C/2026/5126

5.10.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/5126)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Vaca Gallega — Buey Gallego»

Numero di riferimento UE: PGI-ES-02308-AM01 — 6.7.2026

1. **Nome del prodotto**

«Vaca Gallega – Buey Gallego»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Dipartimento per gli affari rurali, governo regionale della Galizia, Agenzia galiziana per la qualità degli alimenti (Agacal)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche da introdurre nel disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Vaca Gallega – Buey Gallego» sono considerate modifiche ordinarie in quanto non comportano una modifica del nome o dell'uso del nome, né il rischio di compromettere il legame tra il prodotto e il territorio, e non implicano restrizioni agli scambi, aspetti la cui modifica richiederebbe l'approvazione della Commissione europea conformemente all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Modifica della conformazione minima ammissibile.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione

La modifica riguarda la descrizione del prodotto, di cui al punto B del disciplinare e al punto 4.2 del documento unico.

Le carcasse di «Vaca Gallega – Buey Gallego» provengono esclusivamente da animali adulti nutriti e ingrassati con cura, che rientrano pertanto nella categoria dei bovini adulti e in quella dei bovini pesanti. Tali carcasse si distinguono per la loro buona conformazione e per l'elevata resa di carne, in linea con gli standard di eccellenza associati a questa indicazione geografica protetta. I casi in cui la conformazione potrebbe essere leggermente inferiore agli standard sono generalmente dovuti a differenze naturali tra gli animali o al fatto che, alla fine del periodo di allevamento, non sia stato raggiunto il livello ottimale di sviluppo desiderato. Tuttavia è sempre garantito il rispetto dei criteri qualitativi specifici dell'indicazione geografica.

La modifica del requisito di conformazione minima ammissibile mira a conseguire una maggiore uniformità delle carcasse certificate e quindi a migliorare ulteriormente la qualità del prodotto. A tal fine, si è ritenuto opportuno stabilire la categoria O+ come conformazione minima ammissibile della carcassa, in modo che le seguenti categorie siano ammissibili alla certificazione: E, U, R e O+. La categoria O, che in precedenza era ammissibile, è stata pertanto esclusa.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica del periodo minimo di finissaggio.

Descrizione

La modifica riguarda il metodo di produzione, che è riportato al punto E del disciplinare, e comporta una modifica minore della formulazione del punto 6 (Legame con la zona geografica) del documento unico.

Nella produzione di carni bovine adulte è essenziale che la fase di finissaggio degli animali (vacche e manzi) permetta di ottenere carcasse con un elevato livello di ingrassamento. Tale processo deve essere pianificato tenendo conto della condizione delle carni, nonché delle pratiche di gestione e di alimentazione dell'animale. L'attuale disciplinare prevede un periodo minimo di finissaggio di sei mesi per tutti gli animali prima della macellazione, indipendentemente dal tipo di allevamento nell'azienda da cui provengono.

Tuttavia la condizione delle carni è direttamente connessa al tipo di allevamento condotto nell'azienda da cui proviene il bestiame. Nel caso di vacche provenienti da allevamenti orientati alla produzione di carne, in cui gli animali appartengono a razze specificamente destinate a tale produzione e hanno quindi una migliore conformazione morfologica, il periodo minimo di finissaggio corrispondente ai sei mesi che precedono la macellazione è considerato consigliabile ma non essenziale. Per contro, nel caso di vacche provenienti da aziende lattiero-casearie, tale periodo minimo è indispensabile, poiché, alla fine della lattazione, gli animali necessitano di un processo di recupero corporeo e di ingrasso per raggiungere il livello minimo di ingrassamento previsto dal disciplinare.

Di conseguenza, la modifica mira a rendere obbligatorio il periodo di finissaggio solo per gli animali provenienti da aziende lattiero-casearie, lasciando che rimanga facoltativo, seppur raccomandato, per gli animali provenienti da aziende orientate alla produzione di carne.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Inclusione di alcune pratiche volte a migliorare il benessere degli animali.

Descrizione

La modifica, che, come detto, interessa il punto E (Metodo di produzione) del disciplinare, non incide sul documento unico.

Un'altra modifica apportata al punto E riguardante il metodo di produzione consiste nell'inclusione di alcune pratiche volte a promuovere la protezione dell'ambiente e il benessere degli animali, nonché a garantire buone condizioni igieniche e sanitarie. Tali pratiche sono direttamente associate all'elaborazione di prodotti di qualità e si ritiene pertanto necessario includerle esplicitamente nel disciplinare. In particolare, è prevista una serie di requisiti riguardanti la pulizia e la libertà di movimento degli animali, le condizioni dei cortili e delle zone di riposo, la

ventilazione e l'illuminazione, il pascolo e l'accesso all'alimentazione e all'acqua e, in generale, il monitoraggio delle condizioni delle strutture e della salute degli animali.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Tempi di attesa per i trattamenti terapeutici.

Descrizione

Un'altra modifica, anch'essa riguardante il punto E del disciplinare, che non incide sul documento unico, riguarda i trattamenti terapeutici per gli animali.

La fissazione di tempi minimi di attesa applicabili ai trattamenti terapeutici somministrati agli animali prima della macellazione è una prassi standard regolamentata, che deve essere rispettata e deve conformarsi alle norme sanitarie in vigore. Tali termini, stabiliti per legge, mirano a garantire che i prodotti ottenuti siano sicuri per il consumo umano e sono determinati sulla base di criteri scientifici ampiamente convalidati.

In tale contesto, la disposizione contenuta nel disciplinare, che prevede che tali periodi siano prorogati fino al doppio della loro durata, non rientra nel quadro giuridico applicabile. Tale requisito non trova alcun fondamento nelle disposizioni normative, né è suffragato da prove scientifiche che dimostrino la necessità della sua applicazione. Analogamente, non esistono studi, analisi dei rischi o risultati tecnici che giustifichino una proroga di tale periodo, tanto più che i medicinali veterinari autorizzati prevedono già tempi di attesa lunghi e sicuri. Di conseguenza, il mantenimento di tale requisito risulta infondato e non dovrebbe più essere obbligatorio.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Frollatura della carne.

Descrizione

La frollatura della carne di vacche e manzi adulti è una pratica volta principalmente a migliorare le caratteristiche organolettiche del prodotto, la cui durata dipende dall'andamento dei consumi e dalle preferenze del mercato. Non esiste un periodo ottimale o standard; vi è piuttosto un'ampia gamma di possibilità, che variano da alcuni giorni a diversi mesi, fino a più di un anno nei processi di «frollatura a secco». Tale diversità riflette anche le differenze intrinseche tra i tagli, derivanti dal tipo di animali e dalla loro età.

Nella pratica sono i ristoranti e i punti vendita specializzati a eseguire il processo di frollatura, determinandone la durata in base al profilo dei loro clienti e alle loro strategie commerciali. Per tale ragione, questa fase non fa parte del processo di produzione del prodotto protetto, ma della sua successiva commercializzazione. Di conseguenza, è opportuno eliminare il carattere obbligatorio e la durata minima dei periodi di frollatura, in quanto costituiscono un requisito ingiustificato che può ostacolare la corretta commercializzazione del prodotto.

Come sopra, la modifica interessa il punto E del disciplinare, corrispondente al metodo di produzione, e il punto 4.5 del documento unico ed è giustificata dalla necessità di agevolare la commercializzazione del prodotto protetto.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Congelamento delle carni protette.

Descrizione

Sul mercato spagnolo, così come nella maggior parte degli Stati membri dell'Unione europea, le carni bovine adulte sono commercializzate quasi esclusivamente refrigerate, essendo questo il metodo di conservazione preferito dai consumatori. La vendita di carni bovine congelate al consumatore finale comporta solitamente un deprezzamento del prodotto e, nel caso delle carni bovine protette da un'indicazione geografica, potrebbe persino incidere negativamente sulla sua reputazione. Sul mercato interno, il congelamento è praticamente associato solo alle parti della carcassa destinate alla produzione di prodotti trasformati e non ai tagli di prima scelta.

Allo stesso tempo, l'industria della carne prevede ormai da anni sistemi di imballaggio avanzati che prolungano la durata di conservazione delle carni e ottimizzano la gestione delle scorte, in modo che si possano raggiungere i punti vendita senza la necessità di ricorrere al congelamento, in particolare quando i tempi di trasporto sono brevi. Tuttavia vi sono mercati internazionali in crescita che non permettono l'accesso di prodotti refrigerati, poiché, dati i lunghi tempi di trasporto, è difficile mantenere adeguatamente la catena del freddo.

In tali casi, gli operatori devono ricorrere al congelamento per commercializzare le carni bovine IGP di «Vaca Gallega – Buey Gallego» in condizioni ottimali. Inoltre, in questi mercati scarsamente serviti, la commercializzazione delle carni bovine congelate è una pratica comune accettata, che non comporta alcuna perdita significativa di valore economico e non compromette l'immagine del prodotto. Alterando a malapena le principali qualità organolettiche e commerciali della carne, il congelamento è un metodo di conservazione adeguato e necessario da un punto di vista logistico per garantire l'accesso a tali destinazioni senza rinunciare alla protezione dell'indicazione geografica.

Alla luce di quanto precede, si propone di includere nel disciplinare la possibilità di congelare la carne IGP di «Vaca Gallega – Buey Gallego» ai fini della sua commercializzazione sui mercati dei paesi terzi al di fuori dell'Unione europea, ad eccezione di Andorra e Gibilterra, dato che, per la loro vicinanza, non è necessario fare ricorso a tale procedura per garantire un accesso adeguato al mercato.

Si tratta di una modifica minore della descrizione del prodotto (punto B del disciplinare e punti 4.1 e 4.2 del documento unico) e del metodo di produzione, riportato al punto E del disciplinare.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica delle etichette.

Descrizione

L'etichetta apposta sulla carne di «Vaca Gallega» e «Buey Gallego», contenuta nel disciplinare e nell'attuale documento unico, non comprende il simbolo europeo delle indicazioni geografiche protette. Si ritiene pertanto opportuno modificarla per includere tale simbolo.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiornamento dei riferimenti normativi.

Descrizione

Sono stati aggiornati alcuni riferimenti normativi divenuti obsoleti nel tempo. Sono stati inoltre modificati i riferimenti al Consiglio regolatore per le indicazioni geografiche protette «Carne de Vacuno de Galicia» per adeguarli al suo nuovo nome, Consiglio regolatore per le indicazioni geografiche protette «Ternera Gallega» e «Vaca Gallega – Buey Gallego», e sono state apportate alcune correzioni formali al testo del disciplinare per migliorarlo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Vaca Gallega — Buey Gallego»

Numero di riferimento UE: PGI-ES-02308-AM01 — 6.7.2026

1. **Nome o nomi**

«Vaca Gallega – Buey Gallego»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

0201 — Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate

0202 — Carni di animali della specie bovina, congelate

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Carni fresche di vacche e manzi galiziani di razza Bionda galiziana, Bruna galiziana (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana e Vianesa), Asturiana de los Valles, Limosina, Bionda di Aquitania, Frisona e Bruna alpina, sia di razza pura sia derivanti da incroci fra le suddette razze.

In funzione del sesso, dell'età e del metodo di produzione, si distinguono le seguenti categorie di animali:

a) «Vaca» (vacca): femmine che hanno partorito almeno una volta prima della macellazione. La carne è di colore da rosso a rosso ciliegia, con striature sottili. Il grasso è di colore da bianco panna a bianco giallastro, di consistenza soda e con fibre sode al tatto.

   — Conformazione delle carcasse: E, U, R e O+. Questo criterio non viene preso in considerazione nel caso di carcasse provenienti dalla razza Bruna galiziana.

   — Stato di ingrassamento: 5, 4 e 3.

b) «Buey» (manzo): maschi castrati prima del compimento del primo anno e macellati a un'età superiore a 48 mesi. La carne è di colore da rosso a rosso porpora, con striature marcate. Il grasso è di colore da bianco madreperlaceo a giallo, di consistenza soda e con fibre sode al tatto.

   — Conformazione delle carcasse: E, U e R.

   — Stato di ingrassamento: 5 e 4.

   La carne di «Vaca Gallega – Buey Gallego» presenta un odore di grasso animale dovuto al particolare stato di ingrassamento (la percentuale media di grasso intramuscolare nelle carcasse è superiore al 5,6 %); la carne è tenera e succulenta al palato, ha un gusto di carne marcato e persistente e un retrogusto leggermente acido.

   Le carcasse, i quarti, la lombata e gli altri tagli destinati alla filettatura e alla vendita al consumatore allo stato fresco e al taglio devono essere presentati refrigerati. Se sono sottoposti a processi di congelamento, perdono la protezione dell'IGP, a meno che non siano destinati all'esportazione verso paesi terzi al di fuori dell'UE (ai fini della presente eccezione, né Andorra né il territorio di Gibilterra saranno considerati tali).

   Il termine «selección» può essere utilizzato per contrassegnare le carni protette dall'IGP provenienti da carcasse di «Vaca Gallega» e «Buey Gallego» che risultano degne di nota per il grado di marezzatura e il colore giallo arancione del grasso di copertura e che soddisfano i requisiti di seguito elencati.

   — Conformazione delle carcasse: E, U e R+.

   — Stato di ingrassamento: 5 e 4+.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

L'alimentazione delle vacche e dei manzi durante la vita produttiva si basa sul pascolo, su foraggi freschi (erba e cereali) e su foraggi conservati (insilati di erba, insilati di mais e fieno), integrati da cereali, patate, rape, paglia e mangimi composti.

La mitezza del clima atlantico favorisce una raccolta abbondante e precoce di foraggi di alta qualità sotto il profilo energetico e proteico, garantendo l'approvvigionamento di mangime per gli animali. Si tiene conto, inoltre, del fatto che la densità zootecnica media annua non deve superare le 2 UBA per ettaro di superficie agricola utilizzata (SAU).

La maggior parte del foraggio utilizzato deve provenire dall'azienda agricola stessa e di questo almeno l'80 % deve provenire dalla zona geografica coperta dall'IGP. Le specie presenti nei pascoli galiziani comprendono principalmente piante erbacee (festuca, agrostide, poa pratense, loglio e dattile) e, in misura minore, leguminose (trifoglio e ginestrino). L'apporto energetico del mangime è integrato da insilati di mais maturi e immaturi e farine di cereali.

Durante la fase di finissaggio, l'alimentazione degli animali può essere integrata con mangimi composti, fino a un massimo di 1 kg di sostanza secca al giorno e un peso vivo medio di 100 kg in tale fase. Questi mangimi devono essere a base di materie prime di origine vegetale. Devono contenere per almeno l'80 % cereali e derivati, leguminose e semi oleosi. È severamente vietato il ricorso a prodotti che possono incidere sul normale ritmo di crescita delle vacche e dei manzi, come pure a sottoprodotti di origine animale riciclati.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La nascita, l'allevamento, l'ingrasso e la macellazione delle vacche e dei manzi, nonché il sezionamento delle carcasse devono avvenire nella zona geografica delimitata.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Il prodotto può essere tagliato a filetti, confezionato ed etichettato in impianti di trasformazione delle carni iscritti presso il Consiglio regolatore o in stabilimenti che abbiano preventivamente firmato un accordo di cooperazione con il Consiglio regolatore per il controllo, l'etichettatura e la commercializzazione del prodotto protetto.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

La totalità delle carcasse, dei quarti, dei tagli e delle porzioni devono recare il nome registrato «Vaca Gallega – Buey Gallego» e il logo dell'IGP seguente:



Le diciture «Vaca Gallega» o «Buey Gallego» (a seconda del tipo di carne) devono essere apposte su ciascuna etichetta nello stesso campo visivo del nome registrato e del logo dell'IGP, come riportato di seguito:





5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica dell'indicazione geografica protetta «Vaca Gallega – Buey Gallego» comprende l'intero territorio della Galizia.

6. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa:

☑ sulla reputazione;

☑ su una data qualità;

☐ su altre caratteristiche.

Sintesi del legame

Il legame tra la zona geografica e la carne «Vaca Gallega – Buey Gallego» si basa sulla specificità del prodotto ed è rafforzato dalla sua reputazione.

Caratteristiche fisiche e fattori naturali della zona geografica

L'allevamento e l'ingrasso di vacche e manzi idonei alla produzione di «Vaca Gallega – Buey Gallego» sono storicamente legati all'ambiente geografico specifico della Galizia, in particolare per via delle condizioni pedoclimatiche ideali per la produzione foraggera.

Il rilievo galiziano è dominato da colline ondulate e montagne basse che raramente superano gli 800 metri di altitudine, e valli riparate che rendono possibile il pascolo per tutto l'anno. Nella regione è presente un'estesa rete fluviale che fornisce acqua per l'irrigazione e per l'abbeveraggio delle vacche e dei manzi. L'acqua ha un contenuto relativamente elevato di sodio e cloruri, ma uno scarso contenuto di calcio, magnesio e silicio.

I terreni sono sviluppati principalmente su rocce granitiche, scisti e ardesia a basso tenore di pH e caratterizzati da un elevato carico di materie organiche. Il clima è temperato con una forte influenza oceanica ed è caratterizzato da temperature miti (media ponderata superiore a 13 °C) e precipitazioni abbondanti (oltre 1 100 mm/anno).

Queste condizioni ambientali hanno prodotto una flora molto variegata, costituita principalmente da emicriptofite, con una predominanza di specie acidofile adattate a livello locale. Di particolare rilievo sono le specie pratensi naturali, in special modo le piante erbacee (principalmente festuca, agrostide, poa pratense, loglio e dattile) e le leguminose (trifoglio e ginestrino), con numerosi ecotipi e varietà con base genetica autoctona. Tali specie crescono rigogliosamente nella zona e sono apprezzate per la capacità di adattamento.

Tali condizioni naturali favoriscono la produzione di foraggio, permettendo di alimentare le vacche e i manzi prevalentemente con le risorse presenti all'interno dell'azienda agricola.

Fattori storici e umani

L'allevamento di vacche e manzi in Galizia risale all'epoca preistorica. A partire dal XII secolo, si è andato sviluppando un modello di produzione che ha integrato progressivamente i bovini nella gestione delle aziende agricole a conduzione familiare. Tale modello ha acquisito rilevanza a partire dal XVIII secolo, quando le vacche e i manzi lavoravano nei campi e nell'ultima fase della loro vita venivano ingrassati per la produzione di carne. Tra il XVI e il XX secolo, un terzo dei bovini spagnoli era allevato in Galizia.

A metà del XX secolo, le difficoltà del dopoguerra hanno condotto le famiglie a mantenere le pratiche tradizionali di produzione come mezzo di sussistenza, portando così a preservare l'elemento essenziale della qualità del prodotto, ovvero un metodo particolare di ingrasso attraverso l'utilizzo di risorse locali. L'allevamento continua a essere basato su piccole aziende agricole a conduzione familiare che mantengono la simbiosi tra bestiame, terreno e uomo e che portano avanti le attente pratiche di gestione e alimentazione tramandate di generazione in generazione.

In sintesi, gli storici hanno condensato il segreto di tali vacche e manzi nei fattori seguenti: piccoli produttori e mandrie di dimensioni ridotte, animali che lavorano nei campi (non in modo intensivo) e restano nelle stalle al termine della vita lavorativa e che vengono ingrassati con cura con piante erbacee fresche e altri mangimi. Questo metodo di ingrasso, che combina la cura delle vacche e dei manzi a un'attività fisica moderata e che si è diffuso progressivamente nell'intera regione, con testimonianze che risalgono a diversi secoli fa, migliora la qualità finale della carne e le conferisce un carattere distintivo. La sua reputazione è tale che già nel XVIII e XIX secolo molti esperti, come Martín Sarmiento, N. Casas e R. Jordana y Morera, presentavano la Galizia e i suoi allevatori come un esempio per il resto della Spagna: «piccoli poderi in cui l'agricoltura e l'allevamento si combinano per creare ricchezza, popolare le terre e produrre il miglior bestiame e la migliore carne del regno».

Il sistema di produzione più comune è di tipo semi-estensivo per la sua compatibilità con il terreno galiziano e per il grado di frammentazione e la scala ridotta delle attività delle aziende agricole. Le vacche e i manzi generalmente trascorrono il giorno nei pascoli e la notte in stalla, dove ricevono mangimi supplementari.

Prima della macellazione si raccomanda un periodo minimo di finissaggio di sei mesi per le vacche provenienti da aziende orientate alla produzione di carne. Per le vacche provenienti da aziende lattiero-casearie, tale periodo minimo sarà obbligatorio. Per questo motivo, in linea con la tradizione galiziana, prima della macellazione gli animali sono tenuti in stalla o hanno un movimento limitato nei campi.

Specificità del prodotto

La percentuale media di grasso intramuscolare delle carcasse di «Vaca Gallega – Buey Gallego» è superiore al 5,6 %, raggiungendo un livello molto più alto rispetto ai valori medi di altre carcasse di vacche e manzi. Tale aspetto è considerato un fattore positivo essenziale per la qualità sensoriale della carne (sapore, morbidezza, succulenza e palatabilità).

La carne «Vaca Gallega – Buey Gallego» presenta un buon profilo lipidico, caratterizzato da un alto contenuto relativo di acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi. Inoltre, il rapporto di acidi grassi n-6/n-3, mediamente inferiore a 2,05, risulta eccellente.

Legame causale tra la zona geografica, i fattori umani e la specificità del prodotto

I metodi di produzione della carne in Galizia si basano su un sistema misto che alterna il pascolo all'alimentazione in stalla. Le aziende utilizzano risorse alimentari proprie e le eccedenze dei raccolti, producendo una carne marmorizzata che si distingue per le caratteristiche e la qualità sensoriale.

L'alimentazione comprende foraggi, principalmente piante erbacee e leguminose ad elevata produttività, i cui ecotipi e varietà sono apprezzati per la capacità di adattamento all'ambiente locale. Questo aspetto, insieme al periodo di finissaggio minimo di sei mesi durante il quale l'apporto energetico dell'alimentazione delle vacche e dei manzi è integrato da insilati di mais maturi e immaturi, farine di cereali e mangimi composti, consente di ottenere nelle carcasse di «Vaca Gallega – Buey Gallego» la percentuale di grasso intramuscolare sopra indicata, superiore ai valori medi di altre carcasse.

La consuetudine di lasciare pascolare il bestiame, l'utilizzo di mangimi costituiti da foraggi prodotti per almeno l'80 % in Galizia, dove predominano specie erbacee acidofile autoctone, e la composizione chimica dell'acqua della regione conferiscono alle carcasse di «Vaca Gallega – Buey Gallego» un buon profilo lipidico, con una prevalenza di acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi rispetto agli acidi grassi saturi. Questi fattori, inoltre, conferiscono alla carne un odore di grasso animale, un sapore di carne persistente e un retrogusto leggermente acido, tipico del prodotto protetto.

Il legame tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto è stabilito nella Relazione che certifica il legame tra la zona geografica e la qualità della carne di manzo e di vacca galiziana, redatta dalla *Fundación Centro Tecnolóxico da Carne* (11.4.2016).

Reputazione

La carne «Vaca Gallega – Buey Gallego» è apprezzata dai consumatori e citata spesso nei testi culinari del XIX e XX secolo. Nel 1878, Museros y Rovira affermava: «le sue carni sono magre e hanno un sapore squisito che deriva dall'alimentazione ricevuta». Nel 1894 Ángel Muro, il primo esperto gastronomo della storia della cucina spagnola, la descriveva così: «carne bovina di buona qualità di vacca o manzo, di colore rosso scuro intenso e venature simili a quelle del marmo».

Secondo molti esperti, questa carne rientra in un gruppo ristretto di carni che vengono considerate tra le migliori al mondo nel settore delle gastronomie e dell'alta cucina di numerosi paesi. (Sul suo sito www.stephanedecotterd.com, lo chef Stéphane Décotterd osserva «Le bœuf de Galice, la meilleure viande du monde?» («Manzo galiziano: la migliore carne del mondo?»), data di pubblicazione 11.2.2017, mentre sul quotidiano *El Mundo* il giornalista Manuel Darriba ha scritto un articolo dal titolo «El buey gallego. 1 600 kilos de la mejor carne del mundo» («Il manzo galiziano: 1 600 chili della migliore carne al mondo»), data di pubblicazione 8.11.2009.) La carne «Vaca Gallega – Buey Gallego» è un prodotto famoso e apprezzato, come dimostrato dalla sua presenza nelle macellerie specializzate, sui menu di ristoranti di fascia alta e nei piatti di noti chef.

Sui mezzi di comunicazione nazionali e internazionali si trovano numerosi riferimenti, quali: il giornalista Carlos Herrera sulla rivista *XLSemanal*: «... quando il bar Iñaki di Balmaseda ne ha messo un pezzo sulla griglia, si è aperto letteralmente il paradiso. Era un pezzo di autentico manzo galiziano ...» (8.4.2018); la giornalista Marie-Claire Digby sul quotidiano *The Irish Times*: «Il miglior pezzo di manzo che lo chef Gareth Smith abbia mai assaggiato era di una di queste vacche galiziane ...» (2.12.2016). Questa carne ha ricevuto valutazioni positive anche da numerosi critici gastronomici (Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoi, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendel ecc.), blogger e opinionisti specializzati in carne bovina di vacca e manzo.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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