C/2026/5126

5.10.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/5126)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Vaca Gallega – Buey Gallego“

Referenčné číslo EÚ: PGI-ES-02308-AM01 – 6. 7. 2026

1. **Názov výrobku**

„Vaca Gallega – Buey Gallego“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo pre záležitosti vidieka, vláda autonómneho spoločenstva Galícia, Galícijská agentúra pre kvalitu potravín (Agacal)

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Zmeny, ktoré sa majú zaviesť v špecifikácii chráneného zemepisného označenia „Vaca Gallega – Buey Gallego“, sa považujú za štandardné zmeny, pretože nezahŕňajú zmenu názvu označenia ani jeho používania, nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť medzi výrobkom a územím, ani neprinášajú obmedzenia obchodu, čo sú aspekty, ktorých zmena by si vyžadovala schválenie Európskou komisiou v súlade s článkom 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Zmena minimálneho akceptovateľného vzhľadu

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Zmena sa týka opisu výrobku uvedeného v oddiele B špecifikácie výrobku a bode 4.2 jednotného dokumentu.

Jatočné telá „Vaca Gallega – Buey Gallego“ pochádzajú výlučne z dospelých zvierat, ktoré boli starostlivo kŕmené a vykrmované, na základe čoho patria do kategórií dospelého dobytka a ťažkého dobytka. Tieto jatočné telá sa vyznačujú dobrým vzhľadom a vysokým výnosom mäsa, čo zodpovedá štandardom excelentnosti spojeným s týmto chráneným zemepisným označením. Prípady, keď môže byť vzhľad o niečo menej vyvinutý, sú spravidla spôsobené prirodzenými rozdielmi medzi jednotlivými zvieratami alebo tým, že na konci obdobia chovu nebola dosiahnutá požadovaná optimálna úroveň vývinu. Napriek tomu je vždy zaručené splnenie kritérií kvality špecifických pre toto zemepisné označenie.

Cieľom zmeny požiadaviek na minimálny akceptovateľný vzhľad je dosiahnuť väčšiu jednotnosť certifikovaných jatočných tiel, a tým ďalej zlepšiť kvalitu výrobku. Na tento účel sa považovalo za vhodné stanoviť kategóriu O+ ako minimálny akceptovateľný vzhľad jatočných tiel, aby boli na certifikáciu oprávnené tieto kategórie: E, U, R a O+. Kategória O, ktorá bola predtým oprávnená, sa preto vypustila.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena minimálnej záverečnej fázy výkrmu

Opis

Táto zmena sa týka spôsobu výroby, ktorý je zahrnutý v oddiele E špecifikácie výrobku. Zahŕňa aj menšiu zmenu znenia bodu 6 (Súvislosť so zemepisnou oblasťou) jednotného dokumentu.

Pri produkcii hovädzieho mäsa z dospelých zvierat je nevyhnutná správna záverečná fáza výkrmu zvierat (kráv a volov), aby sa získali jatočné telá s vysokou mierou pretučnenosti. Tento proces je potrebné naplánovať s ohľadom na stav mäsa zvieraťa, ako aj na postupy chovu a kŕmenia. V súčasnej špecifikácii výrobku sa vyžaduje, aby všetky zvieratá absolvovali pred zabitím minimálne šesťmesačnú záverečnú fázu výkrmu bez ohľadu na druh chovu v poľnohospodárskom podniku, z ktorého pochádzajú.

Stav mäsa však priamo súvisí s druhom chovu v poľnohospodárskom podniku, z ktorého hospodárske zvieratá pochádzajú. V prípade kráv z podnikov zameraných na produkciu mäsa, kde genetika zvierat vychádza z plemien špecificky určených na produkciu mäsa, čoho výsledkom je lepší morfologický vzhľad, sa minimálna záverečná fáza výkrmu v trvaní šesť mesiacov pred zabitím považuje za odporúčanú, nie však za nevyhnutnú. Naopak, v prípade kráv pochádzajúcich z podnikov prvovýroby mlieka je toto minimálne obdobie nevyhnutné. Dôvodom je, že na konci laktácie potrebujú zvieratá čas na regeneráciu organizmu a výkrm, aby dosiahli minimálnu mieru pretučnenosti požadovanú v špecifikácii výrobku.

Cieľom tejto zmeny je preto stanoviť povinnú záverečnú fázu výkrmu iba pre zvieratá z podnikov prvovýroby mlieka, zatiaľ čo v prípade zvierat z podnikov zameraných na produkciu mäsa sa táto fáza ponechá ako odporúčanie.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zahrnutie niektorých postupov na zlepšenie dobrých životných podmienok zvierat

Opis

Táto zmena, ktorá sa, ako už bolo uvedené, týka oddielu E (Spôsob výroby) špecifikácie výrobku, nemá vplyv na jednotný dokument.

Ďalšia zmena oddielu E týkajúceho sa spôsobu výroby spočíva v zahrnutí určitých postupov zameraných na podporu ochrany životného prostredia a dobrých životných podmienok zvierat, ako aj na zabezpečenie dobrých hygienických a zdravotných podmienok. Tieto postupy sú priamo spojené s výrobou kvalitných výrobkov, a preto sa považuje za potrebné výslovne ich zahrnúť do špecifikácie výrobku. Zahrnutých je konkrétne viacero požiadaviek týkajúcich sa

čistoty a voľného pohybu zvierat, stavu výbehov a miest na odpočinok, vetrania a osvetlenia, pastvy a prístupu ku krmivu a k vode, ako aj požiadavky vo všeobecnosti týkajúce sa monitorovania stavu zariadení a zdravia zvierat.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Ochranné lehoty v prípade terapeutickej liečby

Opis

Ďalšia zmena, ktorá sa takisto týka oddielu E špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument, súvisí s terapeutickou liečbou zvierat.

Stanovenie minimálnych ochranných lehôt platných pre terapeutickú liečbu vykonávanú na zvieratách pred zabitím predstavuje regulovanú bežnú prax, ktorú je potrebné dodržiavať v súlade s platnými pravidlami týkajúcimi sa zdravia. Tieto lehoty stanovené právnymi predpismi majú zaistiť, aby boli získané výrobky bezpečné na ľudskú spotrebu, a určujú sa na základe všeobecne overených vedeckých kritérií.

Ustanovenie obsiahnuté v špecifikáciách obstarávania – v ktorom sa vyžaduje predĺženie uvedených lehôt až na dvojnásobok ich pôvodnej dĺžky – v tejto súvislosti nepatrí do platného právneho rámca. Uvedená požiadavka nemá základ v žiadnom právnom predpise a nie je ani podložená vedeckými dôkazmi, ktoré by preukazovali potrebu jej uplatňovania. Rovnako neexistujú žiadne štúdie, analýzy rizík ani technické výsledky, ktoré by odôvodňovali predĺženie uvedenej lehoty, najmä vzhľadom na to, že k schváleným veterinárnym liekom už sú stanovené dlhé a bezpečné ochranné lehoty. Pokračovanie v uplatňovaní tejto požiadavky preto nie je opodstatnené a už by nemalo byť povinné.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zrenie mäsa

Opis

Zrenie mäsa z dospelých kráv a volov je postup, ktorého hlavným účelom je zlepšiť organoleptické vlastnosti výrobku, pričom dĺžka tohto procesu závisí od spotrebiteľských trendov a trhových preferencií. Neexistuje žiadna optimálna ani štandardná dĺžka tohto obdobia, práve naopak, v rámci procesov „suchého zrenia“ existuje celý rad možností od niekoľkých dní až po niekoľko mesiacov a dokonca aj viac než rok. Táto rozmanitosť odráža aj prirodzené rozdiely medzi kusmi mäsa, ktoré vyplývajú z druhu a veku zvierat.

V praxi zabezpečujú proces zrenia špecializované reštaurácie a zariadenia uvádzajúce výrobky na trh, ktoré si samy určujú jeho trvanie podľa profilov svojich zákazníkov a vlastných obchodných stratégií. Táto fáza preto nepredstavuje súčasť výrobného procesu chráneného výrobku, ale súčasť jeho následného uvádzania na trh. Je teda vhodné zrušiť povinný charakter tohto procesu, ako aj minimálne obdobia zrenia, keďže predstavujú neopodstatnenú požiadavku, ktorá môže brániť riadnemu uvádzaniu výrobkov na trh.

Rovnako ako v predchádzajúcom bode sa táto zmena týka oddielu E špecifikácie výrobku, ktorý sa vzťahuje na spôsob výroby, a bodu 4.5 jednotného dokumentu a je odôvodnená potrebou uľahčiť uvádzanie chráneného výrobku na trh.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Mrazenie chráneného mäsa

Opis

Na španielskom trhu sa hovädzie mäso z dospelých zvierat podobne ako vo väčšine členských štátov Európskej únie uvádza na trh takmer výlučne v chladenom stave, keďže tento spôsob konzervácie spotrebitelia uprednostňujú. Predaj mrazeného hovädzieho mäsa konečnému spotrebiteľovi zvyčajne vedie k znehodnoteniu výrobku a v prípade hovädzieho mäsa s chráneným zemepisným označením by to dokonca mohlo negatívne ovplyvniť jeho povesť. Na vnútornom trhu sa mrazenie prakticky používa iba pri častiach jatočného tela, ktoré sú určené na výrobu spracovaných výrobkov, a nie pri prvotriednych kusoch mäsa.

Zároveň sa v mäsiarskom priemysle už roky využívajú moderné baliace systémy, ktoré predlžujú trvanlivosť mäsa a optimalizujú riadenie zásob, čím sa zabezpečuje, aby sa mäso dostalo do miest predaja bez nutnosti mrazenia, najmä pri krátkom trvaní prepravy. Existujú však rastúce medzinárodné trhy, na ktoré nie je možné dodávať chladené výrobky, pretože vzhľadom na dlhý čas prepravy je náročné náležite udržiavať chladiaci reťazec.

V takýchto prípadoch musia hospodárske subjekty pristúpiť k mrazeniu, aby mohli uvádzať na trh hovädzie mäso s CHZO „Vaca Gallega – Buey Gallego“ za optimálnych podmienok. Na týchto nedostatočne zásobených trhoch je okrem toho predaj mrazeného hovädzieho mäsa bežnou a akceptovanou praxou, ktorá nevedie k žiadnej významnej strate hospodárskej hodnoty ani k poškodeniu imidžu výrobku. Keďže mrazením sa takmer nijako nemenia hlavné organoleptické a obchodné vlastnosti mäsa, z logistického hľadiska ide o vhodný a nevyhnutný spôsob konzervácie, ktorým sa zaručí prístup na tieto miesta určenia bez toho, aby sa upustilo od ochrany zemepisného označenia.

Vzhľadom na uvedené skutočnosti sa navrhuje zahrnúť do špecifikácie možnosť mrazenia mäsa s CHZO „Vaca Gallega – Buey Gallego“ na účely jeho uvádzania na trh v tretích krajinách mimo Európskej únie s výnimkou Andorry a Gibraltáru, v prípade ktorých sa vzhľadom na ich blízkosť nevyžaduje využitie tohto postupu v záujme zabezpečenia primeraného prístupu na trh.

Táto zmena zahŕňa menšiu zmenu opisu výrobku v oddiele B špecifikácie výrobku a bodoch 4.1 a 4.2 jednotného dokumentu, ako aj menšiu zmenu spôsobu výroby, ktorý sa uvádza v oddiele E špecifikácie výrobku.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena týkajúca sa etikiet

Opis

Dizajn etikiet pre označenia „Vaca Gallega“ a „Buey Gallego“, ktorý sa uvádza v špecifikácii aj v súčasnom jednotnom dokumente, nezahŕňa európsky symbol pre chránené zemepisné označenia. Považuje sa preto za vhodné zmeniť ho tak, aby tento symbol obsahoval.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Aktualizácia odkazov na právne predpisy

Opis

Aktualizovali sa niektoré odkazy na právne predpisy, ktoré sa v priebehu času stali neaktuálnymi. Zmenili sa aj odkazy na Regulačnú radu pre chránené zemepisné označenia „Carne de Vacuno de Galicia“ s cieľom uvádzať jej nový názov (Regulačná rada pre chránené zemepisné označenia „Ternera Gallega“ a „Vaca Gallega – Buey Gallego“) a zároveň sa v texte špecifikácie v záujme jeho zlepšenia vykonali určité formálne opravy.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Vaca Gallega – Buey Gallego“

Referenčné číslo EÚ: PGI-ES-02308-AM01 – 6. 7. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Vaca Gallega – Buey Gallego“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

0201 – Mäso z hovädzích zvierat, čerstvé alebo chladené

0202 – Mäso z hovädzích zvierat, mrazené

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Čerstvé mäso z galícijských kráv a volov plemien Rubia Gallega a Morenas Gallegas (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana a Vianesa), Asturiana de los Valles, Limusina, Rubia de Aquitania, Frisona a Pardo Alpina, či už čistokrvných, alebo krížencov medzi nimi.

Zvieratá sa podľa pohlavia, veku a systému produkcie rozdeľujú na tieto kategórie:

a) „Vaca“ [krava]: samice, ktoré sa aspoň raz pred zabitím otelili. Ich mäso je červenej až čerešňovočervenej farby a je mramorované tenkými tukovými žilkami. Tuk je krémovobielej až žltobielej farby s výraznou textúrou a vláknami, ktoré sú pevné na dotyk.

   — Vzhľad jatočných tiel: E, U, R a O+. Vzhľad sa nezohľadňuje pri jatočných telách pochádzajúcich z plemien Morenas Gallegas.

   — Miera pretučnenosti: 5, 4 a 3.

b) Buey [volovina]: samce, ktoré sú pred dovŕšením 1 roka vykastrované a v čase zabitia sú staršie ako 48 mesiacov. Ich mäso je purpurovočervenej farby s výrazným mramorovaním. Tuk je perlovobielej až žltej farby, s výraznou textúrou a vláknami, ktoré sú pevné na dotyk.

   — Vzhľad jatočných tiel: E, U a R.

   — Miera pretučnenosti: 5 a 4.

   Mäso „Vaca Gallega – Buey Gallego“ má z dôvodu jeho pretučnenosti arómu po živočíšnom tuku (priemerný podiel medzisvalového tuku v jatočných telách je viac ako 5,6 %); v ústach je jemné a šťavnaté a má výraznú a dlhotrvajúcu mäsovú chuť s mierne kyslastou dochuťou.

   Jatočné telá, štvrtiny, karé a ostatné diely mäsa určené na porciovanie a na predaj spotrebiteľom v čerstvom stave a po častiach sa musia predávať chladené. Ak sa podrobia procesom mrazenia, strácajú ochranu CHZO s výnimkou prípadov, keď sú určené na vývoz do tretích krajín mimo EÚ (na účely tejto výnimky sa za takéto krajiny nepovažuje Andorra ani územie Gibraltáru).

   Výraz „selección“ sa môže používať na označenie mäsa s CHZO z jatočných tiel zvierat „Vaca Gallega“ a „Buey Gallego“, ktoré sa vyznačujú výrazným mramorovaním a oranžovožltou farbou povrchovej tukovej vrstvy a ktoré spĺňajú nasledujúce požiadavky:

   — Vzhľad jatočných tiel: E, U a R+.

   — Miera pretučnenosti: 5 a 4+.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Počas produktívneho života sa krmivo kráv a volov zakladá na pastve, čerstvých krmovinách (tráva a obilniny) a konzervovaných krmovinách (trávna siláž, kukuričná siláž a seno), a dopĺňa sa zrnom, zemiakmi, okrúhlicou, slamou a kŕmnou zmesou.

Mierne atlantické podnebie umožňuje hojnú a skorú žatvu krmovín s vysokou energetickou hodnotou a vysokým obsahom bielkovín, čím sa zabezpečuje prísun krmiva pre zvieratá. Zohľadňuje sa aj skutočnosť, že priemerná ročná hustota chovu nesmie prevyšovať 2 dobytčie jednotky na hektár využívanej poľnohospodárskej plochy.

Väčšina používaných krmovín musí pochádzať priamo z daného poľnohospodárskeho podniku a najmenej 80 % z nich musí pochádzať zo zemepisnej oblasti, na ktorú sa vzťahuje CHZO. Medzi druhy, ktoré možno nájsť na galícijských lúkach, patria najmä trávy (kostrava, psinček, lipnica, mätonoh a reznačka laločnatá) a v menšej miere bôbovité rastliny (ďatelina a ľadenec rožkatý). Prísun energie z potravy sa dopĺňa zrelou a nezrelou kukuričnou silážou a obilným šrotom.

Počas záverečnej fázy sa môže potrava zvierat doplniť kŕmnou zmesou, najviac do 1 kg sušiny na deň a na priemernú živú hmotnosť 100 kg v tejto fáze. Takéto krmivo musí byť vyrobené zo surovín rastlinného pôvodu. Najmenej 80 % krmiva musia tvoriť obilniny a deriváty obilnín, bôbovité rastliny a olejniny. Výslovne sa zakazuje používať produkty, ktoré môžu narušiť normálne tempo rastu kráv a volov, ako aj recyklované živočíšne vedľajšie produkty.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Narodenie, chov, výkrm a zabitie kráv a volov, ako aj spracovanie jatočných tiel musí prebiehať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok sa môže porciovať, baliť a označovať v mäsospracovateľských závodoch, ktoré sú zapísané v zoznamoch regulačnej rady, alebo v zariadeniach, ktoré už s regulačnou radou podpísali zmluvu o spolupráci upravujúcu kontrolu, označovanie a predaj chráneného výrobku.

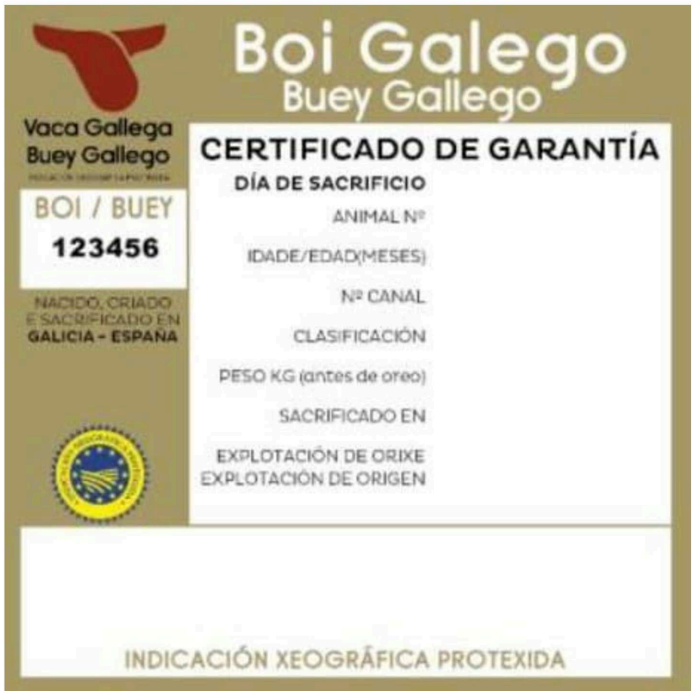
4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Všetky jatočné telá, štvrtiny, diely a porciované časti musia byť označené registrovaným názvom „Vaca Gallega – Buey Gallego“ a logom CHZO:



Slová „Vaca Gallega“ alebo „Buey Gallego“ (v závislosti od typu mäsa) musia byť uvedené na každej etikete v tom istom zornom poli ako registrovaný názov a logo CHZO podľa tohto vzoru:





5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť, na ktorú sa vzťahuje chránené zemepisné označenie „Vaca Gallega – Buey Gallego“, pokrýva celú autonómnu oblasť Galícia.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ Povesť

☑ Daná kvalita

☐ Iná vlastnosť

Zhrnutie súvislosti

Súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a mäsom „Vaca Gallega – Buey Gallego“ sa zakladá na špecifických vlastnostiach výrobku a umocňuje ju jeho povesť.

Fyzikálne vlastnosti a prírodné faktory v zemepisnej oblasti

Chov a výkrm kráv a volov vhodných na výrobu mäsa „Vaca Gallega – Buey Gallego“ historicky súvisia so špecifickým zemepisným prostredím Galície, najmä s tamojšou pôdou a klimatickými podmienkami na výrobu krmovín.

V krajinnej oblasti Galície prevažujú zvlnené pahorky a nízke pohoria, zriedkavo vyššie ako 800 m, popretkávané chránenými údoliami, ktoré umožňujú celoročnú pastvu. Sú zavlažované rozsiahlou sieťou riek, ktoré poskytujú vodu na zavlažovanie a napájanie kráv a volov. Voda má relatívne vysoký obsah sodíka a chloridov, ale nízky obsah vápnika, horčíka a kremíka.

Podklad pôdy tvoria najmä žulové horniny a bridlice, ktoré sú charakteristické svojou kyslosťou a vysokým obsahom organických látok. Podnebie je mierne so silným oceánskym vplyvom a vyznačuje sa miernymi teplotami (vážený priemer je vyšší ako 13 °C) a výdatnými zrážkami (viac než 1 100 mm/rok).

Tieto environmentálne podmienky umožňujú výskyt veľmi rozmanitej flóry, ktorá pozostáva najmä z hemikryptofytov s prevahou acidofilných druhov adaptovaných na miestne podnebie. Za konkrétnu zmienku stoja prírodné druhy lúčnych rastlín, predovšetkým trávy (najmä kostrava, psinček, lipnica, mätonoh a reznačka laločnatá), ako aj bôbovité rastliny (ďatelina a ľadenec rožkatý) mnohých ekotypov a odrôd s pôvodným genetickým základom. V tejto oblasti sa im darí a ich hodnota spočíva práve v tom, že sa na ňu adaptovali.

Tieto prírodné podmienky podporujú výrobu krmovín a umožňujú kŕmenie kráv a volov z väčšej časti zo zdrojov samotného poľnohospodárskeho podniku.

Historické a ľudské faktory

Chov kráv a volov v Galícii siaha až do praveku. Od 12. storočia sa rozvíjal model výroby, v rámci ktorého sa do prevádzky rodinných fariem postupne začleňovali kravy a voly. Význam chovu je badateľný od 18. storočia, keď sa kravy a voly využívali pri práci na poliach a na konci života sa vykrmovali na produkciu mäsa. Od 16. do 20. storočia sa tretina španielskeho dobytka chovala v Galícii.

V polovici 20. storočia ťažké povojnové obdobie viedlo rodiny k tomu, aby ako spôsob prežitia pokračovali v tradičných postupoch výroby, a teda zostal zachovaný kľúčový prvok kvality tohto výrobku, konkrétne osobitný spôsob výkrmu s využitím miestnych zdrojov. Chov hospodárskych zvierat sa aj naďalej zakladá na malých rodinných farmách, ktoré zachovávajú symbiózu medzi dobytkom, pôdou a ľuďmi a sú odhodlané udržať tieto postupy kŕmenia a starostlivého hospodárenia, ktoré sa odovzdávajú z generácie na generáciu.

Historici odhalili, v stručnosti, tajomstvo týchto kráv a volov: malí výrobcovia a malé stáda; zvieratá, ktoré pracujú na poliach – avšak nie nadmerne –, a ktoré sa na konci produktívneho života v maštaliach starostlivo vykrmujú čerstvou lúčnou trávou a iným krmivom. Spôsob výkrmu, v ktorom sa spája starostlivosť o kravy a voly s miernym pohybom zvierat, pričom tento postup sa preukázateľne uplatňuje už stáročia a postupne sa rozšíril po celom regióne, zvyšuje konečnú kvalitu mäsa, ktoré vďaka tomu získava svoje charakteristické vlastnosti odlišujúce ho od iných výrobkov. Jeho povesť bola taká výnimočná, že už v 18. a 19. storočí mnohí odborníci, ako napríklad Martín Sarmiento, N. Casas a R. Jordana y Morera, poukazovali na Galíciu a tamojších chovateľov hospodárskych zvierat ako na príklad pre zvyšok Španielska: „malé hospodárstva, kde sa spája poľnohospodárstvo a chov hospodárskych zvierat s cieľom vytvárať blahobyt, zaľudňovať krajinu, chovať ten najlepší dobytok a produkovať to najlepšie mäso v kráľovstve“.

Najbežnejší je poloextenzívny systém výroby, keďže je zlučiteľný s galícijským terénom a keďže v oblasti prevládajú malé farmy, ktoré sú roztrúsené po danej oblasti. Kravy a voly sa zvyčajne cez deň pasú a v noci sú umiestnené v maštaliach, kde dostávajú ďalšie krmivo.

V prípade kráv z podnikov zameraných na produkciu mäsa sa odporúča minimálne šesťmesačná záverečná fáza výkrmu pred zabitím. V prípade kráv z podnikov prvovýroby mlieka je toto minimálne obdobie povinné. Preto sa podľa galícijskej tradície zvieratá pred zabitím držia v maštaliach alebo sa aspoň obmedzí ich pohyb po pasienku.

Špecifické vlastnosti výrobku

Priemerný podiel medzisvalového tuku jatočných tiel „Vaca Gallega – Buey Gallego“ je nad 5,6 %, čo je výrazne vyššia hodnota ako priemerné hodnoty iných jatočných tiel kráv a volov. Považuje sa to za pozitívny faktor, ktorý je kľúčový pre organoleptické vlastnosti mäsa (jeho chuť, jemnosť, šťavnatosť a lahodnosť).

Mäso „Vaca Gallega – Buey Gallego“ má dobrý lipidový profil, charakteristický vysokým relatívnym obsahom mononenasýtených a polynenasýtených mastných kyselín. Okrem toho je vynikajúci aj pomer mastných kyselín radu n-6/n-3, ktorý je priemerne pod hodnotou 2,05.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou, ľudskými faktormi a typickými vlastnosťami výrobku

Spôsoby výroby mäsa v Galícii sú založené na zmiešanom systéme, v ktorom sa striedajú pasenie a kŕmenie v maštaliach. Poľnohospodárske podniky využívajú vlastné zdroje potravy a prebytky úrody, vďaka čomu produkujú mramorované mäso, ktoré vyniká svojimi vlastnosťami a senzorickou kvalitou.

Krmivo obsahuje krmoviny, predovšetkým veľmi produktívne trávy a bôbovité rastliny, ktorých ekotypy a odrody sú cenené preto, že sa adaptovali na miestne prostredie. Toto všetko spolu s minimálnou záverečnou fázou výkrmu trvajúcou 6 mesiacov, počas ktorej sa prísun energie z krmiva pre kravy a voly dopĺňa zrelou a nezrelou kukuričnou silážou, obilným šrotom a kŕmnou zmesou, znamená, že jatočné telá „Vaca Gallega – Buey Gallego“ obsahujú uvedený percentuálny podiel medzisvalového tuku, ktorý je vyšší ako priemerné hodnoty iných jatočných tiel.

Zaužívaný zvyk vyháňať dobytok na pastvu, potrava obsahujúca krmoviny, ktoré sú najmenej z 80 % vyrobené v Galícii, kde prevažujú pôvodné druhy acidofilných tráv, a chemické zloženie vody v tejto oblasti dodávajú jatočným telám „Vaca Gallega – Buey Gallego“ dobrý lipidový profil s prevahou mononenasýtených a polynenasýtených mastných kyselín oproti nasýteným mastným kyselinám. Tieto faktory takisto dodávajú mäsu arómu po živočíšnom tuku a dlhotrvajúcu mäsovú chuť s mierne kyslastou dochuťou, čo sú vlastnosti typické pre tento chránený výrobok.

Súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a vlastnosťami výrobku je preukázaná v Správe potvrdzujúcej súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou mäsa z galícijských kráv a volov, ktorú vypracovala nadácia Fundación Centro Tecnolóxico da Carne (11. 4. 2016).

Povesť

Mäso „Vaca Gallega – Buey Gallego“ je medzi spotrebiteľmi cenené a často sa spomína v kulinárskych textoch z 19. a 20. storočia. V roku 1878 Museros y Rovira uviedol: „Ich mäso je chudé a má znamenitú chuť vďaka potrave, ktorou sú kŕmené.“ V roku 1894 ho Ángel Muro, popredný gurmán v kulinárskej histórii Španielska, opísal takto: „Kvalitná hovädzina z kráv alebo volov sýtej, tmavočervenej farby, so žilkovaním pripomínajúcim mramor.“

Pre mnohých odborníkov je toto mäso jedným z vybranej skupiny druhov mäsa, ktoré sa považujú za najlepšie na svete, či už v odvetví lahôdkarstva, alebo haute cuisine v rôznych krajinách. [Stéphane Décotterd na svojom webovom sídle www.stephanedecotterd.com uviedol „Le bœuf de Galice, la meilleure viande du monde?“ („Galícijská hovädzina: najlepšie mäso na svete?“), uverejnené dňa 11. 2. 2017, a v denníku El Mundo novinár Manuel Darriba uverejnil článok s názvom „El buey gallego. 1 600 kilos de la mejor carne del mundo“ („Galícijský vôl: 1 600 kíl najlepšieho mäsa na svete“), uverejnené dňa 8. 11. 2009.] Mäso „Vaca Gallega – Buey Gallego“ je slávny a uznávaný výrobok, čo potvrdzuje aj skutočnosť, že ho možno nájsť v špecializovaných mäsiarstvach, na jedálnych lístkoch vyberaných reštaurácií a v pokrmoch pripravovaných svetoznámymi kuchármi.

Je o ňom množstvo zmienok v národných aj medzinárodných médiách, ako napríklad: novinár Carlos Herrera v týždenníku *XLSemanal*: „... keď v bare Iñaki v Balmasede položili kus na gril, doslova sa otvorilo nebo. Bol to ozajstný kus galícijskej hovädziny ...“ (8. 4. 2018); novinárka Marie-Claire Digbyová v denníku The Irish Times: „Najlepšie hovädzie, ktoré šéfkuchár Gareth Smith kedy jedol, bolo z galícijských kráv ...“ (2. 12. 2016). Toto mäso získalo priaznivé hodnotenie aj od mnohých kritikov z oblasti gastronómie (Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoiová, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendelová atď.), blogerov a mienkotvorcov špecializujúcich sa na hovädzinu z kráv a volov.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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