Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/5126

5.10.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/5126)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Vaca Gallega — Buey Gallego»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-ES-02308-AM01 — 6.7.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Vaca Gallega – Buey Gallego»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Τμήμα Αγροτικών Υποθέσεων, Περιφερειακή Κυβέρνηση της Γαλικίας, Υπηρεσία Ποιότητας Τροφίμων της Γαλικίας (Agacal)

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις που πρέπει να εισαχθούν στις προδιαγραφές της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Vaca Gallega – Buey Gallego» θεωρούνται συνήθεις τροποποιήσεις, διότι δεν συνεπάγονται αλλαγή της ονομασίας ή της χρήσης της ονομασίας, ούτε υπάρχει κίνδυνος διάρρηξης του δεσμού μεταξύ του προϊόντος και της περιοχής, ούτε συνεπάγονται περιορισμούς στο εμπόριο, πτυχές των οποίων η τροποποίηση θα απαιτούσε έγκριση από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, όπως ορίζεται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Τροποποίηση της ελάχιστης επιλέξιμης διάπλασης.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Περιγραφή

Η τροποποίηση αφορά την περιγραφή του προϊόντος που καθορίζεται στο σημείο Β των προδιαγραφών προϊόντος και στο σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου.

Τα σφάγια του «Vaca Gallega – Buey Gallego» προέρχονται αποκλειστικά από ενήλικα ζώα που έχουν τραφεί και παχυνθεί προσεκτικά και, ως εκ τούτου, εμπίπτουν στις κατηγορίες των ενήλικων βοοειδών και των μεγάλων βοοειδών. Τα σφάγια αυτά διακρίνονται για την καλή διάπλασή τους και για την υψηλή απόδοση σε κρέας, σύμφωνα με τα πρότυπα αριστείας που συνδέονται με την εν λόγω προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη. Οι περιπτώσεις στις οποίες η διάπλαση μπορεί να είναι κάπως λιγότερο ανεπτυγμένη οφείλονται γενικά σε φυσικές διακυμάνσεις μεταξύ των ζώων ή στο γεγονός ότι, στο τέλος της περιόδου εκτροφής, δεν έχει επιτευχθεί το επιθυμητό βέλτιστο επίπεδο ανάπτυξης. Ωστόσο, διασφαλίζεται πάντα η συμμόρφωση με τα ειδικά ποιοτικά κριτήρια για τη γεωγραφική ένδειξη.

Η τροποποίηση της απαίτησης για την ελάχιστη επιλέξιμη διάπλαση αποσκοπεί στην επίτευξη μεγαλύτερης ομοιομορφίας των πιστοποιημένων σφαγίων και, ως εκ τούτου, στην περαιτέρω βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος. Για τον σκοπό αυτό, κρίθηκε σκόπιμο να καθοριστεί η κατηγορία O + ως ελάχιστη επιλέξιμη διάπλαση σφαγίων, ώστε να είναι επιλέξιμες για πιστοποίηση οι ακόλουθες κατηγορίες: E, U, R και O+. Ως εκ τούτου, η κατηγορία O, η οποία ήταν προηγουμένως επιλέξιμη, αποκλείστηκε.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση της ελάχιστης περιόδου τελειοποίησης.

Περιγραφή

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά τη μέθοδο παραγωγής, η οποία περιλαμβάνεται στο σημείο Ε των προδιαγραφών προϊόντος. Συνεπάγεται επίσης μια ήσσονος σημασίας αλλαγή στη διατύπωση του σημείου 6 (Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή) του ενιαίου εγγράφου.

Για την παραγωγή βοείου κρέατος από ενήλικα βοοειδή, είναι απαραίτητο να τελειοποιούνται σωστά τα ζώα (αγελάδες και βόδια) προκειμένου να λαμβάνονται σφάγια με υψηλό επίπεδο πάχυνσης. Η διαδικασία αυτή πρέπει να προγραμματίζεται με συνεκτίμηση της κατάστασης του κρέατος του ζώου, καθώς και των πρακτικών διαχείρισης και σίτισής του. Οι ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος απαιτούν ελάχιστη περίοδο τελειοποίησης έξι μηνών πριν από τη σφαγή για όλα τα ζώα, ανεξάρτητα από τον τύπο εκτροφής στην εκμετάλλευση από την οποία προέρχονται.

Ωστόσο, η κατάσταση του κρέατος συνδέεται άμεσα με τον τύπο εκτροφής της κτηνοτροφικής εκμετάλλευσης προέλευσης. Στην περίπτωση αγελάδων από εκμεταλλεύσεις με κύριο σκοπό την παραγωγή κρέατος, όπου η γενετική των ζώων βασίζεται σε φυλές που είναι ειδικές για την παραγωγή κρέατος, με αποτέλεσμα την καλύτερη μορφολογική διάπλαση, η ελάχιστη περίοδος τελειοποίησης κατά τη διάρκεια των έξι μηνών πριν από τη σφαγή θεωρείται ενδεδειγμένη αλλά όχι απαραίτητη. Αντιθέτως, όσον αφορά τις αγελάδες που προέρχονται από γαλακτοκομικές εκμεταλλεύσεις, η ελάχιστη αυτή περίοδος είναι απαραίτητη. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι, στο τέλος της γαλουχίας, τα ζώα χρειάζονται μια διαδικασία σωματικής ανάρρωσης και πάχυνσης προκειμένου να επιτευχθεί το ελάχιστο επίπεδο πάχυνσης που απαιτείται βάσει των προδιαγραφών προϊόντος.

Ως εκ τούτου, στόχος αυτής της τροποποίησης είναι να καταστήσει υποχρεωτική την περίοδο τελειοποίησης μόνο για τα ζώα που προέρχονται από γαλακτοκομικές εκμεταλλεύσεις, διατηρώντας την ως σύσταση για τα ζώα που προέρχονται από εκμεταλλεύσεις με κύριο σκοπό την παραγωγή κρέατος.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Συμπερίληψη ορισμένων πρακτικών που βελτιώνουν την καλή διαβίωση των ζώων.

Περιγραφή

Η τροποποίηση αυτή, η οποία, όπως προαναφέρθηκε, επηρεάζει το σημείο Ε (Μέθοδος παραγωγής) των προδιαγραφών προϊόντος, δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Μια άλλη τροποποίηση του σημείου Ε σχετικά με τη μέθοδο παραγωγής συνίσταται στη συμπερίληψη ορισμένων πρακτικών που αποσκοπούν στην προώθηση της προστασίας του περιβάλλοντος και της καλής διαβίωσης των ζώων, καθώς και των ορθών συνθηκών υγιεινής και υγείας. Οι πρακτικές αυτές συνδέονται άμεσα με την παραγωγή ποιοτικών προϊόντων και, ως εκ τούτου, θεωρείται αναγκαίο να συμπεριληφθούν ρητά στις προδιαγραφές προϊόντος. Ειδικότερα, περιλαμβάνονται ορισμένες απαιτήσεις σχετικά με την καθαριότητα και την ελεύθερη κυκλοφορία των ζώων, την κατάσταση των αυλών και

των χώρων ανάπαυσης, τον αερισμό και τον φωτισμό, τη βόσκηση και την πρόσβαση σε ζωοτροφές και νερό και, γενικά, σχετικά με την παρακολούθηση της κατάστασης των εγκαταστάσεων και της υγείας των ζώων.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Περίοδοι απόσυρσης για θεραπευτικές αγωγές.

Περιγραφή

Μια άλλη τροποποίηση, η οποία επηρεάζει επίσης το σημείο Ε των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο, αφορά τις θεραπευτικές αγωγές για τα ζώα.

Ο καθορισμός ελάχιστων περιόδων απόσυρσης που ισχύουν για τις θεραπευτικές αγωγές που χορηγούνται στα ζώα πριν από τη σφαγή αποτελεί ρυθμιζόμενη, συνήθη πρακτική, η οποία πρέπει να τηρείται σύμφωνα με τους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες. Οι προθεσμίες αυτές, οι οποίες καθορίζονται από τον νόμο, έχουν ως στόχο να διασφαλίσουν ότι τα παραγόμενα προϊόντα είναι ασφαλή για κατανάλωση από τον άνθρωπο και καθορίζονται βάσει ευρέως επικυρωμένων επιστημονικών κριτηρίων.

Στο πλαίσιο αυτό, η διάταξη που περιλαμβάνεται στη συγγραφή υποχρεώσεων —η οποία απαιτεί την παράταση των εν λόγω περιόδων έως και το διπλάσιο της διάρκειάς τους— δεν εμπίπτει στο εφαρμοστέο νομικό πλαίσιο. Η απαίτηση αυτή δεν βρίσκει έρεισμα σε καμία κανονιστική διάταξη ούτε υποστηρίζεται από επιστημονικά στοιχεία που να αποδεικνύουν την ανάγκη εφαρμογής της. Ομοίως, δεν υπάρχουν μελέτες, αναλύσεις κινδύνου ή τεχνικά αποτελέσματα που να δικαιολογούν την παράταση της εν λόγω περιόδου, ιδίως δεδομένου ότι τα εγκεκριμένα κτηνιατρικά προϊόντα περιλαμβάνουν ήδη μεγάλες και ασφαλείς περιόδους απόσυρσης. Κατά συνέπεια, η συνέχιση της εφαρμογής αυτής της απαίτησης αποδεικνύεται επουσιώδης και δεν θα πρέπει πλέον να είναι υποχρεωτική.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Ωρίμαση του κρέατος.

Περιγραφή

Η ωρίμαση του κρέατος ενήλικων αγελάδων και βοδιών αποτελεί πρακτική που αποσκοπεί κυρίως στη βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος, η διάρκεια της οποίας εξαρτάται από τις καταναλωτικές τάσεις και τις προτιμήσεις της αγοράς. Δεν υπάρχει βέλτιστη ή τυποποιημένη περίοδος· αντιθέτως, στις διαδικασίες «ξηρής ωρίμασης» υπάρχει ένα ευρύ φάσμα δυνατοτήτων, από λίγες ημέρες έως αρκετούς μήνες, και ακόμη και περισσότερο από ένα έτος. Η ποικιλομορφία αυτή αντικατοπτρίζει επίσης τις εγγενείς διαφορές μεταξύ των τεμαχίων, οι οποίες οφείλονται στον τύπο και την ηλικία των ζώων.

Στην πράξη, η διαδικασία ωρίμασης εκτελείται από εξειδικευμένα εστιατόρια και καταστήματα εμπορίας, τα οποία καθορίζουν τη διάρκειά της ανάλογα με το προφίλ των πελατών τους και τις δικές τους εμπορικές στρατηγικές. Για τον λόγο αυτό, το στάδιο αυτό δεν αποτελεί μέρος της διαδικασίας παραγωγής του προστατευόμενου προϊόντος, αλλά της μεταγενέστερης εμπορίας του. Κατά συνέπεια, είναι σκόπιμο να καταργηθεί ο υποχρεωτικός χαρακτήρας και οι ελάχιστες περίοδοι ωρίμασης, καθώς συνιστούν αδικαιολόγητη απαίτηση που μπορεί να παρεμποδίσει την ορθή εμπορία του προϊόντος.

Όπως προαναφέρθηκε, η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το σημείο Ε των προδιαγραφών προϊόντος, το οποίο αντιστοιχεί στη μέθοδο παραγωγής, και το σημείο 4.5 του ενιαίου εγγράφου, και δικαιολογείται από την ανάγκη διευκόλυνσης της εμπορίας του προστατευόμενου προϊόντος.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Κατάψυξη του προστατευόμενου κρέατος.

Περιγραφή

Στην ισπανική αγορά, καθώς και στα περισσότερα κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης, το βόειο κρέας από ενήλικα ζώα διατίθεται στην αγορά σχεδόν αποκλειστικά με απλή ψύξη, καθώς αυτή είναι η μέθοδος διατήρησης που προτιμούν οι καταναλωτές. Η πώληση κατεψυγμένου βοείου κρέατος στον τελικό καταναλωτή οδηγεί συνήθως σε υποτίμηση της αξίας του προϊόντος και, στην περίπτωση του βοείου κρέατος που καλύπτεται από προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη, θα μπορούσε ακόμη και να επηρεάσει αρνητικά τη φήμη του. Στην εσωτερική αγορά, η κατάψυξη συνδέεται ουσιαστικά μόνο με τα μέρη του σφαγίου που προορίζονται για την παραγωγή μεταποιημένων προϊόντων και όχι με τα εκλεκτά τεμάχια.

Ταυτόχρονα, η βιομηχανία κρέατος ενσωματώνει εδώ και χρόνια προηγμένα συστήματα συσκευασίας που παρατείνουν τη διάρκεια ζωής του κρέατος και βελτιστοποιούν τη διαχείριση των αποθεμάτων, διασφαλίζοντας ότι φθάνει στα σημεία πώλησης χωρίς να χρειάζεται να επιλεχθεί η λύση της κατάψυξης, ιδίως όταν οι χρόνοι μεταφοράς είναι σύντομοι. Ωστόσο, υπάρχουν αναπτυσσόμενες διεθνείς αγορές που δεν είναι προσβάσιμες για τα προϊόντα που διατηρούνται με απλή ψύξη, δεδομένου ότι οι μεγάλοι χρόνοι μεταφοράς δυσχεραίνουν την ορθή διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας.

Στις περιπτώσεις αυτές, οι επιχειρήσεις πρέπει να καταφεύγουν στη λύση της κατάψυξης προκειμένου να διαθέσουν στην αγορά βόειο κρέας της ΠΓΕ «Vaca Gallega – Buey Gallego» υπό άριστες συνθήκες. Επιπλέον, σε αυτές τις υποεξυπηρετούμενες αγορές, η εμπορία κατεψυγμένου βοείου κρέατος αποτελεί συνήθη και αποδεκτή πρακτική, χωρίς αυτό να συνεπάγεται σημαντική απώλεια της οικονομικής αξίας του προϊόντος ή υποβάθμιση της εικόνας του. Δεδομένου ότι η κατάψυξη μεταβάλλει ελάχιστα τις κύριες οργανοληπτικές και εμπορικές ιδιότητες του κρέατος, αποτελεί κατάλληλη και αναγκαία μέθοδο διατήρησης από υλικοτεχνική άποψη ώστε να εξασφαλιστεί πρόσβαση σε αυτούς τους προορισμούς χωρίς παραίτηση από την προστασία της γεωγραφικής ένδειξης.

Με βάση τα ανωτέρω, προτείνεται να συμπεριληφθεί στις προδιαγραφές η δυνατότητα κατάψυξης του κρέατος της ΠΓΕ «Vaca Gallega – Buey Gallego» για την εμπορία του σε αγορές τρίτων χωρών εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης, με εξαίρεση την Ανδόρα και το Γιβραλτάρ, τα οποία, λόγω της εγγύτητάς τους, δεν απαιτούν τη χρήση αυτής της διαδικασίας για τη διασφάλιση επαρκούς πρόσβασης στην αγορά.

Η τροποποίηση αυτή συνεπάγεται μια ήσσονος σημασίας αλλαγή στην περιγραφή του προϊόντος — σημείο Β των προδιαγραφών προϊόντος και σημεία 4.1 και 4.2 του ενιαίου εγγράφου — καθώς και στη μέθοδο παραγωγής, όπως ορίζεται στο σημείο Ε των προδιαγραφών προϊόντος.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση των ετικετών

Περιγραφή

Τα σχέδια ετικετών για τα προϊόντα «Vaca Gallega» και «Buey Gallego» που περιλαμβάνονται στις προδιαγραφές προϊόντος και στο ισχύον ενιαίο έγγραφο δεν περιλαμβάνουν το ευρωπαϊκό σύμβολο για τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις. Ως εκ τούτου, κρίνεται σκόπιμη η τροποποίηση των προδιαγραφών ώστε να συμπεριληφθεί το σύμβολο αυτό.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επικαιροποίηση των παραπομπών στη νομοθεσία.

Περιγραφή

Επικαιροποιούνται ορισμένες παραπομπές στη νομοθεσία που είχαν καταστεί παρωχημένες με την πάροδο του χρόνου. Τροποποιούνται επίσης οι παραπομπές στο Ρυθμιστικό Συμβούλιο Προστατευόμενων Γεωγραφικών Ενδείξεων «Carne de Vacuno de Galicia» ώστε να αντικατοπτρίζουν τη νέα ονομασία του, Ρυθμιστικό Συμβούλιο Προστατευόμενων Γεωγραφικών Ενδείξεων «Ternera Gallega» και «Vaca Gallega – Buey Gallego», ενώ πραγματοποιούνται επίσης ορισμένες επίσημες διορθώσεις στο κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος για τη βελτίωσή του.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Vaca Gallega — Buey Gallego»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-ES-02308-AM01 — 6.7.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Vaca Gallega – Buey Gallego»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

0201 — Κρέατα βοοειδών, νωπά ή διατηρημένα με απλή ψύξη

0202 — Κρέατα βοοειδών, κατεψυγμένα

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Νωπό κρέας από αγελάδες και βόδια των φυλών Rubia Gallega, Morenas Gallegas (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana και Vianesa), Asturiana de los Valles, Limusina, Rubia de Aquitania, Frisona και Pardo Alpina, είτε προέρχονται από καθαρή φυλή είτε από μεταξύ τους διασταυρώσεις.

Πρέπει να γίνεται διάκριση μεταξύ των ακόλουθων ειδών ζώων βάσει του φύλου, της ηλικίας και του συστήματος παραγωγής τους:

α) «Vaca» [αγελάδα]: θηλυκά ζώα που έχουν γεννήσει τουλάχιστον μία φορά πριν από τη σφαγή. Το κρέας τους έχει κόκκινο έως κόκκινο του κερασιού χρώμα και είναι διάστικτο με λεπτές νευρώσεις. Το λίπος έχει υπόλευκο έως υποκίτρινο-λευκό χρώμα, σφικτή υφή και ίνες συμπαγείς στην αφή.

— Διάπλαση των σφαγίων: E, U, R και O+. Η κατηγορία διάπλασης δεν ισχύει σε περίπτωση που τα σφάγια προέρχονται από τις φυλές Morenas Gallegas.

— Κατάσταση πάχυνσης: 5, 4, και 3.

β) Buey [βόδι]: αρσενικά ζώα τα οποία ευνουχίζονται προτού συμπληρώσουν το 1ο έτος της ηλικίας τους και είναι άνω των 48 μηνών κατά τη σφαγή. Το κρέας τους έχει πορφυρό κόκκινο χρώμα και έντονες γραμμώσεις. Το λίπος έχει λευκό περλέ έως κίτρινο χρώμα, σφικτή υφή και ίνες συμπαγείς στην αφή.

— Διάπλαση των σφαγίων: E, U και R.

— Κατάσταση πάχυνσης: 5 και 4.

Το κρέας «Vaca Gallega – Buey Gallego» έχει οσμή ζωικού λίπους λόγω της οικείας κατάστασης πάχυνσης (το μέσο ποσοστό ενδομυϊκού λίπους στα σφάγια είναι μεγαλύτερο από 5,6 %)· είναι τρυφερό και χυμώδες στο στόμα με έντονη γεύση κρέατος που διαρκεί και ελαφρώς όξινη επίγευση.

Τα ακέραια σφάγια, τα τεταρτημόρια σφαγίων, το καρρέ και τα άλλα τεμάχια κρέατος τα οποία προορίζονται για φιλετάρισμα και πώληση στον καταναλωτή νωπά και τεμαχισμένα πρέπει να παρουσιάζονται σε ψυγείο. Εάν υποβληθούν σε διαδικασίες κατάψυξης, χάνουν την προστασία της ΠΓΕ, εκτός εάν προορίζονται για εξαγωγή σε τρίτες χώρες εκτός της ΕΕ (για τους σκοπούς της παρούσας εξαίρεσης, ούτε η Ανδόρα ούτε το έδαφος του Γιβραλτάρ θα θεωρούνται ως τέτοιες).

Η λέξη «selección» μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επισήμανση του κρέατος που καλύπτεται από την ΠΓΕ και προέρχεται από σφάγια τόσο «Vaca Gallega» όσο και «Buey Gallego» τα οποία διακρίνονται για τις πολλές γραμμώσεις και το πορτοκαλοκίτρινο χρώμα του λίπους επικάλυψης και τα οποία πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:

— Διάπλαση των σφαγίων: E, U και R+.

— Κατάσταση πάχυνσης: 5 και 4+.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Κατά τη διάρκεια της παραγωγικής τους ζωής, η διατροφή των αγελάδων και των βοδιών βασίζεται στη βόσκηση, τη νωπή χορτονομή (χόρτο και σιτηρά) και διατηρημένη χορτονομή (ενσιρωμένο χόρτο, ενσιρωμένος αραβόσιτος και σανός) και συμπληρώνεται από σπόρους, πατάτες, γογγύλια, άχυρο και σύνθετη ζωοτροφή.

Το ήπιο ατλαντικό κλίμα ευνοεί την πλούσια και πρώιμη συγκομιδή χορτονομής υψηλής ενεργειακής και πρωτεϊνικής ποιότητας, εξασφαλίζοντας τη διαθεσιμότητα της τροφής των ζώων. Επίσης, λαμβάνεται υπόψη το γεγονός ότι η μέση ετήσια πυκνότητα βόσκησης δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2 ΜΜΖ ανά εκτάριο χρησιμοποιούμενης γεωργικής έκτασης (ΧΓΕ).

Το μεγαλύτερο μέρος της χορτονομής που χρησιμοποιείται πρέπει να προέρχεται από την ίδια την εκμετάλλευση και τουλάχιστον το 80 % αυτής να προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή που καλύπτεται από την ΠΓΕ. Τα είδη που εντοπίζονται στα λιβάδια της Γαλικίας αποτελούνται κυρίως από αγρωστώδη (φεστούκα, αγριάδα, λειβαδοπόες, ζιζάνια και δακτυλίδα) και, σε μικρότερο βαθμό, από ψυχανθή (τριφύλλι και αγριοστροφύλλι). Η εισροή ενέργειας της τροφής συμπληρώνεται με ώριμο και μη ώριμο ενσιρωμένο αραβόσιτο και άλευρα σιτηρών.

Κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, η διατροφή των ζώων μπορεί να συμπληρώνεται με σύνθετη ζωοτροφή, κατά μέγιστο έως 1 kg ξηράς ουσίας ανά ημέρα και μέσο βάρος ζώντος ζώου 100 kg κατά το εν λόγω στάδιο. Η εν λόγω τροφή πρέπει να προέρχεται από πρώτες ύλες φυτικής προέλευσης. Πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 80 % σιτηρά και παράγωγα σιτηρών, ψυχανθή και ελαιούχους σπόρους. Απαγορεύεται αυστηρά η χρήση προϊόντων που θα μπορούσαν να επηρεάσουν τον κανονικό ρυθμό ανάπτυξης των αγελάδων και των βοδιών, καθώς και η χρήση ανακυκλωμένων ζωικών υποπροϊόντων.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η γέννηση, η εκτροφή, η πάχυνση και η σφαγή των αγελάδων και των βοδιών καθώς και ο τεμαχισμός των σφαγίων πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν μπορεί να κόβεται σε φιλέτα, να συσκευάζεται και να επισημαίνεται σε μονάδες μεταποίησης κρέατος που είναι καταχωρισμένες στα μητρώα του Ρυθμιστικού Συμβουλίου ή σε εγκαταστάσεις που έχουν ήδη υπογράψει συμφωνίες συνεργασίας με το Ρυθμιστικό Συμβούλιο οι οποίες καλύπτουν τον έλεγχο, την επισήμανση και την εμπορία του προστατευόμενου προϊόντος.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Όλα τα ακέραια σφάγια, τα τεταρτημόρια σφαγίων και τα λοιπά τεμάχια πρέπει να φέρουν την καταχωρισμένη ονομασία «Vaca Gallega – Buey Gallego» και τον λογότυπο ΠΓΕ:

Vaca Gallega
Buey Gallego
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Οι ενδείξεις «Vaca Gallega» ή «Buey Gallego» (ανάλογα με τον τύπο κρέατος) πρέπει να αναγράφονται σε κάθε ετικέτα στο ίδιο οπτικό πεδίο με την καταχωρισμένη ονομασία και τον λογότυπο ΠΓΕ, όπως φαίνεται στο υπόδειγμα κατωτέρω:





5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή που καλύπτεται από την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Vaca Gallega – Buey Gallego» είναι ολόκληρη η αυτόνομη κοινότητα Galicia.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☑ φήμη

☑ συγκεκριμένη ποιότητα

☐ άλλα χαρακτηριστικά.

Περίληψη του δεσμού

Ο δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και του κρέατος «Vaca Gallega – Buey Gallego» βασίζεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος και ενισχύεται από τη φήμη του.

Φυσικά χαρακτηριστικά και φυσικοί παράγοντες στη γεωγραφική περιοχή

Η εκτροφή και η πάχυνση των αγελάδων και των βοδιών που είναι κατάλληλα για την παραγωγή «Vaca Gallega – Buey Gallego» είναι ιστορικά συνδεδεμένη με το ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον της Γαλικίας, ιδίως λόγω των εδαφικών και κλιματικών συνθηκών της που ευνοούν την παραγωγή χορτονομής.

Στο ανάγλυφο της Γαλικίας κυριαρχούν συνεχείς λόφοι και χαμηλά βουνά που σπάνια υπερβαίνουν τα 800 μέτρα και τα οποία, σε συνδυασμό με τις προστατευμένες κοιλάδες, καθιστούν εφικτή τη βόσκηση καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Αρδεύονται από ένα μεγάλο δίκτυο ποταμών που παρέχει νερό για άρδευση και για το πότισμα των αγελάδων και των βοδιών. Το νερό έχει σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε νάτριο και χλωριούχα άλατα, αλλά χαμηλή σε ασβέστιο, μαγνήσιο και πυρίτιο.

Τα εδάφη αποτελούνται κυρίως από γρανιτικά πετρώματα και σχιστόλιθους που διακρίνονται για την οξύτητα και την υψηλή περιεκτικότητά τους σε οργανικές ύλες. Το κλίμα είναι εύκρατο και επηρεάζεται έντονα από τον ωκεανό, χαρακτηρίζεται δε από ήπιες θερμοκρασίες (μέση σταθμισμένη θερμοκρασία μεγαλύτερη από 13 °C) και μεγάλο ύψος βροχοπτώσεων (πάνω από 1 100 mm ετησίως).

Αυτές οι περιβαλλοντικές συνθήκες δημιούργησαν μια ιδιαίτερα ποικιλόμορφη χλωρίδα, που αποτελείται σε μεγάλο βαθμό από ημικρυπτόφυτα, με κυρίαρχα τοπικά προσαρμοσμένα οξύφιλα είδη. Αξίζει να γίνει ιδιαίτερη μνεία στα φυσικά είδη χόρτου, ιδίως αγρωστώδη (κυρίως φεστούκα, αγριάδα, λειβαδοπόες, ζιζάνια και δακτυλίδα) και ψυχανθή (τριφύλλι και αγριοστροφύλλι), με πολλούς οικοτύπους και ποικιλίες με εγχώρια γενετική βάση. Τα είδη αυτά ευδοκιμούν στην περιοχή και η ικανότητα προσαρμογής τους σε αυτήν θεωρείται ιδιαίτερα σημαντική.

Αυτές οι φυσικές συνθήκες ευνοούν την παραγωγή χορτονομής και επιτρέπουν στις αγελάδες και τα βόδια να τρέφονται, ως επί το πλείστον, από τους πόρους της ίδιας της εκμετάλλευσης.

Ιστορικοί και ανθρώπινοι παράγοντες

Η εκτροφή των αγελάδων και των βοδιών στη Γαλικία ανάγεται στην προϊστορική εποχή. Από τον 12ο αιώνα και έπειτα, αναπτύχθηκε ένας τρόπος παραγωγής βάσει του οποίου οι αγελάδες και τα βόδια ενσωματώνονταν σταδιακά στις οικογενειακές εκμεταλλεύσεις. Η σημασία της ήταν προφανής ήδη από τον 18ο αιώνα, όταν οι αγελάδες και τα βόδια χρησιμοποιούνταν για εργασίες στους αγρούς και στο τέλος της ζωής τους υποβάλλονταν σε πάχυνση για το κρέας τους. Μεταξύ 16ου και 20ού αιώνα, το ένα τρίτο των βοοειδών της Ισπανίας εκτρέφονταν στη Γαλικία.

Στα μέσα του 20ού αιώνα, οι δυσκολίες της μεταπολεμικής περιόδου οδήγησαν τις οικογένειες στη συνέχιση των παραδοσιακών πρακτικών παραγωγής προκειμένου να επιβιώσουν, με αποτέλεσμα να διατηρηθεί το βασικό στοιχείο της ποιότητας αυτού του προϊόντος, δηλ. η ιδιαίτερη μέθοδος πάχυνσης με τη χρήση τοπικών πόρων. Η κτηνοτροφία εξακολουθεί να βασίζεται στις μικρές οικογενειακές εκμεταλλεύσεις που διατηρούν τη συνύπαρξη μεταξύ ζώων, γης και ανθρώπων και έχουν αφιερωθεί στην εκτροφή και τις πρακτικές προσεκτικής διαχείρισης που κληροδοτήθηκαν από γενιά σε γενιά.

Εν ολίγοις, οι ιστορικοί αποκάλυψαν το μυστικό αυτών των αγελάδων και βοδιών: μικροί παραγωγοί και μικρά κοπάδια, ζώα που χρησιμοποιούνται για γεωργικές εργασίες —όχι όμως σε υπερβολικό βαθμό— και τα οποία, στο τέλος του «εργασιακού τους βίου», οδηγούνται σε στάβλους όπου υποβάλλονται προσεκτικά σε πάχυνση με νωπή λειβαδοπόα και άλλη τροφή. Αυτή η μέθοδος πάχυνσης, η οποία συνδυάζει τη φροντίδα για τις αγελάδες και τα βόδια με την ήπια άσκηση και η οποία εξαπλώθηκε σταδιακά σε ολόκληρη την περιοχή, με στοιχεία που αποδεικνύουν τη μακραίωνη ιστορία της, βελτιώνει την τελική ποιότητα του κρέατος και το καθιστά ξεχωριστό. Η φήμη του ήταν τέτοια ώστε στις αρχές του 18ου και 19ου αιώνα πολλοί ειδικοί, όπως οι Martín Sarmiento, N. Casas και R. Jordana y Morera, παρουσίαζαν τη Γαλικία και τους κτηνοτρόφους της ως παράδειγμα για την υπόλοιπη Ισπανία: «μικρές εκμεταλλεύσεις στις οποίες η γεωργία και η κτηνοτροφία συνδυάζονται με στόχο τη δημιουργία πλούτου, την κατοίκηση της περιοχής και την παραγωγή των καλύτερων ζώων και του καλύτερου κρέατος του βασιλείου.»

Το συνηθέστερο σύστημα παραγωγής είναι το ημι-εκτατικό λόγω της συμβατότητάς του με το έδαφος της Γαλικίας καθώς και με τον βαθμό κατακερματισμού και τον χαρακτήρα μικρής κλίμακας των εκμεταλλεύσεων. Οι αγελάδες και τα βόδια συνήθως βοσκούν κατά τη διάρκεια της ημέρας και παραμένουν σε χώρους σταυλισμού κατά τη διάρκεια της νύχτας, οπότε και τους δίνεται πρόσθετη τροφή.

Πριν από τη σφαγή, συνιστάται ελάχιστη περίοδος τελειοποίησης έξι μηνών για τις αγελάδες που προέρχονται από εκμεταλλεύσεις με κύριο σκοπό την παραγωγή κρέατος. Για τις αγελάδες που προέρχονται από γαλακτοκομικές εκμεταλλεύσεις, η ελάχιστη αυτή περίοδος είναι υποχρεωτική. Αυτός είναι ο λόγος, σύμφωνα με την παράδοση της Γαλικίας, για τον οποίο τα ζώα παραμένουν σε χώρους σταυλισμού —ή τουλάχιστον περιορίζονται οι κινήσεις τους στον αγρό— πριν από τη σφαγή.

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Το μέσο ποσοστό ενδομυϊκού λίπους των σφαγίων «Vaca Gallega – Buey Gallego» είναι πάνω από 5,6 %, σημαντικά υψηλότερο από τις μέσες τιμές άλλων σφαγίων αγελάδων και βοδιών. Αυτό κρίνεται ως θετικός παράγοντας ο οποίος είναι βασικός για την οργανοληπτική ποιότητα του κρέατος (τη γεύση, την τρυφερότητα, τη χυμώδη υφή και την ελκυστικότητά του).

Το κρέας «Vaca Gallega – Buey Gallego» διαθέτει καλό λιπιδικό προφίλ που χαρακτηρίζεται από τη σχετικά υψηλή περιεκτικότητά του σε μονοακόρεστα και πολυακόρεστα λιπαρά οξέα. Επιπλέον, η αναλογία ω-6/ω-3 λιπαρών οξέων είναι εξαιρετική, καθώς είναι κατά μέσο όρο χαμηλότερη του 2,05.

Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής, των ανθρώπινων παραγόντων και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του προϊόντος

Οι μέθοδοι παραγωγής κρέατος στη Γαλικία στρέφονται γύρω από ένα μεικτό σύστημα στο οποίο η βόσκηση εναλλάσσεται με τη σίτιση σε στάβλους. Οι εκμεταλλεύσεις χρησιμοποιούν δικές τους ζωοτροφές και πλεονάσματα συγκομιδής, παράγοντας κρέας με γραμμώσεις το οποίο ξεχωρίζει για τα χαρακτηριστικά και την οργανοληπτική του ποιότητα.

Η ζωοτροφή αποτελείται από χορτονομή, κατά κύριο λόγο πολύ παραγωγικά αγρωστώδη και ψυχανθή, η προσαρμοστικότητα των οικοτύπων και των ποικιλιών των οποίων στο τοπικό περιβάλλον έχει ιδιαίτερη αξία. Τα στοιχεία αυτά, σε συνδυασμό με την ελάχιστη περίοδο τελικής πάχυνσης των 6 μηνών κατά την οποία η εισροή ενέργειας της τροφής των αγελάδων και των βοδιών συμπληρώνεται με ώριμο και μη ώριμο ενσιρωμένο αραβόσιτο, άλευρα σιτηρών και σύνθετη ζωοτροφή, έχουν ως αποτέλεσμα τα σφάγια «Vaca Gallega – Buey Gallego» να περιέχουν το ανωτέρω ποσοστό ενδομυϊκού λίπους που είναι υψηλότερο από τις μέσες τιμές άλλων σφαγίων.

Η συνήθης πρακτική της βόσκησης των βοοειδών, η διατροφή που αποτελείται από χορτονομή της οποίας τουλάχιστον το 80 % παράγεται στη Γαλικία όπου κυριαρχούν εγχώρια είδη οξύφιλων αγρωστωδών και η χημική σύνθεση των υδάτων της περιοχής προσδίδουν στα σφάγια «Vaca Gallega – Buey Gallego» καλό λιπιδικό προφίλ με πλήθος μονοακόρεστων και πολυακόρεστων λιπαρών οξέων σε σχέση με τα κορεσμένα λιπαρά οξέα. Αυτοί οι παράγοντες προσδίδουν επίσης στο κρέας οσμή ζωικού λίπους, γεύση κρέατος που διαρκεί και ελαφρώς όξινη επίγευση, που είναι τυπικές του προστατευόμενου προϊόντος.

Ο δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και των χαρακτηριστικών του προϊόντος αποδεικνύεται στην «Έκθεση για την πιστοποίηση του δεσμού μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας του κρέατος από αγελάδες και βόδια της Γαλικίας», που καταρτίστηκε από το «Fundación Centro Tecnolóxico da Carne» (11.4.2016).

Φήμη

Το κρέας «Vaca Gallega – Buey Gallego» χαίρει της εκτίμησης των καταναλωτών και συχνά αναφέρεται σε γαστρονομικά κείμενα του 19ου και του 20ού αιώνα. Το 1878 ο Museros y Rovira αναφέρει: «Το κρέας του είναι άπαχο και έχει εξαιρετική γεύση λόγω των τροφών που έλαβε». Το 1894 ο Ángel Muro, ο σημαντικότερος γευσιγνώστης στην ιστορία της γαστρονομίας στην Ισπανία, το περιέγραψε ως εξής: «Βόειο κρέας καλής ποιότητας από αγελάδα ή βόδι με πλούσιο, βαθυκόκκινο χρώμα και νευρώσεις που θυμίζουν τις γραμμώσεις του μαρμάρου».

Για πολλούς ειδικούς, το κρέας αυτό συγκαταλέγεται σε μια ομάδα εκλεκτών κρεάτων που θεωρούνται από τα καλύτερα στον κόσμο, τόσο στον τομέα των κρεοπωλείων ντελικατέσεν όσο και στον τομέα της υψηλής κουζίνας σε πολλές χώρες. (Στον ιστότοπό του www.stephanedecotterd.com, ο σεφ Stéphane Décotterd επισημαίνει «Le bœuf de Galice, la meilleure viande du monde?» [Βόειο κρέατος της Γαλικίας: ίσως το καλύτερο κρέας του κόσμου], που δημοσιεύτηκε στις 11.2.2017, ενώ ο δημοσιογράφος Manuel Darriba έγραψε στην εφημερίδα «El Mundo» ένα άρθρο με τίτλο «El buey gallego. 1 600 kilos de la mejor carne del mundo» [Το βόδι της Γαλικίας: 1 600 κιλά από το καλύτερο κρέας του κόσμου], που δημοσιεύτηκε στις 8.11.2009). Το κρέας «Vaca Gallega – Buey Gallego» είναι γνωστό και φημισμένο προϊόν, όπως καταδεικνύεται από το γεγονός ότι μπορεί κανείς να το βρει σε εξειδικευμένα κρεοπωλεία, στο μενού πολυτελών εστιατορίων και σε πιάτα διάσημων σεφ.

Στα εθνικά και διεθνή μέσα υπάρχουν πολυάριθμες αναφορές, όπως οι εξής: του δημοσιογράφου Carlos Herrera στο περιοδικό *XLSemanal*: «... όταν στο μπαρ Iñaki στην Balmaseda έριξαν ένα κομμάτι στη σχάρα τους, η εμπειρία ήταν, κυριολεκτικά, θεϊκή. Ήταν ένα πραγματικό κομμάτι βόειου κρέατος Γαλικίας ...» (8.4.2018)· της δημοσιογράφου Marie-Claire Digby στην εφημερίδα «The Irish Times»: «Το καλύτερο κομμάτι βόειου κρέατος που γεύτηκε ποτέ ο σεφ Gareth Smith ήταν από αγελάδα Γαλικίας ...» (2.12.2016). Το κρέας έχει αποσπάσει, επίσης, ευνοϊκά σχόλια από πολλούς κριτικούς γεύσης (Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoi, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendel κ.λπ.), συντάκτες ιστολογίων και διαμορφωτές γνώμης που εξειδικεύονται στο βόειο κρέας από αγελάδες και βόδια.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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