

---

**REGISTRATION CERTIFICATE  
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT  
CERTIFICADO DE REGISTRO**

---

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen  
European Union**

**Union européenne**

**Unión Europea**

**Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro**

**GI-1198**

**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**

**Ternera Gallega**

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, March 16, 2023



Alexandra Grazioli  
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**GI-1198**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

GEOGRAPHICAL INDICATION

**Tenera Gallega**

GOOD(S)

- 1. Fresh meat**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- 1. Any producer who complies with the specifications.**

*Address* Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas de  
Carne de Vacuno de Galicia  
Recinto Ferial de Amio S/N  
15707 Santiago de Compostela  
A Coruña  
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Galicia, SPAIN

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE  
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 2400/96 dated December 17, 1996 on the entry of certain designations in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications established in Council Regulation (EEC) No. 2081/92 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs.

Official Journal of the European Union L327 dated 18.12.1996.

PGI-ES-0012

December 18, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

*Address* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

**22 juin 2021**

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

**GI-1198**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

**Tenera Gallega**

PRODUIT(S)

- 1. Viande fraîche**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- 1. Tout producteur respectant le cahier des charges.**

*Adresse* Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas de  
Carne de Vacuno de Galicia  
Recinto Ferial de Amio S/N  
15707 Santiago de Compostela  
A Coruña  
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Galice, Espagne

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA  
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) no 2400/96 de la Commission du 17 décembre 1996 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées prévu au règlement (CEE) no 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

Journal officiel de l'Union européenne L327 du 18.12.1996.

PGI-ES-0012

18.12.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

*Adresse* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

**22 de junio de 2021**

NÚMERO DE REGISTRO

**GI-1198**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

**Ternera Gallega**

PRODUCTO(S)

- 1. Carne fresca**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- 1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.**

*Dirección* Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas de  
Carne de Vacuno de Galicia  
Recinto Ferial de Amio S/N  
15707 Santiago de Compostela  
A Coruña  
España

ZONA GEOGRÁFICA

**Galicia, ESPAÑA**

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) N° 2400/96 de la Comisión de 17 de diciembre de 1996 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas establecido en el Reglamento (CEE) n°2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Diario Oficial de la Unión Europea L327 de 18.12.1996.

PGI-ES-0012

18.12.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

*Dirección* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)  
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES  
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS  
(REGLA 5.3))**

---

<sup>1</sup> The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.



**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics**

**‘TERNERA GALLEGA’**

**EU No: PGI-ES-0012-AM02 – 9 October 2019**

**PDO ( ) PGI (X)**

**1. Name(s)**

‘Ternera Gallega’

**2. Member State or third country**

Spain

**3. Description of the agricultural product or foodstuff**

**3.1. Type of product**

Class 1.1. Fresh meat (and offal)

**3.2. Description of product to which the name in (1) applies**

Fresh meat and offal from cattle from the Galician blond and Galician brown breeds and their crosses and also cattle crossed with the following breeds: Asturiana de los Valles, Limousin and Blonde d’Aquitaine. Males of any of those breeds crossed with heifers of the Friesian and brown Swiss breeds are also suitable.

A distinction is made between the following types of animals on the basis of their age, feed and the system of production before slaughter:

- (a) ‘Ternera Gallega’: calves taken from their mothers at different ages and slaughtered before they reach the age of 12 months, whose feed is made up mainly of fodder and concentrates authorised by the Regulatory Board;
- (b) ‘Ternera Gallega Suprema’: animals reared on farms with their mothers and fed on their mother’s milk for no less than 7 months, intended to be slaughtered before the age of 10 months;
- (c) Baby beef: animals slaughtered after they have reached the age of 12 months but before the age of 18 months.

Each of these animals is given its corresponding, homonymous marketing category with the following organoleptic, conformation and fat content characteristics:

(a) 'Ternera Gallega Suprema': Meat with a light pink to red colour with fat that varies from a pearly-white colour to a soft yellow with a creamy texture; the muscles contain fine fibres and have a firm consistency;

Carcass conformation: S, E, U, R, O+; where the carcasses are from cattle of the Galician brown breed this will not apply;

Fat cover: males 2, 3; females 2, 3, 4;

(b) 'Ternera Gallega': Meat with a pink to delicate red colour with evenly distributed fat of a pearly-white colour and muscles with fine fibres and a firm consistency;

Carcass conformation: S, E, U, R, O+; where the carcasses are from cattle of the Galician brown breed this will not apply;

Fat cover: males 2, 3; females 2, 3, 4;

(c) Baby-beef: Meat with a colour varying from a delicate to a bright red with white fat that has a delicate yellow tinge;

the muscle has a firm, lean consistency.

Carcass conformation: S, E, U, R;

Fat cover: 2, 3, 4.

### **3.3. Feed (for products of animal origin only) and raw materials (for processed products only)**

In the case of traditional farms, the basis of the feed will be the mothers' milk, which can be supplemented by cereals — mainly maize, potatoes, turnips, fodder and concentrated feed. In the case of production holdings, the feed will be based on fodder and concentrated feed.

At all events, the concentrated feed used must be of plant origin and be composed of raw materials commonly used in Galician cattle farming, from the following groups:

- cereals and their derivatives;
- oilseeds and their derivatives;
- pulses and their derivatives;
- tubers, roots and their derivatives;
- fodder;
- other plants and their derivatives;
- minerals;

— various (bread products and by-products and similar).

Cereals make up most of the feed and the following percentages must be complied with as regards the total weight of the feed: a minimum of 60 % of exclusively cereal grain, or a minimum of 65 % of cereal grain and derivatives.

In the case of concentrated feed intended for very young animals, these percentages can be reduced by 5 percentage points.

The use of products that could interfere with the animals' normal rate of growth and development, as well as the use of recycled animal derivatives, is expressly forbidden.

In order to monitor the feed, feed producers will conclude an agreement with the Regulatory Board for the Protected Geographical Indication 'Ternera Gallega'.

### ***3.4. Specific steps in production that must take place in the identified geographical area***

The birth, rearing, fattening and slaughter of the animals and the cutting of the carcasses must take place in the defined geographical area in order to preserve the specific nature of the product and to control production conditions and traceability.

All operators involved in the production and processing must be registered at the Regulatory Board for the Protected Geographical Indication 'Ternera Gallega'. The registers cover the following: cattle farms, fattening farms, slaughterhouses, cutting plants and meat wholesalers and retailers.

### ***3.5. Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc. of the product the registered name refers to***

Certified carcasses may be placed on the retail market on the day following slaughter at the earliest.

Carcasses, quarters or certified pieces of meat that are frozen will no longer qualify for the Protected Geographical Indication (PGI).

The cutting of meat and the preparation of the pieces covered by the PGI may not be carried out at the same time as for meat not covered by the Protected Geographical Indication.

Certified meat may be filleted, packaged and labelled on industrial premises registered with the Regulatory Board and also in specific establishments at the final points of sale, provided that the establishments first sign a collaboration agreement with the Board covering the control, labelling and marketing of the meat.

### ***3.6. Specific rules concerning labelling of the product the registered name refers to***

All the carcasses, pieces and portions will be labelled for purposes of identification and traceability. The labels are attached to the product in each of the stages of production (slaughter, cutting and/or filleting). They have different colours according to the product type mentioned in paragraph 3.2 of the product description and contain the compulsory indications and also the following: the name and logo of ‘Ternera Gallega’, the European PGI logo and traceability information. Aside from the labels, each half-carcass will be provided with a document giving information on the farm of origin, animal identification and type, age at slaughter, classification and carcass weight, slaughterhouse and date of slaughter.



#### **4. Concise definition of the geographical area**

The ‘Ternera Gallega’ Protected Geographical Indication applies to the entire region of Galicia.

#### **5. Link with the geographical area**

##### **5.1. Specificity of the geographical area**

The land of Galicia contains rounded hills and an extensive river system. This, together with the Atlantic climate, plentiful rainfall and mild temperatures, helps produce a significant amount of forage and crops. The land’s productive capacity favoured the development of extensive cattle rearing in the region and the creation of a large production and processing industry in which beef plays a particularly central role.

This livestock activity has historically been founded on family farms in which traditional know-how as regards rearing techniques, feed and stock management were passed on from one generation to the next.

##### **5.2. Specificity of the product**

The presence of breeds suitable for beef production, including the Galician blond in particular, originally a ‘triple use’ breed but with beef production predominating, has

been at the heart of a production system of typically small farms which make use of their own resources: milk, fodder, agricultural crops such as cereals (mainly maize), potatoes, turnips, etc.

Historically, animals have been slaughtered in Galicia before they reach the age of 10 months. This means that they have a low carcass weight and their meat has very distinct organoleptic characteristics as regards tenderness, colour, texture and succulence. A large number of calves have a diet in which their mother's milk is the principal element. This adds certain nuances to the characteristics mentioned in connection with the appearance of the meat (e.g. fat colour and a creamy texture) and its taste. These animals and their meat are classed as 'suprema' within the PGI. To a lesser extent, Galicia also produces meat from older animals which are reared on family farms as well. This production is based on better exploiting the genetic capacity of these breeds of cattle and greater use of forage-type feed (stores of maize and cereals). The meat from such animals is distinguished by its more intense colour and taste and greater consistency.

### ***5.3. Causal link between the geographical area and the quality or characteristics of the product (for PDO) or a specific quality, the reputation or other characteristic of the product (for PGI)***

The inhabitants of Galicia have used cattle as a source of meat and fat since ancient times. The cattle were typically rustic, small and adapted to the mountains. However, following the introduction of potatoes and maize from the Americas, they became fatter and could be used for work on farms as well as in meat and milk production. The cattle's versatility was a key reason why land ownership became more widespread, since the cattle provided families not only with food but also made them a profit that could be used to buy land.

In the 18<sup>th</sup> century, Galician cattle were very important as regards meat exports to England, a practice that continued until the beginning of the 20<sup>th</sup> century. Later, and until near the end of the 1960s, Galicia provided beef to much of Spain. Today it is the most important farming activity from a social perspective and in terms of preventing people from moving away from rural areas.

'Ternera Gallega' is produced on family farms that respect the local cattle-rearing traditions and the history behind them and consistently put quality first. These are farms in which a special symbiosis exists between cow, calf and environment, under the care and expertise of the Galician cattle farmers who continue to use farming methods passed on through generations for centuries. The methods are based on using the resources available on the farm itself and on a specific way of caring for the animals, which are central to the story and participate fully in it. The resulting agricultural



**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

products have always been of exceptional quality, earning the meat a great reputation on the Spanish market.

**Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.**

**«TERNERA GALLEGA»**

**N° UE: PGI-ES-0012-AM02 – 9 octobre 2019**

**AOP ( ) IGP (X)**

**1. Dénomination(s)**

«Ternera Gallega»

**2. État membre ou pays tiers**

Espagne

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

**3.1. Type de produit**

Classe 1.1. Viande (et abats) frais

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

Viande fraîche et abats de bovins issus d'animaux appartenant aux races Blonde de Galice (Rubia Gallega) et Brune de Galice (Morenas Gallegas) et des croisements entre ces races ainsi qu'avec les races bouchères suivantes: Asturiana de los Valles, Limousine et Blonde d'Aquitaine. Les croisements de mâles de toute race susmentionnée avec des femelles laitières des races Frisonne (Frisona) et Brune alpine (Pardo Alpina) sont également possibles.

En fonction de l'âge, de l'alimentation et du mode de production avant l'abattage, on distingue les catégories d'animaux suivantes:

- a) «Ternera Gallega»: animaux sevrés à un âge variable, abattus avant l'âge de 12 mois et dont l'alimentation est à base de fourrages et de concentrés autorisés par le Conseil régulateur;
- b) «Ternera Gallega Suprema»: animaux élevés en exploitation avec leurs mères et allaités pendant une durée minimale de sept mois, ces animaux seront abattus avant l'âge de 10 mois;
- c) «Añojo» (jeune bovin de boucherie): animaux abattus après l'âge de 12 mois et avant 18 mois.

À chacun de ces types d'animaux correspond une catégorie homonyme de commercialisation et des caractéristiques organoleptiques, de conformation et de degré d'engraissement qui sont les suivantes:

a) veau «Ternera Gallega» de catégorie «Suprema»: la viande est de couleur rose clair à rouge; elle contient une graisse de couleur blanc nacré à jaune clair et de texture crémeuse. Le grain du muscle est fin et de consistance ferme.

Conformation des carcasses: S, E, U, R, O+. Ce critère n'est pas pris en compte dans le cas de carcasses provenant des races Brunnes de Galice.

État d'engraissement: pour les mâles, 2 ou 3; pour les femelles, 2, 3 ou 4.

b) veau «Ternera Gallega»: la viande est de couleur rose à rouge clair, la graisse est de couleur blanc nacré et distribuée de manière homogène, le muscle possède un grain fin et de consistance ferme.

Conformation des carcasses: S, E, U, R, O+. Ce critère n'est pas pris en compte dans le cas de carcasses provenant des races Brunnes de Galice.

État d'engraissement: pour les mâles, 2 ou 3; pour les femelles, 2, 3 ou 4.

c) jeune bovin de boucherie («añojo»): La couleur de la viande va du rouge clair au rouge intense, tandis que la couleur de la graisse est le blanc

nacré tirant sur le jaune clair. Le muscle est de consistance ferme et maigre.

Conformation des carcasses: S, E, U, R.

État d'engraissement: 2, 3, 4.

### **3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)***

Dans le cas des exploitations traditionnelles, le lait maternel constitue la base de l'alimentation, éventuellement complété par des céréales, principalement du maïs, des pommes de terre, des navets, des fourrages et des aliments pour animaux. Dans le cas des exploitations de production, les fourrages et les aliments pour animaux constituent la base de l'alimentation.

En tout état de cause, les aliments destinés au bétail doivent être d'origine végétale et être composés de matières premières habituellement utilisées dans la production animale galicienne, classées dans les groupes suivants:

- céréales et dérivés,
- oléagineux et dérivés,
- légumineuses et dérivés,



- tubercules, racines et dérivés,
- fourrages,
- autres végétaux et dérivés,
- minéraux,
- divers (produits et sous-produits de la boulangerie et produits similaires).

Dans la composition des aliments destinés au bétail, les céréales prédominent; elles doivent respecter les pourcentages suivants par rapport au poids total des aliments: 60 % au moins de céréales en grains exclusivement ou 65 % au moins de céréales en grains et dérivés.

Dans le cas des concentrés premier âge, ces pourcentages peuvent être réduits de 5 points.

Il est strictement interdit de recourir à des produits qui peuvent influencer sur le rythme normal de croissance et de développement des animaux, comme les dérivés d'animaux recyclés.

Aux fins du contrôle des aliments pour animaux, les fabricants doivent conclure un accord avec le Conseil régulateur de l'indication géographique protégée «Ternera Gallega».

### **3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

La naissance, l'élevage et l'engraissement, de même que l'abattage des animaux et la découpe des carcasses, doivent être réalisés dans l'aire géographique délimitée afin de préserver la spécificité du produit et de vérifier les conditions d'obtention de celui-ci ainsi que sa traçabilité.

Tous les opérateurs qui interviennent dans le processus de production et d'élaboration doivent être inscrits aux registres du Conseil régulateur de l'IGP «Ternera Gallega». Les registres établis sont les suivants: élevages, fermes d'engraissement, abattoirs, ateliers de découpe et grossistes et détaillants de viande.

### **3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

Les carcasses certifiées pourront être vendues au consommateur au plus tôt le jour suivant celui de l'abattage.

Les carcasses, quartiers ou morceaux certifiés qui sont soumis à congélation ne peuvent plus bénéficier de l'indication géographique protégée (IGP).

La découpe des morceaux porteurs de l'IGP ne peut être simultanée à celle d'autres viandes non protégées et leur stockage se fait de manière à ce qu'ils ne soient pas mélangés avec d'autres morceaux.

La viande certifiée peut être découpée en filets, conditionnée et étiquetée dans les établissements inscrits auprès du Conseil régulateur ainsi que dans les établissements spécifiques de vente au consommateur, à condition que ceux-ci fassent l'objet d'une convention de collaboration signée au préalable avec le Conseil régulateur pour le contrôle, l'étiquetage et la commercialisation des viandes.

### **3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence**

Pour des raisons d'identification et de traçabilité, la totalité des carcasses, morceaux et portions portent des étiquettes apposées sur le produit lors de chaque étape de son élaboration (abattage, découpe et/ou filetage). Ces étiquettes sont de couleur différente selon les typologies mentionnées au point 3.2 de la description du produit et comportent les informations suivantes: identification et logotype «Ternera Gallega», logotype européen de l'IGP et données relatives à la traçabilité. En plus des étiquettes, chaque demi-carcasse est accompagnée d'un document porteur d'informations sur l'exploitation d'origine, l'identification et la typologie de l'animal, l'âge d'abattage, la classification et le poids de la carcasse, l'abattoir et la date d'abattage.



## **4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique correspondant à l'identification géographique protégée «Ternera Gallega» englobe la totalité du territoire de la Galice.

## **5. Lien avec l'aire géographique**

### **5.1. Spécificité de l'aire géographique**

Le relief galicien se compose de collines vallonnées et d'un réseau fluvial étendu qui, combiné à un climat atlantique caractérisé par des précipitations abondantes et des températures douces, est favorable à une productivité fourragère et agricole élevée. Cette capacité productive de la terre a favorisé le développement d'une forte activité d'élevage liée au territoire ainsi que l'implantation d'une industrie de production et de transformation importante, dans laquelle la viande bovine occupe une place de premier plan.

Historiquement, cette activité d'élevage prend place dans des exploitations familiales dans lesquelles le savoir-faire traditionnel concernant les techniques d'élevage, l'alimentation et la manipulation du bétail s'est transmis de génération en génération.

### **5.2. Spécificité du produit**

L'existence de races destinées à la production de viande, parmi lesquelles on distingue la race Blonde de Galice, à l'origine utilisée pour sa triple aptitude (trait, lait, viande) mais surtout pour sa vocation bouchère, est à la base d'un système de production agricole caractérisé par des élevages de petite taille et par l'exploitation des ressources disponibles: lait, fourrages, cultures agricoles comme les céréales (principalement le maïs), pommes de terre, navets, etc.

Historiquement, en Galice, l'abattage a lieu lorsque les animaux sont âgés de moins de 10 mois, ce qui donne des carcasses de faible poids avec une viande dont les caractéristiques organoleptiques sont clairement différenciées en ce qui concerne la tendreté, la couleur, la texture et la jutosité. Une grande partie de ces veaux suivent des régimes alimentaires dans lesquels prédomine l'allaitement maternel, ce qui apporte quelques nuances aux caractéristiques mentionnées en ce qui concerne l'aspect de la viande (couleur de la graisse, texture crémeuse, par exemple...) et sa saveur. Ces animaux et leur viande sont désignés sous la dénomination «suprema» au sein de l'IGP. Dans une moindre mesure, la Galice produit aussi de la viande provenant d'animaux plus âgés, également élevés dans des exploitations familiales. Cette production repose sur une exploitation plus importante de la capacité génétique des races bouchères et des ressources alimentaires fourragères (silos de maïs et céréales). La viande provenant de ces animaux se distingue par une couleur plus intense, une plus grande consistance et un goût plus prononcé.

### **5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)**

Le cheptel bovin est utilisé de longue date par les populations de Galice en tant que source de viande et de graisse. Si elle se distinguait initialement par son caractère rustique et sauvage et par sa petite taille, elle a, suite à l'introduction de la pomme de terre et du maïs originaires d'Amérique, acquis une corpulence plus importante et s'est

destinée aux travaux agricoles ainsi qu'à la production de viande et de lait. Cette polyvalence a grandement contribué à l'évolution de la propriété foncière dans la région puisque, en plus de compléter la consommation familiale, le bétail générait des excédents permettant d'acquérir des terres.

Au 18<sup>e</sup> siècle, les bovins galiciens ont acquis une grande importance en raison des exportations de viande vers l'Angleterre, qui se sont maintenues jusqu'au début du 20<sup>e</sup> siècle. Jusqu'à la fin des années 1960, la Galice fournissait de la viande bovine à une bonne partie de l'Espagne. Cette production de viande représente aujourd'hui la première activité agricole du point de vue social et du maintien de la population en milieu rural.

Plus précisément, la viande «Ternera Gallega» est produite dans des exploitations d'élevage à caractère familial, qui respectent la tradition bouchère galicienne et son histoire en misant toujours sur la qualité. Il existe dans ces exploitations une symbiose particulière entre la vache, le veau et le milieu, qui bénéficient des soins et du savoir-faire des éleveurs galiciens ayant hérité de modes de production transmis de père en fils à travers les siècles et fondés aussi bien sur l'utilisation des ressources propres à l'exploitation que sur les soins particuliers apportés aux animaux, compagnons et acteurs de leur histoire, qui ont toujours permis l'obtention de produits agroalimentaires d'une qualité exceptionnelle grâce auxquelles les viandes de Galice ont acquis une grande réputation sur le marché espagnol.

**Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.**

**«TERNERA GALLEGA»**

**N.º UE: PGI-ES-0012-AM02 – 9 de octubre de 2019**

**DOP ( ) IGP (X)**

**1. Denominación o denominaciones**

«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 sus 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 tipos de animales siguientes:

- a) «Ternera Gallega»: animales que se destetan a diferentes edades, sacrificados antes de cumplir doce meses de edad y cuya alimentación se basa en los forrajes y los concentrados autorizados por el Consejo Regulador.
- b) «Ternera Gallega Suprema»: animales que se crían en explotaciones con vacas madres, con un período mínimo de lactancia materna de siete meses y sacrificados antes de cumplir diez meses de edad.

c)«Añojo»: animales que se sacrifican con más de diez y menos de dieciocho meses de edad.

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)Terñera Gallega Suprema: la carne es de color rosa claro a rojo; contiene grasa de color entre blanco nacarado y amarillo claro, y tiene una 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 tiene en consideración este criterio.

Estado de engrasamiento: machos: 2 o 3; hembras: 2, 3, o 4.

b)Terñera Gallega: la carne es de color entre rosa y rojo claro, con grasa de color blanco nacarado y distribución homogénea. 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 tiene en consideración este criterio.

Estado de engrasamiento: machos: 2 o 3; hembras: 2, 3, o 4.

c)Añojo: la carne es de color entre el rojo claro y el rojo intenso, con grasa de color blanco nacarado

tirando a amarillo claro. El músculo es de consistencia firme y magro.

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

Estado de engrasamiento: 2, 3, 4.

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

En el caso de las explotaciones tradicionales, la base de la alimentación es la leche materna de las vacas madres, que se puede complementar con cereales (principalmente maíz), patatas, nabos, forrajes y piensos. En el caso de las explotaciones de cebo, la alimentación se basa en forrajes y piensos.

En todo caso, los piensos utilizados deben ser de origen vegetal y estar 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 predominan los cereales; deben respetar los porcentajes siguientes en relación con 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 pueden reducir en cinco 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 establecen un acuerdo con el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Ternera Gallega».

### **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, deben 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.

### **3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere la denominación**

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

Las canales, cuartos o piezas certificadas sometidos a congelación pierden el amparo de la indicación geográfica protegida (IGP).



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

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

### **3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado**

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, los datos 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. Breve descripción 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 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 diez 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 (p. ej., color de la grasa, textura cremosa, etc.) y su sabor. Estos animales y su carne se denominan «Ternera Gallega Suprema» en el marco 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. Hasta finales de la década de 1960, Galicia suministraba carne de vacuno a gran parte de España. Esta producción de carne representa en la actualidad la primera actividad agraria desde el punto de vista social y del mantenimiento de la población en las zonas rurales.

Precisamente la 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 de la vaca, el ternero y el 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.