

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.)

“Grelos de Galicia”

PLIEGO DE CONDICIONES

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4.2 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.

EXPEDIENTE DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.)

“GRELOS DE GALICIA”

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

INDICACION GEOGRÁFICA PROTEGIDA “GRELOS DE GALICIA”.

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida “Grelos de Galicia” se define como la parte vegetativa destinada al consumo humano procedente de plantas de la especie *Brassica rapa* L. var. *Rapa* (comúnmente conocida como Nabo), de las variedades-población correspondientes a los ecotipos de Santiago y Lugo, así como de las variedades comerciales registradas “Grelos de Santiago” y “Globo blanco de Lugo”, representativas respectivamente de dichos ecotipos, comercializada en fresco, congelada y en conserva.

En 1985 comenzó en la Misión Biológica de Galicia (CSIC) un programa de recolección y evaluación de germoplasma perteneciente a *Brassica rapa* cultivadas en Galicia. La recolección se efectuó directamente de los agricultores a partir de muestras procedentes de 218 cultivares sin seleccionar. Estas variedades fueron evaluadas bajo criterios morfo-agronómicos, nutricionales y moleculares. Como resultado de estos estudios se han realizado clasificaciones o agrupamientos entre las variedades y se ha estudiado la diversidad genética existente. Así, se ha comprobado que la mayoría de las variedades están

adaptadas a una de las dos principales zonas de producción de Grelo en Galicia (Santiago y Lugo), por lo que es posible hablar de dos grandes ecotipos, de los que se han obtenido las variedades comerciales registradas “Grelos de Santiago” y “Globo blanco de Lugo”..

La denominación “grelos” hace referencia a las hojas y tallos recogidos a lo largo del período vegetativo de la planta. También se utilizan comúnmente los términos “nabizas” (para designar a las hojas y tallos vegetativos recogidos a lo largo del ciclo de desarrollo) y “cimos” (que en algunas zonas de Galicia, se utiliza en alusión a los tallos florales justo antes de la floración).

Características

Los grelos amparados por la Indicación Geográfica Protegida “Grelos de Galicia” deben estar cultivados y elaborados según lo establecido en el Manual de Calidad y en el presente Pliego de Condiciones.

a) Características morfológicas de la planta

- Raíz pivotante, engrosada en la parte superior y unida al tallo liso y ramificado a partir del cuello.
- Hojas inferiores pecioladas, cerdosas y con lóbulos laterales anchos y pequeños, aunque el terminal es mayor. Hojas del tallo floral superiores sentadas oblongo-lanceoladas con dos orejuelas grandes, redondeadas, abrazadoras y glabras.

b) Características organolépticas

Los grelos no son consumidos en fresco. Para hacerlos comestibles es necesario someterlos a cocción durante un tiempo que varía en función de su desarrollo fenológico. Por lo tanto, las características organolépticas descritas a continuación

se refieren al grelo puesto en disposición de consumo, es decir, cocido, ya sea por el consumidor o por la industria:

- Color verde intenso, más acentuado a medida que la planta se aproxima al momento de floración.
- Sabor ligeramente ácido, combinado con cierto amargor.
- Textura ligeramente fibrosa más acusada si la variedad es de hoja estrecha con elevado porcentaje de peciolo.
- Dureza muy baja debido al bajo contenido en fibra alimentaria.

c) Presentaciones comerciales

Los grelos en fresco serán comercializados en lotes homogéneos en función de la procedencia y la variedad, mediante manojos tradicionales de pesos aproximados de 0,5 o 1 Kg atados por medio de cintas vegetales o de otros materiales autorizados en el Manual de Calidad.

Los grelos congelados serán clasificados, lavados, escaldados y opcionalmente troceados con carácter previo a la congelación, y envasados en bolsas de materiales y pesos autorizados por la legislación vigente y expresamente recogidos en el Manual de Calidad.

Los grelos comercializados en conserva serán elaborados al natural, sin otra adición al líquido de gobierno que el agua de cocción y sal común, sin acidificaciones, y presentados en envases metálicos o frascos de vidrio de pesos autorizados por la legislación vigente y expresamente recogidos en el Manual de Calidad.

Los grelos que no reúnan las características descritas no podrán ser amparados por esta Indicación Geográfica Protegida.

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción se extiende a todos los municipios de la Comunidad Autónoma de Galicia.

La zona de transformación y envasado coincide con la zona de producción.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Controles

Únicamente los grelos que se cultiven de acuerdo con las condiciones establecidas en este Pliego de Condiciones y en el Manual de Calidad, en las plantaciones y por los productores inscritos en el correspondiente registro, podrán ser amparados por la I.G.P. “Grelos de Galicia” o ser utilizados para la transformación en grelos amparados por dicha I.G.P.

De igual modo, sólo podrán obtener el amparo de la I.G.P. “Grelos de Galicia”, los grelos manipulados y/o transformados en instalaciones inscritas en el registro correspondiente.

Para la comprobación del cumplimiento de los preceptos del Pliego de Condiciones y del Manual de Calidad, el órgano de control contará con siguientes registros:

- Productores y plantaciones
- Operadores-comercializadores y almacenistas en fresco
- Industrias de procesado

Todas las personas, físicas o jurídicas, titulares de bienes inscritos en los registros, las plantaciones, los almacenes, las industrias y los productos, estarán sometidos a las inspecciones y verificaciones realizadas por el órgano de control, con objeto de comprobar que los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida “Grelos de Galicia”, cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones y del Manual de Calidad.

Los controles se basarán en inspecciones de plantaciones, almacenes e industrias, revisión de documentación y análisis organolépticos y en su caso, físico-químicos, de la materia prima y del producto elaborado.

Con carácter general, las industrias que posean otras líneas de producción distintas de los grelos, lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción y se someterán a las inspecciones establecidas en el Manual de Calidad para controlar estos productos y garantizar en todo caso, el origen y la calidad de los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida.

Certificación

Cuando se compruebe que los grelos no se han producido de acuerdo a los requisitos de este Pliego de Condiciones y a los que se recojan en el Manual de Calidad, o presenten alteraciones o defectos, no podrán comercializarse bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida “Grelos de Galicia”.

Todas y cada una de las presentaciones en fresco y de los productos transformados bien en conserva o bien en congelados, llevarán una etiqueta

numerada propia de la indicación, que será controlada, suministrada y expedida por el órgano de control, de acuerdo con las normas recogidas en el Manual de Calidad.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Las prácticas de cultivo realizadas serán las tradicionales en la zona geográfica de producción y que permitan un manejo adecuado en cada momento de la cubierta vegetal del suelo, el riego y el control de plagas y enfermedades. La transformación se ajustará a la legislación vigente y a las prácticas tradicionales con el objeto de obtener productos frescos y transformados de la máxima calidad.

Cultivo

La semilla a utilizar procederá de plantas de los ecotipos de Santiago y de Lugo, tanto las correspondientes a las variedades comerciales autorizadas “Grelos de Santiago” y “Globo blanco de Lugo”, como las de sus respectivas variedades-población, Se permite la utilización de semillas procedentes del reemplazo de la propia explotación, así como la que provenga de otras parcelas de productores inscritos en el correspondiente registro.

Tradicionalmente el cultivo se realiza de forma intensiva entrando en rotación, por lo que sólo se permitirán dos siembras en la misma parcela a lo largo de un mismo año.

1.- Labores:

Se procurará cama de siembra fina, para lo que se recomienda pase con cultivador o arado de vertedera para enterrar restos del cultivo anterior. A continuación pases de grada cruzada o fresadora antes y/o después del aporte del abonado orgánico y encalado, para evitar en lo posible las

pérdidas de abono por volatilización. Por último, se podría dar un pase de rulo después de la siembra, siempre que el terreno no esté muy húmedo, ya que se apelmazaría y se impediría la nascencia.

La siembra se realiza manualmente a voleo, procurando reparto uniforme y a una profundidad de 2-3 cm. Tradicionalmente la siembra se realiza a partir de mediados de agosto, en tiempo fresco, variando la fecha en función de la zona de producción y la precocidad de la variedad. Principalmente se realizará durante los meses de agosto, septiembre, octubre, noviembre y diciembre.

2.- Dosis de siembra:

La dosis de siembra variará entre 1-10 kg/ha en función de la zona de producción y del manejo que se haga del cultivo.

3.- Fertilización:

Será la adecuada de cara a mantener el equilibrio y los niveles de nutrientes en el suelo y en la planta, teniendo en cuenta de este modo el nivel de fertilidad del suelo, las extracciones del cultivo y el estado nutricional de la planta. Como abonado de fondo, siempre que no se hubiese abonado el cultivo anterior, se aplicará estiércol o purín. La naturaleza ácida de los suelos de la Comunidad Autónoma de Galicia hace necesario el encalado por la mejor adaptación del cultivo a los suelos neutros, incluso un poco alcalinos. Sólo si fuera necesario se aplicarían abonados de cobertera, procurando que sean los mínimos en dosis y número de aplicaciones.

4.- Tratamientos:

La lucha contra malas hierbas, plagas y/o enfermedades, estará dirigida a la utilización principalmente de métodos culturales.

Si fuera necesaria la intervención química, las materias activas serán las que generen menor impacto ambiental, mayor eficacia, menor toxicología y problemas de residuos, menor efecto sobre la fauna auxiliar y menores problemas de resistencia.

No se realizarán ni se mezclarán más de dos aplicaciones seguidas con el mismo producto sin las previas recomendaciones técnicas. Se fomentará la lucha integrada y biológica en toda la rotación en la que se encuentra el producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida “Grelos de Galicia”.

Se recomienda mantener el terreno limpio y evitar la competencia de malas hierbas con el cultivo en los primeros estadios de desarrollo. Si fuera necesario se aplicarán herbicidas en preemergencia, teniendo en cuenta el tipo de terreno y el tipo de vegetación espontánea.

Antes de la aplicación de funguicidas se recomienda la variación de las prácticas de manejo de forma que el ambiente sea menos favorable para la penetración, invasión, reproducción, supervivencia y dispersión de patógenos y de esta manera disminuir sus poblaciones. Se procurará el uso de semillas certificadas libres de patógenos, destrucción de hospedadores alternativos, laboreo, rotación de cultivos, control de la humedad del suelo y aplicaciones de cal para elevar el pH y evitar la germinación de esporas.

Si fuera necesario aplicar plaguicidas, se comenzarán las aplicaciones con productos poco agresivos y de poca persistencia. Sólo se cambiará a un producto de mayor agresividad en los casos de aparición de resistencia de la plaga a combatir. Se guardarán los plazos de seguridad entre los tratamientos

aplicados y la recolección. Las aplicaciones serán básicamente contra orugas, falsa potra, mosca blanca y pulgillas.

5.- Riego:

En Galicia el cultivo de los grelos se realiza de forma intensiva y mayoritariamente en seco. La época crítica de falta de agua se produce en las primeras fases de cultivo, a los 4-5 días de la siembra, durante la germinación, principalmente si ésta se realiza en agosto, cuando es frecuente la sequía estival y más acusada en el interior de la comunidad. El riego en estas condiciones irá encaminado a obtener el tempero adecuado para asegurar la germinación. La dosis, número de aplicaciones y frecuencia dependerá de las condiciones climáticas y del tipo de suelo.

6.- Recolección:

La recolección será manual, preferiblemente en horas frescas. Requiere de un manejo muy cuidadoso para prevenir daños en las hojas, lo cual afecta a la apariencia y además se constituye en posible fuente de entrada de microorganismos causantes de enfermedades. Cuando el producto esté destinado a la industria de transformación también se podrá recoger el cultivo utilizando medios mecánicos.

El momento óptimo de recolección dependerá del producto que se quiera obtener, de la precocidad de la variedad, de la época de siembra, de las condiciones edafoclimáticas y de las prácticas de cultivo. A las seis u ocho semanas se puede realizar un primer aprovechamiento. Si la densidad de siembra es muy elevada se realiza un aclareo, si no simplemente se cortan hojas y tallos. A partir de los dos meses se aprovechan los tallos florales, justo

antes de que se produzca la floración. Cuando lo que se pretende es recoger una buena cosecha de grelos es preferible no hacer aprovechamiento previo de nabizas. Una vez recogidos habrá un rebrote que se puede alargar hasta el mes de marzo o abril.

7.- Transporte:

El mismo día de la recolección, y con sumo cuidado para no dañar el producto, los grelos deberán llegar al almacén manipulador o a la industria transformadora, en su caso.

El transporte de los grelos susceptibles de ser amparados por la I.G.P. hacia el almacén o a la empresa transformadora se realizará por separado, en vehículos que cumplan los requisitos de la legislación general de aplicación y los específicos que, en su caso, se recojan en el Manual de Calidad.

Industrialización

La producción amparada por la I.G.P. cumplirá en el producto final en fresco y/ o transformado con una calidad mínima: aspecto varietal característico, sin florecer, enteros o en trozos, limpios y exentos de defectos externos, manchas, deformaciones, decoloraciones o heridas, con una humedad relativa adecuada y sin sabores u olores extraños.

En función de las diferentes formas de presentación, los procesos a los que se someten los grelos son los siguientes:

1.- En fresco:

Los grelos protegidos por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) “Grelos de Galicia” deberán ser comercializados en lotes homogéneos en función de la procedencia y variedad.

La presentación se realizará en los tradicionales manojos de pesos aproximados de 0,5 kg o 1 kg, atados por medio de cintas vegetales o de otros materiales autorizados en el Manual de Calidad. Se podrán autorizar otros pesos y la utilización de materiales envolventes, siempre que permitan la ventilación, en función de las demandas del mercado. Dichos envoltorios deberán ser autorizados en el Manual de Calidad.

2.- Transformados:

Las técnicas empleadas serán las que permitan mantener las características físicas, químicas y organolépticas propias de los grelos amparados por la I.G.P. "Grellos de Galicia".

2.1.- Proceso de fabricación de congelados. Consta de las siguientes fases:

- a) Recepción y control de la materia prima.
- b) Selección y clasificación.- Se agrupan los grelos de similares características, desechando los que no presenten una calidad mínima.
- c) Limpieza o lavado y escaldado.- Con este proceso se elimina la tierra y materia orgánica que puede acompañar al producto.
- d) Recorte y troceado (optativo).- Se darán cortes limpios y regulares, para trocear el producto y eliminar, en su caso, restos de raíces y partes defectuosas.
- e) Congelación.- Por contacto indirecto aplicando corrientes forzadas de aire frío o por contacto directo con nitrógeno líquido o con nieve carbónica, métodos utilizados habitualmente en congelaciones de estas características.

- f) Envasado.- En bolsas de materiales y pesos autorizados por la legislación vigente y expresamente recogidos en el Manual de Calidad.

2.2.- Proceso de fabricación de conservas. Consta de las siguientes fases:

- a) Recepción y control de la materia prima.
- b) Selección y clasificación.- Se agrupan los grelos de las mismas características, desechando los que no presenten una calidad mínima.
- c) Limpieza o lavado.- Con este proceso se elimina la tierra y materia orgánica que puede acompañar al producto.
- d) Recorte y troceado (optativo).- Se darán cortes limpios y regulares, para trocear el producto y eliminar, en su caso, restos de raíces y partes defectuosas.
- e) Escaldado en agua caliente o vapor, o cocinado en agua caliente.
- f) Llenado.- Se utilizan botes o latas de hojalata o frascos de vidrio, una vez introducido el producto y pesado, el llenado se termina con la adición del líquido de gobierno.
- g) Creación de vacío en el interior de envase.- Es una operación esencial ya que se elimina el aire del envase antes de cerrarlo.
- h) Esterilización.- Tiene por objeto la destrucción total de microorganismos del producto envasado.

- i) Enfriado.- Concluido el tratamiento térmico, se enfrían los envases lo más rápidamente a fin de prevenir sobrecalentamiento de los alimentos.

Los envases a utilizar en los grelos transformados deberán ser nuevos, limpios y de pesos autorizados por la legislación vigente y expresamente recogidos en el Manual de Calidad.

La transformación y el envasado de los grelos deberán realizarse en la zona geográfica delimitada, pues así lo determinan las delicadas condiciones de manipulación post-cosecha y de conservación del producto. Es necesario que estas operaciones se realicen en la zona geográfica delimitada, para:

-Evitar la degradación del producto:

Los grelos son hortalizas de hoja, que sufren una rápida degradación desde la cosecha hasta el centro de manipulación. La pérdida de agua, junto con la lisis celular, provocan el amarilleamiento y marchitez de la hoja, disminuyendo la aceptación comercial del producto. Además, los grelos tienen un valor añadido como alimentos funcionales debido al alto contenido en compuestos tipo glucosinolatos, flavonoides, vitaminas, etc. Sin embargo, una vez cosechado el producto comienza una rápida degradación de éstos y otros compuestos, que conlleva una notable pérdida de su valor nutritivo. En concreto, sabemos que existe una pérdida de vitamina C de más del 50% en el plazo de dos días y que los glucosinolatos (compuestos anticancerígenos) sufren una rápida degradación a partir de su recogida. Todo ello justifica que todas las operaciones de manipulación, transporte, almacenamiento y transformación deban realizarse de forma inmediata a la recolección, en plazos no superiores a las 24 horas, por lo que resulta indispensable la

minimización de las distancias entre los puntos de recolección y los de distribución, envasado y/o transformación.

– Garantizar la trazabilidad y asegurar el control.

El ámbito geográfico del órgano de control se limita a la zona geográfica definida, que es la Comunidad Autónoma de Galicia. El sistema de control y certificación permite garantizar el origen y la trazabilidad de los Grelos de Galicia siempre y cuando se acondicionen, elaboren y envasen en esta Comunidad.

– Mantener los caracteres típicos de los Grelos de Galicia y salvaguardar la calidad.

En la Comunidad Autónoma de Galicia existe una enorme tradición en cuanto al consumo y elaboración de este producto. El hecho de que el envasado se realice en la zona geográfica delimitada contribuye de forma decisiva a la protección de las características particulares y de calidad de los Grelos de Galicia. Equivale a confiar a los productores y a la estructura de control de la Indicación Geográfica Protegida la aplicación y el control de las normas relativas al transporte, transformación y envasado de los grelos. Dichos colectivos poseen los conocimientos y la técnica necesarios para garantizar la correcta manipulación de los Grelos de Galicia.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

HISTÓRICO

Las referencias a esta planta, ya sean de carácter histórico o en el marco de la tradición gastronómica, son numerosas y revelan el arraigo que tiene esta hortaliza en el pueblo gallego.

Los indicios más antiguos del cultivo de las brasicas (berzas, coles, repollos y nabo) en Galicia, datan aproximadamente del 3000 a.C. En el Prado de Inferno, perteneciente a la parroquia y ayuntamiento de Muras, en la provincia de Lugo, aparecieron restos de un tipo de berza, Brassica cf. sinapsis, como planta cultivada.

El nabo se aprovecha desde siempre en la alimentación aunque existen también referencias en cuanto a su uso como elemento curativo en la medicina popular, principalmente como jarabe para constipados o emplasto para curar verrugas y hemorragias externas.

El ilustre escritor **Ramón Otero Pedrayo**, uno de los padres científicos de la geografía física y cultural de Galicia señala:

“(...) como alimento animal se utiliza en las distintas fases de su desarrollo, así, cuando la planta es joven, en vez de consumirla entera, lo que hacía el campesino (costumbre en vías de extinción) era sacarle las hojas, esfoliar os nabos, que junto con el calexo (cereal que se siembra en los surcos de los nabales) constituye el alimento fundamentalmente en los meses de diciembre y enero (...) Y en el consumo humano se utilizan los nabos bajo diferentes denominaciones, nabizas o rabizas, cimóns (...) y grelos, que corresponden a distintas fases del desarrollo de la planta (...)”

La incorporación del nabo a la rotación de cultivo aparece documentada en el **siglo XIII** a través diversos documentos forales y otros de compra-venta de fincas denominadas nabales. Esto permitirá ocupar totalmente el terreno con la alternancia del tipo cereal de verano-nabo-cereal de invierno.

Durante el siglo XVI, descripciones de la época hacen referencia al cultivo y en los expedientes de Hacienda del **Archivo General de Simancas** se ofrecen datos de

producciones. En la tierra del Deza se cultivan entre **1580-1585** un promedio de *4.745 fanegas de trigo, 14.000 de centeno y 6.100 de mijo, amén de 260 carros de nabos y unos haces de lino.*

El **Catastro del Marques de la Ensenada**, elaborado entre los años **1749-1753** refleja la situación del sistema agrario gallego y muestra la existencia de diferencias comarcales, e incluso en tierras de la misma aldea.

Las rotaciones más complejas aparecen en los valles fluviales del río Ulla en donde las mejores tierras producían un año centeno y a continuación una cosecha secundaria de maíz y habas; al año siguiente, trigo y nabos; al tercer año, linaza y maíz.

En el norte de la por aquel entonces, provincia de Santiago así como en las antiguas provincias de Mondoñedo y Betanzos, excepción hecha de sus tierras más altas e interiores, la rotación típica era de ritmo ternario, con tres cosechas en dos años: el trigo o centeno aparecen encabezando la amelga; se sembraban a continuación nabos, y luego maíz.

Aunque el Catastro no menciona a menudo la cosecha de nabos, si aparece con toda claridad en los sistemas de rotación que describen las diversas escrituras de protocolo; sólo dejan de cultivarse en las peores tierras. En las provincias de Lugo y Ourense así como en las partes altas de Mondoñedo y Betanzos, las rotaciones eran más elementales; tan sólo las *cortiñas* eran capaces de dar una cosecha al año, con alternancias en las que entraban el lino, los nabos, el maíz, el trigo.

Otra referencia sobre la gran importancia de este cultivo en Galicia aparece recogida en el “**Estudio sobre la situación actual de los cultivos y sus rotaciones en Galicia**”, publicado en el año 1983 en la Revista de Estudios Galegos. En esta publicación, el investigador **Jaume Lloveras** hace una recopilación de los datos de campo recogidos por él mismo entre los años 1979 y

1982, plasmándolos en un mapa que refleja las principales rotaciones de cultivos en aquel entonces. Entre los cultivos más significativos destaca el nabo, con una superficie de cultivo de 55.600 hectáreas y una amplia dispersión a lo largo de la Comunidad Autónoma de Galicia.

Los grelos resultan ser hortalizas imprescindibles en alguno de los platos más representativos de la cocina gallega como el “Caldo” o “Pote gallego”, el “Cocido” y el “Lacón con Grelos”, constituyendo asimismo un elemento diferenciador respecto a la cocina tradicional de otras regiones.

La admisión de la existencia de platos típicos en diferentes regiones de un país y el interés por los mismos es muy reciente. Hasta bien entrado el siglo XIX no se encuentran recetarios que traten la cocina con denominación regional.

Según **Elixio Rivas Quintas**, en tiempos pasados y antes de la extensión del cultivo de la patata, la *perola o perocha* (raíz del nabo) hacía en el caldo las veces de la patata.

El primer divulgador de los guisos de Galicia es el escritor gallego **Angel Muro** y que en sus “Conferencias Culinarias” hace referencia expresa al “Pote gallego”. Posteriormente, y ya a principios del siglo XX, **Manuel María Puga y Parga** o **Picadillo**, alcalde de A Coruña, publica el libro con el que se identifica la cocina popular gallega, “La cocina práctica”. En este recetario se incluyen el “Caldo gallego” y el “Lacón con Grelos”.

También de esta época data “La cocina antigua”, de la escritora **Emilia Pardo Bazán**, que reconoce en su prólogo:

“(…) el deseo de tener encuadradas y manejables varias recetas antiguas o que debo considerar tales, por haberlas conocido desde mi niñez y ser en mi familia como de tradición (...)”

Entre ellas y relacionados con el producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) “Grelos de Galicia”, destacamos el “Pote Gallego”, el “Caldo Gallego” y el “Lacón con Grelos”.

En **1973, Álvaro Cunqueiro**, uno de los personajes más sobresalientes de la cultura gallega, publica la obra cumbre de la gastronomía de nuestra región: “A Cociña Galega”. El libro está estructurado por capítulos y dedica cada uno de ellos a un plato típico, recogiendo diversas referencias al producto como ingrediente de distintas especialidades.

En “Los Caldos” se exponen los tipos existentes y se dice del producto amparado:

“(...) Nabizas es la primera verdura, cimóns cuando ya las hojas van creciendo y comienzan a poder ser aprovechados los tallos, y grelos cuando la verdura llega al final de su ciclo, comienza a grelar, es decir a echar semillas. (...)”

En “El Cocido” resulta interesante la observación siguiente:

“...Antes de que llegasen al país los garbanzos zamoranos, antes de que llegaran las patatas, el peso del cocido debían de llevarlo las castañas y nabos tiernos...”

En el “Lacón con grelos”, el autor dice:

“...se retira parte del agua abundante en que está cociendo, y en esta tartera se echan los grelos, enteros y bien limpios de hilos los tallos, y poco después las patatas...”

“...El lacón con grelos se ha impuesto, ya es como el plato mayor, y más notorio de la cocina gallega...”

A partir de Álvaro Cunqueiro, son numerosas las guías gastronómicas publicadas en las que nunca faltan alusiones a los grelos como ingrediente de multitud de platos.

En **1982** se publica el libro *Cocina gallega*, de **Araceli Filgueira Iglesias** y prologado por Álvaro Cunqueiro. En éste se detallan los ingredientes y la preparación de distintas especialidades que incluyen el producto amparado, como el “Caldo”, el “Caldo de cocido”, el “Caldo con chourizo”, el “Caldo con rustido”, el “Caldo pobre”, el “Cocido gallego”, las “Chulas de grelos”, las “Filloas rellenas de grelos”, el “Lacón con grelos”, el “Lacón con grelos ó forno”, el “Potaxe de vixilia”, la “Tortilla de grelos” y los “Nabos a la crema”.

Reseñas históricas de la consideración que reciben estos productos tradicionales de la gastronomía gallega las encontramos en cartas remitidas por el escritor y humorista español **Wenceslao Fernández Flórez**, autor de “El bosque animado”, que en **1932** agradece el envío de un “brazado de grelos” con estas palabras:

“Los grelos llegaron en admirables condiciones y con mejor sabor que nunca. Gracias. Le aseguro que ningún obsequio recibo con mayor alegría... [Firmado]. Wenceslao. [Rúbrica].”

También por esta fecha, el pintor coruñés **Francisco Llorens** residente en Madrid remite una carta de agradecimiento por el mismo motivo:

“Muy querido amigo:

Mi casa esta perfumada del delicioso grelo betancero que si lo pescara Coty lo metería en frascos. (...) Ud. no sabe lo que significa hacer llegar a un gallego repatriado como yo...”

Por otra parte, en la cultura popular gallega son muchas las cantigas, adivinanzas, refranes y frases hechas que en referencia a la planta o a los platos que se elaboran con ella expresan creencias e ideas recibidas de la comunidad. Así destacamos como ejemplo:

La cantiga popular recogida por **Cripriano Torre Enciso**:

*O caldo ferve no lume
e a túa filla non ven;
na cancela do teu horto
algún galán a detén*

*El caldo hierve en el fuego
y tu hija no viene,
en la puerta de tu huerto
algún galán la detiene.*

Adivinanzas como:

*¿O que é, que é, unha cousa como
unha pulga que da unhas orellas
como as de unha burra*

*¿Qué será, será una cosa como una
pulga que tiene orejas como las de
una burra?*

Solución: A semente do nabo

Solución: La semilla del nabo.

Los refranes como

*Nabo, nabiza e grelo, a trinidad do
galego*

*Nabo, nabiza y grelo, la trinidad del
gallego.*

*Do nabo sal a nabiza, da nabiza sal o
grelo, son tres persoas distintas e un
so deus verdadeiro.*

*Del nabo sale la nabiza, de la nabiza
sale el grelo, son tres personas
distintas y un solo dios verdadero.*

Se comparan así los diferentes estadios de desarrollo de la planta, con la *Santísima Trinidad*. En la teología cristiana, esta doctrina afirma la existencia de Dios como tres personas — Padre, Hijo y Espíritu Santo — unidas en una misma sustancia o ser único.

*Pola Santa Mariña sementa a nabiña.
A vella que o dicía ben o sabía,
porque xa con tres follas a tiña.*

Nabos e fidalgos, raros

*As nabizas piden unto; e os grelos,
lacón ó punto.*

*Por la Santa María siembra el nabo.
La vieja que lo decía bien lo sabía,
porque ya con tres hojas lo tenía.*

Nabos e hidalgos, raros.

*Las nabizas piden unto, y los grelos,
lacón al punto.*

Las frases hechas como:

*“Non (querer) deixa-lo **nabo**”, que significa mantener de manera terca una actitud u opinión manifestada, aun teniendo prácticamente la evidencia de estar equivocado. En castellano: Seguir en sus trece.*

La importancia de este cultivo en la sociedad galaica queda patente también a través de la multitud de parroquias o lugares cuyo nombre deriva de la raíz latina *napus* o expresamente hacen referencia a usos o actividades pasadas. Así encontramos entre otras las parroquias de *Nabarega na Parte* (Monforte-Lugo) y *Ponte Nabeira* (A Coruña) y los lugares de *Nabal*, *Nabeira*, *Nabás*, que frecuentaban ser aquellas tierras donde se sembraba este cultivo.

En el año 1981 nace en el municipio de As Pontes la fiesta gastronómica de exaltación del grelo, “Festa do Grelo”, actualmente declarada de interés turístico. Siendo su principal objetivo la promoción del producto, se celebra con carácter anual el Domingo de Carnaval. Los grelos son presentados a concurso en cestas de forma artística, para su posterior venta y para la degustación gratuita del cocido.

Por último señalar que este producto, como hortaliza típica de Galicia, aparece recogida en el **Inventario Español de Productos Tradicionales** publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el año 1996.

NATURAL

El producto amparado por la I.G.P. “Grelos de Galicia”, pertenece a una familia botánica que comprende especies originarias de zonas de clima templado, por lo que están adaptadas a desarrollarse y crecer con temperaturas moderadas. Son resistentes a heladas, especialmente en la etapa vegetativa del desarrollo. No presentan susceptibilidad a daños por enfriamiento pudiendo resistir hasta 10 °C bajo cero.

La orografía, los suelos y el clima son factores que condicionan el uso de variedades, adaptándose éstas a las diferencias presentes en la Comunidad Autónoma.

1.- Orografía

El relieve gallego tiene, en general, formas suaves debido al desgaste erosivo de etapas previas. Desciende gradualmente de este a oeste.

En general, la variedad del relieve es un factor que condiciona históricamente la explotación agropecuaria. Sin embargo esto no influyó en este cultivo tan ampliamente distribuido y aprovechado. En zonas altas y medias se cultivó en extensivo con doble aprovechamiento, generalmente en las denominadas *agras* que eran extensiones grandes de terreno de labradío o el conjunto de tierras de labor que pertenecían a varios propietarios. En las zonas bajas y valles fluviales el cultivo se hacía en intensivo en las *cortiñas*, que eran fincas cercadas de buena calidad, destinadas al cultivo de legumbres y cereales. Los campesinos sembraban el grelo en los huertos y destinaban la producción al autoconsumo, vendiendo los excedentes en las ferias locales del municipio o en otras próximas.

2.- Clima

El clima en Galicia es generalmente húmedo y de temperaturas suaves. La zona geográfica de cultivo del producto amparado por la I.G.P. se encuentra situada dentro de la zona de transición entre el clima oceánico y el continental. Galicia participa de características de ambos climas, mientras en la franja costera el clima es claramente de tipo oceánico, las comarcas del sur de la provincia de Ourense presentan un marcado componente de mediterraneización, siendo destacable aquí el elevado calor estival y la apreciable disminución de la pluviometría con respecto a la media gallega.

En general, se observa una gradación climática desde la zona occidental a la oriental. Los valores de amplitud térmica anual aumentan hacia el interior pasando de los 9 °C en la costa de la provincia de A Coruña, hasta los 15 °C en el interior de la provincia de Ourense.

Las temperaturas medias anuales oscilan entre los 9-13 °C dependiendo de la mayor o menor continentalidad de la zona de producción, mientras que la insolación se sitúa entre 1.600 y 2.000 horas anuales, variando fundamentalmente en función de la latitud.

3.- Suelos

Existen diferencias en cuanto al tipo de suelos, ya que el material geológico de partida en la zona de producción varía de unos lugares a otros: rocas graníticas, pizarras, esquistos, anfibolitas o sedimentos terciarios y cuaternarios. Como consecuencia del carácter ácido de estos suelos, la aportación de enmiendas calizas es práctica habitual en toda el área.

Los suelos más adecuados para este cultivo suelen ser los desarrollados sobre tierras trabajadas, fértiles con materia orgánica. Se requieren terrenos

de consistencia media, profundos y sueltos, no encharcadizos aunque con humedad relativa elevada. Este tipo de suelos abunda en el área de producción de la I.G.P. “Grelos de Galicia”.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Nombre: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL).

Dirección: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 baixo. 15703 Santiago de Compostela.

Teléfono: (34) 981 54 00 55

Fax: (34) 981 54 00 18

C. electrónico: sxca.agri@xunta.es

Las funciones específicas del Instituto Galego da Calidade Alimentaria son el control y la certificación del producto amparado por la IGP “Grelos de Galicia”.

H) ETIQUETADO

Los grelos comercializados bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida “Grelos de Galicia”, deberán llevar, tras la certificación, la etiqueta comercial correspondiente a la marca propia de cada productor/envasador. Llevarán también una etiqueta propia de la indicación, de codificación alfanumérica y numeración correlativa, autorizada y expedida por el órgano de control, con el logotipo oficial de la Indicación Geográfica Protegida.

Tanto en la etiqueta comercial como en la etiqueta propia de la indicación figurará obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida “Grelos de Galicia”.

De forma facultativa, podrá reseñarse en el etiquetado el estado fenológico de la planta, diferenciando entre “nabizas” y “cimos”, según se recoge en el epígrafe B) relativo a la descripción del producto.

Se podrá autorizar que en el etiquetado de los envases de grelos sometidos a procesos de transformación distintos de los contemplados en este Pliego de Condiciones se indique que están elaborados con grelos amparados por la IGP “Grelos de Galicia” cuando la materia prima cumpla las condiciones de este Pliego de Condiciones y se cumplan las normas que al efecto se establezcan en el Manual de Calidad.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.

- Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega.
- Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas del sector alimentario y sus consejos reguladores.
- Real Decreto 1069/2007, de 27 de junio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas y la oposición a ellas.

SITUACIÓN DE GALICIA EN LA UNIÓN EUROPEA



AREA GEOGRÁFICA DE LA I.G.P.

“GRELOS DE GALICIA”

