

# DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

«VACA E BOI DE GALICIA» / «VACA Y BUEY DE GALICIA»

Nº UE:

DOP ( )      IGP (x)

## 1. NOMBRE

«Vaca e Boi de Galicia» / «Vaca y Buey de Galicia».

## 2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España.

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

### 3.1. Tipo de producto.

Clase 1.1 Carne fresca (y despojos).

### 3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1.

Carne fresca y despojos de vacuno, procedentes de vacas y bueyes de Galicia, de las razas Rubia Gallega, Morenas Gallegas, Asturiana de los Valles, Limusina, Rubia de Aquitania, Frisona y Pardo Alpina, ya sea en pureza o cruzadas entre sí.

En función del sexo, la edad y el sistema de producción se distinguen los siguientes tipos de animales:

a) Vaca: hembras que han tenido al menos una gestación antes del sacrificio.

b) Buey: machos castrados antes del año de vida y que superan los 48 meses de edad al sacrificio.

Estos tipos de animales dan lugar a las correspondientes categorías comerciales homónimas, cuyas principales características organolépticas, de conformación y de grado de engrasamiento son las siguientes:

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

- Conformación de las canales: las conformaciones E, U, R y O (excepto O-). En el caso de canales procedentes de las razas Morenas Gallegas no se tendrá en consideración su conformación.

- Grado de engrasamiento: los grados 5, 4 y 3.

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

- Conformación de las canales: las conformaciones E, U y R.

- Grado de engrasamiento: los grados 5 y 4.

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

- Conformación de las canales: las conformaciones E, U y R.

- Grado de engrasamiento: los grados 5 y 4 (excepto 4-).

En cuanto al pH, en ambas categorías comerciales se respetará la legislación vigente aplicable a las carnes de calidad.

Se establecen los siguientes períodos mínimos de maduración, en función de las distintas piezas y sus usos comerciales:

- Lomo: 15 días, desde el sacrificio.

- Piezas destinadas a fileteado y venta al corte al consumidor (excepto lomo): 7 días, desde el sacrificio.

- Piezas destinadas a uso como ingrediente en productos elaborados: no se exige un período mínimo de maduración.

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

Las piezas destinadas a uso como ingrediente en productos elaborados podrán someterse a procesos de conservación previos, siempre que sean necesarios para su correcto aprovechamiento y favorezcan las cualidades del producto final obtenido.

### 3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

La alimentación de las reses 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 autorizados de origen vegetal. Los forrajes empleados procederán del área geográfica de la IGP al menos en un 80%.

Antes del sacrificio se recomienda realizar un periodo de acabado de los animales, como mínimo de seis meses, para completar su engorde. Para ello se utilizarán los mejores prados y forrajes, preferentemente silo de maíz y pastone, harina de cereales o incluso piensos compuestos, para lograr un mayor aporte energético. En esta fase, los ganaderos adaptarán la ración al estado fisiológico de los animales, su apetito y capacidad de ingesta.

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

Todos los alimentos y 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).

Para el control de los piensos compuestos, los fabricantes establecerán un acuerdo con el Consejo Regulador.

#### 3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.*

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

#### 3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

La carne certificada podrá ser fileteada, envasada y etiquetada en las industrias cárnicas inscritas en el Consejo Regulador o también en establecimientos específicos de los puntos de venta finales que previamente firmasen un acuerdo de colaboración con el Consejo Regulador para el control, etiquetado y comercialización de las carnes protegidas.

### 3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado.*

Todas las canales, cuartos, piezas y porciones llevan para su identificación y trazabilidad etiquetas que se aplican al producto en cada fase de elaboración (sacrificio, despiece y/o fileteado). Estas etiquetas podrán ser de distintos colores según las categorías comerciales mencionadas en el apartado 3.2 descripción del producto; y contienen, además de las menciones obligatorias, las siguientes: datos de identificación y de trazabilidad, logotipo europeo de las IGP y el logotipo de la IGP “Vaca e Boi de Galicia” / “Vaca y Buey de Galicia” que figura a continuación.



Además de las etiquetas aplicadas al producto, cada media canal, cuarto y/o despiece mayor va acompañado de un certificado que aporta información sobre la explotación de procedencia, identificación y tipología del animal, edad al sacrificio, matadero, fecha de sacrificio, clasificación, peso de la canal y fecha establecida para su consumo una vez efectuada la maduración.

## 4. **DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA.**

El ámbito geográfico de la Indicación Geográfica Protegida “Vaca e Boi de Galicia” / “Vaca y Buey de Galicia” abarca la totalidad del territorio de Galicia.

## 5. **VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.**

El registro de la IGP se basa tanto en determinadas características específicas de la carne vinculadas a la zona geográfica como en su reputación.

### 5.1. *Características específicas de la zona geográfica.*

El relieve y la orografía gallega son muy variados, predominando las colinas suaves y montañas bajas, entremezcladas con pequeños valles y una importante red fluvial. El territorio en su mayoría no supera los 800 metros de altitud.

El clima es templado y de marcada influencia oceánica, caracterizado por la bonanza de las temperaturas (media ponderada superior a los 13 °C) y por la abundante pluviometría (más de 1.100 mm/año).

Los suelos se asientan mayoritariamente sobre rocas graníticas, esquistos y pizarras, caracterizándose por su acidez y alto contenido de materia orgánica, buena porosidad y capacidad de filtración.

Las aguas de los ríos gallegos se caracterizan por su relativamente elevado contenido en sodio y cloruros; y bajo en calcio, magnesio y silicio.

La flora gallega es muy variada, destacando las poblaciones pratenses naturales, principalmente de gramíneas y en menor medida de leguminosas, con predominio de

festucas, agrostis, dactilo, raygrases, poas, tréboles y loto, de las que existen variedades y ecotipos con base genética autóctona, muy productivas y adaptadas al territorio.

Estas características orográficas, edafológicas y climatológicas, junto con la composición química de las aguas y la especificidad de la flora, favorecen una elevada producción forrajera y unas excelentes condiciones para la actividad ganadera y en particular para la producción de carne de vacuno de alta calidad.

Esta actividad ganadera se sustentó históricamente sobre la base de explotaciones familiares, en las que el saber hacer tradicional en lo relativo a las técnicas de crianza, engorde y manejo del ganado fueron transmitiéndose de generación en generación.

## 5.2. *Características específicas del producto.*

Las carnes procedentes de las vacas y bueyes gallegos destacan por su color rojo a rojo púrpura, su entreverado fino y marmoleado, con grasa de color entre blanco nacarado y amarillento, de textura firme y grano consistente al tacto, su olor a manteca animal, jugosa en boca y sabor cárnico profundo y persistente típico del vacuno mayor. A lo largo de la historia muchos autores las han descrito. Unos destacan sus características: *es de color vivo rojo oscuro, con vetas como si fuese mármol* (A. Muro, *El practicon*, 1894); otros su contenido en grasa: *bueyes cargados de sebo* (*El correo mercantil de España y sus indias*, 1794); otros su ternesa y jugosidad: *unas carnes tan finas y tiernas* (*La cocina artística y casera*, 1917); y otros sobre todo su preciado sabor: *carnes sabrosísimas* (F. Avila y la Cueva, *Historia civil y eclesiástica de la ciudad de Tuy y su obispado*, 1852); *un gusto exquisito* (T. Museros y Rovira, *Tratado elemental*, 1878); *sustanciosa* (*El diario de Lugo*, 1881); *con ese gusto cárnico especial* (G. Gayoso Carreira, *Cuadernos de estudios gallegos XXI*, 1966); etc.

## 5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad, la reputación u otras características específicas del producto.*

Diversos historiadores desgranar el secreto de estas vacas y bueyes: pequeños productores y no grandes vacadas, animales que trabajan en el campo pero no en exceso y ceba cuidadosa al final de su vida útil con pasto fresco de prados y alimentos en establo. Esta ceba esmerada, donde se combina el cuidado de los animales con el ejercicio moderado y la alimentación en pasto y establo típica de Galicia, que poco a poco se generalizó en todo el territorio y se puede documentar desde hace siglos, es el proceso clave para la calidad final y la diferenciación de esta carne.

Las formas de producción de carne en Galicia giran alrededor de un sistema mixto, donde se alternan a diario el pastoreo con la alimentación en establo, aprovechando los recursos alimenticios generados, tanto forrajeros como subproductos y excedentes de las cosechas.

La cría de ganado vacuno en Galicia se remonta a la Prehistoria y desde entonces ha formado parte intrínseca de la historia de los gallegos y su territorio. Su fin principal era la obtención de carne y se criaban en régimen extensivo en los montes comunales. A partir del siglo XII se irá desarrollando un modelo diferente de producción, donde los bueyes y vacas se incorporan progresivamente a las dinámicas de las explotaciones agrarias familiares. Es un proceso lento pero continuo donde el ganado vacuno es el protagonista, cuyo resultado es evidente a partir del siglo XVIII. Así, vacas y bueyes trabajan los campos y al final de su vida útil son cebados con esmero para ser vendidos en ferias y mercados para el abasto de carnes. Se genera un excedente de vacuno que crecerá hasta

que, según los historiadores, Galicia se convierte en la gran potencia y reserva ganadera de la Península Ibérica entre los siglos XVI al XX, época en la que un tercio del vacuno español se criaba en el reino gallego.

La salida natural de este excedente son los mercados foráneos. Las primeras exportaciones son de los siglos XV y XVI, con destino a los reinos de Castilla y Portugal. El auge de las ferias y tratantes de ganado son el cauce principal para su comercialización. A partir del siglo XIX se exportan animales vivos a la Inglaterra del auge industrial, a Francia e incluso a Libia o Gibraltar. En los siglos XVIII y XIX, sólo con destino a Castilla salían de Galicia entre 30.000 y 40.000 reses adultas cada año, mientras que al mercado inglés se exportaba otro tanto.

El objeto de todo este comercio son lo que los historiadores denominan *vacas* y *bueyes gallegos cebados* o también *cebones*. Los documentos aclaran las características de estas reses, engordadas al final de su vida útil con todo esmero, que producen la mejor carne. Su prestigio es tal que muchos analistas -como Martín Sarmiento, N. Casas o R. Jordana y Morera- ya en los siglos XVIII y XIX ponen a Galicia y a sus ganaderos como ejemplo para el resto de España: *pequeñas explotaciones en las que la agricultura y la ganadería se funden para generar riqueza, poblar el territorio y ofrecer los mejores ganados y carnes del reino*.

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

En *La gaceta agrícola* del Ministerio de Fomento se recogía en 1879 lo siguiente: *"es muy común decir que a Madrid vienen los buenos y mejores cebones gallegos. (...) Galicia (...) el punto de España en que mejor se ceba el ganado vacuno"*.

Estos animales, gruesos y bien engrasados, se comercializan indistintamente como bueyes y vacas. Las fuentes documentales de la época parecen decantarse por la denominación "buey" al referirse al animal y "vaca" a su carne. Basten algunas referencias: *Tenemos dentro de España la Galicia, que subministra a nuestras carnicerías bueyes gordos y cebados,...* *Nunca se come regularmente vaca mas substanciosa y agradable que quando se mata el buey gallego* (El correo mercantil de España y sus indias, 1794); *En cuanto el buey está muerto, se convierte en vaca* (A. Dumas, *Impressions de voyage: de Paris à Cadix*, 1888).

Ya en el siglo XVI el humanista Nicolaes Cleynaerts alababa estas viandas. Posteriormente, el auge de la gastronomía y la preferencia de los consumidores por las carnes de vacuno mayor son los factores que nos permiten acercarnos a una apreciación más real de la calidad de estas carnes.

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

que han estado sujetos. En La cocina artística y casera, en 1917, se publica: *Los cebones de Galicia dan unas carnes tan finas y tan tiernas que asadas a la broche no dejan nada que desear*. Pérez Galdós, en 1923, opina: *Cuando vienen los cebones de Galicia podemos tener roastbeef como el que se come en Londres*. Incluso resaltan sus cualidades culinarias: *En el cocido la carne de vaca... ha de ser fresca, de buey cebón y gallego, cuando esto sea posible (El cocinero práctico, 1899)*.

A mediados del siglo XX, las dificultades de la posguerra llevaron a las familias a perseverar en los procesos tradicionales como forma de supervivencia, lo que permitió la preservación hasta la modernidad del elemento clave de la calidad de este famoso producto: una forma específica de cebo, asentada en los recursos del territorio. Siguen siendo, como siempre, explotaciones de carácter familiar de tamaño reducido, que conservan la esencia de la producción tradicional para obtener carnes excepcionales.

Actualmente, esta carne forma parte del segmento de carnes selectas y está considerada entre las mejores del mundo, tanto a nivel de carnicerías delicatessen como de la alta cocina de múltiples países. Sin lugar a dudas, la carne de Vaca y Buey de Galicia es un producto famoso y reputado, como así lo demuestran su posicionamiento en carnicerías especializadas: *Pujol's*, en Barcelona, *Maison Lascours*, en Toulouse, *Le Goût du boeuf*, en Montpellier, etc; la valoración de carniceros gourmet, como por ejemplo: *Yves-Marie Le Bourdonnec*; su presencia en las cartas de restaurantes prestigiosos: *Etxebarri*, en Bizcaia, *Kitti Fischer's* y *Lurra*, en Londres, *La Griglia de Varrone*, en Milán, *The Blue Butcher*, en Hong Kong, ...; los platos elaborados por cocineros reconocidos: *Juan María Arzak* (3\* Michelin), *Berasategui* (3\* Michelin), *Gilles Goujon* (3\* Michelin), *Bertrand Grébaut* (Séptime, en París, 1\* Michelin), *Sébastien Broda* (Park 45, en Cannes, 1\* Michelin), *Kei Koyabashi* (Kei Restaurant, en París, 1\* Michelin), etc; las múltiples referencias en medios de comunicación internacionales: *The Guardian* (11/10/2015), *The Telegraph* (07/11/2015), *Foodism* (14/10/2015), *Le Figaro* (02/04/2013), *Le Monde* (04/04/2014), *L'Express* (24/01/2014), *Le Soir* (01/08/2012), ...; y la opinión favorable de numerosos críticos gastronómicos (*Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner...*), blogueros y prescriptores especializados en carnes de vacuno mayor.

---

### Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[http://mediorural.xunta.gal/fileadmin/archivos/alimentacion/productos\\_calidade/2017/Pliego\\_Condiciones\\_IGP\\_Vaca\\_y\\_Buey\\_de\\_Galicia\\_marzo\\_2017\\_C.pdf](http://mediorural.xunta.gal/fileadmin/archivos/alimentacion/productos_calidade/2017/Pliego_Condiciones_IGP_Vaca_y_Buey_de_Galicia_marzo_2017_C.pdf)