmoriert. Das Fett ist cremeweiß bis gelblich weiß mit einer festen Textur und Fasern, die sich bei Fingerdruck fest anfühlen.

   — Fleischigkeit des Schlachtkörpers: E, U, R und O+. Für Schlachtkörper von Rindern der Galicischen Braunviehrassen gilt dieses Schema nicht.

   — Fettgewebe: 5, 4 und 3.

b) Buey (Ochse): männliche Tiere, die kastriert werden, bevor sie ein Jahr alt sind, und die bei der Schlachtung älter als 48 Monate sind. Ihr Fleisch ist rot bis purpurrot und weist eine ausgeprägte Marmorierung auf. Das Fett ist perlmuttfarben bis gelb mit einer festen Textur und Fasern, die sich bei Fingerdruck fest anfühlen.

   — Fleischigkeit des Schlachtkörpers: E, U und R.

   — Fettgewebe: 5 und 4.

   Fleisch mit der g.g.A. „Vaca Gallega – Buey Gallego" riecht aufgrund seines Fettgewebes nach tierischem Fett (der durchschnittliche Anteil an intramuskulärem Fett in den Schlachtkörpern beträgt über 5,6 %); es ist im Mund zart und saftig mit einem ausgeprägten und lang anhaltenden Fleischgeschmack und einem leicht säuerlichen Nachgeschmack.

   Die Schlachtkörper, Viertel, Lendenstücke und die anderen zum Filetieren und zum Verkauf an den Verbraucher bestimmten Teilstücke müssen gekühlt angeboten werden. Werden sie eingefroren, verlieren sie den Schutz der g.g.A., es sei denn, sie sind für die Ausfuhr in Drittländer außerhalb der EU bestimmt (für die Zwecke dieser Ausnahme gelten weder Andorra noch das Gebiet von Gibraltar als solche).

   Das Wort „selección" kann zur Kennzeichnung von Fleisch mit der g.g.A. verwendet werden, das sowohl von Schlachtkörpern der „Vaca Gallega" als auch des „Buey Gallego" stammt, die sich durch eine starke Marmorierung und eine orangegelbe Farbe des Deckfetts auszeichnen und die folgenden Anforderungen erfüllen:

   — Fleischigkeit des Schlachtkörpers: E, U und R+.

   — Fettgewebe: 5 und 4+.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Während ihres produktiven Lebens basiert das Futter der Kühe und Ochsen auf Weidefutter, Frischfutter (Gras und Getreide) und konserviertem Futter (Grassilage, Maissilage und Heu), ergänzt durch Getreide, Kartoffeln, Rüben, Stroh und Mischfutter.

Das milde atlantische Klima begünstigt eine reiche und frühe Ernte von Futter mit einem hohen Gehalt an Energie und hochwertigem Protein, wodurch die Futterversorgung der Tiere sichergestellt ist. Zudem darf die durchschnittliche jährliche Besatzdichte von zwei Großvieheinheiten (GVE) je Hektar landwirtschaftlich genutzter Fläche (LF) nicht überschritten werden.

Der Großteil des verwendeten Futters muss aus dem Betrieb selbst stammen und mindestens 80 % davon müssen aus dem geografischen Gebiet der g.g.A. stammen. Die in den galicischen Wiesen vorkommenden Arten umfassen hauptsächlich Gräser (Schwingel, Straußgras, Wiesenrispengras, Weidelgras und Knaulgras) und in geringerem Maße Leguminosen (Klee und Sumpfhornklee). Zur Erhöhung der Energiezufuhr wird das Futter durch reife und unreife Maissilage und Getreideschrot ergänzt.

In der Ausmastphase kann die Ernährung der Tiere durch Mischfuttermittel bis zu einer Höchstmenge von 1 kg Trockenmasse pro Tag und einem durchschnittlichen Lebendgewicht von 100 kg während dieser Phase ergänzt werden. Diese Futtermittel müssen aus Rohstoffen pflanzlichen Ursprungs hergestellt werden. Sie müssen mindestens 80 % Getreide und Erzeugnisse daraus, Leguminosen und Ölsaaten enthalten. Die Verwendung von Produkten, die das normale Wachstum der Kühe und Ochsen beeinträchtigen könnten, sowie von wiederverwerteten tierischen Nebenprodukten ist ausdrücklich verboten.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Geburt, Aufzucht, Mast und Schlachtung der Kühe und Ochsen sowie das Zerlegen der Schlachtkörper müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Filetieren, die Verpackung und die Kennzeichnung des Erzeugnisses können in Fleischverarbeitungsbetrieben, die bei der Aufsichtsbehörde registriert sind, oder in Betrieben, die bereits eine Kooperationsvereinbarung mit der Aufsichtsbehörde über die Kontrolle, Kennzeichnung und Vermarktung des geschützten Erzeugnisses unterzeichnet haben, erfolgen.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Alle Schlachtkörper, Viertel, Teilstücke und Portionen müssen den eingetragenen Namen „Vaca Gallega – Buey Gallego“ und das g.g.A.-Logo tragen:



Die Wörter „Vaca Gallega“ oder „Buey Gallego“ (je nach Fleischart) müssen auf jedem Etikett im selben Sichtfeld erscheinen wie der eingetragene Name und das Logo der g.g.A., wie im Muster unten abgebildet:





5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet der geschützten geografischen Angabe „Vaca Gallega – Buey Gallego“ umfasst das gesamte Gebiet der Autonomen Gemeinschaft Galicien.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☑ dem Ansehen;

☑ einer bestimmten Qualität;

☐ anderen Eigenschaften.

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und Fleisch mit der g.g.A. „Vaca Gallega – Buey Gallego“ beruht auf den besonderen Merkmalen des Erzeugnisses und wird durch sein Ansehen verstärkt.

Physische Merkmale und natürliche Einflüsse im geografischen Gebiet

Die Aufzucht und Mast von Kühen und Ochsen, die für die Erzeugung von „Vaca Gallega – Buey Gallego“ infrage kommen, sind historisch mit den besonderen geografischen Gegebenheiten Galiciens verbunden, insbesondere mit den Boden- und Klimabedingungen für die Futterproduktion.

Die galicische Landschaft ist geprägt von sanften Hügeln und niedrigen Bergen, die selten höher als 800 m sind, dazwischen liegen geschützte Täler, die eine ganzjährige Weidehaltung ermöglichen. Diese werden durch ein großes Netz von Flüssen bewässert, die zur Bewässerung und als Tränke für die Kühe und Ochsen dienen. Das Wasser ist relativ reich an Natrium und Chloriden, aber arm an Kalzium, Magnesium und Silizium.

Die Böden liegen hauptsächlich auf Granitgestein, Schiefer und Tonschiefer und zeichnen sich durch ihre Säure und ihren hohen Anteil an organischer Substanz aus. Das stark ozeanisch geprägte gemäßigte Klima zeichnet sich durch milde Temperaturen (gewichteter Durchschnitt über 13 °C) und reichliche Niederschläge (über 1 100 mm/Jahr) aus.

Aufgrund dieser Umweltbedingungen hat sich eine sehr vielfältige Flora entwickelt, die hauptsächlich aus Hemikryptophyten besteht, wobei lokal angepasste acidophile Arten dominieren. Besonders hervorzuheben sind die natürlichen Wiesenarten, insbesondere Gräser (vor allem Schwingel, Straußgras, Wiesenrispengras, Weidelgras und Knaulgras) und auch Leguminosen (Klee und Sumpfhornklee), mit zahlreichen Ökotypen und Sorten mit einheimischer genetischer Basis. Sie kommen in diesem Gebiet gut zurecht und sind aufgrund ihrer Anpassung an die dortigen Gegebenheiten wertvoll.

Diese natürlichen Bedingungen begünstigen die Grünfutterproduktion, sodass die Kühe und Ochsen größtenteils von den Ressourcen des Betriebs selbst ernährt werden können.

Historische und menschliche Einflüsse

Die Aufzucht von Kühen und Rindern reicht in Galicien bis in die prähistorische Zeit zurück. Ab dem 12. Jahrhundert entwickelte sich ein Produktionsmodell, bei dem Kühe und Ochsen nach und nach in den Alltag landwirtschaftlicher Familienbetriebe integriert wurden. Die Bedeutung dieser Neuerung zeigte sich schon im 18. Jahrhundert, als Kühe und Ochsen auf den Feldern arbeiteten und am Ende ihres Lebens zur Fleischgewinnung gemästet wurden. Zwischen dem 16. und dem 20. Jahrhundert wurde ein Drittel der spanischen Rinder in Galicien aufgezogen.

Mitte des 20. Jahrhunderts führten die Härten der Nachkriegszeit dazu, dass die Familien ihre traditionellen Produktionsverfahren beibehielten, um zu überleben, wodurch das Schlüsselelement der Qualität dieses Erzeugnisses, nämlich eine besondere Mastmethode unter Einsatz lokaler Ressourcen, erhalten blieb. Die Viehzucht beruht nach wie vor auf kleinbäuerlichen Familienbetrieben, die die Symbiose zwischen Tier, Land und Mensch aufrechterhalten und sich den über Generationen weitergegebenen Methoden der Fütterung und umsichtigen Bewirtschaftung verpflichtet fühlen.

Insgesamt bringen Historiker das Geheimnis dieser Kühe und Ochsen so auf den Punkt: Kleinerzeuger und kleine Herden, Tiere, die auf den Feldern arbeiten – aber nicht im Übermaß – und am Ende ihres Arbeitslebens in Ställen sorgfältig mit frischem Wiesengras und anderem Futter gemästet werden. Diese Mastmethode, bei der die Pflege der Kühe und der Ochsen mit mäßiger Bewegung kombiniert wird und die sich allmählich in der gesamten Region verbreitete und nachweislich Jahrhunderte zurückreicht, verbessert die Endqualität des Fleisches und macht seine Besonderheit aus. Bereits im 18. und 19. Jahrhundert genoss es ein solches Ansehen, dass viele Experten wie Martín Sarmiento, N. Casas und R. Jordana y Morera Galicien und seine Viehzüchter als Beispiel für das übrige Spanien anführten: „kleine Betriebe, in denen Landwirtschaft und Viehzucht kombiniert werden, um Wohlstand zu schaffen, das Land zu besiedeln und die besten Tiere und das beste Fleisch des Königreichs zu produzieren.“

Das am weitesten verbreitete Produktionssystem ist das semiextensive, da es mit den galicischen Geländeverhältnissen und dem Grad der Zersplitterung und der geringen Größe der Betriebe vereinbar ist. Die Kühe und Ochsen sind tagsüber auf der Weide und werden nachts in Ställen gehalten, wo sie zusätzliches Futter erhalten.

Für Kühe aus auf Fleischerzeugung ausgerichteten Betrieben wird eine Ausmastphase von mindestens sechs Monaten vor der Schlachtung empfohlen. Für Kühe aus Milchviehbetrieben ist diese Mindestdauer verbindlich vorgeschrieben. Aus diesem Grund werden die Tiere nach galicischer Tradition vor der Schlachtung in Ställen gehalten – oder ihre Bewegung im Freien wird zumindest eingeschränkt.

Besonderheiten des Erzeugnisses

Der durchschnittliche intramuskuläre Fettanteil der Schlachtkörper mit der g.g.A. „Vaca Gallega – Buey Gallego“ liegt mit über 5,6 % deutlich über den Durchschnittswerten anderer Kuh- und Ochsenschlachtkörper, was als ein wichtiger Faktor angesehen wird, der sich positiv auf die sensorische Qualität des Fleisches (Geschmack, Zartheit, Saftigkeit und Schmackhaftigkeit) auswirkt.

Fleisch mit der g.g.A „Vaca Gallega – Buey Gallego“ hat ein gutes Fettprofil, das sich durch einen hohen relativen Gehalt an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren auszeichnet. Außerdem ist das n-6/n-3-Fettsäureverhältnis ausgezeichnet, da es im Durchschnitt unter 2,05 liegt.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet, menschlichen Einflüssen und den besonderen Erzeugnismerkmalen

Die Fleischerzeugung basiert in Galicien auf einem gemischten System, bei dem sich Weidehaltung und Stallfütterung abwechseln. Die Betriebe setzen ihre eigenen Futtermittel und Ernteüberschüsse ein und produzieren marmoriertes Fleisch, das sich durch seine Eigenschaften und seine sensorische Qualität auszeichnet.

Das Futter besteht aus Gras, hauptsächlich aus sehr ertragreichen Gräsern und Leguminosen, deren Ökotypen und Sorten wegen ihrer Anpassung an die örtlichen Gegebenheiten sehr geschätzt werden. Zusammen mit einer Ausmastphase von mindestens sechs Monaten, in der die Energiezufuhr durch Ergänzung des Futters der Kühe und Ochsen durch reife und unreife Maissilage, Getreideschrot und Mischfutter erhöht wird, führen diese Faktoren dazu, dass die Schlachtkörper von „Vaca Gallega – Buey Gallego“ den oben genannten prozentualen Anteil an intramuskulärem Fett aufweisen, der über den Durchschnittswerten anderer Schlachtkörper liegt.

Die traditionelle Weidehaltung der Rinder, die Fütterung mit Futter, das zu mindestens 80 % in Galicien erzeugt wird, wo einheimische acidophile Grasarten vorherrschen, und die chemische Zusammensetzung des Wassers in der Region verleihen Schlachtkörpern mit der g.g.A „Vaca Gallega – Buey Gallego“ ein gutes Fettprofil, bei dem einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren gegenüber gesättigten Fettsäuren überwiegen. Diese Faktoren verleihen dem Fleisch auch einen Geruch nach tierischem Fett, einen lang anhaltenden Fleischgeschmack und einen leicht säuerlichen Nachgeschmack, die für das geschützte Erzeugnis typisch sind.

Der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Merkmalen des Erzeugnisses wird in dem von der Fundación Centro Tecnolóxico da Carne erstellten Bericht über den Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität von galicischem Kuh- und Ochsenfleisch vom 11.4.2016 dargelegt.

Das Ansehen

„Vaca Gallega – Buey Gallego“ wird von den Verbrauchern geschätzt und in kulinarischen Texten des 19. und 20. Jahrhunderts häufig erwähnt. So stellte Museros y Rovira 1878 fest: „Ihr Fleisch ist mager und hat aufgrund des Futters, das sie bekommen haben, einen exquisiten Geschmack.“ Im Jahr 1894 beschrieb Ángel Muro, der bedeutendste Gourmet in der Geschichte der spanischen Küche, es so: „Rindfleisch von guter Qualität von der Kuh oder vom Ochsen, mit einer satten, dunkelroten Farbe und einer Äderung wie Marmor.“

Für viele Experten gehört dieses Fleisch zum edelsten Fleischsegment und gilt in vielen Ländern als eines der besten der Welt, sowohl auf Ebene der Feinkostmetzgereien als auch in der Haute Cuisine. (Auf der Website www.stephanedecotterd.com des Chefkochs Stéphane Décotterd hieß es am 11.2.2017 „Le bœuf de Galice, la meilleure viande du monde? [‚Galicisches Rindfleisch: das beste Fleisch der Welt?‘], und in der El Mundo schrieb der Journalist Manuel Darriba einen Artikel mit dem Titel ‚El buey gallego. 1 600 kilos de la mejor carne del mundo‘ [‚Der galicische Ochse: 1 600 Kilo des besten Fleisches der Welt‘], veröffentlicht am 8.11.2009.) Fleisch mit der g.g.A ‚Vaca Gallega – Buey Gallego‘ ist ein bekanntes und angesehenes Erzeugnis, was sich daran zeigt, dass es in Spezialmetzgereien, auf Speisekarten von Luxusrestaurants und in Gerichten bekannter Köche zu finden ist.

In den nationalen und internationalen Medien gibt es zahlreiche Verweise, wie z. B.: Journalist Carlos Herrera in der Zeitschrift *XLSemanal*: „... als in der Iñaki-Bar in Balmaseda ein Stück auf den Grill geworfen wurde, fühlte man sich buchstäblich wie im Himmel. Ein echtes Stück galicisches Rindfleisch ...“ (8.4.2018); Journalistin Marie-Claire Digby in The Irish Times: „Das beste Stück Rindfleisch, das der Koch Gareth Smith jemals gegessen hat, stammte von einer dieser galicischen Kühe ...“ (2.12.2016). Das Fleisch wurde auch von vielen Gastronomiekritikerinnen und -kritikern (Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoi, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendel usw.), Bloggern und Meinungsmachern, die sich auf Rindfleisch von Kühen und Ochsen spezialisiert haben, positiv bewertet.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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