Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/5126

5.10.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/5126)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Vaca Gallega — Buey Gallego"

EU-referentienummer: PGI-ES-02308-AM01 — 6.7.2026

1. **Naam van het product**

"Vaca Gallega — Buey Gallego"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

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

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De geplande wijzigingen van het productdossier voor de beschermde geografische aanduiding "Vaca Gallega — Buey Gallego" zijn standaardwijzigingen, omdat ze niet leiden tot een wijziging in de naam of in het gebruik van de naam, het verband met het geografische gebied niet dreigen te verbreken en geen verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich meebrengen, aspecten waarvoor de goedkeuring van de Europese Commissie vereist is overeenkomstig artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Wijziging van de minimaal toegestane bevleesdheid.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschrijving

De wijziging betreft de beschrijving van het product in deel B van het productdossier en punt 4.2 van het enig document.

De karkassen van "Vaca Gallega — Buey Gallego" zijn uitsluitend afkomstig van volwassen dieren die zorgvuldig zijn gevoederd en vetgemest, waardoor zij worden ingedeeld in de categorie "volwassen runderen" ("vacuno mayor" en "vacuno pesado"). Deze karkassen worden gekenmerkt door hun goede bevleesdheid en hoge vleesopbrengst, in overeenstemming met de excellentienormen die verbonden zijn aan deze beschermde geografische aanduiding. Een lagere bevleesdheid is meestal te wijten aan natuurlijke verschillen tussen de dieren of aan het feit dat het gewenste optimale niveau tijdens de laatste groeifase niet is bereikt. Niettemin blijft de naleving van de specifieke kwaliteitscriteria voor de geografische aanduiding gewaarborgd.

De wijziging van de minimaal toegestane bevleesdheid is bedoeld om de uniformiteit van de gecertificeerde karkassen en dus de kwaliteit van het product te verbeteren. Daartoe werd het passend geacht categorie O+ te definiëren als de minimaal toegestane bevleesdheid van karkassen, zodat de volgende categorieën in aanmerking komen voor certificering: E, U, R en O+. Daarmee is categorie O, die eerder wel was toegestaan, voortaan uitgesloten.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van de minimale afmestperiode.

Beschrijving

De wijziging heeft betrekking op de in deel E van het productdossier beschreven werkwijze voor het verkrijgen van het product en houdt ook een kleine wijziging in van de formulering van punt 6 (Verband met het geografische gebied) van het enig document.

Bij de productie van vlees van volwassen runderen is een adequate afmesting van de dieren (koeien en ossen) van essentieel belang om karkassen met een hoog vetpercentage te verkrijgen. Bij de planning van dit proces moet rekening worden gehouden met de vleesconditie van het dier en met de behandeling van het dier en zijn voeding. Het huidige productdossier voorziet in een minimale afmestperiode van zes maanden voorafgaand aan de slacht voor alle dieren, ongeacht de productierichting van het bedrijf waarvan zij afkomstig zijn.

De vleesconditie van het dier houdt echter rechtstreeks verband met de productierichting van het oorspronkelijke bedrijf. In het geval van koeien van vleesgerichte bedrijven, waar dieren van in de vleesproductie gespecialiseerde rassen worden gehouden waarvan de genetische factoren tot een betere morfologische bevleesdheid leiden, wordt een minimale afmestperiode van zes maanden voorafgaand aan de slacht wenselijk, maar niet essentieel geacht. Voor koeien afkomstig van melkgerichte bedrijven is deze minimale afmestperiode echter van essentieel belang. Aan het einde van de melkproductie moeten de dieren een fysiek herstel- en vetmesterijproces ondergaan om de in het productdossier vereiste minimale vetbedekking te bereiken.

Het doel van deze wijziging is daarom de afmestperiode alleen verplicht te stellen voor dieren van melkveebedrijven, terwijl deze aanbevolen blijft voor dieren van vleesveebedrijven.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Invoering van bepaalde praktijken ter verbetering van het dierenwelzijn.

Beschrijving

Zoals hierboven aangegeven, heeft deze wijziging gevolgen voor deel E (Werkwijze voor het verkrijgen van het product) van het productdossier, maar niet voor het enig document.

Deze verdere wijziging van het deel over de productiemethode heeft betrekking op de invoering van bepaalde praktijken ter bevordering van de bescherming van het milieu en het dierenwelzijn, alsook van goede hygiëne- en gezondheidsomstandigheden. Aangezien deze praktijken rechtstreeks verband houden met het verkrijgen van kwaliteitsproducten, wordt het noodzakelijk geacht ze uitdrukkelijk in het productdossier te vermelden. Meer in het bijzonder is er een aantal eisen ingevoerd met betrekking tot de reinheid en de bewegingsvrijheid van de dieren, de

staat van de binnenplaatsen en rustplaatsen, ventilatie en verlichting, het laten grazen en de toegang tot voedsel en drinken en, in het algemeen, de controle van de toestand van de voorzieningen en de gezondheid van de dieren.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Perioden van stopzetting van therapeutische behandelingen.

Beschrijving

Een andere wijziging — die ook gevolgen heeft voor deel E van het productdossier, maar niet voor het enig document — heeft betrekking op de therapeutische behandeling van dieren.

Het vaststellen van wachttijden tussen de laatste toediening van therapeutische behandelingen en het slachten van dieren is een gangbare praktijk, die is gereguleerd en verplicht is op grond van de geldende gezondheidsvoorschriften. Deze bij wet vastgestelde termijnen zijn bedoeld om de veiligheid van voor menselijke consumptie verkregen producten te waarborgen en worden vastgesteld op basis van breed gevalideerde wetenschappelijke criteria.

In dit verband valt de clausule in het productdossier, die vereist dat deze termijnen worden verdubbeld, buiten het toepasselijke rechtskader. Deze eis is niet gebaseerd op enige wettelijke bepaling en wordt niet ondersteund door wetenschappelijk bewijs waaruit de noodzaak van de toepassing ervan blijkt. Bovendien zijn er geen studies, risicoanalyses of technische resultaten die de verlenging van die termijnen rechtvaardigen, met name omdat voor geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik waarvoor een vergunning is verleend, al lange en veilige wachttijden gelden. Bijgevolg blijkt het onnodig deze vereiste te handhaven en moet zij haar verplichte karakter verliezen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

De rijping van het vlees

Beschrijving

Het laten rijpen van vlees van volwassen runderen (koeien en ossen) is een praktijk die voornamelijk gericht is op verbetering van de organoleptische kenmerken van het product, waarvan de duur afhankelijk is van de consumptietrends en de marktvoorkeuren. Er is geen optimale of gestandaardiseerde periode, maar een breed scala aan opties, variërend van enkele dagen tot enkele maanden, of zelfs meer dan een jaar voor de processen “dry age”. Deze diversiteit weerspiegelt ook de intrinsieke verschillen in deelstukken als gevolg van de typologie en leeftijd van de dieren.

In de praktijk zijn het detailhandelszaken en gespecialiseerde restaurants die het rijpingsproces uitvoeren. Op basis van het profiel van hun klanten en hun commerciële strategie bepalen zij de duur daarvan. Daarom behoort deze stap niet tot het proces ter verkrijging van het beschermde product, maar tot de daaropvolgende afzet ervan. De rijpingsvereiste en de bijbehorende minimumduur moeten daarom worden geschrapt, aangezien deze ongegronde eis een belemmering kan vormen voor de passende afzet van het product.

Net als de hierboven beschreven wijzigingen heeft deze wijziging gevolgen voor deel E van het productdossier, dat betrekking heeft op de werkwijze voor het verkrijgen van het product, en punt 4.5 van het enig document, en wordt zij gerechtvaardigd door de noodzaak om de afzet van het beschermde product te vergemakkelijken.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Invriezing van beschermd vlees

Beschrijving

Op de Spaanse markt en in de meeste EU-lidstaten wordt vlees van volwassen runderen bijna uitsluitend gekoeld in de handel gebracht, aangezien deze bewaarmethode de voorkeur heeft van de consument. De verkoop van ingevroren vlees aan de eindverbruiker leidt over het algemeen tot een waardevermindering van het product en in het geval van vlees met een beschermde geografische aanduiding kan dit zelfs negatieve gevolgen hebben voor de faam ervan. Op de interne markt vindt invriezing vrijwel alleen plaats voor de delen van het karkas die bestemd zijn voor de vervaardiging van verwerkte producten, en niet voor de edele delen.

Tegelijkertijd maakt de vleesindustrie al jaren gebruik van geavanceerde verpakkingssystemen om de houdbaarheid van het vlees te verlengen en het voorraadbeheer te optimaliseren, waarbij ervoor wordt gezorgd dat vlees naar verkooppunten wordt vervoerd, zonder dat het hoeft te worden ingevroren, met name wanneer de transporttijden kort zijn. Gekoelde producten hebben echter geen toegang tot bepaalde groeiende internationale markten, aangezien het moeilijk is om de koudeketen op lange transporten adequaat in stand te houden.

In deze omstandigheden moeten de marktdeelnemers gebruikmaken van invriezing om vlees met de BGA "Vaca Gallega — Buey Gallego" onder optimale omstandigheden af te zetten. Bovendien is het in de handel brengen van ingevroren rundvlees op deze slecht bediende markten een gangbare en geaccepteerde praktijk, die geen significante invloed heeft op de economische waarde of het imago van het product. Aangezien invriezing de voornaamste organoleptische en commerciële kwaliteiten van het vlees nauwelijks verandert, is het een geschikte en logistiek noodzakelijke bewaarmethode om ervoor te zorgen dat het vlees naar deze bestemmingen wordt vervoerd zonder de bescherming van de geografische aanduiding te verliezen.

Gezien het bovenstaande wordt voorgesteld in het productdossier de mogelijkheid op te nemen om vlees met de BGA "Vaca Gallega — Buey Gallego" in te vriezen voor verkoop op markten van derde landen buiten de Europese Unie, met uitzondering van Andorra en Gibraltar, waarvoor vanwege de geografische nabijheid deze procedure niet nodig is om een adequate markttoegang te waarborgen.

Deze wijziging houdt een minimale wijziging in van de beschrijving van het product in deel B) van het productdossier en de punten 4.1 en 4.2 van het enig document, alsook van de productiemethode in deel E) van het productdossier.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van de etikettering

Beschrijving

De modellen van de etiketten "Vaca Gallega" en "Buey Gallego" in het productdossier en in het huidige enig document bevatten niet het Europese symbool voor beschermde geografische aanduidingen. Daarom wordt het passend geacht dit symbool erin op te nemen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Bijwerking van de verwijzingen naar wetgeving

Beschrijving

Sommige achterhaalde verwijzingen naar wetgeving zijn bijgewerkt. De verwijzingen naar de toezichthoudende instantie Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas de Carne de Vacuno de Galicia zijn ook gewijzigd om ze in overeenstemming te brengen met de nieuwe naam hiervan, namelijk de Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas "Ternera Gallega" y "Vaca Gallega — Buey Gallego"; daarnaast zijn er enkele formele correcties aangebracht om de tekst van het productdossier te verbeteren.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Vaca Gallega — Buey Gallego"

EU-referentienummer: PGI-ES-02308-AM01 — 6.7.2026

1. **Naam van het product**

"Vaca Gallega — Buey Gallego"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Spanje

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

0201 — Vlees van runderen, vers of gekoeld

0202 — Vlees van runderen, bevroren

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

Vlees van Galicische runderen (koeien en ossen) van de rundveerassen Galicisch blondvee, Galicisch bruinvee (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana en Vianesa), Asturiana de los Valles, Limousin, Blonde d'Aquitaine, Friesian en Zwitsers bruinvee, hetzij raszuiver, hetzij kruisingen daarvan.

Afhankelijk van geslacht, leeftijd en productiewijze worden de volgende categorieën dieren onderscheiden:

a) koeien (vaca): vrouwelijke dieren die voor het slachten ten minste één keer hebben gekalfd. Hun vlees is rood tot kersenrood van kleur en licht doorregen met vet. Het vet is roomwit tot geelwit van kleur, met een stevige textuur en vezels die bij aanraking vast van consistentie zijn.

   — Bevleesdheid van de karkassen: E, U, R en O+. Deze onderverdeling geldt niet voor karkassen die afkomstig zijn van Galicisch bruinvee.

   — Vetheidsklasse: 5, 4 en 3.

b) ossen (buey): mannelijke dieren die vóór de leeftijd van een jaar zijn gecastreerd en die bij de slacht ouder dan 48 maanden zijn. Hun vlees is rood tot paarsrood van kleur en sterk doorregen met vet. Het vet is parelwit tot geel van kleur, met een stevige textuur en vezels die bij aanraking vast van consistentie zijn.

   — Bevleesdheid van de karkassen: E, U en R.

   — Vetheidsklasse: 5 en 4.

   Vlees van de "Vaca Gallega — Buey Gallego" heeft een aroma van dierlijk vet vanwege de vetbedekking (het gemiddelde percentage intramusculair vet in de karkassen bedraagt meer dan 5,6 %); het is mals en sappig, met een uitgesproken en aanhoudende vlezige smaak en een licht zurige nasmaak.

   De hele karkassen, kwarten en andere deelstukken die bestemd zijn om te worden gefileerd en voor versverkoop en stukverkoop aan de consument, moeten gekoeld worden aangeboden. Indien zij worden ingevroren, verliezen zij de bescherming van de BGA, tenzij zij bestemd zijn voor uitvoer naar derde landen buiten de EU (uitgezonderd Andorra en het grondgebied van Gibraltar).

   Het woord "selección" mag worden gebruikt op de etikettering van onder de BGA vallend vlees van karkassen van zowel "Vaca Gallega" als "Buey Gallego", dat opmerkelijk is vanwege de hoeveelheid marmering en de oranje-gele kleur van de vetrand en dat aan de volgende eisen voldoet:

   — Bevleesdheid van de karkassen: E, U en R+.

   — Vetheidsklasse: 5 en 4+.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

Tijdens hun productieve leven bestaat het dieet van de koeien en ossen uit begrazing, vers voer (gras en granen) en geconserveerd voer (ingekuild gras, ingekuilde mais, en hooi), aangevuld met graan, aardappelen, rapen, stro en mengvoeder.

Het milde Atlantische klimaat bevordert een overvloedige en vroege oogst van energierijke voedergewassen met een hoge eiwitkwaliteit, waardoor de voedervoorziening van de dieren is gewaarborgd. Er wordt ook rekening gehouden met het feit dat de gemiddelde jaarlijkse bezettingsdichtheid niet hoger mag zijn dan twee grootvee-eenheden per hectare cultuurgrond.

Het overgrote deel van de gebruikte voedergewassen moet afkomstig zijn van het bedrijf zelf en ten minste 80 % van het voeder moet afkomstig zijn uit het geografische gebied van de BGA. De soorten die op de Galicische weiden voorkomen, bestaan voornamelijk uit grassen (voornamelijk zwenkgras, struisgras, beemdgras, raaigras en kropaar) en, in mindere mate, uit vlinderbloemigen (klaver en rolklaver). De energie-input van het voeder wordt aangevuld met rijpe en onrijpe ingekuilde mais en griesmeel van granen.

Tijdens de afmestingsfase mag het voeder van de dieren worden aangevuld met mengvoeder tot een maximum van 1 kg droge stof per dag en een gemiddeld levend gewicht van 100 kg. Zulk diervoeder moet zijn gemaakt van grondstoffen van plantaardige oorsprong. Het moet voor ten minste 80 % bestaan uit granen en graanproducten, vlinderbloemigen en oliehoudende gewassen. Het is streng verboden gebruik te maken van producten die van invloed kunnen zijn op het normale groei- en ontwikkelingsritme van de koeien en ossen, waaronder producten op basis van gerecyclede dierlijke bijproducten.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De dieren moeten worden geboren, gehouden, gemest en geslacht, en de karkassen moeten worden uitgesneden in het afgebakende geografische gebied.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het product mag worden gefileerd, verpakt en geëtiketteerd in inrichtingen uit de slachtindustrie die bij de toezichthoudende instantie zijn ingeschreven, mits daaromtrent met de toezichthoudende instantie tevoren een samenwerkingsovereenkomst is gesloten met betrekking tot controle, etikettering en verkoop van het beschermde product.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op de karkassen, kwarten, deelstukken en porties moeten de geregistreerde naam “Vaca Gallega — Buey Gallego” en het BGA-logo zijn aangebracht:



Op elk etiket moet in hetzelfde gezichtsveld als de geregistreerde naam en het BGA-logo de vermelding “Vaca Gallega” of “Buey Gallego” (afhankelijk van de vleessoort) zijn aangebracht, zoals het hieronder aangegeven model:





5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied dat onder de beschermde geografische aanduiding “Vaca Gallega — Buey Gallego” valt, omvat het hele grondgebied van de autonome gemeenschap Galicië.

6. **Verband met het geografische gebied**

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op:

☑ Faam

☑ Vastgestelde kwaliteit

☐ Overige kenmerken

Samenvatting van het verband

Het verband tussen het geografische gebied en het vlees van "Vaca Gallega — Buey Gallego" berust op de specifieke kenmerken van het product en wordt versterkt door de faam van het product.

Fysieke kenmerken en natuurlijke factoren in het geografische gebied

Het opfokken en vetmesten van koeien en ossen die geschikt zijn voor de productie van "Vaca Gallega — Buey Gallego" houdt van oudsher verband met de specifieke geografische omgeving van Galicië, met name door de bodemgesteldheid en de klimatologische omstandigheden die gunstig zijn voor groenvoerproductie.

Het Galicische landschap bestaat overwegend uit glooiende hellingen en lage bergen van zelden meer dan 800 m, afgewisseld door beschutte dalen, waardoor beweiding het hele jaar door mogelijk is. De dalen worden geïrrigeerd door een groot netwerk van rivieren, waarvan het water wordt gebruikt voor irrigatie en als drinkwater voor de runderen. Het water bevat relatief veel natrium en chloriden, maar weinig calcium, magnesium en silicium.

De bodems zijn voornamelijk gelegen op granietachtig gesteente, schist en leisteen, die worden gekenmerkt door hun zuurheid en een hoog gehalte aan organische stoffen. Er heerst een gematigd klimaat dat sterk wordt beïnvloed door de oceaan en wordt gekenmerkt door milde temperaturen (gewogen gemiddelde van meer dan 13 °C) en overvloedige neerslag (meer dan 1 100 mm/jaar).

Deze milieuomstandigheden hebben geleid tot een zeer gevarieerde flora, die voornamelijk uit hemicryptofyten bestaat, met een overwicht van aan de plaatselijke omstandigheden aangepaste, zuurminnende soorten. Van bijzonder belang zijn de natuurlijke weidesoorten, met name grassen (voornamelijk zwenkgras, struisgras, beemdgras, raaigras en kropaar) en vlinderbloemigen (klaver en rolklaver), met veel inheemse ecotypen en variëteiten. Deze soorten gedijen goed in het gebied en worden gewaardeerd omdat ze zich eraan hebben aangepast.

De natuurlijke omstandigheden bevorderen de groenvoerproductie en maken het mogelijk de koeien en de ossen grotendeels te voederen aan de hand van hulpbronnen die het bedrijf zelf produceert.

Historische en menselijke factoren

Het fokken van koeien en ossen in Galicië dateert van voorhistorische tijden. Vanaf de twaalfde eeuw ontwikkelde zich een productiemodel waarbij koeien en ossen geleidelijk werden geïntegreerd in de exploitatie van familieboerderijen. Het belang ervan is duidelijk sinds de achttiende eeuw, toen koeien en ossen werden aangewend bij het bewerken van de akkers en aan het einde van hun leven werden vetgemest met het oog op de vleesproductie. Tussen de zestiende en de twintigste eeuw werd een derde van de Spaanse rundveestapel opgefokt in Galicië.

In het midden van de twintigste eeuw bracht de ontbering van de naoorlogse periode gezinnen ertoe om hun traditionele productiepraktijken voort te zetten als manier om te overleven. Dat betekende dat een belangrijke factor voor de kwaliteit van dit product behouden bleef, namelijk de bijzondere vetmestingsmethode aan de hand van lokale hulpbronnen. De veehouderij is nog steeds gebaseerd op kleine familiebedrijven die de symbiose tussen vee, grond en mensen in stand houden en zich wijden aan het voederen en aan zorgvuldige beheerspraktijken die van generatie op generatie zijn doorgegeven.

Samengevat typeren historici het geheim van deze koeien en ossen als volgt: kleine producenten met kleine veestapels, dieren die in beperkte mate voor de bewerking van het land worden gebruikt en aan het einde van hun productieve leven zorgvuldig worden afgemest in de stal op een dieet van vers beemdgras en ander voer. Deze vetmestingsmethode, waarbij de koeien en ossen naast zorg ook matige lichaamsbeweging krijgen en waarvoor er aanwijzingen zijn van een eeuwenoude traditie, vond geleidelijk aan ingang in de hele regio. De methode verbetert de uiteindelijke kwaliteit van het vlees en helpt het vlees te kenmerken. Al in de achttiende en negentiende eeuw presenteerden vele deskundigen, zoals Martín Sarmiento, N. Casas en R. Jordana y Morera, Galicië en zijn veehouders als voorbeeld voor de rest van Spanje: "kleine bedrijven waar landbouw en veeteelt worden gecombineerd om welvaart te genereren, het gebied te bevolken en het beste vee en vlees van het koninkrijk te produceren".

Het meest voorkomende productiesysteem is een semi-extensief systeem, vanwege de verenigbaarheid ervan met het Galicische terrein en omdat de landbouwbedrijven sterk versnipperd en kleinschalig zijn. De koeien en ossen grazen gewoonlijk overdag en worden 's nachts in stallen gehouden, waar zij ook aanvullend voer krijgen.

Voorafgaand aan de slacht wordt voor koeien die afkomstig zijn van vleesbedrijven, een afmestperiode van ten minste zes maanden aanbevolen. Voor koeien van melkbedrijven is deze minimumperiode verplicht. Daarom worden de dieren, in overeenstemming met de Galicische traditie, voor de slacht in stallen gehouden — of worden hun verplaatsingen in het veld op zijn minst beperkt.

Specificiteit van het product

Het gemiddelde percentage intramusculair vet van de karkassen van "Vaca Gallega — Buey Gallego" bedraagt meer dan 5,6 %, wat aanzienlijk hoger is dan de gemiddelde waarden van andere koeien- en ossenkarkassen. Dit wordt beschouwd als een positieve factor die bepalend is voor de organoleptische kenmerken van het vlees, met name de smaak, malsheid, sappigheid en smaaksensatie ervan.

Vlees van "Vaca Gallega — Buey Gallego" heeft een goed lipidenprofiel, gekenmerkt door hoge relatieve gehalten aan mono-onverzadigde en poly-onverzadigde vetzuren. Bovendien is de verhouding van omega 6- tot omega 3-vetzuren uitstekend, aangezien deze gemiddeld minder dan 2,05 bedraagt.

Causaal verband tussen het geografische gebied, de menselijke factoren en de specifieke kenmerken van het product

De vleesproductiemethoden in Galicië zijn gebaseerd op een gemengd systeem waarbij wordt afgewisseld tussen beweiding en voederen in de stal. De bedrijven maken gebruik van hun eigen voedermiddelen en oogstoverschotten en produceren gemarmerd vlees dat zich onderscheidt door zijn eigenschappen en sensorische kwaliteiten.

Het voeder bestaat uit voedergewassen, voornamelijk zeer productieve grassen en vlinderbloemigen waarvan de ecotypen en variëteiten worden gewaardeerd vanwege hun aanpassing aan de plaatselijke omgeving. Samen met de minimale afmestperiode van zes maanden, waarin de energie-input van het voeder van de koeien en ossen wordt aangevuld met rijpe en onrijpe ingekuilde mais en griesmeel van granen en ook met mengvoeder, zorgt dat ervoor dat de karkassen van "Vaca Gallega — Buey Gallego" bovengenoemd percentage intramusculair vet bevatten, hetgeen meer bedraagt dan de gemiddelde waarden van andere karkassen.

De gewoonte om het vee te laten grazen op de veehouderijen, het voeder dat voor ten minste 80 % wordt geproduceerd in Galicië, waar inheemse zuurminnende grassoorten overheersen, en de chemische samenstelling van het water in de regio geven de karkassen van "Vaca Gallega — Buey Gallego" een goed lipidenprofiel, waarin mono-onverzadigde en poly-onverzadigde vetzuren overheersen ten opzichte van verzadigde vetzuren. Deze factoren geven het vlees ook een aroma van dierlijk vet, een aanhoudende vlezige smaak en een licht zurige nasmaak, die het beschermde product typeren.

Het verband tussen het geografische gebied en de kenmerken van het product wordt gelegd in het rapport "Informe acreditativo del vínculo entre la zona geográfica y la calidad de la carne de vaca y buey de Galicia" van de Fundación Centro Tecnolóxico da Carne (11 april 2016) over de band tussen het gebied en de kwaliteit van het Galicische rundvlees.

Faam

Vlees van "Vaca Gallega — Buey Gallego" wordt gewaardeerd door de consument en wordt vaak genoemd in culinaire teksten uit de negentiende en twintigste eeuw. In 1878 schreef Museros y Rovira over deze runderen: "Het vlees is mager en heeft een uitmuntende smaak dankzij het voeder dat het dier krijgt". Ángel Muro, de belangrijkste fijnproever in de Spaanse culinaire geschiedenis, beschreef het product in 1894 als volgt: "Hoogwaardig rundvlees van koeien of ossen, met een rijke, donkerrode kleur, en aderen als marmer".

Vele deskundigen rekenen dit vlees tot het beste ter wereld, zowel in delicatessenzaken als in de haute cuisine. (Zo schreef Chef-kok Stéphane Décotterd op zijn website www.stephanedecotterd.com "Le bœuf de Galice, la meilleure viande du monde?" [Galicisch rundvlees: het beste vlees ter wereld?"], gepubliceerd op 11 februari 2017, en in El Mundo pende journalist Manuel Darriba een artikel met als titel "El buey gallego. 1 600 kilos de la mejor carne del mundo" ["De Galicische os: 1 600 kilogram van het beste vlees ter wereld"], gepubliceerd op 8 november 2009). Het vlees van de "Vaca Gallega — Buey Gallego" is een gerenommeerd product, zoals blijkt uit het feit dat het te vinden is in specialistische slagerijen en restaurants van topklasse en door bekende chef-koks gebruikt wordt in gerechten.

Er bestaan talrijke verwijzingen naar in de nationale en internationale pers: journalist Carlos Herrera in *XL Semanal*: "[…] Toen bar Iñaki in Balmaseda een steak Galicisch rundvlees op de grill gooide, ging de hemel voor mij open […]" (8.4.2018); journalist Marie-Claire Digby in The Irish Times: "The best piece of beef chef Gareth Smith has ever eaten was from one of those Galician cows […]" ("Het beste rundvlees dat chef Gareth Smith ooit at, kwam van een Galicische koe") (2.12.2016). Het vlees vindt ook een gunstig onthaal bij een hele reeks gastronomen (Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoi, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendel enz.), bloggers en opiniemakers die gespecialiseerd zijn in rundvlees.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

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