

III. OTRAS DISPOSICIONES

CONSELLERÍA DEL MEDIO RURAL

ORDEN de 23 de junio de 2017 por la que se aprueba el Reglamento de las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y Vaca e Boi de Galicia/Vaca y Buey de Galicia y de su consejo regulador común y se nombra el consejo regulador provisional.

El 18 de diciembre de 1996 se publicó en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* el Reglamento (CE) nº 2400/1996 de la Comisión, de 17 de diciembre, por el que se inscribía la indicación geográfica protegida Ternera Gallega en el Registro de denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas. Posteriormente el pliego de condiciones con el que había sido inscrita esta indicación geográfica se modificó mediante el Reglamento de ejecución (UE) nº 1248/2013 de la Comisión, de 28 de noviembre de 2013, que se publicó en el *Diario Oficial de la Unión Europea* de 4 de diciembre.

Por Orden de la Consellería del Medio Rural, de 13 de octubre de 2010, publicada en el *Diario Oficial de Galicia* de 19 de octubre, se aprobó el Reglamento de la indicación geográfica protegida Ternera Gallega y de su Consejo Regulador, que ampara la carne y despojos de ganado vacuno de las tipologías ternera y añojo.

La carne de vacuno amparada por la indicación geográfica protegida Ternera Gallega es la más característica y conocida de nuestro país, lo que motivó su regulación y protección a nivel comunitario mediante las citadas disposiciones. Sin embargo, otras carnes de vacuno también tradicionales de nuestro territorio, con una larga historia y tradición productiva y con una amplia trayectoria y reputación en el mercado, tanto entre la distribución como en la restauración, quedaron fuera del alcance de la protección de la normativa citada anteriormente. Entre ellas, la más prestigiada y típica de nuestra comunidad es la carne procedente del ganado vacuno mayor, conocida como carne de vaca y de buey de Galicia.

Teniendo en cuenta su importancia para el sector de vacuno de carne gallego y la necesidad de amparar el producto para poder garantizar a los consumidores su origen y calidad, los productores y elaboradores mantuvieron a lo largo de los años 2015 y 2016 varias reuniones que fructificaron con la presentación ante la Consellería del Medio Rural, el 25 de mayo de 2016, de la solicitud para el reconocimiento de la indicación geográfica protegida Vaca y Buey de Galicia/Vaca e Boi de Galicia y su tramitación para obtener el registro europeo.



Esta solicitud fue presentada por el Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida Ternera Gallega, que actuó como agrupación de productores promotora de la solicitud al estar representadas en su seno tanto las ganaderías productoras como las industrias cárnicas elaboradoras, mediante las organizaciones profesionales agrarias de ámbito gallego, la asociación que aglutina a la mayor parte de las cooperativas agrarias gallegas, las asociaciones raciales y la asociación en la que se integra la mayor parte del sector de la industria cárnica gallega.

De acuerdo con lo establecido en el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, en el Real decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas, en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, y en el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores, el 22 de julio de 2016 se publicó en el *Diario Oficial de Galicia* la Resolución de 7 de julio, de la Dirección General de Ganadería, Agricultura e Industrias Agroalimentarias, por la que se da publicidad a la solicitud de inscripción en el registro comunitario de la indicación geográfica protegida Vaca y Buey de Galicia/Vaca e Boi de Galicia. Seguidamente, el 9 de agosto se publicó también dicha resolución en el *Boletín Oficial del Estado*. Tras estas publicaciones, en el plazo establecido no se presentó ninguna oposición al citado registro. Posteriormente, el 31 de marzo de 2017 se publicó en el *Diario Oficial de Galicia* la Orden de 22 de marzo, de la Consellería del Medio Rural, por la que se adopta la decisión favorable en relación con la solicitud de inscripción de la indicación geográfica protegida Vaca y Buey de Galicia/Vaca e Boi de Galicia en el Registro comunitario de denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas. A continuación el expediente fue remitido al Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente para su traslado a la Comisión Europea, que confirmó su recepción con fecha 27 de abril de 2017 y le asignó el número de referencia PGI-ES-02308.

De conformidad con lo anterior y de acuerdo con lo establecido en el artículo 11 de la Ley 2/2005, de 18 de enero, es necesario aprobar el reglamento de esta nueva indicación geográfica, que necesariamente guardará coherencia con las especificaciones del pliego de condiciones remitido a la Comisión Europea. Además, también es necesaria una actualización del reglamento de la indicación geográfica protegida Ternera Gallega, ya que en el reglamento vigente, aprobado por la antes citada Orden de 13 de octubre de 2010, se debe hacer alguna modificación para adecuarlo a los cambios realizados en el pliego de condiciones, después de la aprobación del ya también citado Reglamento de ejecución (UE) nº 1248/2013 de la Comisión, de 28 de noviembre.



Por otra parte, la existencia de la indicación geográfica protegida Ternera Gallega, con una ya larga trayectoria y la puesta en marcha de la indicación geográfica protegida Vaca y Buey de Galicia, ambas encuadradas en el sector del vacuno de carne, van a motivar la creación de un único consejo regulador, que se encargará de la gestión y control de las dos indicaciones geográficas protegidas y que actuará bajo criterios de coordinación, ahorro de costes y operatividad sectorial. Este nuevo órgano de gobierno común, que se crea conforme a la previsión recogida en el artículo 16.2 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, va a ser el Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas de Carne de Vacuno de Galicia, que sustituirá al actual Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida Ternera Gallega y, por lo tanto, se subrogará en todos los derechos y deberes que a este le correspondan. La aprobación del nuevo reglamento de ambas indicaciones geográficas y de su consejo regulador común es el objeto principal de esta orden.

Por otra parte, se hace necesario designar, con carácter provisional, a los miembros del pleno de este nuevo consejo regulador, que serán los encargados de su puesta en marcha, conforme a lo establecido en el artículo 4.2 del Decreto 4/2007, de 18 de enero. Este consejo regulador provisional se encargará de la apertura de los registros para inscribir a todos los ganaderos e industrias cárnicas interesadas en formar parte, además de la indicación geográfica protegida Ternera Gallega, también de la indicación geográfica protegida Vaca y Buey de Galicia. Los datos de estos registros servirán de base para la elaboración de los censos, labor necesaria para, en el futuro, convocar las elecciones para la constitución de los órganos de gobierno definitivos del Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia.

Por ello, es objeto también de esta orden la designación de los miembros del consejo regulador provisional que, según la propuesta del sector, incluye a los actuales presidente y vocales del consejo regulador de la indicación geográfica protegida Ternera Gallega a los que se suman dos vocales en representación específica de la producción y de la industrialización, respectivamente, de la carne de vacuno mayor.

Según lo anterior, tras la propuesta del Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida Ternera Gallega, que actuó como agrupación de productores interesada en representación del sector, y de acuerdo con lo establecido en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega y en el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores,



DISPONGO:

Artículo 1. Aprobación del Reglamento de las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y Vaca y Buey de Galicia y del Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia

Se aprueba el Reglamento de las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y Vaca y Buey de Galicia y de su consejo regulador común, el Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia, que figura como anexo a esta disposición.

Artículo 2. Constitución del Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia y nombramiento de sus miembros provisionales.

1. Se constituye el Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia, que se subroga en los derechos y deberes del Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida Ternera Gallega, al cual sustituye.

2. Se nombran los miembros del Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia, con carácter provisional hasta que se celebren elecciones en la forma determinada por la normativa vigente.

A propuesta del sector interesado, queda formado de la siguiente manera:

Presidente: Jesús González Vázquez.

Vocales por el sector productor:

- Reisanto, S.C. (vicepresidencia por el sector productor).
- Hermanos González Rodríguez, S.C.
- Refol, S.C.
- Manuel Fernández Gallego.
- Coop. Agroganadera de Sarreaus, S.C.G.



– Finca Idreira, S.L.

– Las Traviesas, S.L.

– Feiraco, S.C.G.

Vocales por el sector industrial:

– Industrias Cárnicas J. Taboada, S.A. (vicepresidencia por el sector industrial).

– Novafriusa, S.A.

– Carniceros de La Coruña, S.A.

– Frigoríficos del Lea, S.L.

– Artesanos Gallegos de la Carne, S.L.

– Suministros Medina, S.L.

– Vego Supermercados, S.A.U.

– Frigoríficos Bandeira, S.L.

Disposición derogatoria única. *Derogación de la Orden de 13 de octubre de 2010*

Queda derogada la Orden de la Consellería del Medio Rural, de 13 de octubre de 2010, por la que se aprobó el Reglamento de la indicación geográfica protegida Ternera Gallega y de su Consejo Regulador.

Disposición final única. *Entrada en vigor*

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, 23 de junio de 2017

Ángeles Vázquez Mejuto
Conselleira del Medio Rural



ANEXO

Reglamento de las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y Vaca y Buey de Galicia y de su consejo regulador común, el Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia

CAPÍTULO I

Disposiciones generales*Artículo 1. Base legal de la protección*

De acuerdo con lo dispuesto en el 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; en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega; en el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores, quedan amparadas con la indicación geográfica protegida Ternera Gallega y con la indicación geográfica protegida Vaca y Buey de Galicia la carne y despojos de ganado vacuno que reúnan las características especificadas en este Reglamento y cumplan en su producción, elaboración y comercialización todos los requisitos exigidos en él, en el manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas, en los respectivos pliegos de condiciones comunicados a la Unión Europea y en la legislación vigente.

Artículo 2. Extensión de la protección

1. La indicación geográfica protegida Ternera Gallega y la indicación geográfica protegida Vaca y Buey de Galicia quedan protegidas frente a un uso distinto al regulado en la Ley 2/2005, de 18 de febrero; en el Decreto 4/2007, de 18 de enero; en este Reglamento y en la demás normativa de aplicación.

2. La protección se extenderá desde la producción a todas las fases de comercialización, presentación, publicidad y etiquetado, así como a los documentos comerciales de los productos amparados por las antedichas indicaciones geográficas protegidas. La protección implica la prohibición de emplear cualquier indicación falsa o engañosa en cuanto a la procedencia, el origen, la naturaleza o las características esenciales de los productos en el envase o en el embalaje, en la publicidad o en los documentos relativos a ellos.

3. Los nombres protegidos por las citadas indicaciones geográficas protegidas no podrán ser empleados en la designación, la presentación o la publicidad de los productos que no cumplan los requisitos exigidos en las citadas denominaciones, aunque tales nombres



sean traducidos a otras lenguas o vayan precedidos de expresiones como «tipo», «estilo», «imitación» u otras similares, ni aun cuando se indique el verdadero origen del producto. No podrán emplearse tampoco expresiones del tipo «producido en», «envasado en» u otras análogas.

4. La protección se aplica a los nombres de las denominaciones «Ternera Gallega» y «Vaca y Buey de Galicia» en cualquiera de los dos idiomas oficiales de la Comunidad Autónoma de Galicia, así como a su traducción a otros idiomas.

Artículo 3. *Órganos competentes*

La defensa de las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y Vaca y Buey de Galicia, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento de éste, así como el control de calidad y la promoción y el fomento de los productos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia, al Instituto Gallego de la Calidad Alimentaria, a la Xunta de Galicia, al Gobierno de España y a la Comisión Europea, en el ámbito de sus respectivas competencias.

El órgano de control y certificación de los productos amparados por las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y Vaca y Buey de Galicia es un órgano integrado en el Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia, que cumple los requisitos señalados en el punto 1.b) del artículo 15 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, así como en el artículo 65 del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

Para el ejercicio de sus funciones, el órgano de control y certificación del Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia dispondrá de personal, previamente habilitado por la consellería competente en materia de agricultura.

Artículo 4. *Manual de calidad*

La consellería competente en materia de agricultura aprobará, tras la propuesta del pleno del Consejo Regulador, su manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas, en adelante manual de calidad, documento en el que se recogerán las normas complementarias de aplicación de las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y Vaca y Buey de Galicia, en particular las relativas a la implementación de los respectivos procesos de control y certificación.



CAPÍTULO II
Indicación geográfica protegida Ternera Gallega

Sección 1ª. Producción

Artículo 5. Zona de producción

La zona de nacimiento, crianza y ceba del ganado destinado a la producción de carne apta para ser amparada por la indicación geográfica protegida Ternera Gallega es el territorio de Galicia.

Artículo 6. Razas y cruces aptos

El ganado apto para suministrar la carne que será amparada por la indicación geográfica protegida Ternera Gallega es de las razas Rubia Gallega y Morenas Gallegas, así como de los cruces entre sí y también con las siguientes razas cárnicas: Asturiana de los Valles, Limusina y Rubia de Aquitania. También son aptos los cruces de machos de cualquiera de las razas anteriores con hembras de las razas Frisona y Pardo Alpina.

Artículo 7. Alimentación

1. La alimentación del ganado cuyas carnes opten a ser amparadas por la indicación geográfica protegida Ternera Gallega se adaptará a las normas tradicionales de aprovechamiento de los pastos, según las peculiaridades típicas que marcaron secularmente la producción cárnica gallega y que están ligadas a factores geográficos y sociológicos propios de Galicia.

2. En las explotaciones tradicionales de cría y cebo, la base de la alimentación será la leche materna de las vacas madres, que se podrá complementar con alimentos propios de las explotaciones (maíz, nabos, patatas), forrajes y piensos autorizados por el Consejo Regulador.

3. En las explotaciones de cebo, la alimentación se basará en los forrajes y piensos autorizados.

4. En todo caso, los piensos utilizados deben ser de origen vegetal y estarán compuestos por materias primas habituales en la producción ganadera gallega, de los siguientes grupos:

– Cereales y derivados.



- Oleaginosas y derivados.
- Leguminosas y derivados.
- Tubérculos, raíces y derivados.
- Forrajes.
- Otros vegetales y derivados.
- Minerales.
- Varios (productos y subproductos de panadería y similares).

En la composición de los piensos predominarán los cereales, que deberán ajustarse a los siguientes porcentajes sobre el peso total del pienso: un mínimo de un 60% de granos de cereales en exclusiva, o un mínimo de un 65 % de granos de cereales y sus derivados. En el caso de los concentrados destinados a las primeras edades, estos porcentajes se podrán reducir en cinco puntos. En el manual de calidad se podrán recoger especificaciones complementarias sobre los piensos utilizados.

5. Para el control de los piensos utilizados en la alimentación de los animales inscritos en la denominación, los fabricantes suministradores deberán suscribir con el Consejo Regulador un acuerdo por el que se comprometen al cumplimiento de las especificaciones relativas a la alimentación. El listado de los fabricantes que firmen este acuerdo, así como las marcas de los piensos autorizados, se incluirán en una base de datos que se actualizará periódicamente y estará a disposición de los productores inscritos.

6. En todo caso, en la alimentación queda expresamente prohibido el empleo de productos que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del ganado, así como el empleo de derivados de animales reciclados.

Artículo 8. *Instalaciones, higiene y manejo*

1. Las instalaciones de cría y cebo deben disponer de espacio suficiente, de manera que los animales tengan libertad de movimientos para la realización de sus necesidades fisiológicas y etológicas. Los materiales utilizados en la construcción de los recintos y de los equipos con los que los terneros puedan estar en contacto no deberán causar daño a los animales.



2. En las explotaciones se respetarán las prácticas ganaderas que promuevan la protección del medio ambiente y que favorezcan 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.

3. En los sistemas de producción semiextensivos y extensivos orientados a la producción cárnica de Ternera Gallega Suprema será necesario realizar un acabado de los animales, durante un período mínimo de dos meses, en el cual se recomienda el estabulado.

4. En el manual de calidad se podrán recoger normas complementarias sobre el manejo de los animales en las ganaderías y en los cebaderos inscritos, a fin de respetar las prácticas tradicionales en la cría y ceba del ganado y fomentar la producción de carne de calidad.

Artículo 9. *Control de tratamientos*

1. Los tratamientos terapéuticos administrados a los animales deberán constar en los registros establecidos en la legislación vigente y se respetarán los períodos de supresión correspondientes.

2. Está prohibido utilizar durante el proceso de producción cualquier tipo de sustancia o producto que alteren el ritmo normal de cría y ceba de los animales o que puedan hacer las carnes nocivas para la salud humana, de acuerdo con lo que dispone la legislación vigente al respecto.

3. El órgano de control y certificación del Consejo Regulador podrá efectuar controles periódicos sobre la documentación relativa a la situación sanitaria de los animales y de las explotaciones y al cumplimiento de los períodos de supresión de los tratamientos terapéuticos.

Artículo 10. *Registro de los animales*

1. Las reses pertenecientes a una explotación ganadera inscrita en los registros del Consejo Regulador se identificarán individualmente.

2. La identificación se hará mediante el sistema oficial adoptado por la Administración, añadiéndole un distintivo específico, de acuerdo con lo que se recoja en el manual de calidad. En el momento del registro se extenderá un acta en la que figurarán los datos relativos a la explotación y a cada animal.

3. El registro de los animales será realizado por el órgano de control y certificación del Consejo Regulador. Los interesados deberán solicitarlo en los noventa primeros días de vida de los animales.



4. El registro de animales de Ternera Gallega y de Ternera Gallega Suprema en las ganaderías se realizará de forma diferenciada.

5. Las modificaciones, pérdidas o deterioro de la identificación de los animales se deberán comunicar, en el momento en el que el titular de la explotación tenga conocimiento del hecho, al órgano de control y certificación del Consejo Regulador, que efectuará su regularización en la explotación titular de las reses.

6. La incorporación de un animal, previamente registrado en otra explotación, se pondrá en conocimiento del órgano de control y certificación del Consejo Regulador antes de que transcurran diez días naturales después del hecho. Los inspectores de la denominación se encargarán de la actualización de los datos en los registros.

7. Las carnes procedentes de aquellas reses que no figuren identificadas y registradas como se establece en este artículo no podrán ser amparadas por la indicación geográfica protegida Ternera Gallega.

Artículo 11. *Tipos de animales amparados*

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

a) Ternera: animales procedentes de explotaciones inscritas, que se sacrifican con menos de diez meses de edad. Se diferencian:

– Ternera gallega suprema: animales que se crían en explotaciones con vacas madres y que se amamantaron hasta su sacrificio o como mínimo durante sus primeros siete meses de vida. Su alimentación se complementará de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7 de este reglamento.

– Ternera gallega: animales que se destetan a diferentes edades y que tienen la base de su alimentación en los forrajes y en los piensos expresamente autorizados por el Consejo Regulador, de acuerdo con lo fijado en el artículo 7.

b) Añojo: animales procedentes de explotaciones inscritas, que se sacrifican con diez o más meses de edad y menos de dieciocho. En su alimentación se tendrá en cuenta lo establecido en el artículo 7 anterior.



*Sección 2ª. Elaboración y comercialización***Artículo 12. Zona de elaboración**

La zona de elaboración de las carnes aptas para ser amparadas por la indicación geográfica protegida Ternera Gallega es el territorio de Galicia, sin perjuicio de lo establecido en los artículos 19 y 21 de este Reglamento.

Artículo 13. Transporte del ganado

El transporte del ganado al matadero se realizará en vehículos adecuados, de forma que los animales apenas sufran estrés, alteraciones o molestias que puedan afectar a su bienestar o integridad física, de acuerdo con las normas que regulan esta actividad.

Artículo 14. Sacrificio

1. El sacrificio se realizará en los mataderos inscritos en el correspondiente registro del Consejo Regulador y se respetará la normativa vigente en materia de bienestar animal. En el manual de calidad se podrán recoger normas complementarias al respeto.

2. Los animales pertenecientes a las ganaderías inscritas deberán llegar al matadero con la identificación a la que se refiere el artículo 10 de este Reglamento.

3. En el sacrificio de los animales, en el despiece y en la manipulación de las carnes frescas se tendrá en cuenta lo establecido en la legislación vigente aplicable.

4. El almacenamiento de las canales certificadas se hará de forma que no se confundan con otras canales no certificadas.

5. En todo momento debe ser posible relacionar la canal con el animal del que procede.

Artículo 15. Etiquetado de las canales y de los despojos

1. La certificación y el etiquetado de las canales y de los despojos se realizará en los mataderos inscritos donde tenga lugar el sacrificio de los animales, para lo cual se colocarán las contraetiquetas correspondientes, expedidas por el Consejo Regulador. No se admite en ningún caso su reutilización.



2. El manual de calidad recogerá el sistema de certificación y etiquetado de las canales y despojos que vayan a ser protegidos, de forma que se mantenga en todo momento su trazabilidad, así como los modelos de contraetiquetas y los procedimientos para su aplicación.

3. Cada categoría comercial de la carne y despojos amparada, tal como se definen en el artículo 20 de este Reglamento, tendrá un modelo específico de contraetiqueta que se aplicará sobre el producto. Estas contraetiquetas contienen, además de las menciones obligatorias, las siguientes: identificación y logotipo de la indicación geográfica protegida Ternera Gallega, logotipo europeo de las indicaciones geográficas protegidas y datos de trazabilidad.

4. Además de las contraetiquetas aplicadas sobre el producto, cada media canal va acompañada de un certificado que aporta información sobre la explotación de procedencia, identificación y tipología del animal, edad y fecha de sacrificio, matadero, peso de la canal y clasificación conforme al modelo de la Unión Europea de clasificación de canales de vacuno.

5. Al objeto de organizar las labores de inspección, etiquetado, certificación y control en las industrias inscritas, el Consejo Regulador podrá definir, respetando los correspondientes procedimientos del manual de calidad, los días y los horarios en los que se realizarán las actividades citadas, en función del número de canales y de la localización de las instalaciones.

6. La carne amparada se podrá comercializar en canal, medias canales, cuartos, piezas, fileteada y al corte; en cualquier caso siempre debidamente identificada y etiquetada.

Artículo 16. *Refrigeración*

1. Las carnes frescas se refrigerarán inmediatamente después de la inspección *post mortem* y se mantendrán a las temperaturas establecidas por la legislación vigente.

2. Las canales y medias canales, los cuartos, las piezas de carne y sus porciones se presentarán refrigeradas. En caso de que sufran procesos de congelación perderán la protección de la indicación geográfica protegida. Los operadores que efectúen la congelación deberán adoptar las medidas pertinentes para impedir la comercialización de esa carne bajo el amparo de la indicación geográfica protegida Ternera Gallega y que no haya confusión del destinatario.



Artículo 17. *Despiece*

1. El despiece de las canales certificadas se realizará en las salas de despiece inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador y no podrá tener lugar, como mínimo, hasta el día siguiente al de sacrificio.

2. El despiece de las canales y los cortes de las piezas amparadas con la indicación geográfica protegida Ternera Gallega no podrá ser simultáneo con el de otras canales y piezas no amparadas.

3. La trazabilidad será al individuo, tanto en el cuarteo como en el despiece.

4. El almacenamiento de las piezas certificadas se realizará de forma que no conduzca a confusiones con otras piezas y sus porciones no amparadas.

5. La carne certificada, una vez despiezada por las industrias inscritas en el Consejo Regulador, será expedida en embalajes que la protejan de contaminación externa e irá debidamente etiquetada.

6. Las piezas irán provistas de una contraetiqueta, expedida por el Consejo Regulador, que se colocará en las salas de despiece inscritas. No se admite en ningún caso la reutilización de estas contraetiquetas.

Artículo 18. *Maduración*

1. Las carnes amparadas por la indicación geográfica protegida Ternera Gallega no podrán ser comercializadas al consumidor, como mínimo, hasta el día siguiente al de sacrificio. Corresponde a los operadores que las comercialicen adoptar las medidas pertinentes para su cumplimiento.

2. En el manual de calidad se podrán fijar períodos mínimos de maduración diferenciados para las canales, cuartos o piezas protegidas, según las categorías comerciales que se establecen en el artículo 20 de este Reglamento y su uso.

Artículo 19. *Fileteado*

1. La carne certificada podrá ser fileteada, envasada y etiquetada en las industrias cárnicas inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador o también en los establecimientos específicos de los puntos de venta finales, siempre que previamente hubieran firmado un acuer-



do de colaboración con el Consejo Regulador para el control, el etiquetado y la comercialización de las carnes protegidas, de acuerdo con lo establecido en el artículo 21 de este Reglamento.

2. El corte y fileteado de la carne amparada con la indicación geográfica protegida Ternera Gallega no podrá ser simultáneo con el de otras carnes no amparadas. Se mantendrá su trazabilidad y se llevarán los registros fijados en la legislación vigente, así como lo que se especifique en el manual de calidad de la denominación.

3. En el fileteado para venta en libre servicio, la trazabilidad podrá ser al lote, definiendo el lote de fileteado como aquel que se obtiene de piezas amparadas bajo la protección de la indicación geográfica protegida, procedentes de un máximo de tres mataderos o salas de despiece, de una misma categoría comercial, tal como se definen en el artículo 20 de este Reglamento, sin que exceda de la producción de un día.

4. El almacenamiento de la carne fileteada se realizará de forma que no conduzca a confusión con carnes no protegidas por la indicación geográfica protegida Ternera Gallega.

5. Las piezas certificadas que sean fileteadas serán expedidas en envases que las protejan de contaminación externa.

6. Los envases irán provistos de una contraetiqueta numerada, expedida por el Consejo Regulador, que se colocará en las salas de despiece inscritas o en los establecimientos específicos de los puntos de venta finales que hubiesen firmado el acuerdo de colaboración con el Consejo Regulador, según se estipula en el artículo 21 de este Reglamento. No se admite en ningún caso la reutilización de estas contraetiquetas.

Artículo 20. *Categorías comerciales*

1. De acuerdo con los tipos de animales recogidos en el artículo 11 de este Reglamento, se establecen las siguientes categorías comerciales de la carne amparada por la indicación geográfica protegida Ternera Gallega:

- a) Ternera gallega suprema/Tenreira galega suprema.
- b) Ternera gallega/Tenreira galega.
- c) Añojo/Anello.

2. Cada categoría comercial de carne amparada tendrá un modelo específico de etiquetas. Los modelos de etiquetas y los procedimientos para su aplicación se recogerán en el manual de calidad. No se admite en ningún caso su reutilización.



Artículo 21. Acuerdos de colaboración para el control del fileteado y de la comercialización

De acuerdo con lo establecido en el punto 3 del artículo 70 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores, el Consejo Regulador podrá establecer acuerdos de colaboración con operadores no inscritos para facilitar la comercialización de las carnes, en los que se establecerán las condiciones para el corte y fileteado de piezas, incluso fuera del área de elaboración, junto con los compromisos asumidos y las responsabilidades derivadas, de manera que, bajo la supervisión del órgano de control y certificación del Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia, se garantice la calidad, el origen y la trazabilidad de las carnes comercializadas bajo el amparo de la Indicación geográfica protegida Ternera Gallega.

En el manual de calidad se recogerán las especificaciones para la elaboración de estos acuerdos de colaboración.

Sección 3ª. Características de la carne**Artículo 22. Conformación, grado de engrasamiento y pH**

1. La conformación de las canales para cada una de las categorías comerciales a las que se refiere el artículo 20 de este Reglamento es la que se detalla a continuación:

a) Ternera (ternera gallega y ternera gallega suprema): S, E, U, R y O+.

En el caso de canales procedentes de las razas Morenas Gallegas (Cachena, Caldellana, Frieiresa, Limiana y Vianesa), no se considera la conformación de las canales como condición para su certificación.

b) Añejo: S, E, U y R.

2. El grado de engrasamiento de las canales para cada una de las categorías comerciales a las que se refiere el artículo 20 de este Reglamento es el que se detalla a continuación:

a) Ternera (ternera gallega y ternera gallega suprema): machos 3 y 2; hembras 4, 3 y 2.

b) Añejo: 4, 3 y 2.

3. Las industrias cárnicas inscritas en la denominación tendrán en cuenta las condiciones de pH de las canales previamente a su comercialización bajo el amparo de la indica-



ción geográfica protegida Ternera Gallega, respetando en todo caso lo establecido en la legislación vigente aplicable sobre las carnes de calidad.

Artículo 23. *Características organolépticas*

Históricamente en Galicia el sacrificio de la mayoría de los terneros se realiza con menos de diez meses de edad, lo que proporciona en general canales de poco peso, con una carne de características organolépticas claramente diferenciadas en cuanto a color, textura, terneza, jugosidad y sabor cárnico suave.

Las características organolépticas de la carne amparada por la indicación geográfica protegida Ternera Gallega para cada una de las categorías comerciales existentes, son las siguientes:

a) Ternera gallega suprema: esta carne tiene un color de rosa claro a rojo, con grasa que va desde un color blanco nacarado a un amarillo suave y de textura cremosa. El grano del músculo es fino y de consistencia firme.

b) Ternera gallega: carne con un color de rosa a rojo suave, con grasa de color blanco nacarado y distribución homogénea, músculo de grano fino y de consistencia firme.

c) Añojo: carne con un color que va desde rojo suave a rojo intenso, con grasa de color blanco nacarado con un tono amarillo suave. El músculo es de consistencia firme y magro.

CAPÍTULO III

Indicación Geográfica Protegida Vaca y Buey de Galicia

Sección 1ª. Producción

Artículo 24. *Zona de producción*

La zona de nacimiento, crianza y engorde del ganado destinado a la producción de carne apta para ser amparada por la indicación geográfica protegida Vaca y Buey de Galicia es el territorio de Galicia.

Artículo 25. *Razas y cruces aptos*

El ganado apto para suministrar la carne que será amparada por la indicación geográfica protegida Vaca y Buey de Galicia es el de las principales razas existentes en Galicia:



Rubia Gallega, Morenas Gallegas, Asturiana de los Valles, Limusina, Rubia de Aquitania, Frisona y Pardo Alpina, bien sea en pureza o cruzadas entre sí.

Artículo 26. *Alimentación*

1. 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, heno), y en el aprovechamiento de otros recursos propios de las explotaciones (sobre todo cereales grano, patatas y nabos), complementados, de ser necesario, con paja y piensos compuestos.

2. 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 recomendable realizar un período de acabado mínimo de seis meses para completar el engorde. Con el objetivo de conseguir el grado de engrasamiento mínimo establecido en el artículo 41 de este Reglamento para cada categoría comercial, corresponde a los ganaderos adaptar la ración en función del estado fisiológico de los animales, de su apetito y de la capacidad de ingesta.

3. Durante este período, para el pastoreo se utilizarán los mejores prados por su disponibilidad de hierba y composición botánica de gramíneas y leguminosas de alta calidad, mientras que para la alimentación en el establo se emplearán forrajes, tanto en fresco (hierba de buena calidad florística) como conservados (preferentemente silo de maíz y pastone). En cualquier caso, para lograr un mayor aporte energético se podrá complementar la ración alimenticia, sobre todo con harinas de cereales, patatas y nabos, y con piensos compuestos autorizados de origen vegetal que cumplan las condiciones establecidas por el Consejo Regulador y demás especificaciones complementarias recogidas en el manual de calidad.

4. Respetando la tradición cárnica de los ganaderos gallegos, en este período se recomienda estabular los animales o, cuando menos, limitar sus desplazamientos en el campo y utilizar comederos móviles para poder complementar su ración.

5. Los forrajes empleados procederán del área geográfica de la indicación geográfica protegida Vaca y Buey de Galicia por lo menos en un 80 %. Todos los alimentos, así como las materias primas utilizadas para su elaboración, deberán ser habituales en la producción ganadera gallega y pertenecer a los siguientes grupos:

– Cereales y derivados.



- Oleaginosas y derivados.
- Leguminosas y derivados.
- Tubérculos, raíces y derivados.
- Forrajes.
- Otros vegetales y derivados.
- Minerales.
- Varios (productos y subproductos de panadería y similares).

6. Para el control de los piensos compuestos utilizados en la alimentación de los animales inscritos en la denominación, los fabricantes suministradores deberán suscribir con el Consejo Regulador un acuerdo por el que se comprometen al cumplimiento de las especificaciones relativas a la alimentación. El listado de los fabricantes que firmen este acuerdo, así como las marcas de los piensos autorizados, se incluirán en una base de datos que se actualizará periódicamente y estará a disposición de los productores inscritos.

7. En todo caso, en la alimentación 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.

Artículo 27. *Instalaciones, higiene y manejo*

1. Las instalaciones donde se engorden las reses deben disponer de espacio suficiente, de manera que los animales tengan libertad de movimientos para la realización de sus necesidades fisiológicas y etológicas. Los materiales utilizados en la construcción de los recintos y de los equipos con los que el ganado pueda estar en contacto no deberán causar daño a los animales.

2. En las explotaciones se respetarán las prácticas ganaderas que promuevan la protección del medio ambiente y que favorezcan 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.

3. En el manual de calidad se podrán recoger normas complementarias sobre el manejo de los animales en las ganaderías y en los cebaderos inscritos, a fin de respetar las prácticas tradicionales en el engorde del ganado y fomentar la producción de carne de calidad.



Artículo 28. Control de tratamientos

1. Los tratamientos terapéuticos administrados a los animales deberán constar en los registros previstos en la legislación aplicable. Los períodos de supresión de estos tratamientos antes del sacrificio serán el doble de lo establecido en la legislación vigente, y en todo caso, nunca serán inferiores a treinta días naturales.

2. Está prohibido utilizar durante el período de acabado cualquier tipo de sustancia o producto que alteren el ritmo normal de engorde de los animales o que puedan hacer a las carnes nocivas para la salud humana, de acuerdo con lo que dispone la legislación vigente al respecto.

3. El órgano de control y certificación del Consejo Regulador podrá efectuar controles periódicos sobre la documentación relativa a la situación sanitaria de los animales y de las explotaciones y al cumplimiento de los períodos de supresión de los tratamientos terapéuticos.

Artículo 29. Registro de los animales

1. Las reses pertenecientes a una explotación ganadera inscrita en los correspondientes registros del Consejo Regulador se identificarán individualmente.

2. La identificación se hará mediante el sistema oficial adoptado por la Administración, añadiéndole un distintivo específico, de acuerdo con lo que se recoja en el manual de calidad. En el momento del registro se extenderá un acta en la que figurarán los datos relativos a la explotación y a cada animal.

3. El registro de los animales será realizado por el órgano de control y certificación del Consejo Regulador. Los interesados deberán solicitarlo como mínimo seis meses antes del sacrificio de las reses.

4. Las modificaciones, pérdidas o deterioro de la identificación de los animales se deberán comunicar al órgano de control y certificación del Consejo Regulador, que efectuará su regularización en la explotación titular de las reses.

5. La incorporación de un animal, previamente registrado en otra explotación, se pondrá en conocimiento del órgano de control y certificación del Consejo Regulador antes de que transcurran diez días naturales después del hecho. Los inspectores de la denominación se encargarán de la actualización de los datos en los registros.



6. Las carnes procedentes de aquellas reses que no figuren identificadas y registradas como se establece en este artículo no podrán ser amparadas por la indicación geográfica protegida Vaca y Buey de Galicia.

Artículo 30. *Tipos de animales amparados*

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

a) Vaca: hembra que tuvo por lo 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.

Sección 2ª. Elaboración y comercialización

Artículo 31.– Zona de elaboración.

La zona de elaboración de las carnes aptas para ser amparadas por la indicación geográfica protegida Vaca y Buey de Galicia es el territorio de Galicia, sin perjuicio de lo establecido en los artículos 38 y 40 de este Reglamento.

Artículo 32. *Transporte del ganado*

El transporte del ganado al matadero se realizará en vehículos adecuados, de forma que los animales apenas sufran estrés, alteraciones o molestias que puedan afectar a su bienestar o integridad física, de acuerdo con las normas que regulan esta actividad.

Artículo 33. *Sacrificio*

1. El sacrificio se realizará en los mataderos inscritos en el correspondiente registro del Consejo Regulador y se respetará la normativa vigente en materia de bienestar animal. En el manual de calidad se podrán recoger normas complementarias al respeto.

2. Los animales pertenecientes a las ganaderías inscritas deberán llegar al matadero con la identificación a la que se refiere el artículo 29 de este Reglamento.

3. En el sacrificio de los animales, en el despiece y en la manipulación de las carnes frescas se tendrá en cuenta lo establecido en la legislación vigente aplicable.



4. El almacenamiento de las canales certificadas se hará de forma que no se confundan con otras canales no certificadas.

5. En todo momento debe ser posible relacionar la canal con el animal del que procede.

Artículo 34. *Etiquetado de las canales y de los despojos*

1. La certificación y el etiquetado de las canales y de los despojos se realizará en los mataderos inscritos donde tenga lugar el sacrificio de los animales, para lo cual se colocarán las contraetiquetas correspondientes, expedidas por el Consejo Regulador. No se admite en ningún caso su reutilización.

2. El manual de calidad recogerá el sistema de certificación y etiquetado de las canales y despojos que vayan a ser protegidos, de forma que se mantenga en todo momento su trazabilidad, así como los modelos de contraetiquetas y los procedimientos para su aplicación.

3. Cada categoría comercial de la carne y despojos amparada, tal como se definen en el artículo 39 de este Reglamento, tendrá un modelo específico de contraetiqueta que se aplicará sobre el producto. Estas contraetiquetas contienen, además de las menciones obligatorias, las siguientes: identificación y logotipo de la indicación geográfica protegida Vaca y Buey de Galicia, logotipo europeo de las indicaciones geográficas protegidas y datos de trazabilidad.

4. Además de las contraetiquetas aplicadas sobre el producto, cada media canal, cuarto y/o despiece mayor van acompañados de un certificado que aporta información sobre la explotación de origen, identificación y tipología del animal, edad y fecha de sacrificio, matadero, peso de la canal, clasificación conforme al modelo de la Unión Europea y maduración del producto.

5. Al objeto de organizar las labores de inspección, etiquetado, certificación y control en las industrias inscritas, el Consejo Regulador podrá definir, respetando los correspondientes procedimientos del manual de calidad, los días y los horarios en los que se realizarán las actividades citadas, en función del número de canales y de la localización de las instalaciones.

6. La carne amparada se podrá comercializar en canal, medias canales, cuartos, piezas, fileteada y al corte, en cualquier caso siempre debidamente identificada y etiquetada.



Artículo 35. Refrigeración

1. Las carnes frescas se refrigerarán inmediatamente después de la inspección post-mortem y se mantendrán a las temperaturas establecidas por la legislación vigente.

2. Las canales, los cuartos, así como el lomo y las demás piezas certificadas que se destinan al fileteado y a la venta al corte, se presentarán refrigeradas. En caso de que sufran procesos de congelación perderán la protección de la indicación geográfica protegida. Los operadores que efectúen la congelación deberán adoptar las medidas pertinentes para impedir la comercialización de esa carne bajo el amparo de la indicación geográfica protegida Vaca y Buey de Galicia y que no haya confusión del destinatario.

3. Las piezas que se destinen para su uso como ingrediente en productos elaborados se podrán someter a procesos de conservación previos, siempre que se justifique que son necesarios para su correcto aprovechamiento y que favorezcan las cualidades del producto final obtenido.

Artículo 36. Despiece

1. El despiece de las canales certificadas se efectuará en las salas de despiece inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador, generalmente a partir del día siguiente al de sacrificio.

2. El despiece de las canales y los cortes de las piezas amparadas con la indicación geográfica protegida Vaca y Buey de Galicia no podrá ser simultáneo con el de otras canales y piezas no amparadas.

3. La trazabilidad en el cuarteo y en el despiece será al individuo. En el caso de piezas que se vayan a usar como ingrediente en productos elaborados, podrá ser al lote.

4. El almacenamiento de las piezas certificadas se realizará de forma que no conduzca a confusiones con otras piezas y sus porciones no amparadas.

5. La carne certificada, una vez despiezada por las industrias inscritas en el Consejo Regulador, será expedida en embalajes que la protejan de contaminación externa e irá debidamente etiquetada.

6. Las piezas irán provistas de una contraetiqueta, expedida por el Consejo Regulador, que se colocará en las salas de despiece inscritas. No se admite en ningún caso la reutilización de estas contraetiquetas.



Artículo 37. Maduración

1. La maduración forma parte del proceso de obtención de la carne amparada por la denominación. Se realizará en instalaciones adecuadas y, en función de las distintas piezas y usos comerciales, se establecen los siguientes períodos de maduración:

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

2. Para la comercialización de las carnes amparadas por la indicación geográfica protegida Vaca y Buey de Galicia se deberán respetar, como mínimo, los períodos mínimos de maduración establecidos. De no ser así, dichas carnes perderán la protección de la indicación geográfica protegida. Los operadores que incumplan los citados períodos mínimos de maduración de esta carne deberán adoptar las medidas pertinentes para impedir su comercialización bajo el amparo de la indicación geográfica protegida Vaca y Buey de Galicia y que no haya confusión del destinatario.

Artículo 38. Fileteado

1. La carne certificada podrá ser fileteada, envasada y etiquetada en las industrias cárnicas inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador o también en los establecimientos específicos de los puntos de venta finales, siempre que previamente hubiesen firmado un acuerdo de colaboración con el Consejo Regulador para el control, el etiquetado y la comercialización de las carnes protegidas, de acuerdo con lo establecido en el artículo 40 de este Reglamento.

2. El corte y fileteado de la carne amparada con la indicación geográfica protegida Vaca y Buey de Galicia no podrá ser simultáneo con el de otras carnes no amparadas. Se mantendrá su trazabilidad y se llevarán los registros fijados en la legislación vigente, así como lo que se especifique en el manual de calidad de la denominación.

3. En el fileteado para venta en libre servicio la trazabilidad podrá ser al lote, definiendo el lote de fileteado como aquel que se obtiene de piezas amparadas bajo la protección de la indicación geográfica protegida, procedentes de un máximo de tres mataderos o salas



de despiece, de una misma categoría comercial, tal como se definen en el artículo 39 de este Reglamento, sin que exceda de la producción de un día.

4. El almacenamiento de la carne certificada se realizará de forma que no conduzca a confusiones con otras carnes no protegidas por la indicación geográfica protegida Vaca y Buey de Galicia.

5. Las piezas certificadas que sean fileteadas serán expedidas en envases que las protejan de contaminación externa.

6. Los envases irán provistos de una contraetiqueta numerada, expedida por el Consejo Regulador, que se colocará en las salas de despiece inscritas o en los establecimientos específicos de los puntos de venta finales que hayan firmado el acuerdo de colaboración con el Consejo Regulador, según se estipula en el artículo 40 de este Reglamento. No se admite en ningún caso la reutilización de estas contraetiquetas.

Artículo 39. *Categorías comerciales*

1. De acuerdo con los tipos de animales recogidos en el artículo 30 de este Reglamento, se establecen las siguientes categorías comerciales de la carne amparada por la indicación geográfica protegida Vaca y Buey de Galicia:

- a) Vaca gallega/Vaca galega.
- b) Buey gallego/Boi galego.

2. Cada categoría comercial de la carne amparada tendrá un modelo específico de etiquetas. Los modelos de etiquetas y los procedimientos para su aplicación se recogerán en el manual de calidad. No se admite en ningún caso su reutilización.

Artículo 40. *Acuerdos de colaboración para el control del fileteado y de la comercialización*

De acuerdo con lo establecido en el punto 3 del artículo 70 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores, el Consejo Regulador podrá establecer acuerdos de colaboración con operadores no inscritos para facilitar la comercialización de las carnes, en los que se establecerán las condiciones para el corte y fileteado de piezas, incluso fuera del área de elaboración, junto con los compromisos asumidos y las responsabilidades derivadas, de manera que, bajo la supervisión del órgano de control y certificación del Consejo



Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia, se garantice la calidad, el origen y la trazabilidad de las carnes comercializadas bajo el amparo de la indicación geográfica protegida Vaca y Buey de Galicia.

En el manual de calidad se recogerán las especificaciones para la elaboración de estos acuerdos de colaboración.

Sección 3ª. Características de la carne

Artículo 41. Conformación, grado de engrasamiento y pH

1. La conformación de las canales para cada una de las categorías comerciales a las que se refiere el artículo 39 de este Reglamento es la que se detalla a continuación:

a) Vaca Gallega: E, U, R y O (excepto O-).

En el caso de canales procedentes de las razas Morenas Gallegas (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana y Vianesa), no se considera la conformación de las canales como condición para su certificación.

b) Buey Gallego: E, U y R.

2. El grado de engrasamiento de las canales para cada una de las categorías comerciales a las que se refiere el artículo 39 de este Reglamento es el que se detalla a continuación:

a) Vaca Gallega: 5, 4 y 3.

b) Buey Gallego: 5 y 4.

3. Las industrias cárnicas inscritas en la denominación tendrán en cuenta las condiciones de pH de las canales previamente a su proceso de certificación bajo el amparo de la indicación geográfica protegida Vaca y Buey de Galicia, respetándose, en todo caso, lo establecido en la legislación vigente aplicable a las carnes de calidad.

4. Se podrá utilizar la mención «Selección» en el etiquetado de la carne amparada por esta indicación geográfica protegida, procedente de canales tanto de vaca como de buey, que destaquen por su entreverado y grasa de color amarillo anaranjado, y que reúnan las siguientes condiciones de conformación y engrasamiento:



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

Artículo 42. *Características organolépticas*

La ceba esmerada, donde se combinan el cuidado de los animales con el ejercicio moderado y la alimentación en el pasto y en el establo, típico de Galicia y generalizada en todo el territorio tal como se puede documentar desde hace siglos, es el proceso clave para la calidad final de la carne de las vacas y bueyes gallegos y sus características organolépticas claramente diferenciadas en cuanto a textura, succulencia, aroma a manteca animal y sabor cárnico amplio y persistente típico del vacuno mayor.

Las características organolépticas de la carne amparada por la indicación geográfica protegida Vaca y Buey de Galicia, para cada una de las categorías comerciales existentes, son las siguientes:

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

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

CAPÍTULO IV **Control y certificación**

Artículo 43. *El órgano de control y certificación*

1. El órgano de control y certificación se constituye y se integra en el seno del Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de vacuno de Galicia. Dicho órgano realizará el control y la certificación de los productos amparados por las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y Vaca y Buey de Galicia.

2. El órgano de control y certificación del Consejo Regulador actuará con autonomía de sus órganos de gobierno, de acuerdo con lo establecido en el punto 1.b) del artículo 15 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega,



así como en el artículo 65 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores.

3. El órgano de control y certificación del Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia dispondrá de personal, con funciones inspectoras y de control, que serán habilitados por la consellería competente en materia de agricultura y que actuarán bajo la dirección de la persona que ejerza la dirección técnica.

Artículo 44. Actividad de los inspectores del órgano de control y certificación

1. De acuerdo con lo que se establece en el artículo 54 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, en el ejercicio de sus funciones, el personal del órgano de control y certificación del Consejo Regulador que esté habilitado por la consellería competente en materia de agricultura y realice actuaciones de inspección, tendrá la consideración de agente de la autoridad y podrá solicitar la colaboración de cualquier Administración pública, de las organizaciones profesionales y de las organizaciones de consumidores. Asimismo, podrá solicitar la ayuda que precise de las fuerzas y cuerpos de seguridad.

2. Cuando, en el ejercicio de sus funciones, el personal inspector del órgano de control y certificación del Consejo Regulador que esté habilitado por la consellería competente en materia de agricultura detecte irregularidades o no conformidades que puedan ser constitutivas de infracción, los hechos serán puestos en conocimiento de dicha consellería para el inicio, si procede, del correspondiente procedimiento sancionador.

Artículo 45. El comité de partes

1. Para garantizar su imparcialidad e independencia en el proceso de certificación, el Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia contará con el apoyo del comité de partes, constituido por personas expertas, en representación de los sectores significativamente interesados en dicho proceso, de acuerdo con lo establecido en la norma UNE-EN-ISO/IEC 17065.

2. El comité de partes del Consejo Regulador estará formado por cinco miembros, cada uno de ellos en representación de los siguientes sectores:

- Productores de vacuno de carne.
- Industrias cárnicas.
- Distribución.



– Consumidores.

– Administración competente en materia de calidad agroalimentaria.

El comité de partes contará con la asistencia de un secretario, con voz pero sin voto, que será el del Consejo Regulador. También podrá contar con los asesoramientos técnicos que considere necesarios.

3. Las funciones del comité de partes del Consejo Regulador son:

a) Supervisar, revisar y convalidar las decisiones sobre la certificación adoptadas por el director técnico.

b) Participar en la revisión y actualización del sistema de calidad del Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia.

c) Actuar como órgano consultivo del pleno del Consejo Regulador en materia de certificación.

d) Participar en la planificación y desarrollo de nuevos proyectos, actuaciones y programas para la mejora del control y la certificación de la carne.

4. El comité de partes se reunirá con una frecuencia mínima semestral. Las convocatorias se harán por escrito, mediante correo postal, electrónico o fax, y con una antelación mínima de cuatro días naturales. En caso de urgencia, se podrá hacer la convocatoria con 24 horas de antelación.

5. Para que la constitución del comité de partes sea válida será necesaria la presencia, cuando menos, de la mitad de sus miembros. El comité de partes adoptará sus acuerdos por mayoría de los miembros presentes.

6. Los miembros del comité de partes estarán obligados a actuar con total imparcialidad, bajo criterios de transparencia e independencia. Asimismo, mantendrán la confidencialidad sobre las deliberaciones y cualquier otro aspecto que afecte a los expedientes examinados.

7. En el manual de calidad del Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia se podrán recoger normas complementarias en relación con el nombramiento, constitución y régimen de funcionamiento del comité de partes.



Artículo 46. *Autocontrol*

Los distintos operadores inscritos en los correspondientes registros del Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia deberán contar en su proceso productivo con sistemas de trabajo que permitan asegurar, en cualquier etapa de este, tanto la trazabilidad del producto como el cumplimiento de las especificaciones de los pliegos de condiciones de las denominaciones Ternera Gallega y Vaca y Buey de Galicia, de este Reglamento y del manual de calidad. Por lo tanto, los operadores inscritos son responsables del autocontrol en lo que se refiere a la calidad y a la trazabilidad del producto.

Artículo 47. *Procedimientos y alcance del control*

1. En el manual de calidad del Consejo Regulador se recogerán los procedimientos e instrucciones que se tendrán en cuenta para la realización de un control efectivo sobre todos los procesos de producción, elaboración, etiquetado y comercialización de las carnes amparadas por las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y Vaca y Buey de Galicia.

2. Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en los diferentes registros del Consejo Regulador y sus instalaciones y productos, están sometidas a las actuaciones que realice el órgano de control y certificación para verificar que los productos amparados por las citadas indicaciones geográficas protegidas cumplen los requisitos exigidos en sus pliegos de condiciones, en este Reglamento, en el manual de calidad y en la demás normativa aplicable.

3. El programa de control se basará en las auditorías e inspecciones de las explotaciones, de las instalaciones e industrias cárnicas, de los animales y de la carne, así como en la revisión de la documentación, en los análisis fisicoquímicos de las materias primas y de los productos, en los análisis mediante marcadores moleculares para el seguimiento de la trazabilidad y, en su caso, en los análisis organolépticos de la carne.

4. El pleno del Consejo Regulador, a propuesta del director técnico del órgano de control y certificación, establecerá cada año el plan de controles e inspecciones que se van a realizar.

5. Para la comprobación del cumplimiento de los preceptos de este Reglamento y demás normativa concordante, el órgano de control y certificación dispondrá de los datos que constan en los registros del Consejo Regulador que sean precisos para el correcto ejercicio de su actividad.



Artículo 48. Control de la trazabilidad

1. El seguimiento y control de la trazabilidad de los productos certificados se podrá realizar mediante:

a) Los controles documentales.

b) El etiquetado de la carne.

c) La recogida de muestras biológicas y análisis de ADN. El órgano de control y certificación recogerá muestras de todas las canales amparadas con las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y Vaca y Buey de Galicia en los mataderos inscritos, constituyendo el banco de muestras. Asimismo, también se recogerán muestras de carne en las salas de despiece, en las instalaciones de mayoristas y minoristas de carne, en los establecimientos de fileteado y en los puntos de venta finales para, a través del análisis de su ADN y mediante la comprobación de su coincidencia o no con el ADN de las muestras de canales depositadas en el banco de muestras, verificar la trazabilidad de la carne comercializada bajo el amparo de dichas indicaciones geográficas protegidas. A estos efectos, los diferentes inscritos y operadores conservarán los registros documentales y las muestras biológicas para análisis de ADN, en las condiciones que se detallan en el manual de calidad del Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia.

2. Todos los productos, en sus distintas presentaciones, llevarán una etiqueta, contraetiqueta, certificado y/o precinto de garantía, que estarán supervisados y controlados por el Consejo Regulador. Estos distintivos se colocarán antes de la expedición y de forma que faciliten la identificación del producto certificado, y en la medida de lo posible, que protejan las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y Vaca y Buey de Galicia de su utilización fraudulenta. No obstante lo anterior, los precintos de garantía, certificados, etiquetas y/o contraetiquetas podrán ser aplicados fuera de las industrias cárnicas inscritas en el Consejo Regulador, de acuerdo con lo establecido en los artículos 19, 21, 38 y 40 de este Reglamento.

3. Toda expedición de canales, cuartos y/o sus piezas deberá ir acompañada de un volante o documento de circulación que contendrá los datos necesarios a los efectos de la trazabilidad del producto, el nombre de la indicación geográfica protegida correspondiente y su categoría comercial según los artículos 20 o 39 de este Reglamento.

Artículo 49. Documentación y declaraciones para el control

1. Al objeto de poder controlar los procesos de producción, sacrificio, despiece, maduración, fileteado, expedición, comercialización y cuanto sea necesario para poder acreditar



el origen y la calidad de las carnes amparadas por las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y Vaca y Buey de Galicia, las personas físicas y jurídicas inscritas en los correspondientes registros del Consejo Regulador estarán obligadas a cumplir los siguientes requisitos:

a) Los titulares de ganaderías inscritas:

– Llevarán los libros oficiales que correspondan a las ganaderías.

– Conservarán las actas de registro de los animales, extendidas por los inspectores del órgano de control y certificación del Consejo Regulador, como mínimo durante un año después del sacrificio de estos.

b) Los titulares de cebaderos inscritos:

– Llevarán los libros oficiales que correspondan a los cebaderos.

– Conservarán las actas de registro de los animales, extendidas por los inspectores del órgano de control y certificación del Consejo Regulador, como mínimo durante un año después del sacrificio de estos.

c) Las empresas inscritas en el registro de mataderos:

– Llevarán un registro informático o manual, en el cual figurarán los datos relativos a la trazabilidad del producto.

– Aportarán estos datos periódicamente al órgano de control y certificación del Consejo Regulador, según el procedimiento aprobado en el manual de calidad.

– Conservarán las actas de registro de canales certificadas, extendidas por los inspectores del órgano de control y certificación del Consejo Regulador, durante un mínimo de dos años.

d) Las empresas inscritas en el registro de salas de despiece:

– Llevarán un registro informático o manual de entradas y de salidas, en el cual figurarán los datos relativos a la trazabilidad del producto.

– Aportarán estos datos periódicamente al órgano de control y certificación del Consejo Regulador, según el procedimiento aprobado en el manual de calidad.



e) Las empresas inscritas en el registro de mayoristas y minoristas de carne:

– Llevarán un registro informático o manual de entradas y de salidas, en el cual figurarán los datos relativos a la trazabilidad del producto.

– Aportarán estos datos periódicamente al órgano de control y certificación del Consejo Regulador, según el procedimiento aprobado en el manual de calidad.

2. Las firmas inscritas en los registros de mataderos, de salas de despiece y de mayoristas y minoristas de carne podrán almacenar las canales certificadas, los cuartos y las piezas y porciones procedentes de éstas, en instalaciones y locales adecuados para el almacenaje y/o maduración de productos cárnicos, donde se permita el control y seguimiento del producto y de manera que no se produzca confusión.

3. El órgano de control y certificación del Consejo Regulador podrá exigir a los inscritos, en cualquier momento, que le faciliten la información mencionada en el punto 1 de este artículo a los efectos de control.

4. Las declaraciones y los datos a los que se refiere este artículo, cuando estén protegidos por la legislación vigente sobre protección de datos, no se podrán facilitar a terceros ni publicar más que de forma conjunta o general, sin referencia alguna de carácter individual, salvo que se disponga de la autorización de los inscritos o medie requerimiento de la autoridad competente.

Artículo 50. *Certificación*

1. La certificación del Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia es un procedimiento abierto y no discriminatorio, mediante el cual el órgano de control y certificación del Consejo Regulador comprueba el cumplimiento de los requisitos establecidos en los pliegos de condiciones de las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y Vaca y Buey de Galicia, en este Reglamento y en el manual de calidad que sean de aplicación.

2. El proceso de certificación se basa en la revisión de la documentación presentada por los operadores y en las auditorías e inspecciones que se les realizan. Si los resultados son satisfactorios, se emite el correspondiente certificado de conformidad para cada operador, con los alcances y vigencia que en él se detallan. En cualquier caso, la vigencia del certificado está condicionada a que el operador supere favorablemente las auditorías de seguimiento periódicas y continúe cumpliendo los requisitos bajo los que le fue concedido.



3. El proceso de certificación consta de las siguientes fases: solicitud de certificación al Consejo Regulador, revisión y comprobación de la validez de la solicitud, designación del equipo auditor, programación de la auditoría, realización de la auditoría de certificación, emisión del informe de auditoría y comunicación al operador interesado, subsanación de no conformidades y medidas preventivas y/o correctivas, realización de inspecciones y auditorías de seguimiento periódicas y toma de decisiones sobre la certificación.

4. Los mataderos y las salas de despiece que produzcan carne de las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega o Vaca y Buey de Galicia y que vayan a utilizar elementos de etiquetado de alguna de estas denominaciones deben presentar una solicitud de certificación ante el Consejo Regulador, junto con la documentación pertinente según el tipo de producto y los alcances de certificación. Las solicitudes que estén incompletas o que no se ajusten a los alcances de certificación se desestimarán mientras el interesado no corrija las deficiencias observadas.

5. Una vez aceptada la solicitud, se designa el equipo auditor, se programa la auditoría con el operador y se realiza la auditoría de certificación, que permitirá determinar en qué medida el operador cumple los requisitos establecidos en los pliegos de condiciones de dichas denominaciones, en este Reglamento y en el manual de calidad. El auditor responsable emite el informe de auditoría, que se pone en conocimiento del operador interesado.

En el informe de auditoría constan, en su caso, las no conformidades detectadas, así como el plazo dado para que el operador proceda a su subsanación y proponga medidas preventivas y/o correctivas al respeto. La toma de decisiones sobre la certificación va a depender de la validez y efectividad de la respuesta del operador ante las deficiencias o no conformidades detectadas y de que respete los plazos fijados.

6. Para comprobar que los operadores siguen cumpliendo los requisitos bajo los que se les concedió la certificación y para su renovación, se realizarán inspecciones y auditorías de seguimiento periódicas.

7. El responsable de la toma de decisiones sobre la certificación es el director técnico del órgano de control y certificación del Consejo Regulador quien, tras analizar el expediente de certificación inicial o de renovación de la certificación, deberá adoptar una de las siguientes decisiones:

- Conceder la certificación inicial o renovar su vigencia.



- Emitir un nuevo informe, solicitando medidas preventivas y/o correctivas.
- Determinar la realización de una auditoría extraordinaria.
- Denegar la certificación, suspender su vigencia o cancelarla definitivamente.

8. La decisión adoptada por el director técnico del órgano de control y certificación se comunica al operador interesado. En caso de que el operador no esté de acuerdo con la decisión, podrá presentar recurso de apelación ante el citado director técnico, que lo elevará ante el comité de partes para su resolución.

9. La suspensión de la certificación puede producirse por solicitud voluntaria del operador interesado, por cese de su actividad o por incumplimiento de los requisitos de certificación, como consecuencia de una no conformidad detectada. La suspensión de la certificación implica la prohibición de uso de los elementos de etiquetado de la indicación geográfica protegida Ternera Gallega o Vaca y Buey de Galicia, según corresponda, y de todo tipo de referencias a la denominación de que se trate.

Las suspensiones de la certificación pueden ser temporales o definitivas y serán adoptadas por el director técnico del órgano de control y certificación. Las suspensiones definitivas deben ser ratificadas por el comité de partes e implican la cancelación o retirada de la certificación, por lo que en el futuro el operador afectado deberá reiniciar el procedimiento de certificación mediante una nueva solicitud.

Artículo 51. *No conformidades detectadas y su tratamiento*

1. Las no conformidades son incumplimientos de los requisitos y condiciones de certificación establecidos para el producto y para los operadores. Se clasifican en no conformidades administrativas, de producción, de etiquetado y/o identificación del producto y de publicidad o por uso indebido de la condición de certificado. Asimismo, las no conformidades se tipifican como leves, graves y muy graves.

2. El tratamiento de las no conformidades se podrá modular, para lo cual se tendrá en cuenta la existencia de mala fe, su reiteración, el perjuicio a los consumidores, el especial beneficio para el infractor y el perjuicio para la imagen y el prestigio de las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y Vaca y Buey de Galicia.

3. Cuando los inspectores del órgano de control y certificación del Consejo Regulador detectan una no conformidad, el auditor responsable del equipo inspector elabora el co-



respondiente informe, se le comunica la no conformidad al operador afectado y se le da un plazo para que la enmiende y proponga las medidas preventivas y/o correctivas pertinentes para su subsanación. El director técnico del órgano de control y certificación, a la vista de los datos de la auditoría y de las inspecciones realizadas, resolverá en el plazo más breve posible, y nunca superior al máximo recogido en el manual de calidad, lo que proceda sobre la certificación, sin que esta decisión sea impugnabile en vía administrativa, excepto que el recurso se fundamente en el incumplimiento de las normas de funcionamiento que le son aplicables a dicho órgano.

4. El órgano de control y certificación pondrá en marcha actuaciones de seguimiento y control de las no conformidades y, en su caso, de los productos afectados. Según sea la clasificación y tipificación de las no conformidades detectadas, su tratamiento puede suponer: apercibimiento al operador para que ponga en marcha medidas preventivas y/o correctivas, incremento de la frecuencia de las auditorías de seguimiento, descalificación del producto, suspensión del uso de los elementos de identificación de las denominaciones Ternera Gallega o Vaca y Buey de Galicia, suspensión temporal de la certificación, suspensión definitiva de la certificación, publicación de la suspensión, notificación de los hechos a la consellería competente en materia de agricultura y aplicación de las acciones legales que correspondan.

Las referencias incorrectas a la certificación de las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega o Vaca y Buey de Galicia, o el uso engañoso de los certificados, las marcas de conformidad o cualquier otro mecanismo para indicar que un producto está certificado, que se encuentren en la documentación o en otra publicidad, se deben tratar mediante medidas correctivas inmediatas, retirada del certificado, publicación de la transgresión y, si es necesario, acciones legales que el Consejo Regulador considere oportunas en la defensa de sus legítimos intereses.

5. En el caso de las no conformidades graves o muy graves, el director técnico del órgano de control y certificación puede establecer la suspensión temporal o la suspensión definitiva de la certificación, sin que estas medidas tengan carácter de sanción, mientras que el operador no adopte las medidas necesarias o se resuelva el expediente y se acuerden las acciones legales que correspondan.

Artículo 52. *Descalificación por el órgano de control y certificación*

1. La descalificación de los animales, canales, piezas de carne y sus porciones, podrá ser realizada por el órgano de control y certificación del Consejo Regulador en cualquiera de sus fases de producción, elaboración y comercialización, cuando aquellos no cumplan



los requisitos establecidos en los pliegos de condiciones de las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega o Vaca e Boi de Galicia, en este Reglamento o en el manual de calidad.

2. Los animales, las canales, las piezas de carne o sus porciones, una vez que fueron descalificados, en ningún caso podrán comercializarse bajo el amparo de las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega o Vaca y Buey de Galicia.

3. Los operadores propietarios de los productos descalificados son responsables de mantenerlos debidamente diferenciados y/o identificados para evitar su comercialización al amparo de las citadas indicaciones geográficas protegidas y para que no haya lugar a confusión con las carnes amparadas.

CAPÍTULO V Registros

Artículo 53. *Registros del Consejo Regulador*

1. El Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia llevará los siguientes registros:

- a) Registro de ganaderías.
- b) Registro de cebaderos.
- c) Registro de mataderos.
- d) Registro de salas de despiece.
- e) Registro de mayoristas y minoristas de carne.

2. El Consejo Regulador establecerá un código alfanumérico para el registro de ganaderías, cebaderos, mataderos, salas de despiece y mayoristas y minoristas de carne.

3. A efectos del control y seguimiento del producto amparado, se podrán establecer registros complementarios relativos a otros operadores, como fabricantes de pienso, establecimientos de venta o cualquier otro que se considere necesario de acuerdo con lo que se recoja en el manual de calidad.



Artículo 54. Registro de ganaderías

1. En el registro de ganaderías se inscribirán las explotaciones que dispongan de vacas madres y que ceben los animales, que estén localizadas en la zona de producción y que reúnan las condiciones establecidas en este Reglamento y demás normativa afín, siempre que quieran acogerse a las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y/o Vaca y Buey de Galicia, y así lo soliciten.

2. En la inscripción figurará:

- a) Nombre o razón social del titular de la explotación.
- b) NIF y REAGA.
- c) Dirección de la ganadería y de su titular.
- d) Nombre del representante acreditado como interlocutor ante el Consejo Regulador.
- e) Número de cabezas que componen el rebaño, con expresión individualizada del tipo de animales.
- f) Cuántos datos sean necesarios para la localización y la identificación de la ganadería.

Artículo 55. Registro de cebaderos

1. En el registro de cebaderos se inscribirán las explotaciones que ceben animales, que estén localizadas en la zona de producción y que reúnan las condiciones establecidas en este Reglamento y demás normativa afín, siempre que quieran acogerse a las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y/o Vaca y Buey de Galicia, y así lo soliciten.

2. En la inscripción figurará:

- a) Nombre o razón social del titular de la explotación.
- b) NIF y REAGA.
- c) Dirección del cebadero y de su titular.
- d) Nombre del representante acreditado como interlocutor ante el Consejo Regulador.



- e) Capacidad de ceba.
- f) Cuántos datos sean necesarios para la localización y la identificación del cebadero.

Artículo 56. *Registro de mataderos*

1. En el registro de mataderos se inscribirán aquellos que estén situados en la zona de elaboración y que sacrifiquen ganado inscrito que su carne pueda optar a la certificación de las indicaciones geográficas protegidas contempladas en este Reglamento y demás normativa afín, y así lo soliciten.

2. En la inscripción figurará:

- a) Nombre o razón social de la empresa.
- b) NIF.
- c) Dirección del matadero.
- d) Nombre del representante acreditado como interlocutor ante el Consejo Regulador.
- e) Características de las instalaciones y número y capacidad de las cámaras frigoríficas.
- f) Número de registro sanitario.
- g) Cuántos datos sean precisos para la localización y la identificación de la empresa.

3. En caso de que la empresa no sea propietaria de las instalaciones, esta circunstancia se indicará en la solicitud de inscripción, especificando el nombre y el domicilio del propietario.

Artículo 57. *Registro de salas de despiece*

1. En el registro de salas de despiece se inscribirán aquellas que estén situadas en la zona de elaboración y que despiecen canales certificadas por las indicaciones geográficas protegidas contempladas en este Reglamento y demás normativa afín, y así lo soliciten.

2. En la inscripción figurará:

- a) Nombre o razón social de la empresa.



- b) NIF.
- c) Dirección de la sala de despiece.
- d) Nombre del representante acreditado como interlocutor ante el Consejo Regulador.
- e) Características de las instalaciones y número y capacidad de las cámaras frigoríficas.
- f) Número de registro sanitario.
- g) Cuántos datos sean precisos para la localización y la identificación de la empresa.

3. En caso de que la empresa no sea propietaria de las instalaciones, esta circunstancia se indicará en la solicitud de inscripción, especificando el nombre y el domicilio del propietario.

Artículo 58. *Registro de mayoristas y minoristas de carne*

1. En el registro de mayoristas y minoristas de carne se inscribirán aquellos establecimientos que estén situados en la zona de elaboración y que quieran certificar en los mataderos inscritos canales amparadas por las indicaciones geográficas protegidas contempladas en este Reglamento y demás normativa afín, y así lo soliciten.

2. En la inscripción figurará:

- a) Nombre o razón social de la empresa.
- b) NIF y epígrafe del IAE.
- c) Dirección de la empresa.
- d) Nombre del representante acreditado como interlocutor ante el Consejo Regulador.
- e) Características de las instalaciones y número y capacidad de las cámaras frigoríficas.
- f) Número de registro sanitario, si tiene la obligación de tenerlo.
- g) Cuántos datos sean precisos para la localización y la identificación de la empresa.

3. En caso de que la empresa no sea propietaria de las instalaciones, esta circunstancia se indicará en la solicitud de inscripción, especificando el nombre y el domicilio del propietario.



Artículo 59. Procedimiento para la inscripción en los registros

1. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia, junto con los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, utilizando los impresos y en la forma que se establezca en el manual de calidad.

2. Las solicitudes y la documentación complementaria serán analizadas por el órgano de control y certificación del Consejo Regulador, que comprobará el cumplimiento de todos los requisitos necesarios para la inscripción. En el caso de errores o de estar incompletas, se le requerirá a los interesados que enmienden las solicitudes y completen la documentación presentada, de forma que se ajusten a las condiciones exigidas para el registro.

3. Una vez recibida la solicitud de inscripción correctamente cumplimentada y la documentación pertinente, el Consejo Regulador procederá a la inscripción del solicitante en el registro que le corresponda, asignándole un número de registro que se mantendrá durante toda su vinculación con el Consejo Regulador. También se le podrá entregar, a petición del interesado, un documento acreditativo de la inscripción en el que se indiquen las actividades para las cuales queda inscrito.

4. El Consejo Regulador denegará, de forma motivada, las solicitudes de inscripción que no se ajusten a los preceptos de los pliegos de condiciones de las denominaciones Ternera Gallega o Vaca y Buey de Galicia, de este Reglamento y del manual de calidad. Dicha denegación se le comunicará al interesado por el Consejo Regulador para su conocimiento. Contra esta decisión podrá interponer recurso de alzada ante la consellería competente en materia de agricultura.

5. Las empresas que realicen varias fases relacionadas con los procesos de producción, elaboración y/o comercialización de las carnes amparadas por las denominaciones Ternera Gallega o Vaca y Buey de Galicia deberán inscribir las distintas instalaciones en los registros correspondientes.

6. La inscripción en estos registros no exime a los interesados del deber de inscribirse en aquellos otros que, con carácter general, estén establecidos en la legislación vigente, lo que deberán acreditar en el momento de la solicitud de inscripción en los registros del Consejo Regulador.



Artículo 60. Vigencia de las inscripciones

1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros será indispensable cumplir en todo momento los requisitos fijados en los pliegos de condiciones de las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega o Vaca y Buey de Galicia, según corresponda, en este Reglamento y en el manual de calidad. Los inscritos deberán comunicar cualquier variación que afecte sustancialmente a los datos aportados en la inscripción. El Consejo Regulador podrá suspender temporal o definitivamente las inscripciones cuando sus titulares no se atengan a tales prescripciones, después de la instrucción y resolución del correspondiente expediente.

2. En el manual de calidad se determinará el plazo y forma de comunicación de las variaciones en los datos de la inscripción, así como de renovación de las inscripciones y de comprobación de la vigencia de los requisitos exigidos.

3. Los inspectores del órgano de control y certificación del Consejo Regulador harán las comprobaciones oportunas para verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos, tanto para las inscripciones como para las renovaciones.

Artículo 61. Baja en los registros

1. La baja en los registros puede ser voluntaria o consecuencia de la incoación y resolución de un expediente. Una vez producida ésta, deberá transcurrir como mínimo un año para proceder a una nueva inscripción. Esta limitación no será aplicable en el caso de cambio de titularidad.

2. También será motivo de baja de los inscritos en los correspondientes registros del Consejo Regulador la falta de actividad en las denominaciones Ternera Gallega o Vaca y Buey de Galicia durante más de dos años consecutivos en el caso de ganaderías y cebaderos y durante más de un año continuado en el caso de mataderos, salas de despiece y mayoristas y minoristas de carne. En todos los casos, los cambios de titularidad interrumpirán los plazos señalados.

3. Quien se dé de baja en un registro deberá previamente cumplir las obligaciones que tenga pendientes con el Consejo Regulador para que dicha baja sea efectiva.



CAPÍTULO VI

Derechos y deberes de los inscritos

Artículo 62. *Derecho al uso de las indicaciones geográficas protegidas en el producto amparado*

1. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan sus explotaciones inscritas en los registros de ganaderías y cebaderos podrán suministrar animales cuya carne pueda ser amparada por las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega o Vaca y Buey de Galicia.

2. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan sus industrias inscritas en el registro de mataderos podrán sacrificar las reses procedentes de las explotaciones inscritas para que sus carnes sean amparadas por dichas indicaciones geográficas protegidas, y expedir sus canales.

3. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan sus industrias inscritas en el registro de salas de despiece podrán despiezar y/o cortar las canales certificadas y las piezas de estas al amparo de las citadas indicaciones geográficas protegidas, y expedirlas al mercado.

4. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan las instalaciones inscritas en el registro de mayoristas y minoristas de carne podrán solicitar la certificación del producto de su propiedad en los mataderos inscritos en el Consejo Regulador.

5. Sólo se podrán aplicar los términos Ternera Gallega o Vaca y Buey de Galicia, respectivamente, a la carne procedente de las instalaciones inscritas en los registros de mataderos y salas de despiece, que sea producida y elaborada de acuerdo con las normas exigidas en los pliegos de condiciones de las citadas denominaciones, en este Reglamento y en el manual de calidad y que sea certificada por el órgano de control y certificación del Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia.

6. El derecho al uso de las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y Vaca y Buey de Galicia en propaganda, publicidad, documentación, precintos o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en los diferentes registros del Consejo Regulador y bajo la aprobación de este, según corresponda para cada una de las denominaciones citadas. No obstante, según los artículos 21 y 40 de este Reglamento y tras los acuerdos pertinentes, el Consejo Regulador podrá autorizar el uso de la indicación geográfica protegida que proceda en la publicidad y etiquetado a firmas de distribución y/o comercialización.



Artículo 63. *Derecho al uso de las indicaciones geográficas protegidas en los productos elaborados*

1. En los productos elaborados que utilicen como ingrediente carne certificada por las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega o Vaca y Buey de Galicia podrán constar en su etiquetado, según corresponda, las menciones «elaborado con carne de la IGP Ternera Gallega» o «elaborado con carne de la IGP Vaca y Buey de Galicia» o similares, siempre que la carne amparada por cada denominación constituya la única carne en el producto final. Asimismo, en la lista de ingredientes de los productos elaborados también se podrá hacer referencia a la utilización de «carne IGP Ternera Gallega» o «carne IGP Vaca y Buey de Galicia», según corresponda. La utilización de estas menciones se ajustará a las reglas establecidas en la normativa comunitaria para el uso de producto certificado como ingrediente en productos elaborados y a lo que se indique en el manual de calidad.

2. Los usuarios que pretendan usar las menciones y términos citados en el punto anterior se inscribirán en una base de datos de productores de elaborados, que definirá el Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia, a efectos de que el órgano de control y certificación pueda realizar los controles e inspecciones correspondientes para verificar el uso correcto de la indicación geográfica protegida que proceda en las etiquetas y la cantidad de carne amparada utilizada.

3. También se podrán usar dichas menciones y términos cuando para la obtención de los productos elaborados se realicen tratamientos de conservación previos de la carne amparada que formen parte del proceso de obtención, ya sea porque son necesarios para su correcto aprovechamiento y/o porque favorecen las cualidades del producto final obtenido.

4. En el manual de calidad se podrán recoger normas complementarias para regular el uso del nombre y del logotipo de las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega o Vaca y Buey de Galicia en el etiquetado e identificación de los envases de productos elaborados con carne amparada por estas denominaciones y la realización del control.

Artículo 64. *Obligaciones generales*

1. Por el mero hecho de la inscripción en los registros correspondientes del Consejo Regulador, las personas físicas y jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de lo dispuesto en los pliegos de condiciones de las denominaciones Ternera Gallega y Vaca y Buey de Galicia, en este Reglamento y en el manual de calidad. También estarán sometidas a los acuerdos que, dentro de sus competencias, adopten los organismos de la Administración, el Consejo Regulador y el órgano de control y certificación.



2. Para el ejercicio de cualquier derecho que les pueda corresponder o para poder beneficiarse de los servicios que preste el Consejo Regulador, las personas físicas y jurídicas inscritas deberán tener actualizadas las inscripciones en los correspondientes registros y estar al día en el pago de sus obligaciones con aquel.

3. Las personas físicas y los representantes de las personas jurídicas inscritas en los registros del Consejo Regulador están obligadas a colaborar en la realización de los procesos electorales para la renovación de sus órganos de gobierno, participando como miembros de las mesas o de otros órganos electorales en las ocasiones en que sean nombrados.

4. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo 77 de este Reglamento, el incumplimiento de lo indicado en los puntos 1 a 3 anteriores podrá comportar la suspensión por un período de hasta dos años en los derechos del inscrito o su baja, tras la decisión del pleno del Consejo Regulador, tras la instrucción del correspondiente expediente. La resolución de suspensión o de baja podrá ser objeto de recurso ante la consellería competente en materia de agricultura.

Artículo 65. *Uso de marcas, nombres comerciales y razones sociales*

1. La utilización por los inscritos en los registros del Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia de marcas, nombres comerciales y razones sociales se ajustará a lo dispuesto en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, así como en el Decreto 4/2007, de 18 de enero.

2. Las marcas, emblemas, símbolos, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda aplicada a los productos protegidos, que se vayan a utilizar en la comercialización de otras carnes de vacuno no protegidas por las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega o Vaca y Buey de Galicia, sólo podrán ser empleados por sus titulares siempre que se cumplan los requisitos establecidos en el artículo 12 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, y las condiciones que se establezcan al efecto en el manual de calidad.

Artículo 66. *Logotipos de las indicaciones geográficas protegidas*

El Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia adoptará como logotipos para cada una de las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y Vaca y Buey de Galicia los que figuran en el anexo de este Reglamento y establecerá las condiciones de su uso en el manual de calidad.



Artículo 67. *Distintivos y menciones específicas*

En el manual de calidad se podrán establecer las condiciones de uso de distintivos específicos para la carne de las categorías Ternera Gallega Suprema, Vaca Gallega y Buey Gallego que proceda de la raza Rubia Gallega o del grupo racial Morenas Gallegas (Cachena, Caldelá, Frieiresa, Limiá y Vianesa).

Artículo 68. *Etiquetas y documentación comercial*

1. Las etiquetas comerciales de los productos amparados por las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y Vaca y Buey de Galicia se ajustarán, con carácter general, a lo dispuesto en la legislación vigente en materia de etiquetado, así como a lo establecido en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, y en el Decreto 4/2007, de 18 de enero. Antes de su puesta en circulación se deberán remitir al Consejo Regulador para su conocimiento.

2. En las etiquetas, en los albaranes o en cualquier otra documentación comercial de acompañamiento de la carne amparada por las citadas indicaciones geográficas protegidas figurarán obligatoriamente, de forma destacada, el nombre de la denominación, la categoría según se definen en los artículos 20 y 39 de este Reglamento y la pieza o el tipo de producto, junto con los demás datos que con carácter general determine la legislación vigente.

**CAPÍTULO VII
El Consejo Regulador****Artículo 69. *Naturaleza y ámbito competencial***

1. El Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia es una corporación de derecho público, a la cual se le atribuye la gestión de las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y Vaca y Buey de Galicia, con las funciones que determina la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega; el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores; este Reglamento y la demás normativa que le sea de aplicación. Tiene personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines.

2. Los principios básicos de la actuación del Consejo Regulador son su funcionamiento sin ánimo de lucro y la representación de los intereses económicos de los distintos sectores que lo integran.



3. El ámbito competencial del Consejo Regulador está limitado a los productos protegidos por las antedichas indicaciones geográficas protegidas, en cualquiera de sus fases de producción, sacrificio, elaboración, almacenaje y maduración, envasado, circulación y comercialización, así como a las personas físicas o jurídicas inscritas en los diferentes registros que se establecen en este Reglamento.

4. El Consejo Regulador actuará en régimen de derecho privado, ejerciendo toda clase de actos de administración y gestión, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades o funciones públicas, en las que deberá tenerse en cuenta el derecho administrativo. A estos efectos, de acuerdo con el punto 5 del artículo 32 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, se entiende que están sujetas a derecho administrativo las actuaciones del Consejo Regulador en materia de gestión de registros, de gestión y régimen de cuotas, de aprobación de etiquetas y autorización de marcas, de régimen electoral y de régimen disciplinario, así como la responsabilidad patrimonial que derive de sus actuaciones sujetas a derecho administrativo.

5. La tutela administrativa sobre el Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia la ejercerá la consellería competente en materia de agricultura. De acuerdo con ello, la actividad del Consejo Regulador está sometida al control de la Administración, según lo establecido en los artículos 18 a 21 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, y en los artículos 30 a 33 del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

6. De acuerdo con los puntos 4 y 5 anteriores, las decisiones que adopten los órganos de gobierno del Consejo Regulador cuando ejerzan potestades administrativas podrán ser impugnadas ante la persona titular de la Consellería competente en materia de agricultura, en la forma y plazos establecidos en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas.

Artículo 70. *Órganos de gobierno del Consejo Regulador*

Los órganos de gobierno del Consejo Regulador son el pleno, la presidencia, las vicepresidencias y la comisión permanente.

Además, el pleno del Consejo Regulador podrá crear comisiones para tratar o resolver asuntos específicos.

Artículo 71. *El pleno. Composición, funciones y régimen de funcionamiento*

1. El pleno es el órgano superior de gobierno del Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia.



2. El pleno del Consejo Regulador está constituido, además del presidente o presidenta, por:

a) Ocho vocales en representación del sector productor, elegidos democráticamente por y entre los titulares de las explotaciones inscritas en los registros de ganaderías y cebaderos del Consejo Regulador.

b) Ocho vocales en representación del sector industrial, elegidos democráticamente por y entre los titulares de mataderos, salas de despiece y mayoristas y minoristas de carne inscritos en los respectivos registros del Consejo Regulador.

3. En la orden de convocatoria electoral, de acuerdo con lo que se apruebe en el pleno del Consejo Regulador, se podrán establecer fórmulas para el reparto de los ocho vocales que se elegirán en representación del sector productor y de los ocho en representación del sector industrial entre los inscritos en los registros correspondientes. Se podrán crear subcensos, a fin de adecuar la composición del pleno al peso específico de cada indicación geográfica protegida y a la realidad cambiante de ellas, así como a las exigencias de una adecuada representación de los intereses sociales y económicos, de acuerdo con lo establecido en el capítulo VI del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

4. Las personas que ocupen el cargo de vocal deben estar inscritas en el registro correspondiente al sector que representan. Cuando el vocal sea persona jurídica, estará representada en el pleno del Consejo Regulador por la persona física que sus órganos de gobierno designen en cada momento. No obstante, una misma persona física o jurídica inscrita en varios registros no podrá tener doble representación, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de ella que tengan mayoría en la toma de decisiones.

5. El pleno actuará bajo la dirección de la persona que desempeñe la presidencia, quien también formará parte de él; y contará con la asistencia, con voz pero sin voto, de quien ejerza la secretaría del Consejo Regulador.

6. La consellería competente en materia de agricultura podrá designar hasta dos delegados, que asistirán a las reuniones del pleno con voz pero sin voto.

7. Las funciones del pleno, los derechos y deberes de sus miembros, así como su régimen de funcionamiento, serán los contenidos en el capítulo IV del Decreto 4/2007, de 18 de enero.



Artículo 72. *La presidencia*

1. La presidencia del Consejo Regulador será ejercida por la persona que elija el pleno, con el voto favorable de la mayoría de sus miembros.

2. El presidente o presidenta no tiene por qué tener la condición previa de vocal. En caso de que así fuera, dejará su vocalía, que será ocupada por su sustituto legal, de acuerdo con el establecido en el Decreto 4/2007, de 18 de enero.

3. Las funciones de la presidencia, así como las causas de cese de la persona titular y demás cuestiones relativas a este órgano, serán las recogidas en el Decreto 4/2007, de 18 de enero.

Artículo 73. *Las vicepresidencias*

1. El Consejo Regulador tendrá dos vicepresidencias, la vicepresidencia primera y la vicepresidencia segunda, que serán ejercidas por las personas elegidas por y entre los vocales del sector productor una, y por y entre los vocales del sector industrial la otra. Su nombramiento no les hará perder su condición de vocales.

2. Las vicepresidencias serán rotatorias en el tiempo de mandato. Le corresponderá el desempeño de la vicepresidencia primera durante los dos primeros años al vicepresidente elegido por el sector productor y durante los dos restantes al vicepresidente elegido por el sector industrial. En el caso del desempeño de la vicepresidencia segunda será a la inversa.

3. Los/las vicepresidentes/as sustituirán, por su orden de prelación, al presidente o presidenta en los casos de ausencia, enfermedad o vacante.

4. Las vicepresidencias ejercerán, además, aquellas funciones que les sean delegadas por la presidencia.

Artículo 74. *La comisión permanente*

1. La comisión permanente del Consejo Regulador estará formada por la presidencia y por las vicepresidencias, y contará con la asistencia de quien ejerza la secretaría del Consejo Regulador.

2. El pleno del Consejo Regulador establecerá cuáles son las funciones específicas que se le encargan. Todas las resoluciones que adopte la comisión permanente se comunicarán al pleno del Consejo Regulador en la primera reunión que éste realice, para su validación.



Artículo 75. *Otras comisiones del pleno*

Para resolver cuestiones de trámite o en aquellos casos en los que se considere necesario, el pleno del Consejo Regulador podrá crear comisiones para tratar o resolver asuntos concretos. Sus resoluciones se comunicarán al pleno en la primera reunión que éste realice, para su validación.

Artículo 76. *El personal del Consejo Regulador*

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia podrá contar con el personal necesario, contratado en régimen de derecho laboral, de acuerdo con lo establecido en el artículo 27 del Decreto 4/2007, de 18 de enero. En la contratación del personal, el Consejo Regulador adaptará su actuación a la Ley 16/2010, de 17 de diciembre, de organización y funcionamiento de la Administración general y del sector público autonómico de Galicia.

2. El Consejo Regulador contará con un secretario/a ejecutivo/a, designado/a por el pleno, que deberá pertenecer a su plantilla.

3. Los cometidos específicos de la secretaría son los señalados en el artículo 28 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores.

4. El pleno aprobará el organigrama y la plantilla del Consejo Regulador y también establecerá las funciones y responsabilidades del personal.

5. En el caso del personal que realiza las actividades relativas al control y certificación, su actuación tendrá lugar bajo la responsabilidad del director técnico del órgano de control y certificación y de acuerdo con los requisitos señalados en el artículo 15 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, y en el artículo 65 del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

**CAPÍTULO VIII
Régimen económico y contable****Artículo 77. *Recursos económicos***

Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia, de acuerdo con la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega y con el Decreto 4/2007, de 18 de



enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores, podrá contar con los siguientes recursos:

a) Las cuotas que deberán abonar los inscritos y por los importes que fije en cada momento el pleno del Consejo Regulador. Estas cuotas pueden ser de dos tipos:

– Cuotas fijas. Podrá haber una cuota de inscripción y otra de renovación registral periódica, que serán aplicables a todos los inscritos en los diferentes registros del Consejo Regulador, hasta un máximo anual de 100 euros.

– Cuota variable. Podrá haber una cuota variable en función de la actividad de los inscritos, que será proporcional al valor de su producción, hasta un máximo del 2 % del valor del producto amparado, acordada por el pleno del Consejo Regulador en función del precio medio estimado de mercado.

El pleno del Consejo Regulador fijará el plazo para el pago de cada tipo de cuota. En caso de que en dicho plazo no se realizase el pago, la persona o empresa deudora inscrita podrá ser suspendida en sus derechos en el Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia hasta que liquide la deuda con el Consejo Regulador. Si en el plazo de un año la persona o empresa deudora inscrita no liquida la deuda, podrá ser dada de baja definitivamente, tras la instrucción del correspondiente expediente, sin perjuicio de la obligatoriedad de su pago de acuerdo con lo establecido en los artículos 61 y 64 de este reglamento.

b) Las subvenciones que pueda obtener anualmente el Consejo Regulador por sus actividades.

c) Las rentas y productos de su patrimonio.

d) Las donaciones, legados y demás ayudas que pueda percibir.

e) Los ingresos por la prestación de servicios, incluidos los relativos al control y a la certificación del producto, de acuerdo con las tarifas que establezca el pleno del Consejo Regulador y que se deberán comunicar con antelación suficiente a todos los inscritos.

f) Cualquier otros que le corresponda percibir.



Artículo 78. *Presupuesto y régimen contable*

1. El Consejo Regulador aprobará su presupuesto para cada ejercicio, la memoria de actividades y la ejecución presupuestaria de acuerdo con lo fijado en el artículo 30 del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

2. El régimen contable del Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia es el que se establece en el artículo 19 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, y en el artículo 31 del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

**CAPÍTULO IX
Régimen electoral****Artículo 79. *Régimen electoral del Consejo Regulador***

1. De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, le corresponde al Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia la organización del proceso de elección de sus órganos de gobierno de acuerdo con principios democráticos.

2. El régimen electoral del Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas de Carne de Vacuno de Galicia es el contenido en el capítulo VI del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

**CAPÍTULO X
Régimen sancionador****Artículo 80. *Base legal***

1. El régimen sancionador de las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y Vaca y Buey de Galicia y de su Consejo Regulador es el establecido en el capítulo II del título VI de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega.

2. Complementa la disposición legal anterior, el Real decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, en lo que se refiere a la toma de muestras y análisis; la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas; la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de régimen jurídico del sector público y cuantas otras disposiciones estén vigentes en su momento sobre esta materia.



Anexo al Reglamento de las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y Vaca y Buey de Galicia y de su consejo regulador común

Logotipos de las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y Vaca y Buey de Galicia

