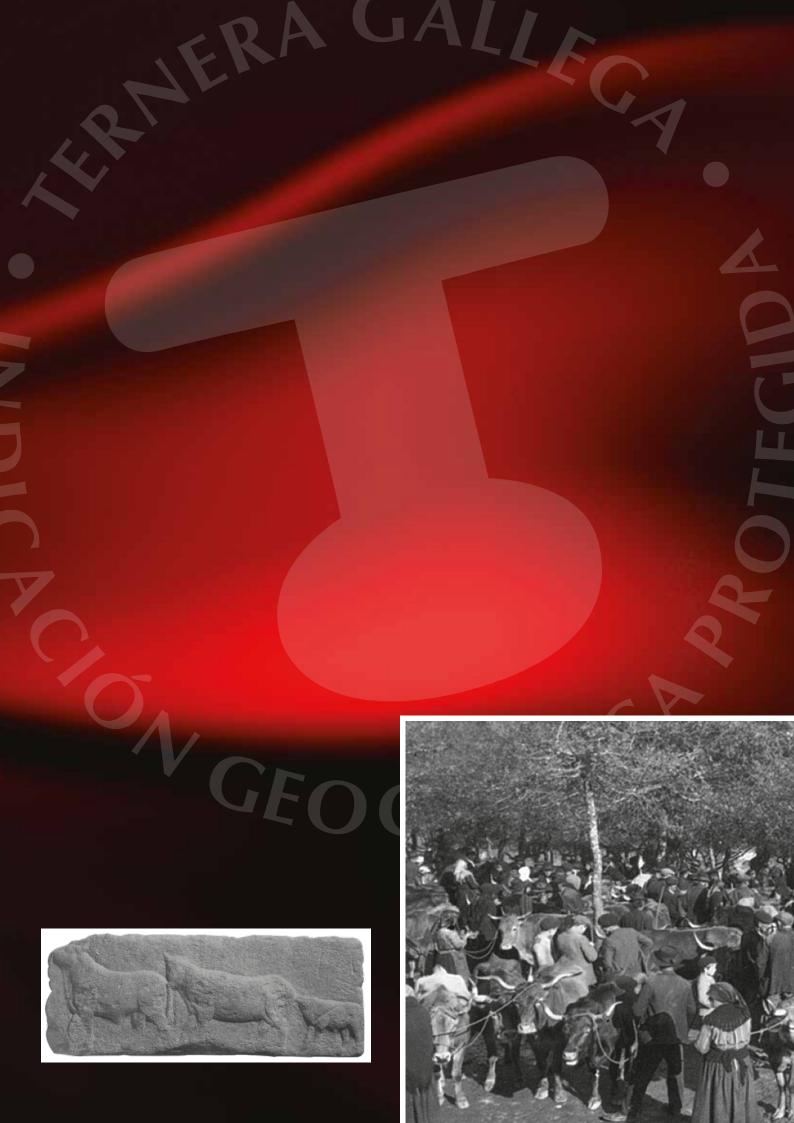
TERNERA GALLEGA GALICISCHES KALBFLEISCH





Galicien liegt im Nordwesten der Iberischen Halbinsel und ist aufgrund seiner Kultur, Traditionen und Bräuche ein außergewöhnliches Land. Die Viehzucht spielt eine wichtige Rolle in der ländlichen Entwicklung, in der Erhaltung der Ortschaften und in der Gliederung des Gebietes selbst.

Auf einer Gesamtfläche von 29.758 km² sind einzigartige Landschaftsformen zu finden und es treffen Mittelgebirge, friedliche Flusstäler und ein attraktives Küstengebiet aufeinander. Es ist ein Land, in dem die Farben Blau und Grün vorherrschen: das Blau der über 1.000 Flüsse und 1.600 km langen Küste, und das Grün der Wälder und Weiden, die dank der angenehmen Temperaturen und großen Niederschlagsmengen üppig wachsen.

Schon seit prähistorischen Zeiten ist die Viehzucht eine der Achsen, um die sich das Leben in vielen Dörfern und Städtchen Galiciens dreht, wo die überlieferten Kenntnisse über die Behandlung, Ernährung und Pflege der Tiere von einer Generation an die nächste weitergegeben wurden. Dieser Respekt für die Traditionen ist mit der Modernisierung der Betriebe und dem Streben nach Qualität auch heute noch erhalten geblieben und all diese Werte bieten hervorragende Grundlagen für konkurrenzfähige Erzeugnisse.

In diesem sozioökonomischen Umfeld entstand im Jahre 1989 die Bezeichnung "Ternera Gallega" für die galicischen Kalbfleischerzeugnisse, die 1996 von der Europäischen Union als geschützte geografische Angabe anerkannt wurde und heute sowohl quantitativ als auch qualitativ eine Referenz auf dem Markt darstellt.

Die Hauptrolle spielen hierbei die über 7.500 Viehzuchtbetriebe und 40 Fleisch verarbeitenden Fabriken, die im Rahmen der geschützten Angabe eingetragen sind. Dazu gehören mehr als 115.000 kontrollierte Kälber und 18 Millionen Kilo zertifiziertes Fleisch sowie 1.250 Betriebe, die in ganz Spanien galicisches Rindfleisch der g.g.A. Ternera Gallega vermarkten. Die Verbraucher, die dieses Fleisch probiert haben, schätzen es als eines der Besten.

Diese Daten sind das Ergebnis von Tradition und Know-how der galicischen Viehzüchter, der intensiven Kontrollen und Marketingarbeit der Aufsichtsbehörde (Consejo Regulador), aber auch des erfolgreichen Vertriebs und der Zusammenarbeit, die von der geschützten Angabe gefördert werden.



Derzeit werden die Kalbfleischprodukte mit der Bezeichnung "Ternera Gallega" auf dem Markt entsprechend differenziert und etikettiert vertrieben, entweder traditionell am Stück oder abgepackt, mit dem entsprechenden Garantiezertifikat und eigenem Logo.

Es ist zweifellos ein Genuss, wenn man probiert, wie schmackhaft, zart und saftig das zertifizierte Qualitätsfleisch ist, d. h., es ist einen Genuss, wenn man Ternera Gallega kostet, und diesen Genuss sollten und können wir uns alle gönnen.

Jesús González Vázquez Vorsitzender der Aufsichtsbehörde der g.g.A. Ternera Gallega.





GALICIEN: GESCHICHTE UND TRADITION DER RINDFLEISCHERZEUGUNG

In Galicien wird bereits seit über 3.700 Jahren Rindfleisch erzeugt. Im Laufe der Geschichte sind Rinder in Galicien die vorherrschende Tierart gewesen. Dies wird durch die zahlreichen archäologischen Funde und den Einfluss auf die Kunst und Kultur des Landes untermauert.

Die Rinder sind Jahrhunderte lang der Motor der Landwirtschaft in Galicien gewesen. Sie waren mit ihrem Fleisch und ihrer Milch Nahrungsquelle der Familien, halfen aber auch bei der Feldarbeit und dem Warentransport mit. Außerdem ergaben sich aus der Viehzucht kommerzielle Transaktionen und ein bedeutendes Geschäftsaufkommen im Rahmen der Viehausstellungen und –märkte. Im 17. und 18. Jahrhundert gewann dann auch der Lederhandel immer mehr an Bedeutung.

Im 19. Jahrhundert exportierte Galicien Rindfleisch in andere europäische Länder, hauptsächlich nach England. Im 20. Jahrhundert war die Kommerzialisierung hauptsächlich auf den spanischen Markt ausgerichtet. Derzeit liegt die Zahl der Rinder etwa bei einer Million Tieren, wobei die ausgezeichnete Qualität und Produktionskapazität aufrechterhalten wird, um die Nachfrage erfüllen zu können.

Die autochthonen Fleischrassen, darunter hauptsächlich die "Rubia Gallega" und die "Morenas Gallegas" (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana und Vianesa) zusammen mit anderen eingeführten Fleischrassen und Kreuzungen mit Milchkühen, ebenso wie die Behandlung, Ernährung und die Produktionssysteme im Zusammenhang mit dem Weideboden, haben zu einem ganz speziellen Verständnis der Produktion von Qualitätsrindfleisch geführt, das auf der sorgfältigen Pflege der Rinder basiert.

Diese eigene Viehzucht, zu der normalerweise Familienbetriebe gehören, die je nach ihrer Größe oder auch ihren Produktionsgewohnheiten mit extensiver, halbextensiver oder auch intensiver Viehhaltung arbeiten, trägt zur Erhaltung und zum Schutz des Ökosystems, zur Bewahrung der biologischen Vielfalt und der ländlichen Umgebung bei und verhindert deren Entvölkerung.



GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE "TERNERA GALLEGA"

Die Bezeichnung "Ternera Gallega" entstand im Jahre 1989, um das in Galicien erzeugte Qualitätsrindfleisch zu schützen, zu kontrollieren, zu differenzieren und zu fördern. Später wurde diese Bezeichnung im Jahre 1996 von der EU als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) anerkannt und ist heute eine der ersten Rindfleischsorten mit kompletter Kontrolle und Garantiezertifikat in Europa.

Das Kalbfleisch, das unter der geschützten geografischen Angabe "Ternera Gallega" vertrieben wird, stammt ausschließlich von Kälbern, die in Galicien geboren, aufgezogen, geschlachtet und verarbeitet wurden, und zwar von den eigenen Fleischrassen (hauptsächlich Rubia Gallega) und deren Kreuzungen. Dieses Fleisch wird im Laufe aller Produktions- und Verarbeitungsphasen strengsten Kontrollen unterzogen.

Ein Unterscheidungsmerkmal dieser geschützten Angabe ist unter Bewahrung der galicischen Fleischerzeugungstradition das geringe Alter der Kälber beim Schlachten: 99 % werden mit weniger als 10 Monaten geschlachtet. Dieses Alter ist die Bedingung dafür, dass das Fleisch unter der Kategorie "Kalb" kommerzialisiert werden darf, entweder als "Ternera Gallega" oder als "Ternera Gallega Suprema". Diejenigen Tiere, die mit 10 Monaten oder mehr geschlachtet werden, machen nur 1 % aus und müssen auf jeden Fall unter der Kategorie "Jungrind" als "Ternera Gallega Añojo" vertrieben werden.

Unser Fleisch zeichnet sich durch seine Farbe aus, die von Hellrosa bis Zartrot geht, das Fett ist Perlmutt-Weiß oder Blassgelb, von cremiger Struktur und homogen verteilt, die Muskeln sind feinkörnig und von kräftiger Konsistenz. Im Gaumen fällt das Fleisch durch seine zarte Textur, seinen intensiven und angenehmen Geschmack auf und zudem ist es außerordentlich zart und saftig.











TERNERA GALLEGA

Das Fleisch, das unter der Bezeichnung "Ternera Gallega" verkauft wird, stammt von Kälbern aus familiären Viehzucht- oder Mastbetrieben geringer Ausmaße, die eigene Arbeitskräfte verwenden und die traditionellen Mastvorschriften und Richtlinien aus Galicien bezüglich der Versorgung und Behandlung der Tiere erfüllen.

Nach der Entwöhnung basiert die Ernährung der Kälber auf betriebseigenen Futtermitteln sowie aus Futter, das ausschließlich aus pflanzlichen Produkten, vor allem Getreide, hergestellt und von der Aufsichtsbehörde kontrolliert und genehmigt wurde.

Die Identifikationselemente der Kategorie "Ternera Gallega" sind zertifiziert, die Zertifizierungsetiketten sind gelb und enthalten das Wort "TERNERA".



Garantiezertifikat



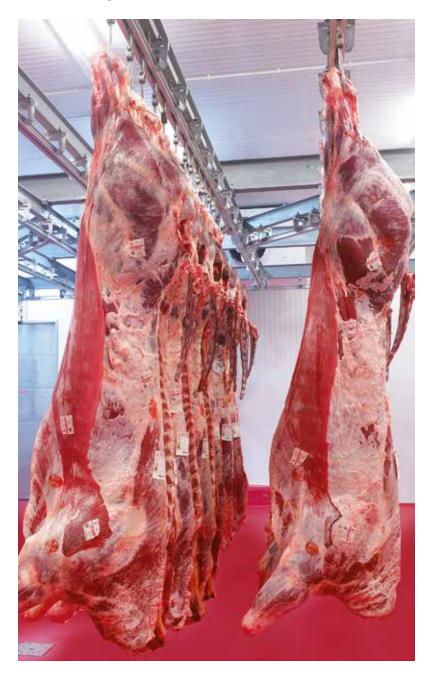


TERNERA GALLEGA SUPREMA

Das Fleisch, das als "**Ternera Gallega Suprema**" auf den Markt kommt, stammt von Kälbern, die auf traditionellen, umweltverbundenen Betrieben aufgezogen werden und deren Mütter Fleischeignung aufweisen. Dabei besteht eine spezielle Symbiose zwischen Land, Muttertier und Kalb und die Aufzucht erfolgt mit der guten Behandlung und dem Know-how der galicischen Viehzüchter.

Die Ernährung der Kälber basiert bis zum 8. Lebensmonat im Wesentlichen auf Muttermilch und danach auf der Nutzung eigener Futter- und Getreideressourcen, die, wenn nötig, mit von der Aufsichtsbehörde kontrollierten und genehmigten Futtermitteln ergänzt werden können.

Die Identifikationselemente der Kategorie "Ternera Gallega Suprema" sind zertifiziert, die Zertifizierungsetiketten sind rosa und enthalten das Wort "SUPREMA".





Garantiezertifikat





Zertifizierungsetiketten



KONTROLLPROGRAMM

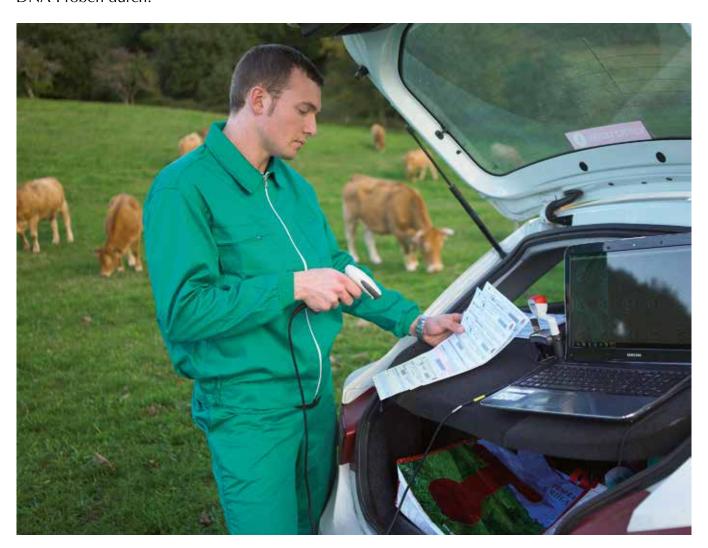
Die Aufsichtsbehörde der g.g.A. "Ternera Gallega" ist das Regierungs- und Verwaltungsorgan der Angabe. Sie wird von der spanischen Akkreditierungsstelle ENAC beglaubigt und kontrolliert und zertifiziert das Rindfleisch gemäß der europäischen Vorschrift EN 45011, den Bestimmungen für Qualitätsbezeichnungen und ihrer eigenen Satzung.

Die geschützte geografische Angabe entwickelte ihr eigenes, vollständiges Kontrollprogramm. Dieses Programm besteht aus der Überwachung der Kälber vom Moment ihrer Geburt bis zum Verkauf des Fleisches an den Verbraucher.

Dabei werden Herkunft, Rassen, Aufzuchtverfahren, Ernährung, Schlachtung, Etikettierung und Zertifizierung in den Schlachthäusern und Zerlegungseinrichtungen sowie Vertrieb und Präsentation des Fleisches an den endgültigen Verkaufsstellen überwacht und kontrolliert.

Das Kontrollprogramm legt die schriftliche Überwachung und Musterentnahme fest, die sowohl auf Produktionsebene an den Tieren und deren Nahrungsmitteln als auch später am Fleisch in den Schlachthäusern, Zerlegungseinrichtungen und Verkaufsstellen vorgenommen werden. Jedes Jahr erfolgen über 20.000 Inspektionsuntersuchungen, es werden ca. 3.000 Proben genommen und mehr als 5.000 Analysen durchgeführt.

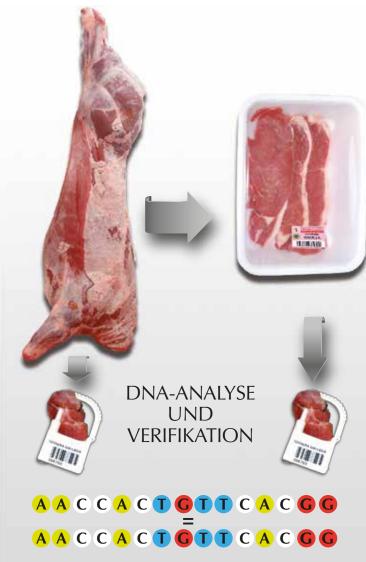
Zur Prüfung der Herkunftssicherstellung verwendet die g.g.A. "Ternera Gallega" zudem eine der zuverlässigsten und fortschrittlichsten Techniken, nämlich die DNA-Analysen, mit denen das Fleisch in jeder seiner Kommerzialisierungsphasen vom Schlachthof und den Zerlegungseinrichtungen bis zu den Verkaufsstellen kontrolliert werden kann. "Ternera Gallega" führt jedes Jahr etwa 4.000 DNA-Proben durch.













KOMMERZIALISIERUNG DES GALICISCHEN KALBFLEISCHES AN DEN VERKAUFSSTELLEN

"Ternera Gallega" kann in jedem der handelsüblichen Formate für Rindfleisch gekauft werden, angefangen von den traditionellsten in Form von ganzen, halben und geviertelten Tiere über vakuumverpackte Stücke bis hin zum geschnittenen und am Herkunftsort verpackten Endprodukt in seinen verschiedenen Präsentationsformen in Schutzhüllen und vakuumverpackt.





Bei der geschützten geografischen Angabe sind über 40 Fleisch verarbeitende Betriebe mit unterschiedlicher Größe und technischem Entwicklungsstand eingetragen, die ihre Handelsaktivitäten auf unterschiedlichen Ebenen durchführen. Einige sind nur auf dem lokalen Markt tätig, andere verfügen über die nötige Vertriebskapazität und beliefern den spanischen und europaischen Markt.

Die g.g.A. "Ternera Gallega" unterstützt Metzgereien ebenso wie Vertriebsketten, indem sie Kooperationsverträge abschließt, in denen die Verpflichtung zur Kommerzialisierung der Kalbfleischprodukte "Ternera Gallega" festgelegt und die Benutzung des Logos geregelt wird, das die Verkaufsstellen kennzeichnet und die Positionierung auf dem Fleischmarkt stärkt. Außerdem wird darin auch die Teilnahme an den Werbekampagnen und die Überlassung von Merchandising-Material der Aufsichtsbehörde festgelegt.





WERBEAKTIONEN UND GESELLSCHAFT

Mit den Werbeaktionen der g.g.A. "Ternera Gallega" sollen die Verbraucher informiert werden. Dabei wird mit maximaler Transparenz versucht, die geschützten Fleischprodukte bekannt zu machen, um so die Marktposition zu konsolidieren und den Verbrauch zu fördern.

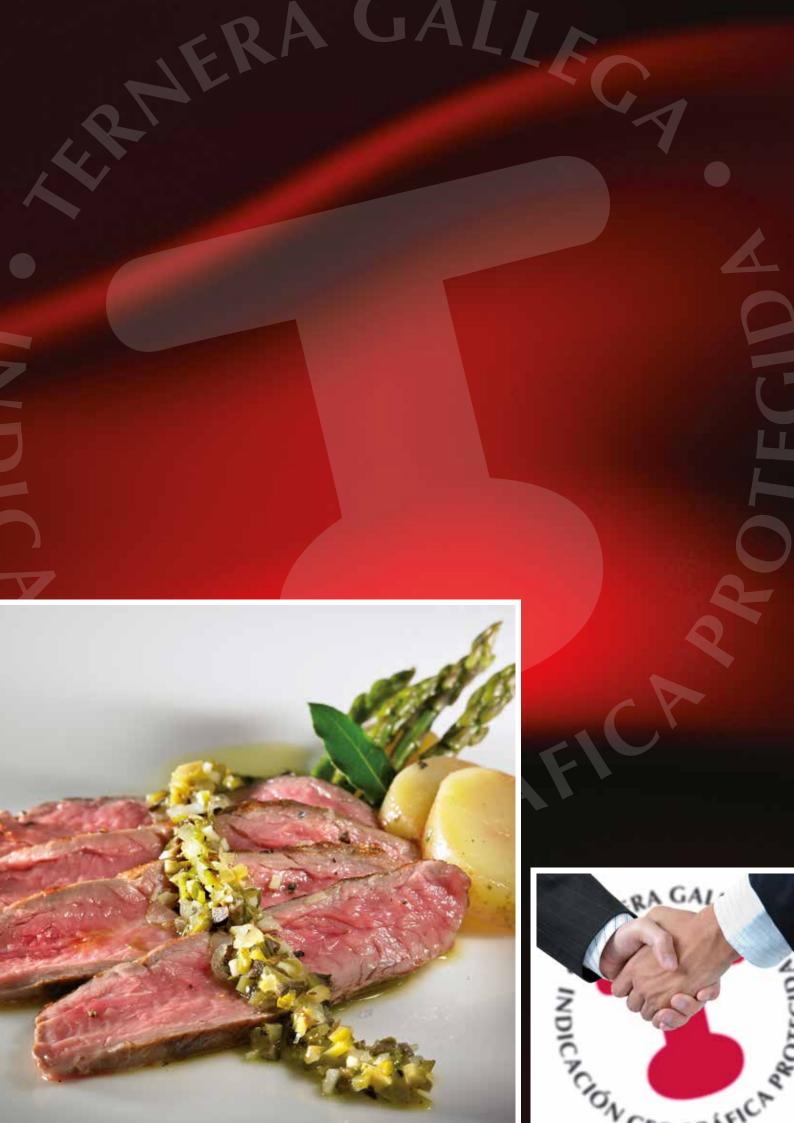
U. a. gehören dazu Werbekampagnen an den Verkaufsstellen, Fachtagungen mit Ausrichtung auf die Verbraucherverbände, Zusammenarbeit mit Restaurants und Hotelschulen, Teilnahme an branchenbezogenen Messen, Werbekampagnen in den verschiedenen Kommunikationsmedien sowie Präsenz im Internet und in den sozialen Netzwerken.

Gleichzeitig werden Unternehmensverzeichnisse, Werbereportagen, Rezeptbücher und Merchandising-Material mit eindeutigen und konkreten Mitteilungen und Slogans ausgearbeitet, wie z. B. "Ternera Gallega, la carne con carné" ("Ternera Gallega, das Fleisch mit Ausweis"), "Yo Quiero" ("Ich liebe T"), "Disfruta T" ("Genieße T"), "Cuída T" ("Achten Sie auf sich mit T"), "Nútre T" ("Ausgewogene Ernährung mit T") u. ä. Damit wird das Produktlogo in Erinnerung gebracht, die Produktwerte werden unterstrichen und es wird eine gesunde und erstklassige Ernährung gefördert.

Aufgrund der werbetechnischen Unterstützung sowie der Qualität des galicischen Kalbfleisch halten über 50 % der spanischen Verbraucher "Ternera Gallega" für das beste Rindfleisch und mehr als 60 % verzehren es wenigstens gelegentlich. Dies geht aus verschiedenen offiziellen Umfragen und Marktstudien hervor.

Im Rahmen ihrer Tätigkeiten widmet sich die geschützte Angabe auch der fachbezogenen Forschung und ihrer Aufgabe der sozialen Verantwortlichkeit. Die geschützte Angabe "Ternera Gallega" arbeitet mit öffentlichen Einrichtungen und Behörden, Wohltätigkeitseinrichtungen, NRO sowie Sport- und Kulturvereinen zusammen, um ihrer Verpflichtung gegenüber der Gesellschaft insgesamt nachzukommen.







Consejo Regulador de la
Indicación Geográfica Protegida
Ternera Gallega
Recinto Ferial de Amio
15891 Santiago de Compostela (Spanien)
Tel. +34 981 575 786
Fax +34 981 574 895
consejo@terneragallega.com
www.facebook.com/terneragallega
www.terneragallega.com













