C/2026/5126

5.10.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5126)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Vaca Gallega – Buey Gallego“

Referenčna številka EU: PGI-ES-02308-AM01 – 6. julij 2026

1. **Ime proizvoda**

„Vaca Gallega – Buey Gallego“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Oddelek za podeželje, regionalna vlada Galicije, Galicijska agencija za kakovost hrane (Agacal)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe, ki jih je treba uvesti v specifikacijo proizvoda z zaščiteno geografsko označbo „Vaca Gallega – Buey Gallego“, se štejejo za standardne, ker ne vključujejo spremembe imena označbe ali njene uporabe, prav tako pa ne obstaja tveganje prekinitve povezave med proizvodom in ozemljem ter ne vključujejo omejitev trgovine, tj. vidikov, katerih spremembo bi morala odobriti Evropska komisija, kot je določeno v členu 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Sprememba najmanjše dovoljene mesnatosti

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Sprememba se nanaša na opis proizvoda iz točke B specifikacije proizvoda in točke 4.2 enotnega dokumenta.

Trupi z označbo „Vaca Gallega – Buey Gallego“ izvirajo izključno iz skrbno hranjenih in pitanih odraslih živali, zato spadajo v kategoriji odraslega goveda in težkega goveda. Ti trupi izstopajo po dobri mesnatosti in velikem deležu mesa, kar je skladno s standardi odličnosti, povezanimi s to zaščiteno geografsko označbo. Primeri, v katerih je lahko mesnatost nekoliko manj razvita, so na splošno posledica naravnih razlik med živalmi ali dejstva, da ob koncu rejnega obdobja ni bila dosežena želena optimalna stopnja razvitosti. Kljub temu je vedno zagotovljena skladnost z merili kakovosti, značilnimi za geografsko označbo.

Namen spremembe zahteve glede najmanjše dovoljene mesnatosti je doseči večjo izenačenost certificiranih trupov in s tem dodatno izboljšati kakovost proizvoda. V ta namen je bilo ocenjeno kot primerno, da se kategorija O+ določi kot najmanjša dovoljena mesnatost trupa, tako da pogoje za certificiranje izpolnjujejo naslednje kategorije: E, U, R in O+. Kategorija O, ki je bila prej dovoljena, je bila zato izključena.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba najkrajšega obdobja dopitanja

Opis

Ta sprememba se nanaša na metodo proizvodnje, vključeno v točko E specifikacije proizvoda. Vključuje tudi manjšo spremembo besedila točke 6 (Povezava z geografskim območjem) enotnega dokumenta.

Pri proizvodnji govejega mesa odraslega goveda je za pridobitev trupov z visoko stopnjo zamaščenosti bistveno, da se živali (krave in voli) ustrezno dopitajo. Ta postopek je treba načrtovati ob upoštevanju stanja mesnatosti živali ter načina gospodarjenja z živalmi in njihovega krmljenja. V veljavni specifikaciji proizvoda se za vse živali zahteva najmanj šestmesečno obdobje dopitanja pred zakolom, ne glede na vrsto reje na kmetijskem gospodarstvu, s katerega izvirajo.

Vendar je stanje mesnatosti neposredno povezano z vrsto reje na živinorejskem kmetijskem gospodarstvu, s katerega živali izvirajo. Pri kravah s kmetijskih gospodarstev, usmerjenih v pridobivanje mesa, kjer genetika živali temelji na pasmah, značilnih za proizvodnjo mesa, posledica česar je boljša morfološka mesnatost, se najkrajše šestmesečno obdobje dopitanja pred zakolom šteje za priporočljivo, ne pa nujno. Nasprotno pa je pri kravah s kmetij za prirejo mleka navedeno najkrajše obdobje nujno. Razlog za to je, da živali ob koncu laktacije potrebujejo proces telesnega okrevanja in pitanja, da dosežejo najnižjo stopnjo zamaščenosti, zahtevano v specifikaciji proizvoda.

Zato je namen te spremembe, da obdobje dopitanja postane obvezno samo za živali s kmetijskih gospodarstev za prirejo mleka, za živali z gospodarstev, usmerjenih v proizvodnjo mesa, pa se ohrani kot priporočilo.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Vključitev nekaterih praks, s katerimi se izboljšuje dobrobit živali

Opis

Ta sprememba, ki, kot navedeno, vpliva na točko E (Metoda proizvodnje) specifikacije proizvoda, ne vpliva na enotni dokument.

Druga sprememba točke E o metodi proizvodnje je vključitev nekaterih praks za spodbujanje varstva okolja in dobrobiti živali ter dobrih higienskih in zdravstvenih pogojev. Te prakse so neposredno povezane s proizvodnjo kakovostnih proizvodov, zato se šteje, da jih je treba izrecno vključiti v specifikacijo proizvoda. Zlasti je vključenih več zahtev glede čistoče in prostega gibanja živali, stanja dvorišč in počivališč, prezračevanja in osvetlitve, paše ter

dostopa do krme in vode ter na splošno glede spremljanja stanja objektov in zdravja živali.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Karence za terapevtska zdravljenja

Opis

Druga sprememba, ki prav tako vpliva na točko E specifikacije proizvoda in ne vpliva na enotni dokument, se nanaša na terapevtska zdravljenja živali.

Določitev najkrajših karenc, ki se uporabljajo za terapevtska zdravljenja, izvedena pri živalih pred zakolom, je regulirana standardna praksa, ki jo je treba upoštevati v skladu z veljavnimi zdravstvenimi pravili. Namen teh rokov, določenih z zakonom, je zagotoviti, da so pridobljeni proizvodi varni za prehrano ljudi, in so določeni na podlagi splošno potrjenih znanstvenih meril.

V tem okviru določba iz specifikacije proizvoda, s katero se zahteva, da se navedene karence podaljšajo do njihovega dvakratnega trajanja, ne spada v veljavni pravni okvir. Ta zahteva nima podlage v nobeni regulativni določbi niti ni podprta z znanstvenimi dokazi, ki bi dokazovali potrebo po njeni uporabi. Prav tako ni študij, analiz tveganja ali tehničnih rezultatov, ki bi upravičevali podaljšanje navedenih karenc, zlasti ker imajo odobrena zdravila za uporabo v veterinarski medicini že dolge in varne karence. Zato je nadaljnja uporaba te zahteve neutemeljena in ne bi smela biti več obvezna.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Zorjenje mesa

Opis

Zorjenje mesa odraslih krav in volov je praksa, katere glavni namen je izboljšati organoleptične lastnosti proizvoda, njegovo trajanje pa je odvisno od trendov potrošnje in tržnih preferenc. Optimalnega ali standardiziranega obdobja ni, temveč obstaja širok razpon možnosti, od nekaj dni do več mesecev in celo več kot enega leta pri postopkih „suhega zorjenja“. Ta raznolikost odraža tudi bistvene razlike med kosi mesa, ki izhajajo iz vrste in starosti živali.

V praksi postopek zorjenja izvajajo specializirane restavracije in prodajni obrati, njegovo trajanje pa določajo glede na profil svojih strank in lastne poslovne strategije. Zato ta faza ni del proizvodnega postopka zaščitenega proizvoda, temveč njegovega poznejšega trženja. Zato je primerno odpraviti obveznost izvajanja postopka zorjenja in minimalna obdobja zorjenja, saj predstavljajo neupravičeno zahtevo, ki lahko ovira ustrezno trženje proizvoda.

Kot je navedeno zgoraj, ta sprememba vpliva na točko E specifikacije proizvoda, ki se nanaša na metodo proizvodnje, in točko 4.5 enotnega dokumenta ter je utemeljena s potrebo po olajšanju trženja zaščitenega proizvoda.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Zamrzovanje zaščitenega mesa

Opis

Na španskem trgu in v večini držav članic Evropske unije se goveje meso odraslega goveda trži skoraj izključno ohlajeno, saj je to način konzerviranja, ki mu potrošniki dajejo prednost. Prodaja zamrznjenega govejega mesa končnemu potrošniku običajno povzroči razvrednotenje proizvoda, pri govejem mesu, zajetem z zaščiteno geografsko označbo, pa bi lahko celo negativno vplivala na njegov ugled. Na notranjem trgu je zamrzovanje dejansko povezano le z deli trupa, namenjenimi proizvodnji predelanih proizvodov, in ne z najboljšimi kosi.

Hkrati mesna industrija že vrsto let uporablja napredne sisteme pakiranja, s katerimi se podaljšuje rok uporabnosti mesa in optimizira upravljanje zalog ter zagotavlja, da meso prispe na prodajna mesta brez potrebe po zamrzovanju, zlasti kadar je čas prevoza kratek. Vendar obstajajo rastoči mednarodni trgi, na katerih ohlajenega proizvoda ni mogoče tržiti, saj je zaradi dolgega časa prevoza težko ustrezno ohranjati hladno verigo.

V takih primerih morajo nosilci dejavnosti uporabiti zamrzovanje, da lahko goveje meso z ZGO „Vaca Gallega – Buey Gallego“ tržijo v optimalnih pogojih. Poleg tega je na teh nezadostno pokritih trgih trženje zamrznjenega govejega mesa običajna in sprejeta praksa, ne da bi to povzročilo znatno izgubo gospodarske vrednosti ali poslabšanje podobe proizvoda. Ker zamrzovanje le malo spremeni glavne organoleptične in komercialne lastnosti mesa, je z logističnega vidika primeren in potreben način konzerviranja, ki zagotavlja dostop do teh namembnih trgov, ne da bi bilo treba opustiti zaščito geografske označbe.

Glede na navedeno se predlaga, da se v specifikacijo proizvoda vključi možnost zamrzovanja mesa z ZGO „Vaca Gallega – Buey Gallego“ za trženje na trgih tretjih držav zunaj Evropske unije, razen Andore in Gibraltarja, kjer zaradi bližine ni treba uporabiti tega postopka, da bi se zagotovil ustrezen dostop do trga.

Ta sprememba pomeni manjšo spremembo opisa proizvoda v točki B specifikacije proizvoda ter točkah 4.1 in 4.2 enotnega dokumenta in tudi metode proizvodnje iz točke E specifikacije proizvoda.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba etiket

Opis

Vzorci etiket za proizvode „Vaca Gallega“ in „Buey Gallego“, vključeni v specifikacijo proizvoda in sedanji enotni dokument, ne vsebujejo evropskega simbola za zaščiteno geografsko označbo. Zato se šteje za primerno, da se spremenijo tako, da se vključi ta simbol.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Posodobitev pravnih sklicev

Opis

Nekateri pravni sklici, ki so sčasoma zastareli, so bili posodobljeni. Sklici na regulativni odbor za zaščiteno geografsko označbo „Carne de Vacuno de Galicia“ so bili prav tako spremenjeni, da odražajo njegovo novo ime, regulativni odbor za zaščiteni geografski označbi „Ternera Gallega“ in „Vaca Gallega – Buey Gallego“, za izboljšanje besedila specifikacije proizvoda pa je bilo izvedenih tudi nekaj formalnih popravkov.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Vaca Gallega – Buey Gallego“

Referenčna številka EU: PGI-ES-02308-AM01 – 6. julij 2026

1. **Ime**

„Vaca Gallega – Buey Gallego“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Španija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

0201 – Meso, goveje, sveže ali ohlajeno

0202 – Meso, goveje, zamrznjeno

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Sveže meso čistopasemskih galicijskih krav in volov ali križancev galicijske svetle in rjave pasme (cachena, caldelana, frieiresa, limiana in vianesa), pasem asturiana de los valles, limousin in blonde d'Aquitaine ter holstein-frizijske pasme in švicarske rjave pasme.

Razlikuje se med naslednjimi vrstami živali glede na spol, starost in sistem reje:

(a) krava (*vaca*): samice, ki so pred zakolom vsaj enkrat telile. Njihovo meso je rdeče do češnjevo rdeče barve in prepredeno s tankimi progami. Maščoba je smetanasto bele do rumenkasto bele barve, ima čvrsto teksturo in na otip čvrsta vlakna:

— mesnatost trupov: kategorije E, U, R in O+. Ta mesnatost se ne upošteva za trupe goveda galicijske rjave pasme;

— stopnja zamaščenosti: 5, 4 in 3;

(b) vol (*buey*): samci, ki so kastrirani pred dopolnjenim prvim letom starosti in so ob zakolu starejši od 48 mesecev. Njihovo meso je rdeče do vijoličasto rdeče barve, z izrazito marmornato strukturo. Maščoba je biserno bele do rumene barve, ima čvrsto teksturo in na otip čvrsta vlakna:

— mesnatost trupov: kategorije E, U in R,

— stopnja zamaščenosti: 5 in 4.

Meso „Vaca Gallega – Buey Gallego" ima zaradi zamaščenosti vonj po živalski maščobi (povprečni delež medmišične maščobe v trupih presega 5,6 %); je mehko in sočno, z izrazitim in dolgotrajnim mesnatim okusom ter nekoliko kiselkastim pookusom.

Trupi, četrtine trupov, ledja in drugi kosi, ki so namenjeni filetiranju ter se sveži prodajajo potrošnikom po kosih, se predstavijo ohlajeni. Če se zamrznejo, niso več zaščiteni z ZGO, razen če so namenjeni izvozu v tretje države zunaj EU (za namene te izjeme se niti Andora niti ozemlje Gibraltarja ne štejeta za taki državi).

Izraz „selección" se lahko uporabi za označevanje mesa, zajetega z ZGO in pridobljenega iz trupov „Vaca Gallega" in „Buey Gallego", za katere sta značilna delež marmornate strukture in oranžno-rumena plast prekrivne maščobe, pri čemer izpolnjujejo naslednje zahteve:

— mesnatost trupov: kategorije E, U in R+,

— stopnja zamaščenosti: 5 in 4+.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Krave in voli se v produktivnem obdobju v glavnem prehranjujejo s pašo, svežo krmo (trava in žita) in konzervirano krmo (travna silaža, koruzna silaža in seno), ki se dopolnijo z žitom, krompirjem, repo, slamo in krmno mešanico.

Blago atlantsko podnebje omogoča obilno zgodnje spravilo krme z visoko energijsko vrednostjo in kakovostnimi beljakovinami, kar zagotavlja, da imajo živali dovolj krme. Upošteva se tudi dejstvo, da povprečna letna gostota živali ne sme presegati dve GVŽ na hektar kmetijske površine v uporabi (KPU).

Večina uporabljene krme mora izvirati s samega kmetijskega gospodarstva, vsaj 80 % pa mora izvirati z geografskega območja, zajetega z ZGO. Na galicijskih travnikih večinoma uspevajo trave (bilnica, šopulja, travniška latovka, ljuljka in navadna pasja trava), v manjši meri pa tudi metuljnice (detelja in nokota). Vnos energije s krmo se dopolni z zrelo in nezrelo koruzno silažo ter žitnim zdrobom.

Prehrana živali v fazi dopitanja se lahko dopolni s krmno mešanico do največ 1 kg suhe snovi na dan in do povprečne žive teže 100 kg v tej fazi. Krma mora biti pripravljena iz surovin rastlinskega izvora. Vsebovati mora vsaj 80 % žit in žitnih proizvodov, stročnic ter oljnic. Uporaba proizvodov, ki lahko vplivajo na normalno hitrost rasti krav in volov, ter recikliranih živalskih stranskih proizvodov je izrecno prepovedana.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Skotitev, reja, pitanje in zakol krav in volov ter razrez trupov morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod se lahko predela v fileje, pakira in označi v obratih za predelavo mesa, registriranih pri regulativnem odboru, ali v obratih, ki so že podpisali sporazum o sodelovanju z regulativnim odborom, ki zajema nadzor, označevanje in trženje zaščitenega proizvoda.

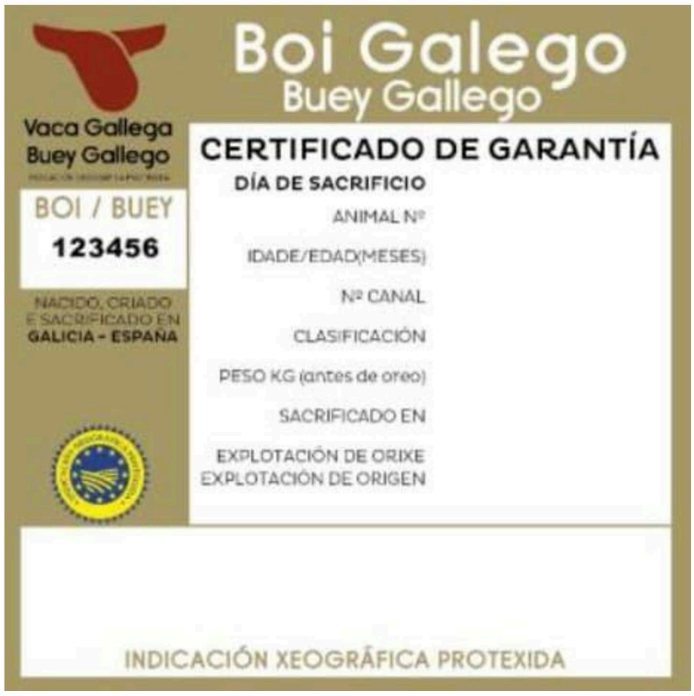
4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Vsi trupi, četrtine trupov, kosi in porcije morajo biti označeni z registriranim imenomq„Vaca Gallega – Buey Gallego“ in logotipom ZGO:



Navedbi „Vaca Gallega“ ali „Buey Gallego“ (odvisno od vrste mesa) morata biti na vsaki oznaki v istem vidnem polju kot registrirano ime in logotip ZGO, kot je prikazano na spodnjem vzorcu:





5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje, zajeto z zaščiteno geografsko označbo „Vaca Gallega – Buey Gallego“, obsega celotno Avtonomno skupnost Galicijo.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na

☑ slovesu,

☑ posebni kakovosti,

☐ drugih značilnostih.

Povzetek povezave

Povezava med geografskim območjem in mesom „Vaca Gallega – Buey Gallego“ je osnovana na posebnostih proizvoda in jo dodatno krepi njegov ugled.

Fizične značilnosti in naravni dejavniki na geografskem območju

Reja in pitanje krav in volov, primernih za proizvodnjo mesa „Vaca Gallega – Buey Gallego“, sta zgodovinsko povezana s posebnimi geografskimi značilnostmi Galicije, zlasti zaradi njenih tal in podnebnih razmer, ugodnih za proizvodnjo krme.

V galicijski pokrajini prevladujejo valoviti griči in hribi, redko višji od 800 m, ki se prepletajo z zavetnimi dolinami, zato se lahko živina tu pase vse leto. To pokrajino namaka obširno omrežje rek, ki zagotavljajo vodo za namakanje ter za napajanje krav in volov. Voda vsebuje razmeroma veliko natrija in kloridov ter malo kalcija, magnezija in silicija.

Tla ležijo večinoma na granitnih kamninah, skrilavcih in glinastih skrilavcih, zanje pa sta značilni kislost in visoka vsebnost organskih snovi. Podnebje je zmerno, z močnim oceanskim vplivom ter značilnimi blagimi temperaturami (tehtana povprečna temperatura je višja od 13 °C) in obilnimi padavinami (več kot 1 100 mm/leto).

V takšnem okolju uspeva zelo raznoliko rastlinstvo, večinoma hemikriptofiti, pri čemer prevladujejo acidofilne vrste, ki so se prilagodile lokalnim razmeram. Posebej velja omeniti naravne travniške vrste, zlasti trave (večinoma bilnica, šopulja, travniška latovka, ljuljka in navadna pasja trava), pa tudi metuljnice (detelja in nokota) s številnimi ekotipi in sortami z avtohtono genetsko osnovo. Te na območju dobro uspevajo, njihova vrednost pa temelji na prilagojenosti okolju.

Te naravne razmere spodbujajo proizvodnjo krme in omogočajo, da se krave in voli večinoma lahko prehranjujejo z viri, ki prihajajo s samega kmetijskega gospodarstva.

Zgodovinski in človeški dejavniki

V Galiciji so krave in vole vzrejali že v prazgodovini. Od 12. stoletja se je razvil model proizvodnje, v okviru katerega so krave in vole postopoma vključili v delovanje družinskih kmetij. Pomen tega modela je postal jasen v 18. stoletju, ko so krave in voli pomagali pri delu na polju, ob koncu njihovega življenja pa so jih pitali za meso. V obdobju od 16. do 20. stoletja so tretjino španskega goveda vzrejali v Galiciji.

V sredini 20. stoletja so družine nadaljevale tradicionalne proizvodne prakse, ki so zaradi težkih razmer v povojnem obdobju postale njihov način preživetja, zato se je ohranil ključni element kakovosti tega proizvoda, tj. posebna metoda pitanja z lokalnimi viri. Živino še naprej vzrejajo na majhnih družinskih kmetijah, kjer se ohranja simbioza med živino, zemljo in ljudmi ter ki so zavezane krmljenju in uporabi skrbnih praks upravljanja, ki se prenašajo iz roda v rod.

Skratka, skrivnost teh krav in volov so razkrili zgodovinarji: mali proizvajalci in majhne črede, živali, ki pomagajo pri delu na polju, a ne pretirano, ob koncu njihovega „delovnega“ življenja pa jih v hlevu skrbno pitajo s svežo travo in drugo krmo. Ta metoda pitanja, ki skrb za krave in vole združuje z zmernim gibanjem ter se je sčasoma razširila po vsej regiji, kjer je dokazano prisotna že stoletja, izboljšuje končno kakovost mesa, po kateri je prepoznavno. Meso je uživalo takšen ugled, da so v 18. in 19. stoletju številni strokovnjaki, na primer Martín Sarmiento, N. Casas in R. Jordana y Morera, Galicijo in njene živinorejce postavljali za zgled preostali Španiji: „majhna kmetijska gospodarstva, ki združujejo kmetijstvo in živinorejo, da ustvarjajo bogastvo, poseljujejo zemljišča ter proizvajajo najboljšo živino in meso v kraljevini“.

Najpogostejši sistem reje je polekstenzivni zaradi njegove združljivosti z galicijskim terenom ter stopnjo razdrobljenosti in majhnostjo kmetij. Krave in voli se čez dan običajno pasejo, noč pa preživijo v hlevu, kjer dobijo dodatno krmo.

Za krave s kmetijskih gospodarstev, usmerjenih v proizvodnjo mesa, se pred zakolom priporoča najmanj šestmesečno obdobje dopitanja. Za krave s kmetijskih gospodarstev za prirejo mleka je to najkrajše obdobje obvezno. Tako se živali v skladu z galicijsko tradicijo pred zakolom zadržujejo v hlevu ali pa se vsaj omeji njihovo gibanje na polju.

Posebnosti proizvoda

Povprečni delež medmišične maščobe trupov „Vaca Gallega – Buey Gallego“ znaša več kot 5,6 %, kar bistveno presega povprečne vrednosti pri trupih drugih krav in volov. To se šteje za pozitivno lastnost, ki je ključnega pomena za senzorično kakovost mesa (okus, mehkost, sočnost in okusnost).

Meso „Vaca Gallega – Buey Gallego“ ima dober lipidni profil, za katerega je značilna visoka relativna vsebnost mononenasičenih in polinenasičenih maščobnih kislin. Poleg tega se ponaša z odličnim razmerjem med maščobnima kislinama n-6 in n-3, ki je v povprečju nižje od 2,05.

Vzročna povezava med geografskim območjem, človeškimi dejavniki in posebnostmi proizvoda

Metode proizvodnje mesa v Galiciji se osredotočajo na kombinirani sistem paše in krmljenja v hlevih. Kmetijska gospodarstva uporabljajo lastne vire krme in presežne pridelke za proizvodnjo mesa z marmornato strukturo, ki izstopa po svojih značilnostih in senzorični kakovosti.

Krmo sestavljajo krmne rastline, predvsem zelo bujne trave in metuljnice, katerih ekotipi in sorte so cenjeni zaradi prilagojenosti lokalnemu okolju. V kombinaciji z obdobjem dopitanja, ki traja najmanj šest mesecev in v katerem se vnos energije iz krme za krave in vole dopolni z zrelo in nezrelo koruzno silažo, žitnim zdrobom ter krmno mešanico, to pomeni, da trupi „Vaca Gallega – Buey Gallego“ vsebujejo zgoraj navedeni delež medmišične maščobe, ki presega povprečne vrednosti pri drugih trupih.

Trupi „Vaca Gallega – Buey Gallego“ se ponašajo z dobrim lipidnim profilom, v katerem mononenasičene in polinenasičene maščobne kisline prevladujejo nad nasičenimi maščobnimi kislinami, kar je posledica navade, da se govedo pusti na paši, dejstva, da krma vsebuje vsaj 80 % krmnih rastlin, proizvedenih v Galiciji, kjer prevladujejo avtohtone vrste acidofilnih trav, ter kemične sestave vode v regiji. Zato ima meso tudi vonj po živalski maščobi, dolgotrajen mesnat okus in nekoliko kiselkast pookus, ki so značilni za zaščiteni proizvod.

Povezava med geografskim območjem in značilnostmi proizvoda je opisana v poročilu o potrjeni povezavi med geografskim območjem ter kakovostjo mesa galicijskih krav in volov, ki ga je pripravila fundacija Fundación Centro Tecnolóxico da Carne (11. april 2016).

Ugled

Meso „Vaca Gallega – Buey Gallego“ je cenjeno med potrošniki in pogosto omenjeno v kulinaričnih besedilih iz 19. in 20. stoletja. Leta 1878 je Museros y Rovira zapisal: „Njihovo meso je, zahvaljujoč krmi, ravno prav mastno in izjemnega okusa.“ Leta 1894 je Ángel Muro, vodilni gastronom v španski kulinarični zgodovini, meso opisal tako: „Visokokakovostno goveje meso krave ali vola bogate, temno rdeče barve, s progami, ki spominjajo na marmor.“

Številni strokovnjaki menijo, da to meso spada v izbrano skupino najboljših vrst mesa na svetu, ki je v številnih državah na voljo v delikatesnih mesnicah in sektorju visoke kulinarike. Kuharski mojster Stéphane Décotterd je 11. februarja 2017 na svojem spletnem mestu www.stephanedecotterd.com objavil zapis z naslovom *Le bœuf de Galice, la meilleure viande du monde?* (Je galicijska govedina najboljše meso na svetu?), novinar Manuel Darriba pa je v časniku El Mundo, ki je izšel 8. novembra 2009, napisal članek z naslovom *El buey gallego. 1 600 kilos de la mejor carne del mundo* (Galicijski vol: 1 600 kilogramov najboljšega mesa na svetu). Meso „Vaca Gallega – Buey Gallego“ je znamenit in cenjen proizvod, kar dokazuje dejstvo, da ga je mogoče najti v specializiranih mesnicah, na jedilnikih vrhunskih restavracij in v jedeh slavnih kuharskih mojstrov.

Nanj se sklicujejo v številnih nacionalnih in mednarodnih medijih, na primer: novinar Carlos Herrera v časopisu XLSemanal: „... ko so v baru Iñaki v mestu Balmaseda na žar vrgli kos tega mesa, so se dobesedno odprla nebesa. To je bil pravi kos galicijske govedine ...“ (8. april 2018); novinarka Marie-Claire Digby v časopisu The Irish Times: „Najboljši kos govejega mesa, kar jih je kuharski mojster Gareth Smith kdaj koli pokusil, je bilo meso ene od tistih galicijskih krav ...“ (2. december 2016). Meso hvalijo tudi številni gastronomski kritiki (Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoi, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendel idr.), pisci blogov in oblikovalci javnega mnenja, ki se spoznajo na goveje meso krav in volov.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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