C/2026/5126

5.10.2026

# Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5126)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

**(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)**

**”Vaca Gallega – Buey Gallego”**

**Referensnummer: PGI-ES-02308-AM01 – 6.7.2026**

1. **Produktens namn**

”Vaca Gallega – Buey Gallego”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

*Namn*

Avdelningen för landsbygdsfrågor, Galiciens regionala regering, Galiciens myndighet för livsmedelskvalitet (Agacal)

6. **Klassificering som standardändring**

De ändringar som ska införas i produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Vaca Gallega – Buey Gallego” anses utgöra standardändringar eftersom de inte innebär någon ändring av namnet på beteckningen eller av användningen av beteckningen, inte innebär någon risk för att sambandet mellan produkten och territoriet upphävs och inte heller medför några begränsningar avseende handel. Sådana ändringar skulle kräva godkännande av Europeiska kommissionen i enlighet med artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

*Rubrik*

Ändring av minsta tillåtna konformation.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Beskrivning*

Ändringen rör produktspecifikationen, dvs. punkt B i produktspecifikationen, samt punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet.

Slaktkroppar från djur med beteckningen ”Vaca Gallega – Buey Gallego” härrör uteslutande från vuxna djur som utfodrats och götts omsorgsfullt, och ingår därmed i kategorierna vuxna nötkreatur och tunga nötkreatur. Dessa slaktkroppar utmärker sig för sin goda konformation och för att de ger en hög köttavkastning, i enlighet med de kvalitetsnormer som är förknippade med denna skyddade geografiska beteckning. När konformationen eventuellt är något mindre utvecklad beror detta i allmänhet på naturliga variationer mellan olika djur eller på att den eftersträvade optimala utvecklingsnivån inte har uppnåtts i slutet av uppfödningsperioden. Efterlevnaden av de kvalitetskriterier som är specifika för den geografiska beteckningen garanteras dock alltid.

Ändringen av kraven avseende minsta tillåtna konformation syftar till att uppnå större enhetlighet för certifierade slaktkroppar och därigenom ytterligare förbättra produktkvaliteten. I detta syfte har det ansetts lämpligt att fastställa kategori O+ som den minsta tillåtna slaktkroppskonformationen, så att följande kategorier kan komma i fråga för certifiering: E, U, R och O+. Kategori O, som tidigare omfattades, har därför tagits bort.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring av kortaste tillåtna slutgödningsperiod.

*Beskrivning*

Denna ändring gäller produktionsmetoden, som beskrivs i punkt E i produktspecifikationen. Den innebär också en mindre ändring av texten i punkt 6 (Samband med det geografiska området) i det sammanfattande dokumentet.

Vid produktion av kött från vuxna nötkreatur är det viktigt att djuren (kor och stutar) slutgöds ordentligt för att få slaktkroppar med en hög fettansättningsgrad. Denna process måste planeras med hänsyn till djurets köttkvalitet samt utifrån skötsel- och utfodringsmetoder. Enligt den nuvarande produktspecifikationen föreskrivs en slutgödningsperiod på minst sex månader före slakt för alla djur, oavsett vilken typ av uppfödning som bedrivs på jordbruksföretaget som de kommer från.

Köttkvaliteten har dock ett direkt samband med typen av uppfödning på det ursprungliga djurhållningsföretaget. När det gäller kor från köttgårdar, där djurens genetik bygger på raser som är särskilt avsedda för köttproduktion, vilket leder till bättre morfologisk konformation, anses den kortaste tillåtna slutgödningsperioden under de sex månaderna före slakt vara tillrådlig men inte nödvändig. När det däremot gäller kor från mjölkgårdar är denna minimiperiod avgörande. Detta beror på att djuren i slutet av laktationen är i behov av återhämtning och gödning för att uppnå den lägsta fettansättningsgrad som föreskrivs i produktspecifikationen.

Syftet med ändringen är därför att göra slutgödningsperioden obligatorisk endast för djur från mjölkgårdar och rekommendera den för djur från köttgårdar.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Införande av vissa metoder som förbättrar djurens välbefinnande.

*Beskrivning*

Ändringen påverkar ju punkt E (Produktionsmetod) i produktspecifikationen, men inte det sammanfattande dokumentet.

En annan ändring i punkt E om produktionsmetoden är ett tillägg av vissa metoder som främjar miljöskydd och djurskydd samt goda hygien- och hälsoförhållanden. Dessa metoder är direkt kopplade till produktionen av kvalitetsprodukter och det anses därför nödvändigt att de verkligen ingår i produktspecifikationen. I synnerhet införs en rad krav när det gäller djurens renlighet och rörelsemöjligheter, förhållandena på rastgårdar och platser, ventilation och

belysning, bete och tillgång till foder och vatten samt anläggningarnas skick och djurens hälsa i allmänhet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Karenstider för terapeutiska behandlingar.

*Beskrivning*

En annan ändring, som också påverkar punkt E i produktspecifikationen men inte det sammanfattande dokumentet, rör terapeutiska behandlingar för djur.

Karenstider för terapeutisk behandling av djur före slakt är en reglerad, standardiserad praxis som måste följas enligt gällande hälsobestämmelser. Dessa tidsperioder fastställs i lag på grundval av allmänt accepterade vetenskapliga kriterier och ska säkerställa att produkterna är säkra som livsmedel.

I detta sammanhang faller bestämmelsen i produktspecifikationen – enligt vilken dessa perioder ska göras upp till två gånger så långa – utanför den tillämpliga rättsliga ramen. Detta krav har ingen grund i någon bestämmelse och stöds inte heller av några vetenskapliga bevis som pekar på att det är nödvändigt att tillämpa det. Det finns inte heller några studier, riskanalyser eller tekniska resultat som motiverar en förlängning av denna period, särskilt som godkända veterinärmedicinska produkter redan omfattar långa och säkra karenstider. Följaktligen är den fortsatta tillämpningen av detta krav ogrundad och bör inte längre vara obligatorisk.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Mörning av kött.

*Beskrivning*

Mörning av kött från vuxna kor och stutar är en metod som främst syftar till att förbättra produktens organoleptiska egenskaper, vars varaktighet beror på konsumtionstrender och marknadspreferenser. Det finns ingen optimal eller standardiserad period, utan snarare en lång rad möjligheter, från några dagar till flera månader och till och med över ett år när det gäller ”hängmörning”. Denna mångfald återspeglar också de inneboende skillnaderna mellan styckningsdelar, som beror på djurens typ och ålder.

I praktiken är det specialiserade restauranger och försäljningsställen som utför mörningen och fastställer dess längd i enlighet med kundernas profiler och egna affärsstrategier. Därför är detta steg inte en del av produktionsprocessen för den skyddade produkten utan av dess efterföljande saluföring. Det är därför lämpligt att ta bort de obligatoriska kraven och de kortaste tillåtna mörningsperioderna, eftersom de utgör ett omotiverat krav som kan stå i vägen för en korrekt saluföring av produkten.

Liksom ovan påverkar denna ändring punkt E i produktspecifikationen, som gäller produktionsmetoden, och punkt 4.5 i det sammanfattande dokumentet, och motiveras av behovet av att underlätta saluföringen av den skyddade produkten.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Frysning av det skyddade köttet.

*Beskrivning*

På den spanska marknaden och i de flesta av Europeiska unionens medlemsstater saluförs kött från vuxna nötkreatur nästan uteslutande kylt, eftersom detta är den konserveringsmetod som föredras av konsumenterna. Försäljning av fryst nötkött till slutkonsumenten leder vanligtvis till en värdeminskning för produkten, och när det gäller nötkött som omfattas av en skyddad geografisk beteckning skulle det även kunna inverka negativt på dess anseende. På den inre marknaden fryser man praktiskt taget endast de delar av slaktkroppen som är avsedda för framställning av bearbetade produkter och inte de bästa styckningsdelarna.

Samtidigt har köttindustrin i åratal infört avancerade förpackningssystem som förlänger köttets hållbarhetstid och optimerar lagerhållningen, vilket säkerställer att köttet når försäljningsställena utan att behöva frysas, särskilt när transporttiderna är korta. Det finns dock växande internationella marknader som inte går att nå med en kyld produkt, eftersom långa transporttider gör det svårt att upprätthålla kylkedjan på ett korrekt sätt.

I sådana fall måste aktörerna frysa köttet för att kunna saluföra nötkött med den skyddade geografiska beteckningen ”Vaca Gallega – Buey Gallego” under bästa tänkbara förhållanden. På dessa eftersatta marknader utgör dessutom saluföring av fryst nötkött en vanlig och accepterad praxis och medför inte någon betydande ekonomisk förlust eller försämrat produktanseende. Eftersom frysning i ytterst liten mån förändrar köttets viktigaste organoleptiska och kommersiella egenskaper är det en lämplig och nödvändig konserveringsmetod ur logistisk synvinkel för att garantera tillträde till dessa destinationer och användning av den skyddade geografiska beteckningen.

Mot bakgrund av ovanstående föreslås att produktspecifikationen ska innehålla en möjlighet att frysa kött med den skyddade geografiska beteckningen ”Vaca Gallega – Buey Gallego” för saluföring på marknader i tredjeländer utanför Europeiska unionen, med undantag för Andorra och Gibraltar, som på grund av sin närhet inte är i behov av detta förfarande för att säkerställa ett adekvat marknadstillträde.

Ändringen innebär en mindre ändring av produktbeskrivningen – punkt B i produktspecifikationen och punkterna 4.1 och 4.2 i det sammanfattande dokumentet – och även av produktionsmetoden, som beskrivs i punkt E i produktspecifikationen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Ändring avseende etiketterna

*Beskrivning*

Etiketten för ”Vaca Gallega” och ”Buey Gallego” som ingår i produktspecifikationen och i det nuvarande sammanfattande dokumentet innehåller inte den europeiska symbolen för skyddade geografiska beteckningar. Det anses därför lämpligt att ändra den så att den innehåller denna symbol.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Uppdatering av rättsliga hänvisningar.

*Beskrivning*

Vissa rättsliga hänvisningar som blivit föråldrade med tiden har uppdaterats. Hänvisningarna till tillsynsnämnden för skyddade geografiska beteckningar för ”Carne de Vacuno de Galicia” har också ändrats för att återspegla dess nya namn, tillsynsnämnden för de skyddade geografiska beteckningarna ”Ternera Gallega” och ”Vaca Gallega – Buey Gallego”, och vissa formella korrigeringar har också gjorts i produktspecifikationen för att förbättra den.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter**

**”Vaca Gallega – Buey Gallego”**

**Referensnummer: PGI-ES-02308-AM01 – 6.7.2026**

1. **Namn**

”Vaca Gallega – Buey Gallego”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

0201 – Kött av nötkreatur eller andra oxdjur, färskt eller kylt

0202 – Kött av nötkreatur eller andra oxdjur, fryst

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Färskt kött från galiciska kor eller stutar av raserna galicisk ljus, galicisk brun (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana och Vianesa), Asturiana de los Valles, Limousin, Blonde d'Aquitaine, frisisk ko (Frisona) och brun alpko (Pardo Alpina), renrasiga eller korsningar mellan dessa raser.

Åtskillnad görs mellan följande typer av djur baserat på kön, ålder och produktionssystem:

a) "Vaca" (ko): Hondjur som har kalvat minst en gång före slakt. Köttet är rött till körsbärsrött och har tunna marmoreringsstrimmor. Fettet är gräddvitt till gulvitt med fast textur och fibrer som känns fasta vid beröring.

   — Slaktkroppens konformation: E, U, R och O+. Detta konformationskrav gäller inte för slaktkroppar av rasen galicisk brun.

   — Fettansättningsgrad: 5, 4 och 3.

b) Buey [stut]: Handjur som har kastrerats före ett års ålder och som är äldre än 48 månader vid slakt. Köttet är rött till violett och har tydlig marmorering. Fettet är pärlvitt till gult med fast textur och fibrer som känns fasta vid beröring.

   — Slaktkroppens konformation: E, U och R.

   — Fettansättningsgrad: 5 och 4.

   Kött med beteckningen "Vaca Gallega – Buey Gallego" har en doft av animaliskt fett beroende på köttets fettansättningsgrad (slaktkropparnas genomsnittliga halt av intramuskulärt fett överstiger 5,6 %). Köttet är mört och saftigt med en tydlig kvardröjande köttsmak och en något syrlig eftersmak.

   Slaktkroppar, kvartsparter, ländbitar och andra styckningsdelar som är avsedda att fileas och säljas färska och styckade till konsumenten måste säljas som kylvara. Om de fryses förlorar de skyddet från den skyddade geografiska beteckningen, såvida de inte är avsedda för export till tredjeländer utanför EU (vid tillämpningen av detta undantag betraktas varken Andorra eller Gibraltar som sådana).

   Ordet "selección" får användas i märkningen av kött som omfattas av denna skyddade geografiska beteckning och härrör från slaktkroppar från såväl "Vaca Gallega" som "Buey Gallego", kända för sin marmorering och orangegula utanpåliggande fett, och som uppfyller följande krav:

   — Slaktkroppens konformation: E, U och R+.

   — Fettansättningsgrad: 5 och 4+.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Under kornas och stutarnas produktiva liv baseras deras foder på bete, färskt foder (gräs och spannmål) och konserverat foder (gräsensilage, majsensilage och hö) som kompletteras med spannmålskärnor, potatis, rovor, halm och foderblandningar.

Det milda atlantiska klimatet gynnar tidig skörd av ett överflöd av kvalitetsfoder med högt energi- och proteininnehåll så att djurens fodertillgång kan säkras. Hänsyn tas även till att årsgenomsnittet för besättningarnas djurtäthet inte får överstiga 2 djurenheter per hektar utnyttjad jordbruksareal (UJA).

Merparten av det foder som används måste komma från den egna gården och minst 80 % måste komma från det geografiska område som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen. De arter som växer i de galiciska betesmarkerna utgörs huvudsakligen av olika sorters gräs (svingel, ven, ängsgräs, rajgräs och hundäxing) samt, om än i mindre utsträckning, baljväxter (klöver och käringtand). Foderstatens energiinnehåll kompletteras med ensilage på mogen eller omogen majs samt spannmålsmjöl.

Under slutgödningsfasen får djurens diet kompletteras med foderblandning upp till högst 1 kg torrsubstans per dag och en genomsnittlig levande vikt på 100 kg under denna fas. Detta foder måste vara framställt från vegetabiliska råvaror. Minst 80 % av fodret måste utgöras av spannmål eller spannmålsbaserade råvaror, baljväxter och oljeväxtfrön. Det är absolut förbjudet att använda produkter som skulle kunna påverka kornas eller stutarnas normala tillväxttakt och utveckling, och detta gäller även biprodukter av animaliskt ursprung.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Födsel, uppfödning, gödning och slakt av korna och stutarna samt styckning av slaktkropparna måste ske inom det avgränsade geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Produkten kan fileas, förpackas och märkas i bearbetningsanläggningar som registrerats hos tillsynsnämnden eller i anläggningar som har undertecknat ett samarbetsavtal med tillsynsnämnden om kontroll, märkning och saluföring av den skyddade produkten.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Alla slaktkroppar, kvartsparter, styckningsdelar och bitar därav måste märkas med det registrerade namnet ”Vaca Gallega – Buey Gallego” och logotypen för den skyddade geografiska beteckningen:



Varje märkning måste innehålla orden ”Vaca Gallega” eller ”Buey Gallego” (beroende på typ av kött) och de ska stå i samma fält som det registrerade namnet och logotypen för den skyddade geografiska beteckningen, enligt nedan:







5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska område som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Vaca Gallega – Buey Gallego” utgörs av hela den autonoma regionen Galicien.

6. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☑ en viss kvalitet

☐ andra egenskaper

*Sammanfattning av sambandet*

Sambandet mellan det geografiska området och kött med namnet ”Vaca Gallega – Buey Gallego” baseras på produktens särskilda egenskaper och förstärks av produktens anseende.

*Fysiska förhållanden och naturliga faktorer i det geografiska området*

Arbetet med att föda upp och göda kor och stutar som lämpar sig för produktion av ”Vaca Gallega – Buey Gallego” har historiska kopplingar till Galiciens särskilda geografi, i synnerhet på grund av de jord- och klimatförhållanden för foderproduktion som råder i området.

Det galiciska landskapet domineras av böljande kullar och låga berg, sällan högre än 800 m, åtskilda av skyddade dalgångar som gör det möjligt med beteshållning året om. Ett omfattande nätverk med vattendrag ger bevattningsmöjligheter och förser korna och stutarna med dricksvatten. Vattnet är relativt rikt på natrium och klorider, medan kalcium-, magnesium- och kiselhalterna är låga.

Jordlagren vilar huvudsakligen på en berggrund av granit och skiffer som ger jorden dess surhet och höga halt av organiskt material. Klimatet är tempererat med en stark marin påverkan och karakteriseras av milda temperaturer (med ett vägt genomsnitt på över 13 °C) och riklig nederbörd (mer än 1 100 mm per år).

Dessa miljöförhållanden har gett upphov till en mycket varierad flora, bestående framför allt av hemikryptofyter, varav merparten lokalt anpassade acidofila arter. Här bör särskilt nämnas olika vilda ängsörter, särskilt olika gräsarter (främst svingel, ven, ängsgräs, rajgräs och hundäxing) samt även baljväxter (klöver och käringtand), med många olika ekotyper och varianter med inhemsk genetisk bas. De trivs i området och har anpassat sig väl.

De naturliga förhållandena lämpar sig väl för foderproduktion och gör det möjligt att föda upp boskapen på foder som till största delen härrör från gårdens egna resurser.

*Historiska och mänskliga faktorer*

Ända sedan förhistorisk tid har man hållit nötboskap i Galicien. Från 1100-talet och framåt utvecklades en typ av produktion där kor och stutar successivt införlivades i familjejordbrukens verksamhet. Hur viktig denna produktion var framgår tydligt under 1700-talet då nötboskap användes för att bruka jorden och sedan i slutet av sin levnad göddes inför slakt. Från 1500-talet fram till 1900-talet föddes en tredjedel av Spaniens nötboskap upp i Galicien.

I mitten av 1900-talet gjorde den bistra efterkrigstiden att familjejordbruken för att överleva blev tvungna att fortsätta med sina traditionella produktionsmetoder, vilket lett till att den viktigaste kvalitetsfaktorn för denna produkt levt vidare: det karakteristiska sättet att göda boskapen med hjälp av lokala resurser. Boskapsuppfödning sker fortfarande på mindre familjejordbruk där man upprätthåller symbiosen mellan boskapen, landskapet och människorna och där man är mån om att fortsätta med de metoder för uppfödning och omsorgsfull skötsel som förts vidare från generation till generation.

Hemligheterna bakom denna boskapsskötsel är, enligt historikerna, i korta drag följande: Små produktionsenheter och små besättningar, djur som används i arbetet på åkern – dock inte alltför mycket – och som i slutet av arbetslivet stallas in och göds omsorgsfullt med färskt ängsgräs och annat foder. Detta sätt att göda boskapen, där omsorg om djuren kombineras med en lagom mängd fysiskt arbete och som successivt kom att spridas över hela regionen, vilket det finns bevis för skedde redan flera hundra år tillbaka i tiden, ger köttet dess höga kvalitet och speciella prägel. Köttets anseende var så högt att det så tidigt som under 1700- och 1800-talen fanns många experter, t.ex. Martín Sarmiento, N. Casas och R. Jordana y Morera, som beskrev Galicien och boskapsgårdarna där som ett föredöme för övriga Spanien: små gårdar där jordbruk och boskapsskötsel kombineras för att skapa välstånd, befolka landet och producera kungadömets bästa boskap och kött.

Det vanligaste produktionssystemet är ett semi-extensivt lantbruk eftersom det passar bra ihop med den galiciska geografin och graden av fragmentering och småskalighet hos gårdarna. Nötboskapen går vanligen på bete på dagen och hålls installade på natten, då de också får tilläggsfoder.

Före slakt rekommenderas en slutgödningsperiod på minst sex månader före slakt för kor från köttgårdar. För kor från mjölkgårdar kommer denna minimiperiod att vara obligatorisk. Enligt galicisk tradition hålls därför djuren installade före slakt – eller får sina rörelsemöjligheter utomhus begränsade.

*Särskilda egenskaper hos produkten*

Slaktkroppar från djur med beteckningen ”Vaca Gallega – Buey Gallego” har en genomsnittlig halt av intramuskulärt fett på mer än 5,6 %, vilket är betydligt högre än de genomsnittliga värdena för slaktkroppar från andra kor och stutar. Detta anses vara en positiv faktor som är avgörande för köttets sensoriska kvalitet (smak, mörhet, saftighet och aptitlighet).

Kött med beteckningen ”Vaca Gallega – Buey Gallego” har bra fettprofil med en hög andel enkelomättade och fleromättade fettsyror. Dessutom är kvoten mellan n-6- och n-3-fettsyror utmärkt eftersom den i genomsnitt ligger under 2,05.

*Orsakssamband mellan det geografiska området, mänskliga faktorer och de särskilda egenskaperna hos produkten*

Köttproduktionsmetoderna i Galicien karakteriseras av ett blandsystem där bete alternerar med utfodring i stallar. På gårdarna använder man sig av egna foderresurser och skördeöverskott, vilket ger ett marmorerat kött som utmärker sig för sina särskilda egenskaper och sensoriska kvalitet.

Foderstaten består av foderväxter, främst högproduktiva grässorter och baljväxter, vars ekotyper och varianter är väl anpassade till den lokala miljön. Tillsammans med slutgödningsperioden på minst sex månader då energiinnehållet i djurens foderstat kompletteras med ensilage av mogen eller omogen majs, spannmålsmjöl och foderblandningar innebär detta att slaktkroppar från djur med beteckningen ”Vaca Gallega – Buey Gallego” innehåller ovan nämnda andel intramuskulärt fett, en andel som är högre än genomsnittet för slaktkroppar från annan boskap.

Seden att låta boskapen gå på bete, en foderstat som till minst 80 % har producerats i Galicien, med inhemska acidofila gräsarter som det dominerande inslaget, samt vattnets kemiska sammansättning i regionen är de faktorer som ger slaktkroppar från djur med beteckningen ”Vaca Gallega – Buey Gallego” en sådan fin fettprofil, där enkelomättade och fleromättade fettsyror överväger i förhållande till mättade fettsyror. Det är även dessa faktorer som ger köttet dess doft av animaliskt fett, kvardröjande köttsmak och något syrliga eftersmak, egenskaper som är typiska för denna skyddade produkt.

Sambandet mellan det geografiska området och produktens egenskaper fastställs i en rapport från Fundación Centro Tecnolóxico da Carne (11.4.2016).

*Anseende*

Kött från djur med beteckningen ”Vaca Gallega – Buey Gallego” uppskattas av konsumenterna och nämns ofta i kulinariska texter från 1800- och 1900-talen. 1878 slog Museros y Rovira fast att ”köttet är magert och har en utsökt smak på grund av det foder som boskapen får”. 1894 beskrev den främste gourmeten i Spaniens kulinariska historia, Ángel Muro, detta kött som ”ett nötkött med hög kvalitet från kor eller stutar, mustigt mörkrött till färgen och ådrat som marmor”.

Många experter menar att detta kött ingår i en grupp utvalda köttsorter som anses vara bland de bästa i världen, bland såväl delikatesscharkuterister som inom den högre gastronomin i många länder. (På sin webbsida www.stephanedecotterd.com ställer stjärnkocken Stéphane Décotterd den retoriska frågan ”Le bœuf de Galice, la meilleure viande du monde?” [Galiciskt nötkött – det bästa köttet i världen?], ett inlägg publicerat den 11 februari 2017, och *El Mundo*-journalisten Manuel Darriba skriver den 8 november 2009 en artikel med titeln ”El buey gallego. 1 600 kilos de la mejor carne del mundo” [Den galiciska stuten: 1 600 kilo av det bästa köttet i världen]). Kött med beteckningen ”Vaca Gallega – Buey Gallego” är en välkänd produkt med högt anseende, vilket framgår av det faktum att köttet säljs i specialiserade charkuteributiker, finns med på exklusiva restaurangers menyer och används i maträtter tillagade av välkända kockar.

I nationella såväl som i internationella medier har det refererats till produkten många gånger. Journalisten Carlos Herrera skriver t.ex. i *XLSemanal* att "... när en bit lades på grillen på Iñaki bar i Balmaseda var det som att bokstavligen träda in i paradiset. Det var en bit äkta galiciskt nötkött ..." (8.4.2018). Journalisten Marie-Claire Digby i *The Irish Times*: "Det bästa nötköttet som kökschefen Gareth Smith någonsin ätit kom från en av de där galiciska korna ..." (2.12.2016). Köttet har även fått fina omdömen av många matrecensenter (Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoi, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendel etc.) och av bloggare och opinionsbildare specialiserade på nötkött.

**Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen**

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