

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 1151/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO

sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

«TERNERA GALLEGA»

Nº CE:

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Ternera Gallega»

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 ganado 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.

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

a) Ternera Gallega: animales que se destetan a diferentes edades y que se sacrifican con menos de doce meses, siendo la base de su alimentación los forrajes y los concentrados autorizados por el Consejo Regulador.

b) Ternera Gallega Suprema: animales que se crían en explotaciones con vacas madres y que tuvieron un período mínimo de lactancia materna de siete meses. Su sacrificio se realizará antes de los diez meses.

c) Añojo: animales que se sacrifican con más de doce meses y menos de dieciocho.

Cada uno de estos tipos de animales da lugar a la correspondiente categoría comercial homónima, cuyas características organolépticas, de conformación y de grado de engrasamiento son las siguientes:

a) Ternera Gallega categoría «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.

Conformación de las canales: S, E, U, R, O+. En el caso de canales procedentes de las razas Morenas Gallegas no se tendrá en consideración.

Grados de engrasamiento para las conformaciones S, E, U: Machos 1, 2, 3; hembras 1, 2, 3, 4.

Grados de engrasamiento para las conformaciones R, O+: Machos 2, 3; hembras 2, 3, 4.

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

Conformación de las canales: S, E, U, R, O+. En el caso de canales procedentes de las razas Morenas Gallegas no se tendrá en consideración.

Grados de engrasamiento para las conformaciones S, E, U: machos 1, 2, 3; hembras 1, 2, 3, 4.

Grados de engrasamiento para las conformaciones R, O+: Machos 2, 3; hembras 2, 3, 4.

c) Añojo: esta carne tiene 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.

Conformación de las canales: S, E, U, R.

Grados de engrasamiento para las conformaciones S, E, U: 1, 2, 3, 4.

Grados de engrasamiento para la conformación R: 2, 3, 4.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

—

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

En el caso de las explotaciones tradicionales, la base de la alimentación será la leche materna de las vacas madres, que se podrá complementar con cereales — principalmente maíz—, patatas, nabos, forrajes y piensos. En el caso de las explotaciones de cebo, la alimentación se basará en forrajes y piensos.

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 grano de cereales en exclusiva, o un mínimo de un 65 % de granos de cereales y derivados.

En el caso de los concentrados destinados a las primeras edades, estos porcentajes se podrán reducir en 5 puntos.

Queda expresamente prohibido el empleo de productos que puedan interferir el ritmo normal de crecimiento y desarrollo de los animales, así como el empleo de derivados de animales reciclados.

Para el control de los piensos, los fabricantes establecerán un acuerdo con el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega.

3.5. 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, deberán ser realizados en el área territorial definida con el objeto de preservar la especificidad y controlar las condiciones de obtención del producto y su trazabilidad.

Todos los operadores que intervienen en el proceso de producción y elaboración deben estar inscritos en los registros del Consejo Regulador de la IGP Ternera Gallega. Los registros establecidos son: ganaderías, cebaderos, mataderos, salas de despiece y mayoristas y minoristas de carne.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Las canales certificadas no podrán ser comercializadas al consumidor como mínimo hasta el día siguiente al sacrificio.

Las canales, cuartos o piezas certificadas que se sometan a congelación perderán el amparo de la Indicación Geográfica Protegida.

El despiece y los cortes de las piezas amparadas con la IGP no podrá ser simultáneo con otras carnes no amparadas, y su almacenamiento se realizará de forma que no conduzca a confusiones con otras piezas o porciones.

La carne certificada podrá ser fileteada, envasada y etiquetada en las industrias inscritas en el Consejo Regulador o también en establecimientos específicos, que previamente firmen un convenio de colaboración con el Consejo Regulador, para el control, el etiquetado y la comercialización de las carnes.

Eliminado: de los puntos de venta finales, siempre

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Todas las canales, 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 son de distintos colores según las tipologías mencionadas en el apartado 3.2 de descripción del producto y contienen, además de las menciones obligatorias, las siguientes: identificación y logotipo de «Ternera Gallega», logotipo europeo de las IGP y datos de trazabilidad. Además de las etiquetas, cada media canal va acompañada de un documento que aporta información sobre la explotación de procedencia, identificación y tipología del animal, edad al sacrificio, clasificación y peso de la canal, matadero y fecha de sacrificio.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

El ámbito geográfico de la Indicación Geográfica Protegida «Ternera Gallega» abarca la totalidad del territorio de Galicia.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La orografía gallega está modelada con suaves colinas y una importante red fluvial que, junto al clima atlántico de abundante pluviosidad y temperaturas suaves, favorecen una alta productividad forrajera y de los cultivos agrícolas. Esta capacidad productiva de la tierra ha favorecido el desarrollo de una elevada actividad

ganadera ligada al territorio, así como la implantación de una importante industria elaboradora y transformadora, en la que la carne de vacuno tiene un especial protagonismo.

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 cría, alimentación y manejo del ganado fueron transmitiéndose de generación en generación.

5.2. Carácter específico del producto

La existencia de razas de aptitud cárnica, entre las que destaca la raza Rubia Gallega, en sus orígenes de triple aptitud, pero con preponderancia carnífera, ha sido la base de un sistema productivo agropecuario caracterizado por la pequeña dimensión de las ganaderías y por el aprovechamiento de los recursos propios que se generan: leche, forrajes, cultivos agrícolas como cereales (maíz principalmente), patatas, nabos, etc.

Históricamente, en Galicia el sacrificio de los animales se realiza con menos de 10 meses de edad, lo que proporciona canales de poco peso con una carne de características organolépticas claramente diferenciadas en cuanto a terneza, color, textura y jugosidad. Un buen número de estos terneros siguen pautas de alimentación donde predomina la lactancia materna, que añade algunos matices a las características mencionadas en cuanto al aspecto de la carne (por ej. color de la grasa, textura cremosa...) y su sabor. Estos animales y su carne son los que se identifican bajo la categoría «suprema» dentro de la IGP. En menor medida, en Galicia también existe la producción de carne procedente de animales de mayor edad, criados asimismo en explotaciones familiares. Esta producción se basa en un mayor aprovechamiento de la capacidad genética de las razas cárnica y de los recursos alimenticios forrajeros, silo de maíz y cereales. La carne procedente de estos animales se diferencia por un color más intenso, y mayor consistencia y sabor.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

El ganado vacuno fue utilizado desde muy antiguo por los pobladores de Galicia como fuente de carne y grasa. Se caracterizaba por ser un ganado de carácter rústico, pequeño y montaraz que, debido a la introducción de la patata y el maíz procedentes de América, se transformó en un ganado de mayor corpulencia, destinado a los trabajos agrícolas y a la producción de carne y leche. Esta versatilidad del ganado ayudó de forma importante a la evolución en la propiedad de la tierra, ya que además de completar el consumo familiar, generaba excedentes destinados a la adquisición de propiedades.

En el siglo XVIII, el vacuno gallego adquirió gran relevancia por las exportaciones de carne a Inglaterra que se sostuvieron hasta principios del siglo XX. Con posterioridad y hasta bien avanzada la década de los 60 en el siglo XX, Galicia

suministraba carne de vacuno a media España, y hoy en día es la primera actividad agraria desde el punto de vista social y de mantenimiento de la población en el medio rural.

Precisamente Ternera Gallega se produce en explotaciones ganaderas de carácter familiar, que respetan la tradición cárnica gallega y su historia, apostando siempre por la calidad. Son explotaciones en las que existe una especial simbiosis vaca – ternero – medio, bajo los cuidados y buen hacer de los ganaderos gallegos, que heredaron sistemas de producción transmitidos secularmente de padres a hijos, basados en el aprovechamiento de los recursos propios de la explotación y en el particular cuidado de los animales, compañeros y partícipes de su historia, que siempre le permitieron obtener productos agroalimentarios de excepcional calidad, lo que ha dado una gran reputación a estas carnes en el mercado español.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/produtos/en-tramitacion/Pliego-de-condiciones-TG-dецembro_2021.pdf