



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

DIRECCION GENERAL DE POLÍTICA ALIMENTARIA

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

SECRETARÍA DE ESTADO
DE POLÍTICA ALIMENTARIA

DENOMINACION ESPECIFICA

TERNERA GALLEGA

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CEE) 2081 / 92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas alimenticios.



A.- Nombre del producto

Denominación Especifica " Ternera Gallega "

B.- Descripción del producto

Unicamente el ganado de las razas Rubia Gallega, Morenas del Noroeste, los cruces entre sí y los cruces en primera generación de machos de las razas citadas incritos en los respectivos registros con hembras de razas Frisona y Pardo Alpina, es apto para suministrar carne que será protegida por la Denominación Específica.

La Alimentación del ganado se adaptará a las normas tradicionales de aprovechamiento de los pastos en Galicia, según las peculiaridades típicas que han marcado secularmente la producción cárnica gallega y que están ligadas a factores geográficas y sociológicas propios de esta Comunidad.

En la alimentación suplementaria se utilizarán productos naturales, tales como maíz, patatas, nabos, forrajes frescos o secos, etc., y alimentos concentrados autorizados por el Consejo Regulador.

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

Considerando la edad y la alimentación a que fueron sometidos los animales antes del sacrificio, se distinguirán los siguientes tipos:

a) Ternera: Animal que se destina al sacrificio hasta una edad máxima de diez meses, distinguiéndose:

1. Animales que acompañan a su madre y que no se destetan hasta el sacrificio, complementando con pasto y suplementada ateniéndose a lo dispuesto en el artículo 6 del Reglamento de la denominación.

2. Animales destetados a distintas edades, después de un período mínimo de dos meses de lactancia materna y alimentados de acuerdo con lo que se establece en el artículo 6 del Reglamento de la denominación.

b) Añojo: Animal que se destina al sacrificio con edades comprendidas entre los diez y los dieciocho meses, y que ha sido alimentado de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 6 del Reglamento particular y según las normas que establece el Consejo Regulador.

c) Cebón: Animal que se destina al sacrificio con una edad comprendida entre los dieciocho y los treinta meses, y alimentado con los recursos establecidos en el artículo 6 del



reglamento y de acuerdo con las normas del Consejo Regulador.

La conformación de las canales responderá a los tipos S.E.U.R. y la cobertura de grasa corresponderá a los grados 2 y 3. el pH será inferior a 6.

Las características de la carne amparada por la denominación serán:

a) Ternera: La carne procedente de estos animales tendrá un color rosa claro, con grasa de color blanco nacarado y de distribución homogénea, músculo de grano fino, de consistencia firme, ligeramente húmeda.

b) Añojo: la carne procedente de estos animales tendrá un color entre rosa y rojo claro, con grasa de color blanco nacarado y músculo de consistencia firme y ligeramente húmeda.

c) Cebón: La carne de estos animales presenta un color rojo claro, con grasa de color cremoso, músculo de consistencia firme, ligeramente húmedo, infiltrado de grasa, pero sin acúmulos excesivos.

C.- Zona Geografica

La zona de la reproducción y crianza del ganado destinado a la producción de carne apta para ser protegida por la denominación específica esta constituida por las comarcas agrarias de la Comunidad Autónoma de Galicia, establecidas según la Comarcalización Agraria de España de 1978, agrupadas por provincias y con las precisiones que se relacionan:

Provincia de la Coruña:

1. Septentrional:

Los términos municipales de: Abegondo, Bergondo, Cambre, Cabanas, Cerdido, Cesurás, Coirós, Coristanco, Culleredo, Moeche, Oza do Ríos, Paderne,, San Sadurniño,, Vilarmaior, y las parroquias de: Monteagudo, Moras, Armenton, Lañas, Larin y Loureda, del Ayuntamiento de Arteixo; la de Soaserra, del Ayuntamiento de Cabana; las de: Ardaña, Artes, Berdillo, Bertoa, Cances, Carballo, Entrecruces, Goiáns, Oza, Rus, Sísamo, Sofán y Vilela, del Ayuntamiento de Carballo; las de Matoso (San Xulian) y Matoso (San Roman) del Ayuntamiento Cedeira; las de Cabovilaño, Coiro, Erboedo, Golmar, Lemaio, Lendo, Lestón, Montemaio, Soandres, Soutullo, Toral y Vilaño, del Ayuntamiento de Laracha; las de Buño, Cerqueda, Vilanova y Leiloio, del Ayuntamiento de Malpica de Bergantiños; las de As Grañas de Sor y As Ribeiras do Sor, del Ayuntamiento de Mañón, las de Callobre, Carantoña, Perbes, Leiro, Vilanova y Bemantes, del Ayuntamiento de Miño; la parroquia de Mea, del Ayuntamiento de Mugar dos, las parroquias de Castro, Doso, Sedes, Val, Baltar y San Mateo, del Ayuntamiento de Naron; las parroquias de: Iñás, Oleiros y San Pedro de Nos, del Ayuntamiento de Oleiros; las parroquias de Couzadoiro (San Cristovo), Couzadoiro (San Salvador), Cuiña, Devesos, Feás,



Freires, Insúa, Landoi, Luama, Mera de Arriba, Mera de Abaixo, Mosteiro, As Neves, Senra, Veiga y Ermo, del Ayuntamiento de Ortigueira; las parroquias de Anllóns, Brantuas, Cores, Graña, Xornes, Longueiron Nemeño, Pazos, Tallo y Tella, del Ayuntamiento de Ponteceso; las parroquias Boebre, Ombre, Nogueirosa y Vilar, del Ayuntamiento de Pontedeume, y las parroquias de Loira, Lourido, Meiras, Sequeiro, Valdoviño (Santa Eulalia) y Vilaboa, del Ayuntamiento de Valdoviño.

2. Occidental:

Los términos municipales de: Ames, A Baña, Boqueixón, Brión, Lousame, Negreira, Mazaricos, Rois, Santa Comba, Santiago de Compostela, Teo, Vedra, Vimianzo, Zas y las parroquias de: Carnota (San Mamede), del Ayuntamiento de Carnota; las parroquias de Traba, Nande y Sauces, del Ayuntamiento de Laxe; las parroquias de Bardullas, Vuiturón, Caberta, Coucieiro, Frixe, Muxía, Santa María de la O, Ozón, Touriñán y Vilastose, del Ayuntamiento de Muxia, y las parroquias de Outes (San Pedro), Roo, Matasueiro, Entíns (Santa María), Santo Ourente de Entís y Cando, del Ayuntamiento de Outes.

3. Interior (Completa)

Provincia de Lugo:

1.Costa. 2.Terra Chá. 3.Central. 4.Montaña. 5.Sur.

Provincia de Ourense:

1.Ourense. 2.O Barco de Valdeorras. 3.Verín.

Provincia de Pontevedra:

1.Montaña (completa).

2.Litoral: los términos municipales de Valga, Portas, Caldas de Reis.

3.Interior (completa)

4.Miño: los términos municipales de Arbo, Crecente, Mondariz, As Neves, Ponteareas, Salvaterra de Miño, Tomiño y Tui.

El área de elaboración de las carnes protegidas se extiende a todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia.

D.- Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.



Registros.

.El Consejo Regulador llevará los siguientes registros.

a) Registro de ganaderías.

b) Registro de cebaderos.

c) Registro de mataderos.

d) Registro de salas de despiece.

Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, en los impresos o en la forma que establezca el Consejo Regulador.

La inscripción en los registros es voluntaria, al igual que la correspondiente baja. Una vez producida ésta, deberá transcurrir un período de dos años para proceder a una nueva inscripción, salvo cambio de titularidad, de conformidad con lo que establece el artículo 20.2, en relación con el 11.2, del Real Decreto 728/1988, de 8 de julio.

Identificación

Todas las reses pertenecientes a una ganadería inscrita en los registros de la denominación específica serán identificables individualmente.

La identificación se hará con un crotal del tipo que apruebe el Consejo Regulador y expedido por éste, en el que el anverso lleva un código alfanumérico correlativo y en el reverso el logotipo de la denominación. En el momento de la identificación se extenderá un acta en la que figurarán los datos relativos a la explotación (titular, documento nacional de identidad o código de identificación fiscal en el caso de personas jurídicas y domicilio), los datos relativos al animal (número de crotal, raza, edad, peso, sexo), fecha de la identificación, y nombre del agente que hace la identificación. Dicha acta será firmada por el titular de la explotación o persona que lo represente y el agente actuante, quedando una copia en poder del titular de la explotación otra en poder del agente y otra será remitida al Consejo Regulador, que recogerá los datos en su base de datos informatizada.

Los crotales deberán ser colocados en una de las orejas de los animales, dentro de los sesenta primeros días de vida.

En caso de pérdida o deterioro de la identificación deberá comunicarse al Consejo Regulador, el cual, después de las comprobaciones oportunas, deberá corregir la anomalía.

Las carnes de las reses que no figuren identificadas como se establece no podrán ser

protegida por la denominación.

Certificación

Las dos medias canales, y en las piezas más importantes que afloran al exterior, se marcarán con un sello que incluye el logotipo de la denominación y la leyenda " Denominación Específica Ternera Gallega "

El Consejo Regulador garantiza la identificación , procedencia y calificación de las canales mediante un certificado de garantía, uno por cada media canal, que se ajusta a los modelos que se acompañan en el apartado H.- del presente expediente.

Otros

Solamente podrá aplicarse la denominación "Ternera Gallega" a la carne procedente de las instalaciones inscritas , que haya sido producida y faenada de acuerdo con las normas exigidas por el Reglamento de la denominación , calificada y certificada por el Consejo Regulador.

La descalificación de los animales, canales, piezas y sus porciones podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquiera de sus fases de producción o faenado.

El derecho al uso de la denominación específica en propaganda, publicidad, documentación, precintos o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en los registros de la denominación. No obstante, y previo los acuerdos convenientes, el Consejo Regulador podrá autorizar el uso de la denominación en publicidad a determinadas firmas de distribución o comercialización.

Las marcas, emblemas, símbolos, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicado al producto protegido, no podrá ser empleado, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otras carnes no amparadas por la denominación.

En las etiquetas propias de cada matadero y sala de despiece que comercialice carne amparada por la denominación "Ternera Gallega" figurará obligatoriamente de forma destacada, el nombre de la denominación, tipo de producto y pieza contenida en el envase, fecha de envasado y caducidad, además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente.

Con el objeto de poder controlar los procesos de producción, faenado y expedición y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y la calidad de las carnes amparadas por la denominación, las personas físicas o jurídicas titulares de las ganaderías e instalaciones vendrán obligadas a cumplimentar el soporte documental necesario para mantener la trazabilidad.

E.- Metodo de Obtención del producto

El transporte de ganado al matadero se realizará en vehículos adecuados, de forma que el animal no sufra alteraciones o molestias que puedan afectar a su bienestar o integridad física, de acuerdo con las normas que regulan esta actividad.

Los animales pertenecientes a ganaderías inscritas deberán llegar al matadero con el crotal de identificación, no pudiendo ser protegida su carne por la denominación si carece de dicha identificación.

El sacrificio de los animales y el faenado de sus carnes no podrá ser simultáneo al de otros animales no inscritos, debiendo realizarse por grupos constituidos por tipos iguales, de acuerdo a lo establecido.

En todo momento deberá ser posible relacionar la canal con el animal del que proceda.

Las canales que han de ser protegidas por la denominación no podrán ser congeladas

El sellado y la certificación de las canales será realizado por los veedores del Consejo Regulador en el matadero en el que se hayan sacrificado los animales.

El matadero podrá expedir canales, medias canales o sus cuartos a las salas de despiece inscritas en los registros y a los minoristas

En las salas de despiece, el despiece de las canales y los cortes de las piezas protegidas por la denominación no podrá ser simultáneo con el de otras canales y piezas no protegidas.

El almacenamiento deberá realizarse de forma que no conduzca a confusiones con otras piezas y sus porciones.

Los envases irán provistos de una etiqueta o contraetiqueta numerada, expedida por el Consejo Regulador, que deberá ser colocada en las salas de despiece, de forma que no sea posible su reutilización.

E.- Vinculo con el medio

1.- Histórico

En los comienzos de la protohistoria una rama humana celta disgregada del tronco ario, de filiación indo-europea, ocupó gran parte de Europa Central. En su lucha con los escitas y germanos, hacia el siglo XVII o XV antes de Jesucristo, partiendo de la orilla derecha del Rhin y las fuentes del Danubio, los escitas los empujaron hacia el Occidente, y los germanos hacia el Norte.



La región llamada céltica, según la mayoría de los historiadores antiguos, se hallaba circunscrita entre el Sena, el Garona, Los Alpes y el mar.

Un grupo de la poderosa raza de GAEL, procedente de la zona céltica francesa, atraviesa el Garona y siguiendo en su marcha la dirección de la cordillera pirenaica-cántabra-astur-galaica, ocupa los países del Norte de España. En su marcha desesperada llevaba consigo la única riqueza movilizable en aquella época: el ganado, y, por consiguiente, el ganado vacuno, que ya entonces llevaba varios siglos de domesticación.

En la época celta, la raza bovina que poblaba Galicia (sin cuidado, ni albergue, ni aprovechamiento agrícola) era fuente de carne y grasa; también la base de un esbozo de utilización industrial como eran las frágiles barcas de mimbre revestidas de cuero que, según algunos historiadores, utilizaron los hijos de Breogan en su expedición a Irlanda. Las monedas de cuero con un toro grabado en el reverso, que se atribuyen a la tribu de los Nerios, los cuchillos de hueso y demás objetos hallados en castros, dólmenes, túmulos y otros monumentos megalíticos ponen de manifiesto la importancia del ganado bovino.

La llegada a Galicia de las tribus bárbaras, instituye la monarquía sueva. Su cuarto monarca REMISMUNDO, para acabar de dominar a los gallegos, tiene que saquear el convento jurídico de Astorga, arrasar los campos y matar los ganados entre Tuy y Bayona. Ante el temor de una más completa destrucción de sus riquezas, que eran los campos y los ganados, depusieron las armas los naturales y se entregaron al trabajo de la tierra. Volvió Galicia a su antigua prosperidad y las tierras incultas volvieron a dar fruto, y el ganado vacuno gallego fué el instrumento de su redención.

El obispo ODOARIO de Lugo, en el año 760, para poblar el territorio de una diócesis, dió a las familias (siervos y vasallos) bueyes para la labranza, como base para cumplir su objetivo de repoblación humana.

El ganado vacuno gallego, siempre rústico, pequeño y montaraz, durante el medioevo, deja de serlo con el cultivo intenso agrícola. Sobre todo, desde que se importaron de América dos plantas tan interesantes como la patata y el maíz que a mediados del siglo XVI y en Galicia, se empleaban en la alimentación del ganado. Las tierras arables, cansadas del cultivo milenario de centeno, nabos, lino, bellotas y castañas, empezaron a producir patatas y maíz en cantidades tan crecientes, que la ganadería aumentó sorprendentemente de corpulencia. Así lo demuestra el acopio efectuado en el puerto de la Coruña, en tiempos de Felipe II, 1596, para aprovisionar a la Armada Invencible. Esta cargó 2.500 quintales de cecina, sacrificándose para ello 1.000 bueyes, lo que da un peso de 250 kg. por buey, no en canal completa sino solo de los cuartos utilizables para cecina. Esto hace suponer que el peso medio de los bueyes era de 575 kg. en vivo, promedio más que aceptable en aquella época, en la que la tierra y el ganado continuaban en esclavitud foral.

La evolución a la propiedad de la tierra, fue posible gracias a las utilidades obtenidas de la ganadería bovina. El ganado vacuno gallego en general, y la raza rubia gallega en particular, era entonces de aptitud mixta: motor para el trabajo agrícola, fuente de leche para



el consumo familiar y carne, que con su venta, permitía atender a las necesidades de otras adquisiciones.

A finales del siglo XVIII, el ganado gallego encontró un buen mercado de carnes en la Inglaterra que comenzaba a ser industrial, sosteniéndose casi hasta principios de nuestro siglo.

Hasta bien entrados los años sesenta Galicia suministraba carne a media España. Hoy, más de 50.000 explotaciones familiares tienen comprometida su rentabilidad con la producción de un ternero obtenido de forma tradicional.

2.- Natural

a) Orografía

El núcleo galaico formado fundamentalmente por granito y rocas cristalofílicas, debido al clima húmedo y templado de Galicia, está modelado en suaves colinas de cumbres aplanadas que los sistemas de fallas alpinas fracturan en una serie de horsts y fosas que delimitan el complejo mosaico comarcal de las tierras gallegas. La red fluvial viene en su mayor parte determinada por la red de fracturas.

b) Clima

La Comunidad Autónoma gallega se sitúa plenamente en la Iberia húmeda, dejándose sentir la influencia atlántica hasta las altas montañas del interior que actúan de pantalla e impiden que las brisas húmedas penetren en la Meseta. Las precipitaciones sobrepasan los 1.000 mm anuales.

Los contrastes térmicos se acentúan hacia las tierras altas del interior, donde son frecuentes las nevadas y heladas invernales.

c) Flora

En Galicia hay unos 3 millones de Ha, de las cuales cerca del 19 % corresponden a tierras de cultivo, un 12 % a prados y pastizales y un 61 % corresponde a terreno forestal.

En los prados cabe destacar dentro de las gramíneas las siguientes especies: *Agrostis vulgaris*, *Antoxantum odoratum*, *Holcus lanatus*, *Bryza media*, *Poa pratensis*, *Dactilo espontáneo* y entre las leguminosas *Lotus corniculatus* y *Trifolium pratense* y *repens*.

En los pastizales las especies presentes incluyen tanto gramíneas como leguminosas espontáneas: *poa*, *festuca*, *vallico* y algún trébol.

Se sitúan en zonas poco húmedas y a diferencia de los prados, ni se riegan eventualmente ni se estercolan.



En la provincia de Lugo, además debe destacarse la importancia de los cultivos forrajeros: maíz, remolacha y nabo forrajero.

3.- Sistemas de producción y elaboración

a) Producción

El ganado apto para suministrar carne protegida por la denominación específica pertenece a las razas Rubia gallega, Morenas del Noroeste, los cruces entre si y los cruces en primera generación de machos de las razas citadas con hembras de las razas Frisona y Pardo Alpina.

A pesar de ser cuatro las razas protegidas, destacaremos principalmente la raza Rubia Gallega, autóctona de la zona noroeste peninsular.

En sus orígenes fue raza de triple aptitud, pero con cierta preponderancia carnífera. La raza tiene una formato de tipo medio y proporcionado, tórax profundo, largo y arqueado; dorso y lomos anchos, planos y musculados y los muslos, nalgas y piernas, convexos y largos; esqueleto robusto, fuerte y bien desarrollado. Todas estas condiciones coinciden con la conformación general larga profunda con ampulosidad y anchura de los animales especializados en producción cárnica.

Piel poco abundante, pelo corto y mucosas sonrosadas, el color es fundamentalmente rubio trigueño o canela y es una raza de alto índice de fertilidad.

b) Elaboración

La elaboración comprende las operaciones de sacrificio, faenado y despiece previo a la expedición de la "Ternera Gallega".

G.- Estructura de Control

El Consejo Regulador está constituido por:

- a) Presidente.
- b) Vicepresidente.
- c) Siete Vocales en representación del sector ganadero, elegidos por y entre los ganaderos inscritos en los registros.
- d) Siete Vocales en representación de los mataderos, y salas de despiece, elegidos por y entre los inscritos en los registros.



- e) Dos delegados de la Administración que asistirán a las reuniones con voz, pero sin voto.

Su ámbito de competencia estará determinado: a) En lo territorial, por la respectiva zona de producción y elaboración. b) En razón de los productos, por los protegidos por la denominación en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, circulación y comercialización. c) En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes registros.

Es misión del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos del Reglamento de la denominación y velar por su cumplimiento, para lo que ejercerá las funciones relativas a la denominación específica que se le encomienda en el artículo 87 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y disposiciones complementarias.

Para las funciones técnicas que tiene encomendadas, el Consejo contará con los servicios necesarios.

El Consejo Regulador establecerá un programa de control y auditoría de calidad externo, que contratará con empresas de reconocida solvencia, previa aprobación de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Montes de la Xunta de Galicia. (Se acompaña protocolo de control con Foster Galicia S.A.)



H.- Etiquetado

- Las etiquetas comerciales propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.
- Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación Específica "Terнера Gallega".
- La carne destinada al consumo irá provista de una etiqueta o contraetiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador.

Se acompañan certificados de garantía y contraetiquetas del Consejo Regulador.



SUPREMA



JUNIO 021



JUNIO 402



N.º 813 LOMO ALTO

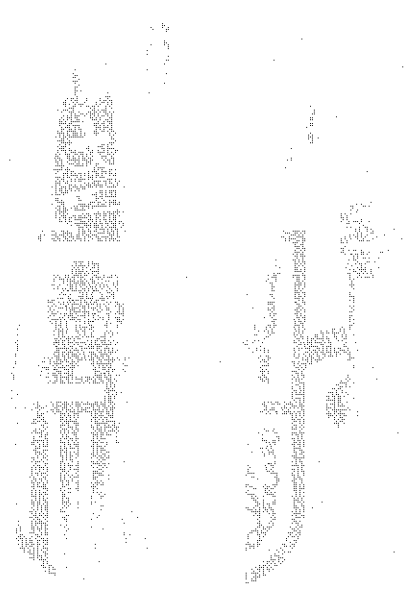


N.º 813 SOLOMILLOS



I.- Requisitos legislativos nacionales

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Orden de 18 de abril de 1995 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación Específica "Ternera Gallega" y su Consejo Regulador.





MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

DIRECCION GENERAL DE REGISTRO, IDENTIFICACION
Y SISTEMAS DE INFORMACION
Sistema de Información Geográfica
de Comunidades de Pesca

ESTADO VENEZOLANO
REPUBLICA BOLIVARIANA

J.- MAPAS DE LOCALIZACIÓN

DENOMINACION ESPECÍFICA "TERNERA GALLEGA"
ZONA DE PRODUCCIÓN

