

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2021/C 311/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„ALHO DA GRACIOSA”**

**Nr UE: PGI-PT-02605 – 11 maja 2020**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Alho da Graciosa”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Portugalia

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Alho da Graciosa” – czosnek z gatunku *Allium sativum* L. – występuje w postaci suszonych główek, pojedynczych lub w warkoczach, o średnicy co najmniej 3 cm mierzonej w poprzek obranej główki.

Główki, o owalnym kształcie, pokryte różnymi warstwami białej, łatwej do usunięcia zewnętrznej skórki, składają się z ząbków o twardej i gładkiej strukturze, otoczonych czerwonoróżową skórką.

Pod względem zapachu ząbki „Alho da Graciosa” odznaczają się średnio-niską intensywnością aromatu, nawet w postaci nierozgniezionej.

Pod względem smaku „Alho da Graciosa” ma intensywny, bardzo przyjemny smak z niewielkim posmakiem.

Ważnym aspektem składu chemicznego jest wysoka zawartość cynku (ponad 7 mg/kg), żelaza (ponad 8 mg/kg), magnezu (ponad 170 mg/kg) i allicyny (ponad 3 500 mg/kg), która nadaje „Alho da Graciosa” właściwości konserwujące żywność.

**3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

–

**3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym**

Wszystkie etapy produkcji (wybór najlepszych ząbków czosnku do sadzenia, uprawa i zbiór).

**3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

–

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

–

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wyspa Graciosa w archipelagu Azorów.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek ten opiera się na charakterystycznych cechach i właściwościach „Alho da Graciosa”.

Jeśli chodzi o renomę, należy zauważyć, że „Alho da Graciosa” jest uprawiany z powodzeniem na wyspie Graciosa od czasu przybycia pierwszych osadników na początku XV wieku, dzięki korzystnym warunkom glebowym i klimatycznym.

Z biegiem pokoleń czosnek Graciosa był udoskonalany, ponieważ producenci wybierają do rozmnażania najlepsze egzemplarze, czyli takie, które zachowują jego główne cechy, jak barwa i rozmiar.

Kiedy wyspa została zasiedlona po raz pierwszy, stwierdzono, że układ opadów i żyzna gleba sprzyjają uprawie owoców i warzyw. Czosnek uprawiany przez mieszkańców wyspy, którzy w większości byli rolnikami produkującymi na własne potrzeby, wyróżniał się spośród innych upraw.

Graciosa od zawsze znana była jako Terra do Alho (kraj czosnku), a czosnek widnieje na herbie jednej z najbardziej charakterystycznych parafii na wyspie, parafii São Mateus.

To właśnie powyższym okolicznościom „Alho da Graciosa” zawdzięcza swoje szczególne właściwości, takie jak zapach o średnio-niskiej intensywności, nawet bez rozdrabniania, oraz intensywny, bardzo przyjemny smak z niewielkim posmakiem, które wynikają nie tylko z warunków glebowo-klimatycznych wyspy, ale również z wieloletniej dbałości producentów, którzy nie sprowadzali odmian z innych regionów.

Chociaż klimat wyspy Graciosa, podobnie jak innych wysp archipelagu, ma cechy umiarkowanego klimatu oceanicznego, Graciosa charakteryzuje się najniższymi opadami na Azorach, a najbardziej suchymi miesiącami są maj i sierpień. Wynika to z jej topografii, którą cechują nisko położone równiny, osłonięte od silnych wiatrów i nasłonecznione.

Gleby Graciosy to cienkie, standardowe brunatne gleby o właściwościach andic i gleby regolitowe pochodzące ze skał bazaltowych lub z materiału piroklastycznego leżącego na płytkich skałach bazaltowych.

Te gleby wulkaniczne, o lekko kwaśnym lub obojętnym pH, są bogate w pierwiastki śladowe, takie jak cynk i żelazo, które są niezbędne dla rozwoju młodych roślin, tworzenia chlorofilu i fotosyntezy. Takie gleby są dobre do uprawy czosnku i sprzyjają tworzeniu się allicyny, co sprzyja rozwojowi czosnku i nadaje mu cechy wymienione w pkt 3.2.

Zawartość allicyny zmienia się znacznie w zależności od niektórych czynników środowiskowych, a wysokie pH gleby, duże nasłonecznienie i niewielkie opady zwiększają jej stężenie w czosnku (Eagling i Sterling, 2000).

Średnia zawartość allicyny w czosnku waha się między 1 800 mg/kg a 3 600 mg/kg, natomiast analiza „Alho da Graciosa” przeprowadzona przy użyciu wysokosprawnej chromatografii cieczowej wykazała średnią zawartość allicyny powyżej 3 500 mg/kg.

Jeżeli chodzi o warunki uprawy, średnie pH gleby na wyspie Graciosa wynosi 6,2, co w połączeniu z niewielką ilością opadów i nasłonecznieniem terenu sprzyja tworzeniu się allicyny, która jest głównym składnikiem przeciwbakteryjnym „Alho da Graciosa”.

Ze względu na jej właściwości odwiedzający wyspę często poszukują specjalności kulinarnych przyprawianych lub przygotowywanych z użyciem „Alho da Graciosa”, takich jak słynny sos „molhanga” podawany do świeżych ryb, danie rybne „molho à pescador”, typowa kiełbasa z Graciosa (linguiça da Graciosa) lub grillowane limety (lapas grelhadas), co sprawia, że „Alho da Graciosa” jest bardzo cenionym produktem, stosowanym przez znanych szefów kuchni nie tylko ze względu na swój charakterystyczny smak i aromat, ale również ze względu na uznawane właściwości konserwujące żywność, wynikające z wysokiej zawartości allicyny.

„Alho da Graciosa” przebadano jako inhibitor bakterii *Listeria monocytogenes* – patogenu zdolnego do przetrwania i rozwoju na żywności w niskich temperaturach, co utrudnia jego zwalczanie – i stwierdzono, że posiada on większą zdolność hamowania wzrostu niż inne różowe czosnki dostępne na rynku (Voz do Campo, nr 224, i Pimentel, Paulo (2008) Uniwersytet Azorów).

Badania przeprowadzone na mięsie mielonym również wykazały, że „Alho da Graciosa” wyraźnie spowalnia wzrost *L. monocytogenes* do trzeciego dnia przechowywania w lodówce (Voz do Campo, nr 224, i Pimentel, Paulo (2008) Uniwersytet Azorów).

Jeżeli chodzi o reputację i renomę „Alho da Graciosa”, warto wspomnieć o inicjatywie podjętej przez Izbę Handlową Angra do Heroísmo i Centrum Biznesu Graciosa w 2019 r., polegającej na zorganizowaniu pierwszego święta „Alho da Graciosa”, w ramach którego zorganizowano prelekcje, pokazy gotowania, warsztaty, zajęcia szkolne, specjalne menu w restauracjach zawierające potrawy (od przystawek po desery) przyrządzane z czosnku, wycieczki z przewodnikiem i sprzedaż produktów regionalnych, mające na celu nagłośnienie, marketing i promocję „Alho da Graciosa”.

Z tej okazji liczne artykuły opublikowane w najważniejszych gazetach regionalnych i krajowych, a mianowicie w „Público” i „Açoriano Oriental”, oraz w czasopismach specjalistycznych, takich jak „Vida Rural”, „Voz do Campo”, „Agrotec” i „Agronegócios”, wśród innych mediów, nie tylko nadały duże znaczenie samemu świętu, ale przede wszystkim skupiły uwagę na walorach „Alho da Graciosa”, które zaprezentowano podczas wydarzenia.

Artykuły te obejmowały „E viva o alho! o da Graciosa que é diferente e único” [Niech żyje czosnek! Charakterystyczny i wyjątkowy czosnek wyspy Graciosa], opublikowany w gazecie Público, „O Alho da Graciosa ainda vai dar que falar” [„Alho da Graciosa” jako niekończący się temat do rozmów], opublikowany w czasopiśmie Vida Rural, oraz „O Alho da Graciosa, um composto natural com propriedades conservantes” [„Alho da Graciosa”, naturalny związek o właściwościach konserwujących], opublikowany w czasopiśmie Negócios do Campo.

Wspomniany artykuł o tytule „E viva o alho! o da Graciosa que é diferente e único”, opublikowany w gazecie Público, zawierał następujący akapit: „Od niepamiętnych czasów Graciosa znana jest jako wyspa czosnku, a od lat 50. XX w. uprawa czosnku zyskała duże znaczenie w lokalnej gospodarce rodzinnej (obok łubinu, fasoli i zbóż). Fernão Magalhães, statek, który w tamtych czasach zapewniał połączenie między wyspami, rozwoził czosnek na pozostałe wyspy grupy centralnej, znane jako «ilhas de baixo». Wszystko zmieniło się jednak po trzęsieniu ziemi w dniu 1 stycznia 1980 r., które spowodowało zniszczenia i doprowadziło do opuszczenia wyspy przez dużą część ludności. Pola i produkcja zostały porzucone, a uprawa czosnku prawie ustała”.

„Alho da Graciosa” został ostatnio wybrany do reprezentowania produktów azorskich na okolicznościowym znaczku wydanym przez portugalską pocztę CTT – Correios de Portugal S.A. z okazji czwartej edycji Narodowego Dnia Gastronomii. Znaczek wprowadzono do obiegu podczas obchodów Narodowego Dnia Gastronomii zorganizowanych przez Confraria Gastrónomos dos Açores [Azorskie Towarzystwo Gastronomiczne], członka Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas [Portugalskiej Federacji Towarzystw Gastronomicznych].

Ze względu na cechy „Alho da Graciosa”, które wyróżniają go jako produkt uznany i wysoko ceniony, popyt na niego nie ogranicza się do rynku regionalnego. Wręcz przeciwnie, można go znaleźć również w innych częściach Portugalii, gdzie jest stosowany przez najlepszych szefów kuchni, którzy w ten sposób w pełni wykorzystują jego walory kulinarne bez ryzyka nadmiernego zapachu lub aromatu.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

[https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod\\_imagens/horticolos/docs/CE\\_Alho\\_Graciosa\\_IGP.pdf](https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/horticolos/docs/CE_Alho_Graciosa_IGP.pdf)

---