

SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2009/C 72/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„GRELOS DE GALICIA“****EG-Nr. ES-PGI-0005-0469-13.06.2005**

g.U. () g.g.A. (X)

Diese Zusammenfassung erhält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: 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

Anschrift: Paseo Infanta Isabel 1
28071 Madrid
ESPAÑA

Tel. +34 91 347 5394

Fax +34 91 347 5410

E-Mail: sgcaae@mapya.es

2. Vereinigung:

Name: CHAMPIVIL, S.L. y otros

Anschrift: Mourence, 6
27820 Villalba (Lugo)
ESPAÑA

Tel. +34 9825112 22

Fax +34 9825121 35

E-Mail: info@champivil.com

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

(¹) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.6 — Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet.

4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. Name:

„Grelos de Galicia“

4.2. Beschreibung:

Bei dem Erzeugnis mit der geschützten geografischen Angabe „Grelos de Galicia“ handelt es sich um den zum Verzehr bestimmten vegetativen Teil heimischer Sorten der *Brassica rapa* L. var. *rapa* (allgemein bekannt als Herbst- oder Mairübe), die den Ökotypen der Provinzen Santiago und Lugo entsprechen, sowie der eingetragenen Handelssorten „Grelos de Santiago“ und „Globo blanco de Lugo“, die jeweils für diese Ökotypen repräsentativ sind; es kann unverarbeitet, tiefgekühlt oder als Konserve in den Verkehr gebracht werden.

Die Pflanze weist die folgenden morphologischen Merkmale auf: Im oberen Teil verdickte Pfahlwurzel an einer glatten, ab dem Hals verzweigten Sprossachse. Die unteren Blätter sind gestielt, behaart und haben kleine breite Seitenlappen, wobei das gipfelständige Blatt größer ist. Die oberen Blätter am Blütenstand sind länglich-lanzettförmig und setzen direkt am Stängel an, den sie mit zwei großen runden und unbehaarten seitlichen Verlängerungen umfassen.

Die Bezeichnung „Grelos“ umfasst unterschiedslos sowohl die vegetativen Blätter und Stiele, die im Laufe des Entwicklungszyklus geerntet und „nabizas“ genannt werden, als auch die Blätter und Blütenstände, die unmittelbar vor der Blüte gewonnen werden; letztere sind in vielen Gegenden Galiciens als „cimos“ bekannt.

Die unverarbeiteten Rübstiele werden sortiert nach Ursprung und Sorte als traditionelle Bündel mit einem Gewicht von circa 0,5 bis 1 kg vermarktet. Zum Binden der Bündel werden Streifen aus Bast oder einem anderen vom Qualitätshandbuch zugelassenen Material verwendet.

Tiefgekühlte Rübstiele werden sortiert, gewaschen, blanchiert und nach Wahl vor dem Einfrieren klein geschnitten. Ihre Aufmachung muss hinsichtlich Materialien und Gewicht den gesetzlichen Bestimmungen und den im Qualitätshandbuch ausdrücklich angegebenen Anforderungen entsprechen.

Rübstiele, die in Konserven in den Verkehr gebracht werden, werden im eigenen Saft zubereitet. Die Einlegeflüssigkeit darf keine weiteren Zusätze außer dem Kochwasser und Kochsalz enthalten und ist nicht angesäuert. Sie werden in Dosen oder Gläser abgefüllt, deren Gewichtsinhalt den gesetzlichen Bestimmungen und den im Qualitätshandbuch ausdrücklich angegebenen Anforderungen entspricht.

Geschmacksmerkmale: Rübstiele werden nicht roh verzehrt. Um sie genießbar zu machen, müssen sie eine gewisse Zeit, die von der jahreszeitlichen Entwicklung abhängt, gekocht werden. Daher beziehen sich die hier beschriebenen Geschmacksmerkmale auf Rübstiele, die für den Genuss zubereitet, d.h. entweder vom Verbraucher selbst oder industriell gekocht wurden.

Diese Merkmale sind: Intensive grüne Farbe, die umso ausgeprägter ist, je näher die Blüte der Pflanze bevorsteht. Leicht säuerlicher Geschmack, in Verbindung mit einer zarten bitteren Note. Leicht fasrige Textur, die ausgeprägter ist, wenn es sich um eine schmalblättrige Sorte mit einem hohen Anteil an Blattstielen handelt. Sehr geringe Härte wegen des niedrigen Gehalts an Ballaststoffen.

4.3. Geografisches Gebiet:

Das Erzeugungsgebiet umfasst alle Gemeinden der Autonomen Gemeinschaft Galicien. Das Gebiet der Verarbeitung und Aufmachung deckt sich mit dem Erzeugungsgebiet.

4.4. Ursprungsnachweis:

Nur Rübstiele, die von den im entsprechenden Register eingetragenen Erzeugern in den registrierten Pflanzungen entsprechend den Anforderungen der Produktspezifikation und des Qualitätshandbuchs angebaut wurden, dürfen die g.g.A. „Grelos de Galicia“ führen bzw. zu Rübstielen mit dieser g.g.A. verarbeitet werden. Ebenso darf die g.g.A. „Grelos de Galicia“ nur von Rübstielen geführt werden, die in Betrieben aufbereitet bzw. verarbeitet wurden, die im entsprechenden Register eingetragen sind.

Alle natürlichen und juristischen Personen, die Inhaber von in den Registern eingetragenen Gütern sind, die Pflanzungen, Lager und verarbeitenden Betriebe sowie die Erzeugnisse selbst werden von der Kontrollstelle überprüft und kontrolliert, um sicherzustellen, dass die Erzeugnisse, welche die geschützte geografische Angabe „Grelos de Galicia“ führen, die Anforderungen der Spezifikation und des Qualitäts-handbuchs erfüllen.

4.5. *Herstellungsverfahren:*

Der verwendete Samen muss von Pflanzen der Ökotypen der Provinzen Santiago und Lugo stammen, wobei es sich sowohl um Pflanzen der zugelassenen Handelssorten „Grelos de Santiago“ und „Globo blanco de Lugo“ als auch um Pflanzen der entsprechenden heimischen Sorten handeln kann, die aus der Wiederaussaat des jeweiligen Betriebes oder anderer Parzellen, die im Register der Pflanzungen der geschützten geografischen Angabe „Grelos de Galicia“ eingetragen sind, stammen. Die Aussaat erfolgt durch Breitsaat ab Mitte August, wobei der Termin je nach Gebiet und Frühreife der Sorte variieren kann. Die Ernte erfolgt von Hand, vorzugsweise während der kühlen Tageszeit. Sie erfordert sehr große Sorgfalt, um Beschädigungen der Blätter zu vermeiden, die nicht nur das Aussehen beeinträchtigen, sondern auch das Eindringen von Krankheitserregern fördern können. Wenn das Erzeugnis für die verarbeitende Industrie bestimmt ist, können bei der Ernte auch mechanische Mittel eingesetzt werden. Noch am Tag der Ernte müssen die Rübstiele mit äußerster Sorgfalt, um das Erzeugnis nicht zu beschädigen, zum Lager, in dem die Aufbereitung erfolgt, bzw. zur verarbeitenden Industrie gebracht werden.

Die Verarbeitung und Verpackung der Rübstiele muss im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen. Dies ist deshalb erforderlich, weil die Aufbereitung nach der Ernte und die Haltbarmachung des Erzeugnisses schwierig sind. Aus den nachstehenden Gründen ist es daher notwendig, dass diese Arbeiten im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen:

- *Vermeidung eines Qualitätsverlusts des Erzeugnisses:* Rübstiele sind ein Blattgemüse, das auf dem Weg von der Ernte zur Aufbereitungsstelle einen raschen Qualitätsverlust erleidet. Der Verlust von Wasser führt in Verbindung mit der Auflösung der Zellmembran zum Vergilben und Welken der Blätter, was den Marktwert des Erzeugnisses verringert. Außerdem werden Rübstiele wegen ihres hohen Gehalts an Verbindungen wie Glukosinolaten, Flavonoiden, Vitaminen usw. als Lebensmittel mit einem gesundheitsfördernden Zusatzwert angesehen. Unmittelbar nach der Ernte setzt allerdings ein rascher Abbau dieser und anderer Verbindungen ein, was zu einem beträchtlichen Nährwertverlust führt. Konkret ist bekannt, dass innerhalb von zwei Tagen mehr als 50 % des Vitamin-C-Gehalts verloren gehen und dass die Glukosinolate (tumorhemmende Verbindungen) ab dem Zeitpunkt der Ernte rasch abgebaut werden. Aus all diesen Gründen sollten alle Aufbereitungs-, Transport-, Lagerungs- und Verarbeitungsarbeiten sofort nach der Ernte, innerhalb von höchstens 24 Stunden, durchgeführt werden. Daher müssen die Entfernungen zwischen den Orten, an denen geerntet wird, und den Orten, an denen der Vertrieb, die Verpackung bzw. die Verarbeitung erfolgen, unbedingt so gering wie möglich gehalten werden,
- *Herkunftsnachweis und Kontrolle:* Die Kontrollstelle ist lediglich für das abgegrenzte geografische Gebiet, d.h. die Autonome Gemeinschaft Galicien, zuständig. Das Kontroll- und Auszeichnungssystem ermöglicht es, den Ursprung und die Herkunft der „Grelos de Galicia“ zu garantieren, sofern Zubereitung, Verarbeitung und Verpackung in der Autonomen Gemeinschaft Galicien erfolgen,
- *Bewahrung der typischen Merkmale der „Grelos de Galicia“ und ihrer Qualität:* In der Autonomen Gemeinschaft Galicien gibt es eine weit verbreitete Tradition, was den Verzehr und die Zubereitung dieses Erzeugnisses betrifft. Die Tatsache, dass die Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgt, trägt entscheidend zum Schutz der besonderen Merkmale und der Qualität der „Grelos de Galicia“ bei. Das bedeutet, dass die Erzeuger und die Kontrollstelle der geschützten geografischen Angabe mit der Anwendung und Kontrolle der Normen betreffend Transport, Verarbeitung und Verpackung der Rübstiele betraut werden. Diese Kollektive verfügen über die notwendigen Kenntnisse und technischen Voraussetzungen, um die korrekte Aufbereitung der Grelos de Galicia zu gewährleisten.

4.6. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:*

Die Aufnahme der Rübe in die Fruchtfolge ist schon im 13. Jahrhundert durch verschiedene Urkunden der historischen Selbstverwaltungskörperschaften der Region und durch Kaufurkunden von Ländereien belegt, die als „nabales“ (also Rübenäcker) bezeichnet wurden. So wurde eine vollständige Nutzung des Bodens durch den Fruchtwechsel Sommergetreide-Rübe-Wintergetreide ermöglicht.

Rüben gedeihen sehr gut in einem feuchten Klima und bei gemäßigten Temperaturen und sind frostbeständig. Sie benötigen außerdem fruchtbare mittelschwere Böden, die humusreich und tiefgründig locker sind, ohne Staunässe, aber mit einer hohen relativen Feuchtigkeit. Diese Klima- und Bodenbedingungen sind in weiten Teilen Galiciens gegeben.

Rübstiele sind ein Gemüse, das unerlässlich Bestandteil einiger Gerichte ist, die als besonders typisch für die Küche Galiciens gelten, so zum Beispiel der Eintopfgerichte „Caldo“ bzw. „Pote Gallego“ und „Cocido“ und des „Lacón con Grelos“ (Vorderschinken mit Rübstielen). Sie bilden auch ein Unterscheidungsmerkmal gegenüber der traditionellen Küche anderer Regionen.

Das Erzeugnis wird sowohl historisch als auch im Zusammenhang mit der gastronomischen Tradition sehr oft erwähnt, was zeigt, wie stark verwurzelt dieses Gemüse bei der Bevölkerung Galiciens ist. Verschiedene Autoren auf dem Gebiet der Ethnografie und der Gastronomie betonen übereinstimmend die herausragende Bedeutung der Rübstiele in der traditionellen Küche Galiciens. Entsprechende Hinweise finden sich im umfangreichen Werk des galicischen Schriftstellers Ramón Otero Pedrayo (*Guía de Galicia*, 1926), beim Gastronomiekritiker Angel Muro (*Almanaque y conferencias culinarias*, 1890 — 1905), bei der Schriftstellerin Emilia Pardo Bazán (*La cocina española antigua*, 1912) sowie bei den Schriftstellern Manuel María Puga y Parga (*La cocina práctica*, 1905) und Álvaro Cunqueiro (*A cocina galega*, 1973).

Abschließend sei noch darauf hingewiesen, dass dieses Erzeugnis als für Galicien typisches Gemüse in das spanische Verzeichnis traditioneller Erzeugnisse (*Inventario Español de Productos Tradicionales*) aufgenommen wurde, das vom Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung (*Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación*) im Jahr 1996 veröffentlicht wurde.

4.7. Kontrollstelle

Name: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)

Anschrift: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 bajo.
15703 Santiago de Compostela
ESPAÑA

Tel. +34 981540055

Fax +34 981540018

E-Mail: sxca.agri@xunta.es

4.8. Etikettierung

Die Rübstiele, die unter der geschützten geografischen Angabe „Grelos de Galicia“ vermarktet werden, müssen nach der Auszeichnung das handelsübliche Etikett der Eigenmarke des jeweiligen Erzeugers bzw. des Betriebes, in dem die Aufmachung erfolgt, tragen. Sie müssen ebenfalls ein mit einem alpha-numerischen Code und einer fortlaufenden Nummerierung versehenes Etikett der geschützten geografischen Angabe tragen, welches von der Kontrollstelle erteilt und ausgestellt wird und das offizielle Logo der geschützten geografischen Angabe aufweist.

Sowohl auf dem handelsüblichen Etikett als auch auf dem Etikett der geschützten geografischen Angabe muss unbedingt der Wortlaut „Indicación Geográfica Protegida Grelos de Galicia“ erscheinen.

Wahlweise kann auf der Etikettierung auch der jahreszeitliche Entwicklungsstand der Pflanze angegeben werden, indem entsprechend den bei der Beschreibung des Erzeugnisses angegebenen Kriterien zwischen „nabizas“ und „cimos“ unterschieden wird.

Es besteht auch die Möglichkeit zu genehmigen, dass bei Rübstielen, die in anderer Form verarbeitet wurden, als in der Produktspezifizierung vorgesehen, auf der Aufmachung der Hinweis angebracht wird, dass zur Erzeugung Rübstiele verwendet wurden, welche die g.g.A. „Grelos de Galicia“ führen, sofern das Rohmaterial die Anforderungen der Spezifizierung erfüllt und die einschlägigen Bestimmungen des Qualitätshandbuchs eingehalten werden.
