

## ANDRA AKTER

## KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungs-beteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2009/C 72/09)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

## SAMMANFATTNING

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****”GRELOS DE GALICIA”****EG-nr: ES-PGI-0005-0469-13.06.2005****SUB ( ) SGB ( X )**

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

**1. Behörig myndighet i medlemsstaten:**

Namn: 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

Adress: Paseo Infanta Isabel 1  
28071 Madrid  
ESPAÑA

Tfn +34 91 3475394

Fax +34 91 3475410

E-post: sgcaae@mapya.es

**2. Grupp:**

Namn: CHAMPIVIL, S.L. y otros

Adress: Mourence, 6  
27820 Villalba (Lugo)  
ESPAÑA

Tfn +34 9825112 22

Fax +34 982512135

E-post: info@champivil.com

Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag ( X ) Annan ( )

(<sup>1</sup>) EUTL 93, 31.3.2006, s. 12.

### 3. **Produkttyp:**

Klass 1.6 – Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

### 4. **Produktspecifikation:**

(Sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

#### 4.1 *Beteckning:*

”Grellos de Galicia”

#### 4.2 *Beskrivning:*

Produkten med den skyddade geografiska beteckningen ”Grellos de Galicia” består av de ätliga vegetativa delarna av arten rova (*Brassica rapa* L. var. *rapa*) av lokala populationer tillhörande ekotyperna ”Santiago” och ”Lugo”, vilka motsvaras av de kommersiella sorterna ”Grellos de Santiago” och ”Globo blanco de Lugo”. Produkten saluförs i färsk, fryst eller konserverad form.

Växten har följande morfologiska egenskaper: På roten är förtjockad i den övre delen och övergår i en slät, från basen förgrenad stjälk. De nedre bladen är skaftade och strävåriga med små, breda sidoflikar och en större ändflik. Stjälkens övre blad saknar skaft, är smalt lansettlika och försedda med två stora, runda och släta stipler som omsluter stjälken.

Beteckningen ”grellos” används både för vegetativa blad och skott – som skördas under hela växtcykeln och kallas ”nabizas” – och för reproduktiva blad och skott som skördas omedelbart före blomningen. De senare kallas i många delar av Galicien för ”cimos”.

Färsk rova saluförs i enhetliga partier (efter sort och odlingsområde) i form av traditionella knippen som väger ca 0,5 eller 1 kg och som hålls samman av band av växtmaterial eller andra material som är tillåtna enligt kvalitetshandboken.

Rovor som är avsedda för infrysning sorteras, tvättas, blancheras och skärs ibland i bitar före infrysning och paketering. Förpackningarna måste uppfylla de bestämmelser om material och vikt som föreskrivs i gällande lagstiftning och som återges i kvalitetshandboken.

Rovor som ska säljas i inlagd form bearbetas i naturligt skick, och lagen innehåller bara vatten från blancheringen samt koksalt, utan surgörande ämnen. Rovernas förpackas i konservburkar eller glaskrutor vars vikt uppfyller de krav som föreskrivs i gällande lagstiftning och återges i kvalitetshandboken.

*Organoleptiska egenskaper:* Rovernas äts inte råa, utan måste först tillagas. Tillagningstiden beror på rovernans utvecklingsstadium. De organoleptiska egenskaperna hänför sig därför till rovor som är färdiga att konsumeras, dvs. som tillagats, vare sig detta gjorts av konsumenten eller industrin.

Rovernas ska ha följande egenskaper: en intensivt grön färg som blir ännu starkare före blomningen, lätt sur smak med visst bittert inslag, texturen något strierad (en egenskap som blir mer utpräglad om sorten har smala blad och stor andel bladskäft) och mycket mjäll konsistens på grund av låg fiberhalt.

#### 4.3 *Geografiskt område:*

Produktionsområdet omfattar samtliga kommuner i den självstyrande regionen Galicien. Det område där rovern bearbetas och förpackas sammanfaller med produktionsområdet.

#### 4.4 *Bevis på ursprung:*

Bara rovor som odlas enligt kraven i produktspecifikationen och kvalitetshandboken, på de gårdar och av de odlare som är upptagna i motsvarande register, kan omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Grellos de Galicia” eller användas som råvaror för bearbetade produkter som skyddas av samma beteckning. På samma sätt får endast rovor som hanterats och/eller bearbetats i anläggningar som förtecknas i motsvarande register omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Grellos de Galicia”.

Alla fysiska och juridiska personer som har ägor inskrivna i registren, liksom även odlingar, lager, bearbetningsanläggningar och produkter omfattas av kontrollorganets inspektioner och kontroller. Därvid fastställs om de produkter som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Grelos de Galicia" uppfyller kraven i produktspecifikationen och kvalitetshandboken.

#### 4.5 Framställningsmetod:

Det utsäde som används ska komma från plantor av ekotyperna "Santiago" eller "Lugo", antingen i form av motsvarande kommersiella sorter – "Grelos de Santiago" och "Globo blanco de Lugo" – eller i form av motsvarande lokala populationer som framtagits genom återsädd på samma odling eller på andra odlingar som finns upptagna i odlingsregistret för den skyddade geografiska beteckningen "Grelos de Galicia". Sådden sker genom bredsädd från och med mitten på augusti. Det exakta datumet varierar beroende på vilken zon det gäller och sortens tidighet. Skörden sker manuellt, företrädesvis under dygnets svalare delar. Bladen måste hanteras mycket försiktigt för att inte skadas. Sådana skador påverkar inte bara utseendet negativt utan gör det också möjligt för sjukdomsalstrande mikroorganismer att angripa växten. Rovor som är avsedda för bearbetningsindustrin kan också sköras på mekanisk väg. Samma dag som rovarna skördats sänds de antingen till ett lager för vidare hantering eller till en bearbetningsanläggning. I båda fallen sker hanteringen med yttersta varsamhet för att inte skada rovarna.

Bearbetning och paketering måste ske i det avgränsade geografiska området eftersom produkten har högt ställda krav på förhållandena vid hantering och konservering. Hanteringsstegen måste ske i det avgränsade geografiska området för att

- *undvika att produktens kvalitet försämras*: det är rovarnas blad som man använder sig av, och deras kvalitet försämras snabbt mellan skörden och ankomsten till bearbetningsanläggningen. Vattenförluster i kombination med nedbrytning av växtens celler leder till att plantorna gulnar och vissnar. Detta försämrar avsättningsmöjligheterna på marknaden. Rovorna används också som mervärdesmat på grund av sin höga halt av bl.a. glukosinolater, flavoner och vitaminer. Dessa och andra ämnen bryts dock snabbt ner efter skörd, vilket leder till att näringsvärdet minskar. Man vet t.ex. att halten av vitamin C minskar med mer än 50 % inom två dagar, och att glukosinolater (som har anticancerogena effekter) snabbt bryts ned efter det att rovan skördats. Ovannämnda förhållanden gör att alla moment i samband med hantering, transport, lagring och bearbetning bör utföras så snart som möjligt efter skörd och högst inom 24 timmar. Det är därför viktigt med korta avstånd mellan de platser där rovan skördas, distribueras, bearbetas och/eller förpackas,
- *garantera spårbarhet och kontroll*: kontrollorganet är bara verksamt i det avgränsade geografiska området, dvs. den självstyrande regionen Galicien. Kontroll- och certifieringssystemet gör det möjligt att garantera ursprung och spårbarhet för rovor av typen "Grelos de Galicia", förutsatt att de bearbetas och förpackas i denna region,
- *bibehålla de utmärkande egenskaperna hos "Grelos de Galicia" och garantera kvaliteten*: det finns en mycket lång tradition i den självstyrande regionen Galicien när det gäller att tillreda och konsumera produkten i fråga. Det faktum att paketeringen sker i det avgränsade geografiska området bidrar på ett avgörande sätt till att bevara de utmärkande egenskaperna och kvaliteten hos "Grelos de Galicia". Detta innebär att producenterna och kontrollorganet ansvarar för att tillämpa och kontrollera efterlevnaden av bestämmelserna om transport, bearbetning och förpackning av rovarna. Dessa har också den kunskap och behärskar de metoder som krävs för att garantera att "Grelos de Galicia" hanteras på rätt sätt.

#### 4.6 Samband:

Odling av rovor i växelbruk finns belagd i dokument från 1200-talet som upprättats av den lokala självförvaltningen, liksom i köpehandlingar för gårdar av typen "nabales". Detta gjorde det möjligt att utnyttja marken maximalt genom växtföljden sommarspannmål – rovor – vinterspannmål.

Rovorna är frosthärdiga växter som är anpassade till ett fuktigt, tempererat klimat. De kräver djupa, luckra och bördiga jordar med en hög halt av organisk substans och måttlig lerhalt. Vattenhalten bör vara ganska hög, men jordarna får inte vara vattensjuka. Dessa klimatförhållanden och jordmåner återfinns i stora delar av Galicien.

Rovor är en oundgänglig ingrediens i några av de mest typiska galiciska maträtterna, som "caldo gallego" (syn. "pote gallego"), "cocido" och "lacón con grelos", vilka inte har några direkta motsvarigheter bland de traditionella maträtterna från andra regioner.

Det finns många historiska och gastronomiska referenser till produkten, vilket pekar på dess höga anseende hos den galiciska befolkningen. En rad skribenter inom etnografi och gastronomi har enhälligt framhävt rovorernas betydelse i det traditionella galiciska köket. Man hittar t.ex. sådana referenser i verk av den berömda och mångkunnige Ramón Otero Pedrayo (*Guía de Galicia*, 1926), gastronomiskribenten Ángel Muro (*Almanaque y conferencias culinarias*, 1890–1905) samt författarna Emilia Pardo Bazán (*La cocina española antigua*, 1912), Manuel María Puga y Parga (*La cocina práctica*, 1905) och Álvaro Cunqueiro (*A cociña galega*, 1973).

Som ytterligare stöd för att produkten betraktas som typisk för Galicien kan nämnas att den tagits upp i den förteckning över traditionella spanska produkter (*Inventario Español de Productos Tradicionales*) som gavs ut av ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedel 1996.

#### 4.7 Kontrollorgan:

Namn: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)

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

Tfn +34 981540055

Fax +34 981540018

E-post: sxca.agri@xunta.es

#### 4.8 Märkning:

Rovor som saluförs under den skyddade geografiska beteckningen "Grelos de Galicia" ska efter certifieringen förses med en för handelsbruk avsedd etikett med den aktuella odlarens/förpackarens märke. De ska också förses med en av kontrollorganet godkänd och utfärdad etikett med den officiella logotypen för den skyddade geografiska beteckningen, en alfanumerisk kod och ett löpnummer.

Både etiketten för handelsbruk och etiketten med den skyddade geografiska beteckningens logotyp måste vara märkt med den skyddade geografiska beteckningen "Grelos de Galicia".

Det är valfritt att på etiketten ange växtens utvecklingsstadium med någon av angivelserna "nabizas" eller "cimos", se avsnittet "Beskrivning" ovan.

När det gäller rovor som bearbetats på annat sätt än vad som anges i produktspecifikationen finns det också möjlighet att på förpackningarnas etiketter ange att produkten framställts av rovor som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Grelos de Galicia", förutsatt att råvaran uppfyller kraven i produktspecifikationen och att bestämmelserna i kvalitetshandboken följts.

---