C/2026/5126

5.10.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/5126)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Vaca Gallega – Buey Gallego”

ES atsauces numurs: PDO- ES-02308-AM01 – 6.7.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Vaca Gallega – Buey Gallego”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Galisijas reģionālās valdības Lauku lietu departaments, Galisijas Pārtikas kvalitātes aģentūra (*Agacal*)

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Grozījumi, kas izdarāmi aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes “Vaca Gallega – Buey Gallego” specifikācijā, tiek uzskatīti par standarta grozījumiem, jo tie nerada izmaiņas nosaukumā vai tā izmantošanā, kā arī nepastāv risks, ka varētu tikt sarauta saikne starp produktu un teritoriju, un tie neietver tirdzniecības ierobežojumus, kas ir aspekti, kuru grozīšanai būtu vajadzīgs Eiropas Komisijas apstiprinājums, kā noteikts Eiropas Parlamenta un Padomes 2024. gada 11. aprīļa Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 3. punktā.

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

Grozījums attiecībā uz minimālajām atbilstīgas liemeņa uzbūves prasībām.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Apraksts

Grozījums attiecas uz produkta aprakstu, kas ietverts produkta specifikācijas B punktā un vienotā dokumenta 4.2. punktā.

"Vaca Gallega – Buey Gallego" liemeņi ir iegūti tikai no rūpīgi barotiem un nobarotiem pieaugušiem dzīvniekiem, tādējādi tie ietilpst pieaugušu liellopu un smagu liellopu kategorijā. Šie liemeņi izceļas ar labu uzbūvi un augstu gaļas iznākumu, kas atbilst ar šo aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi saistītajiem augstajiem kvalitātes standartiem. Gadījumi, kad uzbūve nav tik labi attīstīta, parasti ir saistīti ar dabiskām atšķirībām starp dzīvniekiem vai ar to, ka audzēšanas perioda beigās nav sasniegts vēlamais optimālais attīstības līmenis. Tomēr vienmēr tiek garantēta atbilstība kvalitātes kritērijiem, kas raksturīgi ģeogrāfiskās izcelsmes norādei.

Prasības par zemāko pieļaujamo liemeņa uzbūves novērtējumu grozījuma mērķis ir panākt sertificētu liemeņu lielāku viendabīgumu un tādējādi vēl vairāk uzlabot produktu kvalitāti. Šajā nolūkā tika uzskatīts par lietderīgu noteikt O+ kategoriju par zemāko pieļaujamo liemeņa uzbūves novērtējumu, lai sertifikācijai būtu atbilstīgas šādas kategorijas: E, U, R un O+. Tāpēc O kategorija, kas iepriekš bija sertifikācijai atbilstīga, ir izslēgta.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums attiecībā uz minimālo nobeiguma nobarošanas periodu.

Apraksts

Šis grozījums attiecas uz ražošanas metodi, kas iekļauta produkta specifikācijas E punktā. Tas ietver arī nelielas izmaiņas vienotā dokumenta 6. punkta (Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu) formulējumā.

Pieaugušu liellopu gaļas ražošanā ir svarīgi veikt dzīvnieku (govju un vēršu) pienācīgu nobeiguma nobarošanu, lai iegūtu liemeņus ar augstu tauku seguma pakāpi. Šis process jāplāno, ņemot vērā dzīvnieka dzīvnieka nobarojuma pakāpi, kā arī izmantotās turēšanas un barošanas metodes. Pašreizējā produkta specifikācijā ir noteikts, ka visu dzīvnieku nobeiguma nobarošanas periodam pirms kaušanas jābūt vismaz sešus mēnešus ilgam neatkarīgi no to izcelsmes saimniecībā izmantotā audzēšanas veida.

Tomēr gaļas īpašības ir tieši saistītas ar izcelsmes saimniecībā izmantoto audzēšanas veidu. Attiecībā uz govīm, kas audzētas gaļas liellopu audzēšanas saimniecībās, kurās dzīvnieku ģenētisko pamatu veido gaļas ražošanai paredzētas šķirnes, kas nodrošina labāku morfoloģisko uzbūvi, vismaz sešus mēnešus ilgs nobeiguma nobarošanas periods pirms kaušanas ir uzskatāms par vēlamu, taču ne obligāti nepieciešamu. Savukārt attiecībā uz govīm, kas audzētas piena ražošanas saimniecībās, šāds minimālais laikposms ir būtisks. Tas skaidrojams ar to, ka pēc laktācijas beigām dzīvniekiem ir jāatjauno ķermeņa kondīcija un tie jābaro, lai sasniegtu produkta specifikācijā noteikto minimālo tauku seguma pakāpi.

Attiecīgi šā grozījuma mērķis ir noteikt, ka nobeiguma nobarošanas periods ir obligāts tikai dzīvniekiem no piena ražošanas saimniecībām, savukārt dzīvniekiem no gaļas liellopu audzēšanas saimniecībām tas saglabājams kā ieteikums.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Dažu tādu prakšu iekļaušana, kas uzlabo dzīvnieku labturību.

Apraksts

Šis grozījums, kas, kā jau minēts, ietekmē produkta specifikācijas E punktu (Ražošanas metode), vienoto dokumentu neietekmē.

Vēl viens grozījums E punktā attiecībā uz ražošanas metodi paredz iekļaut noteiktas prakses, kuru mērķis ir veicināt vides aizsardzību un dzīvnieku labturību, kā arī nodrošināt labus higiēnas un veselības apstākļus. Šāda prakse ir tieši saistīta ar kvalitatīvu produktu ražošanu, tāpēc tiek uzskatīts, ka tā ir skaidri jāiekļauj produkta specifikācijā. Jo īpaši ir iekļautas vairākas prasības attiecībā uz dzīvnieku tīrību un pārvietošanās brīvību, aploku un atpūtas vietu stāvokli,

ventilāciju un apgaismojumu, ganīšanu un piekļuvi barībai un ūdenim, kā arī kopumā attiecībā uz novietņu stāvokļa un dzīvnieku veselības uzraudzību.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Terapeitiskajā ārstēšanā izmantoto zāļu izdalīšanās periodi.

Apraksts

Vēl viens grozījums, kas arī ietekmē produkta specifikācijas E punktu un neietekmē vienoto dokumentu, attiecas uz dzīvnieku terapeitisko ārstēšanu.

Minimālo izdalīšanās periodu noteikšana zālēm, ko izmanto dzīvnieku terapeitiskajā ārstēšanā pirms kaušanas, ir reglamentēta standarta prakse, kas jāievēro saskaņā ar spēkā esošajiem veselības aizsardzības noteikumiem. Šie tiesību aktos noteiktie termiņi ir paredzēti, lai nodrošinātu, ka iegūtie produkti ir droši lietošanai pārtikā, un tos nosaka, pamatojoties uz plaši apstiprinātiem zinātniskiem kritērijiem.

Šajā kontekstā konkursa specifikācijās ietvertais noteikums, kas paredz minētos periodus pagarināt līdz pat divkāršam to ilgumam, neietilpst piemērojamā tiesiskā regulējuma tvērumā. Šai prasībai nav nekāda pamatojuma nevienā tiesību normā, un to neapstiprina arī zinātniski pierādījumi, kas liecinātu par šādas prasības piemērošanas nepieciešamību. Tāpat nav pētījumu, riska analīžu vai tehnisko rezultātu, kas pamatotu minētā perioda pagarināšanu, jo īpaši tāpēc, ka atļautajiem veterinārajiem produktiem jau ir noteikti pietiekami ilgi un droši izdalīšanās periodi. Līdz ar to šīs prasības turpmāka piemērošana nav pamatota, un tai vairs nevajadzētu būt obligātai.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Gaļas nogatavināšana.

Apraksts

Pieaugušu govju un vēršu gaļas nogatavināšana ir prakse, kuras galvenais mērķis ir uzlabot produkta organoleptiskās īpašības un kuras ilgums ir atkarīgs no patēriņa tendencēm un tirgus pieprasījuma. Nav viena optimāla vai standartizēta nogatavināšanas perioda; tā ilgums var būt no dažām dienām līdz vairākiem mēnešiem, savukārt "sausās nogatavināšanas" gadījumā tas var pat pārsniegt gadu. Šī daudzveidība atspoguļo arī raksturīgās atšķirības starp gaļas izcirtņiem, ko nosaka dzīvnieku veids un vecums.

Praksē tieši specializēti restorāni un tirdzniecības uzņēmumi veic nogatavināšanu un nosaka tās ilgumu atbilstoši savu klientu profilam un tirdzniecības stratēģijām. Šā iemesla dēļ šis posms neietilpst aizsargātā produkta ražošanas procesā, bet attiecas uz tā turpmāko tirdzniecību. Tāpēc ir lietderīgi atteikties no obligātas nogatavināšanas un tai noteiktā minimālā ilguma, jo šādi nosacījumi nav pamatoti un var kavēt produkta pienācīgu tirdzniecību.

Kā minēts iepriekš, šis grozījums skar produkta specifikācijas E punktu par ražošanas metodi un vienotā dokumenta 4.5. punktu, un to pamato nepieciešamība atvieglot aizsargātā produkta tirdzniecību.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Aizsargātās gaļas sasaldēšana.

Apraksts

Spānijas tirgū, kā arī lielākajā daļā Eiropas Savienības dalībvalstu pieaugušu liellopu gaļu tirgo gandrīz tikai atdzesētā veidā, jo tā ir patērētāju iecienītākā uzglabāšanas metode. Saldētas liellopu gaļas pārdošana galapatērētājam parasti samazina produkta vērtību, savukārt ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētas liellopu gaļas gadījumā tā varētu pat kaitēt produkta reputācijai. Iekšējā tirgū sasaldēšanu izmanto gandrīz tikai tām liemeņa daļām, kuras paredzētas pārstrādātu produktu ražošanai, nevis augstvērtīgiem gaļas izcirtņiem.

Tajā pašā laikā gaļas nozarē jau gadiem ilgi izmanto modernas iepakošanas sistēmas, kas pagarina gaļas glabāšanas laiku un uzlabo krājumu pārvaldību, tādējādi gaļu var nogādāt tirdzniecības vietās, to nesasaldējot, jo īpaši tad, ja pārvadāšanas laiks ir īss. Tomēr starptautiskajos tirgos pieaug pieprasījums, ko nav iespējams apmierināt ar atdzesētu produktu, jo ilgais transportēšanas laiks apgrūtina pienācīgu aukstuma ķēdes uzturēšanu.

Šādos gadījumos uzņēmējiem ir jāizmanto sasaldēšana, lai ar AĢIN "Vaca Gallega – Buey Gallego" apzīmēto liellopu gaļu tirgotu optimālos apstākļos. Turklāt šajos nepietiekami apkalpotajos tirgos saldētas liellopu gaļas tirdzniecība ir ierasta un vispārpieņemta prakse, kas būtiski nemazina produkta ekonomisko vērtību vai nekaitē tā tēlam. Tā kā sasaldēšana gandrīz nemaina gaļas galvenās organoleptiskās un komerciālās īpašības, no loģistikas viedokļa tā ir piemērota un nepieciešama uzglabāšanas metode, kas ļauj nodrošināt produkta nonākšanu šajos tirgos, vienlaikus saglabājot ģeogrāfiskās izcelsmes norādes aizsardzību.

Ņemot vērā iepriekš minēto, tiek ierosināts specifikācijā iekļaut iespēju sasaldēt ar AĢIN "Vaca Gallega – Buey Gallego" apzīmēto gaļu, lai to tirgotu trešo valstu tirgos ārpus Eiropas Savienības; šī iespēja neattiektos uz Andoru un Gibraltāru, jo šīs teritorijas atrodas pietiekami tuvu, lai gaļu to tirgos varētu nogādāt bez sasaldēšanas.

Šis grozījums ietver nelielas izmaiņas produkta aprakstā – produkta specifikācijas B punktā un vienotā dokumenta 4.1. un 4.2. punktā –, kā arī ražošanas metodē, kas izklāstīta produkta specifikācijas E punktā.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums marķējumos

Apraksts

"Vaca Gallega" un "Buey Gallego" marķējuma dizainparaugos, kas iekļauti specifikācijā un spēkā esošajā vienotajā dokumentā, nav ietverts Eiropas Savienības aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu simbols. Tādēļ tiek uzskatīts par lietderīgu veikt grozījumus, lai iekļautu šo simbolu.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Atsauču uz tiesību aktiem atjaunināšana.

Apraksts

Ir atjauninātas dažas atsauces uz tiesību aktiem, kas laika gaitā ir novecojušas. Ir grozītas arī atsauces uz Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu "Carne de Vacuno de Galicia" regulatīvo padomi, lai atspoguļotu tās jauno nosaukumu, proti, Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu "Ternera Gallega" un "Vaca Gallega – Buey Gallego" regulatīvā padome, un ir veikti arī daži oficiāli labojumi specifikācijas tekstā, lai to uzlabotu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Vaca Gallega – Buey Gallego"

ES atsauces numurs: PDO- ES-02308-AM01 – 6.7.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

"Vaca Gallega – Buey Gallego"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

0201 – Svaiga vai atdzesēta liellopu gaļa

0202 – Saldēta liellopu gaļa

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts*

Produkts ir svaiga gaļa, kas iegūta no Galisijas govīm un vēršiem, kuri pieder pie Galisijas balto govju un Galisijas brūno govju šķirnēm ("Cachena", "Caldelana", "Frieiresa", "Limiana" un "Vianesa"), šķirnēm "Asturiana de los Valles", "Limousin", "Blonde d'Aquitaine", "Friesian" un Alpu brūnās šķirnes, neatkarīgi no tā, vai tie ir tīršķirnes dzīvnieki vai to krustojumi.

Dzīvniekus atkarībā no to dzimuma, vecuma un ražošanas sistēmas iedala šādos veidos:

a) "vaca" [govs] – sieviešu kārtas dzīvnieki, kas pirms kaušanas atnesušies vismaz vienu reizi. To gaļa ir sarkanā līdz ķiršsarkanā krāsā un marmorēta ar tievām svītrām. Tauki ir krēmīgi baltā līdz dzeltenīgi baltā krāsā, ar stingru tekstūru un taustes ziņā stingrām šķiedrām.

   — Liemeņa uzbūves klase: E, U, R un O+. Uzbūves klasi neņem vērā attiecībā uz Galisijas brūno šķirņu liellopu liemeņiem.

   — Tauku seguma pakāpe: 5., 4. un 3;

b) "buey" [vērsis] – vīriešu kārtas dzīvnieki, kas kastrēti pirms 1 gada vecuma sasniegšanas un kaušanas brīdī ir vecāki par 48 mēnešiem. To gaļa ir sarkanā līdz purpursarkanā krāsā, ar izteiktu marmorējumu. Tauki ir pērļbaltā līdz dzeltenā krāsā, ar stingru tekstūru un taustes ziņā stingrām šķiedrām.

   — Liemeņa uzbūves klase: E, U un R.

   — Tauku seguma pakāpe: 5. un 4.

"Vaca Gallega – Buey Gallego" gaļai tās tauku seguma dēļ (vidējais starpmuskuļu tauku procentuālais daudzums liemeņos pārsniedz 5,6 %) piemīt dzīvnieku tauku smarža; ēdot tā ir maiga un sulīga, ar izteiktu un noturīgu gaļai raksturīgu garšu un nedaudz skābenu pēcgaršu.

Liemeņiem, ceturtdaļliemeņiem, muguras gabaliem un citiem izcirtņiem, kurus paredzēts sadalīt daļās un pārdot patērētājam svaigus un sagrieztus, jābūt atdzesētiem. Ja tos sasaldē, tie zaudē AĢIN aizsardzību, izņemot gadījumus, kad tie ir paredzēti eksportam uz trešām valstīm ārpus ES (šā izņēmuma piemērošanas nolūkā ne Andoru, ne Gibraltāra teritoriju neuzskata par šādām trešām valstīm).

Vārdu "selección" var izmantot, lai marķētu ar AĢIN apzīmēto gaļu, kura iegūta gan no "Vaca Gallega", gan "Buey Gallego" liemeņiem, kas ievērojami ar apjomīgo marmorējumu un tos pārklājošo tauku oranži dzelteno krāsu un atbilst šādām prasībām:

   — liemeņa uzbūves klase: E, U un R+,

   — tauku seguma pakāpe: 5 un 4+.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Produktīvās dzīves laikā govju un vēršu barības pamatā ir ganību zāle, svaiga lopbarība (zāle un labība) un konservēta lopbarība (zāles skābbarība, kukurūzas skābbarība un siens), ko papildina graudi, kartupeļi, rāceņi, salmi un barības maisījums.

Maigais Atlantijas okeāna klimats ir labvēlīgs bagātīgai un agrīnai tādas lopbarības ražai, kurai ir augsta enerģētiskā vērtība un proteīnu saturs, un tas nodrošina dzīvnieku apgādi ar barību. Tiek ņemts vērā arī tas, ka gada vidējais dzīvnieku blīvums nedrīkst pārsniegt 2 liellopu vienības uz hektāru izmantotās lauksaimniecības zemes platības (ILZP).

Lielākajai daļai izmantotās lopbarības jābūt iegūtai pašā saimniecībā, un vismaz 80 % no tās jābūt iegūtiem ģeogrāfiskajā apgabalā, uz kuru attiecas AĢIN. Galisijas pļavās sastopamās sugas ir galvenokārt stiebrzāles (auzenes, smilgas, skarenes, airenes un kamolzāle) un mazākā mērā pākšaugi (āboliņš un ragainais vanagnadziņš). Barību, kas nodrošina enerģiju, papildina ar gatavas un negatavas kukurūzas skābbarību un labības miltiem.

Nobeiguma nobarošanas posmā dzīvnieku uzturu var papildināt ar barības maisījumu, nepārsniedzot 1 kg sausnas dienā uz katriem 100 kg dzīvnieka vidējā dzīvsvara attiecīgajā posmā. Šādai barībai jābūt gatavotai no augu izcelsmes izejvielām. Tai jāsatur vismaz 80 % labības un labības atvasinājumu, pākšaugu un eļļas augu. Ir nepārprotami aizliegta tādu produktu izmantošana, kas varētu traucēt govju un vēršu normālai augšanai, kā arī pārstrādātu dzīvnieku izcelsmes blakusproduktu izmantošana.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Govju un vēršu dzimšanai, audzēšanai, nobarošanai un kaušanai, kā arī liemeņu izciršanai jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Produkts var būt sadalīts gabalos, iepakots un marķēts gaļas pārstrādes uzņēmumos, kas reģistrēti regulatīvajā padomē, vai uzņēmumos, kuri ar regulatīvo padomi jau ir noslēguši sadarbības nolīgumu par aizsargātā produkta kontroli, marķēšanu un tirdzniecību.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz visiem liemeņiem, ceturtdaļliemeņiem, izcirtņiem un daļām jābūt reģistrētajam nosaukumam "Vaca Gallega – Buey Gallego" un AĢIN logotipam:



Vārdiem “Vaca Gallega” vai “Buey Gallego” (atkarībā no gaļas veida) uz katras etiķetes jābūt vienā redzamības laukā ar reģistrēto nosaukumu un AĢIN logotipu, kā attēlots turpmāk sniegtajā paraugā.





5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskais apgabals, uz ko attiecas aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde “Vaca Gallega – Buey Gallego”, ir viss Galisijas autonomais apgabals.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskās saiknes ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatā ir

☑ reputācija;

☑ attiecīga kvalitāte;

☐ citas īpašības.

Kopsavilkums par saikni

Starp ģeogrāfisko apgabalu un "Vaca Gallega – Buey Gallego" gaļu pastāvošās saiknes pamatā ir produkta specifiskās īpašības, un to pastiprina tā reputācija.

Ģeogrāfiskā apgabala fiziskās īpašības un dabas faktori

Produkta "Vaca Gallega – Buey Gallego" ražošanai piemērotu govju un vēršu audzēšana un nobarošana vēsturiski ir saistīta ar Galisijas specifisko ģeogrāfisko vidi, konkrēti, augsnes un klimatiskajiem apstākļiem lopbarības ražošanai.

Galisijas ainavā dominē lēzeni pakalni un zemi kalni, kuru augstums reti pārsniedz 800 m, un tie mijas ar pasargātām ielejām, kas nodrošina, ka ganīšana iespējama visu gadu. Tajās atrodas liels upju tīkls, kas nodrošina gan apūdeņošanu, gan dzeramo ūdeni govīm un vēršiem. Ūdens satur salīdzinoši daudz nātrija un hlorīdu, bet maz kalcija, magnija un silīcija.

Augsnes veidojušās galvenokārt uz granīta, kristālisko slānekļu un māla slānekļu pamatiežiem, un tām raksturīga skāba reakcija un augsts organisko vielu saturs. Klimats ir mērens, ar spēcīgu okeāna ietekmi, un tam raksturīga mērena temperatūra (svērtā vidējā temperatūra pārsniedz 13 °C) un liels nokrišņu daudzums (vairāk nekā 1 100 mm gadā).

Šie vides apstākļi ir radījuši ļoti daudzveidīgu floru, ko galvenokārt veido hemikriptofīti un kurā dominē vietējiem apstākļiem pielāgojušās acidofilās sugas. Īpaši jāmin dabisko pļavu sugas, jo īpaši stiebrzāles (galvenokārt auzenes, smilgas, skarenes, airenes un kamolzāle) un pākšaugi (āboliņš un ragainais vanagnadziņš), kuriem ir daudz vietējas ģenētiskas izcelsmes ekotipu un šķirņu. Šīs sugas šajā apgabalā zeļ un ir augstu novērtētas, jo ir pielāgojušās vietējiem apstākļiem.

Minētie dabas apstākļi veicina lopbarības ražošanu un nodrošina, ka govis un vēršus lielākoties baro no pašu saimniecības resursiem.

Vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori

Govju un vēršu audzēšana Galisijā sākusies aizvēsturiskos laikos. Kopš 12. gadsimta attīstījās ražošanas modelis, kurā govis un vēršus pakāpeniski iekļāva ģimeņu saimniecību darbībā. Tā nozīme ir bijusi acīmredzama kopš 18. gadsimta, kad govis un vērši strādāja laukā un dzīves beigās tika nobaroti gaļai. No 16. līdz 20. gadsimtam Galisijā tika audzēta viena trešdaļa Spānijas liellopu.

20. gadsimta vidū pēckara perioda grūtību dēļ ģimenēm bija jāturpina izmantot tradicionālās ražošanas metodes, lai izdzīvotu, un tas nozīmēja, ka tika saglabāts šā produkta kvalitātes pamatelements, proti, īpaša nobarošanas metode, izmantojot vietējos resursus. Lopkopības pamatā joprojām ir nelielas ģimenes saimniecības, kas saglabā simbiozi starp lauksaimniecības dzīvniekiem, zemi un cilvēkiem un turpina ievērot no paaudzes paaudzē pārmantotās dzīvnieku barošanas un rūpīgas turēšanas metodes.

Rezumējot – vēsturnieki ir atklājuši šo govju un vēršu noslēpumu: nelieli ražotāji un nelieli ganāmpulki, dzīvnieki, kurus izmanto lauku darbos, taču nepārslogo, un darba mūža beigās rūpīgi nobaro kūtīs ar svaigu pļavu zāli un citu barību. Šī nobarošanas metode, kas govju un vēršu kopšanu apvieno ar mērenu izkustēšanos un kas pakāpeniski kļuva plaši izplatīta visā reģionā, un attiecībā uz ko pastāv pierādījumi, ka tā ir gadsimtiem sena, uzlabo gaļas galīgo kvalitāti un palīdz to atšķirt no citas gaļas. Attiecībā uz tās reputāciju – jau 18. un 19. gadsimtā daudzi eksperti, piemēram, *Martín Sarmiento*, *N. Casas* un *R. Jordana y Morera*, minēja Galisiju un tās lopkopjus kā piemēru pārējai Spānijai: "nelielas saimniecības, kurās lauksaimniecība un lopkopība ir apvienotas, lai radītu labklājību, apdzīvotu zemi un ražotu karalistes labākos mājlopus un gaļu."

Izplatītākā ražošanas sistēma ir daļēji ekstensīva, jo tā ir saderīga ar Galisijas reljefu, kā arī lauku saimniecību sadrumstalotības līmeni un nelielā mēroga darbību. Govis un vērši dienas laikā parasti ir ganībās, bet naktīs – kūtīs, kur tiem tiek dota papildbarība.

Govīm no gaļas liellopu audzēšanas saimniecībām pirms kaušanas ieteicams vismaz sešus mēnešus ilgs nobeiguma nobarošanas periods. Attiecībā uz govīm no piena ražošanas saimniecībām šis minimālais periods ir obligāts. Tāpēc saskaņā ar galisiešu tradīcijām dzīvniekus pirms kaušanas tur kūtīs vai vismaz ierobežo to pārvietošanos laukā.

Produkta specifiskās īpašības

Vidējais starpmuskuļu tauku procentuālais daudzums "Vaca Gallega – Buey Gallego" liemeņos pārsniedz 5,6 % un ir daudz augstāks nekā vidēji citu govju un vēršu liemeņos. To uzskata par pozitīvu faktoru, kas ir svarīgs gaļas organoleptiskajai kvalitātei (tās garšai, maigumam, sulīgumam un garšīgumam).

"Vaca Gallega – Buey Gallego" gaļai ir labs lipīdu profils, ko raksturo augstais relatīvais mononepiesātināto un polinepiesātināto taukskābju saturs. Turklāt gaļā ir arī teicama n-6 un n-3 taukskābju attiecība, jo vidēji tā ir zemāka par 2,05.

Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu, cilvēkfaktoriem un produkta specifiskajām īpašībām

Gaļas ražošanas metodes Galisijā balstās uz jauktu sistēmu, kurā ganīšanās mijas ar barošanu steliņģos. Saimniecības izmanto pašu barības resursus un ražas pārpalikumus, kas rada marmorētu gaļu, kura izceļas ar savām īpašībām un organoleptisko kvalitāti.

Barība sastāv no lopbarības – galvenokārt ļoti ražīgas stiebrzāles un pākšaugiem, kuru ekotipi un šķirnes tiek augstu vērtēti tāpēc, ka tie pielāgojušies vietējai videi. Minētā barība kopā ar minimālo sešu mēnešu nobeiguma nobarošanas periodu, kura laikā govju un vēršu barība, kas tiem sniedz enerģiju, tiek papildināta ar gatavas un negatavas kukurūzas skābbarību, labības miltiem un arī barības maisījumiem, nodrošina "Vaca Gallega – Buey Gallego" liemeņos iepriekš minēto starpmuskuļu tauku procentuālo daudzumu, kas ir augstāks nekā vidēji citos liemeņos.

Ieradums laist liellopus ganībās, barība, kurā vismaz 80 % veido lopbarība, kas iegūta Galisijā, kur dominē vietējās acidofilās zālaugu sugas, un reģiona ūdens ķīmiskais sastāvs "Vaca Gallega – Buey Gallego" liemeņiem nodrošina labu lipīdu profilu, kurā ir vairāk mononepiesātināto un polinepiesātināto taukskābju nekā piesātināto taukskābju. Šie faktori arī piešķir gaļai īpašības, kas tipiskas aizsargātajam produktam, proti, dzīvnieku tauku smaržu, noturīgu gaļai raksturīgu garšu un nedaudz skābenu pēcgaršu.

Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta īpašībām ir noteikta *Fundación Centro Tecnolóxico da Carne* sagatavotajā Ziņojumā, kas apliecina saikni starp ģeogrāfisko apgabalu un Galisijas govju un vēršu gaļas kvalitāti (11.4.2016.).

Reputācija

"Vaca Gallega – Buey Gallego" gaļu augstu vērtē patērētāji, un tā ir bieži minēta 19. un 20. gadsimta kulinārijas tekstos. 1878. gadā *Museros y Rovira* norādīja: "Tā gaļa ir liesa, un dzīvniekam dotā barība tai piešķir izsmalcinātu garšu." 1894. gadā *Ángel Muro*, lielākais gardēdis Spānijas kulinārijas vēsturē, to aprakstīja šādi: "Labas kvalitātes liellopu gaļa, kas iegūta no govs vai vērša, piesātinātā, tumši sarkanā krāsā, ar dzīslām, kuras atgādina marmoru."

Daudzi eksperti šo gaļu ierindo tādas īpaši augstu vērtētu gaļas veidu grupā, ko daudzās valstīs uzskata par vienu no labākajām pasaulē gan delikatešu gaļas veikalos, gan *haute cuisine* sektorā. (Šefpavārs *Stéphane Décotterd* savā tīmekļa vietnē www.stephanedecotterd.com ievietoja rakstu "Le bœuf de Galice, la meilleure viande du monde?" ["Galisijas liellopu gaļa: vai labākā gaļa pasaulē?"], publicēts 11.2.2017., bet *El Mundo* žurnālists *Manuel Darriba* uzrakstīja rakstu ar nosaukumu "El buey gallego. 1 600 kilos de la mejor carne del mundo" ["Galisijas vērsis. 1 600 kilogrami labākās gaļas pasaulē"], publicēts 8.11.2009.). "Vaca Gallega – Buey Gallego" gaļa ir slavens un atzīts produkts, par ko liecina fakts, ka to var atrast specializētos gaļas veikalos, augstākās klases restorānu ēdienkartēs un labi zināmu šefpavāru gatavotos ēdienos.

Tā daudzkārt minēta valsts un starptautiskajos medijos, piemēram, žurnālists *Carlos Herrera* žurnālā "XLSemanal" raksta šādi: "(..) kad bārā "Iñaki" *Balmaseda* uz grila tika uzmests gaļas gabals, burtiski atvērās debesis. Tas bija īsts Galisijas liellopu gaļas gabals (..)" (8.4.2018.); žurnāliste *Marie-Claire Digby* laikrakstā "The Irish Times" raksta šādi: "Labākais liellopu gaļas gabals, ko šefpavārs *Gareth Smith* jebkad ir ēdis, bija no kādas no šīm Galisijas govīm (..)" (2.12.2016.). Šo gaļu ir atzinīgi novērtējuši arī daudzi pavārmākslas kritiķi (*Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoi, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendel* u. c.), emuāru autori un viedokļu veidotāji, kas specializējas no govīm un vēršiem iegūtas liellopu gaļas jomā.

Elektroniska atsauce (*URL*) uz produkta specifikācijas publikāciju

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