C/2026/5126

2026.10.5.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/5126)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Vaca Gallega – Buey Gallego”

Uniós hivatkozási szám: PGI-ES-02308-AM01 – 2026.7.6.

1. **A termék elnevezése**

„Vaca Gallega – Buey Gallego”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Galicia regionális kormányának vidékfejlesztési ügyekkel foglalkozó osztálya, Galiciai Élelmiszer-minőségi Ügynökség (Agacal)

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Vaca Gallega – Buey Gallego” oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásába bevezetendő módosítások standard módosításnak minősülnek, mivel nem vonják maguk után az eredetmegjelölés elnevezésének vagy használatának megváltoztatását, nem áll fenn a termék és a terület közötti kapcsolat megszűnésének kockázata, és nem vonnak maguk után forgalmazási korlátozásokat sem, amely elemek módosításához a 2024. április 11-i (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdése értelmében az Európai Bizottság jóváhagyására lenne szükség.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

A minimálisan megfelelő húsossági kategória módosítása.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

Ez a módosítás a termék leírását, azaz a termékleírás B. pontját és az egységes dokumentum 4.2. pontját érinti.

A „Vaca Gallega – Buey Gallego” hasított teste kizárólag gondosan takarmányozott és hizlalt kifejlett állatokból származik, így a kifejlett és a nagy súlyú szarvasmarhák kategóriájába tartozik. Ezek a hasított testek a jó húsosságuk és a magas húshozamuk miatt kiemelkedőek, összhangban az oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó kiválósági előírásokkal. Azok az esetek, amikor a húsosság valamivel alacsonyabb kategóriájú, általában az állatok közötti természetes eltéréseknek vagy annak tudhatók be, hogy a tartási időszak végére nem érték el a kívánt optimális fejlettségi szintet. A földrajzi árujelzőre jellemző minőségi kritériumoknak való megfelelés azonban mindig biztosított.

A minimálisan megfelelő húsossági kategóriára vonatkozó követelmény módosításának célja a tanúsított hasított testek egységesebbé tétele, és ezáltal a termékminőség további javítása. E célból helyénvalónak tűnt az O+ kategóriát a hasított test minimálisan megfelelő húsossági kategóriájaként meghatározni annak érdekében, hogy a következő kategóriák legyenek jogosultak a minősítésre: E, U, R és O+. A korábban jogosult O kategóriát tehát kizárják.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A minimális utóhizlalási időszak módosítása.

Leírás

A módosítás az előállítás módjára vonatkozik, amely a termékleírás E. pontjában szerepel. Emellett az egységes dokumentum 6. pontja (Kapcsolat a földrajzi területtel) szövegének kisebb módosításával is jár.

A kifejlett szarvasmarha tartása során elengedhetetlen az állatok (tehenek és ökrök) megfelelő utóhizlalása a magas faggyúborítottságú hasított testek előállítása érdekében. Ezt a folyamatot az állat húsának állapotát, valamint a kezelési és takarmányozási gyakorlatot figyelembe véve kell megtervezni. A jelenlegi termékleírás minden állat esetében legalább hat hónapos utóhizlalási időszakot ír elő a vágás előtt, függetlenül attól, hogy a származás szerinti gazdaságban milyen típusú gazdálkodást folytatnak.

A hús állapotára azonban közvetlenül kihat a származás szerinti állattartó gazdaság által folytatott gazdálkodás típusa. Hústermelő gazdaságokból származó tehenek esetében, amennyiben az állatok genetikája a jellemzően húshasznú fajtákon alapul, ami jobb morfológiai húsosságot eredményez, a vágást megelőző hat hónapban a minimális utóhizlalási időszak tanácsosnak tekinthető, de nem alapvető fontosságú. Ezzel szemben a tejgazdaságokból származó tehenek esetében ez a minimális időtartam elengedhetetlen. Ennek az az oka, hogy a laktáció végén az állatoknak a termékleírásban előírt minimális faggyúborítottsági szint eléréséhez regenerációra és hizlalásra van szükségük.

Ennek megfelelően e módosítás célja, hogy az utóhizlalási időszakot csak a tejgazdaságokból származó állatok számára tegye kötelezővé, miközben azt a hústermelő gazdaságokból származó állatokra vonatkozóan ajánlásként tartja meg.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az állatjólétet javító egyes gyakorlatok beillesztése.

Leírás

Ez a módosítás, amely a fentiek szerint a termékleírás E. pontját (Az előállítás módja) érinti, nincs hatással az egységes dokumentumra.

Az előállítás módjáról szóló E. pont egy másik módosítása a környezetvédelem és az állatjólét, valamint a jó higiéniai és egészségügyi feltételek előmozdítását célzó egyes gyakorlatok beillesztését foglalja magában. Ezek a gyakorlatok közvetlenül kapcsolódnak a minőségi termékek előállításához, ezért ezeket kifejezetten bele kell foglalni a termékleírásba. Különösen az állatok tisztaságára és szabad mozgására, az udvarok és a pihenőhelyek állapotára, a

szellőztetésre és a világításra, a legeltetésre, valamint a takarmányhoz és a vízhez való hozzáférésre, továbbá általában véve a létesítmények állapotának és az állatok egészségének ellenőrzésére vonatkozóan számos követelmény szerepel a szövegben.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A terápiás kezelésekre vonatkozó élelmezés-egészségügyi várakozási idők.

Leírás

Egy másik módosítás, amely a termékleírás E. pontját is érinti, és nincs hatással az egységes dokumentumra, az állatok terápiás kezelésére vonatkozik.

Az állatok levágása előtt elvégzett terápiás kezelésekre alkalmazandó minimális élelmezés-egészségügyi várakozási idők meghatározása szabályozott, bevett gyakorlat, amelyet a hatályos egészségügyi szabályoknak megfelelően be kell tartani. Ezek a jogszabályban megállapított határidők azt hivatottak biztosítani, hogy az előállított termékek emberi fogyasztás szempontjából biztonságosak legyenek, és azokat széles körben validált tudományos kritériumok alapján határozzák meg.

Ebben az összefüggésben a termékleírásban foglalt rendelkezés – amely ezen időtartamokat a kétszeresükre hosszabbítja – kívül esik az alkalmazandó jogi kereten. E követelménynek semmilyen jogszabályi rendelkezés nem szolgál alapul, és szükségességét tudományos bizonyítékok sem támasztják alá. Hasonlóképpen, nincsenek olyan tanulmányok, kockázatelemzések vagy műszaki eredmények, amelyek indokolnák ezen időszak meghosszabbítását, különösen mivel az engedélyezett állatgyógyászati készítményekre már vonatkoznak elegendően hosszú és biztonságos élelmezés-egészségügyi várakozási idők. Következésképpen e követelmény további alkalmazása nem megalapozott, és a továbbiakban nem lesz kötelező.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A hús érlelése.

Leírás

A kifejlett tehenek és ökrök húsának érlelése olyan gyakorlat, amelynek elsődleges célja a termék érzékszervi jellemzőinek javítása, és amelynek időtartama a fogyasztási trendektől és a piaci preferenciáktól függ. Nincs optimális vagy szabványosított időszak; ehelyett a „száraz érlelési” folyamatok esetében a lehetőségek széles skálája áll rendelkezésre: néhány naptól több hónapig, sőt több mint egy évig tartó érlelés is lehetséges. Ez a sokféleség a húsdarabok közötti eredendő különbségeket is tükrözi, amelyek az állatok típusából és korából erednek.

A gyakorlatban az erre specializálódott éttermek és forgalmazók végzik az érlelési folyamatot, és határozzák meg annak időtartamát vásárlóik profilja és saját kereskedelmi stratégiáik alapján. Ezért ez a szakasz nem az oltalom alatt álló termék előállítási folyamatának, hanem későbbi forgalmazásának része. Következésképpen helyénvaló megszüntetni a kötelező jelleget és a minimális érlelési időket, mivel ezek olyan indokolatlan követelményt jelentenek, amely akadályozhatja a termék megfelelő forgalmazását.

A fentiekhez hasonlóan ez a módosítás a termékleírásnak az előállítás módjáról szóló E. pontját és az egységes dokumentum 4.5. pontját érinti, és azt az oltalom alatt álló termék forgalmazása megkönnyítésének szükségessége indokolja.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az oltalom alatt álló hús fagyasztása.

Leírás

A spanyol piacon, valamint az Európai Unió legtöbb tagállamában a kifejlett állatból származó marhahúst szinte kizárólag hűtött állapotban forgalmazzák, mivel a fogyasztók ezt a tartósítási módszert részesítik előnyben. A fagyasztott marhahús végső fogyasztónak történő értékesítése általában a termék értékcsökkenéséhez vezet, és az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott marhahús esetében akár negatívan is befolyásolhatja a termék hírnevét. A belső piacon a fagyasztást gyakorlatilag csak a hasított test feldolgozott termékek előállítására szánt részeinél alkalmazzák, a nemes részek esetében nem.

Ugyanakkor a húsipar évek óta alkalmaz olyan fejlett csomagolási rendszereket, amelyek meghosszabbítják a hús eltarthatósági idejét és optimalizálják a készletgazdálkodást, biztosítva, hogy a hús anélkül érjen el az értékesítési helyekre, hogy fagyasztásra lenne szükség, különösen akkor, ha a szállítási idő rövid. Vannak azonban olyan növekvő nemzetközi piacok, amelyek hűtött termékkel nem érhetők el, mivel a hosszú szállítási idő megnehezíti a hűtési lánc megfelelő fenntartását.

Ilyen esetekben a gazdasági szereplőknek fagyasztást kell alkalmazniuk annak érdekében, hogy a „Vaca Gallega – Buey Gallego" OFJ-vel ellátott marhahúst optimális feltételek mellett forgalmazhassák. Ezenkívül ezeken a gyengén ellátott piacokon a fagyasztott marhahús forgalmazása bevett és elfogadott gyakorlat, amely nem jár a gazdasági érték vagy a termék imázsának jelentős csökkenésével. Mivel a fagyasztás alig változtatja meg a hús fő érzékszervi és kereskedelmi tulajdonságait, logisztikai szempontból megfelelő és szükséges tartósítási módszer, amely a földrajzi árujelző oltalmáról való lemondás nélkül biztosítja az e rendeltetési helyekre való eljutást.

A fentiek fényében javasoljuk, hogy a termékleírásba foglalják bele a „Vaca Gallega – Buey Gallego" OFJ hús fagyasztásának lehetőségét az Európai Unión kívüli harmadik országok piacain történő forgalmazás céljából, kivéve Andorrát és Gibraltárt, amelyek közelségük miatt nem teszik szükségessé ezen eljárás alkalmazását a megfelelő piacrajutás biztosítása érdekében.

Ez a módosítás a termékleírásnak – a termékleírás B. pontjának és az egységes dokumentum 4.1. és 4.2. pontjának – , valamint a termékleírás E. pontjában meghatározott előállítási módszernek a kisebb módosítását vonja maga után.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A címkék módosítása.

Leírás

A „Vaca Gallega" és a „Buey Gallego" esetében a termékleírásban és a jelenlegi egységes dokumentumban szereplő címketervek nem tartalmazzák az oltalom alatt álló földrajzi jelzések európai szimbólumát. Ezért helyénvalónak tűnik ennek a szimbólumnak a beillesztése.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A jogszabály-hivatkozások aktualizálása.

Leírás

Néhány elavulttá vált jogi hivatkozást naprakésszé tettek. A „Carne de Vacuno de Galicia" oltalom alatt álló földrajzi jelzések szabályozó tanácsára való hivatkozások is módosultak annak érdekében, hogy tükrözzék annak új nevét (a „Ternera Gallega" és a „Vaca Gallega – Buey Gallego" oltalom alatt álló földrajzi jelzések szabályozó tanácsa), és néhány formai javításra is sor került a termékleírás szövegében annak javítása érdekében.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Vaca Gallega – Buey Gallego"

Uniós hivatkozási szám: PGI-ES-02308-AM01 – 2026.7.6.

1. **Elnevezés(ek)**

„Vaca Gallega – Buey Gallego"

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0201 – Szarvasmarhafélék húsa frissen vagy hűtve

0202 – Szarvasmarhafélék húsa, fagyasztva

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

Galiciai tehenek és ökrök friss húsa a galiciai szőke, galiciai barna (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana és Vianesa), Asturiana de los Valles, Limousin, Blonde d'Aquitaine, fríz és alpesi barna fajtákból, fajtatiszta vagy keresztezett állományból.

A következő típusú állatokat különböztetjük meg nemük, koruk és a termelési rendszer alapján:

a) „Vaca" (tehén): olyan nőstények, amelyek a vágás előtt legalább egyszer ellettek. Húsuk színe a vöröstől a cseresznyepirosig terjed és vékony erekkel márványozott. A faggyú színe a krémfehértől a sárgásfehérig terjed, szilárd textúrával és kemény tapintású rostokkal.

— A hasított testek húsossági kategóriája: E, U, R és O+. A galiciai barna fajtákból származó hasított testek esetében a húsosság nem veendő figyelembe.

— A faggyúborítottság mértéke: 5., 4. és 3.

b) Buey [ökör]: olyan hímivarú állatok, amelyeket 1 éves koruk előtt ivartalanítanak, és amelyek levágásukkor 48 hónapnál idősebbek. Húsuk a pirostól a bíborvörösig terjedő színű, markánsan márványos. A faggyú színe a gyöngyfehértől a sárgáig terjed, szilárd textúrával és kemény tapintású rostokkal.

— A hasított testek húsossági kategóriája: E, U és R.

— A faggyúborítottság mértéke: 5. és 4.

Faggyúborítottsága miatt a „Vaca Gallega – Buey Gallego" hús állati zsír illatú (a hasított testek átlagos izomközi zsírtartalma meghaladja az 5,6 %-ot); a szájban puha és lédús, markáns és hosszan tartó húsos ízzel és enyhén savas utóízzel.

A filézésre és a fogyasztóknak frissen és darabolva történő értékesítésre szánt hasított testeket, negyedeket, hátszínt és egyéb darabokat hűtve kell kínálni. Ha fagyasztási eljáráson esnek át, elveszítik az OFJ által biztosított oltalmat, kivéve, ha a hasított testeket az EU-n kívüli harmadik országokba történő kivitelre szánják (e kivétel alkalmazásában sem Andorra, sem Gibraltár területe nem minősül ilyennek).

A „selección" szó használható a „Vaca Gallega" és a „Buey Gallego" hasított testből származó, az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott olyan hús címkéjén, amely a márványozottság mennyisége és a faggyúborítás narancsos sárga színe miatt kitűnik, és megfelel az alábbi követelményeknek:

— A hasított testek húsossági kategóriája: E, U és R+.

— A faggyúborítottság mértéke: 5. és 4+.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A tehenek és ökrök táplálása a produktív élettartamuk során legeltetésen, friss takarmányon (fűfélék és gabonafélék) és tartósított takarmányon (fűszilázs, kukoricaszilázs és széna) alapul, amelyet gabona, burgonya, tarlórépa, szalma és összetett takarmány egészít ki.

Az enyhe atlanti éghajlat kedvez a magas energia- és fehérjeminőségű takarmány bőséges és korai betakarításának, biztosítva az állatok takarmányellátását. Figyelembe kell venni azt is, hogy az átlagos éves állománysűrűség a mezőgazdasági hasznosítású terület egy hektárjára számítva nem haladhatja meg a 2 számosállategységet.

A felhasznált takarmány többségének magából a gazdaságból kell származnia, legalább 80 %-ának pedig az OFJ földrajzi területéről. A galiciai réteken megtalálható fajok főként fűféléket (csenkesz, tippan, réti perje, angolperje és ebír) és kisebb mértékben hüvelyeseket (lóhere és szarvaskerep) foglalnak magukban. A takarmányból származó energiabevitelt érett és éretlen kukoricaszilázs, valamint gabonaliszt egészíti ki.

Az utóhizlalási szakaszban az állatok takarmányozása összetett takarmánnyal egészíthető ki, legfeljebb napi 1 kg szárazanyag mennyiségben és átlagosan 100 kg élősúlyig. Ennek a takarmánynak növényi eredetű nyersanyagokból kell készülnie. Legalább 80 %-ban gabonaféléket és gabonaszármazékokat, hüvelyeseket és olajos magvakat kell tartalmaznia. Kifejezetten tilos a tehenek és ökrök rendes növekedési ütemét potenciálisan befolyásoló termékek alkalmazása, valamint az újrahasznosított állati melléktermékek használata.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A tehenek és ökrök születése, nevelése, hizlalása és levágása, valamint a hasított testek darabolása a meghatározott földrajzi területen kell, hogy megtörténjen.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A termék filézése, csomagolása és címkézése történhet a Szabályozó Tanács által nyilvántartásba vett húsfeldolgozó üzemekben vagy olyan létesítményekben, amelyek már együttműködési megállapodást írtak alá a Szabályozó Tanáccsal az oltalom alatt álló termék ellenőrzésére, címkézésére és forgalmazására vonatkozóan.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

Minden hasított testen, negyeden, darabon és adagon fel kell tüntetni a „Vaca Gallega – Buey Gallego” bejegyzett elnevezést és az OFJ logót:



A „Vaca Gallega” vagy „Buey Gallego” szavakat (a hús típusától függően) minden címkén a bejegyzett elnevezéssel és az OFJ logóval azonos látómezőben kell feltüntetni, az alábbi minta szerint:





5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Vaca Gallega – Buey Gallego” oltalom alatt álló földrajzi jelzés földrajzi területe Galicia autonóm közösség egész területe.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☑ különleges minőség

☐ egyéb jellemzők.

A kapcsolat összefoglalása

A földrajzi terület és a „Vaca Gallega – Buey Gallego” hús közötti kapcsolat a termék sajátos jellemzőin alapul, és azt a hírneve is megerősíti.

A földrajzi terület fizikai jellemzői és természeti tényezői

A „Vaca Gallega – Buey Gallego” előállítására alkalmas tehenek és ökrök tenyésztése és hizlalása történelmileg összekapcsolódik Galicia sajátos földrajzi környezetével, különös tekintettel a takarmánytermelés talajtani és éghajlati feltételeire.

A galiciai tájat dimbes-dombos vidékek és alacsony hegyek uralják, amelyek magassága ritkán haladja meg a 800 métert, és amelyek közé védett völgyek vegyülnek, ami lehetővé teszi az egész éven át történő legeltetést. A völgyeket kiterjedt folyóhálózat öntözi, amely vizet biztosít az öntözéshez, valamint ahhoz, hogy a tehenek és az ökrök inni tudjanak. A víz nátrium- és kloridtartalma viszonylag magas, de kevés benne a kalcium, a magnézium és a szilícium.

A talajok főként gránitos kőzeteken, palán és agyagpalán fekszenek, és savasság, valamint magas szervesanyag-tartalom jellemzi őket. Az éghajlat mérsékelt, erős óceáni hatással; enyhe hőmérsékletek (13 °C feletti súlyozott átlag) és bőséges csapadék (több mint 1 100 mm/év) jellemzik.

Ezek a környezeti feltételek igen változatos növényvilágot hoztak létre, amely főként hemikriptofitákból áll, a helyi viszonyokhoz alkalmazkodó acidofil fajok dominanciájával. Különös figyelmet érdemelnek a természetes réti fajok, különösen a fűfélék (főként a csenkesz, a tippan, a réti perje, az angolperje és az ebír), valamint a hüvelyesek (lóhere és szarvaskerep), számos különféle, őshonos genetikai bázissal rendelkező ökotípussal és fajtával. Mindezek virágoznak a területen, és értékes módon alkalmazkodtak a vidékhez.

Ezek a természeti feltételek elősegítik a takarmánytermelést, és lehetővé teszik, hogy a teheneket és az ökröket nagyrészt magának a gazdaságnak az erőforrásaival táplálják.

Történelmi és emberi tényezők

Galiciában a tehenek és az ökrök tenyésztése az őskorba nyúlik vissza. A 12. századtól kezdve olyan termelési modell alakult ki, amelyben a teheneket és az ökröket fokozatosan bevonták a családi gazdaságok működésébe. Jelentőségük a 18. század óta nyilvánvaló, amikor a tehenek és az ökrök a földeken dolgoztak, majd életük végén húsukért felhizlalták őket. A 16. és a 20. század között a spanyol szarvasmarhák egyharmadát Galiciában nevelték.

A 20. század közepén a háború utáni időszak nehézségei arra késztették a családokat, hogy a túlélés eszközeként folytassák a hagyományos termelési módszereket, ami azt jelentette, hogy megőrizték e termék minőségének kulcselemét, nevezetesen a helyi erőforrások felhasználásával végzett különleges hizlalási módszert. Az állattenyésztés továbbra is olyan kis családi gazdaságokon alapul, amelyek fenntartják az állatállomány, a föld és az emberek közötti szimbiózist, és elkötelezettek a generációkon átörökített takarmányozási és gondos gazdálkodási gyakorlatok mellett.

Összefoglalva, a történészek felfedték e tehenek és ökrök titkát: a kistermelők és a kis méretű állományok, a termőföldeken dolgozó – de nem túldolgoztatott – állatok, amelyeket a munkával töltött életszakaszuk végén az istállókban gondosan felhizlalnak friss réti fűvel és más takarmánnyal. Ez a hizlalási módszer – amely a tehenek és az ökrök gondozását mérsékelt testmozgással ötvözi, és amely fokozatosan elterjedt az egész régióban, évszázadokra visszanyúlóan – javítja a hús végső minőségét, és hozzájárul annak megkülönböztethetőségéhez. Hírneve olyan volt, hogy már a 18. és a 19. században számos szakértő – például Martín Sarmiento, N. Casas és R. Jordana y Morera – példaként állította Galiciát és állattenyésztőit Spanyolország többi része elé: „kisüzemek, ahol a mezőgazdaságot és az állattenyésztést kombinálják a jólét megteremtése, a földterület megművelése és a királyság legjobb állatállományának és húsának előállítása érdekében”.

A legelterjedtebb termelési rendszer félig extenzív, aminek oka a galiciai domborzattal való összeegyeztethetőség, valamint a gazdaságok széttagoltsága és kis léptékű jellege. A tehenek és az ökrök általában nappal legelnek, éjszaka pedig istállóban tartják őket; ekkor kapnak kiegészítő takarmányt.

A hústermelő gazdaságokból származó tehenek esetében a vágás előtt legalább hat hónapos utóhizlalási időszak ajánlott. A tejgazdaságokból származó tehenek esetében ez a minimális időtartam kötelező lesz. Ezért a galiciai hagyományoknak megfelelően az állatokat a vágás előtt istállókban tartják, vagy legalábbis a szabadföldi mozgásukat korlátozzák.

A termék sajátosságai

A „Vaca Gallega – Buey Gallego” hasított testek átlagos izomközi zsírtartalma meghaladja az 5,6 %-ot, ami lényegesen magasabb a más tehenek és ökrök hasított teste estében mért átlagos értéknél. Ez pozitív tényezőnek tekinthető, amely kulcsfontosságú a hús érzékszervi minősége (íze, puhasága, szaftossága és ízletessége) szempontjából.

A „Vaca Gallega – Buey Gallego” hús lipidprofilja jó, amelyet magas relatív egyszeresen telítetlen és többszörösen telítetlen zsírsavtartalom jellemez. Ezenkívül az omega-3/omega-6 zsírsavak aránya kiváló, mivel átlagosan 2,05 alatt van.

A földrajzi terület, az emberi tényezők és a termék sajátosságai között fennálló ok-okozati kapcsolat

Galiciában a hústermelési módszerek egy vegyes rendszer köré épülnek, amelyben a legeltetés és az istállókban történő takarmányozás váltakozik egymással. A gazdaságok saját takarmányforrásaikat és betakarított feleslegeiket használják fel, és olyan márványozott húst állítanak elő, amely kiemelkedik jellemzőivel és érzékszervi minőségével.

A takarmány elsősorban nagyon termékeny fűfélékből és hüvelyesekből áll, amelyek ökotípusait és fajtáit a helyi környezethez való alkalmazkodásuk miatt értékelik. Mindezek, valamint a legalább hat hónapos utóhizlalási időszak, amelynek során a tehenek és ökrök takarmányából származó energiabevitelt érett és éretlen kukoricasziláz, gabonaliszt és összetett takarmányok egészítik ki, azt eredményezik, hogy a „Vaca Gallega – Buey Gallego” hasított testek fent említett izomközi zsírtartalma meghaladja a többi hasított test esetében mért átlagértéket.

A szarvasmarha legeltetésének bevett szokása, a legalább 80 %-ban Galiciában termett takarmánynövényekből álló takarmány, amelyben az őshonos acidofil fűfélék dominálnak, valamint a régió vizeinek kémiai összetétele jó lipidprofilt biztosítanak a „Vaca Gallega – Buey Gallego” hasított testeknek, ahol a telített zsírsavakhoz képest túlnyomórészt egyszeresen telítetlen és többszörösen telítetlen zsírsavak vannak jelen. Ezek a tényezők kölcsönözik a húsnak az oltalom alatt álló termékre jellemző, állati zsiradékra emlékeztető illatot, a hosszú ideig tartó húsos ízt és az enyhén savas utóízt.

A földrajzi terület és a termék jellemzői közötti kapcsolatot a Fundación Centro Tecnolóxico da Carne által készített, a földrajzi terület és a galiciai tehén- és ökörhús minősége közötti kapcsolatot igazoló 2016. április 11-i jelentés állapítja meg.

Hírnév

A „Vaca Gallega – Buey Gallego” húst a fogyasztók nagyra értékelik, és gyakran említik a 19. és 20. századi gasztronómiai szövegekben. 1878-ban Museros y Rovira kifejtette: „Húsa sovány és kitűnő ízű, köszönhetően a kapott takarmányoknak”. 1894-ben Ángel Muro, a spanyol gasztronómiatörténet legelső ínyence a következőképpen írja le: „Tehénből vagy ökörből származó, élénk sötétpiros színű, jó minőségű marhahús, a márványhoz hasonló erezettel”.

Sok szakértő szerint ez a hús a világ legjobb húsainak válogatott csoportjába tartozik, mind a csemegeárut áruló hentesek ágazatában, mind pedig az haute cuisine ágazatban számos országban. (A szakács Stéphane Décotterd a honlapján – www.stephanedecotterd.com – 2017. február 11-én „Le bœuf de Galice, la meilleure viande du monde?” [„Galiciai marhahús: a világ legjobb húsa?”] címmel tett közzé bejegyzést; az El Mundo újságírója, Manuel Darriba pedig a következő címmel írt cikket: „El buey gallego. 1 600 kilos de la mejor carne del mundo” [„A galiciai ökör: 1 600 kiló a világ legjobb húsából”] (közzétéve 2009. november 8-án). A „Vaca Gallega – Buey Gallego” húsa híres és elismert termék, amit az is mutat, hogy megtalálható a speciális hentesboltokban, csúcsminőségű éttermek étlapján és ismert szakácsok által készített fogásokban.

A nemzeti és nemzetközi média számos alkalommal hivatkozik rá, például: Carlos Herrera újságíró az *XLSemanal* magazinban: „ […] amikor a balmasedai Iñaki bárban rádobtak a grillre egy darabot, szó szerint megnyílt az ég. Az egy valódi galiciai marha volt […]” (2018. április 8.); Marie-Claire Digby újságíró a The Irish Times hasábjain: „A legjobb marhahús, amelyet Gareth Smith szakács valaha evett, egy galiciai tehén húsa volt […]” (2016. december 2.). A húst emellett kedvezően értékelte számos ételkritikus (Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoi, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendel stb.), valamint tehén- és ökörhúsokra szakosodott blogger és véleményformáló is.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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