C/2025/2111

2.4.2025

Publicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida o de una indicación geográfica protegida del sector de los productos agrícolas y alimenticios, tal como se contempla en el artículo 6 ter, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión

(C/2025/2111)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 6 ter, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA ORIGINARIA DE UN ESTADO MIEMBRO

«Ternera Gallega»

UE Nº: PGI-ES-0012-AM04 — 15 de octubre de 2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre del producto**

«Ternera Gallega»

2. **Estado miembro al que pertenece la zona geográfica**

España

3. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal)

4. **Descripción de la modificación o las modificaciones aprobadas**

Explicación de que la modificación o modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal:

Las modificaciones que se pretenden introducir en el pliego de condiciones de la IGP Ternera Gallega, responden todas ellas a la consideración de modificaciones normales, ya que no afectan al nombre de la denominación ni al vínculo del producto con el territorio ni implican restricciones al comercio.

1. Especificación de las condiciones de producción animal.

La primera modificación afecta fundamentalmente al apartado E) Método de obtención, del pliego de condiciones.

Supone la introducción de algunas especificaciones en relación con la alimentación y el manejo de los terneros en las explotaciones que optan por modelos productivos en extensividad o semi-intensividad.

Así, se establece la obligación de complementar la alimentación de los animales con concentrados y forrajes (acabado) y para eso se debe disponer de tolvas o comederos móviles distribuidos por las praderas. Además, cuando los animales se vayan a sacrificar con más de ocho meses de edad, deberán agruparse o estabularse en recintos cerrados y protegidos de las inclemencias meteorológicas para realizar ese acabado durante un período mínimo de dos meses. Para la exigencia de este último requisito se establece un período transitorio de dos años ya que en algunas explotaciones puede significar la necesidad de adecuar o construir alguna instalación para el ganado.

Se añade el siguiente texto:

«En los sistemas de producción extensivos y semi-extensivos es obligatorio complementar la alimentación de los animales y realizar el acabado o finalizado de los terneros durante un período mínimo de dos meses antes del sacrificio. Para ello se deberá disponer de tolvas o comederos móviles selectivos, distribuidos en las praderas y fácilmente accesibles, donde se les suministrarán forrajes, cereales y pienso.

([1]) DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

En dichos sistemas productivos, cuando los terneros se sacrifiquen con ocho o más meses de edad se deberán estabular o agrupar en recintos cerrados y protegidos de las inclemencias climatológicas, para realizar su finalizado, suministrándoles cereales y/o concentrados a libre disposición.

Transitoriamente, durante un período máximo de dos años, los terneros se podrán finalizar en las praderas, utilizando para ello las tolvas o comederos móviles selectivos, distribuidos de forma que puedan acceder a ellos. En las explotaciones de cebo la alimentación se basa en los forrajes y piensos autorizados.»

La modificación no afecta al documento único.

2. Introducción de especificaciones relativas a prácticas que favorecen el bienestar animal

Esta modificación afecta fundamentalmente al apartado E) Método de obtención, del pliego de condiciones.

Las prácticas ganaderas deben favorecer la protección medioambiental, la sostenibilidad de las explotaciones y el bienestar de los animales, de acuerdo con la legislación vigente.

Durante la crianza y el engorde se vigilará la limpieza y la libertad de movimientos de los terneros, las condiciones higiénico-sanitarias, el estado de los patios y zonas de descanso, que el suelo de las cuadras no sea resbaladizo ni rugoso y que las pendientes no superen el 5 %.

Se evitará la masificación de los establos, limitando a un máximo de 40 animales por lote, siempre que dispongan de una superficie mínima de 2,2 m^2/ternero mayor de seis meses; o a un máximo de 60 animales por lote, cuando dispongan de una superficie mínima de 4 m^2/ternero.

Se garantizará la calidad del aire, las condiciones térmicas y la iluminación en el interior de las instalaciones, apostando por la correcta ventilación y orientación de los establos, de forma que la concentración de NH3 a un metro de altura sobre el suelo no supere las 20 ppm, que el rango de temperatura interior oscile entre 0 y 35º C, y que los terneros dispongan de luz ambiental durante un mínimo de 8 horas diarias.

Se favorecerá el pastoreo, el acceso de los terneros a la comida y la disponibilidad de agua limpia. Los comederos deben tener, como mínimo, una longitud de 15 centímetros por cada ternero mayor de seis meses y habrá al menos un bebedero por cada quince terneros.

Se vigilará diariamente el estado de las instalaciones, la salud de los terneros y que no presenten daños ni comportamientos anómalos derivados de un déficit de bienestar animal, como dispersión, agresividad, miedo, movimientos erráticos, estrés, rechazo a la presencia humana, etc.

La modificación no afecta al documento único.

3. Introducción de la posibilidad de congelar la carne sin perder la certificación de la IGP Ternera Gallega cuando esta vaya destinada a la exportación a países de fuera de la Unión.

Esta modificación afecta fundamentalmente al apartado E) Método de obtención, del pliego de condiciones, y al apartado 3.5 del Documento único..

Introducción de la posibilidad de congelar la carne sin perder la certificación de la IGP Ternera Gallega cuando esta vaya destinada a la exportación a países de fuera de la Unión, excepto Andorra y el territorio de Gibraltar. En el pliego de condiciones vigente hasta ahora la carne no podía comercializarse como Ternera Gallega si en algún momento se sometía a un proceso de congelación.

Se añade:

«Las piezas de carne que sufran procesos de congelación perderán la protección de la IGP, salvo que dichas piezas se destinen para la exportación a terceros países fuera de la UE (no se considerarán, a efectos de esta excepción, ni Andorra ni el territorio de Gibraltar).»

La modificación afecta al documento único.

4. Se especifica la posibilidad de uso de la IGP como ingrediente.

Esta modificación afecta fundamentalmente al apartado E) Método de obtención, del pliego de condiciones

Establecer algunas especificaciones en relación con la posibilidad de utilizar carne de la IGP Ternera Gallega como ingrediente de otros productos elaborados e informar de ello a las personas consumidoras en el etiquetado. En concreto, se recoge la posibilidad de que, en ese caso, la carne pueda someterse a procesos de conservación, como el secado, el salado o la congelación, sin por eso perder la posibilidad de utilizar el nombre de la indicación geográfica en la mención del ingrediente en el etiquetado del producto.

La modificación no afecta al documento único.

5. Modificación de la estructura de control.

Afecta al apartado «G) Estructura de control» del pliego de condiciones. Se trata simplemente de adecuar los datos relativos al nombre del consejo regulador -que actualmente está tramitando su modificación para pasarse a denominar «Consejo Regulador de las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y Vaca Gallega - Buey Gallego»- y su dirección postal, una vez que cambió su domicilio social, así como sustituir la referencia que se hace a la norma EN 45011 por una referencia a la norma ISO 17065, que es la norma internacional que actualmente se aplica a las entidades que certifican productos.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Ternera Gallega»

UE Nº: PGI-ES-0012-AM04 — 15 de octubre de 2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre (de DOP o IGP)**

«Ternera Gallega»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de nomenclatura combinada*

— 02 - CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado 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 doce 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) Ternera Gallega categoría «Suprema»: esta 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 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 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 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 y 4

— Grados de engrasamiento para la conformación R: 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 el nombre registrado*

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), salvo que dichas piezas se destinen para la exportación a terceros países fuera de la UE (no se considerarán Andorra ni el territorio de Gibraltar).

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 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. **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 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 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.

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.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/produtos-carnicos/PC_Ternera_Gallega_Enero_2024_ES.pdf