



Vaca Galega
Boi Galego

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTExIDA

Consello Regulador
das IXPs de Carne
de Vacún de Galicia

Nº 46
XUÑO 2019

TERNERA GALLEGA Vaca Galega Boi Galego

INFORME DE ACTIVIDADE DA IXP TERNERA GALLEGA E DA IXP VACA GALEGA/BOI GALEGO

ORIGIN GREEN,
A APOSTA DE IRLANDA POLA SOSTIBILIDADE
NA PRODUCIÓN DO VACÚN DE CARNE

ENTREVISTA A
MAXIMINO VIAÑO

Presidente fundador de
Ternera Gallega



Seguro de ganado vacuno de reproducción y producción

Incluye saneamiento
ganadero.

Asegure la fertilidad
de su explotación.

Saneamiento
Aftosa
Ataque
masiva por
por muerte
destrucción de

Fiebre
tífica
virulencia
activo
estrada y



agroseguro



Más que un seguro

PARA SUSCRIBIR SU SEGURO DIRÍJASE A: • MAPFRE ESPAÑA CIA. DE SEGUROS Y REASEGUROS • AGROPELAYO SOCIEDAD DE SEGUROS S.A. • CAJA DE SEGUROS REUNIDOS (CASER) • SEGUROS GENERALES RURAL • ALLIANZ, COMPAÑÍA DE SEGUROS • PLUS ULTRA SEGUROS • HELVETIA CIA. SUIZA S.A. DE SEGUROS • MUTUALIDAD ARROCERA DE SEGUROS • CASER MEDITERRANEO SEGUROS GENERALES • CAJAMAR SEGUROS GENERALES S.A. • GENERALI DE ESPAÑA, S.A. SEGUROS • FIATC, MUTUA DE SEGUROS Y REASEGUROS • BBVASEGUROS, S.A. DE SEGUROS • AXA SEGUROS GENERALES • SEGUROS CATALANA OCCIDENTE • REALE SEGUROS GENERALES • MGS SEGUROS Y REASEGUROS S.A. • SANTALUCÍA S.A. CIA. DE SEGUROS • MUSSAP, MUTUA DE SEGUROS • AGROMUTUA-MAVDA, SDAD. MUTUA DE SEG. • PELAYO, MUTUA DE SEGUROS A PRIMA FIJA

XORNADA TÉCNICA

- 04 | **SOSTIBILIDADE, EXPERIENCIAS PRODUTIVAS E TENDENCIAS DE CONSUMO**

COLABORACIÓN TÉCNICA

- 06 | **ORIGIN GREEN, A APOSTA DE IRLANDA POLA SOSTIBILIDADE NA PRODUCCIÓN DO VACÚN DE CARNE**

ACTUALIDADE

- 10 | **A IXP TERNERA GALLEGA ORGANIZA UNHA GRAN ACCIÓN PROMOCIONAL NO CENTRO COMERCIAL “LA VAGUADA” EN MADRID**
- 11 | **A IXP TERNERA GALLEGA E A IXP VACA GALEGA/BOI GALEGO POÑEN EN VALOR OS CORTES ALTERNATIVOS NO SALÓN GOURMETS**

PROMOCIÓN

- 12 | **CARNES CON ESTILO SUPERA AS EXPECTATIVAS E CHEGA A 18 MILLÓNS DE PERSOAS**
- 13 | **TERNERA GALLEGA POUCO A POUCO AFIANZA A SÚA PRESENZA EN ALEMAÑA**

ORIGEN ESPAÑA

- 14 | **SEGUNDO ANO DA PRESIDENCIA DO CONSELLO REGULADOR DAS IXPs DE CARNE DE VACÚN DE GALICIA EN ORIGEN ESPAÑA**

INFORME

- 17 | **INFORME ACTIVIDADE TERNERA GALLEGA 2018**
- 20 | **INFORME ACTIVIDADE VACA GALEGA/BOI GALEGO 2018**

ARTIGO TÉCNICO

- 22 | **LAS MEDIAS VERDADES SOBRE EL IMPACTO AMBIENTAL DE LA GANADERÍA**
- 27 | **SITUACIÓN ACTUAL DA IXP VACA GALEGA/BOI GALEGO**

ENTREVISTA

- 28 | **MAXIMINO VIAÑO**

Edita

Consello Regulador das
IXPs de Carne de Vacún de Galicia

Coordina

Karen Wernink

Redacción

Montse Calvo
Laura Enríquez

Administración

Recinto feiral de Amio, s/n
Apdo. de Correos 2.014
15891 Santiago de Compostela
A Coruña (España)

Impresión

Gráficas Garabal, S.L.

Tirada

9.000 exemplares

Consello Regulador das IXPs de Carne de Vacún de Galicia

Recinto feiral de Amio, s/n
Apdo. de Correos 2.014
15891 Santiago de Compostela
A Coruña (España)

Tels.

981 57 57 86
981 57 48 99

Fax

981 57 48 95

Correo electrónico

consejo@vacundegalicia.com

web

www.vacundegalicia.com
© Consello Regulador das
IXPs de Carne de Vacún de Galicia

D.L.: C/692/2003

O Consello Regulador das IXPs de Carne de Vacún de Galicia, que xestona e dirixe a Indicación Xeográfica Protexida Ternera Gallega e a Indicación Xeográfica Protexida Vaca Galega/Boi Galego, celebrou a finais do pasado ano en Lugo unha Xornada Técnica conxunta, dirixida a gandeiros, profesionais técnicos, industria, distribución e consumidores. A Xornada trazou unha folla de ruta sobre a situación actual das dúas IXPs, nun contexto marcado á vez pola innovación e o respecto da tradición, a sostibilidade ambiental, as tendencias de mercado e o consumo da carne amparada polas citadas Denominacións de Calidade.

O presidente do Consello Regulador, durante a presentación da Xornada, describiu brevemente a situación actual, a problemática e as posibilidades produtivas e comerciais das dúas Denominacións, tendo en conta que no caso da IXP Ternera Gallega son case trinta anos de funcionamento, mentres que no caso da IXP Vaca Galega/Boi Galego só leva un ano e medio de actividade e con carácter provisional, xa que se está á espera de rematar os trámites para a súa inscrición no Rexistro Comunitario de Indicacións Xeográficas Protexidas.

A Xornada Técnica foi clausurada polo conselleiro de Medio Rural, José González Vázquez, nun acto no que tamén estiveron presentes o presidente da Deputación Provincial de Lugo, Darío Campos Conde, o tenente de alcalde de Desenvolvemento Sostible de Lugo, Xosé Daniel Piñeiro Villares, o Director Xeral de Gandaría,

Agricultura e Industrias Agroalimentarias, Silvestre José Balseiros e a delegada de Medio Rural en Lugo, Olga Iglesias, entre outras autoridades. Ao seu remate, tivo lugar un xantar de confraternidade para todos os asistentes, ao redor de 400 persoas.

O seguro do vacún, ferramenta clave na xestión de riscos das explotacións

A técnica de Agroseguro, **Noelia Aparicio**, falou do novo seguro que ofrece a súa agrupación para o gando vacún de reprodución e produción. Entre as novidades

destaca que f c N de W O L e' L ' c
 R ra E L l tW L
 qœ reRt S L In ō M t
 è cÑe t r : X M L

e Centroeuroa contan con consumidores máis informados e concienciados coa problemática. O sector de carne de vacún está na lanzadeira polas súas cargas de gases de efecto invernadoiro (GEI) e sobre todo pola súa pegada hídrica.

En Galicia “dispoñemos das mellores producións e produtos, pero, ademais de telos protexidos a nivel territorial (IXPs), é importante pór en valor as excelencias das nosas terras a través destas certificacións ambientais como información e garantía ao consumidor”, sinalou Cortiñas. “A calidade ambiental xunto co benestar animal van ser en pouco tempo criterios de formación de prezo das producións cárnicas e un valor máis que deberemos considerar. Un bo abastecemento e pouca dependencia alimentaria, xunto cun bo equilibrio da ración para reducir perdas, compensaría os datos de emisións GEI coa alta calidade organoléptica dos nosos produtos. A nosa gran riqueza de auga doce e excelente biodiversidade dos nosos territorios, ofrecen grandes posibilidades de desenvolvemento de negocio axudando a unha diferenciación positiva das nosas producións e a garantir valores de marca”, engadiu.

O modelo irlandés de ‘Origin Green’, referente en produción sostible

Cecilia Ruiz, directora de Bord Bia España, falou de ‘Origin Green’ como dun exemplo a seguir na produción alimentaria baseada na sostibilidade, un programa no que o goberno, sector privado e produtores irlandeses decidiron camiñar xuntos, desde 2012, a fin de apostar polas liñas de respecto ao medio natural que marcan cada vez máis as directrices da Unión Europea. “Signifícase satisfacer as necesidades do presente sen comprometer o futuro”. A iniciativa ten como obxectivo lograr que o 100% das granxas e empresas de fabricación de alimentos se subscriban e respecten os criterios de sostibilidade. É un programa de certificación voluntaria que mide índices como as emisións de gases de efecto invernadoiro, biodiversidade, uso da auga, eficiencia enerxética, xestión do chan e factores socioeconómicos. Despois de cada auditoría, o gandeiro recibe un informe cos resultados de rendemento da granxa que lle permite tomar decisións sobre a sostibilidade da súa explotación. As vantaxes deste modelo chegan tamén ao consumidor que, a través dun selo identificador, conta coa seguridade de que o produto que está adquirindo foi producido respectando o medio, cos máis altos estándares de calidade, benestar animal e trazabilidade.

Experiencias na produción de Vaca e de Boi en Galicia

Ángel Santos, de Friol, produtor de Vaca Galega de razas gandeiras autorizadas, falou de como o manexo, a alimentación, o benestar animal e outros factores loxísticos condicionan e influen significativamente tanto na rendibilidade das explotacións como na obtención dun produto de alta calidade. Tamén do importante que son o estado cárnico dos animais e a realización do engorde final nos últimos meses antes do sacrificio.

Blas Vila, de Monterroso, produtor de Boi Galego, de raza rubia galega e tamén cruzados, é fillo e neto de gandeiros. Encargado de conservar a tradición de criar bois á antiga usanza, recuperando non só o manexo dos animais, senón tamén escenarios naturais, camiños, pastos, devesas..., co obxectivo final de producir carne de alta calidade partindo de valores e sistemas tradicionais.

Eliseo Vázquez, de Paradela, produtor de Boi Galego de raza frisona. Capaz de criar 35 bois nos últimos sete anos, dispón dunha amplísima experiencia e, na actualidade conta coa axuda das novas xeracións á fronte do negocio familiar. Presentou unha valoración en clave cuantitativa de investimentos e retornos, centrada na importancia do manexo e en aspectos tan significativos como a alimentación e o benestar diario dos animais.

A importancia dos elaborados cárnicos de calidade nas novas tendencias de consumo

O presidente de Cedecarne e director xeral de Raza Nostra, **Carlos Rodríguez-Marcos**, explicou cómo o vacún de carne se enfrenta hoxe en día a un contexto bipolar: por un lado, a un novo consumidor máis crítico e comprometido con cuestións de benestar animal, orixe ou saúde. Polo outro, ábrenselle novas oportunidades de mercado con novas tendencias de cociñado, novos cortes, maior coñecemento das propiedades dos produtos, etc, nun escenario no que as redes sociais poden ser un gran aliado. Neste contorno, “o mercado español non debe perder de vista o que está sucedendo en lugares como Estados Unidos, Europa ou nalgúns países de Asia, onde o consumo de carne de vacún en fresco foi deixando paso hai tempo a outro tipo de elaborados cárnicos, de calidade, onde a conveniencia e a transparencia son atributos cada vez máis valorados polo novo consumidor”, concluíu.

ORIGIN GREEN, A APOSTA DE IRLANDA POLA SOSTIBILIDADE NA PRODUCCIÓN DO VACÚN DE CARNE

Irlanda, como Galicia, goza dunha gran reputación como fonte de alimentos, bebidas e ingredientes naturais de alta calidade. Grazas ás súas condicións climáticas naturais favorables, ten moito ao seu favor para a produción sostible de alimentos e bebidas.

No ano 2012, Bord Bia (organismo do Goberno irlandés para a promoción e mercadotecnia do sector agroalimentario), co obxectivo de mellorar, estruturar, afanar, consolidar, medir e verificar, —e apoiado pola es-

trategia agroalimentaria global do Ministerio Irlandés de Agricultura, Pathways for Growth e FoodWise 2025—puxo en marcha **Origin Green**, un programa nacional de sostibilidade para toda a industria de alimentos e bebidas de Irlanda.

Primeiro e único programa de sostibilidade a escala nacional para a produción de alimentos e bebidas no mundo, nel participan o Ministerio de Agricultura, o sector primario, o sector transformador e os sectores



A través de **Origin Green**, a comida irlandesa e a industria de bebidas están aliñadas con **15 SDGs**:





detallista e horeca, convidando a todos os chanzos na cadea de produción a mellorar nos seus parámetros de sostibilidade. Verificado de maneira independente por The Carbon Trust e Mabbet, funciona en todos os niveis da cadea de subministración, anima e axuda aos agricultores, produtores, transportistas, operadores, comerciantes polo miúdo e almacenistas de alimentos irlandeses a establecer e alcanzar obxectivos medibles de sostibilidade, reducindo o impacto ambiental, servindo ás comunidades locais con maior eficacia e protexendo os recursos naturais do país.

Ao unirse ao proxecto de Origin Green, os produtores de alimentos e bebidas comprométese a mellorar os seus criterios de sostibilidade en tres áreas clave: o abastecemento de materias primas, os procesos de fabricación e a sostibilidade social.

En 2015, as Nacións Unidas (ONU) introduciu a Axenda 2030 sobre o Desenvolvemento Sostible; un conxunto de 17 ambiciosos Obxectivos de Desenvolvemento Sostible Globais que inclúen desde o consumo e a produción responsables, a acción climática, as comunidades sostibiles, a saúde e o benestar, ata a loita contra a pobreza e a fame. Estes obxectivos, acordados por 193 líderes mundiais, incluída Irlanda, establecen unha folia de ruta para que os gobernos e a industria avancen cara un futuro máis xusto e máis sostible.

Naquel momento, como programa, Origin Green aliñábase con nove dos dezasete Obxectivos de Desenvolvemento Sostible da ONU. No momento presente, Origin Green xa comparte quince dos Obxectivos de Desenvolvemento Sostible Globais da ONU.

Origin Green a nivel de granxa

Os agricultores e gandeiros son a base da produción sostible de alimentos e bebidas. Producen os animais, froitas, verduras e cereais que conforman a base dos alimentos dos que nos alimentamos. Son administradores e custodios da terra e dos seus recursos naturais e corresponsables do seu bo uso.

Hai máis de 50.000 agricultores irlandeses que conscientes diso, son membros do recentemente actualizado Programa de Garantía de Calidade do Vacún e Cordeiro Sostible (SBLAS- Sustainable Beef and Lamb Assurance Scheme), que representan máis do 90% de toda a carne producida en Irlanda.

Ademais, das aproximadamente 18.000 granxas leiteiras, o 90% cumpren os requisitos para estar certificadas baixo o Programa de Garantía de Sostibilidade dos Produtos Lácteos (SDAS- Sustainable Dairy Assurance Scheme) de Bord Bia, coa ambición de que todos os gandeiros restantes estean certificados a finais do ano 2019. Irlanda xa ten o nivel máis baixo conxunto de Pegada de Carbono para a Produción Láctea en Europa (JRC, 2009).

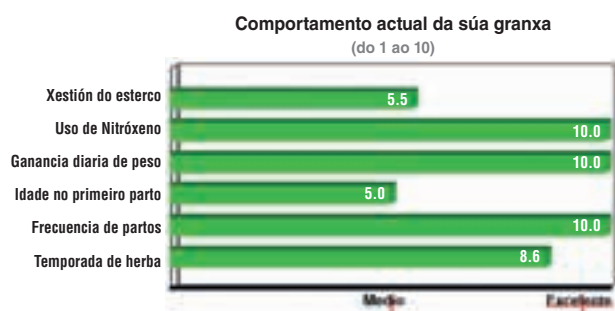
Os auditores de control de calidade de Bord Bia inspeccionan as granxas cada 18 meses e recompilan datos sobre a xestión sostible de cada granxa. A información recompilada por cada auditor combínase coas cifras doutras dúas bases de datos nacionais de gando, a da Identificación do Movemento de Animais (AIM - Animal Identification Movement) e a da Federación Irlandesa de Criadores de Gando (ICBF-Irish Cattle Breeders Federation).

Nas auditorías avalían as granxas en moitos aspectos, entre eles, a trazabilidade, a saúde e o benestar dos animais, as emisións de gases de efecto invernadoiro, a conservación da auga, a xestión do chan, a biodiversidade... Todo iso cun enfoque baseado na seguridade alimentaria e a agricultura sostible. Esta avaliación continua permite aos gandeiros tomar decisións obxectivas para mellorar a sostibilidade das súas granxas.

Ata a data, Bord Bia realizou **máis de 195.000 avaliacións da pegada de carbono a escala nacional**. Trátase de **auditorías supervisadas pola** acreditación independente de The Carbon Trust e o seu estándar PAS 2050. Estas auditorías, - unhas 800 á semana- verificadas de forma independente por Mabbett, consultora internacional líder en ambiente, saúde, seguridade e sostibilidade, proporcionáronlle a Bord Bia uns 25 millóns de puntos de datos sobre o desempeño das granxas irlandesas con respecto ás prácticas sostibles.



Cada gandeiro auditado recibe un informe coa pegada de carbono para a súa granxa de vacún (por exemplo: 14 Kg CO₂-eq / Kg de peso vivo), cunha comparativa coa media para o seu sistema de produción, así como cunhas recomendacións para reducir a súa pegada de carbono e ao mesmo tempo axudar a aumentar a rendibilidade. Estes consellos adoitan estar enfocados na mellora dos pastos e tempada de pastoreo, na fertilidade e taxas de parto e na ganancia diaria de peso en vivo.



Irlanda tamén conta cun organismo (Teagasc), que asesora aos gandeiros e axúdalles a introducir melloras aplicando as recomendacións da auditoría.



Origin Green na Distribución e Sector Horeca

Motivado polo obxectivo de involucrar a toda a cadea de subministración de alimentos e bebidas na sostibilidade, en 2016, Bord Bia desenvolveu un Programa de Sostibilidade para o Sector da Gran Distribución e Sector Horeca. Na actualidade, conta con seis membros aprobados: Musgrave Group, McDonalds Ireland, Sodexo Ireland, Lidl Ireland, HMS Host Ireland e Compass Group Ireland.

A Sostibilidade nos ollos dos consumidores: o caso de Italia

Nun recente estudo levado a cabo por Bord Bia entre os consumidores italianos sobre a sostibilidade no consumo e na compra de bebidas e alimentos, “salvagardar o ambiente” e “protexer a saúde” son os dous primeiros conceptos que os italianos relacionan coa “sostibilidade”.

Segundo a investigación realizada por Nomisma, os italianos vinculan o concepto de “sostibilidade” co ambiente e a súa conservación en 4 de cada 10 casos (39% dos enquisados), pero tamén coa protección da saúde (23%). Segundo a mesma enquisa, 7 de cada 10 italianos estarían dispostos a pagar máis para comprar alimentos sostibles e un 62% defínense como apaixonados ou interesados na sostibilidade, unha porcentaxe que está a aumentar rapidamente. Cremos que estes resultados se poden extrapolar a moitos mercados europeos.

Origin Green na actualidade

No momento actual, en 2019, os máis de 320 fabricantes verificados de Origin Green representan case o 95% do total das exportacións de alimentos e bebidas de Irlanda, tras un cuarto ano consecutivo de crecemento, constatando o compromiso dos fabricantes irlandeses de alimentos e bebidas coa sostibilidade e con Origin Green.

DETRÁS DE SU SALUD ESTÁS TÚ. TÚ CONFÍAS EN LA VACUNACIÓN.



//// PORQUE TE IMPORTAN ////
VACUNA

PROTEGIENDO LA SALUD DE TU REBAÑO,
PROTEGES LA NUESTRA TAMBIÉN.
PREVENIR ES MEJOR QUE CURAR.
COMPROMETÁMONOS JUNTOS.

Rispoval®
IBR-Marker
inactivatum

Rispoval®
IBR-Marker Vivum

Rispoval®
IntraNasal
RS + PI3

Rispoval®
Pasteurella

Rispoval®
RS-BVD

Rispoval® 3
RS-PI3-BVD

zoetis.es

zoetis

A IXP TERNERA GALLEGA ORGANIZA UNHA GRAN ACCIÓN PROMOCIONAL NO CENTRO COMERCIAL “LA VAGUADA” EN MADRID



O pasado mes de abril, Ternera Gallega realizou un gran esforzo promocional en Madrid para dar a coñecer tanto a Denominación como a carne que ampara. Para levar a cabo esta campaña, a IXP escolleu o centro comercial máis visitado e emblemático da capital, La Vaguada, realizando unha forte acción publicitaria con rotulación corporativa e con gran presenza en diversos espazos do establecemento durante seis días seguidos. Entre os formatos máis atractivos empregados durante a campaña, destacaron a pantalla de 360 grados, na que a imaxe de Ternera Gallega se promocionou repetidamente en vídeos de 30 segundos, ou o chamado *mega banner*, cunhas espectaculares dimensións de 10 metros de alto e 3 de ancho. Tamén chamaron a atención dos visitantes o anuncio proxectado nas escaleiras mecánicas, con 9 metros de percorrido, e as banderolas de 3 metros que colgaban do teito.

A actividade tivo gran repercusión, tal e como reflicten os datos de afluencia. Segundo a xerencia de La Vaguada, o centro recibiu máis de 408.000 visitantes durante a semana na que a campaña publicitaria estivo en marcha.

“Adestra duro, come tenro”, da man de Gómez Noya

En conxunto, a IXP ofreceu na Vaguada unha experiencia de marca moi impactante, que se completou coa celebración dunha clase mestra sobre nutrición e de-

porte, en compañía do triatleta Javier Gómez Noya, embaixador da Denominación, baixo o lema “Adestra duro, come tenro”, e cunha degustación para 500 persoas, servida desde unha cociña móbil instalada dentro do propio centro comercial.

Tanto este evento, como o spot protagonizado por Gómez Noya, difundíronse tamén en 9 pantallas de gran tamaño e en 60 soportes dixitais, instalados en zonas de paso, con gran visibilidade para os clientes do centro comercial. O día desta acción, o centro comercial superou as 76.000 persoas, apostando o establecemento La Vaguada tamén por dar difusión do acto nas súas redes sociais, onde acadou 22.000 impactos, que se suman aos máis de 100.000 logrados nos diferentes perfís dixitais de Ternera Gallega.



A IXP TERNERA GALLEGA E A IXP VACA GALEGA/BOI GALEGO POÑEN EN VALOR OS CORTES ALTERNATIVOS NO SALÓN GOURMETS EN MADRID



A IXP Ternera Gallega e a IXP Vaca Galega/Boi Galego estiveron, o pasado mes de abril, por segundo ano consecutivo no Salón Gourmets, unha das citas de referencia para a promoción dos produtos *delicatessen*. Acudiron cun expositor propio, no que organizaron clases mestras e degustacións de posta en valor dos cortes menos coñecidos das dúas Denominacións, para difundir os distintos usos culinarios das pezas menos habituais e mostrar a súa versatilidade gastronómica. Enfocadas a representantes do sector da restauración e da alimentación, ademais de xornalistas e *bloggers* gastronómicos, estas clases mestras sorprenderon aos asistentes pola variedade de pezas das carnes certificadas,

pola súa tenrura e xugosidade e polas súas diversas posibilidades culinarias.

Unha parte da agulla de Boi Galego foi a gran protagonista, impresionando aos asistentes por tratarse dun corte pouco coñecido gastronómicamente en España, que se acostuma a empregar para albóndegas ou hamburguesas. Non obstante, a IXP revalorizouno ao amosar a súa calidade, sabor e tenrura, cociñándoo simplemente á grella. Tamén chamaron a atención cortes procedentes das costelas (*espaldaña*) ou da zona ventral (*vacío*).

Da man de recoñecidos cociñeiros

As clases mestras estiveron impartidas por recoñecidos cociñeiros galegos, como o chef Javier Rodríguez "Taky", do Catering Boketé, Héctor López, do Restaurante España, en Lugo, José Manuel Mallón do Espacio Gastronómico Remollo e Oliver Fernández do restaurante Chanfainas, no Barco de Valdeorras.

Cada demostración culinaria serviu para explicar aos asistentes ao Salón Gourmets as cualidades diferenciais de Ternera Gallega, así como de Vaca Galega e Boi Galego; as razas admitidas en cada IXP, a orixe e a alimentación dos animais, ademais do sistema de control e trazabilidade que realiza o Consello Regulador.

Todo isto no marco dunha feira a que acudiron máis de 100.000 persoas de máis de 60 países, de maneira que as actividades realizadas polo Consello Regulador permitiron xerar novas oportunidades de negocio para as industrias rexistradas, así como promover as posibilidades gastronómicas das carnes amparadas entre os profesionais do sector Horeca e a distribución.



“CARNES CON ESTILO” SUPERA AS EXPECTATIVAS E CHEGA A 18 MILLÓNS DE PERSOAS



O plan de promoción conxunto de Ternera Gallega e Ternasco de Aragón acadou grandes resultados no seu primeiro ano de vixencia. Segundo datos da consultora GFK, conseguiu aumentar a notoriedade de ambas IXPs, que agora chega a case o 57% do público obxectivo (os consumidores de 25 a 55 anos). Son os resultados dunha campaña que impactou en 18 millóns de persoas a través das informacións publicadas, tanto *online* como *offline*, por diversos xornalistas e prescriptores.

Tamén se desenvolveu unha estratexia publicitaria en medios de comunicación xeralistas e gastronómicos, que sumou outros 2,5 millóns de impactos.

estilo apareceu en revistas como *Hola Cocina*, *Saber Cocinar*, *XL Semanal* ou *Cocina Fácil*, entre outras.

Pero as accións deste plan de promoción non só se limitaron aos medios, senón que se buscou tamén un contacto directo co consumidor nos puntos de venda. A campaña implantouse en máis de 650 establecementos das principais cadeas de distribución nacionais en Madrid, Cataluña, Comunidade Valenciana, País Vasco, Cantabria, A Rioxa e Navarra, onde se despregaron diferentes materiais publicitarios e divulgativos. Tamén se ofreceron 75 degustacións nos puntos de venda, nas que máis de 15.000 consumidores puideron comprobar a calidade das carnes de Ternera Gallega e de Ternasco de Aragón.

Así mesmo, desde a web www.carnesconestiloigp.com difundíronse 12 videoreceitas, 6 por cada IXP, ademais do anuncio de campaña, que recibiron case 8 millóns de visualizacións.

Todas estas accións conseguiron, segundo os datos de GFK, que Ternera Gallega e Ternasco de Aragón obtían cualificacións positivas dos consumidores e mellores resultados que outras carnes en atributos como “dan máis con fanza” ou “teñen mellor sabor”.

En maio daba comezo o segundo ano desta campaña, no que se espera chegar a máis de 770 puntos de venda e se afondará nas accións que tan bos resultados deron no seu primeiro exercicio.



TERNERA GALLEGA POUCO A POUCO AFIANZA A SÚA PRESENZA EN ALEMAÑA



A IXP Ternera Gallega segue abrindo mercado no país xermano gracias ao plan de internacionalización que vén desenvolvendo desde hai anos, baseado en accións de divulgación e en misións comerciais directas e inversas. Este plan permitulle á Denominación lograr que, a finais de 2018, 6 carnicerías tradicionais de diferentes localidades alemás fírmaren os primeiros acordos de colaboración co Consello Regulador das IXPs de Carne de Vacún de Galicia, quedando así adheridas ao sistema de control, ademais de recibir publicidade e materiais de imaxe corporativa.

Presentacións de produto en Alemaña e misións comerciais inversas

O pasado mes de maio, técnicos da Denominación viaxaron á zona de Baviera para manter encontros con profesionais do sector e da canle horeca, ademais de realizar visitas técnicas aos puntos de venda que xa comercializan a carne amparada. Nas cidades de Memmingen, Oberstdorf e Unterroth, ofrecéronse varias presentacións de produto, con demostracións culinarias de diferentes cortes, ás que asistiron máis de 60 persoas.

Xa en setembro de 2018, fixéronse presentacións da carne certificada en Neuss, Wittlich, Melsungem e Frankfurt, mediante clases gastronómicas e conferencias técnicas dirixidas ao sector hostaleiro e á distribución, ademais de á prensa especializada e ao cliente final.

Estas accións en Alemaña complementáanse coas misións comerciais inversas en Galicia. A finais de xaneiro deste ano, a IXP recibiu a visita dun grupo de profesionais cárnicos xermanos, que coñeceu *in situ* como funciona o Consello Regulador e o seu sistema de control. Visitaron varias gandarías inscritas, onde os inspectores de campo lles amosaron o seu traballo, e achegáronse ás industrias para coñecer máis sobre a certificación e etiquetado das canais e sobre o control da trazabilidade da carne.

Co obxectivo de que os nosos convidados se convertan nos mellores prescriptores do produto ante os seus clientes, tamén asistiron a unha clase de cociña de diferentes pezas, da man do chef Javier Rodríguez "Taky". Un programa similar se seguiu no mes de outubro do pasado ano, cando visitaron a IXP os representantes de dúas comerciais cárnicas procedentes de Italia, coas que se mantiveron os primeiros contactos.



SEGUNDO AÑO DA PRESIDENCIA DO CONSELLO REGULADOR DAS IXP_s DE CARNE DE VACÚN DE GALICIA EN ORIGEN ESPAÑA

Este 2019 cúmprese o segundo ano da presidencia do Consello Regulador das IXP_s de Carne de Vacún de Galicia na Asociación Española de Denominaciones de Origen, **Origen España**. Con xa once anos de andadura, esta asociación agrupa na actualidade a 60 denominacións de orixe e indicacións xeográficas protexidas alimentarias, que acadan máis do 75% do valor comercial de produtos acollidos a DOP e IXP en España.

Origen España naceu coa vontade de integrar as voces destas dúas figuras de calidade nun interlocutor único, para impulsar unha mellor e máis eficaz protección das

DOP e IXP, defendendo e potenciando o esforzo de quen traballa cada día por conseguir produtos agroalimentarios de calidade, con tradición, garantía e reputación únicas.

Órganos de representación

Os órganos de goberno de **Origen España** son a Asemblea Xeral, integrada por todos os asociados, e a Xunta Directiva elixida por ela, cun mandato de dous anos prorrogable. Así mesmo, a Asociación conta cun Comité Técnico coa función de asesoramento á Xunta Directiva e de apoio na xestión a coordinadora xeral.

XUNTA DIRECTIVA ACTUAL:

PRESIDENTE DE ORIGEN ESPAÑA:

CR IXP_s de Carne de Vacún de Galicia
D. Jesús González Vázquez



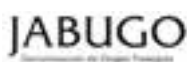
VICEPRESIDENTES DE ORIGEN ESPAÑA:

FCR DOP Queso Manchego
D. Antonio Martínez Blasco



CR DOP Jabugo

D. Guillermo García-Palacios Álvarez



CR DOP Pimentón de la Vera
Dña. Teresa Bartolomé García



SECRETARIO DE ORIGEN ESPAÑA:

CR IGP_s Jijona y Turrón de Alicante
D. Federico Moncunill Gallo



TESOUREIRO DE ORIGEN ESPAÑA:

CRDOP Torta del Casar
D. Javier Muñoz Pérez



VOGAIS DE ORIGEN ESPAÑA:

CR DOP Uva de Mesa
Embolsada del Vinalopó
D. José Bernabéu Cerdá



CR DOP Los Pedroches
D. Antonio Jesús Torralbo Buenestado



CR DOP Sierra Mágina
D. Salvador Contreras Gila



CR DOP Pimentón de Murcia
D. Pedro Piernas Cánovas



Representación sectorial

Ademais da defensa das DOP e IXP, a representación sectorial é outro dos piares sobre os que se sustenta a acti vidade de **Origen España**. No que at nxe á represen tación sectorial, **Origen España** colabora estreitamente co Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación na promoción dos produtos agrícolas e alimentarios con DOP e IXP, na contribución ao desenvolvemento do sec tor agroalimentario e no fomento do consumo en xeral dos produtos de calidade con DOP e IXP españois, e en par ticular dos que conforman a Asociación. Tamén co labora con ENAC (Ent dade Nacional de Acreditación), par ticipando como interlocutor en consultas técnicas e para a potenciación das relacións coas propias ent dades en benef cio dos seus asociados.

Origen España conta tamén con representación en ORIGIN (Organization for an International Geographical Indications Network) e na Asociación Española para a Calidade, da que é vogal do Comité Agroalimentario. Ten liñas de traballo establecidas coa EUIPO (Oficina de Propiedade Intelectual da Unión Europea) e coa OEPM (Oficina Española de Patentes e Marcas), nas que contribúe ao reforzo da defensa do rexistro dos nomes e marcas asociadas ás DOP e IXP.

A Asociación ten establecidos convenios de colaboración co Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación, coa Asociación de Cadeas Españolas de Supermercados (ACES), co Basque Culinary Center e coa Garda Civil, entre outros.

Loita contra o fraude

A loita contra o fraude é tamén un dos principais campos de acción. Para iso ten establecidas liñas de colaboración a catro niveis: Ministerio e Comunidades Autónomas; In-

ternet; Oficina Española de Patentes e Marcas e EUIPO; e coa Garda Civil. Ademais, desde **Origen España** levouse a cabo a revisión da “Guía para inspecciones en mercado. Correcto e etiquetado de productos agroalimentarios con calidad diferenciada españoles y europeos”.

No tocante a Internet, en colaboración coa Secretaría Xeral de Fomento da Sociedade da Información, dentro da Secretaría de Estado de Telecomunicacións, **Origen España** informará das situacións con fi tivas con respecto ás DOP e IXP e establecerá reunións con plataformas online para fixar un código de autorregulación.

En colaboración coa Oficina Española de Patentes e Marcas (OEPM), **Origen España** participou nunha Xornada de formación específica para o intercambio de información e o establecemento dun futuro convenio de colaboración, abrindo unha liña de colaboración para a posible participación en reunións OEPM - MAPA. Por último, na loita contra o fraude, a Asociación proporciona apoio á Garda Civil e SEPRONA nesta materia, mediante un protocolo de colaboración para o intercambio de información e formación.

Promoción: Historias na túa mesa

En materia de promoción, **Origen España** está desenvolvendo, con apoio financeiro da UE, a campaña “Historias na túa mesa”, a través da cal busca informar e sensibilizar aos consumidores para que coñezan e recoñezan os selos europeos de calidade diferenciada, como son a DOP e a IXP dos produtos alimentarios. As accións principais son: actividades de relacións públicas, organización dun evento anual destacado, edición de vídeos informativos, emisión de anuncios e reportaxes en revistas e suplementos, anuncios e accións informativas de campaña en Internet e redes sociais.



O SABOR DE GALICIA

TRADICIÓN | CALIDADE | INNOVACIÓN



- O maior centro de procesamento de tenreira en Galicia.
- Excelente materia prima de provedores seleccionados.
- Artesanía e tecnoloxía avanzada nun rigoroso proceso de produción.
- Variedade de presentacións: canal, corte e bandexa.



Novafrigsa - Grupo Coren.
Lamablanca, Coeses 27181 Lugo
T. 982 20 89 89.
Correo-e: novafrigsa@coren.es
www.novafrigsa.es
www.coren.es



TERNERA GALLEGA MANTÉN AS SÚAS CIFRAS NO CAMPO E CRECE NO MERCADO



O presidente do Consello Regulador, Jesús González, acompañado polo conselleiro do Medio Rural, José González Vázquez, na presentación do Informe de Actividade da IXP Ternera Gallega e tamén da IXP Vaca Galega/Boi Galego no ano 2018, que tivo lugar o pasado 14 de marzo, en Santiago de Compostela.

A IXP Ternera Gallega pechou o exercicio 2018 incrementando substancialmente as súas cifras de mercado, certficando 96.472 canais e comercializando 21.369 toneladas de carne, acadando un valor económico en primeira venda de 122 millóns de euros, con presenza en 1.338 carnicerías e supermercados. Así mesmo mantvo as súas cifras de actvidade no campo, con 8.199 explotacións e 132.868 tenreiros rexistrados. A nivel socioeconómico, foi un ano estable, con prezos moderados que futuaron entre 4,30 e 5 € / kg canal, dependendo da época do ano, da conformación da ca-

nal, do estado de engraxamento e da categoría (Ternera Gallega Suprema ou Ternera Gallega).

A nivel territorial, a provincia con maior peso tanto no ámbito produtivo como industrial segue a ser Lugo, concentrando o 73% das explotacións gandeiras inscritas, máis do 57% dos tenreiros rexistrados e o 42% da actvidade industrial cárnica de vacún.

E no tocante a nivel comercial, as categorías principais son Ternera Gallega Suprema e Ternera Gallega, practcamente nunha situación de equilibrio nas súas cifras, así como Ternera Gallega Suprema - Carne de Rubia Gallega.

201

es.
nente
imero
o lixei-

8

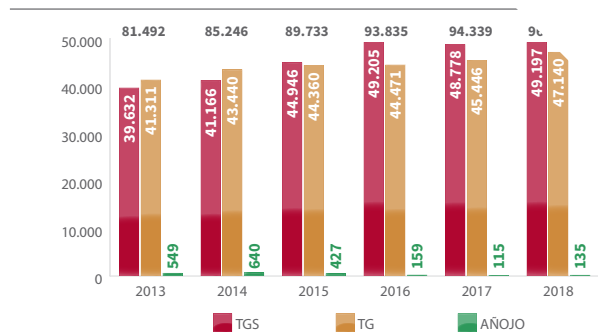
57.139

Canais certificados

O número de canais de carne comercializadas bu- ron con valores por enriba cert ffcadas foi de 96.472, ment- ne amparada ascendeu a 21.369 .

carne
cias e
mento
s pola

CANAIS CERTIFICADOS



2.00
0

2018

EXPLOTACIÓNS INSCRITAS

8.199

INDUSTRIAS E
COMERCIAIS

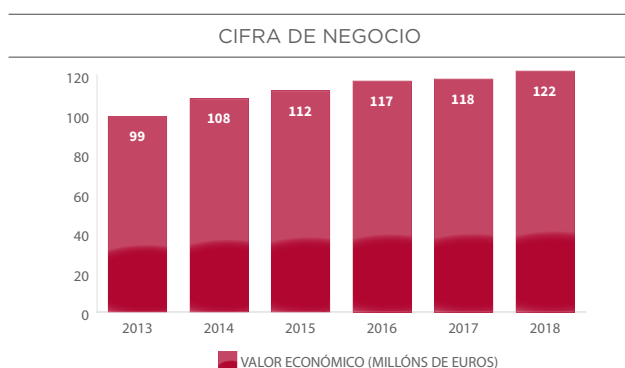
100

TERNEIROS REXISTRADOS

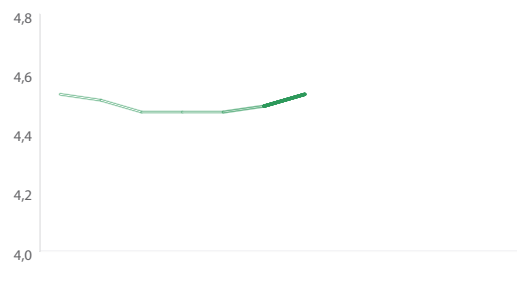
132.868

Valor económico e evolución dos prezos en orixe

O valor económico en primeira venda da carne comercializada foi de 122 millóns de euros, cun aumento do 3,4% que vai acorde co crecemento en volume de produto, xa que os prezos dos xatos e da carne seguiron unha tendencia e valores parecidos aos do ano anterior.



En 2018, os prezos en orixe futuaron moi pouco respecto aos do ano anterior, oscilando entre 4,30 e 5 € / kg canal, dependendo da época do ano, da conformación da canal así como do estado de engraxamento e da categoría (TG Suprema ou Ternera Gallega).



Establecementos de venda e distribución do consumo

O número de puntos de venda con imaxe corporativa de Ternera Gallega situouse en 1.338, predominando a comercialización da carne con Denominación nas cadeas de supermercados (71,1%), hipermercados (14,9%) e carnicerías tradicionais (12,8%).

O seu consumo repártese entre Galicia (44%), o resto de España (53%) e a exportación (3%), que continúa o seu incremento pouco a pouco grazas ao Plan de Internacionalización posto en marcha pola IXP. Ternera Gallega está presente en Alemaña, Portugal e Andorra.



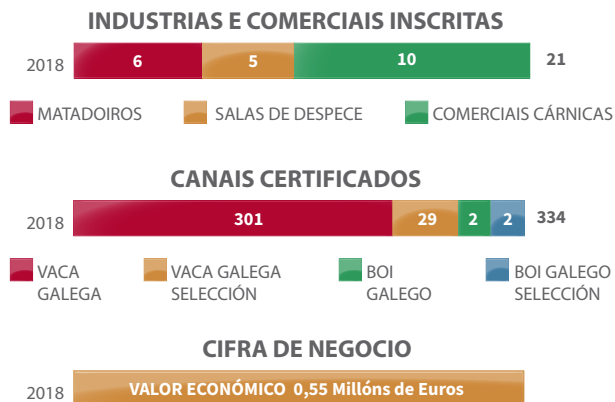
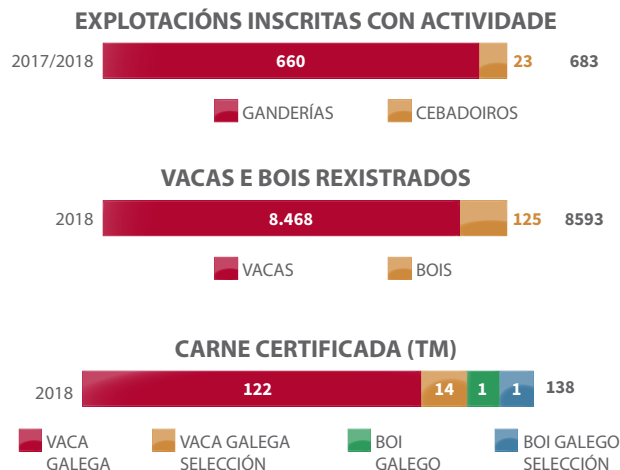
A IXP VACA GALEGA/BOI GALEGO REXISTROU MÁIS DE 8.500 ANIMAIS E CASE 700 EXPLOTACIÓNS NO SEU PRIMEIRO ANO DE ACTIVIDADE

A IXP Vaca Galega/Boi Galego, durante o ano 2018, inscrición 683 explotacións con actividade e rexistrou 8.593 animais (8.468 vacas e 125 bois). Na actualidade conforman a IXP 21 industrias e comerciais cárnicas inscritas, onde se certificaron 334 canais, que sumaron 138 toneladas de carne.

Durante o 2018 ano continuou o proceso de recoñecemento e rexistro da IXP na Unión Europea, e paralelamente mantívose o proceso da súa posta en marcha co rexistro das explotacións e animais e, sobre todo, coa certificación e comercialización das primeiras canales. En materia de **control**, o Consello Regulador das IXPs de Carne de Vacún de Galicia continuou facendo un esforzo significativo, levando a cabo, no caso da IXP Ternera Gallega, 22.503 inspeccións, se tomaron 2.538 mostras e se realizaron 3.124 análises e 2.174 probas de ADN.

Este labor foi extensivo ao caso da recién creada IXP Vaca Galega/Boi Galego, realizando 718 inspeccións e 18 probas de ADN. O programa de control é fundamental para garantir a orixe, a trazabilidade e a calidade da carne amparada, ofrecéndolle aos consumidores seguridade para contar coa súa confianza.

No tocante á **promoción**, na IXP Ternera Gallega apostouse polas redes sociais e medios convencionais, tomando como referencia a campaña con Gómez Noya "Adestrado, come tenro" e a Campaña "Carne con Estilo" a nivel estatal (conxuntamente coa IXP Ternasco de Aragón). No caso de Vaca Galega/Boi Galego cómpre salientar a súa presentación pública en dúas degustacións celebradas en Santiago e Lugo, e tamén nas principais citas agroalimentarias, como a Feira Alimentaria, Gourmets ou a Feira Abanca Semana Verde de Galicia.



EXPLOTACIÓNS INSCRITAS

683

ANIMAIS REXISTRADOS

VACAS 8.468
BOIS 125

CANAIS CERTIFICADOS

VACAS 330
BOIS 4

CARNE CERTIFICADA

138 TONELADAS

INDUSTRIAS E COMERCIAIS

21

INSPECCIÓN

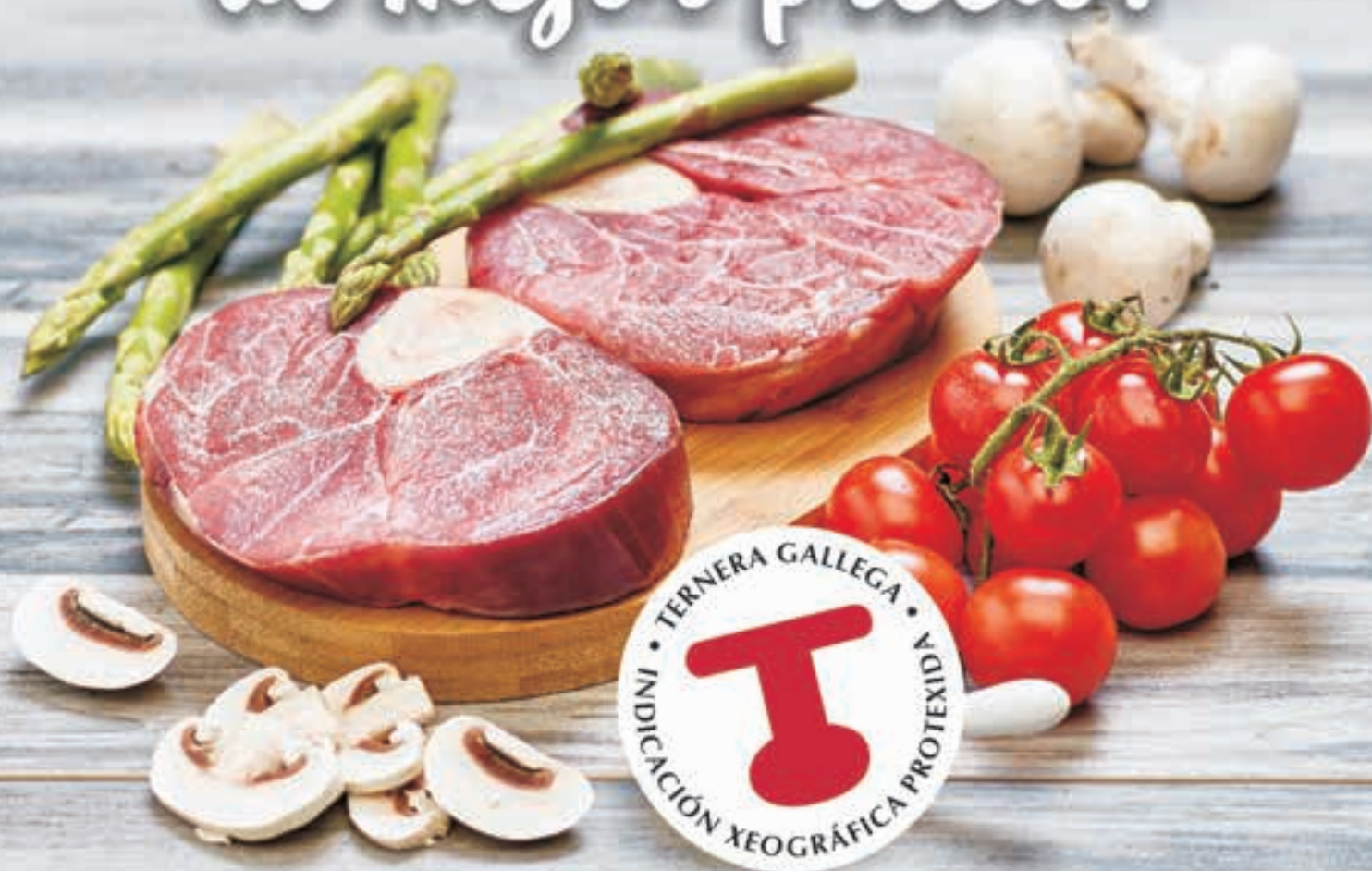
718

VOLUME DE NEGOCIO

0,55 MILLÓN



*Calidad
al mejor precio.*



www.froiz.es

LAS MEDIAS VERDADES SOBRE EL IMPACTO AMBIENTAL DE LA GANADERÍA

Fonte: Campo Galego (David Glez. Eirexas)

Recientemente se celebró la Semana Mundial Sin Carne, una iniciativa de distintos colectivos para reducir el consumo de proteína animal, por lo que consideran elevado impacto medioambiental. ¿Realmente es así?

Entre el 17 y el 23 de junio se celebró la **dial Sin Carne**, una iniciativa impulsada por distintos colectivos para denunciar lo que consideran efectos negativos para el planeta y para la salud humana que tiene el consumo de proteína animal.

En España una de las organizaciones más activas está siendo Greenpeace, que bajo el lema “¡Súmate al Reto Sin Carne!”, denuncia, entre otros efectos, que “la ganadería contribuye al cambio climático, ya que es responsable de la emisión del 14,5% de los Gases de Efecto Invernadero (GEI), especialmente el metano y el óxido nítrico, tanto como todos los coches, trenes, barcos y aviones juntos”.

Greenpeace acusa también a la ganadería de “monopolizar la tierra cultivable, con cerca del 75% de la superficie agrícola destinada a la ganadería, tanto en forma de pastos como para producir piensos”. Además, la campaña critica que “la ganadería demanda altas cantidades de agua. Por ejemplo, para producir 1 kg de filete de ternera son necesarios 15.000 litros de agua”.

Sin embargo, para César Resch Zafra, investigador responsable de la producción de leche de vacuno en el Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo (CIAM), “esta campaña mezcla de forma interesada datos que no son ciertos”.

“Comparto que sí que es cierto que hay un exceso de proteína animal en las dietas de la población occidental y eso hay que corregirlo. Pero se generaliza de forma gruesa poniendo en el mismo lado a la carne procedente de la ganadería industrial, por ejemplo de porcino o de avicultura, que la

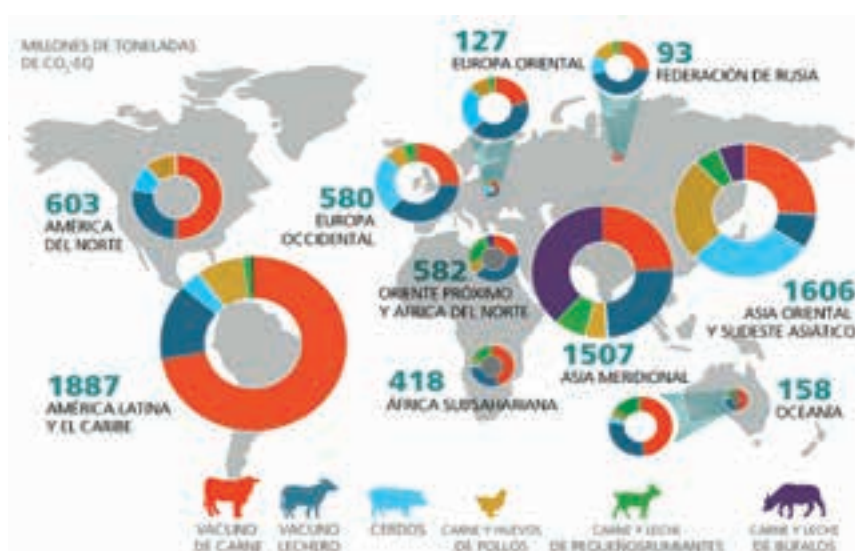
carne o la leche de ganado vacuno, que por lo menos en el caso de Galicia el ganado se alimenta principalmente de forrajes locales, y presta unos servicios ecosistémicos beneficiosos para el medioambiente”, explica el investigador de este centro público.

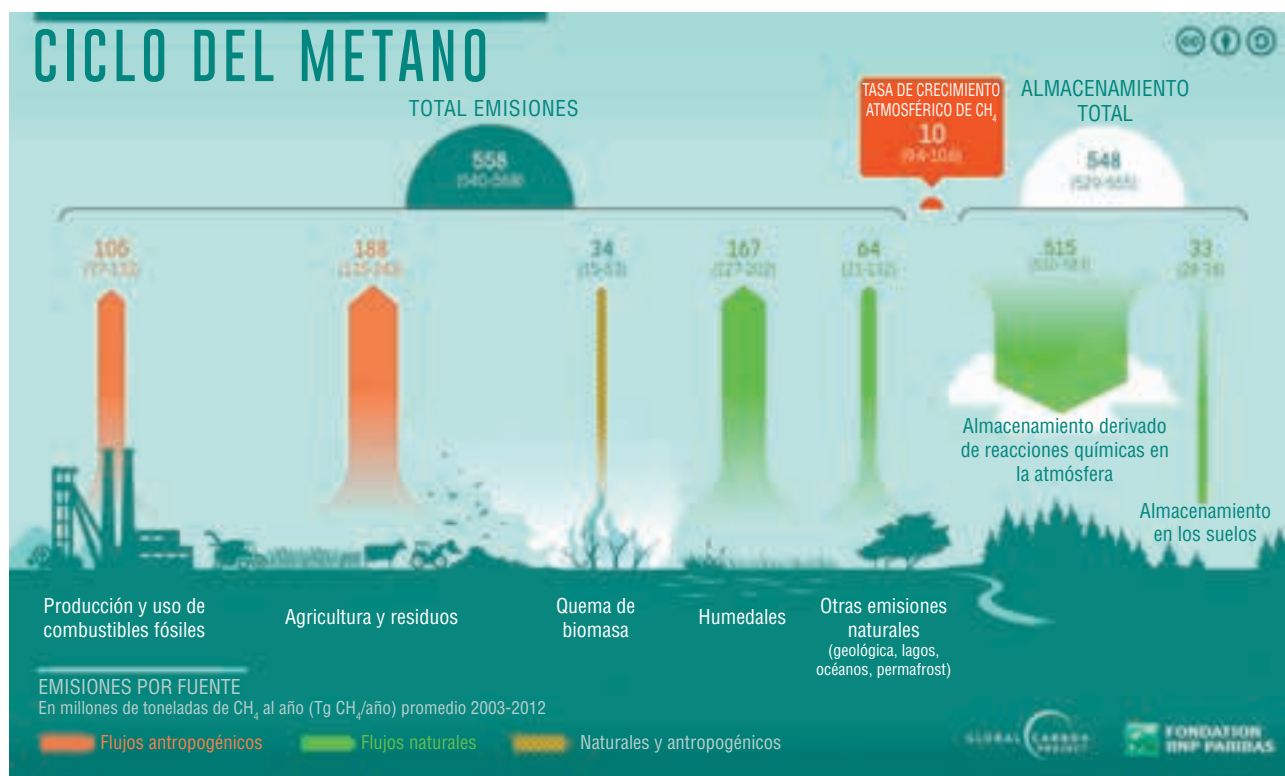
1) La ganadería es responsable de la emisión de gases de efecto invernadero

Efectivamente, la ganadería y la agricultura -no solo la primera- son responsables de la emisión del 15,5% -un 12% en España- de las emisiones globales de gases de efecto invernadero, según recoge el siguiente gráfico elaborado a partir de datos de la FAO y del World Resources Institute.



Sin embargo, se sitúa lejos de la principal fuente de emisión, que es el sector energético (30% de las emisiones), y ligeramente por debajo de otros sectores





(18%), y prácticamente a la par que el transporte (15%) y las actividades de la industria manufacturera y de la construcción (13%).

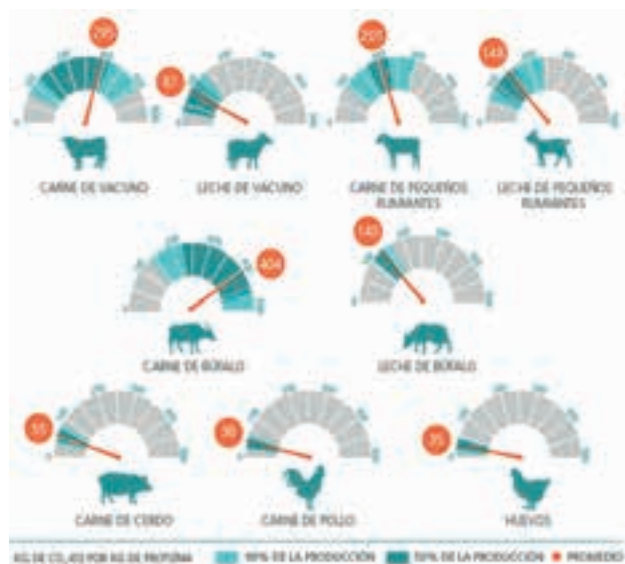
Si analizamos las emisiones de CO₂ de la ganadería por áreas geográficas, y según datos de la FAO, los principales emisores son América Latina y el Caribe, con 1887 millones de toneladas, Asia Oriental y Sudeste asiático, con 1606 millones de toneladas y Asia Meridional, con 1507. Europa occidental se sitúa junto con América del Norte en una posición bastante inferior, con 580 y 603

millones de toneladas de dióxido de carbono que corresponden a la ganadería.

Según los expertos, esto se debe fundamentalmente a los avances en mejora genética y en calidad de los forrajes, que permiten que la ganadería en los países occidentales sea mucho más eficiente en la conversión de forrajes y cereales en kilos de carne, leche o huevos. Si se analizan las emisiones de CO₂ por especie, el porcentaje varía mucho según los países, por ejemplo de 100 a 400 kilos de CO₂ por kilo de proteína en la carne de vacuno. En todo caso, y sin tener en cuenta otros parámetros, los que menos emisiones de CO₂ provocarían serían la carne de pollo y los huevos, seguido del porcino y de la leche de vaca.

En cuanto al metano, Frank Mitloehner, profesor y especialista en calidad del aire en la Universidad de California-Davis, destacó en la última Conferencia de Ideas Alltech (ONE19), que “la verdadera amenaza al cambio climático, los combustibles fósiles, se ve opacada por la guerra de los medios de comunicación contra el ganado”.

“Los combustibles fósiles son la principal contribución al cambio climático provocado por el hombre, no la ganadería. En el caso del metano producido por el ganado y la agricultura, es cierto que representa alrededor del 30% del global, pero es muy diferente de los gases



de efecto invernadero creados por los combustibles fósiles, ya que el metano eructado por los rumiantes permanece en la atmósfera durante 10 años antes de convertirse en CO₂ y ser absorbido de nuevo por las plantas, como maíz forrajero o praderas, que se cultivan para alimentar al ganado, estableciendo un ciclo continuo de equilibrio”, destacó.

2) Para producir un 1 kilo de carne son necesarios 15.000 litros de agua

El ganado vacuno es uno de los más eficientes en el uso de agua, pues de cada litro que bebe una vaca el 14% es devuelto en forma de orina, como fertilizante; el 44% en las heces, como materia orgánica, y el 25% en la leche, dedicando el 17% restante al proceso biológico de respiración y transpiración.

¿Cómo utiliza el agua el ganado vacuno?

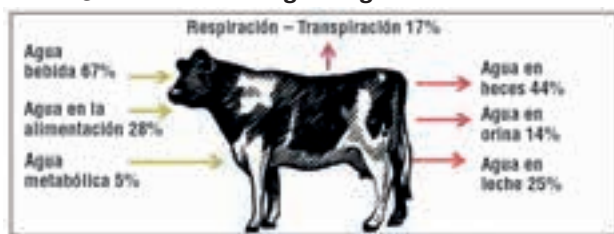


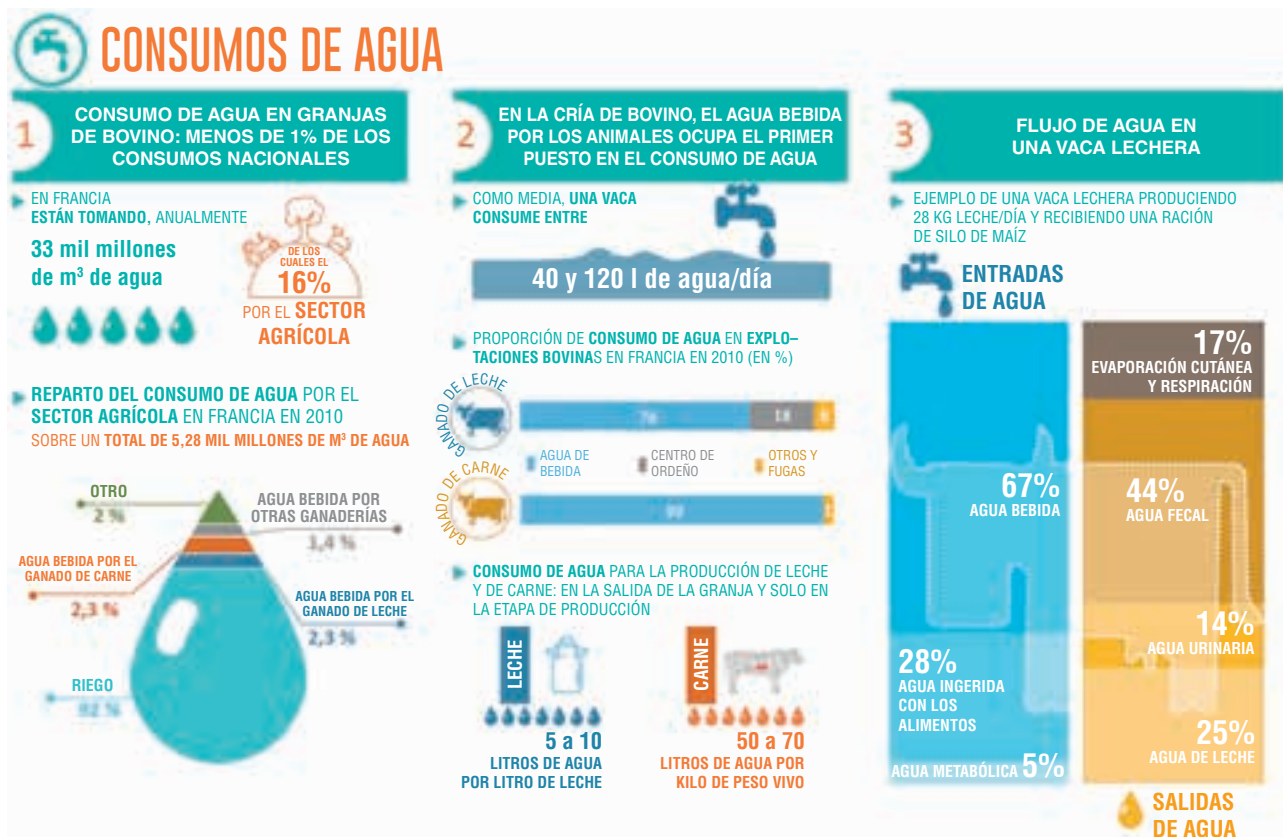
Figura 3: Balance hídrico de una vaca lechera Holstein lactante en %. Los números no deben ser utilizados como referencia por defecto ya que el flujo de agua depende de rendimientos de leche específicos, ingestas de materia seca, pesos corporales y contenidos de materia seca en la dieta.

Para César Resch Zafra, investigador del Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo (CIAM) “es una afirmación sin base científica decir que para producir un kilo de carne se necesitan 15.000 litros de agua”.

Y es que, tal y como subraya “hay consenso internacional en distinguir entre el agua extraída de pozos o de la red de suministro para regar los cultivos con los que se alimenta al ganado, del agua de lluvia, que no entraría dentro de esta huella de agua”.

“En Galicia hemos realizado distintos estudios y para producir un litro de leche se necesitan entre 3 y 5 litros de agua, ya que tanto las praderas como los cultivos de maíz no se riegan. Y en el caso de nuestra ganadería de vacuno de carne, basada en el pastoreo, sería algo más. Otro modelo totalmente distinto sería el de macrogranjas de miles de vacas en medio del desierto o del páramo, que compran y/o riegan todos los forrajes, como alfalfa deshidratada, etc.”, añade.

En el caso de Francia, los estudios realizados por el instituto público INRA concluyen que para producir un litro de leche se necesitan entre 5 y 10 litros de agua, y para producir 1 kilo de carne de vacuno se emplean de 50 a 70 litros de agua, muy lejos de los 15.000 litros que difunde la campaña de la “Semana Mundial sin Carne”.



3) La ganadería utiliza demasiada tierra cultivable

Otra afirmación sin base es que la ganadería emplea cada vez más tierras de cultivo. Sin embargo, la realidad en el mundo occidental es la contraria: cada vez se produce más cantidad de proteína animal con menos cabezas de ganado y con menos superficie.

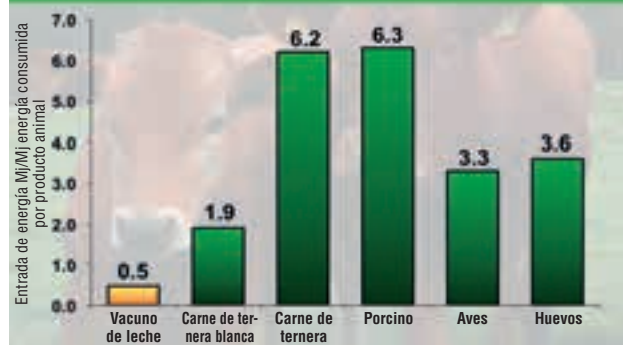
En el caso de Galicia, el 70% del alimento que consume el ganado vacuno son forrajes cultivados en el entorno de las ganaderías y fertilizados en buena medida con las propias deyecciones del ganado, dentro de una economía circular sostenible.

Además, diversos estudios realizados en Francia, Estados Unidos, Inglaterra o Irlanda recuerdan que gran parte de los alimentos que consume el ganado no son aprovechables por los humanos, siendo en este sentido los rumiantes unos de los más eficientes en transformar fibras vegetales en leche y carne.

Además, muchos de los terrenos que se utilizan para alimentar a la ganadería son tierras marginales no aptas para el cultivo de vegetales para el ser humano.

Eficiencia en la conversión de energía consumible por humanos:

Figura 1. Eficiencia alimenticia expresada como relación entre entrada de energía consumible/salida de energía consumible



Así, si medimos la parte de la ración del ganado que podría servir como alimento humano, los más eficientes son el vacuno de leche y el vacuno de carne en pastoreo, seguido de la avicultura, y los menos el vacuno de carne cebado con pienso y el porcino, pues emplean porcentualmente muchos más cereales que pueden ser también alimento humano.

En el Reino Unido la asociación láctea AHDB recuerda que casi la mitad del país está cubierta por praderas,

¿En el futuro?

La “parte consumible por el hombre” de las materias primas, puede evolucionar



¿Cómo puede evolucionar en el futuro?

Ejemplo: El escenario “potencial” refleja una demanda creciente en proteínas vegetales (progreso tecnológico, cambios en los hábitos alimenticios)

que los rumiantes (vacas, ovejas, cabras...) son capaces de aprovechar para convertirlas en leche y carne y alimentar a la población.

No obstante, tal y como concluye un estudio realizado en Francia por el INRA existe margen de mejora para mejorar la eficiencia en reducir la ración de la vaca que podría ser alimento humano, básicamente incrementando las horas de pastoreo y de forrajes de calidad en la ración.

En el caso de Estados Unidos, el profesor Frank Mitloehner recuerda que “dos tercios de la tierra pueden definirse como tierras marginales, sobre las cuales los cultivos no se pueden cultivar por diversas razones, como por ejemplo, suelos pobres o restricciones de agua, y esta tierra marginal se utiliza para el ganado rumiante permitiendo producir leche y carne. El otro tercio es tierra cultivable, ideal para cultivos”.

En este sentido, se pregunta “¿Cómo podemos alimentar en 2050 a una población mundial que se estima en unos 9100 millones de personas si no estamos utilizando toda la tierra que podemos para producir alimentos?”.



TERNERA GALLEGA, GALARDOADA NA ÚLTIMA EDICIÓN DOS PREMIOS PEME CARREFOUR

A Indicación Xeográfica Protexida Ternera Gallega recibiu a Mención Especial dos Premios Peme 2018, que Carrefour entregou en Santiago de Compostela. A cadea de distribución valorou a contribución da Denominación a favor dunha alimentación saudable e de calidade, destacando o traballo da IXP pola súa estabilidade, as garantías de trazabilidade que ofrece a súa carne e o respaldo que supón para o medio rural galego.

A entrega de premios, celebrada no Hostal dos Reis Católicos, estivo presidida polo conselleiro de Medio Rural, José González, ao que acompañaron o director rexional de Carrefour, Jon Redondo, e o director institucional, Francisco Couso, entre outras autoridades.

O presidente de Ternera Gallega recolleu a Mención Especial destes premios en nome do Consello Regulador. Jesús González agradeceu o recoñecemento ao traballo dos case 8.300 gandeiros e gandeiras que conforman a IXP e das máis de 90 industrias e comerciais cárnicas inscritas. Tamén destacou “a importancia dos convenios de colaboración coas cadeas da gran distribución para dar a coñecer os produtos con garantías de orixe e trazabilidade entre os consumidores”.



Durante a clausura, o conselleiro do Medio Rural sinalou o compromiso das tres entidades premiadas na gala (Bodegas Martín Códax, Aceites Abril e IXP Ternera Gallega), coa produción de alimentos sáns e de máxima calidade, de maneira sostible e respectuosa co medio ambiente, e tamén o da Xunta como administración pública, apoiando aos agricultores e gandeiros ata os consumidores, pasando pola industria e a distribución.



A DIETA ATLÁNTICA PONSE EN VALOR COMO UN MODELO DE ALIMENTACIÓN SAÚDABLE E ALIADA DA LONXEVIDADE

O presidente do Consello Regulador das IXPs de Carne de Vacún de Galicia, Jesús González, asistiu o pasado 5 de abril á terceira edición do Simposio Internacional sobre Dieta Atlántica, organizado pola Fundación Dieta Atlántica da Universidade de Santiago de Compostela, patrocinado por Vegalsa-Eroski e avalado pola Sociedad Española de Obesidad (SEEDO-SEO). O Encontro, que reuniu na Facultade de Medicina e Odontoloxía a preto de 200 asistentes entre investigadores, médicos, estudantes e empresas agroalimentarias e do sector da saúde, centrou o seu programa en tres aspectos clave: alimentación, actividade física e estilo de vida.

Foron máis de vinte expertos, tanto a nivel nacional como internacional, os que se deron cita neste Simposio para explicar as características, valores nutricionais e de saúde que diferencian a Dieta Atlántica doutros patróns alimentarios, póndoa en valor como un modelo de alimentación saudable, sostible e aliada da lonxevidade.

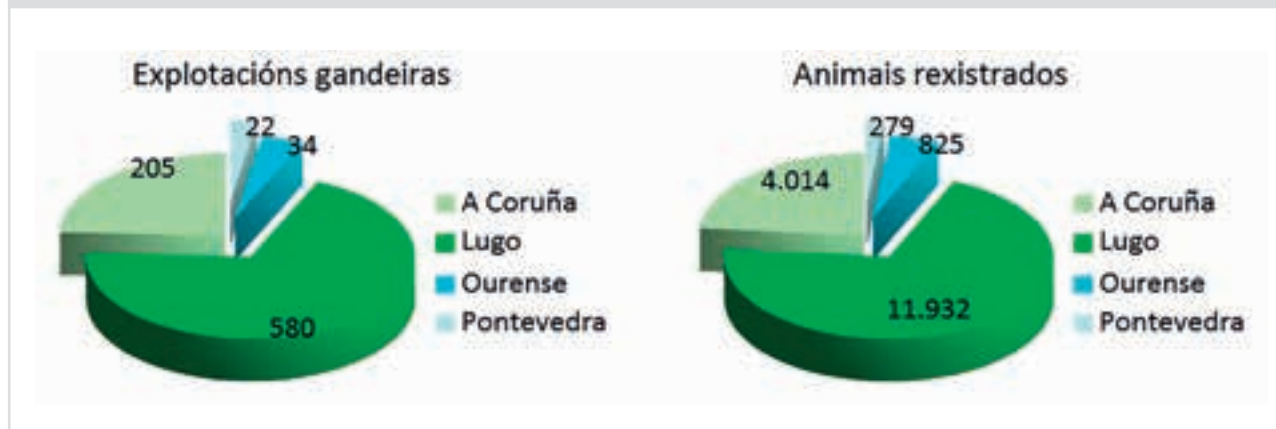
SITUACIÓN ACTUAL DA IXP VACA GALEGA/BOI GALEGO

En xuño de 2017 naceu a IXP Vaca Galega/Boi Galego co obxectivo de valorizar o vacún maior producido en Galicia e xerar riqueza en beneficio dos nosos gandeiros, ademais de dar transparencia ao mercado e garantías aos consumidores. O 2018 foi o primeiro ano de funcionamento da nova IXP.

Durante o primeiro semestre do 2019 continuou a posta en marcha e o proceso de recoñecemento e rexistro

da IXP na Unión Europea. As actuacións de control e certificación estanse realizando conforme ás especificacións que se recollen no prego de condicións da IXP Vaca Galega/Boi Galego e á Protección Nacional Transitoria, publicadas no Diario Oficial de Galicia e no BOE. Actualmente están inscritas no rexistro do Consello Regulador 841 explotacións. Rexistráronse 17.050 animais, dos que 16.619 son vacas e 431 bois.

Distribución das explotacións e dos animais inscritos



Con respecto ás industrias inscritas nos respectivos rexistros do Consello Regulador, con actividade na IXP Vaca Galega/Boi Galego, 5 están inscritas no rexistro de de matadoiros, 6 no de salas de despezamento e 13 no rexistro de grosistas e retalistas. Lévanse certificados 540 canais, dos que 524 son vacas e 16 bois, que sumaron 225 toneladas de carne amparada.

Os prezos son moi variables, xa que neste tipo de animais inflúen moito o sexo, o peso, o estado cárnico e o engraxamento (cor da graxa, infiltración, etc). Segundo vaia aumentando o número de canais, está previsto poñer en marcha unha mesa de prezos.

A creación e posta en marcha da IXP Vaca Galega/Boi Galego busca protexer e fomentar esta produción para xerar riqueza nas explotacións gandeiras, evitar a picaresca comercial e o mal uso do termo “Galicia”, e tamén ofrecerlle garantías da súa orixe e trazabilidade aos consumidores.

IMPORTANTE

Hai que lembrar que, desde a inscrición dos animais, o período de cebo mínimo é de 6 meses; polo que cómpre que os gandeiros rexistren as súas vacas e os seus bois con antelación suficiente para que se poidan certificar despois nos matadoiros.

INFORMACIÓN E CONTACTO

Para a inscrición, os medios de contacto son os seguintes:

Consello Regulador. IXP Ternera Gallega. IXP Vaca Gallega/Buey Gallego

Teléfonos: 981 57 57 86 - 981 57 48 99

Aplicación móbil: (Playstore/ Applestore) Ternera Gallega Explotacións

Páxina web: <http://www.terneragallega.com/zona-privada.html>

Os nosos gandeiros sabían como manexar e alimentar os animais e Ternera Gallega só puxo nome e control a un excelente saber facer secular. Así resume o seu presidente fundador, Maximino Viaño García, o nacemento, no 1989, da IXP de maior impacto no vacún de carne en España. Existía a necesidade de regular o sector como resposta ao fenómeno das carnes hormonadas que xa estaban presentes en moitos países e tentando estenderse a España. “Había que contraatacar”, di Viaño, convencido de que Ternera Gallega foi un proxecto que naceu ben cementado, “vivo” e que continúa máis activo ca nunca coa posta en marcha tamén da IXP Vaca Galega/ Boi Galego. O futuro está asegurado se somos capaces de producir con calidade. Temos unha gran marca, unha das mellores razas de carne do mundo, o recoñecemento sectorial necesario e un consumidor fiel que demanda o noso produto. Só fan falla emprendedores capaces de darlle continuidade coa profesionalidade que require o contexto mundial e fórmulas de control do mercado por parte da Administración. O reto: garantir o relevo xeracional e o ordenamento da superficie agraria, con prácticas de legalización da propiedade de forma que os emprendedores poidan utilizala e que non danen os dereitos dos propietarios, permitindo aproveitar o territorio e favorecendo a rendibilidade da produción.

Maximino Viaño García

*presidente fundador
da IXP Ternera Gallega*



OS NOSOS BECERROS NON VAN QUEDAR NA CORTE, a mensaxe que fixo posible nos seus comezos o apoio masivo dos produtores a Ternera Gallega, a nosa Carne con Carné

actor protagonista e

en primeira liña, do desenvolvemento do agro galego permítenlle ter unha visión integral do momento actual do medio rural e, en particular, do vacún de carne. Certo?

Arranquei con certas vantaxes: ser fillo e neto de labradores e vivir na aldea toda a vida. Esta proximidade co agro e co que supón vivir del, creou en min unha vocación e unha alta sensibilidade para os asuntos do campo. Había posibilidades no agro, fun capaz de velo; e iso evitou que emigrara, como era tendencia naqueles anos. Vivín moitos momentos clave nos avances agrarios e mesmo tiven a fortuna de poder participar en moitos

deles, como cando nos anos 60 do século pasado constituímos unha explotación comunitaria con outras seis granxas para buscar a dimensión axeitada e organizar o traballo cos tempos. Nesa década fun testemuña da ‘auténtica revolución’ grazas á chegada do tractor como substituto dos traballos manuais e das vacas e bois como forza de trío (teño que dicir que antes era unha verdadeira escravitude); tamén do cambio da economía de subsistencia á de mercado, do cambio do gando de traballo polo de renda e de cómo se empezou a apostar polas vacas de leite en lugar das de carne na maioría das explotacións. Eran tempos de cambio. Quedou entón ese sector de carne tradicional, no que había un moi bo saber facer histórico que había que aproveitar e, por suposto, revalorizar.

“Os nosos gandeiros tiñan unha base moi ben asentada, que lle permitiu ao sector cárnico durante todos estes anos avanzar con paso seguro e chegar maduro aos nosos días, para afrontar o futuro cos deberes feitos e con optimismo.”

Por iso, cando empezamos a poñer en marcha Ternera Gallega só facía falta activar fórmulas de control grazas a un ‘nome’ que dera garantías, que evitara prácticas abusivas e, un dos aspectos máis importantes, que lle dera saída á produción de carne de vacún todo o ano. Porque un dos problemas que tiñan os gandeiros era poder compensar as baixadas de venda de becerros na época do ano que menos carne se consumía (algo que aínda segue sucedendo e que hoxe se está intentando equilibrar desde a IXP coa programación das vacas parideiras e a promoción). Os animais seguían medrando, había que alimentalos, gastar cartos, e isto era un ciclo

desfavorable para a economía achicada daquelas pequenas explotacións que empezaban a abrírense ao mercado global.

Neste contexto, na antesala do nacemento de Ternera Gallega, un grupo de emprendedores entre os que teño que nomear a Antonio Conchado, Ricardo Pérez Rosón, Luciano Sánchez ou Enrique Temes, soubemos conectar cos gandeiros de toda Galicia, en moitas reunións e percorrendo case a totalidade do rural galego. A mensaxe foi clara e impactante: ‘os nosos becerros non van quedar na corte e terán preferencia de saída fronte aos que non teñen marca’, crendo que este proxecto de Ternera Gallega ía dar saída á carne producida todo o ano. Foi un éxito rotundo e todo o sector apoiou a iniciativa sen fustas. O entón conselleiro Francisco Sineiro, nun momento no que se lo-graba recoñecer a nosa carne como “Produto Galego de Calidade”, deu 11 millóns de pesetas; e pouco máis tarde o tamén conselleiro Romay Beccaría aportou 27 millóns. Despois sería Tomás Pérez Vidal, desde a mesma Consellería, o que axudou a consolidar o proxecto po-

ñendo a cara, axudando economicamente e comparecendo en todos os actos que fixera falla para darlle valor oficial á marca.

Todo ía sobre rodas. A cuestión era estudar a dimensión axeitada para manter a viabilidade económica e mirar cara adiante.

Cales foron, ao seu xuízo, os grandes fitos de Ternera Gallega, que este ano cumpre tres décadas de historia?

- En relación coa resposta anterior, un dos logros, quizais o primeiro, foi acertar de pleno coa mensaxe para que os gandeiros se sumasen ao proxecto, chegando ao núcleo do problema da produción en orixe e dándolle saída á venda de becerros durante todo o ano para facer máis sostibles as pequenas explotacións de entón. O primeiro ano de actividade, 1990, déronse de alta 868 produtores, 49 cebadoiros, 17 matadoiros e 4 salas de despezamento. Identificáronse 8.300 tenreiros e certificáronse 1.300 canais. Nos seguintes anos, Ternera Gallega foi medrando e gañando credibilidade progresivamente, tanto no campo como na industria, distribución e consumidores.
- Aproveitar o contexto legal da UE (dos primeiros anos 90), coa aprobación do Regulamento da Comisión Sexta de Agricultura sobre a protección a un sistema de marcaxe de carne (logo EQB), ao que se acolleron organizacións de 11 países da UE, entre elas nós. A Ternera Gallega víñalle como anel ao dedo e supuxo o seu despegue definitivo, tanto a nivel nacional como europeo. Logrou financiamento durante sete anos e esta-





bilidade operativa. Pasou de ser fundada como “Produto Galego de Calidade” a ser “Denominación Específica (DE)” e, finalmente recoñecida como “Indicación Geográfica Protegida (IGP)” pola UE. Todo ía vento en popa.

- Facer un traballo extraordinario de promoción e divulgación, co famoso slogan “Ternera Gallega, la carne con carné”, e conseguir estar preto do consumidor, escoitando as súas necesidades e tendencias, desde o principio e xusto despois de asegurar a base produtiva. Había gandeiros, había un núcleo duro da industria cárnica e da distribución e precisabamos chegar aos consumidores. Teño que lembrar neste sentido a todas as presidentas e directivas de organizacións de amas de casa, mulleres rurais, consumidores, etc., de toda Galicia, Madrid, Barcelona, Valencia..., especialmente a galega Aurora Lamas; a catalana Conchita Molina (agora representada na súa filla) e as madrileñas Isabel Ávila ou Josefina Trillo Figueroa, que en paz descansen e á que lle dedico un recordo especial. Non podemos esquecer tampouco o Gremi de Empresaris Carnissers e Xarcuters de Barcelona e provincia, asociacións galegas en Barcelona e asociacións de carniceiros de Madrid e Valencia. Todos eles, grandes embaixadores do noso produto.

- Moi boa xestión da crise da EEB (o chamado ‘mal das vacas tolas’), da que Ternera Gallega saíu reforzada como marca de control e calidade velando polos intereses de todos os niveis da cadea. O control e a trazabilidade están no ADN de Ternera Gallega desde a súa propia creación e foi este un dos exemplos clave de cal é a misión que debe marcar todas as súas actuacións.
- Contar cun equipo técnico (executivo, administrativo, veterinario, de promoción, relacións públicas, control externo, marcadores de campo e de matadoiros, ...) capaz de levar adiante o proxecto desde o principio ata hoxe cos valores, pautas e profesionalidade adecuados.

“O relevo na presidencia por Jesús González, para o que só teño boas palabras, foi un acerto máis. O novo equipo apostou por unha liña de continuidade e soubo gañar a confianza e o respecto de todos os axentes do sector e traballar para conseguir a dimensión atinada en cada momento.”

Que o mesmo grupo de profesionais siga hoxe á fronte da IXP (con moitos e máis esixentes retos) é o exemplo de que as cousas se fixeron e se seguen a facer correctamente.

- Estar sempre á vangarda en innovación, cuestións técnicas e legais, e de mercado, en contacto con todos os colaboradores para saber cómo actuar en cada momento.

- Ternera Gallega goza, indiscutiblemente, dunha moi boa imaxe e reputación entre todos os seus públicos de interese. Ser a carne de vacún de calidade máis recoñecida de España, e un referente en Europa, é unha responsabilidade, pero tamén un impulso para saír ao exterior. Sei que ultimamente, ademais de ter presenza en Portugal e Andorra, estase facendo un lugar moi ben considerado en Alemaña. E, se segue así, pode conquistar calquera mercado internacional, especialmente os dos países da Unión Europea. Volvo insistir en que se trata de darlle a dimensión axeitada a cada conxuntura.
- Como feito máis recente, teño que referirme á creación da IXP Vaca Galega/Boi Galego, que é a evolución lóxica da Denominación e do Consello Regulador para dar resposta e dimensión ao sector, de acordo cos tempos actuais e futuros. A integración, á par que a diversificación do sector de vacún de carne, fan máis grande e valiosa, se cabe, a esencia coa que naceu Ternera Gallega.

Que supuxo pilotar a

desenvolvemento de Ternera Gallega durante once anos?

Supuxo sentimento, responsabilidade, traballo e compromiso. Os anos anteriores e a primeira etapa de Ternera Gallega foron, como xa dixeran, emocionantes e palpitantes. Unha aventura moi agradecida porque foi moi ben recibida entre todos e os apoios viñan de todas partes. Os gandeiros sabían, repito, cómo manexar e alimentar os animais, funcionaban os tratantes,

tamén as feiras... Pero exista o problema de darlle saída aos becerros en determinadas épocas do ano nas que máis se produce e, pola contra, nas que cae, desde sempre, o consumo de carne, onde o animal ten que seguir alimentándose e custa cartos. Así que a nosa bandeira foi tremendamente efectiva porque dabamos resposta a este problema. Ternera Gallega canalizaría esta circunstancia cun indicativo recoñecible, recoñecido e valorado no mercado como correspondía. Foi fácil e o apoio foi masivo. Nese momento, no que todo ía a favor, había unha ameaza que viña de fóra, que tentaba estenderse a España, e que xa anos atrás, polos anos 30, xurdira en EE.UU., da carne hormonada e con clembuterol. Había que contraatacar. Ternera Gallega tña o deber de marcar a diferenza con esas malas prácticas, apostando pola máxima calidade do noso produto e polo control integral de toda a cadea, desde o animal ao prato.

Que considera que aporta

IXP Vaca Galega/Boi Galego para o sector de vacún de carne da nosa Comunidade?

É, como xa dixeran antes, a natural evolución dun sector maduro e profesional e a maneira adecuada de buscar dimensión e integrar a todo o sector.

“Galicia non sabe vender, pero Ternera Gallega si soubo. Digo isto porque Ternera Gallega fixo durante anos un gran traballo de promoción. Quen non recorda aquel slogan tan potente “Ternera Gallega, a carne con carné” que foi durante moitos anos a frase publicitaria de cabeceira. Así conseguiu crear marca.”

O mesmo lle corresponde facer agora á nova IXP. O labor dos técnicos, sobre todo os de campo, é fundamental para abrir camiño, aínda que conta cunha gran vantaxe que vén dada pola magnífica traxectoria de Ternera Gallega e pola súa masa social de produtores, industria e consumidores feis. A valoración e a protección da carne de vaca e de boi producida en Galicia ten todas as posibilidades de ser un gran acerto.

Unha vida, longa, dedicada ao desenvolvemento do agro galego de seguro que acumulan un amplo anecdotario. Comparta con nós algunhas.

Claro que teño moitas anécdotas, pero non son máis ca iso, anécdotas. Son pouco relevantes e o fundamental creo que queda exposto. De todos os xeitos, algunha pódovos contar, como por exemplo: acostumados a encher locais para expoñer o proxecto aos gandeiros,



consumidores, carniceros..., incluso nunha charla que me invitaron a dar no Banco da Nación en Buenos Aires, no 1995, con motivo da creación en Arxentina das Denominacións de Orixe, 'Ternera Gallega, la carne con carné', ante máis de 1.000 gandeiros daquel país, pola contra atopámonos na reunión que convocamos en A Lama, Pontevedra, cun só asistente, e ademais era unha señora maior que viña ver se eramos da Xunta e lle podíamos pagar unha subvención que tñía pendente; ou nas de Monterrei, en Verín; ou Oímbra, que non apareceu ningún.

Tamén a que me pasou en Bruxelas na primeira xuntanza da EQB, na que os 11 países que compoñían o logo tñamos que expoñer as razóns de por qué era necesario etiquetar a carne. Todos íamos polo mesmo camiño. Cando me tocou o turno, contei o tema coma nas reunións que tñamos cos sectores: que o consumo baixaba estrepitosamente; que as amas de casa e asociacións de consumidores saían á prensa con queixas todos os días; que a carne soltaba auga na neveira, espuma na sartén, que os maridos non carburaban (vaia frase!!)... O folclore que se armou na sala!! Pero todo quedou aí e Ternera Gallega acabou sendo un referente nas xuntanzas trimestrais do Logo EQB, ata o punto de que na que tocou organizar en Santiago, o 20 de xuño de 1997, non faltou ningún. Á noite, despois de ir ver funcionar o Botafumeiro, obsequiámoslos cunha queimada e a lenda do conxuro galego traducido ao inglés. Por certo que os invitados non coñecían a brebaxe e algúns (e algunha) tiveron dificultades para encontrar a habitación do hotel.

Pero se teño que quedar con algunha volvería a 1970 cando, sendo xerente de Feiraco, con outros executivos de fábricas de piensos, fomos invitados por unha multinacional que comercializaba soia e cereais, a visitar unha experiencia que estaban promovendo no Val do Po, en Italia. Para min alí naceu Ternera Gallega; porque nada máis chegar e facer a primeira visita, na feira de Módena, e ver máis de 500 tenreiros de multitude de razas todos iguais, modélicos, lustrosos,... sospeitosos, fíxonos recapacitar en que aquilo era precisamente o que non se debía facer. Por unha parte non podía aquela artificialidade ter futuro; e por outra non era posible establecer aquelas pautas nun sistema agrícola-gandeiro minifundista como era o de Galicia. Por unha vez a secular lacra do minifundio salvou o vacún de carne de Galicia!! Despois pasou o que pasou e puxémonos a traballar no tema, poñendo as bases do que sería a IXP Ternera Gallega ata chegar ao que é hoxe.

Cales cre que son as claves do futuro do sector de vacún de carne en Galicia? E cales as do agro galego no seu conxunto? Que importancia deberá dársele á idiosincrasia galega neste escenario? A que non deberemos renunciar?

Temos unha gran marca, en Ternera Gallega e as súas diferentes versións (Ternera Gallega e Ternera Gallega Suprema), en Boi Galego e en Vaca Galega; a excepcional raza cárnica Rubia Gallega; o recoñecemento sectorial e institucional necesarios e un consumidor moi fidelizado que recoñece e estima o noso produto e, por último, demándao. Temos todo do noso lado para a continuación do sector.

“O futuro está asegurado se somos capaces de producir con calidade.”



Con respecto á identidade galega, nunca deberemos esquecerla, xa que nela está a nosa orixe, a nosa historia e a base para un futuro próspero, porque nos dá valor e nos diferencia neste mundo globalizado irrenunciable.

inmediatas, cre que debera activar a Administración para garantir o futuro do noso medio rural como medio de vida?

Só desde a iniciativa privada se poderá abordar o futuro. A Administración deberá exercer de supervisora evitando abusos e falsificacións, marcando límites e garantindo o relevo xeracional, co ordenamento da superficie agraria, activando prácticas de legalización da propiedade e outras para poder aproveitar o territorio e favorecer a rendibilidade da produción. Non debemos agardar dela moito máis.

“Non podemos esperar que a Administración faga o traballo por nós.”



Nin é a súa función nin convén que o sexa. A Administración e as entidades públicas están para regular, non para levar a voz de mando nin facer o traballo de a pé. Ese correspóndelle ao propio sector.

Temos algunha materia pendente? E algunha suspensa que non se poida ‘repescar’?

Cinguíndonos á pregunta, si. Levo comigo presente algo que puiden facer e non fíxen ou que quixera facer e non puiden: a creación dunha comercial única que ofertara nos mercados a produción conxunta dos matadoiros e salas de despezo inscristas en Ternera Gallega. Faltoume “man esquerda” para pechar co puño da outra na mesa e se-

guir adiante o día que dous socios se volveron atrás, cando xa todo estaba pactado.

O segundo intento foi desde a presidencia de AGAPIC (Asociación Galega de Produtos con Indicativo de Calidade), pero os promotores atopámonos coa incompreensión de quen mandaba máis ca nós e aí quedou a cousa.

Pero para repescar o tema nunca é tarde porque, aínda que pasaron 20 anos, Galicia segue adolecendo do mesmo: sabe producir ao máximo nivel, pero non sabe vender ben. *As cousas así nos van: moitas veces compramos polo que nos piden; vendemos polo que nos dan.*

Cales serían os seus consellos para o sector e para a IXP?

Non me atrevo eu a dar consellos, é moi difícil facelo. Quizais se teño que facer algunha recomendación é chamar á iniciativa dos emprendedores, da xente con formación e vontade para garantir a viabilidade do agro. Volvo insistir no feito de que as administracións e organismos públicos deberán exercer de supervisores, evitando abusos e establecendo unha base reguladora da terra e da súa utilización; pero o principal consello é convencerse de que na terra e no gando hai futuro e, a partir de aí, poñerse mans á obra.



vegalsa

 **EROSKI**

Apostamos polos Produtos Galegos

CALIDADE

TRADICIÓN

**É BO
QUE SEXA
DE AQUÍ**

SABOR

ORIXE

 **Familia**

 **EROSKI**

 **EROSKI** / center

 **EROSKI** / city

 **cash & carry**

 **Aliprox**

A nosa Caixa



A carón dos galegos hai unha Caixa enraizada nas súas orixes, sen máis miras que loitar pola terra que a viu nacer. A aposta polas cousas ben feitas, a serena tenacidade, a constancia e un férreo compromiso coa nosa terra foron os principios que a acompañaron ata aquí. A aposta continúa e o

compromiso agranda. Hoxe máis que nunca Caixa Rural Galega está comprometida cos galegos e galegas, con Galicia, e por riba de todo, está comprometida contigo, porque cada un dos nosos socios e clientes forma parte deste proxecto. Unete a Caixa Rural Galega.

www.caixaruralgalega.gal

Caixa Rural Galega ten unha aplicación para cada sistema operativo de smartphone.



Escanea agora o código QR e navega co teu móbil da forma máis cómoda.

