

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 72/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006**„GRELOS DE GALICIA”****Nr WE: ES-PGI-0005-0469-13.06.2005****CHNP () CHOG (X)**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: 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

Adres: Paseo Infanta Isabel 1
28071 Madrid
ESPAÑA

Tel.: +34 913475394

Faks: +34 913475410

E-mail: sgcaae@mapya.es

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: CHAMPIVIL, S.L. y otros

Adres: Mourence, 6
27820 Villalba (Lugo)
ESPAÑA

Tel.: +34 9825112 22

Faks: +34 982512135

E-mail: info@champivil.com

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6 — Owoce, warzywa i zboża świeże i przetworzone

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Grelos de Galicia”

4.2. Opis produktu:

Produkt chroniony pod chronionym oznaczeniem geograficznym „Grelos de Galicia” to część wegetatywna, przeznaczona do spożycia przez ludzi, rośliny z gatunku *Brassica rapa* subsp. *rapa* (zwana powszechnie rzepą), z populacji hodowlanych odpowiadających ekotypom z Santiago i z Lugo oraz handlowych odmian zarejestrowanych jako „Grelos de Santiago” i „Globo blanco de Lugo” odpowiadających tym ekotypom, sprzedawana w postaci świeżej, mrożonej i konserwowanej.

Cechy morfologiczne rośliny są następujące: korzeń palowy, rozszerzający się ku górze, połączony z gładką łodygą rozgałęziającą się od szyjki. Liście dolne ogonkowe, owłosione, o małych i szerokich blaszkach bocznych większych na końcach. Liście górne łodygi kwiatowej siedzące, owalno-lancetowate z dwiema dużymi, zaokrąglonymi, obejmującymi łodygę, gładkimi blaszkami.

Nazwa „grelos” obejmuje zarówno liście, jak i łodygi rośliny zbierane w ciągu całego cyklu rozwojowego. Noszą one nazwę *nabizas*. Natomiast liście i łodygi kwiatowe uzyskiwane bezpośrednio przed kwitnieniem znane są w wielu miejscach pod nazwą *timos*.

Rzepa w postaci świeżej sprzedawana jest w partiach jednorodnych pod względem pochodzenia i odmiany w tradycyjnych pęczkach o wadze od ok. 0,5 do 1 kg, związanych wiązadłem pochodzenia roślinnego lub wykonanym z innego materiału dopuszczonego w podręczniku jakości.

Rzepa mrożona jest sortowana, myta, parzona i ewentualnie ćwiartowana przed mrożeniem, a następnie umieszczana w opakowaniach, których waga i materiały są zgodne z wymogami obowiązujących przepisów prawa i z wymogami wyraźnie określonymi w podręczniku jakości.

Rzepa w postaci konserwowanej sprzedawana jest w formie naturalnej, bez dodatków innych niż woda z gotowania i sól stołowa, bez żadnych dodatków spożywczych. Rzepę umieszcza się w opakowaniach metalowych lub słojach szklanych, których waga jest zgodna z wymogami obowiązujących przepisów prawa i z wymogami wyraźnie określonymi w podręczniku jakości.

Cechy organoleptyczne: Rzepa nie nadaje się do spożycia w postaci surowej. Niezbędne jest jej gotowanie, przy czym długość trwania tego procesu uzależniona jest od stadium rozwoju fenologicznego rośliny. Dlatego też cechy organoleptyczne dotyczą rzepy przygotowanej do spożycia, tzn. w postaci ugotowanej, przez konsumenta lub w odpowiednim zakładzie przetwórczym.

Cechy organoleptyczne są następujące: kolor mocno zielony, którego intensywność wzrasta w miarę zbliżania się etapu kwitnienia. Smak lekko kwaskowaty, z pewną domieszką goryczki. Tekstura lekko włóknista, przy czym włóknistość jest bardziej zauważalna w odmianach wąskolistnych, z dużą liczbą ogonków. Charakteryzuje się bardzo niewielką twardością z uwagi na małą zawartość włókien odżywczych.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji obejmuje wszystkie miejscowości Wspólnoty Autonomicznej Galicji. Obszar przetwórstwa i pakowania produktu pokrywa się z obszarem jego produkcji.

4.4. Dowód pochodzenia:

Jedynie rzepy hodowane zgodnie z wymogami określonymi w specyfikacji produktu i podręczniku jakości, na plantacjach i przez producentów wyszczególnionych w odpowiednim rejestrze, podlegają ochronie pod chronionym oznaczeniem geograficznym „Grelos de Galicia” lub mogą być wykorzystywane w przetwórstwie do uzyskiwania rzepy podlegającej takiej ochronie. Analogicznie, ochronie pod chronionym oznaczeniem geograficznym „Grelos de Galicia” podlegają jedynie rzepy przetwarzane w zakładach wpisanych do odpowiedniego rejestru.

Wszystkie osoby, zarówno fizyczne, jak i prawne, będące właścicielami dóbr wpisanych do rejestrów, plantacje, magazyny, zakłady przetwórcze i produkty podlegają kontrolom i inspekcjom realizowanym przez organy kontroli w celu sprawdzenia, czy produkty chronione pod chronionym oznaczeniem geograficznym „Grelos de Galicia” spełniają wymogi określone w specyfikacji produktu i podręczniku jakości.

4.5. Sposób pozyskiwania:

Wykorzystywane w produkcji nasiona pochodzą z roślin z ekotypów z Santiago i z Lugo, odpowiadających dopuszczonym handlowym odmianom „Grelos de Santiago” i „Globo Blanco de Lugo”, jak również odpowiednim populacjom hodowlanym. Uzyskiwane są one z upraw własnych lub z innych obszarów wpisanych do Rejestru Plantacji Chronionego Oznaczenia Geograficznego „Grelos de Galicia”. Stosowany jest obsiew ręczny, który rozpoczyna się w połowie sierpnia, a jego dokładny termin uzależniony jest od obszaru i czasu wczesnego owocowania roślin danej odmiany. Zbiory przeprowadzane są ręcznie, najlepiej w godzinach, kiedy ustaje upał. Należy przy tym postępować bardzo ostrożnie, aby nie dopuścić do uszkodzenia liści, które wpływa na wygląd produktu i może umożliwiać ewentualny atak drobnoustrojów chorobotwórczych. Zbiory produktów przeznaczonych do przetworzenia mogą być też przeprowadzane w formie zmechanizowanej. Po zbiorach, tego samego dnia, rzepa jest wysyłana do zakładów przetwórczych, z zachowaniem odpowiedniej ostrożności, tak aby nie uszkodzić produktu.

Przetwórstwo i pakowanie rzepy odbywają się w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego, ponieważ tak stanowią szczegółowe warunki obchodzenia się z rzepą po zbiorach i jej konserwowania. Niezbędne jest wykonywanie tych działań w wyznaczonym obszarze geograficznym w celu:

- *Uniknięcie pogorszenia się jakości produktu:* Rzepa jest warzywem liściastym. Od momentu zbiorów do chwili dostarczenia do ośrodka, gdzie poddaje się ją jakiegokolwiek obróbce, jakość produktu ulega szybkiemu pogorszeniu. Utrata wody w połączeniu z procesem niszczenia komórek powoduje żółknięcie i wędnięcie liści, co wpływa na zmniejszenie się atrakcyjności handlowej produktu. Ponadto rzepa posiada dodatkową właściwość jako pożywienie funkcjonalne z uwagi na wysoką zawartość związków takich jak glukozyinolaty, flawonoidy, witaminy itp. Niestety po zbiorach te i inne związki zaczynają się szybko uwalniać z produktu, co pociąga za sobą istotną utratę wartości odżywczych. Wiadomo, że w ciągu dwóch dni tracone jest 50 % witaminy C. Od momentu zbiorów szybko przebiega też proces uwalniania się glukozyinolatów (związki zapobiegające powstawaniu nowotworów). Wszystko to powoduje, że działania związane z obchodzeniem się z produktem, jego transportem, przechowywaniem i przetwórstwem muszą być realizowane niezwłocznie po zbiorach, w terminie nie dłuższym niż 24 godziny. Z uwagi na to konieczne jest zapewnienie jak najmniejszych odległości między miejscem zbiorów i punktami dystrybucji, pakowania oraz/lub przetwórstwa produktu.
- *Zapewnienie możliwości właściwej identyfikacji i kontroli:* Właściwość miejscowa organu kontroli ogranicza się do wyznaczonego obszaru geograficznego, którym jest Wspólnota Autonomiczna Galicji. System kontroli i certyfikacji pozwala zagwarantować odpowiednie pochodzenie i identyfikację produktu „Grelos de Galicia” pod warunkiem, że jego produkcja, przetwórstwo i pakowanie odbywają się w ramach tej Wspólnoty.
- *Utrzymanie typowych cech produktu „Grelos de Galicia” i ochrona jakości:* W ramach Wspólnoty Autonomicznej Galicji istnieją bogate tradycje związane ze spożywaniem i produkcją wspomnianego produktu. Pakowanie odbywa się w wyznaczonym obszarze geograficznym, co wydatnie przyczynia się do zachowania szczególnych cech i jakości produktu „Grelos de Galicia”. Za stosowanie i kontrolę przestrzegania norm regulujących transport, przetwórstwo i pakowanie rzepy odpowiedzialni są producenci oraz struktury kontrolne chronionego oznaczenia geograficznego. Wspomniane instytucje posiadają odpowiednią wiedzę i potencjał techniczny, niezbędne do zapewnienia odpowiedniego procesu obchodzenia się z „Grelos de Galicia”.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Pierwsze wprowadzenie rzepy do płodozmianu udokumentowano w XIII wieku w różnych statutach i innych dokumentach kupna-sprzedaży pól określonych jako tereny uprawy rzepy. Pozwoliło to na uprawianie danego terenu na przestrzeni całego roku w systemie płodozmianu zboża jare — rzepa — zboża ozime.

Rzepa jest rośliną, której rozwój i wzrost dostosowany jest do klimatu wilgotnego i umiarkowanych temperatur. Jest ona odporna na mróz. Rzepa wymaga też żyznej gleby o wysokiej zawartości substancji organicznych i plastycznej konsystencji. Gleba powinna być głęboka, sypka i niepodtopiona, jednak o względnie wysokim współczynniku wilgotności. Takie warunki klimatyczne i glebowe występują powszechnie na terytorium Galicji.

Rzepa jest niezbędnym składnikiem najbardziej typowych dań w kuchni galicyjskiej, takich jak „Caldo” lub „Pote gallego”, „Cocido” oraz „Lacón con Grelos”, i wyróżniającym je na tle tradycyjnej kuchni innych regionów kraju.

Zarówno w źródłach historycznych, jak i w materiałach wywodzących się z tradycji gastronomicznej istnieją liczne wzmianki dotyczące rzepy, co pokazuje, jak ważnym warzywem jest ona dla mieszkańców Galicji. Różni autorzy prac z dziedziny etnografii i gastronomii jednogłośnie podkreślają obecność i wyjątkową pozycję rzepy jako wyróżnika tradycyjnej kuchni galicyjskiej. Przytoczyć można wzmianki poczynione przez słynnego galicyjskiego pisarza i geografę Ramona Otero Pedrayo (*Guía de Galicia/Przewodnik po Galicji/* z 1926 r.), krytyka gastronomicznego Angela Muro (*Almanaque y conferencias culinarias/Almanach i wykłady kulinarne/* z lat 1890–1905), albo pisarzy Emilia Pardo Bazána (*La cocina española antigua/Kuchnia starohiszpańska/* z 1912 r.), Manuela María Puga y Parga (*La cocina práctica/Kuchnia praktyczna/* z 1905 r.) czy Álvaro Cunqueiro (*A cociña galega/Kuchnia galicyjska/* z 1973 r.).

Warto też jeszcze wspomnieć, że produkt ten, jako typowe warzywo z Galicji, figuruje w Spisie Hiszpańskich Produktów Tradycyjnych (*Inventario Español de Productos Tradicionales*), opublikowanym przez Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Gospodarki Żywnościowej w 1996 r.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)

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

Tel.: +34 981540055

Faks: +34 981540018

E-mail: sxca.agri@xunta.es

4.8. Etykietowanie:

Rzepa wprowadzana na rynek pod chronionym oznaczeniem geograficznym „Grelos de Galicia” powinna być opatrzona, oprócz świadectwa pochodzenia, etykietą handlową zawierającą znak towarowy danego producenta/zakładu pakującego. Na produkcie powinna się również znaleźć etykieta zawierająca oznaczenie geograficzne, kod alfanumeryczny i odpowiednie oznaczenie cyfrowe zatwierdzone i wydane przez organ kontroli, oraz oficjalne logo chronionego oznaczenia geograficznego.

Na etykiecie handlowej oraz na etykiecie oznaczenia geograficznego musi też znajdować się określenie *Indicación Geográfica Protegida „Grelos de Galicia”*.

Możliwe jest również opcjonalne umieszczenie na opakowaniu informacji na temat stadium fenologicznego rośliny — wprowadzając rozróżnienie między „nabizas” a „cimos” — zgodnie z opisem produktu.

W przypadku produktów poddanych procesom przetwórczym innym niż przewidziane w specyfikacji produktu, możliwe jest także umieszczenie na opakowaniu informacji o tym, że produkt wytworzono z rzepy podlegającej ochronie pod chronionym oznaczeniem geograficznym „Grelos de Galicia”, pod warunkiem że surowiec spełnia wymogi specyfikacji produktu i spełnione są wszystkie normy przewidziane w tym zakresie w podręczniku jakości.