

## 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.

**Presidente:** José Luis Dadín Rivadas

#### **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* defínese como 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, o consello regulador

poderá autorizar unha referencia de 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.