

**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 polas Ordes do 1 de febreiro de 2012 (DOG nº 29, do 10 de febreiro de 2012) e 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: 881 997 279  
Correo electrónico: [info@grelosdegalicia.org](mailto:info@grelosdegalicia.org)  
Web: [www.grelosdegalicia.org](http://www.grelosdegalicia.org)

**Presidente:** José Andrés de la Fuente Vázquez

**Rexistros a 31 de decembro de 2022:**

Produtores inscritos:	177
Almacenistas/ envasadores:	9
Superficie inscrita:	663 ha
Superficie sementada:	66 ha

**Volume de actividade no ano 2022:**

Produción certificada:	202.124 kg
Valor económico estimado	404.000 €

### **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 nalgúns zonas de Galicia se utilizan en alusión aos talos florais xusto antes da floración.

