

OTROS ACTOS

COMISIÓN

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2009/C 72/09)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**«GRELOS DE GALICIA»****N° CE: ES-PGI-0005-0469-13.06.2005****DOP () IGP (X)**

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Subdirección General de Calidad y Agricultura ecológica — Dirección General de Industrias y Mercados Agroalimentarios — Secretaría General de Medio Rural del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino de España

Dirección: Paseo Infanta Isabel 1
28071 Madrid
ESPAÑA

Tel. +34 91 3475394

Fax +34 91 3475410

E-mail: sgcaae@mapya.es

2. Agrupación:

Nombre: CHAMPIVIL, S.L. y otros

Dirección: Mourence, 6
27820 Villalba (Lugo)
ESPAÑA

Tel. +34 9825112 22

Fax +34 982512135

E-mail: info@champivil.com

Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

(¹) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3. Tipo de producto:

Clase 1.6 — Frutas, hortalizas y cereales al natural o transformados

4. Pliego de condiciones:

[Resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

4.1. Denominación del producto:

«Grelos de Galicia»

4.2. Descripción:

El producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida «Grelos de Galicia» se define como la parte vegetativa destinada al consumo humano procedente de plantas de la especie *Brassica rapa* L. var. *rapa* (comúnmente conocida como Nabo), de las variedades-población correspondientes a los ecotipos de Santiago y Lugo, así como de las variedades comerciales registradas «Grelos de Santiago» y «Globo blanco de Lugo», representativas respectivamente de dichos ecotipos, comercializada en fresco, congelada y en conserva.

Las características morfológicas de la planta son las siguientes: Raíz pivotante, engrosada en la parte superior y unida al tallo liso y ramificado a partir del cuello. Hojas inferiores pecioladas, cerdosas y con lóbulos laterales anchos y pequeños, aunque el terminal es mayor. Hojas del tallo floral superiores sentadas oblongo-lanceoladas con dos orejuelas grandes, redondeadas, abrazadoras y glabras.

La denominación grelos engloba indistintamente a las hojas y tallos vegetativos recogidos a lo largo del ciclo de desarrollo, llamados nabizas; y a las hojas y tallos florales obtenidos inmediatamente antes de la floración, conocidos, en muchos lugares de Galicia, como cimos.

Los grelos en fresco serán comercializados en lotes homogéneos en función de la procedencia y la variedad, mediante manojos tradicionales de pesos aproximados de 0,5 o 1 kg atados por medio de cintas vegetales o de otros materiales autorizados en el Manual de Calidad.

Los grelos congelados serán clasificados, lavados, escaldados y opcionalmente troceados con carácter previo a la congelación, y envasados en recipientes de materiales y pesos autorizados por la legislación vigente y expresamente recogidos en el Manual de Calidad.

Los grelos comercializados en conserva serán elaborados al natural, sin otra adición al líquido de gobierno que el agua de cocción y sal común, sin acidificaciones, y presentados en envases metálicos o frascos de vidrio de pesos autorizados por la legislación vigente y expresamente recogidos en el Manual de Calidad.

Características organolépticas: Los grelos no son consumidos en fresco. Para hacerlos comestibles es necesario someterlos a cocción durante un tiempo que varía en función de su desarrollo fenológico. Por lo tanto, las características organolépticas se refieren al grelo puesto en disposición de consumo, es decir, cocido, ya sea por el consumidor o por la industria.

Estas características son las siguientes: Color verde intenso, más acentuado a medida que la planta se aproxima al momento de floración. Sabor ligeramente ácido, combinado con cierto amargor. Textura ligeramente fibrosa, más acusada si la variedad es de hoja estrecha, con elevado porcentaje de peciolo. Dureza muy baja debido al bajo contenido en fibra alimentaria.

4.3. Zona geográfica:

La zona de producción se extiende a todos los municipios de la Comunidad Autónoma de Galicia. La zona de transformación y envasado coincide con la zona de producción.

4.4. Prueba del origen:

Únicamente los grelos que se cultiven de acuerdo con las condiciones establecidas en el pliego de condiciones y en el manual de calidad, en las plantaciones y por los productores inscritos en el correspondiente registro, podrán ser amparados por la I.G.P. «Grelos de Galicia» o ser utilizados para la transformación en grelos amparados por dicha I.G.P. De igual modo, sólo podrán obtener el amparo de la I. G.P. «Grelos de Galicia», los grelos manipulados y/o transformados en instalaciones inscritas en el registro correspondiente.

Todas las personas, físicas o jurídicas, titulares de bienes inscritos en los registros, las plantaciones, los almacenes, las industrias y los productos, estarán sometidos a las inspecciones y verificaciones realizadas por el órgano de control, con objeto de comprobar que los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Grelos de Galicia», cumplen los requisitos del pliego de condiciones y del manual de calidad.

4.5. Método de obtención:

La semilla a utilizar procederá de plantas de los ecotipos de Santiago y de Lugo, tanto las correspondientes a las variedades comerciales autorizadas «Grelos de Santiago» y «Globo blanco de Lugo», como las de sus respectivas variedades-población, procedentes del reemplazo de la propia explotación o de otras parcelas inscritas en Registro de Plantaciones de la Indicación Geográfica Protegida «Grelos de Galicia». La siembra se realiza a voleo, a partir de mediados de agosto, variando la fecha en función de la zona y de la precocidad de la variedad. La recolección es manual, preferiblemente en horas frescas. Requiere de un manejo muy cuidadoso para prevenir daños en las hojas, lo cual afecta a la apariencia y además se constituye en posible fuente de entrada de microorganismos causantes de enfermedades. Cuando el producto esté destinado a la industria de transformación también se podrá recoger el cultivo utilizando medios mecánicos. El mismo día de la recolección, y con sumo cuidado para no dañar el producto, los grelos serán enviados al almacén manipulador o a la industria transformadora, en su caso.

La transformación y el envasado de los grelos deberán realizarse en la zona geográfica delimitada, pues así lo determinan las delicadas condiciones de manipulación post-cosecha y de conservación del producto. Es necesario por lo tanto que estas operaciones se realicen en la zona geográfica delimitada, para:

- *evitar la degradación del producto*: Los grelos son hortalizas de hoja, que sufren una rápida degradación desde la cosecha hasta el centro de manipulación. La pérdida de agua, junto con la lisis celular provocan el amarilleamiento y marchitez de la hoja, disminuyendo la aceptación comercial del producto. Además, los grelos tienen un valor añadido como alimentos funcionales debido al alto contenido en compuestos tipo glucosinolatos, flavonoides, vitaminas, etc. Sin embargo, una vez cosechado el producto comienza una rápida degradación de éstos y otros compuestos, que conlleva una notable pérdida de su valor nutritivo. En concreto, sabemos que existe una pérdida de vitamina C de más del 50 % en el plazo de dos días y que los glucosinolatos (compuestos anticancerígenos) sufren una rápida degradación a partir de su recogida. Todo ello justifica que todas las operaciones de manipulación, transporte, almacenamiento y transformación deban realizarse de forma inmediata a la recolección, en plazos no superiores a las 24 horas, por lo que resulta indispensable la minimización de las distancias entre los puntos de recolección y los de distribución, envasado y/o transformación,
- *garantizar la trazabilidad y asegurar el control*: El ámbito geográfico del órgano de control se limita a la zona geográfica definida, que es la Comunidad Autónoma de Galicia. El sistema de control y certificación permite garantizar el origen y la trazabilidad de los Grelos de Galicia siempre y cuando se acondicionen, elaboren y envasen en esta Comunidad,
- *mantener los caracteres típicos de los Grelos de Galicia y salvaguardar la calidad*: En la Comunidad Autónoma de Galicia existe una enorme tradición en cuanto al consumo y elaboración de este producto. El hecho de que el envasado se realice en la zona geográfica delimitada contribuye de forma decisiva a la protección de las características particulares y de calidad de los Grelos de Galicia. Equivale a confiar a los productores y a la estructura de control de la Indicación Geográfica Protegida la aplicación y el control de las normas relativas al transporte, transformación y envasado de los grelos. Dichos colectivos poseen los conocimientos y la técnica necesarios para garantizar la correcta manipulación de los Grelos de Galicia.

4.6. Vínculo:

La incorporación del nabo a la rotación de cultivo aparece documentada en el siglo XIII a través diversos documentos forales y otros de compra-venta de fincas denominadas nabales. Esto permitió ocupar totalmente el terreno con la alternancia del tipo cereal de verano-nabo-cereal de invierno.

Los nabos son plantas adaptadas a desarrollarse y crecer en climas húmedos y de temperaturas moderadas, siendo resistentes a las heladas. Precisan además suelos fértiles, con altos contenidos de materia orgánica, de consistencia media, profundos y sueltos, no encharcadizos, aunque con humedad relativa elevada. Estas condiciones de clima y suelo se dan en amplios espacios del territorio de Galicia.

Los grelos resultan ser hortalizas imprescindibles en alguno de los platos más representativos de la cocina gallega como el «Caldo» o «Pote gallego», el «Cocido» y el «Lacón con Grelos», constituyendo asimismo un elemento diferenciador respecto a la cocina tradicional de otras regiones.

Las referencias a este producto, ya sean de carácter histórico o en el marco de la tradición gastronómica, son numerosas y revelan el arraigo que tiene esta hortaliza en el pueblo gallego. Diferentes autores en los campos etnográfico y gastronómico resaltan de modo unánime la presencia y la singularidad de los grelos como referente de la cocina tradicional gallega. Así, pueden encontrarse referencias en escritos del ilustre polígrafo Ramón Otero Pedrayo («Guía de Galicia» 1926), el crítico gastronómico Ángel Muro («Almanaque y conferencias culinarias» 1890-1905), o los escritores Emilia Pardo Bazán («La cocina española antigua» 1912), Manuel María Puga y Parga («La cocina práctica» 1905) y Álvaro Cunqueiro («A cociña galega» 1973).

Por último señalar que este producto, como hortaliza típica de Galicia, aparece recogida en el Inventario Español de Productos Tradicionales publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el año 1996.

4.7. Estructura de control:

Nombre: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)
Dirección: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 baixo.
1 5703 Santiago de Compostela
ESPAÑA
Tel. +34 981 540055
Fax +34 981 540018
E-mail: sxca.agri@xunta.es

4.8. Etiquetado:

Los grelos comercializados bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida «Grelos de Galicia» deberán llevar, tras la certificación, la etiqueta comercial correspondiente a la marca propia de cada productor/ensvasador. Llevarán también una etiqueta propia de la indicación, de codificación alfanumérica y numeración correlativa, autorizada y expedida por el órgano de control, con el logotipo oficial de la Indicación Geográfica Protegida.

Tanto en la etiqueta comercial como en la etiqueta propia de la indicación figurará obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida «Grelos de Galicia».

De forma facultativa, podrá reseñarse en el etiquetado el estado fenológico de la planta, diferenciando entre «nabizas» y «cimos», según se recoge en el epígrafe relativo a la descripción del producto.

Además se podrá autorizar que en el etiquetado de los envases de grelos sometidos a procesos de transformación distintos de los contemplados en el Pliego de Condiciones se indique que están elaborados con grelos amparados por la IGP «Grelos de Galicia», cuando la materia prima cumpla los requisitos del Pliego de Condiciones y se cumplan las normas que al efecto se establezcan en el Manual de Calidad.
