

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP)

“TERNERA GALLEGA”

PLIEGO DE CONDICIONES

A) DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Indicación Geográfica Protegida (I.G.P) *Ternera Gallega*

B) DESCRIPCIÓN

El ganado apto para suministrar la carne que ha de ser amparada por la indicación geográfica protegida *Ternera Gallega* será de las razas Rubia Gallega, 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 siguiente categoría comercial homónima, cuyas características organolépticas, de conformación y de grado de engrasamiento 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.

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.

Eliminado: E

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.

Eliminado: E

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.

Eliminado: E

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



C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción y elaboración se extiende al territorio de Galicia.

D) PRUEBA DEL ORIGEN

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

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

b) Todas las reses pertenecientes a las explotaciones ganaderas inscritas en la IGP se identifican de forma individual, mediante el sistema de identificación oficial de la Administración.

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

d) Certificación de producto. El órgano de control y certificación del Consejo Regulador de la IGP *Ternera Gallega* es el encargado de verificar el cumplimiento de lo indicado en este pliego. El Comité de Certificación de este órgano, integrado por representantes de todos los grupos implicados en los principios relacionados con la certificación, es el responsable de asegurar la imparcialidad e independencia de los procesos de certificación. La estructura del órgano de control y certificación, dirigida por el director técnico, verifica si el producto es apto para ser amparado por la IGP, procediendo a su control y etiquetado para identificar y garantizar su procedencia, manteniendo la trazabilidad en todas las fases de elaboración y comercialización.



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

E) MÉTODO DE OBTENCIÓN

Los animales destinados a la producción de carne amparada por la IGP deben proceder de las explotaciones ganaderas inscritas y cumplir los criterios raciales establecidos. La base de la alimentación en las explotaciones tradicionales de cría será la lactancia materna complementada con alimentos propios de las explotaciones (maíz, nabos, patatas), forrajes y piensos autorizados. En las explotaciones de cebo la alimentación se basa en los forrajes y piensos autorizados.

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.

Las prácticas ganaderas deben favorecer la protección medioambiental y el bienestar de los animales (espacios amplios, libertad de movimientos, etc.)

El sacrificio del ganado se realizará en mataderos inscritos, donde se procederá a la certificación y etiquetado de las canales de acuerdo con las tipologías establecidas según las prácticas de producción y la edad de los animales. Las carnes amparadas no podrán ser comercializadas al consumidor como mínimo hasta el día siguiente al sacrificio. Las carnes que sufran procesos de congelación perderán la protección de la IGP.

El despiece se efectuará en las salas inscritas y no podrá ser simultáneo con otras canales y piezas no amparadas. Las piezas irán provistas de las etiquetas expedidas por el órgano de control y certificación. La trazabilidad en el despiece será de forma individualizada.

El fileteado de las piezas podrá ser efectuado en industrias inscritas en el Consejo Regulador o en establecimientos específicos que previamente firmasen un acuerdo de colaboración con el Consejo Regulador para el control, etiquetado y la comercialización de las carnes protegidas. El fileteado no podrá ser simultáneo con otras carnes no amparadas. La trazabilidad en el etiquetado será por lotes y los envases deberán ir provistos de las etiquetas expedidas por el órgano de control y certificación del Consejo Regulador.

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

Eliminado: de los puntos de venta finales siempre



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

La descalificación de los animales, de las canales, de las piezas o sus porciones podrá ser realizada por el órgano de control y certificación del Consejo Regulador en cualquiera de las fases de producción, elaboración y comercialización.

F) VÍNCULO

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.

Carácter específico del producto:

La existencia de razas propias de aptitud cárnica entre las que destaca la raza Rubia Gallega, en sus orígenes de triple aptitud, pero con preponderancia carnicera, 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 como “ternera gallega suprema”.

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 cárnicas 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.

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad, la reputación u otras características específicas del producto:

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 *Tenera Gallega* se produce en explotaciones ganaderas de carácter familiar, que respetan la tradición cárnica gallega, 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.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

El órgano de control y certificación integrado en el Consejo Regulador de la IGP *Tenera Gallega* es el encargado de verificar el cumplimiento de lo indicado en el pliego de condiciones. Este órgano dispone de una estructura adecuada para actuar de acuerdo con la Norma EN45011 sobre criterios generales que deben cumplir las entidades que realizan la certificación de producto.

Nombre: Órgano de Control y Certificación del Consejo Regulador de la IGP *Tenera Gallega*.

Dirección: Recinto Ferial de Amio, [15707](#) Santiago de Compostela

Eliminado: 15891

Teléfono: 0034 981 575786.

Fax: 0034 981 574895.

Correo electrónico: certificacion@vacundegalicia.com

Eliminado: teneragallega

El Comité de Certificación de este órgano, integrado por representantes de todos los grupos implicados en los principios relacionados con la certificación, es el responsable de asegurar la imparcialidad e independencia de los procesos de certificación. La estructura del órgano de control y certificación, está dirigida por un director técnico que es el máximo responsable de la certificación y dispone de personal técnico cualificado.



H) 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 la tipología del producto (de acuerdo con lo recogido en la letra B) de este pliego) y contienen, además de las menciones obligatorias, las siguientes: identificación y logotipo de *Tenera Gallega*, logotipo europeo de las IGP y datos de trazabilidad (ver modelos en el anexo de este documento). 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.

La carne picada o carne procesada elaborada a partir de carne de vacuno amparada por la indicación geográfica protegida *Tenera Gallega* podrá ser comercializada en envases que utilicen la mención “elaborado con IGP *Tenera Gallega*”, siempre que la carne certificada constituya la única carne en el producto final.

Los usuarios de esta mención estarán autorizados por el Consejo Regulador de la IGP *Tenera Gallega* y sometidos al control e inspección del órgano de control para verificar el uso correcto de la indicación geográfica protegida en la etiqueta y las cantidades utilizadas. En estos productos está prohibido el uso del logotipo comunitario identificador de las indicaciones geográficas protegidas.

Eliminado: I) REQUISITOS LEGISLATIVOS¶

- Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega.¶
- Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores.¶
- 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 y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.¶



ANEXO. LOGOTIPO Y ETIQUETAS DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA TERNERA GALLEGA

