C/2026/5126

5.10.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/5126)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Vaca Gallega – Buey Gallego”

Numer referencyjny UE: PGI-ES-02308-AM01 – 6.7.2026

1. **Nazwa produktu**

„Vaca Gallega – Buey Gallego”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Departament Spraw Wiejskich, rząd regionalny Galicji, galicyjska Agencja ds. Jakości Żywności (Agacal)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany, które mają zostać wprowadzone do specyfikacji produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Vaca Gallega – Buey Gallego”, uznaje się za zmiany standardowe, ponieważ nie wiążą się one ze zmianą w nazwie lub stosowaniu nazwy, nie grożą zanikiem związku między produktem a terytorium ani nie wiążą się one z ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu, które to aspekty wymagałyby zatwierdzenia przez Komisję Europejską, jak określono w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zmiana minimalnej dopuszczalnej klasyfikacji.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Zmiana dotyczy opisu produktu zawartego w pkt B specyfikacji oraz pkt 4.2 jednolitego dokumentu.

Tusze „Vaca Gallega – Buey Gallego" pochodzą wyłącznie ze starannie karmionych i tuczonych dorosłych zwierząt, a zatem należą do kategorii bydła dorosłego i bydła ciężkiego. Tusze te wyróżniają się dobrą klasyfikacją (uformowaniem tuszy) i wysoką wydajnością rzeźną, zgodnie z normami doskonałości związanymi z tym chronionym oznaczeniem geograficznym. Przypadki, w których uformowanie tuszy może być nieco słabsze, wynikają zazwyczaj z naturalnych różnic między zwierzętami lub z faktu, że pod koniec okresu chowu nie osiągnięto pożądanego optymalnego poziomu rozwoju. Niemniej zawsze gwarantuje się zgodność z kryteriami jakości właściwymi dla oznaczenia geograficznego.

Zmiana wymogu dotyczącego minimalnej dopuszczalnej klasyfikacji ma na celu osiągnięcie większej jednolitości certyfikowanych tusz, a tym samym dalszą poprawę jakości produktu. W tym celu za właściwe uznano ustanowienie kategorii O+ jako minimalnej dopuszczalnej klasyfikacji tusz, tak aby do certyfikacji kwalifikowały się następujące kategorie: E, U, R oraz O+. Kategoria O, która wcześniej była dopuszczalna, została zatem wykluczona.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana minimalnego okresu tuczu końcowego.

Opis

Zmiana dotyczy metody produkcji, o której mowa w pkt E specyfikacji produktu. Wiąże się ona również z nieznaczną zmianą brzmienia pkt 6 (Związek z obszarem geograficznym) jednolitego dokumentu.

W produkcji wołowiny z dorosłych zwierząt zasadnicze znaczenie ma właściwy tucz końcowy zwierząt (krów i młodych wołów) w celu uzyskania tusz o wysokim poziomie okrywy tłuszczowej. Proces ten należy zaplanować z uwzględnieniem stanu mięsa zwierzęcia, a także praktyk w zakresie zarządzania i żywienia. Obecna specyfikacja produktu wymaga minimalnego okresu tuczu końcowego wynoszącego sześć miesięcy przed ubojem dla wszystkich zwierząt, niezależnie od rodzaju chowu w gospodarstwie, z którego pochodzą.

Stan mięsa jest jednak bezpośrednio związany z rodzajem chowu w gospodarstwie pochodzenia. W przypadku krów z gospodarstw ukierunkowanych na produkcję mięsną, jeżeli genetyka zwierząt opiera się na rasach specyficznych dla produkcji mięsnej, co prowadzi do lepszego uformowania morfologicznego tuszy, minimalny okres tuczu końcowego w ciągu sześciu miesięcy poprzedzających ubój uznaje się za zalecany, ale nie niezbędny. Natomiast w przypadku krów z gospodarstw mleczarskich ten minimalny okres ma zasadnicze znaczenie. Wynika to z faktu, że po zakończeniu laktacji zwierzęta wymagają procesu regeneracji ciała i tuczu w celu osiągnięcia minimalnego poziomu okrywy tłuszczowej wymaganego w specyfikacji produktu.

W związku z tym zmiana ta ma na celu wprowadzenie obowiązkowego okresu tuczu wyłącznie w odniesieniu do zwierząt z gospodarstw mleczarskich, przy jednoczesnym utrzymaniu go jako zalecenia dla zwierząt z gospodarstw ukierunkowanych na produkcję mięsną.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Włączenie niektórych praktyk poprawiających dobrostan zwierząt.

Opis

Zmiana, która, jak stwierdzono, ma wpływ na pkt E (Metoda produkcji) specyfikacji produktu, nie ma wpływu na jednolity dokument.

Kolejna zmiana w pkt E dotyczącym metody produkcji polega na włączeniu niektórych praktyk mających na celu promowanie ochrony środowiska i dobrostanu zwierząt, a także dobrych warunków higienicznych i zdrowotnych. Praktyki te wiążą się bezpośrednio z wytwarzaniem produktów wysokiej jakości i w związku z czym uznaje się za konieczne wyraźne zawarcie ich w specyfikacji produktu. W szczególności uwzględniono szereg wymogów

dotyczących czystości i swobody ruchu zwierząt, stanu wybiegów i miejsc odpoczynku, wentylacji i oświetlenia, wypasu oraz dostępu do paszy i wody, a także, w ujęciu ogólnym, dotyczących monitorowania stanu obiektów i zdrowia zwierząt.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Okresy karencji w przypadku działań leczniczych.

Opis

Kolejna zmiana, która ma również wpływ na pkt E specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument, dotyczy działań leczniczych dotyczących zwierząt.

Ustanowienie minimalnych okresów karencji mających zastosowanie do działań leczniczych dotyczących zwierząt przed ubojem jest regulowaną, standardową praktyką, której należy przestrzegać zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi. Terminy te, ustanowione w przepisach, mają na celu zapewnienie, aby uzyskane produkty były bezpieczne do spożycia przez ludzi, i są ustalane na podstawie szeroko zweryfikowanych kryteriów naukowych.

W tym kontekście przepis zawarty w specyfikacji produktu, który wymaga wydłużenia tych okresów do dwukrotności ich długości, wykracza poza obowiązujące ramy prawne. Wymóg taki nie znajduje oparcia w żadnym przepisie regulacyjnym ani nie jest poparty dowodami naukowymi wykazującymi konieczność jego stosowania. Podobnie nie istnieją badania, analizy ryzyka ani wyniki techniczne uzasadniające przedłużenie tego okresu, tym bardziej że dopuszczone do obrotu produkty weterynaryjne obejmują już długie i bezpieczne okresy karencji. W związku z tym dalsze stosowanie tego wymogu okazuje się nieistotne i nie powinno być już obowiązkowe.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dojrzewanie mięsa.

Opis

Dojrzewanie mięsa dorosłych krów i młodych wołów jest praktyką mającą na celu przede wszystkim poprawę właściwości organoleptycznych produktu, której czas trwania zależy od tendencji konsumpcyjnych i preferencji rynkowych. Nie ma optymalnego lub znormalizowanego okresu; istnieje raczej szeroki zakres możliwości od kilku dni do kilku miesięcy, a nawet ponad roku w przypadku procesów „dojrzewania na sucho". Różnorodność ta odzwierciedla również nieodłączne różnice między kawałkami, wynikające z rodzaju i wieku zwierząt.

W praktyce to wyspecjalizowane restauracje i placówki handlowe przeprowadzają proces dojrzewania i określają jego czas trwania zgodnie z profilami klientów i własnymi strategiami handlowymi. Z tego powodu etap ten nie jest częścią procesu wytwarzania produktu objętego ochroną, lecz jego późniejszego wprowadzania do obrotu. W związku z tym należy znieść obowiązkowy charakter i minimalne okresy dojrzewania, ponieważ stanowią one nieuzasadniony wymóg, który może utrudniać właściwe wprowadzanie produktu do obrotu.

Jak wyżej, zmiana ta ma wpływ na pkt E specyfikacji produktu, odpowiadający metodzie produkcji, oraz na pkt 4.5 jednolitego dokumentu i jest uzasadniona potrzebą ułatwienia wprowadzania do obrotu produktu objętego ochroną.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zamrażanie mięsa objętego ochroną.

Opis

Na rynku hiszpańskim oraz w większości państw członkowskich Unii Europejskiej wołowinę z dorosłych zwierząt wprowadza się do obrotu prawie wyłącznie w stanie schłodzonym, ponieważ jest to metoda konserwacji preferowana przez konsumentów. Sprzedaż mrożonej wołowiny konsumentowi końcowemu zazwyczaj prowadzi do obniżenia wartości produktu, a w przypadku wołowiny objętej chronionym oznaczeniem geograficznym mogłoby nawet negatywnie wpłynąć na jego reputację. Na rynku wewnętrznym zamrażanie praktycznie kojarzy się jedynie z częściami tuszy przeznaczonymi do wytwarzania produktów przetworzonych, a nie z najlepszymi gatunkowo kawałkami mięsa.

Jednocześnie przemysł mięsny od lat stosuje zaawansowane systemy pakowania, które wydłużają okres przydatności mięsa do spożycia i optymalizują zarządzanie zapasami, a przez to zapewniają dotarcie mięsa do punktów sprzedaży bez konieczności zamrażania, zwłaszcza gdy czas transportu jest krótki. Istnieją jednak rozwijające się rynki międzynarodowe, do których dostęp z produktem schłodzonym jest niemożliwy, ponieważ długi czas transportu utrudnia właściwe utrzymanie łańcucha chłodniczego.

W takich przypadkach podmioty gospodarcze muszą stosować zamrażanie, aby wprowadzać do obrotu wołowinę objętą ChOG „Vaca Gallega – Buey Gallego" w optymalnych warunkach. Ponadto na tych niedostatecznie obsługiwanych rynkach wprowadzanie do obrotu mrożonej wołowiny jest praktyką powszechną i akceptowaną, która nie pociąga za sobą żadnej znacznej utraty wartości ekonomicznej ani pogorszenia wizerunku produktu. Ponieważ zamrażanie tylko w niewielkim stopniu zmienia główne właściwości organoleptyczne i handlowe mięsa, jest to odpowiednia i konieczna metoda konserwacji z logistycznego punktu widzenia, aby zagwarantować dostęp do tych miejsc przeznaczenia bez rezygnacji z ochrony oznaczenia geograficznego.

W związku z powyższym proponuje się włączenie do specyfikacji produktu możliwości zamrażania mięsa objętego ChOG „Vaca Gallega – Buey Gallego" w celu wprowadzania go do obrotu na rynkach państw trzecich poza Unią Europejską, z wyjątkiem Andory i Gibraltaru, które ze względu na bliskie położenie nie wymagają stosowania tej procedury w celu zapewnienia odpowiedniego dostępu do rynku.

Zmiana ta obejmuje nieznaczną zmianę opisu produktu – pkt B specyfikacji produktu oraz pkt 4.1 i 4.2 jednolitego dokumentu – a także zmianę metody produkcji określonej w pkt E specyfikacji produktu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana dotycząca etykiet

Opis

Wzory etykiet dla produktów „Vaca Gallega" i „Buey Gallego" zawarte w specyfikacji produktu i w obecnym jednolitym dokumencie nie obejmują europejskiego symbolu chronionych oznaczeń geograficznych. W związku z tym uznaje się za stosowne wprowadzenie do etykiet zmian w celu włączenia tego symbolu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Aktualizacja odniesień do aktów prawnych.

Opis

Zaktualizowano niektóre odniesienia do aktów prawnych, które z czasem stały się nieaktualne. Zmieniono też odniesienia do Rady Regulacyjnej ds. Chronionych Oznaczeń Geograficznych „Carne de Vacuno de Galicia", aby odzwierciedlić jej nową nazwę, tj. Rada Regulacyjna ds. Chronionych Oznaczeń Geograficznych „Ternera Gallega" i „Vaca Gallega – Buey Gallego", a także wprowadzono pewne poprawki formalne do tekstu specyfikacji produktu w celu jego ulepszenia.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Vaca Gallega – Buey Gallego"

Numer referencyjny UE: PGI-ES-02308-AM01 – 6.7.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Vaca Gallega – Buey Gallego"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

0201 – Mięso z bydła, świeże lub schłodzone

0202 – Mięso z bydła, zamrożone

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Świeże mięso z krów i młodych wołów galicyjskich ras Rubia Gallega, Morenas Gallegas (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana i Vianesa), Asturiana de los Valles, Limousin, Blonde d'Aquitaine, Frisona i Pardo Alpina, zarówno czystorasowych, jak i krzyżówek tych ras.

W zależności od płci, wieku i sposobu hodowli wyróżnia się następujące typy zwierząt:

a) „vaca" (krowy): samice, które ocieliły się co najmniej raz przed ubojem. Ich mięso ma barwę od czerwonej do wiśniowo-czerwonej i jest marmurkowate z cienkimi pasmami. Tłuszcz ma barwę od kremowobiałej do żółtawo-białej, strukturę zwartą, a włókna są jędrne w dotyku.

— Klasyfikacja tusz: E, U, R oraz O+. Klasyfikacja ta nie dotyczy tusz pochodzących ze zwierząt ras Morenas Gallegas.

— Stopień otłuszczenia: 5, 4 oraz 3.

b) „buey" (młode woły): samce, które zostały wykastrowane przed ukończeniem 1 roku życia, a w czasie uboju są w wieku ponad 48 miesięcy. Ich mięso ma barwę od czerwonej do purpurowo-czerwonej i charakteryzuje się wyraźną marmurkowatością. Tłuszcz ma barwę od perłowo-białej do żółtej, strukturę zwartą, a włókna są jędrne w dotyku.

— Klasyfikacja tusz: E, U oraz R.

— Stopień otłuszczenia: 5 i 4.

Mięso „Vaca Gallega – Buey Gallego" ma zapach tłuszczu zwierzęcego ze względu na jego otłuszczenie (średnia zawartość tłuszczu śródmięśniowego w tuszach przekracza 5,6 %); jest delikatne i soczyste w ustach, o wyraźnym i długotrwałym mięsnym smaku oraz lekko kwaśnym posmaku.

Tusze, ćwierćtusze, polędwica i pozostałe kawałki przeznaczone do filetowania i sprzedaży konsumentom w stanie świeżym i po rozbiorze muszą być prezentowane schłodzone. Jeżeli są poddawane procesom zamrażania, tracą ochronę ChOG, chyba że są przeznaczone na wywóz do państw trzecich poza UE (do celów tego wyjątku ani Andora, ani terytorium Gibraltaru nie będą uznawane za takie).

Słowo „selección" można umieszczać na etykiecie mięsa objętego ChOG pochodzącego z tusz zarówno „Vaca Gallega", jak i „Buey Gallego", które wyróżniają się stopniem marmurkowatości i pomarańczowożółtą barwą okrywy tłuszczowej oraz spełniają następujące wymogi:

— Klasyfikacja tusz: E, U oraz R+.

— Stopień otłuszczenia: 5 i 4+.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

W okresie ich życia produkcyjnego podstawową paszą dla krów i młodych wołów jest wypas, świeża zielonka (trawa i zboża) oraz zielonka konserwowana (kiszonka z trawy, kiszonka z kukurydzy i siano), uzupełniane zbożem, ziemniakami, rzepą, słomą i mieszanką paszową.

Łagodny klimat atlantycki sprzyja obfitym i wczesnym zbiorom zielonki o wysokiej jakości energetycznej i zawartości białka, co zapewnia zaopatrzenie w paszę dla zwierząt. Uwzględnia się również fakt, że średnie roczne zagęszczenie populacji nie może przekraczać 2 DJP na hektar wykorzystywanej powierzchni użytków rolnych.

Większość wykorzystywanej zielonki musi pochodzić z samego gospodarstwa, a co najmniej 80 % z obszaru geograficznego objętego ChOG. Gatunki występujące na łąkach galicyjskich to głównie trawy (kostrzewa, mietlica, trawy łąkowe, życica i kupkówka pospolita) oraz, w mniejszym stopniu, rośliny strączkowe (koniczyna i komonica). Wartość energetyczną paszy uzupełnia się kiszonką z dojrzałej i niedojrzałej kukurydzy oraz mączką zbożową.

Na etapie tuczu dietę zwierząt można uzupełniać mieszanką paszową, maksymalnie do 1 kg suchej masy dziennie i średniej żywej wagi 100 kg na tym etapie. Pasza taka musi być wyprodukowana z surowców pochodzenia roślinnego. Musi ona zawierać co najmniej 80 % zbóż i pochodnych zbóż, roślin strączkowych i nasion oleistych. Wyraźnie zakazuje się użycia produktów ingerujących w naturalne tempo wzrostu krów i młodych wołów oraz użycia produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego z odzysku.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Narodziny, chów, tuczenie i ubój krów i młodych wołów oraz rozbiór tuszy muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Filetowanie, pakowanie i etykietowanie produktu może odbywać się w zakładach przetwórstwa mięsnego zarejestrowanych przez Radę Regulacyjną lub w zakładach, które podpisały już z Radą Regulacyjną umowę o współpracy dotyczącą kontroli, etykietowania i wprowadzania do obrotu produktu objętego ochroną.

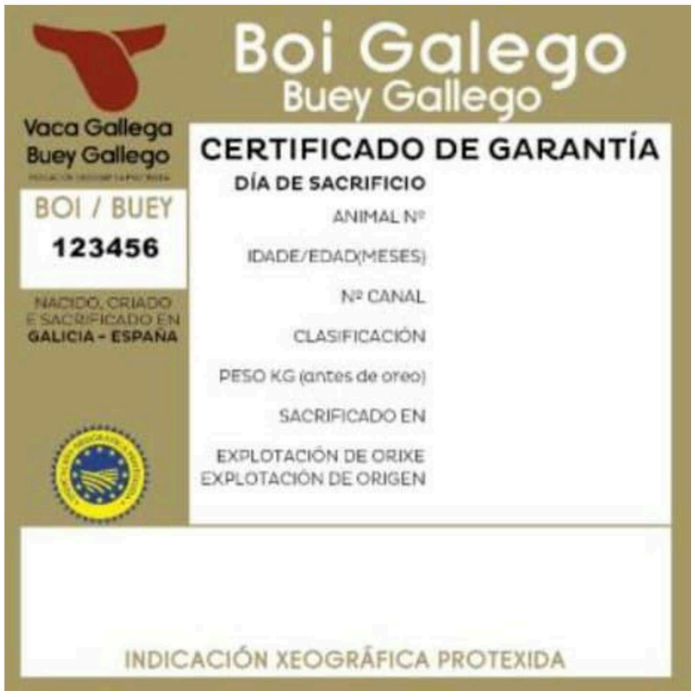
4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na wszystkich tuszach, ćwierćtuszach, kawałkach i porcjach musi znajdować się zarejestrowana nazwa „Vaca Gallega – Buey Gallego” oraz logo ChOG:



Słowa „Vaca Gallega” lub „Buey Gallego” (w zależności od rodzaju mięsa) muszą znajdować się na każdej etykiecie w tym samym polu widzenia, co zarejestrowana nazwa i logo ChOG, jak pokazano na poniższym wzorze:





5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Vaca Gallega _ Buey Gallego” obejmuje cały obszar Wspólnoty Autonomicznej Galicji.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☑ renomie

☑ określonej jakości

☐ innych cechach charakterystycznych.

Streszczenie związku

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a mięsem „Vaca Gallega – Buey Gallego" opiera się na specyficznych właściwościach produktu i jest wzmacniany przez jego renomę.

Właściwości fizyczne i czynniki naturalne występujące na obszarze geograficznym

Chów i tuczenie krów i młodych wołów nadających się do produkcji „Vaca Gallega – Buey Gallego" są historycznie związane ze szczególnym środowiskiem geograficznym Galicji, w szczególności ze względu na warunki glebowe i klimatyczne sprzyjające produkcji paszy.

Krajobraz Galicji zdominowany jest przez pofałdowane wzgórza i niskie góry, rzadko przekraczające wysokość 800 m n.p.m., poprzecinane osłoniętymi dolinami, co umożliwia całoroczny wypas. Są one nawadniane przez rozległą sieć rzek dostarczających wodę do nawadniania oraz do picia dla krów i młodych wołów. Woda ma stosunkowo wysoką zawartość sodu i chlorków, ale niską wapnia, magnezu i krzemu.

Gleby leżą głównie na skałach granitowych i łupkach charakteryzujących się kwasowością i dużą zawartością substancji organicznych. Klimat jest umiarkowany, o silnym wpływie oceanu, odznacza się łagodnymi temperaturami (średnia ważona powyżej 13 °C) i obfitymi opadami (ponad 1 100 mm/rok).

Te warunki środowiskowe przyczyniły się do powstania bardzo zróżnicowanej flory, składającej się głównie z hemikryptofitów, z przewagą lokalnie przystosowanych gatunków acydofilnych. Na szczególną uwagę zasługują naturalne gatunki łąkowe, zwłaszcza trawy (głównie kostrzewa, mietlica, trawy łąkowe, życica i kupkówka pospolita), a także rośliny strączkowe (koniczyna i komonica), o wielu ekotypach i odmianach z rodzimą bazą genetyczną. Rozwijają się na tym obszarze i są cenione za to, że się do niego przystosowały.

Takie warunki naturalne sprzyjają produkcji paszy i pozwalają na żywienie krów i młodych wołów głównie zasobami samego gospodarstwa.

Czynniki historyczne i ludzkie

Chów krów i młodych wołów w Galicji sięga czasów prehistorycznych. Od XII wieku rozwinął się model produkcji, w którym krowy i młode woły były stopniowo włączane do działalności gospodarstw rodzinnych. Jego znaczenie jest widoczne od XVIII wieku, kiedy to krowy i młode woły pracowały na polach, a pod koniec życia były tuczone na mięso. W okresie od XVI do XX wieku jedna trzecia hiszpańskiego bydła była hodowana w Galicji.

W połowie XX wieku trudny okres powojenny skłonił rodziny do dalszego stosowania tradycyjnych praktyk produkcyjnych jako sposobu na przetrwanie, co pozwoliło na zachowanie najważniejszego elementu decydującego o jakości tego produktu, a mianowicie szczególnej metody tuczenia z wykorzystaniem lokalnych zasobów. Podstawą chowu zwierząt gospodarskich pozostają małe gospodarstwa rodzinne, które podtrzymują symbiozę między zwierzętami gospodarskimi, ziemią i ludźmi oraz przestrzegają praktyk żywienia i starannego zarządzania przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Podsumowując, historycy ujawnili sekret produkcji tych krów i młodych wołów: drobni producenci i małe stada, zwierzęta, które pracują na polach – ale nie nadmiernie – a pod koniec życia roboczego są starannie tuczone w boksie świeżą trawą łąkową i innymi paszami. Ta metoda tuczenia, która łączy opiekę nad krowami i młodymi wołami z ich umiarkowaną aktywnością fizyczną i która stopniowo rozpowszechniła się w całym regionie, a dowody jej stosowania sięgają wieków wstecz, poprawia końcową jakość mięsa i pomaga je odróżnić. Jej renoma była tak duża, że już w XVIII i XIX wieku wielu ekspertów, takich jak Martín Sarmiento, N. Casas i R. Jordana y Morera, przedstawiało Galicję i jej rolników zajmujących się chowem zwierząt gospodarskich jako przykład dla reszty Hiszpanii: „małe gospodarstwa, w których rolnictwo i chów zwierząt gospodarskich łączy się z myślą o zapewnieniu dobrobytu, zaludnieniu ziemi i produkcji najlepszych zwierząt gospodarskich i mięsa w królestwie."

Najpowszechniejszym systemem produkcji jest system półekstensywny ze względu na jego dopasowanie do ukształtowania terenu Galicji oraz stopień rozdrobnienia i niewielkie rozmiary gospodarstw. Krowy i młode woły są zazwyczaj wypasane w ciągu dnia, a w nocy przebywają w oborze, gdzie otrzymują dodatkową paszę.

Przed ubojem zaleca się minimalny okres tuczu końcowego wynoszący sześć miesięcy przed ubojem w przypadku krów z gospodarstw ukierunkowanych na produkcję mięsną. W przypadku krów z gospodarstw mleczarskich ten minimalny okres jest obowiązkowy. Z tego względu, zgodnie z galicyjską tradycją, przed ubojem zwierzęta są trzymane w oborze lub przynajmniej ogranicza się ich ruch na polu.

Szczególne właściwości produktu

Średnia zawartość tłuszczu śródmięśniowego w tuszach „Vaca Gallega – Buey Gallego" wynosi powyżej 5,6 %, co znacznie przewyższa średnie wartości w przypadku tusz innych krów i młodych wołów. Uznaje się to za czynnik pozytywny, który ma zasadnicze znaczenie dla jakości mięsa, jeśli chodzi o wywoływane przez nie wrażenia zmysłowe (jego smak, delikatność, soczystość i smakowitość).

Mięso „Vaca Gallega – Buey Gallego" ma dobry profil lipidowy, charakteryzujący się wysoką względną zawartością jednonienasyconych i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych. Ponadto stosunek kwasów tłuszczowych n-6/n-3 jest doskonały, ponieważ wynosi średnio poniżej 2,05.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym, czynnikiem ludzkim a szczególnymi właściwościami produktu

Metody produkcji mięsa w Galicji koncentrują się wokół systemu mieszanego, w którym wypas występuje naprzemiennie z żywieniem w boksach. Gospodarstwa wykorzystują własne zasoby paszowe i nadwyżki zbiorów, produkując marmurkowe mięso, które wyróżnia się właściwościami i jakością, jeśli chodzi o wywoływane przez nie wrażenia organoleptyczne.

Pasza składa się z zielonki, głównie z bardzo urodzajnych traw i roślin strączkowych, których ekotypy i odmiany są cenione ze względu na ich przystosowanie do lokalnego środowiska. Powyższe czynniki, a także minimalny, 6-miesięczny okres opasania, w trakcie którego wartość energetyczna paszy dla krów i młodych wołów jest uzupełniana kiszonką z dojrzałej i niedojrzałej kukurydzy, mączką zbożową, a także mieszanką paszową, sprawiają, że tusze „Vaca Gallega – Buey Gallego" charakteryzują się wyższą zawartością tłuszczu śródmięśniowego niż średnie wartości dla innych tusz.

Zwyczaj wypasu bydła, pasza składająca się w co najmniej 80 % z zielonki wyprodukowanej w Galicji, gdzie dominują rodzime, acydofilne gatunki traw, oraz skład chemiczny wody w regionie nadają tuszom „Vaca Gallega – Buey Gallego" dobry profil lipidowy, w którym jednonienasycone i wielonienasycone kwasy tłuszczowe przeważają nad nasyconymi kwasami tłuszczowymi. Czynniki te nadają również mięsu zapach tłuszczu zwierzęcego, długotrwały mięsny smak i lekko kwaśny posmak, które są typowe dla produktu objętego ochroną.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a właściwościami produktu został określony w Sprawozdaniu potwierdzającym związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością galicyjskiego mięsa z krów i młodych wołów, sporządzonym przez Fundación Centro Tecnolóxico da Carne (11.04.2016 r.).

Renoma

Mięso „Vaca Gallega – Buey Gallego" jest cenione przez konsumentów i często wymieniane w tekstach kulinarnych z XIX i XX wieku. W 1878 r. Museros y Rovira stwierdził: „Mięso to jest chude i ma wyśmienity smak dzięki podawanej paszy". W 1894 r. Ángel Muro, największy smakosz w historii hiszpańskiej sztuki kulinarnej, opisał je w następujący sposób: „Dobrej jakości wołowina z krowy lub młodego wołu, o intensywnej, ciemnoczerwonej barwie, z żyłkami przypominającymi marmur".

Zdaniem wielu ekspertów mięso to należy do wyselekcjonowanej grupy mięs uznawanych za najlepsze na świecie, zarówno wśród sklepów mięsnych, jak i w sektorze haute cuisine w wielu państwach. (Na swojej stronie internetowej www.stephanedecotterd.com szef kuchni Stéphane Décotterd zamieścił post: „Le bœuf de Galice, la meilleure viande du monde?" [„Galicyjska wołowina: najlepsze mięso na świecie?"], opublikowany 11.02.2017 r., a w El Mundo dziennikarz Manuel Darriba napisał artykuł „El buey gallego. 1 600 kilos de la mejor carne del mundo" [„Młody wół galicyjski: 1 600 kilogramów najlepszego mięsa na świecie"], opublikowany 8.11.2009 r.). Mięso „Vaca Gallega – Buey Gallego" jest produktem znanym i renomowanym, o czym świadczy fakt, że jest ono obecne w specjalistycznych sklepach mięsnych, w menu wysokiej klasy restauracji oraz w daniach przygotowywanych przez znanych szefów kuchni.

W mediach krajowych i międzynarodowych można znaleźć liczne odniesienia, takie jak: dziennikarz Carlos Herrera w *XLSemanal*: „[...] kiedy w barze Iñaki w Balmaseda wrzucono kawałek na grilla, niebo dosłownie się otworzyło. To był prawdziwy kawał galicyjskiej wołowiny [...]" (8.4.2018); dziennikarka Marie-Claire Digby w The Irish Times: „Najlepszy kawałek wołowiny, jaki szef kuchni Gareth Smith kiedykolwiek jadł, pochodził od jednej z tych galicyjskich krów [...]". (2.12.2016). Mięso to zostało również przychylnie ocenione przez wielu krytyków kulinarnych (Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoi, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendel itd.), blogerów i opiniotwórców specjalizujących się w wołowinie z krów i młodych wołów.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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