C/2026/5126

5.10.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/5126)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Vaca Gallega — Buey Gallego»

Numéro de référence UE: PGI-ES-02308-AM01 — 6.7.2026

1. **Dénomination du produit**

«Vaca Gallega – Buey Gallego»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Secteur**

☑ produits agricoles

☐ vins

☐ boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Conxelleria do Medio Rural. Xunta de Galicia Axencia Galega de Calidade Alimentaria (Agacal)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications qu'il est prévu d'apporter au cahier des charges de l'indication géographique protégée «Vaca Gallega – Buey Gallego» sont des modifications standard car elles n'entraînent pas de changement de la dénomination ou de son utilisation, ne risquent pas d'annihiler le lien entre le produit et l'aire géographique et n'entraînent pas de restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit, qui sont les aspects dont la modification nécessiterait l'approbation de la Commission européenne, conformément à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Modification de la conformation minimale autorisée.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

La modification concerne la description du produit, qui figure à la rubrique B du cahier des charges et au point 4.2 du document unique.

Les carcasses de «Vaca Gallega – Buey Gallego» proviennent exclusivement d'animaux adultes soigneusement nourris et engraissés, ce qui les classe dans la catégorie des gros bovins («vacuno mayor» et «vacuno pesado»). Ces carcasses se caractérisent par leur bonne conformation et leur rendement en viande élevé, conformément aux normes d'excellence associées à cette indication géographique protégée. Dans les cas où la conformation pourrait être légèrement inférieure, cela est généralement dû à des variations naturelles entre les animaux ou au fait que le niveau optimal souhaité n'a pas été atteint pendant l'étape de croissance finale. Néanmoins, le respect des critères de qualité propres à l'indication géographique est toujours garanti.

La modification de la conformation minimale autorisée vise à améliorer l'homogénéité des carcasses certifiées et, partant, la qualité du produit. À cette fin, il a été jugé approprié de définir la catégorie O+ comme conformation minimale autorisée des carcasses, de sorte que les catégories éligibles à la certification seraient les suivantes: E, U, R et O+. La catégorie O, autorisée jusque-là, est donc désormais exclue.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Modification de la période minimale de finissage.

Description

La modification concerne la méthode d'obtention du produit décrite à la rubrique E du cahier des charges, et entraîne également un léger changement de formulation au point 6 (Lien avec l'aire géographique) du document unique.

Dans la production de viande issue de gros bovins, le finissage adéquat des animaux (vaches et bœufs) est essentiel pour obtenir des carcasses dont le taux d'engraissement est élevé. Ce processus doit être planifié en tenant compte de l'état de la viande sur pied, ainsi que de la manipulation de l'animal et de son alimentation. Le cahier des charges en vigueur prévoit une période de finissage minimale de six mois avant l'abattage pour tous les animaux, quelle que soit l'orientation productive de l'exploitation dont ils proviennent.

Cependant, l'état de la viande sur pied est directement lié à l'orientation productive de l'élevage d'origine. Dans le cas de vaches issues d'exploitations à orientation bouchère, où sont élevés des animaux de races spécialisées dans la production de viande dont la génétique entraîne une meilleure conformation morphologique, une période de finissage minimale de six mois avant l'abattage est considérée comme souhaitable mais non indispensable. Par contre, pour les vaches issues d'exploitations à orientation laitière, cette période minimale de finissage est primordiale. En effet, à la fin de la lactation, les animaux doivent passer par un processus de récupération physique et d'engraissement pour atteindre l'état d'engraissement minimal requis par le cahier des charges.

L'objectif de cette modification est donc de rendre obligatoire la période de finissage uniquement pour les animaux provenant d'exploitations laitières, tandis qu'elle reste recommandée pour les animaux provenant d'exploitations bouchères.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Inclusion de certaines pratiques améliorant le bien-être des animaux.

Description

Cette modification a, comme indiqué précédemment, une incidence sur la rubrique E (Méthode d'obtention) du cahier des charges, mais n'a aucune incidence sur le document unique.

Cette autre modification apportée à la section relative à la méthode d'obtention concerne l'inclusion de certaines pratiques visant à promouvoir la protection de l'environnement et le bien-être des animaux, ainsi que de bonnes conditions d'hygiène et de santé. Ces pratiques étant directement liées à l'obtention de produits de qualité, il est jugé nécessaire de les mentionner explicitement dans le cahier des charges. Sont introduites, plus précisément, un certain nombre d'exigences liées à la propreté et à la liberté de mouvement des animaux, à l'état des cours et des aires de

repos, à la ventilation et à l'éclairage, au pâturage et à l'accès à la nourriture et à la boisson et, d'une manière générale, au contrôle de l'état des installations et de la santé des animaux.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Périodes de suppression des traitements thérapeutiques.

Description

Une autre modification — qui a également une incidence sur la rubrique E du cahier des charges, mais pas sur le document unique — concerne les traitements thérapeutiques administrés aux animaux.

La fixation de délais d'attente entre la dernière administration de traitements thérapeutiques et l'abattage des animaux est une pratique courante, réglementée et obligatoire en vertu à la réglementation sanitaire en vigueur. Ces délais, fixés par la législation, visent à garantir la sécurité des produits obtenus pour la consommation humaine et sont déterminés sur la base de critères scientifiques largement validés.

Dans ce contexte, la clause prévue dans le cahier des charges, qui exige que ces délais soient doublés, sort du cadre juridique applicable. Cette exigence ne prend appui sur aucune disposition réglementaire et n'est pas étayée par des preuves scientifiques démontrant la nécessité de son application. En outre, il n'existe pas d'études, d'analyses de risques ou de résultats techniques qui justifieraient la prolongation de ces délais, d'autant que les médicaments vétérinaires autorisés prévoient déjà des délais d'attente longs et sûrs. Par conséquent, le maintien de cette exigence s'avère sans intérêt et doit perdre son caractère impératif.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Maturation de la viande

Description

La maturation de la viande de gros bovins (vaches et bœufs) est une pratique visant principalement à améliorer les caractéristiques organoleptiques du produit et dont la durée dépend des tendances de consommation et des préférences du marché. Il n'existe pas de période optimale ou normalisée, mais un large éventail de possibilités, allant de quelques jours à plusieurs mois, voire plus d'un an pour les processus «dry age». Cette diversité reflète également les différences intrinsèques des découpes, résultant de la typologie et de l'âge des animaux.

Dans la pratique, ce sont les établissements de vente au détail et les restaurants spécialisés qui procèdent à la maturation et en déterminent la durée en fonction du profil de leurs clients et de leur stratégie commerciale. Par conséquent, cette étape ne fait pas partie du processus d'obtention du produit protégé, mais de sa commercialisation ultérieure. Il convient donc de supprimer l'obligation de maturation et les durées minimales qui s'y rapportent, car cette exigence non fondée est susceptible d'entraver la bonne commercialisation du produit.

Comme celles qui ont été décrites précédemment, cette modification touche la rubrique E du cahier des charges, qui concerne la méthode d'obtention, et le point 4.5 du document unique, et elle est justifiée par la nécessité de faciliter la commercialisation du produit protégé.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Congélation de la viande protégée

Description

Sur le marché espagnol, ainsi que dans la plupart des États membres de l'Union européenne, la viande de gros bovins est presque exclusivement commercialisée à l'état réfrigéré, car c'est la méthode de conservation préférée des consommateurs. La vente de viande congelée au consommateur final entraîne généralement une dépréciation du produit et, dans le cas d'une viande couverte par une indication géographique protégée, cela pourrait même avoir une incidence négative sur sa réputation. Sur le marché intérieur, la congélation n'intervient pratiquement que pour les parties de la carcasse destinées à la fabrication de produits transformés et non pour les parties nobles.

Dans le même temps, l'industrie de la viande utilise depuis des années des systèmes de conditionnement avancés qui permettent de prolonger la durée de conservation de la viande et d'optimiser la gestion des stocks, veillant à acheminer la viande jusqu'aux points de vente sans devoir recourir à la congélation, en particulier lorsque les temps de transport sont courts. Toutefois, les produits réfrigérés ne peuvent pas accéder à certains marchés internationaux en expansion, étant donné qu'il est difficile de maintenir adéquatement la chaîne du froid sur de longs trajets.

Dans ces circonstances, les opérateurs doivent recourir à la congélation pour commercialiser dans des conditions optimales la viande couverte par l'IGP «Vaca Galleg – Buey Gallego». En outre, sur ces marchés mal desservis, la commercialisation de viande bovine congelée est une pratique courante et acceptée, qui n'entame pas de manière significative la valeur économique ou l'image du produit. Étant donné qu'elle altère à peine les principales qualités organoleptiques et commerciales de la viande, la congélation est une méthode de conservation appropriée et nécessaire sur le plan logistique pour garantir le transport de la viande vers ces destinations sans renoncer à la protection de l'indication géographique.

Compte tenu de ce qui précède, il est proposé d'inclure dans le cahier des charges la possibilité de congeler la viande couverte par l'IGP «Vaca Gallega – Buey Gallego» en vue de sa vente sur les marchés de pays tiers hors de l'Union européenne, exception faite d'Andorre et de Gibraltar, dont la proximité géographique n'exige pas de recourir à cette procédure pour garantir un accès adéquat au marché.

Cette modification entraîne une modification mineure de la description du produit, à la rubrique B) du cahier des charges et aux points 4.1 et 4.2 du document unique, ainsi que de la méthode d'obtention, qui figure à la rubrique E) du cahier des charges.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Modification de l'étiquetage

Description

Les modèles des étiquettes «Vaca Gallega» et «Buey Gallego» qui figurent dans le cahier des charges et dans le document unique actuel ne comportent pas le symbole européen des indications géographiques protégées. Il est donc jugé opportun de le modifier pour y inclure ce symbole.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Mise à jour des références juridiques

Description

Certaines références juridiques devenues obsolètes ont été mises à jour. Les références au Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas de Carne de Vacuno de Galicia (conseil régulateur des indications géographiques protégées de la viande bovine de Galice) ont également été modifiées afin de les aligner sur sa nouvelle dénomination du conseil, à savoir Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas «Ternera Gallega» y «Vaca Gallega - Buey Gallego» (conseil régulateur des indications géographiques protégées «Ternera Gallega» et «Vaca Gallega — Buey Gallego»); par ailleurs, quelques corrections formelles ont été apportées pour parfaire le texte du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Vaca Gallega — Buey Gallego»

Numéro de référence UE: PGI-ES-02308-AM01 — 6.7.2026

1. **Dénomination(s)**

«Vaca Gallega – Buey Gallego»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Espagne

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0201 — Viandes des animaux de l'espèce bovine, fraîches ou réfrigérées

0202 — Viandes des animaux de l'espèce bovine, congelées

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Viande de bovins (vaches et bœufs) de Galice, soit appartenant aux races Blonde de Galice, Brunes de Galice (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana et Vianesa), Asturiana de los Valles, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Frisonne et Brune des Alpes, soit issus des croisements entre ces races.

En fonction du sexe, de l'âge et du mode de production, on distingue les types d'animaux suivants:

a) Vaca (Vache): femelle qui a eu au moins une grossesse avant l'abattage. La viande est de couleur rouge à rouge cerise, marbrée et au persillé fin, la couleur de la graisse allant du blanc crémeux au jaunâtre, de texture ferme et consistante au toucher.

   — Conformation des carcasses: E, U, R et O+. Ce critère n'est pas pris en considération pour les carcasses provenant des races Brunes de Galice.

   — État d'engraissement: 5, 4 et 3.

b) Buey (Bœuf): mâle castré avant l'âge d'un an et âgé de plus de 48 mois au moment de l'abattage. La viande est de couleur rouge à rouge pourpre, au persillé élevé, la couleur de la graisse allant du blanc nacré au jaune, de texture ferme et consistante au toucher.

   — Conformation des carcasses: E, U et R.

   — État d'engraissement: 5 et 4.

   La viande de «Vaca Gallega – Buey Gallego» présente une odeur de beurre animal en raison de son état d'engraissement (le pourcentage de graisse intramusculaire dans les carcasses est supérieur à 5,6 %); elle est tendre et se caractérise par une jutosité en bouche et par une saveur carnée profonde et persistante accompagnée d'un arrière-goût légèrement acide.

   Les carcasses, les quarts, la longe et les autres pièces destinées au filetage et à la vente à la découpe en vue de leur consommation à l'état frais sont présentés réfrigérés. S'ils sont soumis à des processus de congélation, ils perdent la protection de l'IGP, à moins qu'ils ne soient destinés à l'exportation vers des pays tiers hors de l'UE (ni Andorre ni le territoire de Gibraltar ne sont concernés par cette dérogation).

   La mention «selección» pourra figurer sur l'étiquette de la viande protégée par l'IGP provenant de carcasses tant de «Vaca Gallega» et de «Buey Gallego» qui se distinguent par leur persillé et leur gras de couverture de couleur jaune orangé et qui réunissent les conditions suivantes:

   — Conformation des carcasses: E, U et R+.

   — État d'engraissement: 5 et 4+.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

L'alimentation des vaches et des bœufs durant leur vie productive repose sur le pacage et la consommation de fourrages, qu'ils soient frais (herbe, céréales) ou soumis à des procédés de conservation (ensilage d'herbe et de maïs, fenaison), complétés avec des céréales en grains, des pommes de terre, des navets, de la paille et des aliments composés pour animaux.

Le climat atlantique doux favorise des récoltes abondantes et précoces de fourrages de bonne qualité énergétique et protéique, ce qui assure l'approvisionnement des animaux en aliments, compte tenu de la densité d'élevage annuelle moyenne qui ne peut pas dépasser 2 UGB/ha de superficie agricole utile (SAU).

La majeure partie des fourrages utilisés sont de production propre et proviennent pour au moins 80 % de l'aire géographique de l'IGP. Parmi les espèces des prairies naturelles produites en Galice prédominent les graminées (fétuques, agrostides, pâturins, ray-grass et dactyles) et, dans une moindre mesure, les légumineuses (trèfles et lotiers). L'apport énergétique de la ration est complété par de l'ensilage de maïs, du pastone et de la farine de céréales.

Durant la phase de finissage des animaux, leur alimentation peut être complétée par des aliments composés jusqu'à un maximum de 1 kg de matière sèche par jour pour 100 kg de poids vif en moyenne. Ces aliments sont produits à partir de matières premières d'origine végétale. Leur composition en céréales et produits dérivés, légumineuses et oléagineux est de 80 % au minimum. Il est strictement interdit de recourir à des produits qui peuvent influer sur le rythme normal d'engraissement des vaches et des bœufs, de même qu'à des dérivés d'animaux recyclés.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La naissance, l'élevage et l'engraissement, de même que l'abattage des vaches et des bœufs et la découpe des carcasses doivent être réalisés dans l'aire géographique délimitée.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le produit peut être découpé en filets, conditionné et étiqueté dans les établissements de l'industrie bouchère inscrits auprès du conseil régulateur ou dans des établissements ayant fait l'objet d'un accord de collaboration signé au préalable avec le conseil régulateur en vue du contrôle, de l'étiquetage et de la commercialisation du produit protégé.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Les carcasses, quarts, pièces et portions portent tous l'appellation enregistrée «Vaca Gallega — Buey Gallego» et le logo de l'IGP:



Sur chaque étiquette, dans le même champ visuel que le nom enregistré, figure la mention «Vaca Gallega» ou «Buey Gallego» (en fonction du type de viande) ainsi que le logo de l'IGP, suivant le modèle présenté ci-après:





5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique correspondant à l'indication géographique protégée «Vaca Gallega – Buey Gallego» englobe la totalité du territoire de la Galice.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur:

☑ Réputation

☑ Qualité définie

☐ Autres caractéristiques

Résumé du lien

Le lien entre l'aire géographique et la viande de «Vaca Gallega – Buey Gallego» se fonde sur les caractéristiques spécifiques du produit et est conforté par sa réputation.

Caractéristiques physiques et facteurs naturels de l'aire géographique

L'élevage et l'engraissement des vaches et bœufs aptes à la production de «Vaca Gallega – Buey Gallego» sont historiquement liés à un milieu géographique spécifique, le territoire de la Galice, en raison notamment de ses conditions pédoclimatiques propices à la production fourragère.

Le relief galicien se caractérise par des collines rondes et des montagnes de faible altitude qui ne dépassent que rarement les 800 mètres, entrelacées de vallées abritées qui permettent le pâturage tout au long de l'année. Elles sont irriguées par un réseau fluvial important, dont les eaux, utilisées pour l'irrigation et l'abreuvement des bovins, présentent une teneur relativement élevée en sodium et en chlorures ainsi qu'une faible teneur en calcium, en magnésium et en silice.

Les sols reposent principalement sur des roches granitiques, de schiste et d'ardoise, qui se caractérisent par leur acidité et leur teneur élevée en matière organique. Le climat est tempéré et à forte influence océanique. Il se caractérise par des températures favorables (moyenne pondérée supérieure à 13 °C) et une forte pluviométrie (plus de 1 100 mm/an).

Conséquence des conditions environnementales, la flore galicienne est très variée. Elle appartient majoritairement au groupe des hémocryptophytes, avec prédominance d'espèces acidophiles adaptées au milieu. Les populations de prairies naturelles prédominent, notamment les graminées (principalement les fétuques, agrostides, pâturins, ray-grass et dactyles) mais aussi les légumineuses (trèfles et lotiers), dont il existe de multiples variétés et des écotypes de base génétique autochtone très productifs et appréciés pour leur adaptation au territoire.

Les conditions naturelles mentionnées sont favorables à la production de fourrages et permettent d'alimenter les vaches et les bœufs en utilisant majoritairement les ressources propres de l'exploitation.

Facteurs historiques et humains

L'élevage bovin en Galice remonte à la préhistoire. À partir du XII^{e} siècle, s'est développé un modèle de production dans lequel les vaches et les bœufs ont été intégrés progressivement dans les exploitations agricoles familiales. Ce modèle devient central à partir du XVIII^{e} siècle, les vaches et les bœufs servant au travail dans les champs avant d'être, à la fin de leur vie, engraissés pour fournir de la viande. Durant le XVI^{e} et le XX^{e} siècle, un tiers des bovins espagnols est élevé en Galice.

À la moitié du XX^{e} siècle, les difficultés de l'après-guerre ont amené les familles à persévérer dans les procédés productifs traditionnels pour assurer leur survie, ce qui a permis de préserver jusqu'à l'époque moderne l'élément clé de la qualité de ce produit, à savoir une forme particulière d'engraissement qui repose sur les ressources présentes sur le territoire. L'activité d'élevage continue de s'étayer sur de petites exploitations familiales dans lesquelles est respectée la symbiose entre la terre, l'homme et l'animal et où l'on mise sur l'alimentation et le soin du bétail, qui sont transmis de génération en génération.

En résumé, les historiens nous ont livré le secret de ces bovins: de petits producteurs et des troupeaux aux effectifs limités; des animaux qui travaillent dans les champs mais sans excès et un engraissement soigné en fin de vie au moyen de fourrages frais en pâturage et d'aliments en étable. Cette étape d'engraissement combinant les soins apportés aux vaches et aux bœufs et un exercice modéré, qui s'est généralisée peu à peu sur tout le territoire et dont on trouve trace écrite depuis des siècles, favorise la qualité finale et la différenciation de cette viande. Leur prestige est tel que de nombreux analystes (tels Martin Sarmiento, N. Casas ou R. Jordana y Morera), déjà aux XVIII^{e} et XIX^{e} siècles, citent la Galice et ses éleveurs en exemple pour le reste de l'Espagne: «de petites exploitations dans lesquelles l'agriculture et l'élevage sont combinés pour générer de la richesse, peupler le territoire et offrir les meilleurs troupeaux et les meilleures viandes du royaume».

Le système de production est principalement semi-extensif étant donné sa compatibilité avec l'orographie de la Galice et avec le niveau de morcellement des parcelles et la petite taille des exploitations. Les vaches et les bœufs paissent habituellement pendant la journée et passent la nuit à l'étable, où ils complètent leur alimentation.

Avant l'abattage, une période de finissage minimale de six mois est recommandée pour les vaches provenant d'exploitations à orientation bouchère. Dans le cas des vaches issues d'exploitations à orientation laitière, cette période minimale est obligatoire. Pour cela, durant cette période préalable à l'abattage, les animaux restent à l'étable ou bien leurs déplacements à l'extérieur sont limités, dans le respect de la tradition bouchère galicienne.

Caractéristiques spécifiques du produit

Le pourcentage moyen de graisse intramusculaire des carcasses de «Vaca Gallega – Buey Gallego» dépasse 5,6 %, ce qui est sensiblement supérieur aux valeurs moyennes des autres carcasses de vache et de bœuf et est considéré comme un élément positif très important pour la qualité sensorielle de la viande (saveur, tendreté, jutosité et acceptabilité).

La viande de «Vaca Gallega – Buey Gallego» présente un profil lipidique favorable qui se caractérise par une haute teneur relative en acides gras mono-insaturés et poly-insaturés. De même, la relation entre les acides gras n-6/n-3 est très bonne puisque sa moyenne est inférieure à 2,05.

Lien causal entre l'aire géographique et les facteurs humains et les caractéristiques spécifiques du produit

Les modes de production de viande en Galice tournent autour d'un système mixte dans lequel alternent l'alimentation en pâturage et l'alimentation en étable, en exploitant les ressources alimentaires à disposition et les excédents de récoltes, ce qui donne lieu à des viandes persillées qui se distinguent par leurs caractéristiques et leur qualité sensorielle.

L'alimentation à base de fourrages, principalement des graminées et des légumineuses très productives, dont les écotypes et les variétés utilisées sont appréciés pour leur adaptation au territoire galicien, combinée au finissage des animaux durant une période minimale de 6 mois pendant laquelle l'apport énergétique de la ration alimentaire est complété par de l'ensilage de maïs, du pastone, de la farine de céréales et même des aliments pour animaux composés, permettent d'obtenir des carcasses de «Vaca Gallega – Buey Gallego» avec des teneurs en graisse intramusculaire, comme il est indiqué plus haut, qui sont supérieures aux valeurs moyennes des autres carcasses.

La pratique habituelle du pâturage dans les exploitations d'élevage, l'alimentation à base de fourrages produits en Galice pour au moins 80 % et parmi lesquels prédominent les espèces autochtones acidophiles, de même que la composition chimique des eaux de Galice, permettent d'obtenir des carcasses de «Vaca Gallega — Buey Gallego» avec un profil lipidique favorable, dans lequel prédominent les acides gras mono-insaturés et poly-insaturés par rapport aux acides gras saturés, en plus de générer l'odeur de beurre animal, la saveur carnée marquée et persistante et l'arrière-goût légèrement acide propres au produit protégé.

Le lien entre l'aire géographique et les caractéristiques du produit est décrit dans le document «Informe acreditativo del vínculo entre la zona geográfica y la calidad de la carne de vaca y buey de Galicia» (Rapport établissant le lien entre l'aire géographique et la qualité de la viande de vache et de bœuf de Galice), publié par la Fundación Centro Tecnolóxico da Carne (11 avril 2016).

Réputation

La viande de «Vaca Gallega – Buey Gallego» est appréciée des consommateurs et constamment citée dans les répertoires culinaires des XIX^{e} et XX^{e} siècles. Museros y Rovira écrit, en 1878, à propos de ces bovins: «Leur viande est maigre et possède un goût exquis grâce à l'alimentation qu'ils ont reçue». Ángel Muro, premier gastronome de référence dans l'histoire culinaire espagnole, la décrit déjà en ces termes en 1894: «La viande de vache ou de bœuf de Galice, de bonne qualité, est de couleur rouge vif foncé, veinée comme du marbre».

Pour de nombreux experts, cette viande fait partie du segment haut de gamme et est considérée comme l'une des meilleures du monde, tant au niveau des épiceries fines que dans la haute cuisine de nombreux pays [le cuisinier Décotterd a publié le 11 février 2017, sur sa page web www.stephanedecotterd.com, un article intitulé «Le Bœuf de Galice, la meilleure viande du Monde?» et le journaliste Manuel Darriba a écrit, dans l'édition d'*El Mundo* du 8 novembre 2009, «El Buey Gallego. 1 600 Kilos de la mejor carne del mundo» (Le bœuf galicien: 1 600 kg de la meilleure viande au monde)]. La viande de «Vaca Gallega – Buey Gallego» est un produit célèbre et renommé, comme le démontrent son positionnement dans les boucheries spécialisées de même que sa présence sur la carte de restaurants prestigieux ou dans les plats préparés par des chefs cuisiniers reconnus.

On trouve de nombreuses références à cette viande dans les médias nationaux et internationaux. Par exemple, le journaliste Carlos Herrera affirme dans *XL Semanal*, le 8 avril 2018: «[...] quand Iñaki Balmaseda mettait une pièce sur le gril, quelque chose d'extraordinaire se passait. C'était de la véritable viande bovine de Galice [...]; la journaliste Marie Claire Digby affirme, le 2 décembre 2016, dans *The Irish Times*: «The best piece of beef chef Gareth Smith has ever eaten was from one of those Galician cows [...]» (la meilleure pièce de bœuf que le chef Gareth Smith a jamais goûtée provenait d'une de ces vaches de Galice). Sans oublier les avis favorables de nombreux critiques gastronomiques (Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoi, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendel, etc.), blogueurs et faiseurs d'opinion spécialisés dans la viande bovine.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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