

FICHA TÉCNICA
INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA
GRELOS DE GALICIA

Creación: Por Orde do 23 de decembro de 2009, da Consellería do Medio Rural (DOG 08.01.2010).

Regulamentación: Orde do 23 de decembro de 2009 pola que se aproba o Regulamento da indicación xeográfica protexida *Grelos de Galicia* e do seu Consello Regulador, e se nomea o Consello Regulador provisional. Modificado pola Orde do 1 de febreiro de 2012 (DOG nº 29, do 10 de febreiro de 2012). Modificado por Orde do 13 de febreiro de 2017 (DOG nº 37, do 22 de febreiro de 2017)
Inscrita no rexistro da UE polo R(CE) nº 1029 / 2009 da Comisión, de 29 de outubro de 2009 (DOUE do 30.10.2009).

Enderezo: Pazo de Quián, s/n. Sergude
15.881 Boqueixón. A Coruña
Tel: 881 997 391 / 881 997 276
Fax: 981 546 676
correo electrónico: ingacal@xunta.es

Presidente: Andrés de la Fuente Vázquez

Rexistros a 31 de decembro de 2016:

Superficie controlada:	110,5 ha
Produtores:	167
Almacenistas/ comercializadores en fresco:	5
Industrias de procesamento:	2

Volume de actividade no ano 2016:

Produción certificada:	259115 kg
Valor económico estimado	456.400 €

Zona amparada pola indicación xeográfica protexida *Grelos de Galicia*:

A área de produción de grelos amparados pola indicación xeográfica protexida *Grelos de Galicia* esténdese a todos os concellos da Comunidade Autónoma de Galicia.

A manipulación, transformación e envasado dos grelos deberán realizarse na zona xeográfica de produción delimitada.

Produto protexido

O produto amparado pola indicación xeográfica protexida *Grelos de Galicia* é a parte vexetativa destinada ao consumo humano procedente de plantas da especie *Brassica rapa. L. var. rapa* (comunmente coñecida como nabo), das variedades-poboación correspondentes aos ecotipos de Santiago e Lugo, así como das variedades comerciais rexistradas *Grelos de Santiago* e *Globo branco de Lugo*, representativas respectivamente de ditos ecotipos.

Comercialízanse en **fresco** (en feixes de pesos aproximados de 0,5 ou 1 kg, atados por medio de cintas vexetais ou doutros materiais autorizados), **conxelados** (envasados en bolsas de materiais e pesos autorizados) ou en **conserva** (elaborados ao natural e presentados en envases metálicos ou frascos de vidro de pesos autorizados).

No caso de grelos sometidos a procesos de transformación distintos dos contemplados no regulamento desta denominación xeográfica, poderase autorizar na etiquetaxe unha referencia relativa a que están elaborados con produto amparado pola indicación xeográfica protexida *Grelos de Galicia*.

Características do produto

A denominación *grelos* fai referencia ás follas e talos recollidos ao longo do período vexetativo da planta. Unha vez posta en condicións de consumo tras a súa cocción, presentan as seguintes características organolépticas: cor verde intensa, máis acentuada á medida que a planta se aproxima ao momento de floración; sabor lixeiramente ácido, combinado con certo amargor; textura lixeiramente fibrosa, máis acusada se a variedade é de folla estreita con elevada porcentaxe de pecíolos; e dureza moi baixa debido ao baixo contido en fibra alimentaria.

Ademais da anterior denominación, tamén se utilizan comunmente os seguintes termos:

- Nabizas, para designar ás follas e talos vexetativos recollidos ao longo do ciclo de desenvolvemento, e
- Cimos, que nalgunhas zonas de Galicia se utilizan en alusión aos talos florais xusto antes da floración.

