



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.)

"VACA GALLEGA" / "BUEY GALLEGO"

PLIEGO DE CONDICIONES

De acuerdo a lo establecido en el artículo 7 del Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP)

"VACA GALLEGA"/"BUEY GALLEGO"

PLIEGO DE CONDICIONES

A) DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) "*Vaca Gallega*"/"*Buey Gallego*".

B) DESCRIPCIÓN

El objeto de la solicitud de protección es la carne fresca (y despojos) procedentes de vacas y bueyes de Galicia, que se comercializa en canal, media canal, cuartos, piezas, fileteada y al corte.

Esta carne se obtiene de vacas y bueyes de las principales razas existentes en Galicia: Rubia Gallega, Morenas Gallegas (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana y Vianesa), Asturiana de los Valles, Limusina, Rubia de Aquitania, Frisona y Pardo Alpina, ya sea en pureza o cruzadas entre sí.

Según el sexo, la edad y el sistema de producción antes del sacrificio, se distinguen los siguientes tipos de animales:

- a) Vaca: hembra que ha tenido al menos una gestación antes del sacrificio.
- b) Buey: macho castrado antes del año de vida y que supera los 48 meses de edad al sacrificio.

De estos tipos de animales se obtienen las categorías comerciales homónimas, cuyas principales características organolépticas, de conformación y de grado de engrasamiento se describen a continuación:

a) Vaca gallega: esta carne es de color rojo a rojo cereza, marmoleada e infiltrado fino, con grasa de color entre blanco cremoso y amarillento, de textura firme y grano consistente al tacto.

- Conformación de las canales: las conformaciones E, U, R y O (excepto O-). En el caso de las canales procedentes de las razas Morenas Gallegas (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana y Vianesa) no se tendrá en consideración su conformación.
- Grado de engrasamiento: los grados 5, 4 y 3.

b) Buey gallego: esta carne es de color rojo a rojo púrpura, con un marcado infiltrado, grasa de color entre blanco nacarado y amarillo, de textura firme y grano consistente al tacto.

- Conformación de las canales: las conformaciones E, U y R.
- Grado de engrasamiento: los grados 5 y 4.

Se podrá utilizar la mención “selección” en el etiquetado de la carne amparada por la IGP proveniente de canales tanto de vaca como de buey que destaquen por su marmoleado y grasa de cobertura de color amarillo anaranjado, que reúnan las siguientes condiciones:

- Conformación de las canales: las conformaciones E, U y R .
- Grado de engrasamiento: los grados 5 y 4 (excepto 4-).

Esta carne se presentará refrigerada, sin que pueda ser congelada en ningún momento a lo largo del proceso de obtención ni de comercialización.

C) ZONA GEOGRÁFICA

El ámbito geográfico de producción y elaboración de la carne de la IGP “Vaca Gallega”/“Buey Gallego” abarca la totalidad del territorio de Galicia.

El nacimiento, cría y engorde, así como el sacrificio de los animales, el despiece de las canales y la maduración, se realizarán en el área geográfica definida, para preservar la especificidad y controlar las condiciones de obtención del producto y su trazabilidad.

D) PRUEBA DEL ORIGEN

Son requisitos fundamentales que avalan el origen y la calidad del producto:

a) Todos los operadores que intervienen en el proceso de producción y elaboración deben estar inscritos en los registros del Consejo Regulador de las IGPs de Carne de Vacuno de Galicia. Los registros establecidos son: Ganaderías, Cebaderos, Mataderos, Salas de despiece y Mayoristas y minoristas de carne.

b) Todas las reses pertenecientes a las explotaciones ganaderas inscritas en la IGP se identifican individualmente, mediante el sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina aprobado por la Administración, añadiéndoles un distintivo específico.

c) Los operadores inscritos llevarán documentación donde se indicará, en relación con su actividad, las entradas y salidas de materias primas o productos, con los datos necesarios para la comprobación de la trazabilidad individual o de los lotes certificados. De esta forma se realiza tanto el seguimiento del producto como de los procedimientos o procesos que se llevan a cabo.

d) Certificación del producto. El Consejo Regulador de las IGPs de Carne de Vacuno de Galicia es el encargado de verificar el cumplimiento de lo indicado en este pliego. El

Comité de partes del Consejo Regulador, integrado por representantes de todos los grupos implicados en los principios relacionados con la certificación, es el responsable de asegurar la imparcialidad e independencia en el proceso de certificación. La estructura de control y certificación del Consejo Regulador verifica si el producto es apto para ser amparado por la IGP, procediendo a su control y supervisión del etiquetado para identificar y garantizar su procedencia, manteniendo la trazabilidad en todas las fases de elaboración y comercialización.

e) El etiquetado se realiza en las distintas fases de elaboración del producto, sobre las canales, piezas y sus porciones, tal como se indica en el apartado H) de este pliego de condiciones. Este etiquetado identifica el producto amparado, además de mantener la trazabilidad y garantizar el origen del producto.

E) MÉTODO DE OBTENCIÓN

Los animales destinados a la producción de carne amparada por la IGP "Vaca Gallega"/"Buey Gallego" deben proceder de las explotaciones ganaderas inscritas y cumplir los criterios raciales y productivos establecidos.

La alimentación de las reses a lo largo de su vida productiva se basa en el pastoreo, en el consumo de forrajes en fresco (hierba, cereales) y conservados (silo de hierba, silo de maíz, heno) y en el aprovechamiento de otros recursos propios de las explotaciones (sobre todo cereales grano, patatas y nabos), que se complementarán de ser necesario con paja y piensos compuestos.

Los forrajes empleados procederán del área geográfica de la IGP al menos en un 80%. Entre las especies pratenses producidas en Galicia predominan las gramíneas (festucas, agrostis, poas, raigrases y dactilos) y en menor medida las leguminosas (tréboles y lotos).

El sistema de producción predominante es el semiextensivo, dada su compatibilidad con la orografía gallega, así como con el grado de parcelamiento y el minifundismo de las

explotaciones. Las reses habitualmente durante el día salen a pastar y durante la noche se estabulan, aprovechando para complementar su ración alimenticia.

Teniendo en cuenta que el estado de carnes de los animales y el grado de engrasamiento de las canales influyen positivamente en la calidad de la carne amparada, antes del sacrificio es obligatorio realizar un período de acabado de los animales, como mínimo de seis meses, para completar su engorde. Durante este período, respetando la tradición cárnica gallega, los animales se estabularán o cuando menos se limitarán sus desplazamientos en campo, y se podrán utilizar comederos móviles para suplementar su ración.

En este período se requiere un mayor aporte energético, por lo que se complementará la ración con forrajes de buena calidad, silo de maíz, pastone, harina de cereales o incluso piensos compuestos. Corresponde a los ganaderos adaptar la ración en función del estado fisiológico, el apetito, la capacidad de ingesta y las necesidades de cada animal, con el fin de alcanzar los grados de engrasamiento mínimos establecidos en el apartado B) de este pliego de condiciones.

En todo caso, sólo se podrán utilizar piensos compuestos autorizados por el Consejo Regulador que sean elaborados con materias primas de origen vegetal. Su composición en cereales y sus productos derivados, leguminosas y oleaginosas será como mínimo del 80%.

Queda expresamente prohibido el empleo de productos que puedan interferir en el ritmo normal de engorde de las reses, así como el empleo de derivados de animales reciclados. Para el control de los piensos compuestos utilizados, los fabricantes suscribirán con el Consejo Regulador un acuerdo por el que se comprometen al cumplimiento de las especificaciones sobre alimentación.

Los sistemas de producción y las prácticas ganaderas deben favorecer la protección medioambiental y el bienestar de los animales, así como las buenas condiciones higiénico-sanitarias, de acuerdo con la tradición cárnica gallega y con lo establecido en la legislación vigente.

Si fuese necesaria la aplicación de tratamientos terapéuticos, el período de supresión de dichos tratamientos antes del sacrificio será el doble de lo establecido en la legislación vigente y en todo caso nunca inferior a treinta días naturales.

El sacrificio de los animales se realizará en los mataderos inscritos en el correspondiente registro del Consejo Regulador. En el sacrificio de los animales, en el despiece y en la manipulación de las carnes frescas se tendrá en cuenta la legislación vigente.

En los mataderos se procederá a la certificación y etiquetado de las canales, medias canales, cuartos y despojos, de acuerdo con las categorías comerciales “Vaca gallega” y “Buey gallego”, así como la mención “selección”, establecidas en este pliego.

El despiece se efectuará en las salas de despiece inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador, generalmente al día siguiente del sacrificio, en condiciones que garanticen una correcta trazabilidad del producto. Las piezas se comercializarán identificadas con las etiquetas expedidas por el Consejo Regulador.

La trazabilidad será al individuo en el cuarteo y en el despiece. Podrá ser al lote en el caso de las piezas que se usen como ingrediente en productos elaborados.

El fileteado de las piezas podrá efectuarse en las industrias cárnicas inscritas en los registros del Consejo Regulador o también en los establecimientos específicos que previamente firmasen un acuerdo de colaboración con el Consejo Regulador para el control, etiquetado y comercialización de las carnes protegidas. El fileteado no podrá ser simultáneo con otras carnes no amparadas. La trazabilidad en el fileteado para venta en libre servicio será por categorías comerciales y por lotes, definidos según la legislación vigente aplicable. Los envases deberán ir provistos de las etiquetas expedidas por el Consejo Regulador.

No se admite la reutilización de las etiquetas de la IGP en ninguna de las fases de sacrificio, despiece y fileteado.

La maduración forma parte del proceso de obtención de la carne amparada por la IGP. Se fijan unos períodos mínimos, en función de las distintas piezas y sus usos comerciales:

- Lomo: período mínimo de maduración de quince días, desde el sacrificio.
- Piezas destinadas a fileteado y a la venta al corte al consumidor (excepto lomo): período mínimo de maduración de siete días, desde el sacrificio.
- Piezas destinadas a uso como ingrediente en productos elaborados: no se exige un período mínimo de maduración.

Las canales, los cuartos, el lomo y las demás piezas destinadas a fileteado y a la venta al corte se presentarán refrigeradas. Si sufren procesos de congelación perderán la protección de la IGP. También perderán dicha protección si no se cumplen los períodos mínimos de maduración exigidos.

Las piezas que se usen como ingrediente en productos elaborados podrán someterse a procesos de conservación previos (salazón, secado, congelación,...), siempre que sean necesarios para su correcto aprovechamiento y favorezcan las cualidades del producto final obtenido. En todo caso, el uso del producto protegido como ingrediente se ajustará en su etiquetado a las directrices establecidas por la Comisión Europea.

El cumplimiento de las condiciones de obtención del producto se comprobará mediante inspecciones periódicas de las ganaderías e industrias, de los animales y de la carne, revisión de la documentación, análisis físico-químicos de las materias primas y de los productos, análisis mediante marcadores moleculares para seguimiento de la trazabilidad y, de ser el caso, análisis organolépticos de la carne.

El Consejo Regulador podrá descalificar los animales, canales, piezas o sus porciones, en cualquiera de las fases de producción, elaboración y comercialización.

F) VÍNCULO

El registro de la IGP “Vaca Gallega”/“Buey Gallego” se basa en las características específicas del producto vinculadas con los factores naturales -relieve y orografía, clima, suelo, agua, flora - y humanos -el buen hacer de los ganaderos gallegos, la ceba esmerada de los animales, su manejo cuidadoso, el ejercicio moderado, la alimentación en pasto y establo típica de Galicia con recursos forrajeros propios- de la zona geográfica y también en la reputación alcanzada por el producto. Esta reputación se basa tanto en la tradición y fama histórica, cualidades continuamente elogiadas por múltiples historiadores y gastrónomos principalmente a partir del siglo XVIII, como en el prestigio actual, constantemente reconocido a todos los niveles: carniceros gourmet, restauradores famosos, medios de comunicación nacionales e internacionales, críticos gastronómicos y prescriptores especializados en carnes de vaca y de buey.

Características físicas y factores naturales de la zona geográfica.

Galicia es una región situada en el Noroeste de la Península Ibérica, con una superficie de 29.574 kilómetros cuadrados, cuyo relieve y orografía son muy variados, con continuas transiciones de unas superficies a otras. Predominan las suaves colinas y bajas montañas, entremezcladas con pequeños y abrigados valles que permiten el pastoreo a lo largo del año, atravesados por multitud de cursos fluviales. Es conocida como “el país de los mil ríos” y también destacan sus más de 1.600 kilómetros de litoral. En la gran mayoría del territorio, la altitud no supera los 800 metros.

En general, Galicia tiene un clima templado, de marcada influencia oceánica, caracterizado por la bonanza de las temperaturas (supera los 13 °C de media ponderada) y por la abundante pluviometría (por encima de los 1.100 mm/año), que favorecen una gran riqueza de la cubierta vegetal y son fundamentales para la producción de forrajes, en abundancia y de calidad.

Los suelos gallegos se asientan mayoritariamente sobre rocas graníticas, esquistos y pizarras. Se caracterizan por ser suelos ácidos, con un elevado contenido de materia orgánica que mejora su estructura y la actividad microbiana, buena porosidad y

capacidad de filtración. Su riqueza en materia orgánica influye positivamente en la producción forrajera, mientras que el pH ácido favorece el predominio de una flora botánica singular adaptada al medio, con predominio de especies acidófilas.

Las aguas de los ríos gallegos presentan unas condiciones próximas a las naturales, sin apenas contaminación. De su análisis se concluye que son aguas con un relativamente elevado contenido de sodio y cloruros (dada su proximidad al mar y la influencia oceánica), un bajo contenido en calcio y magnesio (por la escasa presencia de rocas calizas y magnésicas) y también un bajo contenido en silicio (por su limitada solubilización en suelos de pH ácido).

Dadas las condiciones medioambientales, la flora gallega es muy variada, mayoritariamente del grupo de los hemicriptófitos (plantas herbáceas vivaces). Desde siempre destacaron las poblaciones pratenses naturales, principalmente de gramíneas y en menor medida de leguminosas, con dominio de festucas, agrostis, poas, raygrases, dactilos, tréboles y lotos, de las que existen múltiples ecotipos y variedades comerciales con base genética autóctona, que destacan por su productividad, adaptación al territorio y resistencia a enfermedades.

Las condiciones orográficas, edafológicas y climatológicas, el suministro natural y la composición química de las aguas, la especificidad florística gallega y el elevado valor agronómico de sus poblaciones pratenses autóctonas confieren a Galicia unas excelentes condiciones para la actividad ganadera y para la producción de carne de vacuno de calidad, como se ha puesto de manifiesto a lo largo de la historia.

Dicha actividad ganadera se sustentó desde siempre en base a explotaciones familiares de tamaño reducido, mayoritariamente con 10-20 hectáreas de superficie y alrededor de 15-25 cabezas de media. Ese minifundio productivo no le restó valor, sino que potenció su manejo cuidadoso y la calidad de las producciones obtenidas. La importancia del ganado vacuno en Galicia se pone de manifiesto con un simple dato: con escasamente el 6% del territorio español tiene en cambio un 15% del censo de bovinos.

Factores históricos y humanos

La cría de ganado vacuno en Galicia se remonta a la Prehistoria y desde entonces ha formado parte intrínseca de la historia de los gallegos (dieta, costumbres, economía) y su territorio. Si bien durante siglos una parte relevante de la cabaña ganadera tuvo como principal fin la obtención de carne y era criada en régimen extensivo en los abundantes montes comunales, a partir del siglo XII se irá desarrollando un modelo diferente de cría, en la que bueyes y vacas irán progresivamente incorporándose a las dinámicas de las explotaciones agrarias familiares.

Es un proceso lento pero sostenible cuyo resultado es evidente a partir del siglo XVIII. Agricultura y ganadería se desarrollan en una simbiosis que permite el auge de un sistema agropecuario complejo, caracterizado por el trabajo intensivo de las parcelas y una diversificación de los cultivos en ciclos rotatorios polianuales. A medida que se va configurando este sistema agroganadero, el entorno se transforma y nace el paisaje fragmentado típico de Galicia: terruños que son labradío, prados o huertas, según las necesidades de cada familia; campos vallados para proteger los cultivos y guardar los ganados; etc. En resumen: un mosaico de parcelas en las que se obtiene alimento para las personas y para el ganado, con una tupida red de caminos que comunican las aldeas con las fincas, donde los animales trabajan o pacen.

El protagonismo del ganado vacuno en estos cambios es innegable, como han puesto de manifiesto diversos estudiosos, y trajo consigo un constante crecimiento de la cabaña, que a su vez impactó profundamente en el panorama económico de la región, generando un creciente excedente que pronto se comercializará. Así, vacas y bueyes trabajan los campos, aportan el estiércol y al final de su vida útil son cebados con esmero para ser vendidos en ferias y mercados para el abasto de carnes. El excedente vacuno crecerá a medida que el sistema agroganadero se va desarrollando, hasta que, según los historiadores, Galicia se convierte en la gran potencia y reserva ganadera de la Península Ibérica entre los siglos XVI al XX, época en la que un tercio del vacuno español se criaba en el reino gallego.

La producción cárnica gallega se basaba en dos tipos de animales:



- Los bueyes, que se utilizaban durante años como animales de carga y trabajo, hasta que posteriormente se engordaban y vendían para su aprovechamiento cárnico. Con la mecanización agraria su censo ha disminuido, pero aún hoy se engordan bueyes para atender una demanda en crecimiento.
- Las vacas, que al final de su vida productiva, ya sean de carne o de leche, se acostumbraban a engordar durante varios meses para obtener buena carne. Su aprovechamiento e importancia ha ido en aumento, paralelamente con la disminución del censo de bueyes.

Siendo Galicia un país pequeño y poco poblado, la salida natural de este excedente son los mercados foráneos. Las primeras noticias de estas exportaciones son de los siglos XV y XVI, con destino a los reinos de Castilla y Portugal. En los siglos siguientes, con el auge de las ferias y de los tratantes de ganado, son estos el cauce principal para su comercialización. A partir del siglo XIX se exportan animales vivos a la Inglaterra del auge industrial, a Francia e incluso a Libia o Gibraltar. Junto al vino y las salazones de pescado, las vacas y bueyes para carne emergen en los siglos XVIII y XIX como el principal sector exportador de Galicia. En dichos siglos, sólo con destino a Castilla salían de Galicia entre 30.000 y 40.000 reses adultas cada año; mientras que al mercado inglés, a finales del XIX, se exportaba otro tanto.

Para entender la especificidad del producto en su conjunto, hay que considerar el factor humano. Los ganaderos gallegos con su experiencia, su saber tradicional y su buen hacer en todo lo relativo a técnicas de cría y engorde, alimentación y manejo del ganado, son el elemento definitivo sobre el que se sustenta la producción de carne de calidad de vacas y de bueyes en Galicia. Gracias a sus conocimientos agropecuarios, transmitidos de generación en generación, reservan los mejores pastos y forrajes para el engorde y acabado de las reses, optimizan los recursos y seleccionan los mejores animales para producir carne de calidad (machos castrados con más de cuatro años de vida y hembras que ya tuvieron al menos una gestación), teniendo en cuenta su capacidad de engorde y aprovechamiento cárnico, su implantación en el territorio y su adaptación al medio.

Aún hoy los ganaderos siguen prestando especial atención al engorde final de los animales para mejorar su conformación y estado de engrasamiento, que permitan lograr sobre todo la cobertura e infiltración grasa característica de esta carne. La duración del acabado de las reses generalmente supera los seis meses, con una alimentación basada en pastos de buena calidad, complementada con silo de maíz, pastone, nabos, patatas, harinas de cereales y piensos compuestos ricos en energía.

Características específicas del producto

Las canales de “Vaca Gallega”/“Buey Gallego” se caracterizan por tener un grado de engrasamiento que va desde cubierto en el exterior de la canal y en la cara interna de la cavidad torácica hasta muy graso. El porcentaje de grasa intramuscular en estas canales, en torno al 5,6% de media, es sensiblemente superior a los valores medios de otras canales de vaca y de buey, lo cual se considera un elemento positivo muy importante para la calidad sensorial de la carne (sabor, ternera, jugosidad y aceptabilidad).

La carne de “Vaca Gallega”/“Buey Gallego” presenta un perfil lipídico favorable, caracterizado por su alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, bastante por encima de las recomendaciones internacionales para una grasa más saludable. Asimismo, la relación entre los ácidos grasos n-6/n-3 es equilibrada y muy positiva al situarse generalmente por debajo de 2,05 (considerablemente inferior al máximo recomendable de 4), según estudios realizados por el Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo - A Coruña y el Centro Tecnológico de la Carne de Ourense.

Además, la carne de “Vaca Gallega”/“Buey Gallego” presenta un olor a manteca animal que guarda relación con su engrasamiento y se caracteriza por ser jugosa en boca y por su sabor cárnico profundo y persistente.

Relación causal entre la zona geográfica y las características específicas del producto

Las formas de producción de carne en Galicia giran alrededor de un sistema mixto, donde se alternan a diario la alimentación en campo con la alimentación en establo, todo ello en el marco de la histórica simbiosis ganado-tierra-hombre. Vacas y bueyes comen

el pasto fresco cuando está disponible, sobre todo a partir del siglo XVII, a medida que se implantan los prados artificiales y se mejora su manejo (regadíos, drenajes, siegas). También aprovechan restos de cultivos que quedan en los campos y cereales forrajeros que se siembran para alimentarlos (cebada, avena y centeno). En el establo comen hierba verde segada, heno, nabos (que se trocean y mezclan con harina), subproductos y excedentes de las cosechas como la paja del maíz y patatas. A partir del siglo XIX se incorporan las harinas de cereales, principalmente de maíz. Agua y sal completan la dieta.

La alimentación con forrajes producidos como mínimo en un 80% en Galicia, donde predominan las especies pratenses autóctonas acidófilas, es la que determina el perfil favorable de ácidos grasos, además de proporcionar el olor y sabor característicos anteriormente descritos de la carne de “Vaca Gallega”/“Buey Gallego”. Respetando la tradición, también se apuesta por el suministro de agua natural al ganado y por la maduración de la carne.

Desde el siglo XVIII ya hay unanimidad en que el fundamento de las sabrosas carnes de las vacas y bueyes de Galicia está en el cuidado y la ceba primorosa de que son objeto. Diversos historiadores desgranar el secreto de estas vacas y bueyes: pequeños productores y no grandes rebaños, animales que trabajan el campo pero no en exceso, ceba cuidadosa al final de su vida útil con pasto fresco de prados y alimentos en establo. Esta ceba esmerada donde se combinan el cuidado de los animales con el ejercicio moderado y la alimentación en pasto y establo típica de Galicia, que poco a poco se generalizó en todo el territorio y se puede documentar desde hace siglos, es el proceso clave para la calidad final de la carne y para que sus características y sabor permitan diferenciarla del resto de la oferta cárnica presente en los mercados.

Los documentos aclaran las características de estas reses engordadas al final de su vida útil con todo esmero, que producen la mejor carne del reino. Su prestigio es tal que muchos analistas ya en los siglos XVIII y XIX -como Martín Sarmiento, en 1762-66; N. Casas, en 1844 o R. Jordana y Morera, en 1882- ponen a Galicia y a sus ganaderos como ejemplo a seguir en el resto de España: *pequeñas explotaciones en las que la*

agricultura y la ganadería se funden para generar riqueza, poblar el territorio y ofrecer los mejores ganados y carnes del reino.

En efecto, atribuyen esta calidad y reputación al sistema diseñado por los labradores gallegos, pues saben aprovechar a fondo la variada orografía del país, sus recursos naturales y el clima templado húmedo para producir forrajes y sostener una excepcional cabaña ganadera de calidad reconocida: *Dirán que se traen de Galicia porque es mejor carne. Sea así ¿Y por qué la vaca de Galicia es mejor? No es por otra razón sino porque allí no se cría silvestre y feroz el ganado vacuno, se cría manso y a la vista del dueño en praderías* (Martín Sarmiento, 1762-66). En *La Gaceta Agrícola* del Ministerio de Fomento se recogía en 1879 “*Galicia (...) el punto de España en que mejor se ceba el ganado vacuno*”.

Estos animales, gruesos y bien engrasados, que tienen un peso creciente a medida que nos acercamos al siglo XX y mejora su alimentación y manejo, se comercializan indistintamente como bueyes y vacas. Las fuentes documentales de la época parecen decantarse por la denominación “buey” al referirse al animal y “vaca” a su carne. Basten algunas referencias: *Tenemos dentro de España la Galicia, que subministra a nuestras carnicerías bueyes gordos y cebados, en lo mas rígido del invierno. Nunca se come regularmente vaca mas substanciosa y agradable que quando se mata el buey gallego* (*El correo mercantil de España y sus indias*, 1794); *En España toda la carne es de vaca. El buey no se conoce más que uncido a la carreta o al arado* (*La Gaceta agrícola* del Ministerio de Fomento, 1880); *En cuanto el buey está muerto, se convierte en vaca* (A. Dumas, *Dictionnaire sobre las carnes de España*, 1888); *Es costumbre entre nosotros llamar carne de vaca a la de esta y lo mismo a la del buey* (Praussols, *Tratado culinario*, 1890). Estas prácticas, de carácter más bien comercial, variaron en las últimas décadas del siglo XX en favor del “buey” como denominación habitual de la carne de estos animales en el mercado.

En cuanto al tipo de animales presentes en el territorio, durante los siglos XVIII y XIX predominaba el mestizaje y las reses poco diferenciadas. Historiadores de aquella época reconocen la existencia en Galicia de razas bovinas autóctonas, pero las describen como

pequeñas y de carácter montaraz. La raza Rubia Gallega es la casta más extendida y desde finales del siglo XIX experimentó un notable proceso de mejora que favoreció su expansión y consolidación; mientras que las Morenas del Noroeste o Morenas Gallegas (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana y Vianesa) apenas evolucionaron y prácticamente su difusión se limita a ciertas comarcas de Ourense, llegando a estar en peligro de extinción. Como consecuencia de la modernización y evolución del sistema agropecuario, ya entrado el siglo XX, llegan a Galicia otras razas. Destacan la Asturiana de los Valles, Limusina, Rubia de Aquitania, Frisona y Pardo Alpina, ahora adaptadas al medio e integradas en el territorio, de las que se obtienen también vacas y bueyes productores de carne de calidad, sobre todo cruzadas y en mestizaje con la raza Rubia Gallega.

Reputación

Desde el siglo XVI ya tenemos testimonios que alaban estas viandas (del humanista Nicolaes Cleynaerts o Clenardus). A mediados del siglo XIX son el auge de la gastronomía como saber y la preferencia de los consumidores por las carnes de vaca y de buey los factores que nos permiten acercarnos a una apreciación más real de la calidad de estas carnes y entender el porqué de su consolidada reputación.

Las carnes de las vacas y bueyes de Galicia son constantemente citadas en los repertorios culinarios de los siglos XIX y XX. Por ejemplo T. Museros y Rovira afirma: *Sus carnes son magras y tienen un gusto exquisito por la alimentación a que han estado sujetos (Tratado elemental, 1878)*. Ángel Muro, primer gastrónomo de referencia en la historia culinaria española, las describe: *La carne de vaca o de buey, de buena calidad, es de color vivo rojo oscuro, con vetas como si fuese mármol (El Practicón, 1894)*.

Muchos autores han descrito sus características. Unos destacan su contenido en grasa: *bueyes cargados de sebo (El Correo Mercantil de España y sus Indias, 1794)*; otros su ternura y jugosidad: *unas carnes tan finas y tiernas (La cocina artística y casera, 1917)*; y otros sobre todo su preciado sabor: *carnes sabrosísimas (F. Ávila y la Cueva, Historia civil y eclesiástica de la ciudad de Tuy y su obispado, 1852)*; *sustanciosa (El Diario de*

Lugo, 1881); *con ese gusto cárnico especial* (G. Gayoso Carreira, *Cuadernos de estudios gallegos XXI*, 1966).

Incluso se resaltan sus cualidades en función de los diferentes usos y preparaciones culinarias: *En el cocido la carne de vaca... ha de ser fresca, de buey cebado gallego, cuando esto sea posible* (*El cocinero práctico*, 1899); *Los bueyes que son cebados, que tienen lo que se llama flor, o sea grasa, dan un rosbif excelente* (Emilia Pardo Bazán, *La cocina española moderna*, 1918).

Esta reputación consolidada llega hasta nuestros días, a pesar de la evidente ruptura que en la senda de la mejora de la calidad y de los sistemas productivos supuso la Guerra Civil Española. A mediados del siglo XX, las dificultades de la posguerra llevaron a las familias a perseverar en los procesos productivos tradicionales como forma de supervivencia, lo que permitió la preservación hasta la modernidad del elemento clave de la calidad de este famoso producto: una forma específica de ceba asentada en los recursos del territorio. Siguen siendo, como siempre, explotaciones de carácter familiar de tamaño reducido, que han mejorado sus rebaños y modernizado las labores inherentes al manejo de los prados, a la conservación de los forrajes y al cuidado de las reses, pero que conservan la esencia de la producción tradicional para obtener carnes excepcionales.

Actualmente, esta carne forma parte del segmento de carnes selectas y está considerada entre las mejores del mundo, tanto a nivel de carnicerías delicatessen como de la alta cocina de múltiples países. Sin lugar a dudas, la carne de “Vaca Gallega”/“Buey Gallego” es un producto famoso y reputado, como así lo demuestran su posicionamiento en carnicerías especializadas: *Carnes Cesáreo Gómez* en Madrid, *Pujol’s* en Barcelona, *Pepe Chuletón* en Calahorra, *Maison Lascours* en Toulouse, *Turner&George* en Londres, *Magazine Meat Bros* en Luxemburgo, etc; su presencia en las cartas de restaurantes prestigiosos: *Etxebarri* en Bizcaia, *Kitty Fisher’s* y *Lurra* en Londres, *La Griglia de Varrone* en Milán, *The Blue Butcher* en Hong Kong, ...; y las valoraciones y platos elaborados por cocineros reconocidos: *Juan María Arzak* (*Arzak*, en San Sebastián, 3* *Michelin*), *Martín Berasategui* (*Martín Berasategui*, en Lasarte-

Guipúzcoa, 3* Michelin), *Carmen Ruscallea* (*Sant Pau*, en San Pol de Mar-Barcelona, 3* Michelin), *Gilles Goujon* (*L'Auberge du Vieux Puits*, en Fontjoncouse-Narbona, 3* Michelin), *Stéphane Décotterd* (*Le Pont de Brent*, en Brent/Montreux, 2* Michelin), *Magnus Nilsson* (*Fäviken*, en Järpen, 2* Michelin), *Sébastien Broda* (*Park 45*, en Cannes, 1* Michelin), *Bertrand Grébaut* (*Séptime*, en París, 1* Michelin), *Kei Kobayashi* (*Kei Restaurant*, en París, 1* Michelin), etc.

Asimismo existen múltiples referencias en medios de comunicación nacionales e internacionales, como por ejemplo: el periodista Carlos Herrera en *XL Semanal* “...cuando Iñaki Balmaseda dejaba caer una pieza en su parrilla, se abrían literalmente los cielos. Era vaca gallega de verdad...”, (08/04/2018); el cocinero Décotterd en su web www.stephanedecotterd.com escribe “*Le Boeuf de Galice, la meilleure viande du Monde?*”, (11/02/2017); la periodista Marie Claire Digby en *The Irish Times* “*The best piece of beef Smith has ever eaten was from one of those Galician cows...*”, (02/12/2016); el periodista Manuel Darriba en *El Mundo* titula “*El Buey Gallego. 1.600 Kilos de la mejor carne del mundo*”, (08/11/2009); ... También constan referencias en: *The Guardian* (11/10/2015), *The Telegraph* (07/11/2015), *Foodism* (14/10/2015), *Le Monde* (04/04/2014), etc; además de la opinión favorable de numerosos críticos gastronómicos (*Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoi, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendel, ...*), blogueros y prescriptores especializados en carnes de vaca y de buey.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

El Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas de Carne de Vacuno de Galicia es el encargado de verificar el cumplimiento de lo indicado en el pliego de condiciones. Esta entidad dispone de una estructura de control y certificación acreditada para realizar estas funciones, actuando de acuerdo con la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065 sobre requisitos que deben cumplir las entidades que realizan la certificación de producto.

Nombre: Consejo Regulador de las IGP de Carne de Vacuno de Galicia.

Dirección: Recinto Ferial de Amio, 15707 - Santiago de Compostela. Galicia. España.

Teléfono: 0034 981 575786.

Fax: 0034 981 574895.

Correo electrónico: dir.tecnico@vacundegalicia.com

El Comité de partes del Consejo Regulador, integrado por representantes de todos los grupos implicados en los principios relacionados con la certificación, es el responsable de asegurar la imparcialidad e independencia de los procesos de certificación.

H) ETIQUETADO

Todas las canales, medias canales, cuartos, piezas y porciones llevan para su identificación y trazabilidad etiquetas que se aplican al producto en cada fase de elaboración (sacrificio, despiece y/o fileteado). Estas etiquetas podrán ser de distintos colores, según sea la tipología de la carne amparada (vaca gallega y buey gallego) y, si corresponde, podrán incluir el término “selección”; y contienen, además de las menciones obligatorias, los datos de identificación, el logotipo de la IGP “Vaca Gallega”/“Buey Gallego” (que figura como anexo de este Pliego de Condiciones), el logotipo europeo de las IGP y los datos de trazabilidad.

Además de las etiquetas que se aplican al producto, cada media canal, cuarto y/o despiece mayor va acompañado de un certificado que aporta información sobre la explotación de procedencia, identificación y tipología del animal, edad al sacrificio, matadero, fecha de sacrificio, clasificación conforme al modelo comunitario SEUROP, peso de la canal y fecha mínima establecida para su consumo una vez madurado el producto.

Los productos elaborados que utilicen como materia prima carne de esta IGP podrán utilizar la mención “elaborado con carne de la IGP ”Vaca Gallega”/“Buey Gallego”, siempre que la carne certificada constituya la única carne en el producto final y que cumplan lo previsto en la Comunicación de la Comisión “*Directrices sobre el etiquetado de los productos alimenticios que utilizan como ingredientes denominaciones de origen protegidas (DOP) e indicaciones geográficas protegidas (IGP)*” (2010/C 341/03).

Para el efectivo control del uso correcto de la citada mención, el Consejo Regulador de las IGPs de Carne de Vacuno de Galicia gestionará un registro en el que se deben inscribir los operadores que se comprometan al cumplimiento de las especificaciones para su utilización.

ANEXO al Pliego de Condiciones

Logotipo de la Indicación Geográfica Protegida “Vaca Gallega”/“Buey Gallego”

