C/2026/5126

5.10.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/5126)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Vaca Gallega — Buey Gallego»

Número de referência UE: PGI-ES-02308-AM01 — 6.7.2026

1. **Nome do produto**

«Vaca Gallega – Buey Gallego»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Conxelleria do Medio Rural. Xunta de Galicia Axencia Galega de Calidade Alimentaria (Agacal) [Departamento dos Assuntos Rurais, Governo Regional da Galiza, Agência Galega para a Qualidade Alimentar (Agacal)]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações a introduzir no caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Vaca Gallega – Buey Gallego» são consideradas alterações normalizadas, uma vez que não implicam uma alteração da denominação ou da sua utilização, nem apresentam qualquer risco de anulação da relação entre o produto e a área geográfica, nem implicam restrições à comercialização, que são os aspetos cuja alteração exigiria a aprovação da Comissão Europeia, tal como previsto no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Alteração da conformação mínima admitida

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

A alteração diz respeito à descrição do produto que consta do ponto B do caderno de especificações e do ponto 4.2 do documento único.

As carcaças de «Vaca Gallega – Buey Gallego» provêm exclusivamente de animais adultos cuidadosamente alimentados e engordados, o que as coloca na categoria de bovinos adultos [«vacuno mayor» e «vacuno pesado»]. Estas carcaças destacam-se pela sua boa conformação e por proporcionarem um elevado rendimento em carne, em consonância com os padrões de excelência associados a esta indicação geográfica protegida. Podem ocorrer casos em que a conformação esteja algo menos desenvolvida, o que se deve geralmente a variações naturais entre animais ou ao facto de não ter sido atingido o nível ótimo desejado no final do período de criação. Ainda assim, é sempre assegurado que cumprem os critérios de qualidade específicos da indicação geográfica.

A alteração da conformação mínima admitida visa obter uma maior homogeneidade das carcaças certificadas e, deste modo, reforçar a qualidade do produto. Para o efeito, considerou-se adequado fixar a categoria O+ como conformação mínima admitida das carcaças, pelo que são elegíveis para certificação as seguintes categorias: E, U, R e O+. Por conseguinte, exclui-se a categoria O, anteriormente admitida.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do período mínimo de acabamento.

Descrição

Esta alteração diz respeito ao método de produção que consta do ponto E do caderno de especificações, implicando igualmente uma pequena alteração da redação do ponto 6 (Relação com a área geográfica) do documento único.

Na produção de carne de bovinos adultos, o acabamento adequado dos animais (vacas e bois) é essencial à obtenção de carcaças com um estado de gordura elevado. Este processo deve ser planeado tendo em conta a condição corporal do animal, bem como o seu maneio e regime alimentar. O caderno de especificações vigente exige um período mínimo de acabamento de seis meses antes do abate para todos os animais, independentemente da orientação produtiva da exploração de onde proveem.

Contudo, a condição corporal está diretamente relacionada com a referida orientação produtiva da exploração pecuária de origem. No caso das vacas provenientes de explorações orientadas para a produção de carne, em que são criados animais de raças de vocação «carne», cuja genética lhes confere uma melhor conformação morfológica, considera-se aconselhável, mas não essencial, um período mínimo de acabamento de seis meses antes do abate. Em contrapartida, no caso das vacas provenientes de explorações leiteiras, esse período mínimo é indispensável. Tal deve-se ao facto de, no final da lactação, os animais necessitarem de um processo de recuperação corporal e de engorda para atingirem o grau mínimo de gordura exigido no caderno de especificações.

Por conseguinte, esta alteração visa tornar o período de acabamento obrigatório apenas para os animais provenientes de explorações leiteiras, mantendo-o como recomendação para os animais provenientes de explorações orientadas para a produção de carne.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Inclusão de algumas práticas que melhoram o bem-estar animal.

Descrição

Esta alteração, que como referido anteriormente, afeta o ponto E (Método de produção) do caderno de especificações, não afeta o documento único.

Outra das alterações efetuadas ao ponto relativo ao método de produção consiste na inclusão de determinadas práticas que visam promover a proteção do ambiente e o bem-estar animal, bem como boas condições de higiene e de saúde. Estas práticas estão diretamente associadas à produção de produtos de qualidade, pelo que se considera necessário incluí-las explicitamente no caderno de especificações. Em concreto, incluem-se vários requisitos

relacionados com a limpeza e a liberdade de circulação dos animais, o estado dos parques e das áreas de repouso, a ventilação e iluminação, o pastoreio e o acesso a alimentos e água e, em geral, o acompanhamento do estado das instalações e da saúde dos animais.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Intervalos de segurança dos tratamentos terapêuticos.

Descrição

Outra alteração, que também afeta o ponto E do caderno de especificações, mas não o documento único, diz respeito aos tratamentos terapêuticos administrados aos animais.

A fixação de intervalos mínimos de segurança aplicáveis aos tratamentos terapêuticos administrados aos animais antes do seu abate é uma prática regulamentada e habitual, obrigatória nos termos da regulamentação sanitária em vigor. Estes intervalos mínimos, fixados por lei, visam garantir que os produtos obtidos são seguros para consumo humano, sendo determinados com base em critérios científicos amplamente validados.

Neste contexto, a disposição prevista no caderno de especificações, que exige o alargamento desses intervalos até ao dobro da sua duração, não se encontra abrangida pelo quadro jurídico aplicável. Esta exigência não encontra fundamento em nenhuma disposição regulamentar, nem é sustentada por provas científicas que demonstrem a necessidade da sua aplicação. De igual modo, não existem estudos, análises de risco ou resultados técnicos que justifiquem tal alargamento, tanto mais que os medicamentos veterinários autorizados já incluem intervalos de segurança longos e seguros. Por conseguinte, a manutenção deste requisito revela-se desnecessária, pelo que este deverá deixar de ser obrigatório.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Maturação da carne.

Descrição

A maturação da carne de bovinos adultos, vacas e bois, é uma prática destinada principalmente a melhorar as características organoléticas do produto, cuja duração depende das tendências de consumo e das preferências do mercado. Não existe um período ótimo ou normalizado, mas sim uma vasta gama de possibilidades, que vão desde alguns dias a vários meses, e mesmo mais de um ano nos casos de processos de «maturação a seco». Esta diversidade reflete também as diferenças intrínsecas das peças, resultantes do tipo e da idade dos animais.

Na prática, são os estabelecimentos comerciais e os restaurantes especializados que realizam o processo de maturação e determinam a sua duração em função do perfil da sua clientela e da sua própria estratégia comercial. Por este motivo, esta fase não faz parte do processo de produção do produto protegido, mas da sua comercialização posterior. É conveniente, portanto, suprimir a obrigatoriedade de maturação e dos respetivos períodos mínimos, uma vez que constituem um requisito injustificado que pode prejudicar a boa comercialização do produto.

Do mesmo modo que as alterações anteriormente descritas, esta alteração diz respeito ao ponto E do caderno de especificações, correspondente ao método de produção, e ao ponto 4.5 do documento único, e justifica-se pela necessidade de facilitar a comercialização do produto protegido.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Congelação da carne protegida.

Descrição

No mercado espanhol, bem como na maioria dos Estados-Membros da União Europeia, a carne de bovino adulto é, quase exclusivamente, comercializada no estado refrigerado, uma vez que este é o método de conservação preferido pelos consumidores. A venda de carne de bovino congelada ao consumidor final redunda normalmente numa depreciação do produto, podendo mesmo, no caso de carnes abrangidas por uma indicação geográfica protegida, afetar negativamente a sua reputação. No mercado interno, a congelação está associada quase exclusivamente às partes da carcaça destinadas à elaboração de produtos transformados, não aos cortes nobres.

Simultaneamente, a indústria da carne utiliza, há anos, sistemas de acondicionamento avançados que permitem prolongar o prazo de validade da carne e otimizar a gestão das existências, assegurando que a carne chega aos pontos de venda sem necessidade de recorrer à congelação, especialmente quando os tempos de transporte são curtos. Contudo, não é possível aceder a determinados mercados internacionais em crescimento com um produto refrigerado, dada a dificuldade em manter a cadeia de frio de forma adequada durante tempos longos de transporte.

Nesses casos, os operadores têm de recorrer à congelação para comercializar a carne de bovino IGP «Vaca Gallega – Buey Gallego» em condições ótimas. Nestes mercados deficitários, a comercialização de carne de bovino congelada é, ademais, uma prática corrente e aceite, sem que tal implique uma diminuição significativa do valor económico ou da imagem do produto. Uma vez que a congelação mantém praticamente inalteradas as principais qualidades organoléticas e comerciais da carne, constitui um método de conservação adequado e necessário do ponto de vista logístico para garantir o acesso a estes destinos sem renunciar à proteção da indicação geográfica.

Tendo em conta o que precede, propõe-se incluir no caderno de especificações a possibilidade de congelar a carne IGP «Vaca Gallega – Buey Gallego», tendo em vista a sua comercialização em mercados de países terceiros fora da União Europeia para assegurar um acesso adequado ao mercado, com exceção de Andorra e Gibraltar, cuja proximidade geográfica dispensa o recurso a este procedimento.

Esta alteração implica uma pequena alteração da descrição do produto, no ponto B do caderno de especificações, e nos pontos 4.1 e 4.2 do documento único, bem como do método de produção, que consta do ponto E do caderno de especificações.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração dos rótulos

Descrição

Os modelos dos rótulos de «Vaca Gallega» e «Buey Gallego» incluídos no caderno de especificações e no documento único vigente não incluem o símbolo europeu das indicações geográficas protegidas. Considera-se, por conseguinte, conveniente alterar os referidos modelos a fim de incluir este símbolo.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Atualização de referências jurídicas

Descrição

Atualizaram-se algumas referências jurídicas que se tornaram obsoletas com o passar do tempo. As referências ao Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas de «Carne de Vacuno de Galicia» [Conselho Regulador das Indicações Geográficas Protegidas da Carne de Bovino da Galiza] foram igualmente alteradas para refletir o seu novo nome, Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas «Ternera Gallega» y «Vaca Gallega – Buey Gallego» [Conselho Regulador das Indicações Geográficas Protegidas «Ternera Gallega» e «Vaca Gallega – Buey Gallego»]. Efetuaram-se ainda algumas correções formais ao texto do caderno de especificações, a fim de o melhorar.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Vaca Gallega — Buey Gallego»

Número de referência UE: PGI-ES-02308-AM01 — 6.7.2026

1. **Nome(s)**

«Vaca Gallega – Buey Gallego»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

0201 — Carnes de animais da espécie bovina, frescas ou refrigeradas

0202 — Carnes de animais da espécie bovina, congeladas

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

Carne fresca de bovinos machos ou fêmeas das raças Rubia Gallega, Morenas Gallegas (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana e Vianesa), Asturiana de los Valles, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Frisona e Pardo Alpina, ou de cruzamentos entre as mesmas.

Em função do sexo, da idade e do sistema de produção antes do abate, distinguem-se os seguintes tipos de animais:

a) Vacas: fêmeas que tenham parido pelo menos uma vez antes do abate. A carne é vermelha a vermelho-cereja, finamente marmoreada com gordura intramuscular. A gordura é branco-creme a branco-amarelada, de textura firme e consistente ao tato.

   — Conformação das carcaças: E, U, R e O+. No caso de carcaças de bovinos das raças Morenas Gallegas a conformação não será tida em conta.

   — Estado de gordura: 5, 4 e 3.

b) Bois: machos castrados antes de atingirem 1 ano de idade e com mais de 48 meses de idade ao abate. A carne é vermelha a vermelho-púrpura e marcadamente marmoreada. A gordura é branca-nacarada a amarela, de textura firme e consistente ao tato.

   — Conformação das carcaças: E, U e R.

   — Estado de gordura: 5 e 4.

   A carne «Vaca Gallega – Buey Gallego» apresenta cheiro a gordura animal que se deve ao seu estado de gordura (a percentagem média de gordura intramuscular das carcaças é superior a 5,6 %); é tenra e suculenta, com sabor a carne marcado e persistente e sabor residual ligeiramente ácido.

   As carcaças, quartos de carcaça, lombos e outras peças destinadas a fatiagem e à venda ao consumidor no estado fresco e à peça devem apresentar-se refrigeradas. Perdem a proteção da IGP se forem submetidos a processos de congelação, a menos que se destinem à exportação para países terceiros fora da UE (Andorra e o território de Gibraltar não serão considerados como tal para efeitos desta exceção).

   Pode utilizar-se a menção «selección» na rotulagem da carne abrangida pela IGP proveniente de carcaças de «Vaca Gallega» e de «Buey Gallego» que se destaquem pelo seu marmoreado e pela cor amarelo-alaranjada da gordura de cobertura e que satisfaçam os seguintes requisitos:

   — Conformação das carcaças: E, U e R+.

   — Estado de gordura: 5 e 4+.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

Durante a sua vida produtiva, a alimentação das vacas e dos bois baseia-se no pastoreio, em forragens frescas (erva e cereais) e em forragens conservadas (silagem de erva, silagem de milho e feno), complementadas com cereais, batatas, nabos, palha e alimentos compostos para animais.

O clima atlântico ameno favorece as colheitas abundantes e precoces de forragens de elevada qualidade energética e proteica, assegurando o aprovisionamento para a alimentação dos animais, considerando, em especial, que o encabeçamento médio anual não pode exceder as 2 CN por hectare de superfície agrícola utilizada (SAU).

As forragens utilizadas são maioritariamente produzidas na própria exploração devendo 80 %, pelo menos, provir da área geográfica abrangida pela IGP. As espécies pratenses da Galiza são constituídas principalmente por gramíneas (festuca, agrostis, poa, azevém e panasco) e, em menor medida, por leguminosas (trevo e cornichão). A energia fornecida pelos alimentos para animais é complementada por silagem de milho, silagem de grão húmido de milho e por farinha de cereais.

Durante a fase de acabamento, a alimentação dos animais pode ser complementada com alimentos compostos, até um máximo de 1 kg de matéria seca por dia e de 100 kg de peso vivo, em média. Esses alimentos para animais são produzidos a partir de matérias-primas de origem vegetal e compostos por, no mínimo 80 %, de cereais e derivados de cereais, leguminosas e oleaginosas. É expressamente proibida a utilização de produtos que possam interferir com o ritmo normal de engorda das vacas e dos bois, bem como a utilização de subprodutos animais reciclados.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

O nascimento, a criação, a engorda e o abate das vacas e bois, bem como a desmancha das carcaças, devem ter lugar na área geográfica identificada.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

A maturação, fatiagem e rotulagem do produto podem ocorrer em estabelecimentos de transformação de carne inscritos nos registos do Conselho Regulador ou em estabelecimentos que já tenham assinado um acordo de colaboração com o Conselho Regulador para o controlo, a rotulagem e a comercialização do produto protegido.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Todas as carcaças, quartos de carcaça, peças e porções deverão ostentar a denominação registada «Vaca Gallega – Buey Gallego» e o logótipo da IGP:



As menções «Vaca Gallega» ou «Buey Gallego» (consoante o tipo de carne) figuram em cada rótulo no mesmo campo visual que a denominação registada e o logótipo da IGP, de acordo com o seguinte modelo:





5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica da indicação geográfica protegida «Vaca Gallega – Buey Gallego» abrange a totalidade do território da Galiza.

6. **Relação com a área geográfica**

A relação causal com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ Reputação

☑ Qualidade determinada

☐ Outras características

Resumo da relação

A relação entre a área geográfica e a carne «Vaca Gallega – Buey Gallego» baseia-se nas características específicas do produto e é reforçada pela sua reputação.

Características físicas e fatores naturais da área geográfica

Existe um vínculo histórico entre a criação e a engorda de vacas e bois aptos para a produção de «Vaca Gallega – Buey Gallego» e o meio geográfico específico da Galiza, que se deve nomeadamente às condições edafoclimáticas para a produção forrageira.

A paisagem galega é dominada por colinas suaves e montanhas baixas, de altitude raramente superior a 800 m, alternando com vales abrigados que permitem o pastoreio durante todo o ano. Estes vales são atravessados por uma multitude de cursos fluviais, que fornecem água para irrigação e para o abeberamento das vacas e bois. A água contém um teor relativamente elevado de sódio e cloretos, mas baixo de cálcio, magnésio e silício.

Os solos assentam principalmente sobre rochas graníticas, xistos e ardósia, caracterizando-se pela acidez e elevado teor de matéria orgânica. O clima é temperado, com forte influência oceânica, caracterizado por temperaturas amenas (média ponderada superior a 13 °C) e precipitação abundante (superior a 1 100 mm/ano).

Devido a estas condições ambientais, a flora galega é muito variada, composta principalmente por hemicriptófitas, com predominância de espécies acidófilas adaptadas às condições locais. Destacam-se, em particular, as espécies pratenses naturais, em especial as gramíneas (principalmente festuca, agrostis, poa, azevém e panasco) e também as leguminosas (trevo e cornichão), das quais existem numerosos ecótipos e variedades com uma base genética autóctone, muito produtivas e valorizadas pela sua adaptação ao território.

Estas condições naturais favorecem a produção de forragens e permitem que a alimentação das vacas e dos bois se baseie, maioritariamente, nos recursos da própria exploração.

Fatores históricos e humanos

A criação de gado bovino na Galiza remonta à era pré-histórica. A partir do século XII, desenvolveu-se um modelo de produção em que as vacas e os bois foram progressivamente integrados no funcionamento das explorações familiares. Desde o século XVIII, a importância das vacas e dos bois é evidente: trabalhavam nos campos e, no final das suas vidas, eram engordados para carne. Entre os séculos XVI e XX, um terço do efetivo bovino espanhol era criado na Galiza.

Em meados do século XX, as dificuldades do período pós-guerra levaram as famílias a manter as práticas tradicionais de produção como meio de sobrevivência, resultando na preservação do elemento essencial para a qualidade deste produto: um método específico de engorda assente nos recursos locais. A criação de gado continua a basear-se em pequenas explorações familiares, que mantêm a simbiose entre o gado, as terras e as pessoas, e estão empenhadas em conservar as práticas de alimentação e de gestão cuidadosa transmitidas ao longo das gerações.

Em resumo, os historiadores desvendaram o segredo destas vacas e bois: pequenos produtores e rebanhos de pequena dimensão, animais que trabalham nos campos, mas não em excesso, e que, no fim da vida ativa, são cuidadosamente engordados no estábulo, com pasto fresco e outros alimentos para animais. Este método de engorda, que combina o cuidado dispensado às vacas e aos bois com o exercício moderado e que se generalizou gradualmente em toda a região, estando documentado desde há séculos, melhora a qualidade final da carne e ajuda a diferenciá-la. O prestígio desta carne era tal que, nos séculos XVIII e XIX, muitos peritos, como Martín Sarmiento, N. Casas e R. Jordana y Morera, apontam a Galiza e os criadores de gado da região como um exemplo para o resto da Espanha: «pequenas explorações que conjugam a agricultura e a pecuária para criar riqueza, povoar o território e produzir o melhor gado e carne do reino».

Predomina o sistema de produção semiextensivo, dada a sua compatibilidade com a orografia galega e com o grau de parcelamento e a pequena dimensão das explorações agrícolas. Habitualmente, as vacas e os bois pastam durante o dia e são mantidos em estábulos durante a noite, altura em que recebem alimentos adicionais.

No caso de vacas provenientes de explorações orientadas para a produção de carne, é recomendado um período de acabamento antes do abate de, pelo menos, seis meses. No caso das vacas provenientes de explorações leiteiras esse período mínimo é obrigatório. Por este motivo, seguindo a tradição galega, os animais são mantidos em estábulos ou, no mínimo, as suas deslocações para os campos antes do abate são limitadas.

Características específicas do produto

A percentagem média de gordura intramuscular das carcaças de «Vaca Gallega – Buey Gallego» é superior a 5,6 %, ultrapassando significativamente os valores médios de outras carcaças de bovinos, o que é considerado um fator positivo essencial para a qualidade sensorial da carne (sabor, tenrura, suculência e palatabilidade).

A carne «Vaca Gallega – Buey Gallego» apresenta um bom perfil lipídico, caracterizado pelo elevado teor relativo de ácidos gordos monoinsaturados e polinsaturados. Além disso, a relação entre ácidos gordos de n-6/n-3 é excelente, uma vez que é, em média, inferior a 2,05.

Relação causal entre a área geográfica, os fatores humanos e as características específicas do produto

Os métodos de produção de carne na Galiza articulam-se em torno de um sistema misto em que o pastoreio alterna com a alimentação no estábulo. As explorações utilizam os recursos forrageiros próprios e excedentes das colheitas, produzindo carne marmoreada que se distingue pelas suas características e qualidade sensorial.

A alimentação dos animais consiste em forragens, principalmente gramíneas e leguminosas muito produtivas, cujos ecótipos e variedades são valorizados pela sua adaptação ao território galego. Estas forragens, complementadas durante o período mínimo de acabamento de seis meses por silagem de milho, silagem de grão húmido de milho, farinha de cereais e alimentos compostos para animais, permitem obter carcaças de «Vaca Gallega – Buey Gallego» com a percentagem de gordura intramuscular acima referida, superior aos valores médios de outras carcaças.

A prática habitual do pastoreio, a alimentação constituída por forragens, das quais 80 %, pelo menos, são produzidas na Galiza, onde predominam as espécies pratenses autóctones acidófilas, bem como a composição química da água da região, conferem às carcaças de «Vaca Gallega – Buey Gallego» um bom perfil lipídico, com predominância de ácidos gordos monoinsaturados e polinsaturados em relação aos ácidos gordos saturados. Estes fatores conferem igualmente à carne o cheiro a gordura animal, o sabor marcado e persistente a carne e o sabor residual ligeiramente ácido, característicos do produto protegido.

A relação entre a área geográfica e as características do produto é estabelecida no *Informe acreditativo del vínculo entre la zona geográfica y la calidad de la carne de vaca y buey de Galicia* [Relatório que certifica a relação entre a área geográfica e a qualidade da carne de vaca e de boi da Galiza], elaborado pela Fundación Centro Tecnolóxico da Carne (11.4.2016).

Reputação

A carne «Vaca Gallega – Buey Gallego» é apreciada pelos consumidores e frequentemente referida em textos culinários dos séculos XIX e XX. Em 1878, Museros y Rovira afirmou: «A carne é magra e tem um sabor delicioso, que se deve à alimentação dada aos animais.» Em 1894, Ángel Muro, principal gastrónomo de referência da história culinária espanhola, descreve-a do seguinte modo: «A carne de vaca ou de boi galego, de boa qualidade, apresenta uma cor viva vermelho-escura, e veios como mármore.»

Para muitos peritos, esta carne faz parte de um grupo restrito de carnes consideradas as melhores do mundo, tanto no que diz respeito às lojas de carne especializadas como no setor da cozinha gastronómica de numerosos países. (No seu sítio Internet, www.stephanedecotterd.com, o chefe de cozinha Stéphane Décotterd escreve: «Le Boeuf de Galice, la meilleure viande du Monde?» [«Carne de bovino da Galiza: a melhor carne do mundo?»], publicado em 11.2.2017, e no El Mundo o jornalista Manuel Darriba escreve um artigo intitulado «El buey gallego. 1 600 quilos de la mejor carne del mundo» [«O boi galego: 1 600 quilos da melhor carne do mundo»], publicado em 8.11.2009). A carne «Vaca Gallega – Buey Gallego» é um produto famoso e reputado, como demonstra a sua presença em talhos especializados, na ementa de restaurantes prestigiados e em pratos elaborados por cozinheiros reconhecidos.

Existem múltiplas referências nos meios de comunicação social nacionais e internacionais. Por exemplo, o jornalista Carlos Herrera afirma em *XLSemanal*: «... quando Iñaki Balmaseda punha uma peça a grelhar, abriam-se literalmente as portas do Paraíso. Era vaca galega autêntica ...» (publicado em 8.4.2018); a jornalista Marie-Claire Digby declara no *The Irish Times*: «A melhor peça de carne de bovino que o chefe de cozinha Gareth Smith provou provinha de uma dessas vacas galegas ...» (publicado em 2.12.2016). Muitos críticos gastronómicos (Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoi, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendel, etc.), bloguistas e líderes de opinião especializados em carne bovina têm também uma opinião favorável sobre esta carne.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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