C/2026/5126

2026 10 5

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/5126)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Vaca Gallega – Buey Gallego“

ES registracijos numeris PGI-ES-02308-AM01 – 2026 7 6

1. **Produkto pavadinimas**

„Vaca Gallega – Buey Gallego“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Kaimo reikalų departamentas, Galisijos regioninė vyriausybė, Galisijos maisto kokybės agentūra („Agacal“)

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pakeitimai, kuriuos ketinama įtraukti į saugomos geografinės nuorodos „Vaca Gallega – Buey Gallego“ specifikaciją, laikomi standartiniais pakeitimais, nes jais nekeičiamas nuorodos pavadinimas ar pavadinimo naudojimas, dėl jų nekyla rizika panaikinti ryšį su vietove ir jie nėra susiję su prekybos apribojimais – tai yra aspektai, kurių pakeitimams, kaip nustatyta 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalyje, reikėtų gauti Europos Komisijos patvirtinimą.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

Keičiamas mažiausias leistinas raumeningumas

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Aprašymas

Keičiamas produkto specifikacijos B skirsnyje ir bendrojo dokumento 4.2 punkte pateikiamas produkto aprašymas.

Galvijų „Vaca Gallega – Buey Gallego“ skerdenos gaunamos tik iš kruopščiai šertų ir nupenėtų suaugusių gyvulių, todėl jos priskiriamos suaugusių galvijų ir sunkiųjų galvijų kategorijoms. Šios skerdenos išsiskiria geru raumeningumu ir dideliu mėsingumu, atitinkančiu šiai saugomai geografinei nuorodai keliamus aukščiausios kokybės reikalavimus. Atvejai, kai skerdenos gali būti šiek tiek mažiau raumeningesnės, paprastai susiję su natūraliais gyvulių skirtumais arba su tuo, kad auginimo laikotarpio pabaigoje nebuvo pasiektas siektinas optimalus raumenų išsivystymo lygis. Vis dėlto visada užtikrinamas atitikimas konkretiems geografinei nuorodai nustatytiems kokybės kriterijams.

Reikalavimu, kad skerdena atitiktų mažiausią raumeningumo lygį, siekiama užtikrinti didesnį sertifikuotų skerdenų vienodumą ir taip dar labiau pagerinti produkto kokybę. Šiuo tikslu buvo nuspręsta, kad tinkamiausia mažiausio skerdenos raumeningumo kategorija yra O+, kad sertifikuoti būtų galima šių kategorijų skerdenas: E, U, R ir O+. Todėl O kategorija, kuri anksčiau buvo leistina, buvo išbraukta.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Keičiamas trumpiausias šėrimo laikotarpis

Aprašymas

Šis pakeitimas susijęs su gamybos metodu, kuris nurodytas produkto specifikacijos E skirsnyje. Dėl jo šiek tiek keičiama bendrojo dokumento 6 punkto („Ryšys su geografine vietove“) formuluotė.

Gaminant suaugusių galvijų mėsą, labai svarbu tinkamai nupenėti gyvulius (karves ir jautukus), kad būtų gautos skerdenos su storu riebaliniu sluoksniu. Šį procesą būtina planuoti atsižvelgiant į gyvulio mėsos būklę, taip pat į jo priežiūros ir šėrimo metodus. Pagal dabartinę produkto specifikaciją reikalaujama, kad visi gyvuliai prieš skerdimą būtų penimi ne trumpiau kaip šešis mėnesius, nepriklausomai nuo to, kokios rūšies ūkininkavimu užsiima ūkis, kuriame jie auginami.

Tačiau mėsos kokybė yra tiesiogiai susijusi su tuo, kokios rūšies ūkininkavimu užsiima gyvulininkystės ūkis, kuriame auginami galvijai. Kalbant apie karves iš mėsos ūkių, kur gyvulių genetika grindžiama specialiai mėsos gamybai skirtomis veislėmis, dėl ko pasiekiamas geresnis morfologinis raumeningumas, trumpiausias šešių mėnesių laikotarpis iki skerdimo laikomas rekomenduojamu, tačiau nebūtinu. Priešingai, pieno ūkiuose auginamų karvių atveju tas minimalus laikotarpis yra būtinas. Taip yra todėl, kad pasibaigus laktacijos laikotarpiui būtina leisti gyvulių organizmui atsigauti ir juos penėti, kad būtų pasiektas produkto specifikacijoje nustatytas minimalus riebalinio sluoksnio storis.

Atitinkamai, šiuo pakeitimu siekiama, kad penėjimo laikotarpis būtų privalomas tik pieninin kystės ūkiuose auginamiems gyvuliams, o mėsos ūkiuose auginamiems gyvuliams jis liktų tik rekomendacija.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Įtraukiami metodai, kuriais siekiama pagerinti gyvūnų gerovę.

Aprašymas

Šis pakeitimas, kuris, kaip nurodyta, susijęs su produkto specifikacijos E skirsniu („Gamybos metodas“), neturi jokios įtakos bendrajam dokumentui.

Kitas E skirsnio, susijusio su gamybos metodu, pakeitimas – įtraukti tam tikri metodai, kuriais siekiama skatinti aplinkos apsaugą ir gyvūnų gerovę, taip pat užtikrinti geras higienos ir sveikatos sąlygas. Šie metodai yra tiesiogiai susiję su kokybiškų produktų gamyba, todėl manoma, kad būtina juos aiškiai įtraukti į produkto specifikaciją. Visų pirma, įtraukta nemažai reikalavimų, susijusių su gyvūnų švara ir judėjimo laisve, kiemų bei poilsio vietų būkle,

vėdinimu ir apšvietimu, ganymu bei prieiga prie pašarų ir vandens, taip pat apskritai su patalpų būklės ir gyvūnų sveikatos stebėsena.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Terapinio gydymo išlaukos laikotarpiai.

Aprašymas

Kitas pakeitimas, kuris taip pat susijęs su produkto specifikacijos E skirsniu ir neturi įtakos bendrajam dokumentui, susijęs su gyvūnų terapiniu gydymu.

Trumpiausių išlaukos laikotarpių, taikomų gyvūnams prieš skerdimą skiriamam terapiniam gydymui, nustatymas yra reglamentuota, įprasta praktika, kurios privaloma laikytis pagal galiojančias sveikatos taisykles. Šie įstatymu nustatyti terminai skirti užtikrinti, kad gauti produktai būtų saugūs vartoti žmonėms, ir jie nustatomi remiantis plačiai pripažintais moksliniais kriterijais.

Atsižvelgiant į tai, produkto specifikacijoje numatyta nuostata, pagal kurią reikalaujama taikyti dvigubai ilgesnius laikotarpius, neatitinka taikytinos teisinės sistemos. Šis reikalavimas neturi jokio teisinio pagrindo, be to, jo taikymo būtinybę patvirtinančių mokslinių įrodymų taip pat nėra. Be to, nėra tyrimų, rizikos analizės ar techninių duomenų, kurie pateisintų šio laikotarpio pratęsimą, ypač atsižvelgiant į tai, kad patvirtintiems veterinariniams preparatams jau nustatyta ilga ir saugi išlauka. Todėl tolesnis šio reikalavimo taikymas yra nepagrįstas ir jis nebeturėtų būti privalomas.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Mėsos brandinimas.

Aprašymas

Suaugusių karvių ir jaučių mėsos brandinimas – praktika, kurios pagrindinis tikslas yra pagerinti produkto juslines savybes, o jo trukmė priklauso nuo vartojimo tendencijų ir rinkos poreikių. Nėra numatyta jokio optimalaus ar standartinio brandinimo laikotarpio – sauso brandinimo procesuose galimybių spektras yra labai platus: nuo kelių dienų iki kelių mėnesių ar net ilgiau nei vienerius metus. Ši įvairovė taip pat atspindi mėsos gabalams būdinguose skirtumuose, kuriuos lemia gyvulių rūšis ir amžius.

Praktikoje brandinimo procesą vykdo specializuoti restoranai ir prekybos įmonės, kurios nustato jo trukmę atsižvelgdamos į savo klientų profilį ir savo komercines strategijas. Dėl šios priežasties šis etapas nėra saugomo produkto gamybos proceso dalis, o yra susijęs su jo vėlesniu pardavimu. Todėl tikslinga panaikinti nuostatą, kad mėsą privaloma brandinti, ir trumpiausius brandinimo laikotarpius, nes jie yra nepagrįstas reikalavimas, galintis trukdyti tinkamai teikti produktą rinkai.

Kaip nurodyta anksčiau, šis pakeitimas turi įtakos produkto specifikacijos E skirsniui, susijusiam su gamybos metodu, ir bendrojo dokumento 4.5 punktui – jis pagrįstas poreikiu palengvinti saugomo produkto teikimą rinkai.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Saugomos mėsos užšaldymas.

Aprašymas

Ispanijos rinkoje, kaip ir daugumoje Europos Sąjungos valstybių narių, suaugusių galvijų mėsa parduodama beveik išimtinai atšaldyta, nes tai yra vartotojų labiausiai pageidaujamas išlaikymo būdas. Užšaldytos galvijų mėsos pardavimas galutiniam vartotojui paprastai lemia produkto nuvertėjimą, o jei tai yra jautiena, kuriai taikoma saugoma geografinė nuoroda, tai gali netgi neigiamai paveikti jos reputaciją. Vidaus rinkoje užšaldymas praktiškai siejamas tik su tomis skerdenos dalimis, kurios skirtos perdirbtų produktų gamybai, o ne su aukščiausios kokybės mėsos gabalais.

Be to mėsos pramonė jau daugelį metų naudoja pažangias pakavimo sistemas, kurios prailgina mėsos laikymo trukmę ir optimizuoja atsargų valdymą, užtikrinant, kad mėsa pasiektų prekybos vietas be būtinybės ją užšaldyti, ypač kai transportavimo trukmė yra trumpa. Tačiau yra augančių tarptautinių rinkų, į kurias neįmanoma patekti su atšaldytu produktu, nes dėl ilgo transportavimo laiko sunku tinkamai išlaikyti šaldymo grandinę.

Tokiais atvejais veiklos vykdytojai turi imtis priemonių mėsą užšaldyti, kad galėtų parduoti SGN „Vaca Gallega – Buey Gallego“ žymimą jautieną optimaliomis sąlygomis. Be to, šiose nepakankamai dėmesio sulaukiančiose rinkose užšaldytos jautienos pardavimas yra įprasta ir pripažinta praktika, kuri nesukelia jokio reikšmingo ekonominės vertės ar produkto įvaizdžio praradimo. Kadangi užšaldant mėsą beveik nepasikeičia jos pagrindinės juslinės ir komercinės savybės, tai yra tinkamas ir būtinas konservavimo būdas logistiniu požiūriu, siekiant užtikrinti galimybę teikti produktus šioms rinkoms, neatsisakant geografinės nuorodos apsaugos.

Atsižvelgiant į tai, siūloma į specifikaciją įtraukti galimybę užšaldyti SGN „Vaca Gallega – Buey Gallego“ žymimą mėsą, skirtą parduoti trečiųjų šalių rinkose už Europos Sąjungos ribų, išskyrus Andorą ir Gibraltarą, kurių atveju dėl trumpo atstumo iki jų nereikia taikyti šios procedūros, kad būtų užtikrinta tinkamas patekimas į rinką.

Šiuo pakeitimu šiek tiek keičiamas produkto aprašymas – produkto specifikacijos B skirsnis ir bendrojo dokumento 4.1 bei 4.2 punktai – taip pat gamybos metodas, nurodytas produkto specifikacijos E skirsnyje.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Ženklinimo pakeitimas.

Aprašymas

Specifikacijoje ir dabartiniame bendrajame dokumente pateiktuose mėsos „Vaca Gallega“ ir „Buey Gallego“ etikečių dizainuose nėra Europos saugomų geografinių nuorodų simbolio. Todėl manoma, kad būtų tikslinga dizainą iš dalies pakeisti, įtraukiant šį simbolį.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Atnaujinamos nuorodos į teisės aktus.

Aprašymas

Kai kurios nuorodos į teisės aktus, kurios ilgainiui paseno, buvo atnaujintos. Taip pat buvo pakeistos nuorodos į Saugomų geografinių nuorodų „Carne de Vacuno de Galicia“ reguliavimo valdybą, siekiant nurodyti jos naują pavadinimą – Saugomų geografinių nuorodų „Ternera Gallega“ ir „Vaca Gallega – Buey Gallego“ reguliavimo valdyba; be to, siekiant patobulinti specifikacijos tekstą, buvo atlikti kai kurie formalūs pataisymai.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Vaca Gallega – Buey Gallego“

ES registracijos numeris PGI-ES-02308-AM01 – 2026 7 6

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Vaca Gallega – Buey Gallego“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

3. **Šalis, kuriai priklauso nustatytų ribų geografinė vietovė**

Ispanija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

0201 Galvijų mėsa, šviežia arba atšaldyta

0202 Galvijų mėsa, užšaldyta

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

Galisijos karvių ir jaučių veislių – Galisijos baltųjų, Galisijos rudųjų (*Cachena*, *Caldelana*, *Frieiresa*, *Limiana* ir *Vianesa*), *Asturiana de los Valles*, *Limousin*, Akvitanijos baltųjų, fryzų ir Alpių rudųjų – grynaveislių arba sukryžmintų, šviežia mėsa.

Atsižvelgiant į lytį, amžių ir auginimo sistemą, skiriami šie gyvūnų tipai:

a) *Vaca* (karvė): patelės, kurios prieš skerdimą bent kartą veršiavosi. Jų mėsa yra nuo raudonos iki vyšnių raudonumo spalvos, kaip marmuras išmarginta plonais riebalų dryželiais. Riebalai yra nuo kreminės baltos iki gelsvai baltos spalvos, tvirtos tekstūros ir, palietus, juntamas skaidulų kietumas

— Skerdenos raumeningumas: E, U, R ir O+. Jei skerdenos yra Galisijos rudųjų veislės galvijų, raumeningumo reikalavimai netaikomi.

— Riebalinio sluoksnio klasės: 5, 4 ir 3.

b) *Buey* (jautis): patinai, kurie kastruojami nesulaukę 1 metų ir skerdimo metu yra vyresni nei 48 mėnesių. Jų mėsa yra nuo raudonos iki raudonai purpurinės spalvos, pasižyminti ryškiu marmurą primenančiu margumu. Riebalai yra nuo perlų baltos iki geltonos spalvos, tvirtos tekstūros ir, palietus, juntamas skaidulų kietumas.

— Skerdenos raumeningumas: E, U ir R.

— riebalinio sluoksnio klasės – 5 ir 4.

Dėl mėsos „Vaca Gallega – Buey Gallego“ riebalinio sluoksnio (vidutinė skerdenų tarpraumeninių riebalų procentinė dalis yra didesnė nei 5,6 proc.), jai būdingas gyvulinių riebalų kvapas; mėsą valgant juntamas jos švelnumas ir sultingumas, taip pat ryškus ir ilgai išliekantis mėsos skonis ir šiek tiek rūgštus poskonis.

Skerdenos, ketvirčiai, nugarinė ir kitos išpjovos, skirti ruošti filė ir parduoti vartotojui šviežūs bei pagal išpjaustymą, turi būti pateikti atšaldyti. Jei skerdenos užšaldomos, jos netenka SGN apsaugos, išskyrus atvejus, kai jos skirtos eksportuoti į trečiąsias šalis už ES ribų (taikant šią išimtį, nei Andora, nei Gibraltaro teritorija nebus laikomos trečiosiomis šalimis).

Žodis „selección“ gali būti naudojamas ženklinant SGN žymimą „Vaca Gallega“ ir „Buey Gallego“ skerdenų mėsą, kuri pasižymi ryškia, marmurą primenančia struktūra bei oranžinės-geltonos spalvos riebalų sluoksniu ir atitinka šiuos reikalavimus:

— Skerdenos raumeningumas: E, U ir R+.

— riebalinio sluoksnio klasės – 5 ir 4+.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Produktyvaus karvių ir jaučių gyvenimo metu jie ganomi, šeriami šviežiais pašarais (žole ir javais) bei konservuotais pašarais (žolės silosu, kukurūzų silosu ir šienu), taip pat papildomai duodama grūdų, bulvių, ropių, šiaudų ir kombinuotųjų pašarų.

Švelnus Atlanto klimatas palankus gausiam ir ankstyvam daug energetinių ir baltyminių medžiagų turinčių pašarų derliui, užtikrinančiam gyvulių aprūpinimą pašarais. Taip pat atsižvelgiama į tai, kad vidutinis metinis gyvulių laikymo tankis neturi viršyti 2 GV vienam hektarui naudojamų žemės ūkio naudmenų (NŽŪN).

Didžioji dalis naudojamo žaliojo pašaro turi būti iš paties ūkio ir ne mažiau kaip 80 proc. turi būti iš geografinės vietovės, kuriai taikoma SGN. Galisijos pievose augančios augalų rūšys daugiausia yra įvairios žolės (eraičinai, smilgos, miglės, daugiametės svidrės ir paprastosios šunažolės) ir, kiek mažiau, ankštiniai augalai (dobilai ir paprastieji garždeniai). Energiją teikia ne tik pašarai bet ir subrendusių bei nesubrendusių kukurūzų silosas ir javų miltai.

Baigiamuoju etapu gyvulių mitybos racionas gali būti papildytas kombinuotaisiais pašarais, ne daugiau kaip 1 kg sausosios medžiagos per dieną, ir tuo etapu priaugtas vidutinis gyvasis svoris yra 100 kg. Tokie pašarai turi būti gaminami iš augalinės kilmės žaliavų. Juose turi būti ne mažiau kaip 80 proc. grūdų ir grūdinių produktų, ankštinių augalų ir aliejinių augalų sėklų. Griežtai draudžiama naudoti produktus, kurie gali trukdyti normaliam karvių ir jaučių augimo greičiui, taip pat perdirbtus šalutinius gyvūninius produktus.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Karvių ir jaučių atsivedimas, auginimas, penėjimas ir skerdimas bei skerdenų išpjaustymas turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Produktas gali būti brandinamas, iš jo ruošiama filė, fasuojamas ir ženklinamas mėsos perdirbimo įmonėse, kurios registruotos Reglamentavimo valdyboje, arba įmonėse, kurios jau yra pasirašiusios bendradarbiavimo sutartį su Reglamentavimo valdyba dėl saugomo produkto kontrolės, ženklinimo ir rinkodaros.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant visų skerdenų, ketvirčių, išpjovų ir porcijų turi būti registruotas pavadinimas „Vaca Gallega – Buey Gallego“ ir SGN logotipas:



Žodžiai „Vaca Gallega“ arba „Buey Gallego“ (atsižvelgiant į mėsos tipą) turi būti užrašyti ant kiekvienos etiketės tame pačiame regėjimo lauke kaip ir registruotas pavadinimas ir SGN logotipas, kaip parodyta toliau:





5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė, kuriai taikoma saugoma geografinė nuoroda „Vaca Gallega – Buey Gallego“, yra visas Galisijos autonominis regionas.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis ryšys su geografine kilme grindžiamas

☑ geru vardu

☑ tam tikra kokybe

☐ kitomis savybėmis.

Ryšio su geografine vietove santrauka

Ryšys tarp geografinės vietovės ir „Vaca Gallega – Buey Gallego“ mėsos yra grindžiamas specifinėmis produkto savybėmis ir stiprinamas jo reputacija.

Geografinės vietovės fizinės savybės ir gamtiniai veiksniai

„Vaca Gallega – Buey Gallego“ mėsos gamybai tinkamų karvių ir jaučių auginimas ir penėjimas istoriškai susijęs su specifine Galisijos geografine aplinka, ypač dėl jos dirvožemio ir klimato sąlygų pašarams auginti.

Galisijos kraštovaizdžiui labiausiai būdingos banguotos kalvos ir žemi, retai aukštesni nei 800 m kalnai, tarp kurių įsiterpę apsaugoti slėniai, todėl čia galima ganyti ištisus metus. Slėnius drėkina didelis upių tinklas, iš kurio vanduo tiekiamas drėkinimui ir karvėms bei jaučiams girdyti. Šiame vandenyje gana daug natrio ir chloridų, tačiau mažai kalcio, magnio ir silicio.

Dirvožemis daugiausia susiformavęs ant granitinių uolienų ir skalūnų, pasižyminčių rūgštingumu bei dideliu organinių medžiagų kiekiu. Nuosaikiam klimatui stiprų poveikį daro vandenynas, klimatas pasižymi švelnia temperatūra (vidutinė svertinė temperatūra viršija13 °C) ir gausiais krituliais (daugiau nei 1 100 mm per metus).

Dėl šių aplinkos sąlygų susiformavo labai įvairi flora, kurią daugiausia sudaro hemikriptofitai ir vyrauja lokaliai prisitaikiusios acidofilinės augalų rūšys. Ypač atkreiptinas dėmesys į natūralių pievų rūšis, visų pirma tai – žolės (daugiausia eraičinai, smilgos, miglės, daugiametės svidrės ir paprastosios šunažolės), taip pat ankštiniai augalai (dobilai ir paprastieji garždeniai), kurių yra daug ekotipų ir veislių, turinčių vietinę genetinę bazę. Jie šioje vietovėje klesti ir yra vertinami dėl savo prisitaikymo toje aplinkoje.

Šios gamtinės sąlygos skatina pašarų gamybą ir sudaro sąlygas karves ir jaučius daugiausia šerti naudojantis pačios valdos ištekliais.

Istoriniai ir žmogiškieji veiksniai

Galisijoje karvės ir jaučiai auginami nuo priešistorinių laikų. Nuo XII a. susiformavo gamybos modelis, pagal kurį karvių ir jaučių auginimas palaipsniui buvo įtraukiamas į šeimos ūkių veiklą. Šio modelio svarba išaugo XVIII a., kai karves ir jaučius imta naudoti darbams laukuose, o vėliau, gyvenimo pabaigoje būdavo penimi mėsai. XVI–XX a. trečdalis visų Ispanijos galvijų buvo užauginama Galisijoje.

XX a. viduryje pokario sunkumai paskatino šeimas tęsti tradicinę gamybos praktiką kaip išlikimo priemonę, o tai reiškė, kad buvo išsaugotas pagrindinis šio produkto kokybės elementas, t. y. tam tikras penėjimo, naudojant vietinius išteklius, būdas. Gyvulininkystė ir toliau plėtojama mažuose šeimos ūkiuose, kurie palaiko gyvulių, žemės ir žmonių simbiozę ir yra įsipareigoję tęsti iš kartos į kartą perduodamą šėrimo bei kruopštaus valdymo praktiką.

Apibendrinant, istorikai atskleidė šių karvių ir jaučių paslaptį: smulkieji augintojai ir nedidelės bandos, gyvuliai naudojami laukams apdirbti (tačiau, kurie dirba laukuose – bet ne per daug) – ir, savo darbingo gyvenimo pabaigoje, tvartuose yra kruopščiai penimi tvartuose – šeriami šviežia pievų žole ir kitais pašarais. Šis penėjimo būdas, pagal kurį karvių ir jaučių priežiūra derinama su saikingu fiziniu krūviu ir kuris palaipsniui paplito visame regione, remiantis šimtmečių senumo įrodymais, pagerina galutinę mėsos kokybę ir padeda ją atskirti nuo kitos mėsos. Šios mėsos reputacija buvo tokia, kad jau XVIII–XIX a. daugelis ekspertų, pavyzdžiui, Martín Sarmiento, N. Casas ir R. Jordana y Morera, pristatė Galiciją ir jos gyvulių augintojus kaip pavyzdį likusiai Ispanijos daliai: „maži ūkiai, kuriuose derinamas žemės ūkis ir gyvulių auginimas siekiant gerovės, apgyvendinta žemė ir užauginami geriausi karalystės gyvuliai bei pagaminama geriausia mėsa.“

Dažniausia gamybos sistema yra pusiau ekstensyvi, nes ji pritaikyta Galisijos teritorijai ir nedideliems, išsibarsčiusiems ūkiams. Karvės ir jaučiai paprastai dieną ganosi, o naktį laikomi tvartuose: tada jie šeriami papildomais pašarais.

Prieš skerdimą rekomenduojama, kad mėsos ūkiuose auginamos karvės būtų penimos ne trumpiau kaip šešis mėnesius iki skerdimo. Pieninėinkystės ūkiuose auginamoms karvėms šis minimalus laikotarpis bus privalomas. Dėl šios priežasties, laikantis Galisijos tradicijos, prieš skerdimą gyvuliai laikomi tvartuose arba bent apribojamas jų judėjimas lauke.

Specifinės produkto savybės

Vidutinė „Vaca Gallega – Buey Gallego“ skerdenų riebalų procentinė dalis yra didesnė nei 5,6 proc., o tai yra žymiai daugiau, palyginti su kitų karvių ir jaučių skerdenų riebalų vidutine verte. Tai laikoma teigiamu veiksniu, lemiančiu juslines mėsos savybes (jos skonį, švelnumą, sultingumą ir gardumą).

„Vaca Gallega – Buey Gallego“ mėsa pasižymi geru lipidų lygiu, kurį užtikrina didelis santykinis mononesočiųjų ir polinesočiųjų riebalų rūgščių kiekis. Be to, riebalų rūgščių santykis n-6/n-3 yra puikus, nes jis vidutiniškai yra mažesnis nei 2,05.

Priežastinis geografinės vietovės, žmogiškųjų veiksnių ir specifinių produkto savybių ryšys

Mėsos gamybos metodai Galisijoje pagrįsti mišria sistema, pagal kurią ganymas kaitaliojamas su šėrimu tvartuose. Naudodami nuosavus pašarų išteklius ir perteklinį derlių, ūkiai gamina marmurą primenančios struktūros mėsą, kuri išsiskiria savo ypatybėmis ir juslinėmis savybėmis.

Pašarus sudaro žalieji pašarai, daugiausia – gausiai želiančios žolės ir ankštiniai augalai, kurių ekotipai ir veislės yra vertinami dėl prisitaikymo prie vietos aplinkos. Šie pašarai, įskaitant minimalų 6 mėnesių šėrimo laikotarpį, kuriuo karvės ir jaučiai gauna energijos ne tik iš pašarų, bet ir iš subrendusių bei nesubrendusių kukurūzų siloso, javų rupinių ir kombinuotųjų pašarų, lemia tai, kad pirmiau nurodytas „Vaca Gallega – Buey Gallego“ skerdenų raumenyse esančių riebalų procentinis dydis yra didesnis nei kitų skerdenų riebalų vidutinės vertės.

Įsitvirtinęs paprotys leisti galvijams ganytis, pašarai, susidedantys iš žaliojo pašaro, kurio ne mažiau kaip 80 proc. pagaminama Galisijoje, kurioje vyrauja vietinės acidofilinės žolės rūšys, ir regiono vandens cheminė sudėtis suteikia „Vaca Gallega – Buey Gallego“ skerdenoms tinkamą lakiųjų junginių kiekį, palyginti su sočiosiomis riebalų rūgštimis, – vyraujantį mononesočiųjų ir polinesočiųjų riebalų rūgščių kiekį. Šie veiksniai taip pat suteikia mėsai gyvulinių riebalų kvapą, ilgai išliekantį mėsos skonį ir šiek tiek rūgštų šiam saugomam produktui būdingą poskonį.

Ryšys tarp geografinės vietovės ir produkto savybių nustatytas ataskaitoje, patvirtinančioje ryšį tarp geografinės vietovės ir Galisijos karvių bei jaučių mėsos kokybės, kurią parengė Fundación Centro Tecnolóxico da Carne (2016 m. balandžio 11 d.).

Reputacija

„Vaca Gallega – Buey Gallego“ mėsa yra vertinama vartotojų ir dažnai minima XIX ir XX a. kulinariniuose tekstuose. 1878 m. Museros y Rovira rašė: „Jo mėsa yra liesa ir turi išskirtinį skonį dėl pašaro, kuriuo jis buvo šeriamas“. 1894 m. Angelas Muro, svarbiausias Ispanijos kulinarijos istorijos maisto žinovas, pateikė tokį apibūdinimą: „Geros kokybės jautiena, gauta iš karvės arba jaučio, pasižyminti sodria, tamsiai raudona spalva ir marmurą primenančiais dryželiais“.

Daugelio ekspertų nuomone ši mėsa daugelyje šalių yra viena iš atrinktų geriausiomis pasaulyje laikomų mėsos rūšių, tiek delikatesų mėsinėse, tiek haute cuisine sektoriuje. (Savo svetainėje www.stephanedecotterd.com virtuvės šefas Stéphane Décotterd 2017 m. vasario 11 d. rašė: „Le bœuf de Galice, la meilleure viande du monde?“ („Galicijos jautiena – geriausia mėsa pasaulyje?“), o laikraščio El Mundo žurnalistas Manuel Darriba parengė straipsnį „El buey gallego. 1 600 kilos de la mejor carne del mundo“ (Galicijos jautis: 1 600 kilogramų geriausios mėsos pasaulyje“), išspausdintą 2009 m. lapkričio 8 d.) „Vaca Gallega – Buey Gallego“ mėsa yra žinomas ir pripažintas produktas. Šį faktą liudija tai, kad jos galima rasti specializuotose mėsinėse, aukščiausios klasės restoranų meniu ir žinomų virtuvės šefų gaminamuose patiekaluose.

Nacionalinėje ir tarptautinėje žiniasklaidoje yra daug nuorodų, pavyzdžiui: Žurnalo *XLSemanal* žurnalistas Carlos Herrera rašė: „... kai Balmasedoje „Iñaki“ bare gabalas (mėsos) buvo padėtas ant grotelių, dangus tiesiogine prasme atsivėrė. Tai buvo tikras Galisijos jautienos gabalas ...“ (2018 m. balandžio 8 d.); dienraščio The Irish Times žurnalistė Marie-Claire Digby rašė: „Geriausias jautienos gabalas, kurį kada nors valgė virtuvės šefas Gareth Smith, buvo iš vienos iš tų Galisijos karvių ...“ (2016 m. gruodžio 2 d.). Šią mėsą taip pat palankiai įvertino daugelis maisto kritikų (Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoi, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendel ir kt.), tinklaraštininkų ir nuomonės formuotojų, kurių specializacija – karvių ir jaučių jautiena.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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